Dossier de Presse

Juin 2015

Comité des Salines de France

Sel & Savoir-faire

CSF
COMITÉ DES SALINES DE FRANCE

Contact presse : Sihame Haba
06 77 32 56 41
sihame.haba@orange.fr

Juin 2015

Sommaire

1 Le **Comité des Salines de France** en quelques mots

2 L'**actualité** du Comité des Salines de France

3 Comment produit-on **le sel en France** ?

4 Les mille et un **usages du sel**

5 **Profession salinier** : un savoir-faire complet et sur mesure

6 Annexes

- Chiffres clés
- Organisation du Comité des Salines de France

CSF
COMITÉ DES SALINES DE FRANCE

Contact presse : Sihame Haba | 06 77 32 56 41 | sihame.haba@orange.fr

Le **Comité des Salines de France** en quelques mots

1

Le Comité des Salines de France est une association professionnelle qui **regroupe les principales entreprises produisant du sel** (chlorure de sodium) établies en France.
Tous les modes de production du sel y sont représentés : **sel issu de gisements souterrains** (sel gemme, sel par dissolution, sel ignigène) et **sel de mer**.

Certains adhérents du Comité des Salines de France ont développé un savoir-faire leur permettant de proposer une gamme étendue de sels s'adaptant à chaque utilisation : **chimie, viabilité hivernale, traitement de l'eau, agriculture ou alimentation.** D'autres ont une activité de stockage souterrain de gaz naturel et/ou de pétrole dans des cavités salines.

Les missions du Comité des Salines de France

Le Comité des Salines de France est le porte-parole de la profession salinière française et l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics sur toutes les questions ayant trait au sel, à sa production, aux activités liées à son exploitation et à ses différentes utilisations :

Mener une veille active pour ses adhérents

Le Comité des Salines de France assure une veille notamment réglementaire, technique et scientifique pour ses adhérents sur les différents domaines qui les concernent.

Représenter les intérêts collectifs des producteurs de sel

Le Comité des Salines de France élabore et soutient les positions communes à l'ensemble de ses membres sur différents sujets de sa compétence : le sel, sa production, les activités liées à son exploitation et ses différentes utilisations.
Il entretient des relations privilégiées avec les producteurs de sel en France, qu'ils soient adhérents ou non.

Contact presse : Sihame Haba | 06 77 32 56 41 | sihame.haba@orange.fr

Être l'interlocuteur privilégié des pouvoirs publics

Représentant majeur de la profession salinière française, le Comité des Salines de France rencontre régulièrement différents représentants des pouvoirs publics au plan national, notamment : ministère de l'écologie, ministère de la santé, ministère de l'agriculture, ministère de l'économie, administration minière, agences gouvernementales. Le Comité des Salines de France est associé à certains travaux interministériels comme, par exemple, la réforme du code minier.

Développer un réseau de partenaires aux niveaux national et international

A l'échelle nationale, le Comité des Salines de France nourrit des contacts réguliers avec les secteurs professionnels rassemblant les industries utilisatrices de sel ou ayant des activités liées à l'exploitation du sel : industries chimiques, fournisseurs de fondants routiers, traiteurs d'eau, fabricants de compléments pour la nutrition animale, entreprises de l'alimentaire, stockeurs d'énergie en cavités salines...
Au plan européen, il travaille en étroite collaboration avec EuSalt, l'association des producteurs de sel européens, et échange fréquemment avec ses homologues au niveau international.

Être une source d'information de référence pour tous les publics

Le sel, sa production, les activités liées à son exploitation et ses utilisations intéressent de nombreux publics : journalistes, enseignants, étudiants, historiens...
Le Comité des Salines de France s'attache à traiter chaque demande et à répondre ou orienter chaque interlocuteur.

Les adhérents du Comité des Salines de France en 2015

- Compagnie des Salins du Midi et des Salines de l'Est
- esco france
- Novacarb
- Saline d'Einville
- Société Salinière de Provence
- Solvay Carbonate France
- Storengy

Contact presse : Sihame Haba | 06 77 32 56 41 | sihame.haba@orange.fr

L'**actualité** du Comité des Salines de France

2

Réforme du code minier : les producteurs de sel naturellement associés à la concertation

Le sel, principale substance relevant du code minier

Si chacun connaît l'existence du sel marin, il faut rappeler que la **majorité du sel produit chaque année en France provient du sous-sol.** En 2013 :

- + de 5,1 M tonnes de sel ont été extraites du sous-sol par dissolution,
- 70% de la production de sels cristallisés provient de gisements souterrains.

Le sel est la principale substance relevant du code minier à être extraite du sous-sol en France*.

Code minier : une nouvelle étape

Engagé en 2012 par le gouvernement, la réforme du code minier connaît un nouveau souffle. Après la concertation de 2013 à laquelle les membres du Comité des Salines de France ont participé activement, le gouvernement a lancé, en mars 2015, la **consultation des parties prenantes sur l'avant-projet de loi, dont le Comité des Salines de France en tant que représentant de la profession salinière française.**
Le projet de loi devrait être déposé au Parlement fin 2015.

