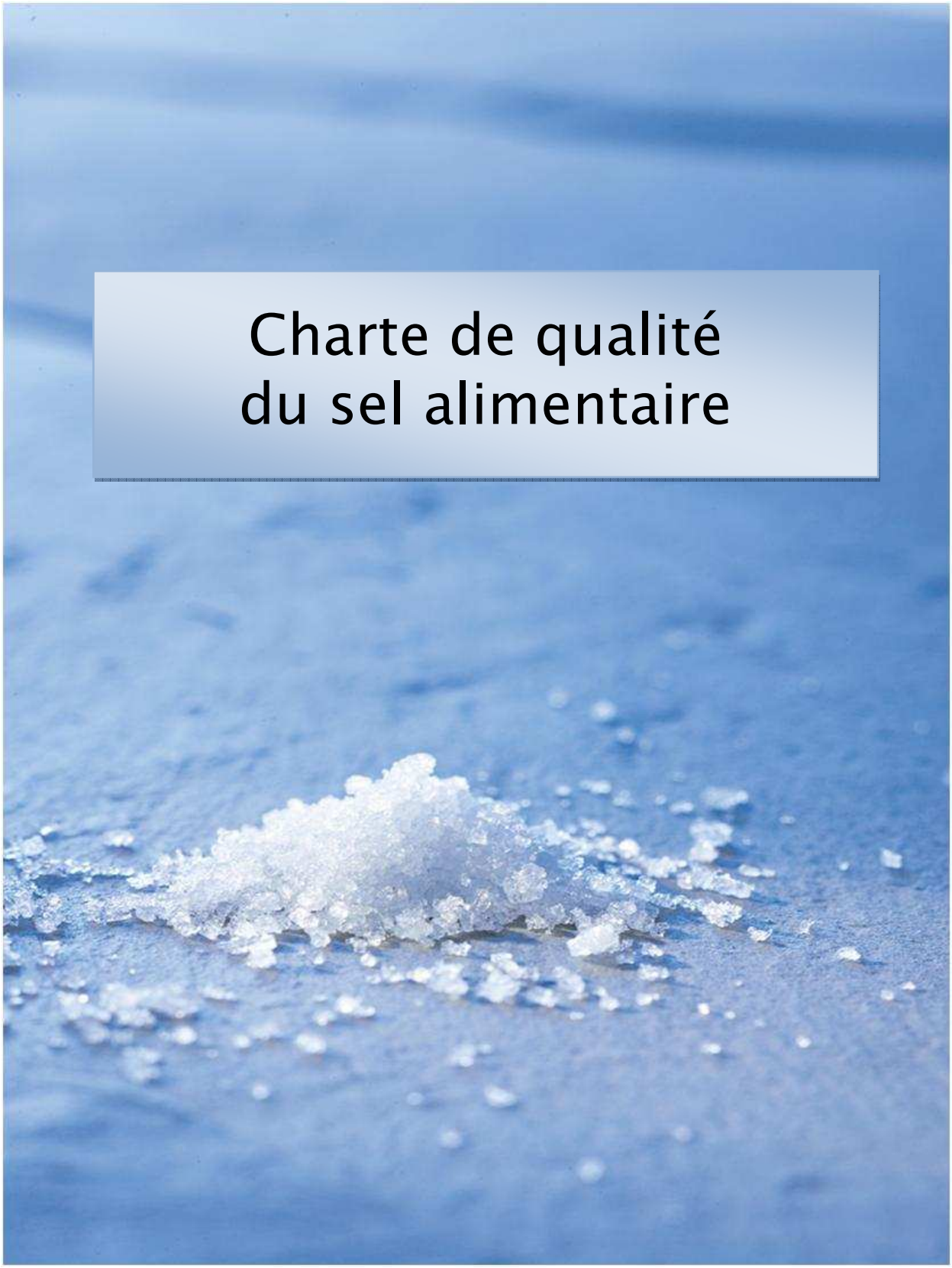
Comité des Salines de France

Novembre 2008

Charte de qualité du sel alimentaire



6/8 rue de Milan – 75009 Paris - Tél. : 01 47 66 52 90 - Fax : 01 47 66 52 66
E-mail : contact@salines.com - Site web : www.salines.com

CHARTE DE QUALITE DU SEL ALIMENTAIRE

Depuis le début des années 1920, le Comité des Salines de France est l'organisation professionnelle qui regroupe les principaux producteurs de sels établis en France.

