



## CAHIER DES CHARGES

# SEL ALIMENTAIRE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

**FÉDÉRATION INTERNATIONALE NATURE & PROGRES**

16, avenue Carnot – 30100 ALES

Tél. 04.66.91.21.94 - Fax 04.66.91.21.95

Site web: [www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org)

## SOMMAIRE

<b>SOMMAIRE</b>	<b>1</b>
<b>PREAMBULE</b>	<b>3</b>
<b>I. Pourquoi un cahier des charges Nature &amp; Progrès ?</b>	<b>3</b>
<b>II. Enjeux écologiques</b>	<b>4</b>
II.1. Limiter les risques de pollution avoisinante	4
II.2. S'engager à une conversion totale	4
II.3. Préserver la bio-diversité	4
II.4. Soutenir des fermes harmonieuses et équilibrées	5
II.5. Gérer avec soin la fertilité des sols	5
II.6. Privilégier les énergies renouvelables et les matériaux de construction locaux	6
<b>III. Respects des besoins physiologiques de l'animal</b>	<b>6</b>
III.1. Un environnement adapté aux besoins	6
III.2. Un accès au plein air	6
III.3. Une santé préservée	6
<b>IV. Enjeux sociaux</b>	<b>7</b>
IV.1. Pour un monde rural vivant	7
IV.2. Solidarité professionnelle	7
IV.3. Des domaines harmonieux à dimension humaine	7
IV.4. Appui syndical des adhérents	7
IV.5. Créer des liens sociaux	7
<b>V. Enjeux économiques</b>	<b>7</b>
V.1. Privilégions les ventes locales et les ventes directes	7
V.2. Pour une gestion de production autonome	7
<b>VI. Garanties pour le consommateur</b>	<b>8</b>
VI.1. Nom et adresse du producteur	8
VI.2. 100% « bio »	8
VI.3. Refus des Organismes Génétiquement Modifiés (O.G.M.)	8
VI.4. Des prix équitables	8
VI.5. Commerce coopératif	8
VI.6. Produits garantis non ionisés	9
VI.7. L'usage du micro-ondes est proscrit	9
VI.8. Non contamination par des polluants : nucléaire, chimique, OGM...	9
<b>INTRODUCTION</b>	<b>10</b>
<b>I. Pluralité des méthodes d'agriculture bio-écologique</b>	<b>10</b>
<b>II. Dispositions générales</b>	<b>10</b>
<b>III. Mise à jour</b>	<b>10</b>
<b>CAHIER DES CHARGES : Sel alimentaire de qualité supérieure</b>	<b>11</b>
<b>I. Définition</b>	<b>11</b>
<b>II. Origine géographique</b>	<b>11</b>
II.1. Considérations	11
II.2. Agrément des bassins de production	11
II.3. Risques de pollution en cours de production	11
<b>III. Conditions de production : entretien de la saline et du matériel</b>	<b>12</b>
III.1. Talus, berges, salines	12

III.2.	Matériel et outillage de production de sel	12
III.3.	Stockage sur saline	13
III.4.	Transport de la saline au lieu de stockage (roulage)	13
III.5.	Bâtiments ou aires de stockage	13
<b>IV.</b>	<b>Caractéristiques physiques des sels</b>	<b>14</b>
IV.1.	Gros sel (sel de cuisine)	14
IV.2.	Sel fin (sel de table)	14
IV.3.	Fleur de sel	14
IV.4.	Sels aux herbes et/ou légumes	14
<b>V.</b>	<b>Caractéristiques chimiques</b>	<b>15</b>
V.1.	Qualité analytique	15
V.2.	Contaminants	15
V.3.	Nitrates et phosphates	15
V.4.	Bactéries	15
V.5.	Métaux lourds	15
V.6.	Hydrocarbures	16
V.7.	Pesticides et apparentés	16
V.8.	Radioactivité	16
<b>VI.</b>	<b>Traçabilité</b>	<b>17</b>
<b>VII.</b>	<b>Conditionnement</b>	<b>17</b>
<b>VIII.</b>	<b>Etiquetage</b>	<b>17</b>
<b>IX.</b>	<b>Contrôle</b>	<b>18</b>



## PREAMBULE

- ↳ Pourquoi un cahier des charges Nature & Progrès ?
- ↳ Enjeux écologiques
- ↳ Respects des besoins physiologiques de l'animal
- ↳ Enjeux sociaux
- ↳ Enjeux économiques
- ↳ Garanties pour le consommateur

### I. Pourquoi un cahier des charges Nature & Progrès ?

Au regard du préambule de la réglementation C.E.E. de l'agriculture biologique qui ne parle que de "marchés", Nature & Progrès considère que **la " BIO ", dans sa dimension globale, n'est toujours pas reconnue**, entraînant, de ce fait, des risques de dérives. Ce seul préambule de la " bio officielle " justifie pleinement le maintien de la mention Nature & Progrès.

