

Maisons-Alfort, le 23 juillet 2002

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation tendant à faire reconnaître le caractère alimentaire du sel artisanal de l'Atlantique

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 17 juillet 2001 par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes d'une demande d'évaluation du caractère alimentaire du sel artisanal de l'Atlantique.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » le 13 novembre 2001, l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant que la demande concerne l'évaluation du caractère alimentaire du sel marin artisanal de l'Atlantique, produit sur les sites de Guérande, de l'île de Noirmoutier et de l'île de Ré ;

Considérant l'arrêté du 28 mai 1997 relatif au sel alimentaire et aux substances d'apport nutritionnel pouvant être utilisées pour sa supplémentation ; dans son article premier concernant les critères de pureté, cet arrêté stipule que le sel de qualité alimentaire doit, d'une part, contenir « pas moins de 97 % de l'extrait sec en NaCl » et, d'autre part, ne pas dépasser des limites maximales fixées pour l'arsenic, le cuivre, le plomb, le cadmium et le mercure ;

Considérant que le sel marin de l'Atlantique, du fait de son mode de production artisanal, contient 2 à 3 % de sels de magnésium, de calcium et de potassium, et en moyenne 0,5 % de résidus insolubles (traces d'argile, débris de plumes d'oiseaux) ; qu'en conséquence, il ne contient pas toujours 97 % de chlorure de sodium (NaCl) dans la matière sèche ;

Considérant que, d'une part, selon les données analytiques fournies, les teneurs en NaCl du produit sec sont supérieures à 95 % dans la quasi-totalité des cas, et que, d'autre part, une trop grande tolérance vis-à-vis de cette teneur n'encouragerait pas une récolte « propre » du sel ;

Considérant que la présence de faibles quantités de cations autres que le sodium (magnésium, calcium et potassium) n'altère pas la qualité alimentaire du sel ; que 10 g de sel marin artisanal de l'Atlantique apportent de 40 à 50 mg de magnésium ; que l'apport de fer n'est pas négligeable (1,5 mg pour 10 g de sel) ; que l'apport en iode n'est pas significatif, en raison du caractère artisanal du sel de l'Atlantique ainsi que de sa pauvreté naturelle en cet oligo-élément ; que le taux de substances insolubles reste mineur ;

Considérant que l'origine du sel et les procédés de fabrication permettent d'obtenir un sel dont les teneurs en métaux lourds n'atteignent jamais les limites maximales fixées par l'arrêté sus-cité,

L'Afssa considère que la qualité alimentaire du sel marin artisanal de l'Atlantique (de Guérande et des îles de Noirmoutier et de Ré) est reconnue pour le sel contenant au moins 94 % de NaCl dans sa matière sèche.

En revanche, l'Afssa souligne que, dans un contexte général de modération des apports sodés, des allégations nutritionnelles ne peuvent être revendiquées pour la commercialisation de ce type de sel.

Martin HIRSCH