



# Guide sur la production et la préparation de sel biologique

## Pourquoi ce guide ?

Dans le but de vous aider dans votre démarche en agriculture biologique, nous vous proposons ce guide. Celui-ci vous permettra de mieux comprendre la réglementation en vigueur concernant la production et/ou la préparation de sel biologique.

En aucun cas ce guide ne peut se substituer aux textes réglementaires en vigueur, qui seuls font foi.

CERTIPAQ BIO vous remercie de votre confiance.

### **Principaux règlements en vigueur s'appliquant à la production et à la préparation de sel biologique :**

- Cahier des charges concernant le mode de production biologique du sel biologique homologué par arrêté du 15 juillet 2024,
- Règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques,
- Règlements secondaires pris sur le fondement du règlement 2018/848.

### **Autres documents de référence :**

Guide et notes de lecture de l'INAO ([www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)) pour l'application de la réglementation relative aux produits biologiques.

Ces textes et règlements sont disponibles sur le site de CERTIPAQ BIO ([www.certipaq.com](http://www.certipaq.com)) ou sur celui de l'INAO.

## PRODUCTION - RÉCOLTE

### La conversion

**Références à la réglementation :** Art.3.2, Chapitre 2 du Cahier des Charges concernant le mode de production biologique du sel biologique

La conversion commence au plus tôt au moment où le producteur :

- a déclaré son activité aux autorités compétentes (notification à l'Agence Bio), et
- s'est engagé auprès de CERTIPAQ BIO, et
- respecte l'ensemble des règles relatives à la production biologique.

**Durée de conversion :**

- la récolte de sel biologique est possible après **6 mois de conversion**, à compter de la date d'engagement.

Il est possible de réduire cette durée de conversion sous réserve que :

- Les parcelles n'aient pas été traitées avec des produits ou substances interdites en production biologique pendant les 6 mois précédents.

Une demande de dérogation est à réaliser au préalable via le formulaire « Réduction de période de conversion - SEL OBTENU A PARTIR D'EAU DE MER ». Ce formulaire est disponible auprès de CERTIPAQ BIO ou sur le site de l'INAO.

La réduction de période de conversion est accordée par l'INAO. Dans tous les cas, **le sel récolté avant la date d'engagement ne peut pas être certifié biologique.**

### La mixité bio / non bio

**Références à la réglementation :** Article 9, points 2 et 7 du règlement (UE) 2018/848, Art.3.1, Chapitre 2 du Cahier des Charges concernant le mode de production biologique du sel biologique

**Règle générale :** La mixité est interdite à l'étape de production.

L'interdiction de mixité doit permettre d'éviter toute contamination par des produits ou substances non autorisés ou liée à l'utilisation de matériel commun et d'éviter le mélange de produits biologiques et non biologiques (y compris le sel produit pendant la période de conversion).

## Evaluation environnementale

Les producteurs de sel biologique doivent fournir une **évaluation environnementale** afin de **mesurer les impacts de leur activité sur l'environnement**.

Elle doit se baser sur l'annexe IV de la directive 2014/52/UE, modifiant la directive 2011/92/EU, et **doit être actualisée** lorsque les installations ou pratiques de production évoluent et peuvent avoir un impact sur l'environnement. Une trame est disponible auprès de CERTIPAQ BIO.

L'évaluation environnementale peut s'appuyer sur des documents existants. Les éléments fournis doivent permettre d'appréhender les pratiques mises en œuvre (ou prévues dans le cas d'un nouveau projet) sur l'unité de production, l'ensemble des impacts environnementaux qui en résultent (sur l'eau, le sol, la biodiversité, l'air, le climat, le paysage, la santé humaine...), ainsi que mesures prévues pour éviter, réduire ou compenser les impacts négatifs de l'activité sur l'environnement.

**Les réserves d'eau de mer ou d'océan qui viennent d'être remplies par les marées entrent dans le champ de l'évaluation environnementale.**

## Méthodes de production

**Toute pollution ou contamination pouvant impacter l'unité de production doit être écartée : métaux lourds, hydrocarbures, rejets industriels, déchets, eaux usées, pesticides...**

Aucun intrant non autorisé en production biologique (produit à usage phytopharmaceutique ou fertilisant non listé aux annexes I et II du règlement (UE) 2021/1165) ne doit être utilisé sur les sites de production. Pour le sel de mine, une attention particulière sera donnée à la présence de traces d'explosifs.

**Les pratiques, procédés, traitements et techniques suivants sont interdits :**

- extraction de sel gemme à l'aide d'explosifs ;
- extraction en solution ou dissolution artificielle de sel gemme en surface ;
- la mise à niveau du sel par flottation, séparation électrostatique, séparation thermoadhésive ou séparation des milieux lourds ;
- techniques d'évaporation et de séchage du sel par utilisation d'énergie produite à partir de sources non renouvelables au sens de l'article 3 paragraphe 35 du règlement (UE) 2018/848 (**interdiction à compter du 15 juillet 2026**) ;
- utilisation de revêtements en plastique comme couche de contact du fond des bassins d'évaporation et de cristallisation.

