

vendredi 19 septembre

au cœur du salin d'Aigues-Mortes  
en Languedoc-Roussillon



Une action du Contrat de filière  
agroalimentaire du Languedoc-Roussillon



EDITION 2008

# LE SEL

De la mer à la table



Dossier de Presse - Septembre 2008

Le Sud  
cultive ses Saveurs

RENCONTRE ANNUELLE  
des producteurs,  
transformateurs  
et cuisiniers  
DU LANGUEDOC-ROUSSILLON





## Edito



Depuis plus de trois ans, la Région Languedoc-Roussillon concentre ses efforts et consacre un budget conséquent de 1,5 million d'euros par an au soutien de l'industrie agroalimentaire grâce au **contrat de filière agroalimentaire régional**.

La marque régionale «Sud de France», les campagnes publicitaires et l'ensemble des actions collectives décidées par les entreprises du secteur et soutenues activement par la Région portent leurs fruits. Grâce aux financements accordés à la filière, l'événement «**Le Sud cultive ses Saveurs**», inédit en France, entre dans sa troisième édition avec la même force et originalité en mettant à l'honneur la filière Sel de mer.

«**Le Sud cultive ses Saveurs**» place sous les projecteurs la richesse et la diversité agroalimentaires du Languedoc-Roussillon et fait une nouvelle fois la preuve de l'efficacité de l'alliance de la Région avec ses industriels au service de la croissance économique et de l'emploi.

**Georges FRÊCHE**  
Président de la Région Languedoc-Roussillon



**LE SEL**  
De la mer à la table

## Sommaire

<b>Le mot de Didier Barral</b> , président de l'ARIA-LR	p 1
<b>Le mot de Joël Castany</b> , président de la FRCA-LR	p 1
<b>Le Contrat de Filière Agroalimentaire Régional</b> : un contrat pour l'avenir	p 2-3
<b>Conseil Général du Gard / Militant du goût</b> : le pôle d'excellence	p 4
<b>Les organisateurs</b>	
• <b>l'ARIA-LR</b> , Association Régionale des Industries Agroalimentaires du Languedoc-Roussillon dans le cadre du Contrat de Filière signé avec la Région Languedoc-Roussillon	p 5 à 8
• <b>la FRCA-LR</b> , Fédération Régionale de la Coopération Agricole en Languedoc-Roussillon	p 9-10
• <b>les Salins du Midi</b>	p 11
<b>LE SUD CULTIVE SES SAVEURS / Programme de la 3<sup>ème</sup> édition : le Sel, de la mer à la table</b>	p 12 à 14
Vendredi 19 Septembre, sur le site des salins d'Aigues-Mortes	
<b>Un signe de qualité pour le sel et la fleur de sel de Camargue</b>	p 15
<b>Les saisons du sel / Comment fonctionne un salin</b>	p 16
<b>Les maîtres du sel</b> : portraits de saunier	p 17
<b>Sel et nutrition</b> : ne confondons pas...	p 18
<b>Les propriétés du sel et leur utilité dans les industries agroalimentaires</b>	p 19
<b>Le sel et l'industrie agroalimentaire</b> :	p 20 à 24
Travaux pratiques : 9 entreprises de la filière agroalimentaire illustrent, par leur activité, la nécessité du sel dans leur industrie.	
<b>Secrets de chefs</b>	p 25 à 30
5 chefs du Languedoc-Roussillon subliment le sel dans des recettes originales.	
<b>Infos Service</b> : Plan d'accès aux Salins du Midi - Pour plus d'informations	p 31

## Contact Service Presse

### SFAGES Relations Presse

Parc de Ballius  
380 rue des écoles, 34670 Baillargues  
Fax. +33 (0)4 67 04 17 16  
Sophie Fages - Port. +33 (0)6 26 05 24 41  
E-mail : sophie@sfages.com  
Pascale Migayrou - Port. +33 (0)6 26 73 40 01  
E-mail : pascale@sfages.com

### Marti Conseil - Blue Ice

Naturopôle, bâtiment D,  
3 bd de Clairfont, 66350 Toulouges  
Marielle Marti  
Tél. +33 (0)4 68 55 81 18  
Port. +33 (0)6 07 02 18 99  
Fax. +33 (0)4 68 55 89 74  
E-mail : marielle.marti@wanadoo.fr

## Espace Presse

Documents presse et visuels haute définition à télécharger sur

[http://www.agroalimentaire-lr.com/arialr\\_presse\\_lesud\\_2008.html](http://www.agroalimentaire-lr.com/arialr_presse_lesud_2008.html)

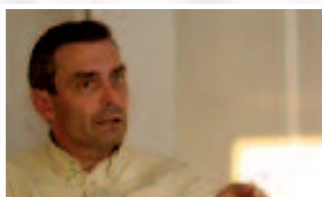
Reportage photographique de la journée à télécharger à partir du 25 septembre 2008.

Crédit photos : Salins du Midi



**LE SEL**  
De la mer à la table

1



## Le mot de Didier Barral, président de l'ARIA-LR



Si on tente de dresser un inventaire de tout ce que l'Agroalimentaire de la Région offre de remarquable, on s'aperçoit vite qu'il y a beaucoup d'entreprises ou de métiers à citer. Parmi les pépites que nous avons autour de nous, «les Salins» est, à mon avis, la plus brillante. En effet, qui n'a eu une salière «La Baleine» sur sa table? Qui n'a eu, un jour, les yeux attirés par ces immenses camelles d'où on tire le sel, déjà très pur, pour en faire un des ingrédients mythiques de notre alimentation? Cette année, nous allons célébrer la récolte du sel et ses multiples applications dans l'alimentaire. Nous allons dire haut et fort que nous sommes fiers d'avoir cette entreprise dans notre région, qu'elle enrichit notre culture et quelle augmente notre rayonnement.

**Le Sud Cultive Ses Saveurs** s'inscrit dans le programme ambitieux du **contrat de filière agroalimentaire**. C'est avant tout une occasion de réunir les professionnels avec les journalistes et les partenaires politiques pour prendre conscience, ensemble, que nous avons, en Languedoc-Roussillon le potentiel d'une grande région de production alimentaire.



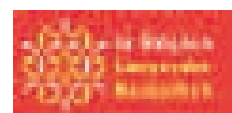
## Le mot de Joël Castany, président de la FRCA-LR



Pour sa 3<sup>e</sup> année avec pour thème «le Sel», symbole d'alliance, **Le Sud Cultive ses Saveurs** met en avant la complémentarité qui réunit les entreprises de la région Languedoc-Roussillon sous la marque régionale «**Sud de France**».

Par ailleurs, la filière Sel, est l'illustration parfaite de la notion de développement durable, alliant économie et environnement.

Grâce au **contrat de filière agroalimentaire régional**, **Le Sud Cultive Ses Saveurs** permet de mieux faire connaître la diversité des filières et les savoirs faire du secteur à travers cette journée de rencontre unique en France, mais également de faire découvrir le dynamisme des entreprises de la région et leur engagement dans le développement durable.







# Le Contrat de Filière Agroalimentaire Régional : un contrat pour l'avenir

## Présentation du Contrat de Filière Agroalimentaire Régional

Le Contrat de Filière Agroalimentaire Régional a été signé par le Président de la **Région Languedoc-Roussillon** et les Présidents de l'Association Régionale des Industries Agroalimentaires (**ARIA-LR**) et de la Fédération Régionale de la Coopération Agricole (**FRCA-LR**), le 14 Février 2006.

L'**ARIA-LR** a pour mission d'animer le Contrat de Filière Agroalimentaire Régional pour une durée de 3 ans (2006 - 2007 - 2008).

## Qu'est-ce que le Contrat de Filière Agroalimentaire Régional

Le **Contrat de Filière Agroalimentaire Régional** est la mise en oeuvre d'une stratégie collective. Il est construit comme un projet d'entreprise avec une direction, une cohérence et une adhésion puis une coordination des efforts collectifs techniques, scientifiques et financiers. Il doit être resserré sur quelques actions pour être plus fort et mobilisateur. La Région Languedoc-Roussillon attend du **Contrat de Filière Agroalimentaire Régional** qu'il ait un effet amplificateur sur les projets des entreprises elles-mêmes.

## Les axes stratégiques :

Le **Contrat de Filière Agroalimentaire Régional** a pour vocation à mobiliser les entreprises et mutualiser les moyens et compétences autour de l'axe stratégique majeur, **la reconquête du lien avec le consommateur**, base de l'indépendance stratégique et de la maîtrise de l'aval. Cette stratégie se décline en trois priorités :

- **La reconquête des marchés de proximité** : celle-ci passe par le renforcement de l'image des produits et l'affirmation de l'image industrielle régionale.
- **La différenciation de l'offre et de l'accroissement de la valeur ajoutée des productions régionales** : il s'agit de développer et de promouvoir des produits différenciés, présentant un avantage concurrentiel fort, notamment par la mise en avant des avantages nutritionnels des produits régionaux, l'appui à l'innovation-produit et la valorisation gastronomique des produits et recettes.
- **Le renforcement et la pérennité des entreprises** : le contrat de filière doit permettre d'améliorer la performance des entreprises régionales, autant dans leur dimension économique, que sociale et environnementale.

## Evaluation du Contrat de Filière Agroalimentaire Régional

Le financement important sur des fonds publics de ces actions (près d'un million d'euros en 2006, 1.5 million d'euros en 2007) justifie la mise en place d'un outil d'évaluation rigoureux, qui servira également à mieux piloter les actions futures, avec le meilleur rapport efficacité/coût.

Cet outil d'évaluation se matérialise par un questionnaire qui s'adresse aux entreprises agroalimentaires de la région Languedoc-Roussillon qui ont participé aux actions de l'ARIA en 2005 et/ou 2006 et/ou 2007.


Cette enquête a pour but de mesurer l'impact des actions menées dans le cadre du Contrat de Filière sur la performance globale des entreprises.



**LE SEL**  
De la mer à la table

## La marque "Sud de France"

Les filières agricoles et les entreprises agroalimentaires de la Région Languedoc-Roussillon ont engagé une mutation qualitative et technologique remarquable pour s'adapter aux nouvelles attentes des consommateurs et conquérir des parts de marchés.

La Région Languedoc-Roussillon, afin de valoriser cette mutation et d'accompagner les partenaires professionnels dans leurs efforts de promotion crée une marque .

Cette marque promeut les produits régionaux différenciés, sur des marchés ciblés, et facilite leur repérage dans la distribution.

 a pour ambition d'incarner la vitalité et la modernité des produits agroalimentaires du Languedoc-Roussillon et couvre une mosaïque de produits et terroirs.

 peut s'appuyer sur les bienfaits des traditions culinaires méditerranéennes, des produits agricoles à forte typicité, ainsi que sur l'engagement des entreprises en matière d'environnement et de mode de production responsable.

Plus d'infos sur [www.suddefrance.net](http://www.suddefrance.net)



Une action du Contrat de filière  
agroalimentaire du Languedoc-Roussillon





**LE SEL**  
De la mer à la table

MILITANT DU GOÛT  
Produits du Gard

# Le Conseil Général du Gard Militant du goût

## Le pôle de l'excellence

Généreux, le terroir gardois abrite dix Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) et de nombreuses autres distinctions (IGP, Label Rouge, Bio) qui reconnaissent et signalent la qualité de ses produits.

La gastronomie gardoise est aussi riche de nombreuses recettes traditionnelles que les artisans et les restaurateurs gardois ont à cœur de faire connaître et savourer à tous.

Aussi, quel meilleur moyen de faire connaître toutes ces richesses qu'en travaillant sous une bannière commune, **Militant du Goût**, gage de qualité officiellement certifiée et de saveurs issues de terroirs bien identifiés.