Compte tenu :

- de la dégradation du milieu naturel,
- des menaces sur la santé publique,
- de la disparition de plus en plus importante des petites fermes et de l'artisanat rural,
- de la dégradation des conditions économiques des agriculteurs, des artisans et de la majorité des petits salariés,
- du développement d'une agriculture bio de type industriel à caractère intensif avec ses dérives induites,

Nature & Progrès propose des règles visant à apporter une **alternative fondamentale à cette dérive grave mettant en danger les racines mêmes de notre civilisation**. Elles concernent tant l'agriculteur que tout ce qui concourt à l'équilibre écologique général ; elles posent le problème des coûts écologiques des différents intrants, des abus de transports et de l'excès de la concentration de la distribution.

**Depuis leur création, il y a une vingtaine d'années, et au cours de leurs diverses révisions, les cahiers des charges de NATURE & PROGRES se sont efforcés de répondre aux buts et impératifs suivants :**

***1- Associer les consommateurs au choix et à la définition des méthodes de production alimentaire de qualité biologique avec des critères de qualité respectant la santé de l'homme et celle de la terre.***

Le dialogue permanent entre professionnels et consommateurs est la seule voie pour définir une politique de développement agricole et socio-économique durable.

***2- Rester indépendant des pressions économiques exercées au niveau de la production agricole et de toute la chaîne agroalimentaire.***

Cet impératif que s'est donné Nature & Progrès a pu être réalisé grâce à son statut associatif non corporatif regroupant les professionnels et les consommateurs, autour de buts statutaires strictement soucieux de l'amélioration de l'hygiène et de la qualité biologique de l'alimentation.

***3- Evoluer en tenant compte des progrès scientifiques et techniques non polluants.***

Le cahier des charges de Nature & Progrès est vivant; il fait l'objet de révisions périodiques. Les modifications sont proposées par des commissions techniques nationales. Ces commissions techniques spécialisées sont mises en place lors des Conseils Fédéraux. Toutes révisions ou extensions sont votées par

l'ensemble du Conseil Fédéral, composé des délégués départementaux représentant les consommateurs et les professionnels.

#### **4- Donner à la Mention Nature & Progrès une base réglementaire et codifiée et aux cahiers des charges un terrain d'application concret.**

La mention Nature & Progrès est attribuée à ses adhérents professionnels (agriculteurs, transformateurs, fournisseurs d'intrants), après contrôle des spécificités de nos différents cahiers des charges de production, analyses si nécessaires, et passage en COMAC (commission locale mixte d'agrément de la mention composée paritairement de consommateurs et de professionnels).

La liste des titulaires de la mention Nature & Progrès est publiée annuellement et tout consommateur peut adresser des demandes de renseignement et des réclamations au service des professionnels de l'association ou aux groupes locaux.

## **II. Enjeux écologiques**

### **II.1. Limiter les risques de pollution avoisinante**

La ferme devra être obligatoirement *éloignée et hors circuit des vents dominants de grands centres industriels* ou d'usines polluantes. Elle devra être éloignée au minimum de *500 m des grandes voies de circulation* routière (autoroute, voie express, route nationale). Elle ne devra pas se trouver en aval d'élevage industriel, d'aquaculture intensive ou de zone agricole intensive.

Des précautions particulières devront être prises de façon à *protéger les zones dites fragiles* (zones de captage d'eau potable, rivière...). Les bâtiments, les aires de stockage et de compostage seront conçus et aménagés pour éviter tout écoulement incontrôlé ou infiltration d'effluents liquides pouvant polluer le cours d'eau, la source ou la nappe phréatique. Pour pallier les risques d'écoulement accidentel une haie bocagère sera implantée entre le bâtiment et le point humide. En cas de pente à plus de 2% un talus sera aménagé au pied de la haie, ceci afin de freiner et purifier ces eaux usées.

### **II.2. S'engager à une conversion totale**

Tous les producteurs sous mention Nature & Progrès s'engagent à orienter tous leurs différents secteurs (maraîchage, grandes cultures, élevage, viticulture, arboriculture, ...) *vers la bio-écologie pour atteindre 100 % en 5 années maximum.*

*La mixité (productions biologiques ou en conversion, et productions conventionnelles) dans un même secteur est interdite.*

### **II.3. Préserver la bio-diversité**

Nous devons *promouvoir la diversité des races animales*. Le développement durable, signé lors du sommet de la terre à Rio, implique notamment la gestion et la valorisation du patrimoine génétique. Nature & Progrès incite les producteurs à introduire dans leur troupeau des *races les mieux adaptées aux conditions du milieu*. En effet, les objectifs de sélection et de production ne doivent pas modifier le comportement fondamental des animaux ni aboutir à « la création d'hypertypes » ayant besoin pour survivre d'une alimentation et d'un environnement artificiels ou d'une assistance médicamenteuse permanente.