Le métier du salinier consiste à recueillir dans la nature cette substance minérale qu'est le sel, à élaborer et à conditionner un produit conforme à la demande du consommateur ou des industriels de l'alimentaire. Le « produit » sel se différencie en termes de granularité (gros ou fin), de nature des emballages (salières, boîtes verseuses, sachets, étuis carton, sacs, big bags, vrac…) et, le cas échéant, de supplémentation en iode et/ou en fluor.

Naturellement blanc, le sel (chlorure de sodium – NaCl) est commercialisé pour ses caractéristiques propres, en particulier sa saveur, mais aussi pour sa valeur technologique recherchée dans une grande variété d'applications alimentaires.

En 1999, le Comité des Salines de France a élaboré une Charte de qualité du sel alimentaire qui engageait ses signataires à garantir aux consommateurs un sel de qualité irréprochable et une sécurité alimentaire parfaite.

Attentif aux préoccupations des clients de ses adhérents, le Comité des Salines de France fait évoluer sa Charte et s'engage dans une démarche de responsabilisation accrue de la profession en matière de sécurité alimentaire et d'information du consommateur.

Cette nouvelle Charte s'articule autour de trois axes :

- Garantir la qualité du sel et maîtriser les risques pour la sécurité alimentaire.
- Participer à la politique de prévention des risques de déficit en iode et de la carie dentaire.
- Contribuer à l'information du consommateur et au bon usage du sel.

Les signes de qualité du sel alimentaire

Seul un sel dépassant une pureté de 97% (minimum exigé sur extrait sec) est reconnu comme « alimentaire » par le Codex Alimentarius[1] au niveau international. La réglementation française, dans un décret de 2007[2], précise également que le sel de qualité alimentaire ne doit pas contenir moins de 97% de NaCl sur extrait sec[3]. L'utilisation dans les produits alimentaires d'un sel dont la pureté est inférieure à ce seuil n'est pas conforme à la réglementation et pourrait présenter un risque sanitaire.

Seul un sel pur à 97% de NaCl sur extrait peut être iodé et fluoré[4].

Le sel prend la couleur des insolubles qu'il contient à l'état brut (argiles notamment, pour le sel de mer). Une fois que le sel est lavé, la blancheur du sel est un signe de qualité et de pureté.

Pour être de qualité alimentaire, le sel doit par ailleurs répondre aux exigences suivantes :

- provenir de marais salants, de gisements souterrains de sel gemme ou de saumure obtenue par dissolution du sel gemme ;
- être contrôlé à tous les stades de production jusqu'à la mise en rayon, en assurant sa traçabilité ;
- être conditionné dans des emballages dont les matériaux répondent aux dispositions relatives aux denrées alimentaires et respectent l'environnement.

Les signataires de la Charte s'engagent :

1. A garantir la qualité du sel et à maîtriser les risques pour la sécurité alimentaire.

- Garantir une qualité de sel allant au-delà des normes internationales et de la réglementation nationale en vigueur.
- Développer les meilleures pratiques pour répondre aux exigences en matière d'hygiène, de sécurité et de santé des personnes.

Cela passe par un contrôle de toutes les étapes, de la production à la commercialisation du sel.

Des producteurs responsables

Tout au long de la filière, les signataires de la Charte mettent en place :

- des mesures préventives conformes aux méthodes de référence internationale[5] en matière d'assurance qualité (ISO, IFS-International Food Standard,…) et de traçabilité ;

- des contrôles aux différents stades de la production, pour vérifier :
  - la teneur en chlorure de sodium,
  - le degré d'humidité,
  - la teneur en sels secondaires (magnésium, potassium, calcium et sulfate),
  - la teneur en iode et en fluor,
  - la granularité ;

- des contrôles relatifs aux rejets (effluents salés) ;

- des règles strictes de conditionnement, de stockage et de transport rigoureusement respectées pour que les propriétés du sel ne s'altèrent pas et que sa qualité reste alimentaire.