Le Comité des Salines de France et le code minier

Les adhérents du Comité des Salines de France exploitent en métropole une vingtaine de concessions minières de sel ou de stockage souterrain d'énergie en cavités salines. Ils appliquent scrupuleusement le code minier et sont bien intégrés depuis de nombreuses années dans les territoires d'exploitation. **A l'écoute des exigences accrues de la société et des collectivités territoriales, et soucieux d'une bonne acceptabilité des projets, les adhérents du Comité des Salines de France ont développé des bonnes pratiques en matière d'information et de concertation allant au-delà de la réglementation.** Ils soutiennent donc la modernisation en cours de ce code afin que le meilleur équilibre possible puisse être trouvé entre les enjeux environnementaux, sociaux et économiques. **Le Comité des Salines de France reste vigilant afin que l'équilibre général du code minier ne soit pas bouleversé au détriment des seules activités minières existant en France métropolitaine.**

Contact presse : Sihame Haba | 06 77 32 56 41 | sihame.haba@orange.fr

Adhérents du Comité des Salines de France exploitant des gisements souterrains de sel

Quelques chiffres clés :

- **+ de 4 500 emplois** *(directs et indirects)*
  secteur de la production de sel issu de gisements souterrains (sel gemme, sel par dissolution, sel ignigène) en France.
- **200 concessions minières**
  en métropole dont une vingtaine en exploitation
- **Une dizaine d'usines de transformation**
  implantées à côté des gisements souterrains de sel
- **+ de 160 ans**
  durée d'exploitation de la plus ancienne concession de sel
- **70 % des besoins français en sels cristallisés couverts**
  industries chimiques, déneigement, traitement de l'eau, nutrition animale, alimentation humaine, industries pharmaceutiques, etc.
- **100 % des besoins français en carbonate de sodium couverts**
  utilisé en particulier dans la fabrication du verre
- **15 % de la consommation gazière française**
  stockée dans des cavités salines
- **+ de 40 % des stocks stratégiques français d'hydrocarbures liquides**
  stockés dans des cavités salines

Images : Sondage d'exploitation de saumure © CSME
Mine de Varangéville © CSME

La réforme du code minier a pour objet de rapprocher le droit minier du droit de l'environnement, de mieux valoriser le patrimoine minier au profit des citoyens, et de mieux associer le public à l'attribution des permis miniers.

* En dehors des hydrocarbures conventionnels. Les seules activités minières en France métropolitaine correspondent à l'exploitation des gisements de sel et aux activités qui y sont liées (sel par dissolution, sel gemme et sel ignigène, stockage souterrain d'énergie en cavités salines) et, à un niveau plus modeste, aux mines de bauxite et de bitume.

Contact presse : Sihame Haba | 06 77 32 56 41 | sihame.haba@orange.fr

Le site Sel & Savoir-faire évolue

3 ans après son lancement, le site Sel & Savoir-faire attire de plus en plus de visiteurs (40 000 visiteurs sur les 12 derniers mois). Pour les satisfaire et faciliter leur navigation, le site du Comité des Salines de France évolue.

Un nouvel onglet : le Sel & Vous

Après avoir exploré les savoir-faire professionnels autour du sel (rubrique « Sel & Savoir-faire »), le Comité des Salines de France a développé une rubrique « Le Sel & Vous » consacrée aux 1 001 usages du sel à la maison.

• Sel & Cuisine

En cuisine plus qu'ailleurs, le sel a su révéler tous ses talents. Partez à la découverte des différents sels de table et de leur bon usage, explorez de A à Z tous les services que le sel peut offrir en cuisine et régalez-vous de recettes où le sel éveillera vos papilles.

• Sel & Beauté

Et si vous mettiez une salière dans votre salle de bain ? Exfoliant, dégraissant, relaxant, le sel fait partie des ingrédients maison les plus utilisés en beauté…

• Sel & Entretien de la maison

Le sel ne sert pas qu'à agrémenter nos petits plats. C'est aussi un merveilleux allié dans la maison. Découvrez quelques recettes pour entretenir votre maison au naturel et à moindre coût.