*Les animaux génétiquement manipulés ou clonés sont refusés.*

Pour participer à la sauvegarde de la diversité du patrimoine génétique végétal, le paysan et l'association Nature & Progrès doivent s'efforcer de susciter la production de *semences fermières*.

## II.4. Soutenir des fermes harmonieuses et équilibrées

Nous devons établir un équilibre entre les pratiques agricoles et la conservation de l'environnement afin de créer des fermes harmonieuses, équilibrées et autonomes.

- Il est nécessaire de préserver, conserver ou reconstituer *des paysages adaptés à la diversité des situations géographiques* et climatiques des cultures et des élevages (maillage de haies, talus, bandes forestières...).
- La *liaison au sol doit être assurée par une association polyculture-élevage* permettant une complémentarité entre productions animales et végétales au sein d'un même domaine agricole, ou entre domaines voisins. Il est nécessaire d'assurer une parfaite continuité d'actions visant à maintenir un très bon équilibre entre l'animal et ses aliments, entre les aliments et les sols qui les ont produits afin d'éviter toute pollution des eaux de surface et nappes phréatiques. Aussi, pour permettre la production de tout ou partie de l'alimentation et l'emploi, sans excès, des déjections, *la taille du cheptel est limitée à 1 UGB (Unité Gros Bétail)/ Ha* de Surface Agricole Utile (S.A.U.) toutes espèces confondues.
- Pour les *petites fermes*<sup>1</sup> en bio et en conversion risquant d'être économiquement déstabilisées par une trop forte diminution du cheptel, et après avis dérogatoire de la COMAC, le chargement est autorisé à *1,4 UGB/Ha de S.A.U.*

## II.5. Gérer avec soin la fertilité des sols

L'entretien de la fertilité naturelle des sols (voire sa restauration) est le *fondement de toute activité agricole durable*. C'est pourquoi Nature & Progrès a choisi de mettre l'accent sur certaines pratiques (compostage des fumiers par exemple), ou de fixer des limites strictes à certaines pratiques pouvant nuire à l'environnement (limitation des épandages de matières contenant de l'azote par exemple).

- Le *compostage* : avant l'emploi en culture, les fumiers doivent être compostés au minimum 3 mois avec les moyens les plus adaptés (bâchages, aires aménagées..) pour éviter la pollution environnementale.
- Les *effluents liquides* (purin) : ils doivent être obligatoirement associés avec des végétaux pour réaliser des composts.
- La *totalité des apports azotés* (effluents d'élevage, amendements, engrais divers) est limitée à 140 unités d'azote par hectare et par an .  
En cas d'excédant, des contrats d'épandage pourront être effectués :
  - exportation de préférence vers une ferme voisine sous mention Nature & Progrès, à défaut en bio
  - livraison à une entreprise fabricant des engrais biologiques. Les livraisons devront être attestées par des bons.

---

<sup>1</sup> La notion de petites fermes est relative au nombre total d'animaux sur la ferme et non au nombre d'UGB/atelier de production.

Les petites fermes ont au maximum, toutes espèces confondues et par Unité de Travail Humain :

- 30 Unité Gros Bovin viande
- ou 20 Unité Gros Bovin lait
- ou 100 brebis
- ou 50 chèvres
- ou 350 porcs charcutiers
- ou 1000 poules pondeuses/an
- ou 2500 volailles de chairs/an

Quel que soit le nombre d'UTH, le nombre total d'animaux sur la ferme est plafonné à l'équivalent correspondant à 1,5 UTH.

## **Remarque concernant les fabricants d'intrants :**

Il faut souligner qu'il n'existe pas à ce jour de certification officielle en bio de ces produits. Les fabricants peuvent, en toute quiétude, inscrire sur leurs emballages « utilisable en agriculture biologique », vu qu'il n'y a aucune procédure de contrôle prévue ! Il est donc fortement conseillé d'utiliser des produits agréés par Nature & Progrès (les fournisseurs N&P subissent un contrôle annuel et des analyses de leurs produits).

### **II.6. Privilégier les énergies renouvelables et les matériaux de construction locaux**

Toutes les techniques d'utilisation d'énergies, doivent, en priorité et si possible, être issues *d'énergies douces et renouvelables*.

Les bâtiments de ferme doivent être *harmonieusement intégrés dans l'environnement*. Les bâtiments anciens manquant d'esthétique seront dissimulés par une végétation appropriée composée d'essences locales. Nature & Progrès encourage le choix de matériaux de construction de la région ou ceux possédant des qualités reconnues en bio-construction et des formes architecturales qui s'inspirent de l'identité locale.

## **III. Respects des besoins physiologiques de l'animal**

Cette préoccupation associe à la fois les principes éthiques et les aspects écologiques.