Soutenir les initiatives visant à valoriser les efforts et le travail des professionnels de métiers de bouche est une priorité pour le Conseil Général du Gard. C'est pourquoi, associé à la Chambre d'Agriculture, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat et les 2 Chambres de Commerce et d'Industrie, le Département du Gard a créé en 2002 le label «Militant du Goût» qui fédère l'ensemble des professionnels, sur la base du volontarisme. Cette démarche contribue à la dynamique de valorisation de notre patrimoine gastronomique en facilitant la reconnaissance et la promotion des produits d'excellence du Gard.

C'est la garantie pour le consommateur d'acheter des produits typiques du terroir, de qualité optimale, produits dans le respect de l'environnement.

### Une sélection de produits labellisés:

Plus de trente produits agricoles et artisanaux portent le label «**Militant du Goût**» puisqu'ils répondent à un cahier des charges tant en matière de production que de traçabilité, de respect de l'environnement et de saisonnalité :

- **les produits agricoles dont la qualité est reconnue par un signe officiel de qualité**, comme les AOC viticoles (Côtes du Rhône, Costières de Nîmes, Coteaux du Languedoc, Clairette de Bellegarde et Coteaux du Vivarais) et les Vins de Pays, l'Oignon Doux des Cévennes, le pèlardon, le taureau AOC de Camargue et le riz de Camargue, la Fraise Gariguettes de Nîmes, l'olive et l'huile d'olive de Nîmes, le poulet fermier des Cévennes (label rouge), l'asperge des sables, la truffe...
- **les artisans** de leur côté vous proposent petits pâtés nîmois et pâté cévenol, caladon, tarte aux pommes Reinettes du Vigan et tarte à la Fraise de Nîmes, panier gardois (pain de Beaucaire, pain cévenol, pain du sportif...), Bûche de Noël, brandade de Nîmes, Fleur de sel de Camargue, la tartine cévenole aux oignons doux des Cévennes, le Pastis Bleu, les produits médaillés OR au concours Gard Gourmand.

### Des points de vente engagés:

Des partenariats privilégiés ont vu le jour entre **Militant du Goût** et certains circuits de commercialisation, concrétisés par la signature d'une charte d'engagement. A ce jour, quelques 250 points de vente se sont engagés à mettre en avant et promouvoir les produits labellisés **Militant du Goût** (restaurateurs, points de vente, halles de Nîmes et Halles d'Alès, caveaux...). Points de vente et produits **Militant du Goût** sont aisément repérable grâce aux outils de promotion mis à disposition des partenaires.

### Le touriste, un client privilégié pour Militant du Goût...

Aujourd'hui, le touriste, qu'il soit français ou étranger, est aussi friand de patrimoine gastronomique que de richesses historiques, naturelles, culturelles... Aussi, sur tout le territoire gardois, les offices du tourisme valorisent la démarche **Militant du Goût** auprès des touristes grâce à une brochure spécifique.



Rassembler ET Partager



## Les organisateurs

### L'ARIA-LR, Association Régionale des Industries Agroalimentaires du Languedoc-Roussillon

*Association (loi 1901) de dirigeants d'entreprises agroalimentaires du Languedoc-Roussillon créée le 21 juin 1988.*

Aujourd'hui 130 entreprises adhérentes, TPE, PME et grands groupes issus de 13 branches d'activité, représentent 70% du poids économique du secteur agroalimentaire régional.

Partenaire signataire du Contrat de Filière Agroalimentaire Régional.

#### Ses missions

- Représenter les entreprises et le secteur agroalimentaire régional notamment auprès des Pouvoirs Publics, des Institutions départementales, régionales et plus généralement de l'environnement socio-économique: force de proposition, interface;
- Fédérer les entreprises, créer des liens entre les dirigeants et leurs collaborateurs, les mettre en réseau;
- Accompagner les entreprises notamment au travers d'actions collectives visant l'optimisation des performances ou la modernisation des méthodes et répondre au mieux à leurs besoins.

#### Ses objectifs

Accroître la valeur ajoutée des I.A.A. du Languedoc-Roussillon;  
Développer la filière en région;  
Promouvoir les I.A.A. régionales, leur savoir-faire et leurs produits.

#### Ses principes de fonctionnement

Simplicité, convivialité, professionnalisme, apolitisme, partage d'expériences, dialogue permanent entre cadres, dirigeants et salariés, méthodologie de groupes/ateliers de travail transversaux fonctionnant en réseau.

#### Les actions

Les actions menées par l'ARIA-LR en faveur du développement économique des entreprises agroalimentaires du Languedoc-Roussillon:

##### Performance Industrielle

*Accompagner les IAA dans l'amélioration de leur performance industrielle en réalisant un diagnostic, évaluant les organisation, technologies et compétences, en analysant la performance industrielle et en construisant un plan d'actions.*

##### Vos contacts

ARIA-LR

Anne CHASSANG, 04 67 04 75 25, [chassang@agropolis.fr](mailto:chassang@agropolis.fr)

Anne GERARD, 04 67 04 75 34, [gerard@agropolis.fr](mailto:gerard@agropolis.fr)

##### Nutrition & Innovation

*Stimuler les entreprises à développer les atouts nutritionnels de leurs produits et à innover en élaborant un guide de bonnes pratiques, en organisant un concours régional de l'innovation, en mettant les entreprises en relation avec un réseau d'experts, en communiquant sur les réussites.*

##### Vos contacts

ARIA-LR

Anne CHASSANG, 04 67 04 75 25, [chassang@agropolis.fr](mailto:chassang@agropolis.fr)

Anne GERARD, 04 67 04 75 34, [gerard@agropolis.fr](mailto:gerard@agropolis.fr)





### Développement Durable

#### *Charte Régionale de Progrès*

Engager 50 entreprises agroalimentaires signataires de la Charte de Progrès du Développement Durable à mettre en place et suivre des actions liées au Développement Durable en faisant choisir aux entreprises signataires 3 actions de progrès (une par pilier du développement durable) et en mesurant les résultats liés à ces actions au travers d'un indicateur de performance.

#### *Impact du nettoyage sur la contamination chimique des effluents*

Optimiser les pratiques de nettoyage afin de consommer moins d'eau et moins de produits de nettoyage, mutualiser les bonnes pratiques en terme de nettoyage, explorer la possibilité d'utiliser des méthodes alternatives respectueuses de l'environnement.

#### **Vos contacts**

ARIA-LR

Anne GERARD, 04 67 04 75 34, gerard@agropolis.fr

TRANSFERTS-LR

Jean Michel CLERC

#### *Approvisionnement de proximité*

Connaître la proportion des achats réalisés en région et déterminer les raisons de ces choix afin de faire émerger des pistes d'action et de proposer des outils opérationnels.

#### **Vos contacts**

ARIA-LR

Anne GERARD, 04 67 04 75 34, gerard@agropolis.fr

Rodrigues BRIN, 04 67 04 75 20, brin@agropolis.fr

#### *Diagnostic énergie et Diagnostic froid*

#### **Vos contacts**

FRCA-LR

Marie Laure RENAULT, 04 67 06 23 14, qualite@frcalr.coop

#### *Communication et Développement Durable*

#### **Vos contacts**

FFL

Raphaël MARTINEZ, 04 66 84 12 12, fedecoop.fl@wanadoo.fr

### Stratégie & Financement

Consolider le tissu agroalimentaire du Languedoc-Roussillon et renforcer les synergies.

#### *Transmission et reprise d'entreprises agroalimentaires*

Accompagner les entreprises dans les opérations de transmission et de reprise et/ou de recherche de partenariat.

#### *Croissance organique*

Accompagner les entreprises menant une politique de croissance (interne ou organique).

#### *Partenariats*

Appui à la recherche de partenariats commerciaux, financiers, techniques ou autres.

#### *Cellule de crise*

Identifier les entreprises rencontrant des difficultés afin de les accompagner dans leur redressement.

#### *Financement*

Renforcer les fonds propres - Renforcer les fonds de roulement - Développer le «reporting» - Financer les BFR par des ressources adossées - Sécuriser les ressources.

#### **Vos contacts**

ARIA-LR

Brigitte BOUILLUT, 04 67 04 75 20, aria-lr@agropolis.fr

Peggy MIROUX, 04 67 04 75 48, aria-lr@agropolis.fr

### Design & Packaging

Accompagner les IAA dans l'amélioration et/ou la création de packagings en considérant les 5 critères suivants : attractivité ou design, information, coût, praticité, environnement.

#### **Vos contacts**

ARIA-LR

Anne CHASSANG, 04 67 04 75 25, chassang@agropolis.fr

Anne GERARD, 04 67 04 75 34, gerard@agropolis.fr



## LE SEL

De la mer à la table

### Ecoute des consommateurs

Permettre aux PME de l'agroalimentaire régional d'adapter leur offre (produit, goût, parfum, conditionnement, prix, service...) à partir des avis de consommateurs et de communiquer sur les valeurs du produit à partir de tests de dégustation.

#### Vos contacts

ARIA-LR

Brigitte BOUILLUT, 04 67 04 75 20, aria-lr@agropolis.fr

Peggy MIROUX, 04 67 04 75 48, aria-lr@agropolis.fr

### Mutualisation des achats

Le métier d'acheteur ayant fortement évolué, et devenant l'apanage de profils fortement diplômés, les PME agroalimentaires n'ont pas pu intégrer ce type de compétences. Négociant par ailleurs, individuellement, chacune de faibles volumes, elles ne sont pas en mesure d'obtenir les meilleurs prix auprès de leurs fournisseurs.

L'objectif est de lancer un programme de mutualisation des achats pour les entreprises agroalimentaires du Languedoc-Roussillon afin de négocier les meilleurs prix et de professionnaliser les «référénts» achats au sein des PME.

#### Vos contacts

ARIA-LR

Brigitte BOUILLUT, 04 67 04 75 20, aria-lr@agropolis.fr

### Préparation à l'exportation

Préparer, en partenariat avec Septimanie Export, les IAA à potentiel d'exportation afin de favoriser leur succès à l'export.

#### Vos contacts

ARIA-LR

Brigitte BOUILLUT, 04 67 04 75 20, aria-lr@agropolis.fr

Peggy MIROUX, 04 67 04 75 48, aria-lr@agropolis.fr

### Restauration collective

Développer un courant d'affaires entre les EAA et les acheteurs de la restauration collective régionale en effectuant des visites commentées de cuisines centrales, en formant de façon adaptée des équipes commerciales, en organisant un show-room régional, en disposant d'un espace virtuel spécifique sur le site de l'ARIA.

#### Vos contacts

ARIA-LR

Brigitte BOUILLUT, 04 67 04 75 20, aria-lr@agropolis.fr

### Performance commerciale & TIC

Optimiser les performances commerciales des IAA régionales grâce à une meilleure utilisation d'Internet et des Technologies de l'Information et de la Communication, renforcer la présence commerciale des IAA en aidant à la réalisation de projets Internet et à une meilleure fidélisation de la clientèle, développer une culture Internet.

#### Vos contacts

ARIA-LR

Hermine LECURET, 04 67 04 75 21, lecuret@agropolis.fr

### Communication et relations presse

Valoriser l'agroalimentaire du Languedoc-Roussillon, faire connaître aux élus et aux institutionnels les performances des IAA, inciter les IAA non impliquées à participer aux actions du Contrat de Filière.

#### Vos contacts

ARIA-LR

Brigitte BOUILLUT, 04 67 04 75 20, aria-lr@agropolis.fr

### Le Sud Cultive ses Saveurs : 3<sup>e</sup> édition

Organiser une rencontre annuelle de tous les professionnels de l'agroalimentaire du Languedoc-Roussillon, sous le regard des journalistes, pour communiquer au grand public une image dynamique et typée des produits et des professionnels du Languedoc-Roussillon.

