



UNE FILIÈRE INDISPENSABLE AU BON FONCTIONNEMENT DE L'ÉCONOMIE FRANÇAISE

Si une partie des cristaux de sel – le sel marin – est récoltée dans les marais salants, après évaporation de l'eau sous l'effet du soleil et du vent, l'essentiel du sel vient de gisements souterrains, des mers anciennes asséchées au fil des millénaires et enfouies dans le sous-sol : le sel gemme.



LES LIEUX DE PRODUCTION DE SEL EN FRANCE

+ + +

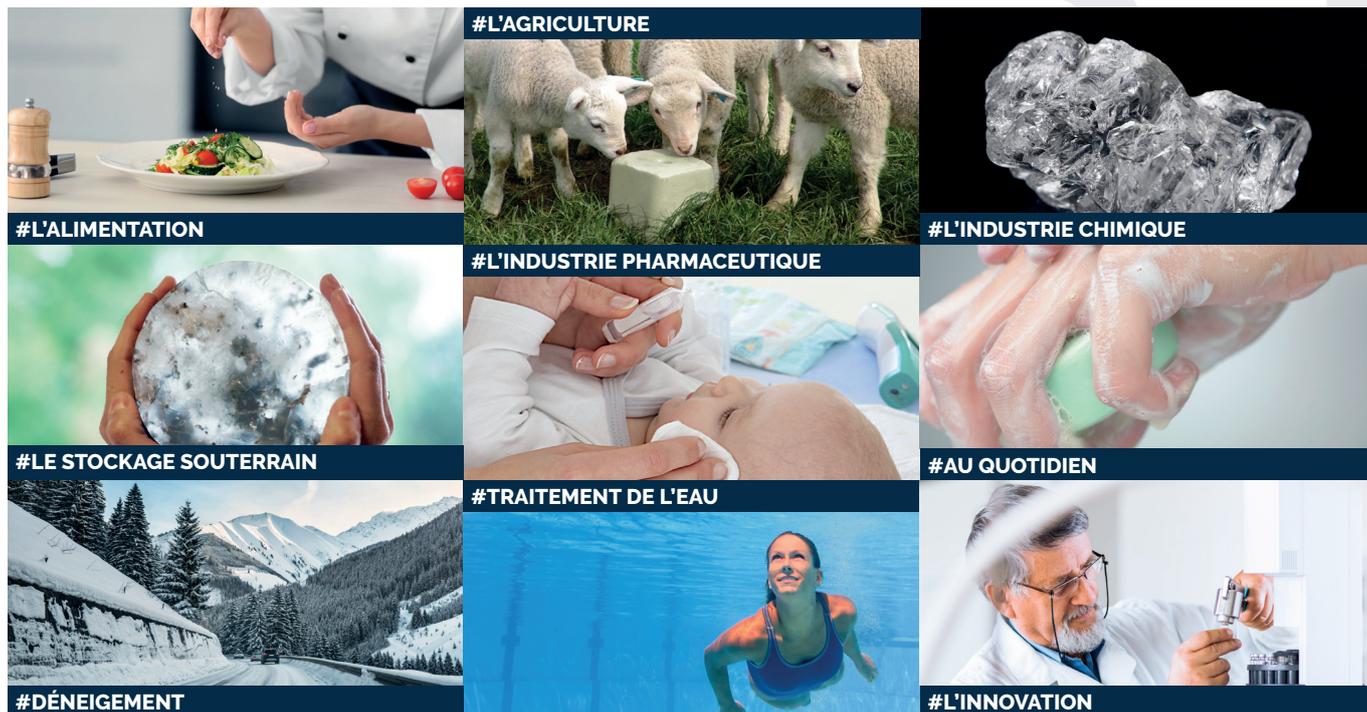


◆ **Sel gemme** : En France, il ne reste plus qu'une seule mine de sel souterraine, celle de Varangeville, en Meurthe-et-Moselle. 40 mineurs travaillent dans les 300 kilomètres de galeries à 160 mètres de profondeur. Ici, le sel extrait depuis 1850, a été déposé par la mer, il y a 230 millions d'années.

◆ **Les gisements de sel gemme** : 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).

◆ **Sel marin** : Présent sur la côte méditerranéenne (Aigues-Mortes, Gruissan, Salins-de-Giraud) et atlantique (Ré, Noirmoutier, Guérande).

+ le sel pour au moins **9 USAGES**



SELS DE FRANCE QUI SOMMES-NOUS ?

Sels de France est une association professionnelle (syndicat « loi 1884 ») qui rassemble depuis 1920 les principales entreprises établies en France exploitant du sel (chlorure de sodium) extrait de gisements souterrains ou récolté dans des marais salants.

Ses adhérents représentent trois filières spécifiques : la production de sels cristallisés, l'industrie manufacturière, chimique, pharmaceutique et le stockage souterrain de gaz et d'hydrocarbures liquides en cavités salines. Le sel destiné à l'alimentation appartient à la catégorie des « sels cristallisés » et ne représente qu'un peu plus de 10% de l'activité totale des producteurs de sel en France, qui atteint 6 millions de tonnes chaque année. Les producteurs de sel travaillent en collaboration avec les industries agro-alimentaires pour ajuster les formulations et recettes aux recommandations des pouvoirs publics, des organisations françaises et mondiales de santé et aux attentes des consommateurs.

LES CHIFFRES CLÉS **DE LA FILIÈRE SALINIÈRE**



3458

emplois directs
en 2021, dont 82%
pour le sel produit par
dissolution et 18% pour
les sels cristallisés, issus
de gisements souterrains
ou de marais salants.



70%

des industries
agroalimentaires
utilisent du sel
dans leurs produits



+ 7

millions de tonnes
produites par an en
France



≈ 20

sites de production
répartis sur tout
l'Hexagone