### **III.1. Un environnement adapté aux besoins**

L'environnement des animaux (bâtiments, haies, etc.) doit être conçu de sorte que, selon leurs besoins, les animaux :

- disposent de *suffisamment d'espace* pour se déplacer, se coucher ou se reposer, le comportement spécifique de chaque espèce étant respecté,
- aient suffisamment d'air et de lumière du jour,
- soient protégés contre tout excès du soleil, de la température et du vent,
- disposent d'une aire de couchage garnie d'une *litière végétale propre et sèche*. Ainsi les systèmes d'élevages sans litière végétale, générateurs de lisier, sont interdits.

### **III.2. Un accès au plein air**

Les parcours doivent permettre aux animaux un accès au plein air correspondant à leurs besoins physiologiques et sanitaires. Une *durée minimale de 5 mois en pâturage* à l'extérieur a été définie pour les élevages bovins, ovins, caprins et porcins.

### **III.3. Une santé préservée**

Les techniques de production doivent viser à maintenir les animaux en parfaite santé par des *actions essentiellement préventives*. La prévention des maladies passe d'abord par le maintien d'un bon équilibre entre les animaux et leur environnement.

*L'alimentation*, conforme aux besoins physiologiques des animaux, *est issue en totalité de l'agriculture biologique* en priorité sous mention N&P. La ration alimentaire doit provenir, en totalité de fermes ou d'entreprises sous mention Nature & Progrès, à défaut issue de l'agrobiologie.

## **IV. Enjeux sociaux**

### ***IV.1. Pour un monde rural vivant***

Le mode de production biologique et particulièrement sous mention Nature & Progrès doit permettre de *maintenir un tissu rural suffisant* en favorisant l'occupation harmonieuse de l'espace, la production d'aliments abondants, sains, divers, de bonne qualité nutritive, dans le cadre d'une *agriculture alternative non industrielle*.

### ***IV.2. Solidarité professionnelle***

La conversion ou l'installation doit être précédée d'une *formation spécifique* à l'élevage biologique. Le nouvel adhérent Nature & Progrès doit être *parrainé*, dans la mesure du possible, par un membre de l'association de même discipline, selon un mode et une durée à définir entre les deux parties (stage, aide technique de proximité...). Elle ne peut être inférieure à un an.

**Nature & Progrès offre une plateforme d'échange et de communication entre ses adhérents.**

### ***IV.3. Des domaines harmonieux à dimension humaine***

Cette échelle de production, source de main d'œuvre, permet à chacun de conserver sa dignité et trouver son épanouissement. La liaison au sol contribue à garder cet équilibre.

### ***IV.4. Appui syndical des adhérents***

L'association vient en appui aux adhérents en lien avec la pratique des cahiers des charges. Elle peut se porter partie civile pour soutenir tout recours de producteur contre les responsables de pollution notamment nucléaire, chimique, OGM...

### ***IV.5. Créer des liens sociaux***

Créer des liens entre les consommateurs et les producteurs par l'organisation de fêtes, visites, dégustations et ventes.

## **V. Enjeux économiques**

### ***V.1. Privilégions les ventes locales et les ventes directes***

La proximité pour les ventes limite les pollutions liées aux transports en favorisant le dialogue entre producteurs, consommateurs, transformateurs et distributeurs et diminue le coût des produits.

### ***V.2. Pour une gestion de production autonome***

Nature & Progrès encourage les fermes familiales ou associatives au détriment des exploitations à dimensions industrielles ou intégrées par l'industrie ou la grande distribution.

## **VI. Garanties pour le consommateur**

### **VI.1. Nom et adresse du producteur**

Le producteur s'engage à garantir la traçabilité de son produit. Cette disposition maintient par la même l'identité de son travail.

### **VI.2. 100% « bio »**

Les produits Nature & Progrès comportent 100% d'ingrédients d'origine agricole issus de l'agriculture biologique ou non agricole contrôlés par Nature & Progrès (exemple: sel).

### **VI.3. Refus des Organismes Génétiquement Modifiés (O.G.M.)**

Nature & Progrès affirme l'interdiction générale d'utilisation *dans l'alimentation des animaux*, élevés selon le mode et les principes de ses cahiers des charges, y compris les ingrédients, les compléments alimentaires, les additifs et adjuvants de fabrication, des O.G.M., des produits qui en sont issus et qui contiennent des O.G.M. ou du matériel génétique transférable, ainsi que des produits ou sous-produits qui en sont issus et même s'ils ne contiennent pas de matériel génétique transférable.

Les végétaux cultivés selon le mode de production biologique ne doivent pas provenir de *semences génétiquement modifiées*. Les végétaux importés doivent répondre aux mêmes obligations.

Dès l'autorisation officielle d'utilisation sur le territoire de l'Union européenne d'une semence d'espèce ou d'une variété génétiquement modifiée ou d'un produit ou d'un sous-produit issu de semences génétiquement modifiées et si l'identification ou la traçabilité de ces matières est impossible, le mode de production biologique exclut automatiquement et obligatoirement l'utilisation de son correspondant, de ses produits et sous-produits non OGM dans la liste dérogatoire des produits ne provenant pas de l'agriculture biologique.

