

ACTIONS REGIONALES EN FAVEUR DE LA FILIERE SALICOLE

La saliculture est une activité emblématique des Pays de la Loire, **première région française pour la production artisanale de sel marin**, avec environ 25 000 tonnes récoltées pour un chiffre d'affaires annuel de 36,5 millions d'euros. Au-delà de sa contribution économique au développement du territoire, la saliculture contribue au **patrimoine naturel et culturel**, ainsi qu'au **rayonnement touristique régional**.

La Région accompagne ce secteur de longue date. En 2022, un travail de concertation des acteurs a permis de mettre à jour les principaux enjeux du secteur, conduisant à requestionner les modalités d'accompagnement régional. Partant de ce travail, la Région souhaite dorénavant se donner un **cadre d'actions en faveur de la filière salicole**. Ces actions visent à **relever quatre défis** : 1/ maintenir la dynamique des installations ; 2/ soutenir la production d'un sel de qualité dans un marché concurrentiel ; 3/ encourager la prise en compte des contraintes extérieures pesant sur l'activité ; 4/ rassembler les acteurs pour améliorer la circulation d'informations.

Ce cadre doit permettre de **pérenniser la saliculture ligérienne** et s'inscrit dans la Stratégie « Terre Mer, agissons pour une alimentation durable » adoptée par le Conseil régional des 15 et 16 décembre 2022.

Il a été adopté lors de la Session du Conseil régional du 23 mars 2023.

SOMMAIRE

INTRODUCTION	3
LA SALICULTURE, UNE FILIERE DIFFERENCIANTE POUR LES PAYS DE LA LOIRE.....	4
Les Pays de la Loire, première région française de production de sel marin	4
Une filière salicole faisant face à des enjeux de natures diverses	5
LES LEVIERS D’ACTIONS DE LA REGION POUR REpondre AUX ENJEUX DE LA SALICULTURE ..	8
Maintenir la dynamique des installations	8
Soutenir la production d’un sel de qualité dans un marché concurrentiel	9
Encourager la prise en compte des contraintes extérieures pesant sur l’activité	12
Rassembler les acteurs pour améliorer la circulation d’informations	13

INTRODUCTION

Première région française pour la production artisanale de sel marin, les Pays de la Loire comptent plus de 540 producteurs à titre principal, essentiellement basés sur les marais salants de Guérande et du Mès (44) et de l'Île de Noirmoutier (85). Chaque année, ils récoltent environ 25 000 tonnes de sel, générant un chiffre d'affaires de l'ordre de 36,5 millions d'euros. L'activité repose sur un savoir-faire vieux de plus de 1 300 ans, basé sur l'exploitation des éléments naturels : à partir d'eau de mer, le sel cristallise sous l'action du soleil et du vent, avant d'être récolté à la main. Sans recourir à aucun additif ni lessivage, les produits commercialisés affichent une grande naturalité. L'activité façonne et entretient le paysage typique des marais salants et se déroule dans le respect de la faune et de la flore qui y sont associées. En outre, elle draine plusieurs dizaines de milliers de visiteurs sur les marais, ce qui génère des retombées économiques importantes pour les communes et participe au rayonnement touristique de la région.

La saliculture participe pleinement à la vie littorale de la façade ligérienne et contribue au patrimoine économique, naturel et culturel régional. Ces constats ont justifié les soutiens de la Région en faveur du secteur depuis de nombreuses années. Sur la période 2010-2022, 2 millions d'euros d'aides régionales ont été mobilisés en faveur de la saliculture ligérienne.

En 2022, un travail de concertation des acteurs a été mené avec un double objectif : clarifier l'état des lieux socio-économique du secteur et faire le point sur les enjeux actuels et futurs qui se posent aux saliculteurs. Deux temps d'échanges, en septembre et novembre, ont réuni une trentaine de participants à chaque fois : producteurs coopérateurs et indépendants des différents bassins de production, coopératives, Chambre d'agriculture, structures de promotion du sel, Collectivités et Etat. Les échanges, nombreux, ont permis de dresser un diagnostic, ce qui est **une première à l'échelle régionale**. Il fait davantage prendre conscience du caractère différenciant de la saliculture pour les Pays de la Loire. Les données socio-économiques actualisées sont présentées au premier chapitre du document. Les enjeux auxquels font face les acteurs ont également pu être priorisés. Certains d'entre eux relèvent de la compétence de la Région, qui souhaite donc proposer un cadre d'actions pour accompagner le secteur. **Ces actions visent à relever quatre défis et sont développées au second chapitre** du document.