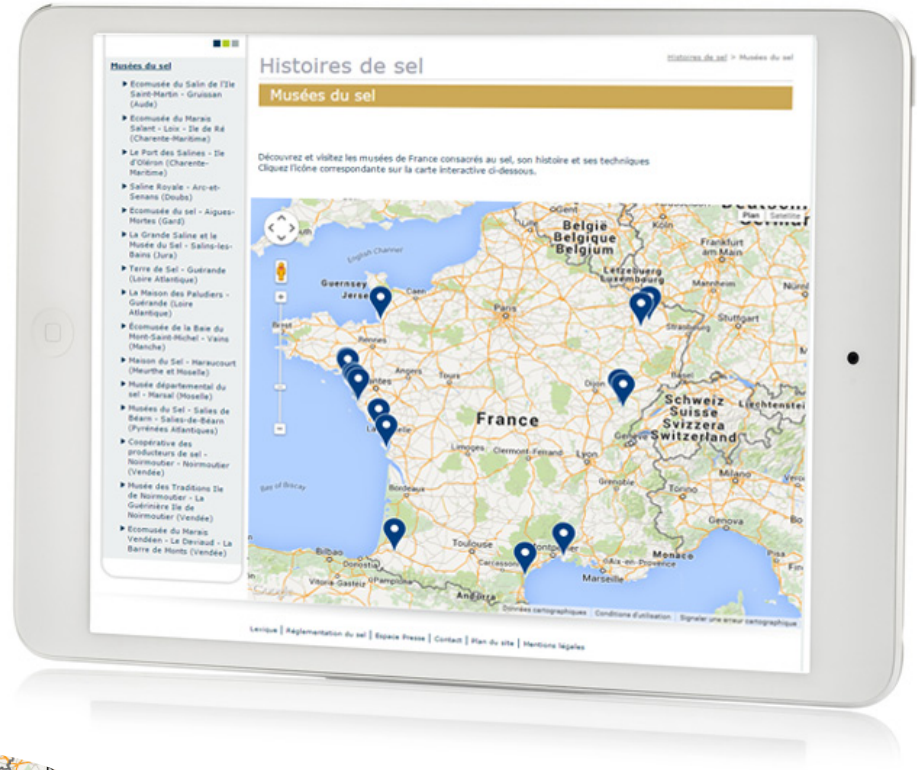
• Pâte à sel

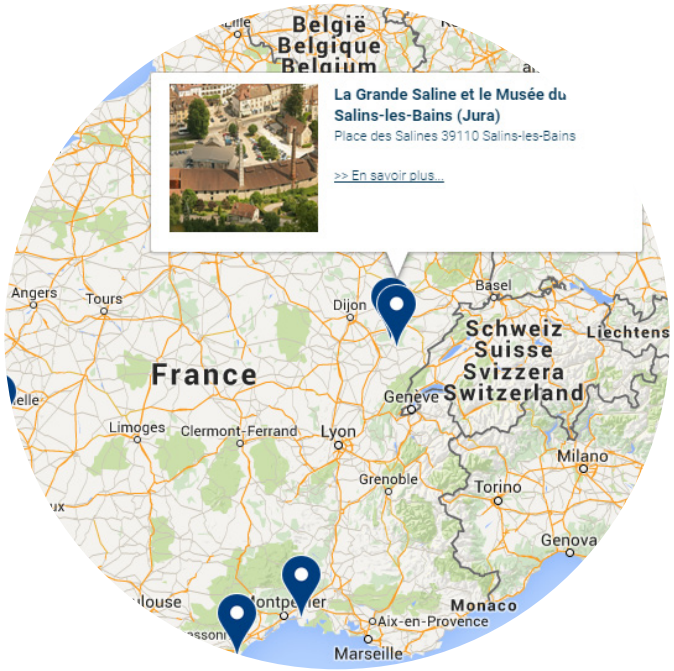
De la farine, de l'eau, du sel… et voici une pâte à modeler économique pour passer une après-midi créative avec les enfants, à partir de 3 ans.

Contact presse : Sihame Haba | 06 77 32 56 41 | sihame.haba@orange.fr

Une carte interactive des musées du sel

La rubrique « Musées du sel » fait partie des plus visitées. Le Comité des Salines de France a donc décidé d'apporter un service supplémentaire à ses internautes : une carte interactive des musées du sel.
Faisant appel au widget Google Maps, cette carte permettra de visualiser, d'un coup d'œil, l'ensemble des musées du sel ainsi que les lieux organisant des visites autour de cette thématique et présentés dans le site.





Pour chaque musée ou lieu remarquable, en cliquant sur le pointeur, l'internaute fera apparaître un pop-up comprenant le nom du site, une photo et le lien vers la fiche d'information correspondante.

Contact presse : Sihame Haba | 06 77 32 56 41 | sihame.haba@orange.fr

Comment produit-on le **sel en France** ?

3

Deux origines de production

Le sel «minier»

est extrait de gisements souterrains formés de couches de sel marin fossile. Les principaux gisements français de sel se concentrent sur un axe Rhin-Rhône (**Alsace, Lorraine, Bresse, Drôme, Provence**) et le long des Pyrénées (**Midi-Pyrénées et Aquitaine**) correspondant aux bassins salifères formés aux temps géologiques (Trias et Oligocène).