#### Vos contacts

ARIA-LR

Brigitte BOUILLUT, 04 67 04 75 20, aria-lr@agropolis.fr

Hermine LECURET, 04 67 04 75 21, lecuret@agropolis.fr

### Emploi - Compétences (EDEC)

#### Professionnalisation du service logistique

Faire évoluer le métier et la formation de cariste afin de l'adapter aux exigences du secteur agroalimentaire, améliorer l'image de marque de l'entreprise et donner des perspectives de carrière aux chauffeurs livreurs en enrichissant leurs compétences dans le domaine de la relation client.

#### Professionnalisation des référents R.H.

Professionnaliser et outiller les PME régionales en terme de Gestion des Ressources Humaines pour mettre en place une gestion des compétences en fonction de la stratégie de l'entreprise et engager les entreprises dans la gestion des compétences de façon simple et efficace.



## LE SEL

De la mer à la table

### *Professionnalisation des opérateurs et chefs d'équipe*

*Renforcer le rôle de l'encadrement intermédiaire afin d'améliorer le management des compétences et de faciliter le transfert interne des savoirs pratiques des opérateurs et techniciens de production.*

#### **Vos contacts**

EDEC / ARIA-LR

Anne CHASSANG, 04 67 04 75 25, [chassang@agropolis.fr](mailto:chassang@agropolis.fr)

Dorcac DELEPINE, 04 67 04 75 59, [delepine@agropolis.fr](mailto:delepine@agropolis.fr)

### *Passeport compétences*

*Construire et utiliser un outil capable de recenser les compétences développées par les salariés, identifier les besoins en compétences de l'entreprise et individuellement les besoins en formations des salariés, évaluer les compétences transférées après une formation.*

### *Baromètre Emploi-Formation*

*Réaliser des études (quantitatives/qualitatives) annuelles afin d'obtenir des données précises, fiables et dynamiques sur la situation «Emploi-Formation» dans les entreprises agroalimentaires du Languedoc-Roussillon.*

#### **Vos contacts**

EDEC / ARIA-LR

Anne CHASSANG, 04 67 04 75 25, [chassang@agropolis.fr](mailto:chassang@agropolis.fr)

Dorcac DELEPINE, 04 67 04 75 59, [delepine@agropolis.fr](mailto:delepine@agropolis.fr)

### **Formation Initiale en Alternance : IFRIA-LR**

Organisme gestionnaire d'un «CFA sans mur», l'IFRIA-LR agit en interface avec les partenaires suivants : les entreprises, les jeunes, les établissements de formation, les pouvoirs publics.

Son objectif est de fédérer les besoins en compétences des entreprises agroalimentaires, et de leur apporter une réponse, plus particulièrement, par le biais de la formation par apprentissage.

Plus d'infos sur [www.ifria-lr.com](http://www.ifria-lr.com)

#### **Vos contacts**

Jean Yves LEMERCIER, 04 67 04 75 24, [ifria-lr@agropolis.fr](mailto:ifria-lr@agropolis.fr)

Marion PARDINA, 04 67 04 75 92, [pardina@agropolis.fr](mailto:pardina@agropolis.fr)

Guillaume RAVERDY, 04 67 04 75 39, [ifria-formation@agropolis.fr](mailto:ifria-formation@agropolis.fr)

Plus d'infos sur [www.agroalimentaire-lr.com](http://www.agroalimentaire-lr.com)





## Les organisateurs

### La FRCA-LR, Fédération Régionale de la Coopération Agricole en Languedoc-Roussillon

La Fédération Régionale de la Coopération Agricole LR, premier réseau agricole et agroalimentaire d'entreprises territoriales représente les coopératives agricoles dans leur intégralité. Elle fédère 480 coopératives, unions, SICA et 580 CUMA qui assurent les fonctions d'approvisionnement, de transformation, de mise en marché et autres services associés pour les différents secteurs d'activité.

Partenaire signataire du Contrat de Filière Agroalimentaire Régional.

#### Nos valeurs

La FRCA-LR, membre du réseau national Coop de France, veille à respecter et promouvoir l'éthique de la coopération agricole et ses valeurs fondamentales qui sont :

- l'équité et libre adhésion,
- l'expression démocratique dans une société de personnes: «un homme, une voix»,
- la promotion des femmes et des hommes,
- le développement durable.

#### Nos objectifs

Représenter et promouvoir les coopératives auprès des organisations professionnelles agricoles, des services de l'Etat, des collectivités territoriales et des instances nationales et européennes.

Apporter aux coopératives une réponse spécifique à leurs besoins de fonctionnement et de développement.

### La Coopération en Languedoc-Roussillon

#### Quelques Chiffres

- 480 coopératives et 580 CUMA.
- Chiffre d'affaires des coopératives et de leurs filiales : 2.9 milliards d'euros.
- Nombre d'adhérents inscrit dans une structure coopérative : 50 000.
- Effectif (équivalent temps plein) : 7 500 salariés.

#### Nos actions

##### Direction

Olivier RIVES

Directeur de la FRCA LR / Directeur LRE / Délégué Interrégional COOPAME / Directeur Académique de l'ESCAIA / Administrateur du fond de formation OPCA 2.

*Représentation des coopératives, Animation de la réflexion stratégique, Coordination du réseau coopératif, Export et relation international, Interface avec la recherche.*

Contact [direction@frcalr.coop](mailto:direction@frcalr.coop), tél. 04 67 06 23 11

##### Assistante de direction

Contact Michèle AUBERT, [administration@frcalr.coop](mailto:administration@frcalr.coop), tél. 04 67 06 23 10

##### Economie et Droit des coopératives

*Gouvernance coopérative, Stratégies et projets d'entreprises/alliances/fusions, Statuts et règlement intérieurs, Audit et diagnostics économiques et financiers, Pilotage du projet COOPERFIC®.*

Contact Louis-antoine SAÏSSET, [revision@frcalr.coop](mailto:revision@frcalr.coop), tél. 04 67 06 23 13





## LE SEL

De la mer à la table

### Gestion des Coopératives - Projet COOPERFIC®

Projet de recherche, Création d'outils de pilotage des coopératives, Conception et mise en œuvre d'une base de données d'indicateurs, Evaluation des performances.

Contact Louis-Antoine SAÏSSET, cooperfic@frcalr.coop, tél. 04 67 06 23 13

### Qualité - Développement durable

Domaine: qualité - développement durable - hygiène - sécurité alimentaire - environnement

Développement durable, Animation groupes échange/Information et formation QHSE, Développement agri confiance, Audit diagnostics et audits pré certification.

Contact Marie-Laure RENAULT, qualite@frcalr.coop, tél. 04 67 06 23 14

### Ressources humaines et Formation

Formation des administrateurs et des salariés, Accompagnement stratégique et RH des coopératives, Animation de la vie paritaire régionale, Appui aux groupements d'employeurs.

Contact Julien GRANATA, formation@frcalr.coop, tél. 04 67 06 23 12

### Vie Coopérative

Action d'animation des sociétaires et de la vie sociale (nouveaux adhérents, jeunes coopérateurs...)

Contact Katia BUDNY, viecoop@frcalr.coop, tél. 06 09 99 60 00

### Export

Coopération avec les Pays du Sud de la Méditerranée

Contact Philippe GAUFFRETEAU, ida.gauffreteau@wanadoo.fr, tél. 06 80 041 37 98

### Communication

Contact Evelyne PAYET, contact@frcalr.coop, tél. 06 10 40 15 02

### ESCAIA

Formation des futurs responsables des coopératives

Contact contact@escaia.fr, tél. 04 67 15 05 92

Plus d'infos sur [www.cooperation-agroalimentaire.com](http://www.cooperation-agroalimentaire.com)

## Le Sel, une des matières premières, des coopératives du Languedoc-Roussillon

Utilisé depuis toujours pour l'alimentation et la conservation des aliments, le sel est aujourd'hui un ingrédient de plus en plus diversifié.

Élément gustatif indéniable, le sel joue également un rôle technologique dans la conservation ou la texture, en fonction de son mode d'incorporation dans le produit fini.

Le sel est une des matières premières principales à la fabrication ou la conservation des aliments pour les nombreuses coopératives de la région Languedoc-Roussillon que ce soit pour le fromage, le pain, les olives, les salaisons, etc...

En choisissant pour thème le sel, **Le Sud Cultive Ses Saveurs** donne l'occasion à toutes ces entreprises de montrer la diversité des filières en Languedoc-Roussillon, ainsi que leur complémentarité et leur contribution essentielle à l'emploi et l'économie régionale !

**LE SEL**  
De la mer à la table

## Les organisateurs

### LES SALINS DU MIDI

Le groupe **Salins** est l'un des principaux saliniers européens. Groupe privé à capitaux majoritairement français, il dispose d'installations industrielles en Espagne, en France et en Italie ainsi que dans plusieurs pays africains. Il déploie son activité logistique et commercialise sur l'ensemble du continent européen, en Afrique de l'Ouest et du Nord ; il est également présent en Amérique du Nord, où il collabore avec Morton Salt, le leader mondial.

**Salins** est le spécialiste européen du sel, un produit aux innombrables usages, indispensable dans la vie quotidienne comme à la vie tout court, il en maîtrise toutes les techniques de production et le fournit sous toutes ses formes pour toutes les applications.

Qualité, sécurité, développement durable, éthique, autant de valeurs autour desquelles le groupe tout entier se structure en vue d'établir la confiance avec ses clients, son personnel, ses actionnaires et son environnement.

La **Compagnie des Salins du Midi** et des **Salines de l'Est**, communément appelée les **Salins du Midi** est la composante française du groupe **Salins**.

L'origine des salins de Peccius (Peccais), les plus anciens de la Méditerranée, remonte à l'antiquité. Un certain Peccius, «ingénieur romain», aurait en effet, été chargé, au début de l'ère chrétienne, d'organiser la production de sel à Aigues-Mortes.

Jusqu'à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, tous les salins se trouvaient dans l'enclos de Peccais. Après les inondations du Rhône de 1840 et de 1842, les propriétaires s'associèrent avec un négociant de Montpellier qui venait d'acheter à l'état, les salins de l'Abbé et de Saint Jean.

Ce groupe d'industriels montpelliérains constituèrent en 1856, une société anonyme dont la raison sociale prit le nom de «**Compagnie des Salins du Midi**».

Cette compagnie s'est développée continûment depuis lors par des acquisitions en France et dans les anciennes colonies françaises (Algérie, Maroc, Vietnam, Djibouti, Tunisie, Madagascar, Sénégal) jusqu'à devenir le producteur de sel solaire de référence dans le monde. L'absorption en 1968 de la **Société Salinière de l'Est**, propriétaire notamment du site de Varangéville (Meurthe-et-Moselle), lui a conféré une dimension nationale en France tout en élargissant son portefeuille aux sels gemme et igné. Le rachat en 1971 au groupe **Péchiney** de la **Société Salinière de Camargue** (exploitante du marais salant de Salin de Giraud) a fini de lui donner son contour actuel.

En 1999, les **Salins du Midi** et le groupe des **Potasses d'Alsace** ont ensemble créé **ROCK**, une joint-venture pour le déneigement.

Les **Salins du Midi** produisent aujourd'hui près de 2,2 millions de tonnes de sel de tous les types qu'ils commercialisent dans le monde entier sur tous les marchés.

Par leur dimension et leur couverture complète du métier, les **Salins du Midi** constituent aujourd'hui le cœur du groupe.

L'exploitation d'Aigues-Mortes, en Camargue, produit chaque année 450 000 tonnes de sel. Ses ateliers de conditionnement lui permettent de couvrir plus du tiers des besoins du marché français en alimentation humaine et animale.

L'installation de transformation du sel de mer brut d'Aigues-Mortes est la plus moderne du monde.