Lors de la culture, de la récolte, de la conservation et/ou de la préparation des végétaux destinés à l'alimentation des animaux, cultivés conformément aux règles communautaires et nationales concernant le mode de production biologique toutes les mesures doivent être prises afin de s'assurer que ces végétaux n'ont pas été traités par des *produits phytosanitaires* contenant ou issus d'O.G.M., n'ont pas été fertilisés avec des engrais et amendements du sol contenant ou issus d'O.G.M.

Cette interdiction prévaut également pour les *produits vétérinaires*, sauf lorsqu'il n'existe aucun produit ou traitement équivalent et pour les ingrédients, auxiliaires et additifs utilisés lors de la transformation des produits issus de l'élevage et/ou de l'agriculture biologique.

### **VI.4. Des prix équitables**

Les **prix** doivent refléter un juste équilibre entre la rémunération des différents agents économiques de la filière et les attentes des consommateurs.

### **VI.5. Commerce coopératif**

Nature & Progrès privilégie les formes d'échange ou de commerce équitables, solidaires, coopératifs.

## **VI.6. Produits garantis non ionisés**

A quelle que dose que ce soit, tous les traitements par *les rayonnements ionisants* (ultra-violet compris) *sont interdits* pour les produits et denrées destinés à l'alimentation humaine et animale, ainsi que tous les produits sous mention Nature & Progrès.

## **VI.7. L'usage du micro-ondes est proscrit**

La cuisson et le séchage par micro-ondes sont interdits.

## **VI.8. Non contamination par des polluants : nucléaire, chimique, OGM...**

Les fermes ne pourront être situées dans des zones à risque de contamination sans procéder annuellement à des contrôles de leurs productions.

Un point important qui différencie Nature & Progrès de la CEE concerne les risques de pollution accidentelle (nucléaire, chimique, OGM...). L'Union européenne n'en parle à aucun moment tandis que Nature & Progrès peut demander des analyses de non-contamination des intrants, des sols et des cultures.



## INTRODUCTION

Pour obtenir la mention Nature et Progrès, toute production doit être conforme aux règles des Cahiers des Charges de Nature et Progrès.

### I. Pluralité des méthodes d'agriculture bio-écologique

L'ensemble des règles établies ne constitue pas une méthode particulière d'Agriculture Biologique mais une synthèse des procédés et produits dont l'utilisation est autorisée ou interdite par le cahier des charges de l'association. Tout en conservant la liberté du choix de sa méthode, chaque professionnel adhérent à la mention Nature et Progrès, devra s'engager formellement à respecter l'ensemble des règles définies ci-après.

### II. Dispositions générales

- 1) Les produits CHIMIQUES DE SYNTHÈSE sont totalement interdits. Seuls les produits obtenus par réactions chimiques simples sont autorisés, qu'ils soient à base de produits minéraux, végétaux ou animaux.

Ces définitions peuvent évoluer compte tenu des progrès scientifiques raisonnables et non polluants et des contraintes techniques.

- 2) « AUTORISE » et « INTERDIT » : dès lorsqu'il n'est pas expressément AUTORISE, tout procédé ou produit est INTERDIT.
- 3) La PÉRIODE DE CONVERSION à l'agriculture biologique pour l'obtention de la mention N&P est clairement définie:
  - elle est d'au moins deux ans avant le premier ensemencement certifié N&P pour les cultures annuelles,
  - dans le cas de cultures pérennes autres que les prairies permanentes, elle est d'au moins trois ans avant la première récolte des produits pouvant faire référence à Nature et Progrès.
  - dans certains cas (friches, ...) Nature et Progrès peut diminuer cette période de conversion ou, au contraire l'augmenter en fonction des antécédents culturaux, ou les analyses du sol révèlent une rémanence de pesticides chimiques.

- 4) La CONVERSION DOIT ÊTRE TOTALE dans un délai de 5 ans

Toutes les fermes ou entreprises sous mention Nature et Progrès s'engagent à orienter toutes leurs activités vers la bio-écologie pour atteindre 100% de leur activité en cinq années maximum.

- 5) Nature et Progrès DENONCE LES OBLIGATIONS DE TRAITEMENT de certaines maladies ou parasites, rendues obligatoires par l'autorité compétente (autorité préfectorale,...). Exemple : varron pour les bovins. Nature et Progrès se positionne pour une recherche préalable de méthodes de traitement compatibles avec la bio.

### III. Mise à jour

Le présent cahier des charges faisant l'objet d'une élaboration permanente au sein des commissions techniques, seule la dernière édition est valable. Tout adhérent sera informé des dernières modifications apportées et devra, suivant le délai d'application précisé, s'y conformer.