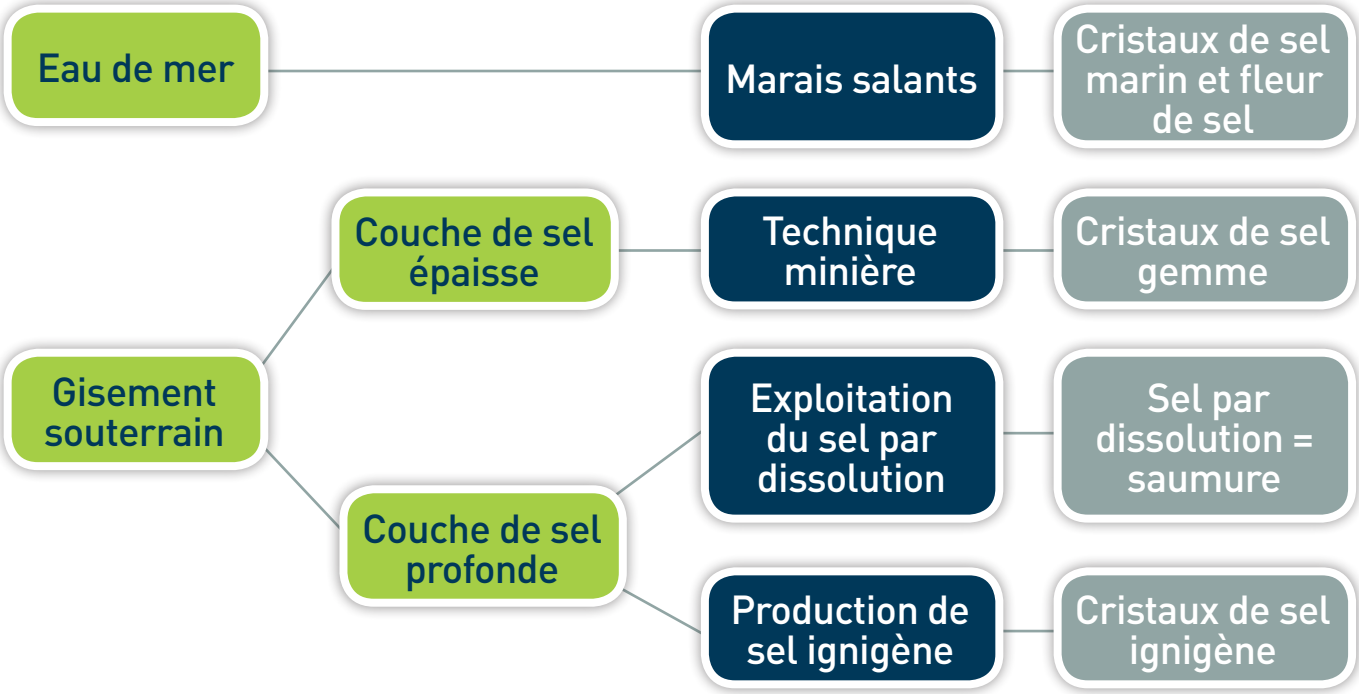
Le sel marin

est récolté sur les côtes disposant de sols plats et imperméables, bénéficiant d'un climat favorable à une évaporation maximale pendant les mois chauds. En France, le sel marin est produit en Méditerranée (**Aigues-Mortes, Salin-de-Giraud**...) et sur le littoral atlantique réchauffé par le Gulf Stream (**Guérande, Ré, Noirmoutier**...).

Les lieux de production de sel en France

Contact presse : Sihame Haba | 06 77 32 56 41 | sihame.haba@orange.fr

Quatre méthodes de production en France



La technique minière

est choisie lorsque le gisement souterrain présente une couche de sel suffisamment épaisse pour en extraire des cristaux de sel gemme, comme on le ferait pour un minerai. En France, seule la mine de St Nicolas à Varangéville, en Lorraine, est encore en activité.

L'exploitation du sel par dissolution

est la méthode utilisée lorsque la couche de sel est plus profonde. Elle consiste à injecter de l'eau douce dans la couche de sel afin de récupérer en surface une solution saturée en sel : la saumure. Cette saumure peut être utilisée comme matière première par l'industrie chimique ou cristallisée en sel ignigène.

La production de sel ignigène

reprend la même méthode que l'exploitation du sel par dissolution mais la saumure est alors acheminée dans des évaporateurs pour produire du sel cristallisé. A partir du sel ainsi obtenu, on peut, par compaction, fabriquer des pastilles, des berlingots, des pierres à lécher pour le bétail...

La méthode agricole

permet de récolter des cristaux de sel marin et la fleur de sel à partir de l'eau de mer. Le principe des marais salants repose sur la cristallisation du sel contenu dans l'eau de mer, sous l'action conjuguée du soleil et du vent.

Le saviez-vous ?

La technique de production du sel ignigène remonte au Néolithique !

Très tôt, les hommes ont su produire du sel pour conserver les aliments, tanner le cuir ou améliorer la production laitière. Pour obtenir le sel, ils faisaient évaporer de l'eau salée (eau de mer ou sources salées dans les terres) placée dans un moule en terre cuite sur un foyer (*ignis* en latin qui a donné le terme ignigène).