2. A participer à la politique de prévention de masse et à promouvoir la supplémentation du sel en iode et en fluor.

La carence en iode est la cause la plus commune de troubles affectant la fonction de reproduction des adultes et la capacité d'apprentissage des enfants. Les résultats de l'étude Su.Vi.Max[6] montrent que la population adulte française (35 - 60 ans) est à risque de déficience légère à modérée en iode, les femmes étant plus exposées que les hommes. Chez les femmes enceintes, en fin de grossesse, les apports en iode correspondent à moins de 50 % des apports nutritionnels conseillés pour cette population. Les données de consommation issues de l'enquête INCA[7] ont permis d'identifier comme étant à risque d'insuffisance d'apport en iode une partie substantielle de la population âgée de plus de 10 ans, en particulier les adolescentes et les femmes en âge de procréer.

Cette tendance est confirmée dans un rapport de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) et de l'UNICEF[8]. Le sel alimentaire supplémenté en iode permet d'assurer des apports réguliers et constants en iode. L'iode ingéré avec la nourriture est généralement bien absorbé.

On procède à l'iodation du sel dans une proportion qui assure un apport correspondant aux besoins des groupes de population dont : les enfants d'âge scolaire (120 µg/jour), les adultes (150 µg/jour), les femmes enceintes et qui allaitent (250 µg/jour).

L'accès au sel iodé doit être assuré non seulement aux consommateurs mais il devrait l'être aussi aux industries alimentaires, comme le recommandent l'OMS et l'UNICEF[9]. Le sel joue le rôle d'un autorégulateur des apports iodés. Il évite tout risque de surconsommation qui serait manifeste en cas d'iodation directe de divers aliments.

L'utilisation régulière de sel fluoré permet de contribuer à la prévention de la carie dentaire[10]. Son effet est à la fois topique et systémique. Sa contribution à une meilleure hygiène bucco-dentaire est reconnue par l'OMS[11].

La réduction des troubles dus à une carence en iode a été spectaculaire dans les pays qui ont mis en œuvre la recommandation de l'OMS sur l'iodation universelle du sel[9]. De nombreux pays européens ont recours au sel iodé et fluoré. Le règlement européen relatif à l'addition de vitamines et de substances minérales[12] comme l'iode et le fluor ouvre des perspectives intéressantes à l'industrie alimentaire en matière de prévention de masse, par l'utilisation de sel iodé dans les produits manufacturés.

Le sel, vecteur d'apports nutritionnels

- *Dans un objectif de santé publique, l'OMS recommande l'iodation universelle du sel et l'UNICEF veille à ce que le sel soit iodé* [9]. En produisant un sel d'une qualité exemplaire, les saliniers signataires de la présente Charte contribuent à la concrétisation des recommandations nutritionnelles car ils assurent un apport en iode nécessaire à la prévention des risques de déficience en iode.

- *A la demande des pouvoirs publics, le sel peut être supplémenté en fluor.* En matière de fluoration, les producteurs de sel adoptent une démarche volontariste en proposant un sel qui participe aux mesures préconisées à la population en matière de prévention de la carie dentaire.

- Compte tenu de l'importance sanitaire de la supplémentation en iode et en fluor, et des qualités reconnues du sel comme vecteur de ces nutriments, les producteurs soutiennent l'iodation et la fluoration du sel, notamment auprès des populations et pays les moins favorisés.

3. A contribuer à l'information du consommateur et au bon usage du sel.

A cet égard les signataires décident de :

- **S'engager dans l'application d'une déontologie rigoureuse en matière d'information sur les produits commercialisés.**
  - Pratiquer un étiquetage simple et compréhensible.
  - Refuser la publicité ou les argumentaires pouvant induire en erreur le consommateur.
  - Fournir des descriptions ou soutenir des affirmations relatives au sel commercialisé qui soient vérifiables.
  - N'utiliser des signes, symboles et logos relatifs à la qualité ou à l'environnement que dans la mesure où ils ont trait à une production justifiant leur apposition sur les emballages et les documents commerciaux.
  - Autant que faire se peut, faciliter l'accès des installations de production, de manière organisée, à la visite du public.
  - En tant qu'adhérent de l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA), respecter son « Guide de bonnes pratiques de communication nutritionnelle »[13].
  - Soutenir la Fondation Française pour l'Alimentation et la Santé, créée à l'initiative de l'ANIA, de l'Institut Français pour la Nutrition (IFN) et de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA).