# CAHIER DES CHARGES : Sel alimentaire de qualité supérieure

Le présent cahier des charges définit et caractérise la gestion environnementale du milieu, les règles de production, de transport, de conditionnement, d'étiquetage et de contrôle. Il est établi sur la base d'une consultation des paludiers et consommateurs membres de l'association. Les associations de protection de l'environnement sont associées à cette démarche globale.

## I. Définition

**Le sel marin Nature & Progrès est obtenu de manière artisanale dans les marais salants de l'atlantique. La circulation d'eau de mer provient directement de l'océan ou par système d'estuaire par gravitation naturelle. Le sel cristallise sur un fond d'argile selon le procédé naturel de l'évaporation par le soleil et le vent. Il est récolté manuellement dans sa saumure d'origine.**

Les interventions telles que le lavage, l'ajout d'oligo-éléments, agents de blanchiments, d'anti-agglomérants et d'additifs sont rigoureusement proscrites.

## II. Origine géographique

### II.1. Considérations

Ce sel provient du littoral atlantique.

Les cartographies des bassins de production, étendues aux bassins versants et précisant tous les risques de pollution répertoriés, doivent obligatoirement être fournies comme base pour l'agrément d'un nouveau bassin.

### II.2. Agrément des bassins de production

- Une attention particulière doit être portée sur la localisation des salines pour minimiser les risques de pollution. Un zonage est donc établi à l'intérieur de ces bassins pour identifier les risques éventuels spécifiques de pollution et déterminer par zone la liste des analyses qui seront exigées.
- Le site de production ne doit pas être sous le vent dominant de sites industriels et d'activités reconnus polluants notamment par les associations de protection de l'environnement.
- La circulation des eaux salicoles doit être indépendante de la circulation des eaux d'élevages aquacole et de pisciculture intensives.

### II.3. Risques de pollution en cours de production

En cas de pollution constatée par les paludiers ou le contrôleur N&P dans les eaux d'arrivée des marais salants l'entrée d'eau est interdite. Des analyses complémentaires sur le sel récolté avant et après la fermeture des prises d'eau peuvent être demandées par la fédération et entraîner le déclassement de la production selon les normes fixées par le présent cahier des charges.

### **III. Conditions de production : entretien de la saline et du materiel**

#### **III.1. Talus, berges, salines**

- L'entretien manuel, thermique ou mécanique est autorisé en dehors des périodes de récolte de sel et de reproduction de la faune.
- Conservation de bandes de végétation dans le but de préserver le biotope d'espèces animales et végétales en voie de disparition. Cette mesure non obligatoire s'établit sur proposition des associations de protection de l'environnement. Cette collaboration est un engagement volontaire des deux parties qui s'intègre dans l'approche globale défendue par Nature & Progrès.
- L'ajout sur berges de matériaux autres que naturels et spécifiques à chaque région (pierre concassée, schiste, coquillages...) sont interdits.
- Les pâtures sur berges sans divagation des animaux sont autorisées en dehors de la saison de récolte du sel. Les accès sur les salines et trémets sont interdits pour les animaux.
- Chasse : exclusion des salines ou des vasières qui abritent des affûts (abris de chasseurs) Reconversion de deux ans pour les salines ayant abrité des affûts. Après cette période de -reconversion, obligation d'analyse du premier sel récolté.
- Lutte contre les moustiques : Bacillus Thurengensis "NON OGM" autorisé.
- Dégâts liés aux rongeurs : lutte par piégeage localisé non chimique.
- Dégâts occasionnés par l'avifaune : En cas de présence d'oiseaux en reposoir (goélands), lutte par système approprié (fil, effarouchement)

#### **III.2. Matériel et outillage de production de sel**

- Brouettes :
  - Le bois, le contreplaqué et le plastique alimentaire sont autorisés.
  - La visserie est en inox.
  - Pas de peinture dans le bac intérieur et sur les bordures extérieures
  - La peinture ou la lasure utilisée en revêtement extérieur des brouettes doit répondre à des normes écologiques reconnues (gamme BIOFA par exemple) : deux années de dérogation sont accordées pour la mise en application.
- Le matériel contenant de l'amiante est interdit
- Les outils doivent être non oxydables au contact du sel. Seules les pelles à sel en aluminium sont tolérées.
- Protection des manches d'outils en bois : saumure ou huile de lin

### **III.3. Stockage sur saline**

- Les lieux de stockage du sel sur la saline doivent être préservés par des moyens appropriés de toute pollution liée à des véhicules à moteur, animaux domestiques, passages répétés de personnes autres que l'exploitant.
- L'usage de pneus et de sacs de sables pour maintenir les bâches est interdit.
- Le dépôt du sel doit être sur terre battue en bon état ou sur matériau agréé en contact alimentaire
- Les bâches de protection des mulons (tas de sel sur salines) doivent être agréées pour le contact alimentaire (garantie sur facture d'achat)
- Les tas de sel doivent être préservés contre les souillures occasionnées par les oiseaux par l'emploi des techniques les plus appropriées (bâchage, perche...)
- L'égouttage de la fleur de sel se réalise dans un matériau agréé contact alimentaire