#### **SALINS DU MIDI**

Compagnie des salins du midi et des salines de l'est

Exploitation salinière

30220 Aigues-Mortes

[www.salins.com](http://www.salins.com)

Contact

Patrick VIVERGE, +33 (0)4 66 73 40 22, [pviverge@salins.com](mailto:pviverge@salins.com)



## Programme

**vendredi 19 septembre**  
**sur le site des Salins du Midi,**  
mettez votre grain de sel

**en présence de Georges FRECHE**  
**Président de la Région Languedoc-Roussillon.**

Après la filière oléicole en 2006, la pomme en 2007, la 3<sup>e</sup> édition du **SUD CULTIVE SES SAVEURS**, rencontre annuelle des producteurs, transformateurs et cuisiniers du Languedoc-Roussillon mettra à l'honneur la filière **SEL DE MER** dans une magnifique journée de découverte, de rencontre et de goûts.

Le **SUD CULTIVE SES SAVEURS** est un moment exceptionnel basé sur le «FAIRE» et pas sur le «DIRE». On va sur le terrain, on participe physiquement à la récolte et à la transformation. Pas de bla-bla, on touche du doigt! Et on relaie, en étant présent, un message de dynamisme, de richesse et de diversité d'une région agroalimentaire qui mérite d'être découverte.

### Horaire et déroulement

- à partir de 8h00 accueil des participants sur le site des Salins du Midi à Aigues-Mortes.
- de 8h30 à 13h30 participation aux différents ateliers proposés.
- à 13h30 déjeuner "Les chefs mettent leur grain de sel"

**TENUE DÉCONTRACTÉE FORTEMENT RECOMMANDÉE ET ATTENTION :**  
pas de chaussures en cuir... mais des chaussures à semelles en plastique.

*Participez aux ateliers...*

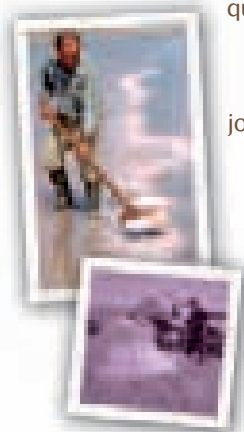
## Ateliers Découverte

.....

### Magique Fleur de Sel de Camargue, enfant naturel du soleil et du vent

C'est toujours en été, entre le 14 juillet et le 15 août que l'on récolte **la fleur de sel de Camargue**. Mais cette journée ne sera pas complète si, vous ne prenez pas quelques minutes, dans **le musée du salin**, pour écouter des sauniers passionnés vous raconter l'histoire de sa magique naissance. Car c'est toujours au point du jour, quand tous les éléments, l'eau, le vent, la fraîcheur matinale se conjuguent en harmonie, que naît **la fleur de sel de Camargue**, blanche, fragile, soyeuse, à la surface de l'eau.

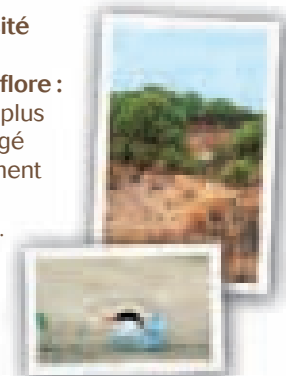
Attendant qu'un souffle de vent la pousse délicatement vers **le saunier**.

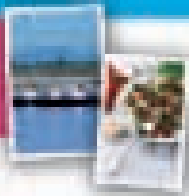


### Au coeur du salin, un environnement naturel préservé

Accompagné par **des spécialistes de l'environnement**, vous découvrez que l'activité salicole est d'une naturalité extrême puisqu'elle fait appel à une ressource et à **des énergies renouvelables** (l'eau, le soleil, le vent).

Vous mesurez combien **ce milieu naturel**, constitué de zones humides, est caractérisé par **une grande diversité d'oiseaux d'eau et de migrateurs**, ainsi que par **une grande richesse de la flore** : espèces des marais littoraux de milieux plus arides. Les saliniers ont toujours protégé cet environnement, en agissant uniquement sur **la circulation des eaux**, facteur de développement de cette richesse.





# LE SEL

De la mer à la table

## Ateliers Méthodes

### Saunier pour un jour ou la récolte du sel

Au cours d'une **promenade originale**, vous découvrez que **le sel est un vrai produit agricole**. Marqué par une saisonnalité précise, il est véritablement **cultivé, élaboré** patiemment pendant près de 6 mois sur un site grandiose de 11 000 ha, pour être **récolté**, enfin, à l'issue d'un cycle de production soumis aux aléas météorologiques. Tout près des remparts médiévaux d'Aigues-Mortes, vous retrouvez, sur **une table salante**, le geste ancestral et précieux de la récolte du sel.



### Le sel, allié précieux de l'industrie agroalimentaire

5 filières de l'industrie agroalimentaire régionale, qui, toutes, utilisent le sel pour ses fonctions spécifiques vous font toucher du doigt son rôle capital dans l'alimentation humaine, pour le goût, la conservation, les process ou plus simplement les aspects sanitaires.

#### Sel et fromages

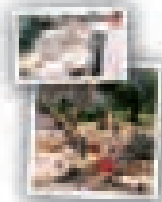
Que serait le fromage sans le sel ? Il a, dans sa fabrication, plusieurs rôles majeurs : donner **du goût**, parfaire l'**égouttage**, favoriser l'**apparition des bonnes levures** pour la formation de la croûte... Vous touchez du doigt cette réalité en moulant vous-même, à la main, votre pélardon, et dégustez ensuite des produits affinés.



#### Poissons et produits de la mer

Sans sel, pas de **brandade de morue à Aigues-Mortes** ou de **préparation d'anchois à Collioure** ! Dans cet atelier, vous «branlez» la morue pour réussir votre brandade ou, encore, prélevez délicatement les filets des anchois.

Et bien sûr, vous **GOUTEZ** morue et anchois à différents stades de salage pour mesurer cet art subtil du **dosage du sel** qui ne se fait encore aujourd'hui «qu'au palais».



#### Salaison des viandes et charcuteries

Difficile d'imaginer des salaisons sans sel !

Et si les professionnels travaillent aujourd'hui à réduire de façon conséquente les apports en sel dans leurs spécialités, le **sel** conserve ses fonctions majeures de **conservateur, de stabilisateur et d'exhausteur de goûts**.

Dans cet atelier, à vous de «pousser» la saucisse dans son boyau, mais aussi de faire apprécier à vos papilles l'intérêt du sel dans le **GOUT**.



#### Olives et tapenade

Saviez-vous que le sel participe à cet art subtil appelé la «confiserie des olives» ? Olives désamérisées à mettre au sel pour les **conserver et exalter leurs saveurs**, tapenades à déguster, telles sont les perspectives savoureuses proposées par cet atelier.



#### Le sel et le pain

«**Mettre la main à la pâte**» est la devise du **SUD CULTIVE SES SAVEURS**. Et vous ne manquez pas de le faire dans cet atelier où vous pétrissez, façonnez et cuisez du pain. A vous de déguster des pains dans lesquels le sel aura été incorporé en quantités variables et à des moments différents dans la fabrication et voyez combien le résultat est sensiblement étonnant en termes de coloration, de goût, de texture...





## Ateliers Goûts

### Les Chefs mettent leur grain de sel

Ils sont 5, talentueux, inventifs, préparant avec passion les produits de la région. Certains accompagnent **LE SUD CULTIVE SES SAVEURS** depuis sa création, d'autres en découvrent le principe cette année.

Tous ont à cœur de donner à la manifestation **LE SUD CULTIVE SES SAVEURS** ce supplément d'âme qui en est désormais la signature.

- Jacques et Laurent Pourcel (Le Jardin des Sens),
- Eric Cellier (Cellier-Morel, La Maison de la Lozère),
- Anne Majourel (Les Demeures du Ranquet),
- Charles Fontès (La Réserve Rimbaud),
- Jean Pierre Cazals (Le Spinaker).



**Vous les retrouvez cette année sur 2 temps forts du SUD CULTIVE SES SAVEURS...**

#### • Variations autour de la viande de Taureau de Camargue AOC

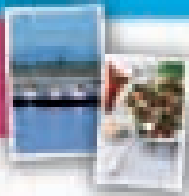
Simultanément, 5 chefs accompagnés chacun d'1 journaliste imaginent et préparent ensemble une recette originale sur le thème. Ils doivent tirer la matière du plat à partir d'un panier de produits locaux proposé à chacun (filet de taureaux de Camargue, sel de Camargue, huile d'olive, figue, olive, tomate, bouquet d'aromate, pignon, champignon, vinaigre...)  
Les démonstrations sont filmées et projetées sur grand écran dans la salle où le public sera réuni.

#### • Le déjeuner gastronomique «Quand les chefs mettent leur grain de sel...»

Point d'orgue de la journée, un déjeuner, sur le thème du sel, bien sûr, conçu par nos 5 Chefs, est servi dans un cadre original, près des camelles de sel.  
5 chefs, 5 plats, 5 façons d'exalter le SEL, le goût...

*Retrouvez leurs recettes en détail page 25*





**LE SEL**  
De son goût à sa santé

## Un signe de qualité pour le sel et la fleur de sel de Camargue

A l'exemple de ce qui a été fait par les riziculteurs et les éleveurs de taureaux de Camargue, la **Compagnie des Salins du Midi** et des **Salines de l'Est** a l'ambition d'obtenir des signes d'identification de la qualité et de l'origine pour le **Sel** et la **Fleur de Sel de Camargue**.

Elle souhaite à travers cette démarche, défendre, protéger et valoriser ses produits et son terroir Camarguais.

Le **Sel** et la **Fleur de Sel de Camargue** sont des sels marins obtenus sur les marais salants situés en bord de Méditerranée sur les départements du Gard et des Bouches du Rhône. Ils sont constitués essentiellement de cristaux de Chlorure de Sodium naturellement blancs.

La **Fleur de Sel** est un sel d'exception par sa cristallisation particulière.

L'aire géographique concernée pour le **Sel** et la **Fleur de Sel** repose sur des critères historiques, géographiques et humains et reflète la réalité de son grand espace naturel contribuant au maintien de l'équilibre écologique.

La **Compagnie des Salins du Midi** et des **Salines de l'Est** réaffirme donc sa volonté de défendre et de valoriser ces espaces naturels et les sels qui y sont produits.

Sollicitée sur la pertinence de la démarche et le choix du signe de qualité, la **Région Languedoc-Roussillon** encourage le projet et apporte son soutien à travers les campagnes de promotion **Sud de France**, démarche à laquelle les **Salins du Midi** ont adhéré.

A suivre...



Une action du Contrat de filière  
agroalimentaire du Languedoc-Roussillon





# LE SEL

De la mer à la table

## Les saisons du sel

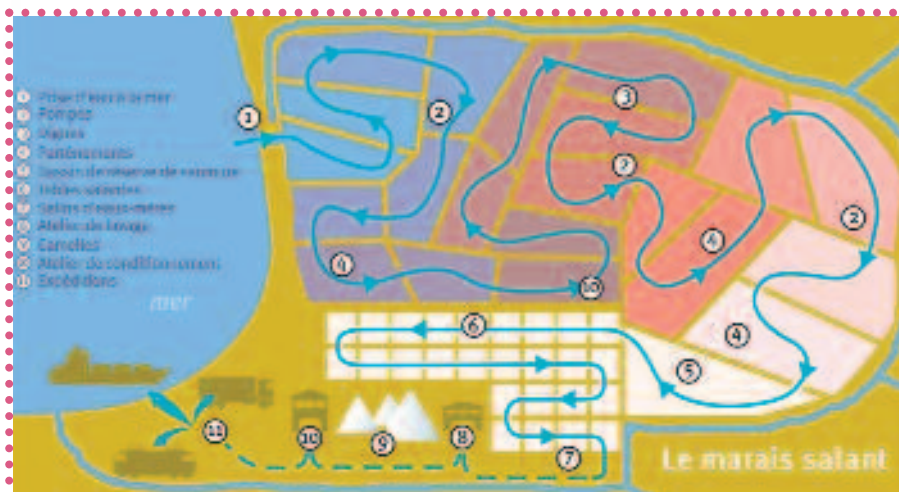
Le sel est un vrai produit agricole. Marqué par une saisonnalité précise, il est véritablement cultivé, élaboré patiemment pendant près de six mois sur le site pour être récolté enfin, à l'issue d'un cycle de production.



