

Communiqué de presse – APSIR

Les sauniers de l'Île de Ré présentent une démarche inédite et unique au SIA :
un lexique organoleptique issu des producteurs, validé par les chefs

Île de Ré, février 2026

L'APSIR – Association des Producteurs de Sel de l'Île de Ré – dévoilera les travaux conduits sur le lexique organoleptique spécifique du sel. Ce référentiel a été co-créé avec les sauniers de l'Île de Ré, puis il a été validé par des chefs et spécialistes du goût. Il permet de mieux décrire leurs sels parmi tous les sels de table.

Cette présentation se déroulera le **24 février 2026, de 10h à 12h**, sur le stand de la Nouvelle-Aquitaine (**Hall 1 / G 110**), au Salon International de l'Agriculture, l'APSIR se réjouit de la présence de Carole LY, présidente INAO – Institut National de l'Origine et de la Qualité –, soulignant ainsi l'importance d'une telle démarche pour la reconnaissance des produits d'origine.

Programme :

- 10h00 : accueil café.
- 10h30 : présentation du lexique & de la démarche par Louis Merlin (APSIR) et Morgane Daeschner (agronome & spécialiste du goût), suivie de la diffusion du film « LES MOTS DU SEL »
- 11h00 : dégustation guidée pour faire l'expérience des descripteurs sensoriels
- 11h20 : échanges sur les méthodes de production artisanale et autres et leur lien avec le terroir.
- 11h45 : conclusion et temps d'échange avec la présidente de l'INAO.

Forte de l'IGP « Sel de l'Île de Ré » & « Fleur de Sel de l'Île de Ré » obtenue en novembre 2023, l'APSIR a décidé d'explorer le vocabulaire pour décrire le sel. Elle s'est adressée à Morgane Daeschner qui a proposé une méthodologie spécifique participative, qui a permis de faire émerger un savoir partagé chez les sauniers.

Avec les résultats de ce travail inédit et innovant, l'APSIR ambitionne de permettre à chacun de se saisir de mots pour mieux goûter et apprécier le sel. Et ainsi d'identifier ce qui fait le caractère du sel de l'Île de Ré, celui du sel artisanal.

Accès : sur badge (réservation obligatoire par retour de mail : [votre email]).

Contact presse : Morgane Daeschner 06 22 12 60 08 ; Louis Merlin 06 63 06 13 78

Réseaux sociaux : suivez l'événement @apsir_asso.prod.seldere ; LinkedIn : APSIR – Association des Producteurs de Sel de l'Île de Ré avec #lesmotsdusel #seldeRé #IledeRé #SIA2026 #SaveursAuthentiques

APSIR – Association des Producteurs de Sel de l'Île de Ré
Route de la Prée – Ars en Ré
sal-ile-de-re@orange.fr – 06 63 06 13 78