### **III.4. Transport de la saline au lieu de stockage (roulage)**

- Obligation de nettoyage des remorques avant le transport du sel
- Bâchage des remorques obligatoire à vide et à plein.
- Le revêtement intérieur des remorques doit être résistant à la corrosion; imperméable, imputrescible et facile à nettoyer. En outre, il ne doit pas altérer les caractères organoleptiques du sel ou le rendre nocif pour la santé humaine.
- Aération des locaux pendant la livraison du sel si usage de véhicule avec un moteur à explosion.
- 

### **III.5. Bâtiments ou aires de stockage**

- Les lieux doivent être dans un état de propreté permanent exigé pour un produit alimentaire.
- Une attention particulière doit être portée sur l'absence d'animaux indésirables, d'insectes, dans le site de stockage.
- Sol de stockage : en bois massif non traité, terre battue plate, béton en bon état (pas de trous pouvant libérer poussières ou graviers) ou matériau autorisé pour le contact alimentaire.
- Les charpentes et les bois des murs peuvent être traités au sel de bore ou au sel de mer.
- Les toitures en amiante sont interdites. Pour les toitures anciennes, les tas de sel doivent être isolés par des moyens appropriés.
- Les murs anciens susceptibles de dégager des polluants inertes (gravillons, sable salpêtré) doivent être isolés par des moyens appropriés
- Matériel de manutention : énergie au gaz, électrique pour les usages en bâtiment.

## **IV. Caractéristiques physiques des sels**

### ***IV.1. Gros sel (sel de cuisine)***

- Le sel est récolté périodiquement dans les cristallisoirs.
- Le séchage est obtenu par égouttage naturel.
- Le taux d'insolubles ne doit pas dépasser 0,75 %.
- Les moyens les plus adaptés doivent être mis en œuvre pour réduire au maximum les corps étrangers.

### ***IV.2. Sel fin (sel de table)***

- Le sel marin moulu est obtenu par les techniques de broyage ne modifiant pas les qualités chimiques originelles.
- Le séchage est réalisé au moyen d'un chauffage indirect.
- L'usage du micro-onde ou de l'infrarouge artificiel n'est pas autorisé.
- Le taux d'insolubles ne doit pas dépasser 0,75 %.
- Les moyens les plus adaptés doivent être mis en œuvre pour réduire au maximum les corps étrangers.

### ***IV.3. Fleur de sel***

- La fleur de sel est constituée de cristaux fins qui se forment à la surface de la saumure des cristallisoirs.
- La cueillette est réalisée dans les 24 heures suivant la cristallisation.
- Le ramassage s'effectue exclusivement à la surface des cristallisoirs lorsque la fleur de sel est flottante.
- Seul l'usage d'un outil manuel par écrémage en surface de l'eau est autorisé.
- Le lavage se réalise exclusivement dans la saumure d'origine.
- Le taux d'insolubles ne doit pas dépasser 0,10 %.
- Les moyens les plus adaptés doivent être mis en œuvre pour réduire au maximum les corps étrangers.

### ***IV.4. Sels aux herbes et/ou légumes***

- L'ajout d'arômes naturels ou artificiels n'est pas autorisé.
- Les ingrédients rentrant dans la composition doivent être par ordre de préférence, sous mention N&P, SIMPLES ou certifiés agriculture biologique (Règlement CEE).
- Les algues alimentaires sont autorisées dans la composition.

## V. Caractéristiques chimiques

### V.1. Qualité analytique

Produit sec	Minimum (%)
Chlorure de sodium	94
Magnésium total	0,3
Potassium total	0,06

### V.2. Contaminants

Les analyses sont réalisées sur le sel nature après son conditionnement ou avant mélange avec les herbes et légumes.

### V.3. Nitrates et phosphates

Les valeurs des concentrations doivent être inférieures ou égales aux valeurs indiquées ci-après :

Produit sec	Maximum mg/kg	Indicateur environnemental
Nitrates (NO <sub>3</sub> ) et Nitrites (NO <sub>2</sub> )	10	Pollution agricole et domestique
Phosphates	10	Pollution domestique, industrielle et agricole

### V.4. Bactéries

- Nombre de colonies de coliformes <1/g
- Nombre de colonies de E. Coli <1/g
- Nombre de colonies d'entérocoques intestinaux <1/g

### V.5. Métaux lourds

L'éventuelle présence de métaux lourds ne doit pas dépasser les limites suivantes :

Métaux lourds	Mg/Kg*
Arsenic	0,25
Cuivre	1
Plomb	1
Cadmium	0,25
Mercurure	0,05

\* La norme appliquée sur le sel récolté est deux fois plus exigeante que la norme du Codex Alimentarius Stan 150-1985

## V.6. Hydrocarbures

L'éventuelle présence d'hydrocarbures ne doit pas dépasser la limite suivante :