Il est précisé que ce cadre d'actions régionales en faveur de la filière salicole s'intègre dans la nouvelle stratégie « **Terre Mer, agissons pour une alimentation durable** » adoptée lors de la session du Conseil régional des 15 et 16 décembre 2022, au titre de laquelle la Région s'est fixée des orientations en matière de production alimentaire pour la période 2023-2028. Avec l'objectif de maintenir la capacité nourricière des Pays de la Loire pour une alimentation saine et durable, cette stratégie s'articule autour de trois axes majeurs :

- Le renouvellement des générations, l'emploi et le développement des compétences ;
- La production d'une alimentation durable et diversifiée assurant sa fonction nourricière ;
- Des solutions pour préserver nos communs : eau, énergie, carbone, biodiversité, sols.

LA SALICULTURE, UNE FILIERE DIFFERENCIANTE POUR LES PAYS DE LA LOIRE

Avec sa contribution directe et indirecte à l'économie, au rayonnement touristique et au patrimoine paysager, naturel et culturel régional, la saliculture est une filière différenciante pour les Pays de la Loire. Le secteur repose sur un vivier d'hommes et de femmes qui a su perpétuer des pratiques ancestrales et respectueuses de l'environnement, tout en valorisant le sel pour en faire un produit réputé. Néanmoins, certaines difficultés fragilisent le secteur.

Les Pays de la Loire, première région française de production de sel marin

La saliculture en Pays de la Loire concerne plus de 540 producteurs à titre principal (source répertoire SIRENE 2022, sièges), dont 71% sont basés en Loire-Atlantique et 29% en Vendée. Dans le détail :

- En Loire-Atlantique, 98% des établissements se situent dans les bassins de Guérande et du Mès, sur le territoire de CAP ATLANTIQUE. Les autres sont dans le périmètre de la CARENE et Pornic Agglo Pays de Retz.
- En Vendée, 83% des établissements se situent sur la Communauté de communes de l'Île de Noirmoutier et 8% sur Challans-Gois Communauté. Les autres se répartissent entre les EPCI suivants : Les Sables d'Olonne Agglomération, Océan Marais de Monts, Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie Agglomération et Vendée Grand Littoral.

La profession est majoritairement constituée d'entreprises individuelles (96% des établissements). 79% des dirigeants sont des hommes et 21% des femmes. Depuis les années 1990, le métier de salicteur est devenu économiquement viable. L'activité se déroule donc désormais majoritairement à temps-plein, ce qui n'a pas toujours été le cas par le passé. Il reste un nombre significatif de pluriactifs, non comptabilisés dans le chiffre de 540 établissements ci-dessus, mais leur nombre n'a pas pu être consolidé (ex. 12% des adhérents de la coopérative de Guérande sont des pluriactifs).

Sur les bassins de Guérande et du Mès, du marais breton (Pornic Agglo et Challans Gois) et de l'Île de Noirmoutier, la production totale moyenne est estimée à 24 150 tonnes annuelles pour un chiffre d'affaires de l'ordre de 36,5 M€. Ces données sont partielles puisque les chiffres manquent pour les bassins de la CARENE et de la côte Vendéenne au sud de Noirmoutier. En 2020, le chiffre d'affaires national pour les sels dits d'origine (i.e. sels marins artisanaux produits sur la façade atlantique) était estimé à 40 M€. La région Pays de la Loire pèse donc pour 91% de ce chiffre d'affaires, ce qui la place largement en tête de la production française de sel marin artisanal, devant la Nouvelle-Aquitaine. En revanche, elle pèse moins de 0,4% de la production nationale de sel qui provient pour majorité de filières très différentes : sels obtenus par dissolution, sel gemme et ignigène et enfin sel de mer de Méditerranée obtenu par des process beaucoup plus mécanisés et des entreprises de grande taille.

Le sel ligérien est destiné au marché du sel de bouche pour l'alimentation quotidienne pour 75%, aux industries agro-alimentaires pour 20% et à l'agriculture (alimentation animale notamment) et au déneigement pour les 5% restants. 15 à 20% de la production régionale est exportée, vers plus de 55 pays dans le monde. Les volumes sont majoritairement commercialisés par le biais des deux coopératives régionales : Les Salines de Guérande et la Coopérative des producteurs de sel de Noirmoutier. La première comptait 224 coopérateurs en 2022 (dont 12% de pluriactifs), et la seconde 94 coopérateurs. La commercialisation se fait également par des sociétés de négoce (quatre ont leur siège en région) ainsi que par vente directe.

La répartition entre le nombre de coopérateurs et le nombre d'indépendants est difficile à consolider car un certain nombre de coopérateurs sont des pluriactifs non-comptabilisés dans les 540 établissements recensés au niveau régional.