A retrouver sur www.salines.com / rubrique Histoires de sel / Le sel dans l'histoire

Contact presse : Sihame Haba | 06 77 32 56 41 | sihame.haba@orange.fr

Les mille et un **usages du sel**

4

A l'origine, l'Homme a recherché le sel pour ses qualités nutritionnelles. Et, encore de nos jours, lorsqu'on évoque le sel, on pense avant tout à la salière de la cuisine. Pourtant, aujourd'hui, **le sel alimentaire ne représente qu'environ 10% des utilisations de sel cristallisé en France. Découvrez les applications souvent méconnues du sel…**

Le sel pour l'industrie chimique

L'industrie chimique consomme la majeure partie du sel produit en France. Le sel sert, en particulier, à produire du carbonate de sodium (principalement pour la fabrication du verre) et du bicarbonate de sodium (aux multiples usages). Le sel est aussi utilisé pour obtenir par électrolyse des matières premières essentielles à la chimie : la soude caustique (matière première dans l'industrie des savons et détergents, de la pâte à papier, de la métallurgie, des colorants…) et le chlore (qui permet de fabriquer des produits désinfectants ou blanchissants, des solvants utilisés dans l'industrie pharmaceutique, des plastiques).

Le sel de déneigement

Le sel est à ce jour, de loin, le principal fondant routier choisi par les professionnels de la viabilité hivernale pour améliorer les conditions de circulation en période de verglas et réduire les risques d'accident. En fondant sous l'effet de l'humidité, le sel de déneigement empêche l'eau présente sur la chaussée de se solidifier en glace et prévient ainsi la formation de verglas.

Le sel pour le traitement de l'eau

Le sel régénérant est indispensable au bon fonctionnement des résines échangeuses d'ions contenues dans les adoucisseurs d'eau qui empêchent le dépôt de calcaire responsable de la formation de tartre. Le sel permet également de produire un désinfectant efficace pour les piscines.

Le sel pour l'industrie pharmaceutique

Principe actif dans certains médicaments ou composé destiné au marché des dispositifs médicaux, le sel Pharmacopée entre dans la fabrication de nombreux produits pharmaceutiques (comme par exemple le sérum physiologique ou les gouttes ophtalmiques).

Contact presse : Sihame Haba | 06 77 32 56 41 | sihame.haba@orange.fr

Le sel pour l'agriculture et l'alimentation animale

Sous forme de bloc à lécher ou de pierre à sel, le sel à usage agricole est un complément alimentaire qui participe à la bonne santé des animaux. Le pouvoir déshydratant du sel est mis à profit pour la conservation du foin et des ensilages, tandis que son action bactériostatique est recherchée pour conserver le fourrage humide.

Le sel dans les produits alimentaires

De tout temps, le sel fut utilisé pour conserver les aliments. Aujourd'hui encore, il joue un rôle majeur dans la sécurité sanitaire de nombreux aliments.
C'est également un ingrédient actif essentiel pour ses propriétés technologiques et organoleptiques.

A chaque recette son sel !

Le gros sel est essentiellement présent en cuisine mais il peut apparaître sur nos tables dans un joli moulin à sel ou dans une coupelle pour accompagner un pot-au-feu. Une pincée de gros sel sale l'eau de cuisson des pâtes ou des haricots verts. Seuls ou accompagnés d'aromates, ses gros cristaux forment la croûte de sel qui rend la viande ou le poisson si fondant et savoureux. En fin de cuisson, il ajoute du croquant à la préparation.
Le sel fin, ajouté par petites touches, permet de rectifier un assaisonnement, une sauce, en dosant son geste. Il peut être utilisé en cours de préparation ou en fin de cuisson pour relever viandes rôties ou grillées, sans les dessécher. Ses petits cristaux de sel pénètrent en profondeur les aliments et se diffusent uniformément.
A table, chacun peut ajouter une pincée de sel pour adapter le plat à son goût, en veillant à toujours goûter avant de saler pour éviter les mauvaises surprises.
La fleur de sel inspire les grands chefs et réjouit nos papilles. Elle se dissout rapidement, c'est pourquoi il est conseillé de l'ajouter après la fin de la cuisson. Son croustillant délicat relève en douceur une tomate fraîche comme un excellent foie gras. Ses paillettes légères d'une blancheur éclatante soulignent une viande comme un dessert.

Des idées de recettes et plein d'astuces pour bien utiliser le sel en cuisine sur www.salines.com / rubrique Le Sel & Vous / Sel & Cuisine

Pâte à sel : la pâte à modeler économique !

De la farine, de l'eau, du sel... et voici une pâte à modeler économique pour passer une après-midi créative avec les enfants.
Rappel des proportions à respecter pour réussir le mélange :
- 1 verre de sel fin
- 2 verres de farine
- 3/4 de verre d'eau

Le Comité des Salines de France met à la disposition des enfants et de leurs parents quelques idées en ligne **sur le site www.salines.com / rubrique Le Sel & Vous / Pâte à Sel**

Trucs & astuces

- Une pincée de sel sur le barbecue attise les braises sans dégager de fumée.
- En hiver, 2 poignées de sel dans un chiffon font fondre givre et glace sur le pare-brise.
- Une poignée de gros sel dans un seau à glace et le champagne se rafraîchit plus rapidement.