## COMMENT FONCTIONNE UN SALIN

Le pompage de l'eau commence à partir du mois de mars, dès que les conditions climatiques permettent au salin de se remettre en activité après l'hiver.

L'eau est pompée en mer par vent du Nord, qui repousse vers le large les eaux douces du Rhône. Elle circule ensuite dans des étangs («partènements») qui occupent à Aigues-Mortes les trois quarts de la surface du salin. Elle passe successivement par divers partènements mis en communication grâce à l'ouverture des portes martelières. Tout au long de ce cheminement, sous l'effet conjugué du vent et du soleil, elle s'évapore, et se concentre progressivement. Le saunier contrôle l'évolution de sa concentration en sel, et en fin de parcours introduit la saumure saturée ainsi obtenue dans les cristallisoirs (tables salantes) où après des mois de patience, le sel cristallise et se dépose, formant ainsi au fond des tables salantes un "gâteau" de sel. La récolte s'effectue une fois par an, en septembre, et le stockage se fait en "camelles", véritables montagnes de sel.





# Les maîtres du sel

## Portraits de saunier

«Mon père et mon grand-père étaient sauniers. Enfant, je me rappelle combien la météo menaçante pouvait «plomber» l'atmosphère familiale. Quand la pluie était annoncée, une espèce d'angoisse s'abattait sur lui, partagée par nous tous, les membres de sa famille». Ce sont les premières paroles de Patrick Ferdier, 50 ans, interrogé sur son métier de saunier sur le salin d'Aigues-Mortes.

«Moi, raconte Alban Mouret, 51 ans, saunier depuis 20 ans, il m'est arrivé de quitter des repas chez des amis ou d'appeler en urgence ces mêmes amis, en pleine nuit, pour qu'ils viennent garder mes filles, encore petites, parce que l'alerte météo était donnée et qu'il nous fallait rejoindre le salin dans la demi-heure suivante».

«D'ailleurs, ajoutent-ils tous les 2, il n'y pas encore si longtemps, les sauniers habitaient des mas répartis sur le territoire immense du Salin. Aujourd'hui, ce n'est plus le cas mais, ici, sur le salin d'Aigues-Mortes, vous ne rencontrerez pas un saunier de Nîmes. Il faut habiter sur place et être disponible tout le temps. On le sait. On l'accepte, on vit avec».

Car le sel se cultive et se protège comme un vigneron protège sa vigne ou un arboriculteur sa récolte de pêches. C'est un long et minutieux processus, l'histoire d'une eau partie de la mer avec 29 g de sel par litre, qui voyage pendant 5 mois, parcourt 65 km, de partènements en partènements pour arriver sur un cristalliseur où, chargée de 260 g de sel/L, elle déposera son or blanc avant que ne débute la récolte.

A Aigues-mortes, 10 sauniers se partagent la responsabilité d'un territoire grand comme Paris, de près de 11 000 ha. Chaque saunier récupère les eaux -que l'on nomme saumure au fur et à mesure qu'elles se chargent en sel- du précédent et l'amène à son confrère suivant, dans les meilleures conditions.

«Quand il pleut, c'est l'alerte générale: on a à peine quelques heures pour intervenir et éviter que l'eau douce dilue la saumure et réduise à néant les efforts de plusieurs semaines». Heureusement, l'eau douce est plus légère que l'eau salée: elle reste donc en surface pendant quelques heures, le temps de procéder à la surverse, c'est-à-dire l'évacuation de l'eau douce sur un réseau parallèle.

Plus qu'une passion, c'est une vocation que partagent ces hommes et un respect infini de leur domaine, de cet environnement magique, protégé où ils gèrent des ressources inépuisables: l'eau de mer, le soleil, le vent...

Claude Chacornac, le maître-saunier responsable des sauniers du salin d'Aigues-Mortes parcourt chaque année 25 000 km sur les 300 km de pistes que quadrillent le salin. Inlassablement, il veille sur cette étendue, entre terre et mer.

A Aigues-Mortes, on est saunier de père en fils ou presque... C'est un cousin ou un grand-père qui transmet l'héritage. Et quand on demande combien il faut de temps pour devenir saunier, invariablement, on nous répond: «Ce n'est pas une question d'années mais une affaire de temps: il faut avoir connu toutes les conditions, les bonnes et les mauvaises, la sécheresse, la pluie, le gros vent. Potentiellement, on peut apprendre toute sa vie. Moi, j'en apprend tous les jours!».





## Sel et nutrition

La consommation de sel diminue en France selon l'enquête INCA 2.

Ainsi les teneurs en sel des aliments consommés par les adultes ont diminué de 5,2% en moyenne entre 1998/1999 et 2006/2007 en baissant de 8,1 g à 7,7 g par jour.

Grâce aux efforts des industriels, dans les principaux groupes d'aliments salés, les teneurs en sel ont été réduites dans les produits de panification, les charcuteries, les soupes et les fromages. C'est sans doute également grâce aux recommandations des Pouvoirs Publics. Néanmoins, tous restent engagés dans la réflexion pour affiner les axes d'optimisation les plus pertinents, le sel étant à la fois un ingrédient indispensable et un aliment essentiel.

### Ne confondons pas...

... le sel, composé à 97% de NaCl (chlorure de sodium) et le sodium. Le sel est un aliment, un ingrédient ou un condiment alors que le sodium est un nutriment provenant du sel mais aussi d'autres aliments dans lesquels il est naturellement présent (viandes, certaines eaux minérales) ou bien d'additifs, d'ingrédients (poudres à lever, exhausteurs de goût). Un produit sans sel ajouté peut donc contenir du sodium.

### Le sel, un aliment essentiel

Sur le plan alimentaire, le sel est une denrée des plus précieuses pour la qualité gustative et la sécurité des aliments. Sur le plan nutritionnel, il est essentiel à la vie comme fournisseur de sodium (1 g de sel apporte 0,4 g de sodium), indispensable au bon fonctionnement physiologique du corps humain.

**S'il n'existe pas de relation directe** entre la quantité de sel ingérée et le niveau de la pression artérielle dans une population donnée, par contre, certains sujets sont sensibles au sel et doivent, dans le cadre d'un suivi médical régulier, surveiller leurs apports en sodium en général et de sel en particulier.



# Les propriétés du sel et leur utilité dans les industries agroalimentaires

Dans les industries agroalimentaires, le sel est un ingrédient indispensable dans de très nombreuses fabrications ; même s'il n'intervient dans le produit fini qu'à un taux relativement faible, il n'en joue pas moins un rôle gustatif et technologique déterminant.

Les usages du sel sont nombreux ; ils s'appuient sur quatre propriétés majeures du sel, chacune lui conférant des rôles technologiques particuliers dans les industries alimentaires.

## Propriété n°1 : le sel est un produit hygroscopique

Comme toute substance hygroscopique le sel est capable de pomper l'humidité de l'air ou des produits au contact desquels il se trouve.

Cette propriété permet la conservation par dessiccation de certains aliments et est utilisée en salaisons et conservation du poisson.

## Propriété n°2 : le sel est un aliment, un condiment et un exhausteur de goût

qui joue aussi un rôle physiologique dans l'alimentation humaine.

## Propriété n°3 : le sel est un pulvérulent neutre

A ce titre, il est utilisé comme support ou charge pour les arômes et colorants utilisés dans différentes professions.

## Propriété n°4 : la composition chimique du sel lui confère un rôle d'agent de texture

A ce titre, il est utilisé en charcuterie.

**En fromagerie**, le sel joue un triple rôle :

- il favorise l'égouttage en facilitant le drainage de la phase aqueuse libre de la pâte, il modifie également l'hydratation des protéines et intervient ainsi dans la formation de la croûte ;
- il participe à la phase d'affinage en agissant sur le développement des microorganismes et l'activité enzymatique ;
- il apporte son goût caractéristique et a la propriété d'exalter ou de masquer la sapidité de certaines substances qui apparaissent au cours de la maturation.

**En salaison des viandes**, le sel participe à la maîtrise du développement de la plupart des microorganismes présents ou potentiellement présents dans les produits.

Il joue, également, un rôle dans la solubilisation des protéines, ce qui favorise l'expression de leurs propriétés technologiques (pouvoir émulsifiant, liant...).

**En salaison des poissons**, le sel a un rôle bactériostatique car les tissus musculaires des poissons sont le siège de processus rapides de dégradation sous l'action de bactéries et d'enzymes endogènes.

En effet, le sel passe rapidement en solution au contact des chairs et arrête les réactions de dégradation par abaissement de l'activité de l'eau sans pour autant provoquer de dessèchement de la surface des produits.

**Enfin, dans l'industrie de la panification**, si le sel permet de développer la saveur, il joue un rôle non négligeable dans la texture de la pâte et sur l'activité des levures.



# Le sel et l'industrie agroalimentaire

## Travaux Pratiques

Neuf entreprises agroalimentaires de la région, dans cinq filières différentes...

Un facteur commun : l'utilisation du sel dans l'élaboration de leurs produits.

Grâce à leur collaboration et aux démonstrations pratiques, le sel apparaîtra sous un jour nouveau, un aliment indispensable à la vie.

### Sel et... pains

#### UNION DES BOULANGERS



**Boulangier**, un métier symbole d'un pays. Comment imaginer la France sans ses odeurs de pains chauds au petit matin. Un métier recherché par les pays étrangers qui nous envient notre savoir faire artisanal.

Notre **Union**, créé avec l'objectif de représenter et défendre la profession connaît l'importance de communiquer. C'est pourquoi, elle est présente dans les manifestations où sont mis à l'honneur les produits de qualité et les produits du terroir. Le terroir, **les boulangers** le connaissent bien, eux qui sont présents sur l'ensemble du territoire même en zone rurale où la boulangerie est souvent un des rares commerces de proximité, facteur de lien social.

"Triste comme un jour sans pain"... Une maxime qui résume bien la place que tient ce produit dans notre culture. Et quand on dit du pain, on devrait parler des pains... Car il y en a des variétés!!!! Issues du travail et de l'imagination des professionnels... des pains traditionnels (à l'ancienne, au levain...), des pains régionaux (pain de Beaucaire, pain de Lodève...), des pains du terroir (pain au vin, pain au saucisson...), et bien sur des pains aux saveurs du Sud (pains au romarin, pains aux olives, pains aux anchois...).

De quoi ravir tous les palais et d'apprécier le travail de ces femmes et ces hommes qui chaque matin mettent la main à la pâte.

#### LA BOULANGERIE GRAU DU ROI

##### FREDERIC MACIA

Né en 1966 à Toulouse, il effectue son apprentissage en Bourgogne. Six mois après avoir passé son CAP avec succès, il achète sa première boulangerie dans un petit village de la Drôme (Lens-Lestang).

Cela lui permet d'acquérir une solide expérience professionnelle dans le domaine de la boulangerie artisanale, qu'il s'agisse des pains spéciaux, de la Pogne (spécialité locale) ou de chocolats maison.

En 2004 **Frédéric MACIA** participe à la coupe du monde de la boulangerie, et arrive 3<sup>ème</sup> au concours éliminatoire de la région Rhône-Alpes.

Encouragé et reconnu par la presse écrite, ainsi que par la radio, il est remarqué pour ses mots "pâte molle pâte folle, pâte dure pâte sure".