Le nombre d'emplois directs est également difficile à consolider. Les deux coopératives régionales emploient 117 personnes, auxquels on pourrait ajouter 20 salariés chez les négociants, vendeurs directs et dans les structures de promotion du sel en Loire-Atlantique, ce qui porterait le nombre total de salariés à 147 minimum. Par ailleurs, les producteurs emploieraient en moyenne 2 saisonniers chaque été, soit environ 600 saisonniers rien qu'à Guérande. Les données restent néanmoins parcellaires.

Le Département Observations et prospective de Solutions&Co mènera courant 2023 un essai de **consolidation des données socio-économiques de la filière**.

Une filière salicole faisant face à des enjeux de natures diverses

La concertation menée courant 2022 a été l'occasion pour les acteurs de partager les difficultés rencontrées. Celles-ci ont ensuite été hiérarchisées afin de dégager cinq enjeux prioritaires rencontrés par la filière.

En premier lieu, les saliculteurs témoignent de **problématiques de gestion de l'espace impactant le bon déroulement de leur activité**. Plus précisément, la cohabitation des usages – saliculture, tourisme, chasseurs – génère des déséquilibres de fréquentation dans les marais. Les saliculteurs souhaitent que l'usage salicole des marais salants soit conservé dans la durée. D'autre part, le foncier est rare, cher et généralement soumis à des réglementations environnementale (ex. Natura 2000), patrimoniale (ex. Site Classé) ou de prévention des risques naturels tels que la submersion marine. Ceci pose plusieurs difficultés : une difficulté à se loger ou loger les salariés à proximité de l'activité ; mais également des contraintes pour pouvoir construire des bâtiments d'exploitation ou de stockage, qui s'avèreraient pourtant nécessaires pour développer notamment la commercialisation du sel, dans un contexte d'augmentation des volumes récoltés ces dernières années.

Un autre constat largement partagé est celui d'**une organisation professionnelle qui aurait matière à s'améliorer**. Il existe de nombreuses structures de représentation professionnelle¹, qui ne communiquent pas toujours bien entre elles, voire s'opposent sur certains sujets. Les différentes typologies d'acteurs acceptent difficilement les dénominateurs communs, ce qui tend à entretenir des clivages, parfois historiques, et ne facilite pas la gestion collective des dossiers. Cet éclatement de la représentation et des positions professionnelles, pour une filière somme toute de petite taille, génère un manque de visibilité auprès des partenaires extérieurs, y compris des collectivités. De façon concrète, les acteurs expriment un besoin de plus d'échanges à l'échelle régionale, ceci afin d'améliorer le partage de l'information.

De façon connexe, il ressort que **les différentes stratégies commerciales des acteurs ligériens cohabitent assez difficilement, alors que le contexte du marché demanderait plus d'unité**.

Le marché du sel est un marché mondial, où la majorité des volumes sont vendus à bas coût comparativement au sel ligérien. C'est également un marché mature qui n'est pas en demande de volumes supplémentaires. Toute augmentation de parts de marché se fait actuellement au détriment d'un autre acteur. C'est d'ailleurs le cas des produits ligériens qui continuent pour le moment de gagner des parts de marché au détriment des produits industriels. De plus, le sel n'est pas un produit considéré comme stratégique pour la plupart des consommateurs (3 à 4 actes d'achat en moyenne par an, avec un choix arbitré en une dizaine de secondes). Dans un contexte d'inflation généralisée, les consommateurs peuvent orienter leur choix vers des produits moins chers tels que le sel marin de Méditerranée. Les débouchés des 25 000 tonnes de sel régional se font donc sur un marché concurrencé. Dans un contexte de changement climatique tendant à augmenter les volumes récoltés, on peut s'interroger sur l'avenir du marché.

Aujourd'hui, la réussite commerciale du sel ligérien repose sur **l'image, la qualité et la valorisation du produit**. Les coopératives régionales ont été à l'initiative de l'obtention de divers labels et signes officiels de la qualité et de l'origine : Label rouge « Sel marin récolté manuellement » depuis 1991, IGP² « Sel de Guérande/Fleur de sel de Guérande » depuis 2012, label biologique « Nature & Progrès » depuis 2012, label de commerce équitable « Agri-Ethique France » depuis 2022 pour la Coopérative des producteurs de Noirmoutier. Ces démarches permettent de se différencier des autres sels et d'écouler des volumes importants auprès de gros clients tels que la GMS³. Par ailleurs, les producteurs indépendants qui réalisent de la vente directe participent à la renommée du produit grâce à leurs échanges quotidiens avec les clients sur les marais. En vente directe, certains indépendants considèrent que les labels sont peu lisibles pour les consommateurs. Ils estiment également que la certification du sel induit une perte de liberté commerciale puisque certains de leurs clients peuvent leur imposer de recourir à ces labels. Et pourtant, c'est bien la coexistence des différents débouchés qui permet un équilibre pour tous les types de producteurs.