- **Promouvoir le bon usage du sel dans l'alimentation**
  - Informer sur la place du sel dans l'alimentation et sa valeur technologique comme ingrédient essentiel dans l'industrie alimentaire.
  - Rappeler le caractère indispensable du sel à la vie et au bon fonctionnement de l'organisme.
  - Souligner les avantages d'une supplémentation en iode et en fluor sur le plan de la santé.
  - Organiser des actions d'informations sur le sel en tant qu'aliment.
  - Apprendre à l'utiliser en adaptant son usage à ses besoins et retrouver en cuisinant le plaisir de saler à son goût.

- **Rechercher le dialogue avec toutes les parties prenantes**
  - Accompagner les industries alimentaires pour ce qui est de la mise en œuvre du sel dans leurs procédés de fabrication.
  - Dialoguer avec les représentants des associations de consommateurs et les autorités publiques compétentes.
  - Veiller, en concertation avec les autorités locales, régionales et nationales, au respect de l'environnement notamment en visant un minimum de rejets et de déchets, ainsi que leur recyclage.

- **Mobiliser et former le personnel sur les engagements de cette Charte.**

Références bibliographiques

1 *Codex Alimentarius*. Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire. CODEX STAN 150-1985 Rev.1-1997 ; Amendé 1-1999, Amendé 2-2001, Amendé 3-2006

2 Décret n°2007-588 du 24 avril 2007 relatif aux sels destinés à l'alimentation humaine. JORF, 25 avril 2007.

3 Le décret du 24 avril 2007 distingue par ailleurs le sel marin gris de qualité alimentaire, qui ne doit pas contenir moins de 94% de NaCl sur extrait sec (le sel marin gris doit provenir exclusivement de marais salants).

4 Arrêté du 24 avril 2007 relatif aux substances d'apport nutritionnel pouvant être utilisées pour la supplémentation des sels destinés à l'alimentation humaine. JORF, 25 avril 2007.

5 Méthodes HACCP : *Hazard Analysis Critical Control Points*, référentiel méthodologique d'analyse et de prévention en matière de sécurité alimentaire

6 Su.Vi.Max : « supplémentation en vitamines et minéraux antioxydants ». Valeix P *et al*. Iodine deficiency in France. *Lancet* 1999; 353:1766-1767.

7 Enquête INCA « Individuelle et Nationale sur les Consommations Alimentaires ». Volatier JL. CREDOC, AFSSA, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Tec & Doc, Paris, 2000, 158 p.

8 WHO, UNICEF. Iodine deficiency in Europe – A continuing public health problem. World Health Organization, 2007.

9 WHO, UNICEF, ICCIDD. Global prevalence of iodine deficiency disorders. Geneva, World Health Organization, 1993 (MDIS Working Paper # 1)

10 Marthaler TM and Petersen PE. Salt fluoridation – an alternative in automatic prevention of dental caries. *International Dental Journal. 2005; 55: 351-358*

11 WHO. The World Oral Health Report 2003. Continuous improvement of oral health in the 21st century – the approach of the WHO Global Oral Health Programme.

12 Règlement (CE) nº 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires. JOCE L 404/26, 30 décembre 2006

13 *Guide de bonnes pratiques de communication nutritionnelle*, ANIA, Octobre 2006 – site : www.ania.net

Les signataires

Compagnie des Salins du Midi et
des Salines de l'Est
137 rue Victor Hugo
92532 LEVALLOIS-PERRET Cedex
http://www.salins.fr/

Esco France et Salines Cérébos et de Bayonne
49 avenue Georges Pompidou
92593 Levallois-Perret Cedex
http://www.esco-salt.com/fr