Retrouvez tous les trucs & astuces du sel dans www.salines.com / rubrique Le Sel & Vous

Contact presse : Sihame Haba | 06 77 32 56 41 | sihame.haba@orange.fr

Profession salinier : un savoir-faire complet et sur mesure

5

Le savoir-faire des saliniers ne s'arrête pas à la **production de sel** : pour répondre aux besoins des différents secteurs utilisateurs du sel, les producteurs **élaborent des sels spécifiques à chaque usage** (qualité, granulométrie, préparation *ad hoc*) et **adaptent leurs conditionnements**.

- **En viabilité hivernale**,
  une norme AFNOR (NF P98-180) définit les spécifications du chlorure de sodium utilisable comme fondant routier. Pour répondre à cette norme, le sel ne peut être qu'un sel de « première intention » (c'est-à-dire avoir été produit dans ce but). Il doit respecter des critères de pureté, de granulométrie, d'humidité et être traité pour empêcher sa reprise en masse.

- **Dans l'adoucissement de l'eau**,
  le respect de la norme NF EN 973 assure la qualité et la grande pureté d'un sel régénérant.

- **Le sel Pharmacopée**
  est un sel de haute pureté, sans additif, bénéficiant de lignes de production spécifiques dans un environnement contrôlé, afin de garantir le niveau de qualité exigé par l'industrie pharmaceutique pour la sécurité des patients.

- **En alimentation animale**,
  les blocs à lécher ou pierres à sel peuvent être enrichis en minéraux et oligo-éléments adaptés aux caractéristiques de chaque espèce animale et des performances attendues.

- **Pour les produits alimentaires**,
  les saliniers proposent un sel de qualité, conforme aux nombreuses exigences réglementaires européennes et nationales ou normatives telles que le Codex Alimentarius*. Chaque usage a des besoins particuliers : la panification requiert un sel fin à la granulométrie spécifique, la transformation des viandes réclame des sels particuliers (sel contenant du nitrite en quantités adaptées, cristaux de granulométries adéquates, aptitude à se dissoudre dans l'eau pour un saumurage approprié), le salage des produits de la pêche nécessite un sel adapté à la matière première à traiter afin de ne pas brûler la chair du poisson, enfin, chaque fromage fait appel à une qualité spécifique de sel.

Contact presse : Sihame Haba | 06 77 32 56 41 | sihame.haba@orange.fr

En vrac, en big bag, en bloc, en pastille, compacté...

Selon l'usage recherché, le sel connaît de nombreuses formes. En voici quelques exemples :

- en cristaux dans l'alimentation humaine (sel fin, gros sel), la viabilité hivernale, la conservation des fourrages,...
- en saumure, dans l'industrie chimique et en viabilité hivernale,
- en blocs à lécher ou pierres à sel pour l'alimentation animale,
- en pastilles (coussinets, granulés, berlingots...) pour le traitement de l'eau.

Les conditionnements varient également, de la salière que l'on pose sur sa table à la citerne de saumure, en passant par le big bag (gros sac pouvant supporter des charges d'une tonne ou plus), le sac, le seau...

* La Commission du Codex Alimentarius a été créée en 1963 par la FAO (organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture) et l'OMS (organisation mondiale de la santé) afin d'élaborer des normes alimentaires, des lignes directrices et d'autres textes. Les buts principaux de ce dispositif sont la protection de la santé des consommateurs, la promotion de pratiques loyales dans le commerce des aliments et la coordination de tous les travaux de normalisation ayant trait aux aliments entrepris par des organisations aussi bien gouvernementales que non gouvernementales.

Contact presse : Sihame Haba | 06 77 32 56 41 | sihame.haba@orange.fr

Annexes

6

Chiffres clés (France)

Les statistiques diffusées par le Comité des Salines de France sont annuelles et prennent en compte uniquement le chlorure de sodium au plan national. Ces chiffres tiennent compte des données des entreprises exploitant des gisements souterrains de sel ou des marais salants, qui sont membres du Comité des Salines de France. Ils intègrent également les statistiques des entreprises non membres.

Effectif

Près de 5 000 emplois

Le secteur salinier en France comprend les activités liées à l'extraction, au traitement et à la «transformation»* de la matière première « sel », que celle-ci provienne de gisements souterrains (« sel minier ») ou de marais salants (sel de mer). Ce secteur représentait 4 900 emplois directs et indirects en 2013, dont + de 4 500 uniquement en lien avec le sel issu de gisements souterrains.
Régions concernées : Lorraine, Rhône-Alpes, Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Aquitaine, Poitou-Charentes, Pays de la Loire.

* « Transformation » du sel : fabrication de carbonate de sodium, de soude caustique (hydroxyde de sodium) et de chlore à partir de sel (ou saumure) pour l'industrie chimique, création de cavités salines dans des gisements souterrains de sel pour le stockage de gaz naturel et de pétrole, emballage de différentes qualités de sels cristallisés selon l'application souhaitée, etc.