¹ En Loire-Atlantique : Coopérative Les Salines de Guérande, Syndicat de défense des paludiers affilié Confédération paysanne, Syndicat des paludiers indépendants des bassins de Guérande et du Mès ; En Vendée : Coopérative des producteurs de sel de Noirmoutier, Syndicat des sauniers de Noirmoutier (indépendants), Collectif pour la défense du sel de Noirmoutier (indépendants), Association Le Sel de La Baye (secteur marais breton) ; Façade Atlantique : Association française des producteurs de sel marin de l'Atlantique récolté manuellement (AFPS).

² Indication géographique protégée

³ Grandes et moyennes surfaces

Le contexte européen aggrave ces interrogations. En effet, deux nouvelles homologations pourraient être entérinées courant 2023.

Il s'agit en premier lieu de l'IGP « Fleur de sel de Camargue », qui présente le risque de sanctuariser le terme « fleur de sel » pour un produit qui ne l'est pas car non récolté exclusivement en surface tel que pratiqué sur la façade atlantique et dans de nombreuses autres régions européennes de production de sel marin artisanal. A terme, c'est un risque de concurrence de prix mais surtout de fraude sur la fleur de sel qui pèse sur la filière ligérienne. Il faut préciser que le prix de vente au kg de la fleur de sel est supérieur à celui du gros sel, et que cette fleur de sel pèse donc significativement dans le chiffre d'affaires des producteurs de la région.

Il s'agit deuxièmement du projet d'acte délégué pour la production de sel biologique. La Commission européenne travaille sur le projet depuis 2019. La dernière version du projet d'acte délégué mis à la consultation fin 2022 rendrait éligibles au label bio pratiquement toutes les méthodes de production existantes, ce qui entraînerait la possibilité de labellisation de dizaines de millions de tonnes de sel en Europe, là où aujourd'hui, l'essentiel des quelques milliers de tonnes vendues dans les commerces spécialisés bio sont issues des marais salants traditionnels sous label Nature & Progrès. Au-delà des conséquences socio-économiques pour les Pays de la Loire, cela permettrait la labellisation de produits utilisant des méthodes moins durables (ex. extraction minière de sel en sous-sol, chauffage artificiel d'eau de mer), ce qui irait à l'encontre même des orientations politiques européennes, avec un risque de créer un précédent en dévalorisant le label bio européen auprès des consommateurs. Le déficit de cohésion entre les producteurs n'aide pas l'Etat français à peser dans les instances européennes pour l'examen de ces textes.

Les participants à la concertation ont unanimement souligné **l'impact des risques environnementaux sur l'activité**. En premier lieu, le changement climatique fait peser un risque de submersions marines pour de nombreux marais voire bâtiments d'exploitation situés en zone inondable. L'entretien et la bonne gestion des digues sont, de ce point fondamental, pour la pérennité de la saliculture. Le changement climatique multiplie par ailleurs les épisodes caniculaires, ce qui dégradent les conditions de travail pendant la pleine saison de récolte. De façon moins marquée, un autre risque environnemental est celui de la pollution de l'eau. Le naufrage de l'Erika en décembre 1999 rappelle la vulnérabilité des marais salants. L'épisode avait conduit à l'interdiction de récolte de sel pour toute la saison 2000.

Enfin, le cinquième et dernier enjeu prioritaire concerne **le maintien des aides publiques à l'installation**, qui jouent un rôle significatif dans la dynamique actuelle des installations. En effet, la récolte de sel est totalement dépendante des conditions météorologiques. Certaines années telles que 2022 permettent des récoltes record. Au contraire, les années pluvieuses, orageuses, ou peu ensoleillées ne permettent pas de récolte suffisante pour assurer des revenus minimum aux producteurs. C'est pourquoi, les producteurs ligériens doivent constituer un stock de sel pendant leurs premières années d'exploitation, stock qui leur permet de faire face en cas de mauvaise saison. De ce fait, à la fin de la première année d'exploitation, les recettes ne permettent pas de couvrir les dépenses. Puis, au fur et à mesure de la constitution du stock, les recettes augmentent progressivement. On constate qu'une entreprise salicole type atteint son équilibre budgétaire au terme de la cinquième année d'exploitation, l'exploitant pouvant alors se rémunérer à hauteur d'environ un SMIC.

Ainsi, les aides publiques à l'installation des saliculteurs constituent une aide précieuse au démarrage en capital du projet d'installation. Ces aides vont notamment permettre aux bénéficiaires de pouvoir engager les travaux et dépenses nécessaires au démarrage de leur activité.