Il parle de son métier avec amour, et le pratique avec respect.

L'envie de s'installer en bord de littoral lui trotte dans la tête depuis quelques années.

Il décide de vendre sa boulangerie en avril 2007 et s'installe le 8 décembre 2007 au Grau du Roi.





## LE SEL

De la mer à la table

### Sel et... viandes et charcuterie

#### LES BRASERADES

Depuis plus de 30 ans **Les Brasérades** invitent le soleil du midi sur les tables, que ce soit au quotidien ou lors de fêtes (sudistes) comme la Féria de Nîmes.

Cette démarche authentique perpétue la grande tradition des produits charcutiers français avec une grande intransigeance sur la fraîcheur et la qualité. Ceux-ci sont élaborés à base de viande fraîche dans des ateliers au cœur du Languedoc. Soucieux de la qualité des produits, **Les Brasérades** s'efforcent d'apporter un grand soin à leur élaboration.

Depuis la création de la société, **Les Brasérades** ont associé les produits spécifiques du

Languedoc aux recettes traditionnelles. En mariant tous les parfums de la garrigue (l'ail, le thym, le basilic, la ciboulette) et en les combinant harmonieusement à l'huile d'olive, au sel de Camargue, au roquefort, aux cèpes, aux vins du Pays d'Oc, **Les Brasérades** réunissent toutes les saveurs de la Méditerranée dans des recettes originales pour le plaisir de tous les palais.



Plus d'infos sur [www.lesbraserades.fr](http://www.lesbraserades.fr)

#### LES GOUTS DU SUD

Sont une société de fabrication de charcuteries et de plats cuisinés, basée à Saint Estève, à côté de Perpignan en pays Catalan.

L'entreprise cherche à préserver les saveurs caractéristiques de la région en utilisant depuis 1912, le savoir-faire des charcutiers.

Les spécialités illustrent la richesse de la charcuterie catalane : carn de parol, fuet catalan, boudin noir catalan et bien sûr, saucisse catalane à griller.

**Les Goûts du Sud** fabriquent aussi des plats cuisinés traditionnels de notre région : boles de picoulat, escargots à la catalane, aioli, légumes farcis...

Ainsi, ces produits trouvent place aussi bien dans les apéritifs gourmands que dans les grillades entre amis, ou les repas de fête en famille.



#### CHARCUTERIE ARTISANALE CABROL LA SALVETAT

La **Charcuterie Artisanale Cabrol**, c'est quatre générations de tradition de qualité.

Aujourd'hui, c'est **Christian Cabrol**, l'arrière petit-fils qui perpétue la tradition artisanale centenaire. Sur la base des secrets de la fabrication de la famille, peu à peu enrichis de "juste ce qu'il faut" de techniques

modernes, les salaisons et charcuteries qui sortent de son laboratoire ont la même texture et la même saveur que les charcuteries traditionnelles élaborées dès le début du 20<sup>ème</sup> siècle par Louis, puis Louis junior, et enfin Aimé.

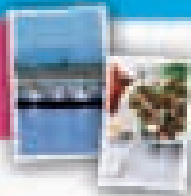
Et les produits? Ils n'ont pas changé : la **Charcuterie** du Haut-Languedoc est un produit raffiné qui ne souffre pas l'approximation.

La croissance a permis à **Cabrol La Salvetat** d'associer la rigueur des normes internationales à la qualité traditionnelle des produits du terroir imaginés par ses aïeux pour un plaisir gastronomique toujours renouvelé.



Plus d'infos sur [www.cabrol-la-salvetat.com](http://www.cabrol-la-salvetat.com)





## Sel et... Olives et tapenade

### SYNDICAT DE DEFENSE DE L'AOC OLIVE ET HUILE D'OLIVE DE NÎMES

Les AOC «Olive et Huile d'Olive de Nîmes» certifient une qualité particulière liée à la région gardoise et au mode de production traditionnel transmis de génération en génération.

En 1996, le **Syndicat des Oléiculteurs du Gard** a été créé dans le but de décrocher deux **Appellations d'Origine Contrôlée**: l'**Olive de Nîmes** et l'**Huile d'Olive de Nîmes**.

Les deux démarches seront validées : 2004 officialise l'**AOC huile d'olive de Nîmes** et en octobre 2006, le Syndicat obtient la consécration pour la **Picholine** (craquante en bouche, couleur verte intense, pulpe ferme et abondante, goût de beurre noisette avec une petite note salée) avec la reconnaissance en AOC de l'**Olive de Nîmes**.

Depuis octobre 2007, le Syndicat est devenu un **Organisme de Défense et de Gestion (ODG)** et a été renommé : **Syndicat des AOC Olive et Huile d'Olive de Nîmes**.

La zone de production est déterminée par l'aire d'appellation du cahier des charges de l'AOC (170 communes du Gard et 34 communes de l'Hérault).

Les **Appellations** sont la garantie pour les consommateurs d'une origine géographique précise, d'une qualité exceptionnelle, d'une traçabilité irréprochable et des contrôles rigoureux de conditions de production et de fabrication.

Chaque professionnel apporte passion et talent par son tour de main, ses petits secrets, ses habitudes... mais beaucoup s'accordent à dire que la qualité du sel et de l'eau utilisés est primordiale.





## Sel et... fromages

### FROMAGERIE LE FEDOU

La Fromagerie Le Fédou est située au sud de la Lozère, sur le Causse Méjean en Languedoc-Roussillon dans le sud de la France.



Une grande partie de l'aire de collecte du lait de brebis se trouve dans le Parc National des Cévennes, entouré des gorges du Tarn et de la Jonte, dans un environnement protégé, loin des centres urbains, à près de 1 000m d'altitude.

Toute la filière, de la brebis au fromage emballé, est située en zone de montagne.

Le travail s'effectue avec du lait cru de brebis. Les troupeaux bénéficient des soins traditionnels et d'une alimentation sans ensilage dans les fermes où l'on sait encore respecter la nature et travailler en harmonie avec elle.

Plus d'infos sur [www.fedou.com](http://www.fedou.com)

### LES CHEVRIERS DE L'HERAULT

C'est aux portes de la Méditerranée, sur les contreforts des Cévennes, au coeur de l'Hérault, entre le plateau du Larzac et les garrigues du montpelliérain territoire de bois et de landes que pâturent les chèvres. Chaque jour, les chèvres sont conduites vers des pâturages naturels gorgés de soleil, de genêts, thym, aphyllante, chênes verts ou châtaigniers.

Quoi de plus naturel que de retrouver ces délicats arômes dans des savoureux fromages au lait cru ? Dans la plus pure tradition fromagère, le moulage est réalisé à la louche.

Tout est mis en oeuvre pour respecter cette matière première noble qu'est le lait.

Les fromages fabriqués dans un atelier aux normes européennes font également l'objet de soins et de contrôles constants de la part des fromagers. Un lait de qualité, c'est la condition première pour élaborer un bon fromage.

L'atelier de la coopérative respecte les normes d'hygiène les plus strictes et bénéficie de l'agrément sanitaire européen.

Fruits d'un terroir unique et d'un savoir faire de longue tradition, les spécialités sont recherchées.

Plus d'infos sur [www.chevriers-herault.com](http://www.chevriers-herault.com)





## Sel et... poissons et produits de la mer

### RAYMOND GEOFFROY



**RAYMOND  
GEOFFROY**

Depuis 1879, c'est un esprit de famille pour une légende vivante : rares sont les spécialités culinaires qui affirment à la fois pleinement l'identité d'une région tout en évoquant des parfums d'ailleurs. C'est le cas de la brandade de morue ; un produit typiquement local connu par les consommateurs et autres gourmets du monde entier !

Dirigée par Bernard SILHOL et François Ausset depuis 1988, installée sur la zone d'activité de Grézan à Nîmes, la société **Raymond-Geoffroy** perpétue fidèlement les traditions gourmandes du Sud de la France, dont la fameuse Brandade de morue qui a fait sa réputation, depuis 130 ans !

Recourant aux outils de production les plus performants, elle devient la première entreprise régionale répondant aux toutes nouvelles normes européennes. Inscrite dans une démarche continue de qualité, l'unité de production est certifiée IFS version 5 et ISO 9001 version 2000. Son organisation est donc tournée vers la satisfaction de ses clients et le respect de leurs exigences, avec une garantie de sécurité alimentaire.

Plus d'infos sur [www.brandadedenimes.com](http://www.brandadedenimes.com)

### ANCHOIS ROQUE

Les anchois de Collioure sont une longue histoire pour la famille **Roque** : en effet, pas moins de cinq générations se sont consacrées à cette spécialité méditerranéenne.

En 1870, l'arrière grand-père, Alphonse, était tonnelier saleur à Collioure. Il fabriquait les barils siciliens et les remplissait d'anchois.

En 1922, Léon, le grand-père, fonde l'**entreprise Roque**. Il est également saleur et oriente les activités de l'entreprise vers une diversification de produits à base d'anchois. L'anchois reste la principale activité mais s'y ajoutent l'olive farcie d'anchois, la crème d'anchois ou le filet d'anchois, une nouveauté à l'époque.

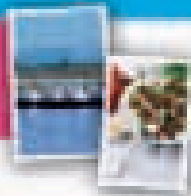
Il y a plus de 30 ans, il décide d'associer ses deux enfants, Renée et Guy, à l'entreprise familiale. Au départ en retraite de Renée, les enfants de Guy prennent à leur tour la relève pour permettre à l'entreprise de se maintenir et de se développer. Avec Vincent, la cinquième génération, qui depuis peu a intégré l'établissement, la tradition des anchois de Collioure pourra perdurer.

Depuis toujours la **Maison Roque** se démarque par une volonté d'innovation, consciente de l'évolution des goûts de la clientèle.

Aujourd'hui, c'est dans de nouveaux locaux, conformes aux normes européennes, avec une gamme modernisée et une clientèle hors des frontières régionales que la **Société Roque** continue de travailler pour le plus grand plaisir des papilles des gourmets et des gourmands.



Plus d'infos sur [www.anchois-roque.com](http://www.anchois-roque.com)



**LE SEL**

*Un peu moins de sel, voilà.*

## Secrets de chefs

### 5 chefs du Languedoc-Roussillon subliment le sel dans des recettes originales

**LE SUD CULTIVE SES SAVEURS** a réuni, cette année encore, cinq des plus talentueux chefs du Languedoc-Roussillon, afin d'émoustiller les papilles tout au long du désormais traditionnel déjeuner gastronomique.

Pour certains d'entre eux, **LE SUD CULTIVE SES SAVEURS** est devenu un rendez-vous incontournable, et pour d'autres, ce sera l'émotion de la découverte. La créativité, l'imagination et le savoir-faire de ces artistes culinaires sont le point d'orgue de cette rencontre.

Retrouvez les recettes en ligne sur le site de l'ARIA-LR ([www.agroalimentaire-lr.com](http://www.agroalimentaire-lr.com)) avec un lien sur chacun des restaurants.

#### 5 chefs, 5 recettes, 5 façons d'exalter le goût, le sel de la vie.

**Jacques et Laurent Pourcel** (Le Jardin des Sens)

*L'épaule d'agneau confite,  
tartare de figues fraîches aux citrons confits et fleur de sel de Camargue,  
gelée de citron*

**Eric Cellier** (Cellier-Morel, La Maison de la Lozère)

*Le thon rouge mariné entier,  
émulsion de yaourt à l'huile de sésame grillé,  
macaron sésame et sel de Camargue,  
gelée de tomate et quimaure combawa*

**Anne Majourel** (Les Demeures du Ranquet)

*La demie daurade cuite sous une croûte de sel de Camargue aux herbes,  
julienne de courgette et céleri,  
vinaigrette tiède aux éclats de châtaignes et tomate "soleil"*

**Charles Fontès** (La Réserve Rimbaud)

*Le filet mignon de veau,  
panure de tomates séchées à la fleur de sel de Camargue,  
girolles, haricots verts et noix*

**Jean-Pierre Cazals** (Le Spinaker)

*Le sablé au beurre, crème citron-praliné,  
céleri frit et caramel au beurre de sel de Camargue*



Une action du Contrat de filière  
agroalimentaire du Languedoc-Roussillon





## Jacques et Laurent POURCEL

### Restaurant Le Jardin des Sens à Montpellier (34)

Jacques & Laurent POURCEL, nés le 13 septembre 1964 à Agde (34) France.

