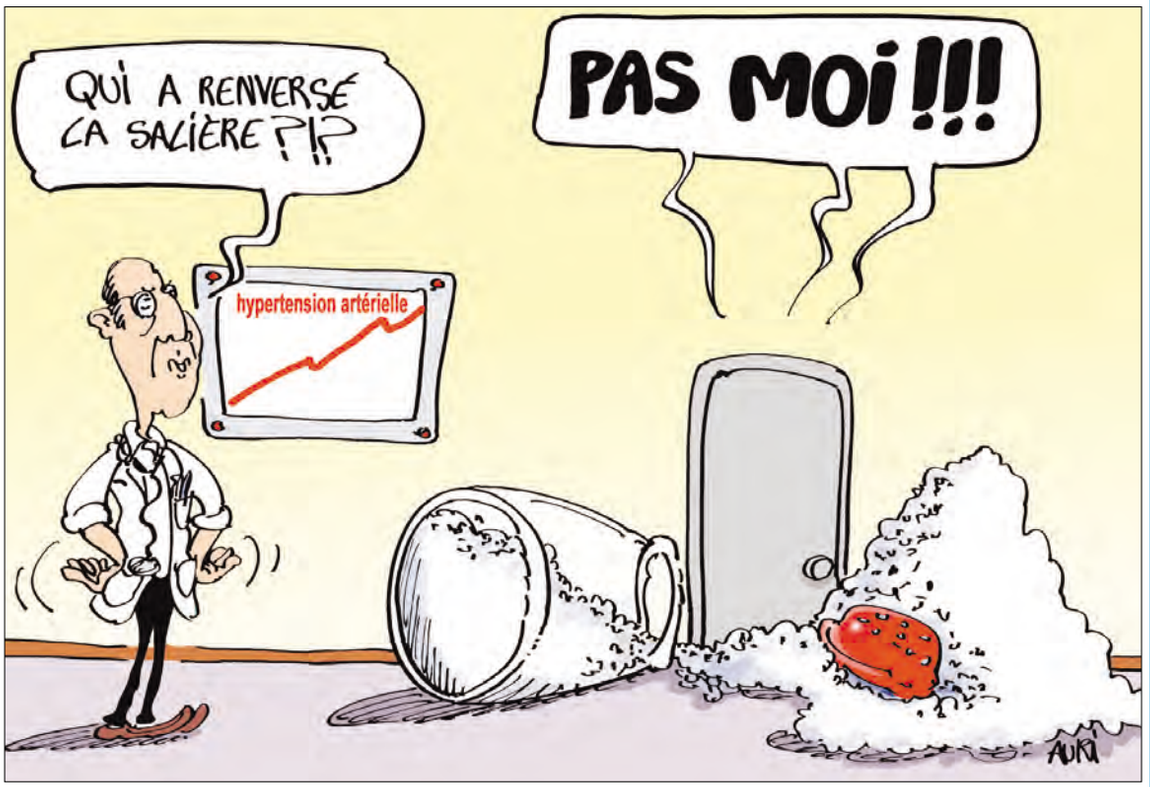
AGROALIMENTAIRE

Le sel : une affaire de goûts

Si le sel, employé dans de nombreux domaines, est parfois contesté pour son utilisation abusive dans le secteur agroalimentaire, il est indispensable aux métiers de l'élevage tout en demeurant intimement lié à notre culture méditerranéenne. L'Agri lui consacre le dossier de cette semaine en évoquant, entre autres, son exploitation dans l'Aude et dans les P.-O.



"*Grandgousier estoit bon railard en son temps, aymant à boire net et mangeoit voluntiers salé.*" Ainsi parlait Rabelais dans son Gargantua alors qu'au même moment la gabelle, impôt royal, rapportait au trône environ 6 % des taxes collectées. Le sel, d'où proviendrait d'ailleurs le mot salaire, était alors principalement utilisé pour conserver les aliments. D'où ce prélèvement stratégique qui, même s'il n'était plus usité depuis longtemps, fut officiellement aboli par la loi de finance datant de 1945. Depuis, les gouvernements successifs ont bien sur imaginé d'autres formes de gabelles prélevées par d'autres gabelous qui risquent de revenir en force d'ici peu si la crise et son poker menteur trouvent leur antidote dans le prélèvement de l'impôt. Mais revenons au sel. Celui qui fut à l'origine des grandes voies de communication et d'une célèbre marche qui porta son nom initiée par Gandhi. Marche qui contestait le monopole de l'Angleterre sur l'exploitation de cette précieuse denrée.

Le sel qui conserve

Oui, parlons de ce sel qui autorisa l'exploration du monde en assurant la conservation des denrées sur de multiples voyages au long cours. Ce sel qui est pourtant de plus en plus décrié par la santé publique. Nous consommons en effet environ 8 grammes de sel par jour alors que 5 seraient suffisants. Les statistiques démontrent, à ce titre, que nous employons 225 kilos de sel chaque seconde dans le monde soit plus de 7 millions de tonnes par an. Il s'agit bien sûr du sel utilisé, dans ce cas précis, pour l'alimentation humaine. Sachant que le sel sert également pour la production de produits chimiques comme la soude ou le chlore, mais aussi pour saler les routes en hiver, dans le conditionnement de l'eau, pour l'alimentation animale, le traitement des peaux, la conservation des aliments ou, entre autres affectations, pour la réfrigération des saumures. Riche en magnésium et en oligo éléments, le sel est un minéral incontournable dans le secteur agroalimentaire avec une utilisation sujette à controverses. Chacun se souvient, en effet, du procès pour diffamation intenté contre Pierre Meneton, chercheur à l'Inserm, par ce que l'on appela à l'époque le lobby du sel. Procès qui déboucha sur l'acquittement du prévenu.

Le sel qui donne soif

Le savant avait alors voulu démontrer que le sel contenu dans la plupart des aliments transformés était responsable, chaque année, de nombreux décès causés par des accidents cardio-vasculaires. Selon Pierre Meneton, le chlorure de sodium augmente artificiellement le poids des aliments et compense le manque de saveur dans certaines denrées quand il ne suscite pas, spirale infernale, une accoutumance en incitant à consommer davantage certains produits salés. Concernant le sel qui donne soif, Meneton estimait qu'une réduction de 30 % des apports en sel induirait, par voie de conséquence, un manque à gagner pouvant avoisiner 6 milliards d'euros par an dans le seul secteur agroalimentaire français. Nonobstant ce grain de sel qui, à n'en point douter, fait son chemin dans le comportement de certains consommateurs, le sel est indispensable pour le secteur agricole où son apport compense le chlorure de sodium éliminé par la transpiration et les déjections des animaux.

Le sel et l'air du temps

Il facilite ainsi la croissance du bétail, soit au travers d'apports incorporés dans les aliments, soit avec les blocs de sel dont les animaux disposent en libre service. Enfin, signe des temps oblige, il faut bien sûr tenir compte des habitudes alimentaires qui encouragent, avec notamment les repas pris hors foyer, la consommation de plats cuisinés et les préparations déshydratées.

Que nous soyons producteurs ou simples consommateurs, le sel, avec sa production mondiale de 208 millions de tonnes métriques et avec ses multiples utilisations, nous concerne donc tous. Et si nous ne devons pas en abuser, reconnaissons-lui au moins cet avantage : il relève le goût de tant de choses qu'il nous évite, bien souvent, l'ennui de l'uniformité.

Jean-Paul Pelras