Jusqu'à fin 2022, les candidats à l'installation pouvaient prétendre à une aide de l'Etat comprise entre 11 000 et 12 650 €, ainsi qu'à une aide régionale de 10 000 ou 15 000 € selon les profils. Or, l'Etat a mis fin à son dispositif à compter de 2023. La perte de cette aide fait peser un risque sur la réussite des futures installations et fait plus globalement craindre un ralentissement du renouvellement des générations.

LES LEVIERS D' ACTIONS DE LA REGION POUR REpondre AUX ENJEUX DE LA SALICULTURE

Afin de pérenniser la saliculture ligérienne, filière emblématique des Pays de la Loire, la Région dispose de divers leviers d'action pour répondre aux enjeux prioritaires identifiés par les acteurs. Ces leviers d'action visent à relever quatre défis et reposent sur des dispositifs spécifiques ou transversaux présentés ci-après. Au-delà de l'impact économique, le cadre d'actions régional contribuera à la perpétuation d'un savoir-faire ancestral, à la conservation des paysages naturels et de la biodiversité associée aux marais salants et à l'attractivité touristique générée par l'activité, aspects qui forgent l'identité régionale et participent au rayonnement des Pays de la Loire.

Maintenir la dynamique des installations

Lors de la concertation, les acteurs ont souligné l'attractivité du métier de saliculteur comme atout de la filière ligérienne. Chaque année, les candidats à l'installation répondent présents pour assurer le renouvellement générationnel. Cette attractivité s'explique du fait de la viabilité économique du métier et du sens qu'il peut procurer dans un contexte de demande sociétale pour les produits locaux, naturels, de qualité et respectueux de l'environnement. L'attractivité du métier repose également sur l'existence d'une formation qualifiante dédiée, le Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole (BPREA) option saliculture, qui est mise en œuvre par le service formation de la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire. Sur le terrain, l'entraide entre pairs, par exemple pour les travaux de préparation des marais, facilite aussi la réussite des installations. Enfin, les acteurs ont également souligné le rôle majeur des aides publiques à l'installation comme facteur de la dynamique actuelle d'installation.

La Région intervient en faveur des nouveaux installés en saliculture depuis 2010. A l'époque, l'aide régionale était de 6000 € pour tous, complétée le cas échéant d'une aide de l'Etat (comprise entre 10 000 et 12 650 €) et d'une aide du Département de Loire-Atlantique (5000 € avec une modulation possible de 4000 €). En 2015, la Région a décidé d'augmenter le montant de son aide pour pallier l'arrêt de l'aide du Département de Loire-Atlantique. L'aide régionale était alors passée à 10 000 € de base pour tous, avec une modulation de 5000 € pour les candidats commercialisant leur production en vente directe ou par le biais des coopératives régionales. Sur la période 2015-2022, la Région a ainsi

accompagné 88 dossiers d'installation pour une aide globale de 1 275 000 €. Il est intéressant de souligner que 90% de ces dossiers ont bénéficié de la modulation de 5000 €.

Jusqu'en 2022, pour les candidats âgés de moins de 40 ans, l'aide régionale pouvait être complétée d'une aide de l'Etat comprise entre 11 000 € et 12 650 €. Cette aide de l'Etat a pris fin depuis le 1^{er} janvier 2023.

Aussi, afin de faire perdurer la dynamique d'installation et favoriser le renouvellement générationnel pour cette filière emblématique du territoire, un **nouveau règlement d'intervention d'aide à l'installation des saliculteurs** a été adopté par le Conseil régional lors de la Session du 23 mars 2023. Dans un objectif de simplification et de parité entre les coopérateurs et les indépendants, le nouveau règlement propose une subvention forfaitaire de 22 500 € pour tous les candidats justifiant de la capacité à mener à bien leur projet, le projet présenté démontrant quant à lui une viabilité économique. Aux fins de l'instruction, la Région pourra s'appuyer sur l'avis consultatif d'un Comité réunissant représentants professionnels et experts, selon la pratique déjà en place. La limite d'âge pour déposer un dossier, fixée à 45 ans, ne change pas par rapport au règlement d'intervention préexistant. Une quinzaine de dossiers sont attendus par an. Le nouveau règlement est téléchargeable sur le site internet de la Région⁴.

En dehors de cette aide régionale proposée sous forme de subvention, d'autres dispositifs transversaux peuvent consolider le financement des projets d'installation.