Installés à Montpellier, dans le Languedoc, les jumeaux POURCEL sont devenus en quelques années deux des meilleurs ambassadeurs de la gastronomie française.

Jacques & Laurent POURCEL, incontestablement jumeaux, fils et petit-fils de viticulteurs, ont grandi au bord de la Méditerranée. C'est là aussi qu'ils ont développé leur gourmandise qui les amena vers la cuisine. Leur maman les initia à la cuisine régionale faite de soupe de poisson, encornets farcis, rouille de seiche, brandade de morue ou bourride de baudroie.

BRAS, MENEAU, GAGNAIRE, CHAPEL, TRAMA furent leurs maîtres, un parcours initiatique qui leur ouvrira les portes de la création culinaire. Leur métier est une passion.

C'est en 1988 qu'ils créent, avec leur ami Olivier CHÂTEAU, originaire d'Angoulême, Le Jardin des Sens à Montpellier. Cette table va devenir rapidement une référence gastronomique dans le Sud de la France. Les étoiles et les récompenses se succèdent. En 1998, ils obtiennent la troisième étoile au Guide Michelin pour leur cuisine méditerranéenne, à la fois créative et raffinée.

Le Sud les inspire, leur univers se décline tout autour de la Méditerranée, leur cuisine joue à la fois sur les notes terrestres et marines, c'est dans les contrastes qu'ils excellent, chaud-froid, moelleux-croustillant, salé-sucré, doux-amer...

Une cuisine de goût et de couleurs. En 2000, les deux frères ont entrepris, à partir de leur restaurant montpellierain, un développement international qui les place parmi les chefs les plus actifs au monde.

Des enseignes dans le monde avec leur empreinte gastronomique (Shanghai, Bangkok, Tokyo, Genève, Marrakech, Paris, et prochainement à l'automne 2008 Casablanca et Dubaï), leur cuisine ethnique avec le concept brasserie «La Compagnie des Comptoirs» (Montpellier, Béziers, Paris, l'île Maurice). Ils sont également présents avec deux bistros spécialisés poissons, à Villeneuve-les-Maguelone, Sète et Marseillan.

Leur goût d'entreprendre et d'innover dépasse largement les portes de leurs établissements : les livres de cuisine, la restauration rapide autour du snacking chic, une école de cuisine, les bars lounge...

Ils ne se revendiquent d'aucune école, ils aiment découvrir et faire partager leur passion.

Ils sont engagés dans le soutien de nombreuses causes caritatives qu'ils supportent tout au long de l'année.

La défense de l'environnement est pour eux une véritable prise de conscience, surtout la nécessité de préserver notre planète pour transmettre aux générations futures une terre propre et un avenir plus serein.

Ces activités nombreuses et ces engagements n'empêchent nullement Jacques et Laurent de rester proches de leurs racines et de leur famille, ils reviennent toujours vers leur Sud, les valises pleines de souvenirs, de produits et d'idées qu'ils sont impatients de partager avec le plus grand nombre.

Plus d'infos sur [www.jardindessens.com](http://www.jardindessens.com)

## RECETTE

### L'épaule d'agneau confite, tartare de figues fraîches aux citrons confits et fleur de sel de Camargue, gelée de citron

#### INGRÉDIENTS pour 8 personnes

1/2 épaule d'agneau, 1 oignon, 1 carotte, 12 cl de vin blanc, 1 tomate, 60 g de raisins secs, 5 abricots secs, 10 cl de jus d'agneau, 1 jus de citron, fleur de sel de Camargue, poivre blanc, huile d'olive, cumin, 1 cuillerée à soupe de miel, 10 figues fraîches, 30 g d'amandes entières, 80 g de citrons confits au sucre, 1 bouquet de ciboulette, quelques chips de citron confit, 3 feuilles de gélatine, 5 citrons jaunes, 200 g de sucre, fleur de sel de Camargue.

#### DÉROULEMENT

##### LA VEILLE

Taillez la viande en gros morceaux, badigeonnez-la de miel, saupoudrez-la légèrement de cumin, arrosez-la d'huile d'olive, puis laissez-la mariner au frais une demi-journée.

Lavez bien les cinq citrons. Taillez les citrons en fines tranches, mettez-les dans un sautoir avec le sucre et de l'eau à niveau. Faites ensuite confire à feu doux environ 2 heures. Une fois que le sirop a épaissi et que les tranches de citron sont devenues translucides, retirez-les du feu et conservez au frais.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau glacée.

Récupérez le jus des citrons confits, délayez-le avec de l'eau à votre goût, il faut qu'il ne soit pas trop sucré, mais que l'on sente bien l'amertume. Chauffez 50 cl de ce jus, ajoutez la gélatine ramollie. Passez au chinois et réservez au frais au minimum 12 heures.

Faites suer l'agneau mariné à l'huile d'olive, ajoutez l'oignon ciselé et la carotte en dés, déglacez au vin blanc. Réduisez à sec puis mouillez à niveau avec le jus d'agneau et de l'eau.

Assaisonnez de poivre et de **fleur de sel de Camargue**, et laissez cuire longuement à feu très doux, jusqu'à évaporation du liquide. En fin de cuisson, ajoutez les raisins secs, la tomate en dés, les abricots secs, laissez compoter. La viande doit être très cuite et se détacher en fibres. Ajoutez un jus de citron, puis laissez refroidir.

##### LE JOUR MÊME

Hachez grossièrement les amandes, taillez les figues sans les éplucher en gros cubes, mélangez le tout, ajoutez un trait d'huile d'olive, le citron confit haché, la ciboulette ciselée, une pointe de **fleur de sel de Camargue**, un trait de poivre. Disposez le tartare de figue dans des verrines, couvrez de gelée de citron confit, disposez dessus l'épaule d'agneau confite froide émiettée.

Saupoudrez d'1 pincée de **fleur de sel de Camargue**.

Décorez avec des chips de citrons confits.



## Eric CELLIER

**Restaurant Cellier & Morel,  
La Maison de la Lozère à Montpellier (34)**

Le restaurant Cellier Morel puise ses racines au cœur du terroir régional et le revisite de manière gastronomique et originale.

Après avoir créé l'établissement, Éric CELLIER et Pierre MOREL ont évolué vers une ouverture au monde des saveurs démultipliant la notion de terroir à tous les horizons, bouleversant ainsi les limites régionales de leur environnement. Le restaurant est ainsi devenu une représentation raffinée de l'ouverture d'esprit de ses créateurs qui considèrent le monde dans lequel ils évoluent comme un espace vivant, moderne, convivial.

Les associations de produits et de goûts de tout horizon sont nombreuses et étonnantes produisant aussi bien des mets très épurés que très complexes.

La cuisine répond le plus souvent aux produits frais du marché. Cette singularité entraîne de nombreuses évolutions de la carte.

Plus d'infos sur [www.celliermorel.com](http://www.celliermorel.com)

### RECETTE

*Le thon rouge mariné entier,  
émulsion de yaourt à l'huile de sésame grillé,  
macaron sésame et sel de Camargue,  
gelée de tomate et guimauve combawa*

#### INGRÉDIENTS pour 8 personnes

1 kg thon rouge de Méditerranée.

MARINADE - 10 cl de sauce soja, 10 cl d'huile d'olive, 5 cl de vin blanc, 35 gr de sucre, 1/2 botte de coriandre ciselée, quelques gramme de gingembre râpé, poivre.

EMULSION DE YAOURT A L'HUILE DE SESAME GRILLE - 4 yaourts brassés, 150ml d'huile de sésame grillé, 1 feuilles de gélatines de 2 gr.

MACARONS - 250gr de sucre glace, 150gr de poudre d'amande, 20gr de blanc d'œuf, 13gr de sucre, 50gr de sésame, sel de Camargue.

GELÉE DE TOMATE - 500 gr de tomates, 4 feuilles de gélatines, 1 gousse d'ail, 2 cl de vinaigre de Xeres, Tabasco vert, sel, poivre.

GUIMAUVE COMBAWA - 250gr de sucre, 75gr d'eau, 6 feuilles de gélatine, 2 blancs d'œuf, jus de citron et zeste de combawa râpé.

#### DEROULEMENT

##### GUIMAUVE

Cuisez le sucre et l'eau à 130°, hors du feu ajoutez la gélatine (qui aura été préalablement ramollie dans de l'eau froide), montez les blancs en neige, ajoutez le sirop chaud tout en continuant à fouetter jusqu'à complet refroidissement. Parfumez de zeste râpé de combawa et jus de citron. Versez l'appareil dans une plaque gastro chemisée avec sucre glace sur une hauteur de 2 cm, pour réaliser des cubes de 2 cm sur 2 cm. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant environ 12 h.

##### EMULSION DE YAOURT A L'HUILE DE SESAME GRILLE

Tiédifier un yaourt dans une sauteuse y incorporer trois feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide. Émulsionner au mixeur plongeant le reste des yaourts et l'huile de sésame grillé. Mettre le tout dans un siphon à chantilly avec deux cartouches de gaz. Réserver au réfrigérateur environ 12 heures, mettre à température ambiante avant utilisation.

##### THON

Parez et détaillez le thon en tranches rectangulaire d'environ 130gr par personne. Mélangez et mixez tous les ingrédients de la marinade et nappez avec celle-ci les tranches de thon que vous laisserez mariner environ 1 heure au réfrigérateur.

##### MACARON

Mixez les graines de sésame et tamisez-les avec le sucre glace et la poudre d'amande. Montez les blancs en neige et rajoutez le sucre à la fin tout en fouettant. Mélangez délicatement les deux appareils et dressez sur papier sulfurisé en forme de macaron à l'aide d'une poche jetable. Laissez croûter pendant 1/2 heure à 1 heure à l'air libre. Saupoudrez de graines de sésame et de fleur de sel de Camargue et cuire à 150° pendant environ 20mn.

##### GELÉE DE TOMATE

Lavez, coupez et mixez les tomates avec une gousse d'ail, passez au chinois étamine et assaisonnez de sel de céleri, vinaigre de Xeres et Tabasco vert. Laissez tiédifier une partie de la préparation et incorporez-y les feuilles de gélatine (qui auront été préalablement ramollies dans de l'eau froide), rajoutez la deuxième partie de la préparation. Versez l'appareil dans une plaque gastro préalablement filmée et graissée à une hauteur d'environ 2 cm. Laissez reposer au réfrigérateur 24 h.

##### FINITION

Disposez la tranche de thon préalablement émincée sur le coté, superposez un cube de tomate et de guimauve, arrosez légèrement le tout de marinade et rehaussez du macaron sésame et sel de Camargue, décorez avec l'émulsion de yaourt.



## Anne MAJOUREL

### Restaurant Les Demeures du Ranquet à Tornac (30)

C'est une invitation dans le monde des saveurs, un lieu unique, confortable, élégant, mais aussi convivial et sincère. Sous les chênes, autour de la piscine, dans l'ambiance contemporaine de la lumineuse salle de restaurant ou dans les salons privés, Anne MAJOUREL, chef au féminin, sert une cuisine de savante restauration. Partout l'harmonie de la pierre et du métal, le mariage de l'ardoise et du verre créent un sentiment de bien-être.