Production de sel

En augmentation : +12% pour le sel par dissolution / +11% pour les sels cristallisés

La production totale de sel par dissolution en France a augmenté de près de 12 % entre 2012 et 2013. La production totale de sels cristallisés a connu une augmentation d'un peu plus de 11 % sur la même période.

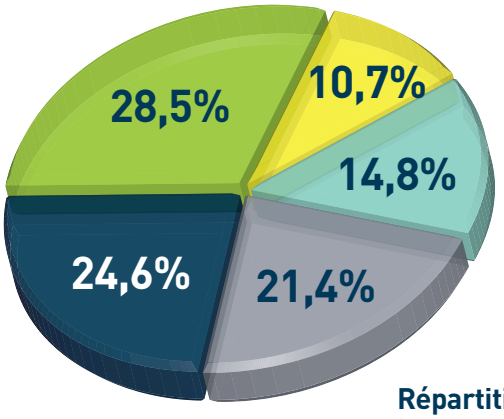
Production française de sels (en t)	2012	2013
Sels cristallisés (total)	1 928 700	2 143 300
Sel par dissolution (total exprimé en t équivalent sel)	4 616 900	5 168 900

Source : Producteurs de sel

Contact presse : Sihame Haba | 06 77 32 56 41 | sihame.haba@orange.fr

Ventes de sels cristallisés

Près de la moitié des ventes de sels cristallisés est destinée à l'industrie chimique et industrie diverse



Répartition des ventes de sels cristallisés en France par applications
(importations comprises) - en % des ventes totales de sel cristallisé en France (2009)

Source : Producteurs de sel

Après 2 années de baisse, les ventes de sels cristallisés repartent à la hausse

Après une érosion depuis 2010, liée notamment à une faible demande en sel pour la viabilité hivernale, les ventes totales de sels cristallisés en France sont en progression de 8 % environ entre 2012 et 2013.

Ventes totales de sels cristallisés français sur le marché intérieur (importations comprises, exportations déduites) (en t)	
2012	2013
1 940 200	2 097 100

Source : Producteurs de sel

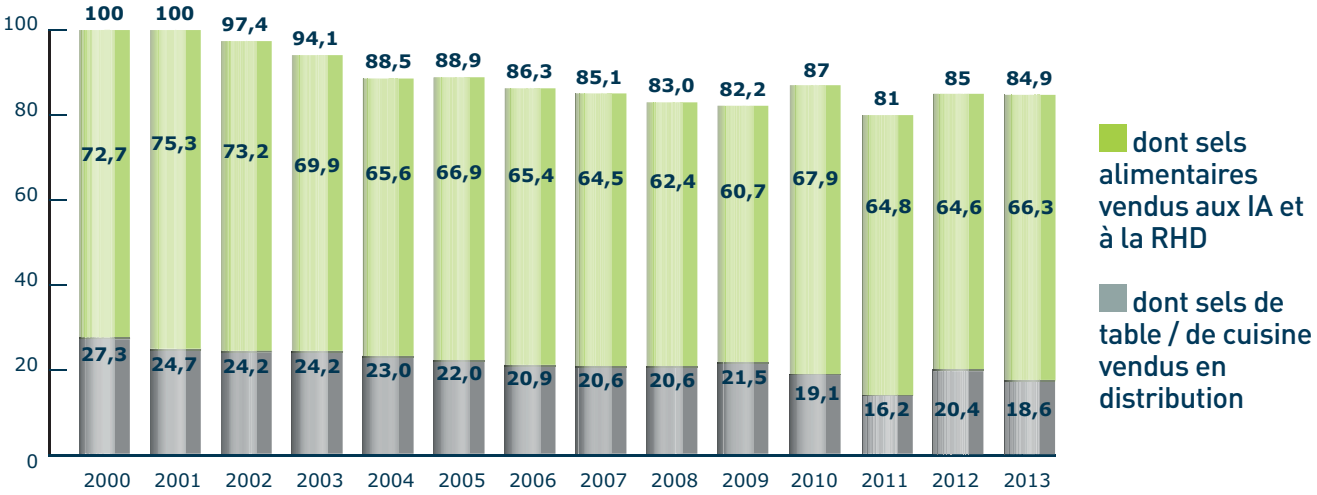
Maintien de la tendance à la baisse des ventes de sels alimentaires

Les recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS), les changements d'habitude des consommateurs et la poursuite des efforts des industries alimentaires utilisatrices de sel pour réduire la quantité de sel dans les denrées alimentaires impactent les ventes de sels alimentaires entre 2000 et 2013 : les ventes totales de sels alimentaires ont diminué de 15,1% dans cette période :

- - 31,8% pour les sels de table et de cuisine
- - 8,8% pour les sels vendus aux industries alimentaires (IA) et à la restauration hors domicile (RHD)

En 2013, la proportion des sels de table et de cuisine représente 22% des ventes totales de sels alimentaires, contre 78 % pour les sels destinés aux IA et à la RHD.