C'est le cas de l'**accompagnement du Réseau Initiative Pays de la Loire**, qui peut octroyer des **prêts d'honneur sans intérêt ni garanties** personnelles au titre de Fonds de prêt cofinancés par la Région. Ces prêts d'honneur à taux zéro, d'un montant moyen de 10 000 euros, aident à financer le besoin de fonds de roulement au démarrage de l'activité et ont un effet-levier de l'ordre de 1 pour 8 auprès des établissements bancaires.

Par ailleurs, les saliculteurs sont éligibles à la garantie de la SIAGI⁵. Cette garantie a elle aussi un effet-levier dans l'obtention d'un crédit bancaire. Elle permet de dégager une marge de financement pour des projets futurs. Enfin, elle protège le patrimoine personnel du nouvel installé en allégeant les garanties personnelles.

Ces dispositifs seront mis en avant auprès des candidats à l'installation, par le biais notamment des conseillers à l'installation de la Chambre régionale d'agriculture.

Soutenir la production d'un sel de qualité dans un marché concurrentiel

Les acteurs participant à la concertation ont souligné la renommée du sel ligérien qui est un produit naturel, local, de qualité et obtenu artisanalement selon des pratiques qui se révèlent très respectueuses de l'environnement en comparaison avec les autres filières de production du sel

⁴ <https://www.paysdelaloire.fr/economie-et-innovation/agriculture-peche-et-alimentation/je-minstalle/je-suis-saliculteur#contenu>

⁵ Société professionnelle à capital variable créée en 1966 par les Chambres de métiers pour faciliter l'accès au crédit des entreprises

français, européen et mondial. L'effort de communication, de promotion et de valorisation de tous les acteurs régionaux participe à la renommée du produit.

La Région a déjà soutenu plusieurs actions de promotion et de valorisation du sel. Une aide globale de 278 000 € a ainsi été accordée à quatre programmes d'actions consécutifs de l'association « Les Saveurs de l'Île de Noirmoutier » entre 2014 et 2022. Ces programmes visaient à communiquer sur les productions primaires de l'Île, dont le sel, ainsi qu'à conduire des démarches en vue de la certification des produits. Ils ont notamment permis l'obtention du label rouge pour le gros sel et le sel fin de Noirmoutier courant 2021. Une aide de 25 000 € a également été octroyée à l'Association française des producteurs de sel marin de l'Atlantique récolté manuellement (AFPS) pour son programme de promotion du sel, du métier et des marais salants au titre de l'année 2022. Ce programme a permis de toucher près de 800 000 personnes dans toutes les régions françaises.

Il est proposé de **poursuivre l'accompagnement financier et politique des actions de promotion et valorisation** car elles participent à maintenir voire à développer les débouchés commerciaux du sel ligérien. Ceci est important dans le contexte d'un marché mondial, concurrencé et mature tel que décrit au précédent chapitre.

Concernant l'accompagnement financier, la Région interviendra en priorité en faveur des projets d'intérêt collectif, l'aide régionale prenant généralement la forme d'une subvention.

En ce qui concerne l'accompagnement politique, le soutien régional sera prioritairement orienté vers la défense de règles exigeantes en matière de production biologique, et contre l'homologation de l'IGP « fleur de sel de Camargue ». La Région peut user de son poids institutionnel pour appuyer les demandes professionnelles. Sur ces deux sujets du label bio et de l'IGP « fleur de sel de Camargue », la Région a été à l'initiative de plusieurs réunions, prises de position publiques et courriers à destination des administrations nationales et européennes. Elle s'oppose aux dernières propositions de la Commission qui rendraient éligibles au label bio des méthodes peu respectueuses des milieux naturels, énergivores et dénaturant le produit naturel qu'est le sel. Cet accès large au label bio risquerait de créer la confusion chez les consommateurs sur la qualité du produit qu'ils achètent et dévaloriserait le label bio européen. Il risquerait également de porter le discrédit sur le sel artisanal, qui fait pourtant la spécificité des Pays de la Loire, et de dégrader son image à long terme. La Région s'oppose également à l'homologation de l'IGP « fleur de sel de Camargue », qui risquerait de sanctuariser le terme « fleur de sel » pour un produit qui ne l'est pas car non récolté exclusivement en surface. Cela discréditerait la fleur de sel de l'Atlantique et pourrait, à long terme, dégrader l'image du produit. Parmi les actions de l'association « Les Saveurs de l'Île de Noirmoutier » soutenues par la Région, l'une portait sur la définition d'un cahier des charges pour une STG⁶ « fleur de sel ». Le label STG vise à protéger un mode de production traditionnel, valable à l'échelle européenne. Cette labellisation apparaît comme le dernier rempart pour s'opposer à l'IGP « fleur de sel de Camargue ». Avec cette STG « fleur de sel », la fleur produite en Pays de la Loire serait mieux protégée des risques de contrefaçon.

