

Dossier 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

Le 24 février 2026, l'APSIR dévoilera au Salon International de l'Agriculture une approche inédite : un référentiel organoleptique co-créé avec les sauniers de l'Île de Ré et validé par des chefs et spécialistes du goût. Une première dans le domaine, qui témoigne de la transmission d'un savoir-faire ancestral et d'une démarche sensorielle rigoureuse. La présidente de l'INAO sera présente.

1. Une première dans le domaine organoleptique

Pour la première fois, un lexique sensoriel a, entièrement, été élaboré avec les producteurs eux-mêmes. Ce travail, mené depuis 2024 par l'APSIR, a permis de caractériser les spécificités du sel et de la fleur de sel de l'Île de Ré, avec des descripteurs précis.

Pourquoi cette démarche est-elle unique ?

- **Une méthodologie participative originale** : les sauniers ont été au cœur de la création du lexique, ce qui témoigne et atteste :
 - o de la **reconnaissance de leur expertise**, une expertise partagée
 - o d'une d'authenticité sans précédent.
 - o du sérieux des outils d'analyse sensorielle mobilisés.
- **Une validation par les chefs** : un panel de professionnels du goût et consommateurs éclairés a testé et approuvé ce référentiel lors des séances à Paris en novembre 2025.

« Ce lexique est le fruit d'un travail collectif qui place les sauniers au centre de la valorisation de leur produit. Une approche novatrice dans le monde du sel ! Nous avons voulu donner à chacun les clés pour identifier notre sel artisanal de l'Île de Ré », souligne **Louis Merlin**, président de l'APSIR.

2. Un film pour immortaliser cette démarche originale

Un film documentaire, réalisé en collaboration avec les sauniers et les experts, retrace cette aventure collective. Il sera **diffusé en avant-première lors de l'événement**, il met en lumière :

- Les témoignages des sauniers sur leur métier, leurs valeurs et leur vision du sel.
- La démarche originale faite d'itérations, d'observations et de précisions.
- Les séances de dégustation avec les chefs, illustrant la validation du lexique.
- Les paysages des marais salants, patrimoine vivant de l'Île de Ré.
- L'invitation faite à chacun de s'intéresser aux caractéristiques du sel

"Ce film illustre un projet porté par une communauté soudée, fière de son terroir et innovante dans sa démarche." Louis Merlin

3. Un événement en présence de la présidente de l'INAO

Le 24 février 2026, de 10h à 12h, sur le stand de la Nouvelle-Aquitaine (Hall 1 – G 110), l'APSIR présentera cette démarche en présence de Carole LY, présidente INAO – Institut National de l'Origine et de la Qualité –, soulignant ainsi son importance 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.

"La présence de l'INAO souligne l'importance de ce travail pour la filière et pour la valorisation des produits sous signe officiel de qualité." Louis Merlin

4. Des outils pour fédérer et éduquer

Pour accompagner cette démarche, l'APSIR a développé un certain nombre d'outils originaux et inédits pour rendre tangible les spécificités de leurs produits – « Sel de l'Île de Ré » et « Fleur de Sel de l'Île de Ré » – leurs valeurs, leur métier, et les spécificités de Ré. Vous pourrez les découvrir lors de cet événement.

A propos du Lexique & du référentiel « *Mettre en mots, c'est faire exister quelque chose qui passerait inaperçu sinon* » dit la sociologue Sophie Tabouret. Avec les résultats de ce travail inédit et innovant, l'APSIR permet 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.

"Ces outils permettent de partager notre passion et notre savoir-faire avec le plus grand nombre, tout en restant fidèles à nos valeurs de durabilité." Un saunier

5. Informations pratiques

Date : 24 février 2026, 10h-12h

Lieu : Salon International de l'Agriculture, Hall 1 Allée G 110 stand Nouvelle-Aquitaine

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

Partenaires : ANAA – Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine

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

6. À propos de l'APSIR

L'Association des Producteurs de Sel de l'Île de Ré – l'APSIR – travaille à pérenniser l'activité et les moyens de production des sauniers dans ce territoire extraordinaire et vulnérable. Elle représente la majorité des sauniers : coopérateurs et indépendants.

L'APSIR est le **responsable officiel de l'IGP « Sel de l'Île de Ré » / « Fleur de Sel de l'Île de Ré »**. Elle a un rôle de représentation de la filière auprès des pouvoirs publics.

L'APSIR porte les grandes batailles de la filière artisanale alliée aux principaux sites de sel artisanal en France et en Europe. Parmi ces nombreux combats, **la défense de la Fleur de Sel par la réglementation**.

8. À propos du sel de l'Île de Ré et de la fleur de l'Île de Ré

Le sel et la fleur de sel de l'Île de Ré sont produits artisanalement dans les marais salants de l'Île. Ils sont récoltés à la main par les sauniers, ne sont ni lessivés, ni raffinés et ils sont sans additifs. Depuis le 24 novembre 2023, ce savoir-faire a été reconnu dans le cadre d'une indication géographique protégée (IGP) pour deux produits : le Sel de l'Île de Ré et la Fleur de Sel de l'Île de Ré.

De tous les sites salicoles de la côte atlantique française, l'Île de Ré est le plus ensoleillé et elle est parcourue de vents forts et réguliers. Le marais de l'Île a commencé à être aménagé il y a plus de 900 ans, au XII^e siècle, par des prises successives. En témoigne la part (1/4) des terres situées en dessous du niveau de la mer.

Pour en savoir +, retrouvez-nous mardi 24 février Hall1/G110 du SIA de 10h à 12h.