<b>Hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)</b>	<b>Dosage et méthode</b>
Naphtalène Acénaphthylène Acénaphène Fluorène Phénanthrène Anthracène Fluoranthène Pyrène Benzo (a) anthracène Chrysène Benzo (b) fluoranthène Benzo (k) fluoranthène Benzo (a) pyrène Dibenzo (a,h) anthracène Benzo (g,h,I) pérylène Indéno (1-2-3- cd) pyrène	10 micro grammes par kg de poids sec ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ ) pour les 16 HAP de la liste EPA analysés en spectrométrie de masse couplée à de la chromatographie en phase gazeuse (CG/SM)

## V.7. Pesticides et apparentés

Les valeurs des concentrations doivent être inférieures ou égales aux valeurs indiquées ci-après :

<b>Famille de pesticides et apparentés</b>	<b>Teneur maximale</b>	<b>Méthode</b>
Pesticides organo-phosphorés	0,5 $\mu\text{g}/\text{kg}$	TR (PR NF-EN ISO 10695)
Pesticides organo-chlorés	0,5 $\mu\text{g}/\text{kg}$	TR (PR NF-EN ISO 10695)
PCB	0,5 $\mu\text{g}/\text{kg}$	TR (PR NF-EN ISO 10695)

## V.8. Radioactivité

- Le taux ne doit pas dépasser la radioactivité naturelle établi selon la valeur guide du service de radioprotection compétent.
- Analyse sur le sel conditionné : Spectrométrie sur césium (134,137) et radionucléides naturels et artificiels gamma : < à 10 Bq/kg

## VI. Traçabilité

- Le stockage par bassin de production doit être clairement établi par un système d'identification approprié
- Le stockage de sel Nature & Progrès doit être clairement identifié et indépendant de tout autre sel
- La tenue et mise à jour obligatoire du cahier de suivi des mouvements de stocks avec usage de tickets de pesées entrée /sortie des récoltes
- La revente en vrac pour le reconditionnement sous mention N&P est interdite, sauf à destination d'un adhérent professionnel sous mention N&P.
- Le conditionnement du sel sous une marque de distribution engage obligatoirement la signature d'un contrat tripartite entre le producteur, le conditionneur et la fédération N&P ou entre le conditionneur, le distributeur et la fédération N&P (voir règlement d'usage de la marque).

## VII. Conditionnement

- Les matières premières recyclables sont privilégiées.
- Les emballages sont agréés pour le contact alimentaire: (liste non exhaustive)
  - pots et bocaux en verre
  - cartons en paraffine épurée
  - sacs plastiques en polyéthylène P.E.B.D. souples
  - boîtages plastiques P.E.H.D. et P.P.
- Le contact direct du sel avec un revêtement en aluminium est interdit
- Les produits antihygroscopiques (absorbants d'humidité) sont interdits.

## VIII. Etiquetage

L'étiquetage comporte les informations réglementaires prévues par l'Union Européenne pour ce type de produit alimentaire. En sus de cette obligation, Nature & Progrès distingue une page informative comportant des mentions implicites et explicites :

### Mentions obligatoires :

- ✓ **Coordonnées du paludier ou du conditionneur**
- ✓ Le logo N&P avec la mention "*conforme au cahier des charges* "
- ✓ Lorsque N&P n'effectue pas directement le contrôle, la mention suivante doit être rajoutée : "*Contrôlé par un organisme agréé par Nature & Progrès* "

### Mentions facultatives :

- ✓ **Non raffiné et garanti sans additifs**

- ✓ **Produit récolté manuellement**
- ✓ Coordonnées de Nature & Progrès : postale et/ou internet
- ✓ Nature & Progrès “pour votre santé et celle de la terre”.

### **REMARQUE**

Les conditionneurs travaillant sur une gamme de sel non exclusive avec Nature & Progrès doivent différencier leurs emballages afin d'éviter tout risque de confusion pour le consommateur. La simple application du logo Nature & Progrès sur un emballage générique n'est donc pas suffisant. Ainsi, le respect de l'emballage est subordonné à l'approbation de la fédération Nature & Progrès avant toute commercialisation. Joindre pour cela les étiquettes non certifiées (au moins une étiquette modèle de chacune des autres gammes).

## **IX. Contrôle**

Le producteur, transporteur, collecteur, conditionneur à titre individuel et/ou collectif doit s'engager à accepter l'intégralité des règles établissant le présent cahier des charges ainsi que les visites obligatoires et les contrôles inopinés liés à son application.

*Le contrôle visera particulièrement;*

- **La gestion environnementale de la production**
- **Les moyens de production (salines)**
- **Les quantités produites et commercialisées**
- **Les moyens de stockage en cours et en fin de production**

### **REMARQUE**

- La comptabilité matière du sel N&P doit être clairement séparée du reste de la gamme.
- L'ensemble de la comptabilité de l'entreprise doit être accessible au contrôleur N&P.