Evolution des ventes totales de sels alimentaires en France
(importations comprises et exportation déduites – tonnages exprimés en base 100 en 2000)

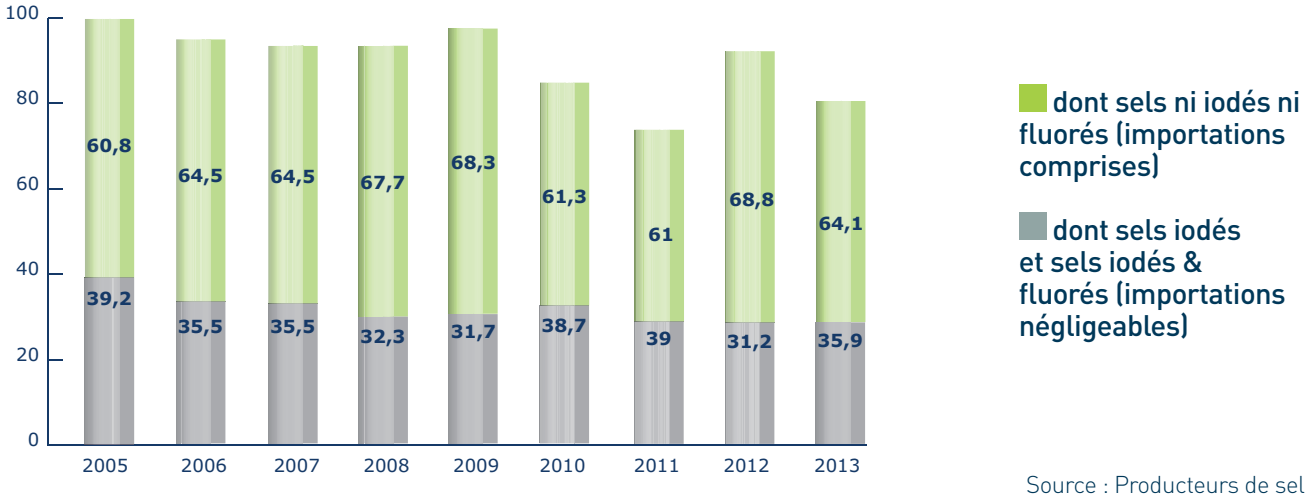


Source : Producteurs de sel

Alors que le PNNS 3 recommande de préférer le sel iodé et fluoré, les ventes de sels iodés et fluorés stagnent

Alors que l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), la Haute Autorité de Santé (HAS) et le PNNS recommandent la promotion du sel iodé et fluoré dans un contexte de diminution des consommations de sels alimentaires, les ventes totales de sels iodés (y compris iodés et fluorés) ont diminué de 26 % entre 2005 et 2013.
En 2013, la part des ventes de sels iodés (y compris iodés et fluorés) représente 35,9 % des ventes totales de sels de table et de cuisine en France.

Évolution de la répartition des ventes totales de sels iodés (dont sels iodés et fluorés)
par rapport aux ventes totales de sels de table et de cuisine en France (en %)



Source : Producteurs de sel

Méthodologie
Collecte et traitement des statistiques des adhérents et des non adhérents confiés à un prestataire extérieur indépendant, publication de statistiques générales consolidées et/ou relativisées, publication de statistiques à partir de l'année n-2 et des années antérieures, considérées comme non révélatrices, dans le respect du droit de la concurrence.

Contact presse : Sihame Haba | 06 77 32 56 41 | sihame.haba@orange.fr

Organisation du Comité des Salines de France

Administrateurs (au 26 juin 2014)

Président : Franck HEURTEBISE, directeur division distribution de la Compagnie des Salins du Midi et des Salines de l'Est
Vice-président : Hubert FRANÇOIS, président directeur général de la Compagnie des Salins du Midi et des Salines de l'Est
Trésorier : Philippe COUSON, président d'esco france
Secrétaire du Bureau : Denis SCHWARTZ, responsable développement et qualité produit d'esco france
Jean-Luc CAMBON, représentant Géosel au comité des associés de la Société Salinière de Provence
Eric CHAUDAN, chef du département activités minières de Storengy
Renaud DESCAMPS, responsable environnement et exploitations digues et sondages salins de Novacarb
Emmanuel HERTZ, responsable du pôle technique minier de la Compagnie des Salins du Midi et des Salines de l'Est
Claude MARTIN, président directeur général de la Saline d'Einville
Nicolas POIROT, chef des services extérieurs de l'usine de Dombasle-sur-Meurthe, Solvay Carbonate France
Alain SULTAN, directeur marketing et innovation de la Compagnie des Salins du Midi et des Salines de l'Est

2 permanents

Délégué général : Sarah CLISCI
Assistante de direction : Sylvia RENARD

Service presse

Attachée de presse : Sihame HABA
Tél. : 06 77 32 56 41
Sihame.Haba@orange.fr