⁶ Spécialité traditionnelle garantie

Le **Schéma régional de développement du tourisme et des loisirs 2022-2028**⁷ adopté par le Conseil Régional du 24 mars 2022 offre un **cadre supplémentaire d'accompagnement des acteurs pour des projets touristiques autour de la valorisation du sel et du métier de saliculteur**. Plus concrètement, la Région proposera un nouveau dispositif de soutien aux investissements touristiques (action 1 du Schéma) sur une base de bénéficiaires élargie, ainsi qu'un appel à projets dédiés aux sites culturels et patrimoniaux de la région (action 3). Par ailleurs, la Région poursuivra son action en faveur du consommateur local en apportant son soutien au développement et à la valorisation des filières de l'agritourisme et à l'œnotourisme (action 17). 120 projets Agritourisme-Œnotourisme ont été soutenus entre 2016 et 2021 dont des projets portés par des producteurs de sel. Il s'agira de favoriser le consommateur local en impliquant l'ensemble des acteurs touristiques afin notamment de favoriser la consommation de produits ligériens dans les établissements touristiques, s'appuyer sur les offres et itinéraires forts (Routes des Vins du Val de Loire, itinéraires cyclables...) pour créer de nouveaux produits touristiques gourmands et valoriser les savoir-faire régionaux.

Au-delà de la promotion et de la certification des produits, il est également proposé de poursuivre le soutien aux investissements productifs en saliculture. Si les étapes de cristallisation et de récolte du sel reposent sur les éléments naturels et des pratiques artisanales requérant peu d'équipements, le stockage et la préparation en vue de la mise en marché nécessitent des investissements tels que des dalles de stockage, des équipements de séchage, broyage ou encore criblage, ainsi que des investissements en lien avec les démarches de qualité, de traçabilité ou encore de marketing. Depuis 2010, la Région a accordé une aide globale de 342 000 € en faveur de 7 opérations d'investissements productifs.

Afin d'encourager des projets structurants et ambitieux, **un nouveau règlement d'intervention dédié, relatif à l'aide aux investissements productifs en saliculture**, a été adopté lors de la Session du Conseil régional du 23 mars 2023. Les projets soutenus devront concourir à la mise en œuvre directe du processus de préparation, conditionnement, stockage ou mise en marché des produits, et déboucher sur une amélioration de la performance économique, sociale et/ou environnementale pour le bénéficiaire. De plus, seuls les projets d'ampleur collective seront soutenus, étant par nature plus conséquents financièrement. L'aide régionale est proposée sous forme d'une subvention égale à maximum 30% des dépenses subventionnables pour le cas général, ou maximum 40% pour les projets justifiant d'une amélioration significative des conditions de travail ou de la performance environnementale. Le nouveau règlement est téléchargeable sur le site internet de la Région⁸.

Enfin, les acteurs de la saliculture pourront continuer à bénéficier des **dispositifs transversaux de soutien aux démarches export**, ce débouché étant significatif pour la filière avec 15 à 20% du volume exporté vers 55 pays du monde.

⁷ https://www.paysdelaloire.fr/sites/default/files/2022-06/srdtl_2022-2028.pdf

⁸ <https://www.paysdelaloire.fr/economie-et-innovation/agriculture-peche-et-alimentation/je-developpe-mon-exploitation-ou-mon-entreprise-agricole/peche-aquaculture#contenu>

Encourager la prise en compte des contraintes extérieures pesant sur l'activité

Un enjeu prioritaire identifié par la filière salicole est celui de la gestion de l'espace avec d'une part des problématiques engendrées par la cohabitation des usages et d'autre part une pression foncière et des contraintes d'urbanisme qui impactent les capacités de logement et de construction. Ces domaines relèvent de la compétence des communes et de leurs groupements. La résolution de ces problématiques est donc à rechercher en premier lieu au niveau local.

Néanmoins, compte-tenu de l'impact pour le développement et la pérennité de cette filière emblématique régionale, la Région souhaite réaffirmer son soutien au secteur, et encourager les collectivités locales à prendre en compte ces problématiques. Profitant de la révision actuelle des contrats territoriaux, **l'ambition régionale de pérennité de la filière salicole, en tant qu'activité constitutive du patrimoine économique, environnemental et culturel ligérien, est ainsi inscrite au sein de chaque Pacte stratégique territorial, pour tous les territoires concernés par une production salicole**, même réduite. L'objectif de cette inscription au sein d'un document partagé entre la Région et les EPCI⁹ est de **pouvoir identifier la saliculture comme un enjeu commun de développement des territoires**. Les territoires concernés sont les suivants : Communauté d'agglomération de la presqu'île de Guérande Atlantique (Cap Atlantique), Communauté de communes de l'île de Noirmoutier, Challans-Gois Communauté, Pornic Agglo Pays de Retz, Pays de Saint-Gilles-Croix-de-Vie Agglomération, Océan Marais de Monts, Vendée Grand Littoral et Les Sables d'Olonne Agglomération.