## PREPARATION

(concerne les étapes après récolte/extraction du sel de l'unité de production : tri, séchage, lavage, broyage et mélange avec d'autres ingrédients)

### La mixité bio / non bio

La **mixité est possible lors des étapes de préparation**. Les conditions suivantes doivent être respectées :

- CERTIPAQ BIO doit être informé de cette mixité.
- La préparation et le stockage du sel biologique, en conversion et non biologique doivent être **séparés dans le temps ou dans l'espace**.
- Un **registre actualisé** mentionnant toutes les opérations effectuées et les quantités transformées doit être tenu à disposition de CERTIPAQ BIO.
- Des mesures sont prises pour **assurer l'identification des lots et éviter tout mélange ou échange** entre des produits biologiques et non biologiques.

### Règles de préparation

- Le **séchage** est une étape de préparation et doit être réalisé **obligatoirement, à partir du 15/07/2026**, au moyen d'énergies renouvelables (l'énergie éolienne, solaire, géothermique, houlomotrice, marémotrice et hydroélectrique, le gaz de décharge, le gaz des stations d'épuration d'eaux usées et le biogaz).
- Un produit vendu avec la dénomination « sel » doit contenir **au moins 50% de sel**, exprimé en poids de matière sèche.
- Pour la préparation du sel biologique, aucun additif, aucun auxiliaire technologique, ni aucun minéral, à l'exception de l'iode, ne peut être ajouté.
- Aucun ingrédient d'origine agricole **non biologique** ne peut être utilisé dans la préparation d'un sel biologique.
- Les méthodes de transformation qui reconstituent la forme solide antérieure après dissolution artificielle, telle que la recristallisation sont interdites
- Des procédures appropriées doivent être mises en place et des registres tenus à jour (notamment pour le nettoyage et les préparations).

## Etiquetage

- Le sel produit durant la période de conversion ne peut pas être étiqueté « en conversion » ni « biologique ». Il doit être vendu en tant que sel conventionnel (article 10 paragraphe 4 du RUE 2018/848).
- Un sel biologique aux herbes bio est valorisable en Bio
  - Logo et mentions bio sur l'étiquetage
  - Délai d'écoulement autorisé jusqu'au **31/08/2026** en cas de stock d'étiquettes où le sel n'apparaît pas en bio dans la liste d'ingrédients



- Un sel aux herbes bio **contenant du sel non biologique** est considéré comme une « denrée avec certains ingrédients biologiques ». Dans ce cas :
  - Pas de logo (eurofeuille ou AB) ni d'utilisation du mot « bio » dans la dénomination du produit
  - Indication du % d'ingrédients biologiques et du code de l'OC sous la liste des ingrédients
  - **Pour le sel aux herbes, le sel est compris dans le calcul du pourcentage.**
  - Si le produit a été conditionné et étiqueté avant le **31/08/2025**, l'écoulement du stock est possible sans limite de temps.



## Lexique

« **Sel** » : un sel obtenu à partir d'eau de mer, de dépôts de sel gemme, de saumure naturelle ou d'eau de lacs salés. Il ne doit pas s'agir d'un produit synthétique issu de réactions chimiques d'un effluent ou d'un sous-produit de l'industrie chimique, d'usines de dessalement ou d'un procédé de flottation de la potasse. La composition des sels destinés à l'alimentation humaine doit être conforme au décret 2007-588 du 24 avril 2007.

« **Unité de production** » :

- pour le **sel d'eau souterraine naturellement salée**, l'ensemble des étapes de captage, conduite d'eau, bassin de décantation, poêle d'évaporation, d'égouttage, et lieu de premier stockage ;
- pour le **sel de mer**, l'ensemble des zones d'évaporation (les bassins de concentration), de cristallisation (les cristallisoirs), d'égouttage, lavage, rinçage et de stockage de la récolte sur le site de production. *Elle ne comprend pas les réserves d'eau remplies naturellement par les marées ;*
- pour le **sel de mine**, la mine dans sa globalité pour l'extraction, et la zone de premier stockage.

« **Unité de préparation** » : lieu où sont réalisées des opérations de conservation ou de transformation (comme le séchage) ou de toute autre opération effectuée sur le produit non transformé qui ne modifie pas le produit initial, comme le tri, le broyage, le lavage, le rinçage, la mouture, l'emballage ou l'étiquetage concernant la production biologique.

« **Séchage** » : toute action consistant à ôter l'eau d'un produit.