#### ANNE MAJOUREL : CRÉATRICE DE CUISINE

Autodidacte passionnée, amenée à la cuisine par amour, Anne MAJOUREL met toute sa spontanéité, sa sincérité, sa vivacité dans ses préparations dont certaines font partie de l'héritage familial.

Les spécialités cévenoles et méditerranéennes s'épanouissent grâce aux plantes du jardin aromatique et des saveurs ensoleillées du potager.

Anne traverse les cuisines qui l'inspirent (de terroir, traditionnelle, familiale, gastronomique...) et emmène dans un monde de saveurs. Sa cuisine séduit le palais et apprivoise l'émotion.

#### JEAN-LUC MAJOUREL : CRÉATEUR DE JARDIN

En hôte attentionné, Jean-Luc est la main verte des Demeures du Ranquet. Auparavant journaliste, il a grandi entre les Cévennes et Sète, et a su tirer le meilleur de ce climat, parfois aride et pourtant si riche : angélique, livèche, rhubarbe, consoude...

Le jardin aromatique offre un spectacle minéral où les simples se déclinent en nuances de vert. Plus bas, le potager, aux lignes humides alterne avec parterres de fleurs pour les compositions parfumées de la maison. Pour cet amoureux de la Nature, la culture bio-dynamique s'impose. C'est pour cela que Les Demeures du Ranquet sont membres actifs de Slow Food et soutiennent l'association Kokopelli.

Au loin, les ânes et les lamas donnent une âme bucolique à la nature sauvage. La maison trouve son esprit : le banal devient beau, le beau devient sublime....

Plus d'infos sur [www.ranquet.com](http://www.ranquet.com)

**RECETTE** *La demie daurade cuite sous une croûte de sel de Camargue aux herbes, julienne de courgette et céleri, vinaigrette tiède aux éclats de châtaignes et tomate "soleil"*

#### INGRÉDIENTS pour 8 personnes

4 Daurades royales de 600 à 800 g

LEGUMES - 4 courgettes vertes, 4 courgettes jaunes, huile d'olive.

CROUTE DE SEL DE CAMARGUE AUX HERBES - 60 g de sel de Camargue, 60 g de livèche ou céleri, 20 g de sucre, 8 blancs d'œuf, 800 g de farine, 120 g d'eau.

VINAIGRETTE - 6 g de sel de Camargue, 80 g d'huile d'olive, 40 g d'huile de pépin de raisin, 2 échalotes ciselées, 8 pétales de tomates séchées, 100 g de châtaignes fraîches ou concassées sèches (pili).

#### DEROULEMENT

##### LA PATE

Écrasez l'herbe et le sel de Camargue avec le rouleau à pâtisserie sur le marbre (ou mixer dans le blinder). Faites la pâte en ajoutant les autres ingrédients et laissez reposer 1 h.

##### LA VINAIGRETTE

Cuisez les châtaignes dans 2 dl de bouillon de légumes et 30 g de beurre jusqu'à ce qu'elles commencent à se briser. Egouttez-les et laissez-les refroidir. Mélangez les ingrédients de la vinaigrette et ajoutez les châtaignes en brisures et les tomates émincées.

##### LES LEGUMES

Lavez les légumes, prélevez la peau (le vert) des courgettes, taillez en julienne, assaisonnez avec l'huile d'olive.

##### LE POISSON

N'écaillez pas le poisson, levez les filets, désarêtez-les.

##### CUISSON

Sur un papier cuisson graissé, déposez un tas de légumes surmonté d'un filet de poisson, couvrez avec 100 g de pâte verte étalée, mettez à cuire 7 minutes à 210°C.

##### SERVEZ

dans une grande assiette rectangle, de façon à ce que vous puissiez ouvrir la coque, découvrir le filet de daurade débarrassé de sa peau (restée accrochée à la croûte). Assaisonnez avec la vinaigrette servie dans un petit ramequin sur le bord de l'assiette.

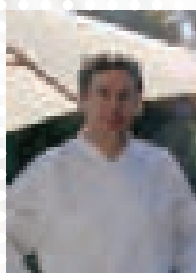
On peut envisager de déposer le poisson à l'intérieur de la coque pour le déguster.

**LE SEL**

De la mer à la table

## Charles FONTES

### Restaurant La Réserve Rimbaud à Montpellier (34)



Depuis un peu plus d'une année, Charles FONTES, jeune chef trentenaire, offre une seconde jeunesse à La Réserve Rimbaud, cette vieille bâtisse noyée dans la verdure avec sa terrasse au fil de l'eau qui domine le Lez. Forte de son cadre idyllique à quelques encablures du centre-ville, la Réserve Rimbaud représentait pour lui l'opportunité inespérée de créer un lien entre la tradition d'une institution culinaire montpelliéraine et le parfum de modernité qu'il souhaitait apporter au lieu et à sa cuisine. De l'Hôtel des Neiges à Courchevel avec Pascal Kirch au Carré des Feuillants, restaurant deux étoiles d'Alain Dutournier à Paris, Charles FONTES partage avec son équipe cette même envie de faire parler le produit et ses origines, de chercher pour chacun sa juste place sans jamais dénaturer "la matière première régionale".

Plus d'infos sur [www.reserve-rimbaud.com](http://www.reserve-rimbaud.com)

### RECETTE

*Le filet mignon de veau,  
panure de tomates séchées à la fleur de sel de Camargue,  
girolles, haricots verts et noix*

#### INGRÉDIENTS pour 8 personnes

8 tournedos (120 g) dans le filet mignon, 10 tomates, 800 g de girolles, 300 g de haricots verts, noix, jus de veau (20 cl), fleur de Sel de Camargue, poivre, thym, ail, laurier, chapelure de pain

#### DEROULEMENT

##### PREPARATION DE LA PANURE

Mondez les tomates, découpez-les en pétales et faites-les sécher au four à 70° pendant 4 heures avec de la fleur de sel de Camargue de l'ail, du thym et du laurier. Mélangez la chapelure de pain avec de l'huile d'olive et la tomate séchée hachée.

Cuisez les haricots verts à l'anglaise, faites revenir les girolles et faites infuser les noix dans de l'huile de noix.

Taillez les tournedos dans le filet mignon.

Colorez-les 1 minute de chaque côté, refroidissez-les, enrobez-les de panure, puis cuisez-les au four une dizaine de minutes. Assaisonnez au dernier moment directement sur la panure, de fleur de sel de Camargue et de poivre.

##### DRESSAGE

Nous vous suggérons de placer la fricassée d'haricots verts, girolles et noix, assaisonnée d'huile de noix, de sel de Camargue et de poivre, au centre de l'assiette et de déposer sur cette préparation le filet de veau.

Prévoyez enfin, un peu de jus de veau pour entourer l'assiette.





**LE SEL**

De la mer à la table

30

## Jean-Pierre CAZALS

Restaurant Le Spinaker à Port Camargue (30)



Au cœur de port de plaisance se dresse une maison un peu magique un peu irréaliste... un petit paradis plein de charme.

### ON DIT DE LUI

Nom : CAZALS

Prénom : Jean-Pierre, «Pablo pour les intimes»

Caractéristique premier : enjoué ascendant barjot

Passe temps favori : battophile, normal pour un chef de cuisine installé au bord de l'eau ; sauf qu'il s'agit selon le Petit Robert d'un collectionneur de fouets de cuisine.

Jean-Pierre CAZALS n'est pas un cuisinier sous influence, il mitonne à l'envie au coup de cœur en distillant dans ses plats les produits phare de son Languedoc en apportant quelques touches asiatiques, et en glissant ici et là des parfums de Catalogne berceau de la famille CAZALS.

Vous trouverez toujours sa carte "Les Incontournables" avec ses plats favoris servis toute au long de l'année et ses Collections salées et sucrées de saison.

Plus d'infos sur [www.spinaker.com](http://www.spinaker.com)

### RECETTE

*Le sablé au beurre, crème citron-praliné,  
céleri frit et caramel au beurre de sel de Camargue*

#### INGRÉDIENTS pour 8 personnes

**LE SABLE BRETON** - 38 gr de jaune d'œuf, 72 gr de sucre semoule, 85 gr de beurre, 112 gr de farine, 9 gr de levure chimique.

**LA CREME AU CITRON** - 1,5 citrons jaunes, 60 gr de sucre, 100 g de beurre, 1 gros œuf entier ou 2 petits, 15 gr de maïzena

**LA MOUSSE PRALINÉ** - 200 g de crème fraîche bouillie, 1 jaune d'œuf, 1 œuf entier, 40 gr de sucre, 16 gr de maïzena, 70 g de praliné, amandes, noisettes, 50 g de crème fouettée.

**LE CAMEL AU BEURRE A LA FLEUR DE SEL DE CAMARGUE** - 200 g de sucre semoule, 200 g de crème fraîche, 50 gr de beurre à la fleur de Sel de Camargue.

**JULIENNE DE CELERI FRIT** - Environ trois boules de céleri-rave de 1 kg.

#### DEROULEMENT

##### LE SABLE

Blanchissez le jaune d'œuf et le sucre semoule, rajoutez le beurre puis la farine et la levure.

Cuisez à 170°.

##### LA CREME AU CITRON

Mélangez le jus de citron, le zeste, le beurre, les œufs, le sucre avec la maïzena.

Faites épaissir au bain marie.

##### LA CREME PRALINE

Faites une crème pâtissière.

Incorporez le praliné et la crème fouettée.

##### LE CAMEL AU BEURRE A LA FLEUR DE SEL DE CAMARGUE

Faites un caramel au beurre à la fleur de sel de Camargue, décuît à sec.

Ajoutez la crème fleurette.

Réduisez 15 minutes.

##### JULIENNE DE CELERI FRIT

Couper le céleri en julienne.

Blanchir à 160° à la friteuse.

##### DRESSEZ DE LA MANIERE SUIVANTE

Sablé breton,

Crème citron,

Crème praliné,

Julienne de céleri rave frit foncée,

Au dernier moment parsemez de sucre glace.



## Plan d'accès SALINS DU MIDI



*Itinéraire fléché. Suivre panneaux "Le Sud cultive ses Saveurs".*

### EN VENANT DU NORD

- > Prendre la **Sortie 26 Gallargues** sur A9
- > Prendre **N313**, puis au rond-point, prendre **direction Aigues-Mortes** sur D6313,
- > Continuer jusqu'à **Aigues-Mortes**,
- > Rentrer dans la ville et prendre **direction SALINS DU MIDI**,
- > **A la sortie d'Aigues-Mortes**, sur la gauche, repérer l'entrée du site : **totem blanc avec logo SALINS DU MIDI**.

### EN VENANT DU SUD

- > Prendre la **Sortie 29 Millénaire Carnon** sur A9
- > Prendre **D62**, vers **Carnon/La Grande-Motte**
- > Aller jusqu'au **Grau-du-Roi** et suivre **direction Aigues-Mortes**,
- > **A l'entrée d'Aigues-Mortes**, sur la droite, repérer l'entrée du site : **totem blanc avec logo SALINS DU MIDI**.

## Infos Pratiques

### ARIA-LR

Agropolis International, Avenue Agropolis  
34394 Montpellier Cedex 5  
[www.agroalimentaire-lr.com](http://www.agroalimentaire-lr.com)

Contact • **Hermine Lecuret**  
Tél. +33 (0)4 67 04 75 20  
[lecuret@agropolis.fr](mailto:lecuret@agropolis.fr)

### SALINS DU MIDI

Compagnie des salins du midi et des salines de l'est  
Exploitation salinière - BP 84  
30220 Aigues-Mortes  
[www.salins.com](http://www.salins.com)

Contact • **Gérard Barral**  
Tél. +33 (0)4 66 73 40 18  
[gbarral@salins.com](mailto:gbarral@salins.com)