Concernant la gestion du risque de submersion marine, autre enjeu prioritaire relevé lors de la concertation, la **Convention gestion durable du littoral en Pays de la Loire** offre un cadre d'accompagnement aux acteurs, dont les collectivités locales. Cette convention pluriannuelle cosignée par l'Etat, la Région et les Départements de Loire-Atlantique et de Vendée comporte deux volets. Un premier volet permet de **financer l'amélioration de la connaissance des risques**. Il a notamment permis de financer la création en 2016 de l'Observatoire régional des risques côtiers (OR2C) animé par Nantes Université. En octobre 2021, les scénarios d'évolution du trait de côte et de submersion ont pu être présentés et débattus avec les saliculteurs des bassins de Guérande et du Mès. Le premier volet permet également de financer des études d'acquisition de nouvelles connaissances. Un second volet concerne le soutien financier aux collectivités porteuses de projets de lutte contre les risques de submersion et d'érosion tels que l'élaboration de Programmes d'actions de prévention contre les inondations (PAPI) ou des études et travaux. Pour les études et travaux sur les territoires couverts par un PAPI, un Plan de prévention des risques d'inondation (PPRI) ou un Plan de prévention des risques littoraux (PPRL), un complément d'aide peut être apporté par le **Fonds européen de développement régional (FEDER) au titre de l'action 2.4** du programme de développement régional¹⁰. La convention gestion durable du littoral est en cours de révision pour la prochaine période 2023-2026.

Pour finir, sur l'enjeu de la qualité de l'eau, la Région peut **participer au financement d'actions d'amélioration des milieux aquatiques et de lutte contre les pollutions diffuses, en mobilisant les Contrats territoriaux Eau (CT Eau) comme outil de financement préférentiel**. Cet outil commun entre l'Agence de l'Eau Loire-Bretagne, la Région, les Départements, l'Etat, la Commission locale de l'eau et

⁹ Etablissement public de coopération intercommunale

¹⁰ Le document opérationnel de mise en œuvre du FEDER en Pays de la Loire peut être consulté [sur le site de la Région](#)

les acteurs locaux, vise à répondre de façon coordonnée aux enjeux identifiés à l'échelle d'un territoire hydrographique cohérent. Adossé à une stratégie pour l'eau et une feuille de route sur 6 ans, il contractualise un programme d'actions de 3 ans. **Quatre CT Eau englobent des zones de marais salants** : Littoral Guérandais, Baie de Bourgneuf, Vie et Jaunay, ainsi qu'Auzance Vertonne.

Rassembler les acteurs pour améliorer la circulation d'informations

Les acteurs ont exprimé un besoin de plus d'échanges et de partage de l'information à l'échelle régionale. Si des lieux d'échanges existent au niveau local, ils ne permettent pas une consolidation régionale ou entre producteurs coopérateurs et indépendants.

En sa qualité de chef de file du développement économique, il est proposé que la Région fasse évoluer son comité technique salicole en un **Comité régional de filière salicole qui puisse tenir lieu d'échanges annuels pour toutes les branches et tous les bassins de production de sel en région**. Le Comité technique salicole réuni une fois par an, en septembre, par la Région, avait vocation à consulter l'avis des représentants professionnels sur les demandes d'aide à l'installation en saliculture avant leur inscription au vote par la Commission permanente. A compter de 2023, il est proposé deux évolutions.

Premièrement, la liste des membres du Comité sera complétée afin d'avoir une meilleure représentation professionnelle. Tous les syndicats professionnels seront dorénavant conviés, ainsi que les deux coopératives régionales et l'AFPS.

Deuxièmement, l'ordre du jour sera enrichi pour favoriser les échanges sur tout sujet d'intérêt collectif, par exemple : le bilan quantitatif et qualitatif de la saison, les bonnes pratiques de production, la gestion RH, la prévention des risques de submersion, la réduction des plastiques...

A compter de 2023, le Comité régional de filière salicole sera donc réuni une fois par an à l'initiative de la Région. Sa composition, l'ordre du jour et la fréquence des réunions pourront être revues en tant que de besoin.

Les orientations et actions exposées dans le présent cadre d'actions ont été construites sur la base de la concertation des acteurs réalisée courant 2022. Elles pourront être revues et adaptées en fonction de l'évolution du contexte. La Région profitera de la réunion annuelle du Comité régional de filière salicole pour faire le point sur la pertinence du cadre d'actions.