



**Producteurs de sel de Guérande indépendants et engagés**

*« Osez notre grain de passion dans votre quotidien ! »*



« Le sel d'exception made in Bretagne ! »

### **100% bassin Guérandais**

Le sel de Guérande TRAD Y SEL est 100% artisanal, récolté à la main, chaque jour d'été sur des salines authentiques maintenues en état d'origine par des générations de paludiers.

Grâce à une méthode de récolte ancestrale, notre produit est naturellement riche en minéraux et en oligo-éléments.

TRAD Y SEL c'est avant tout des paludières et des paludiers engagé(e)s et indépendant(e)s, avec une envie forte de perpétuer les traditions du territoire tout engardant leur liberté et leur identité.





« Notre démarche se veut le prolongement de l'histoire du marais, nous avons appris notre métier à l'école du vieux, et même si l'enrichissement passe obligatoirement par l'intégration d'éléments extérieurs, nous ne devons jamais oublier ou minimiser, les dizaines de générations de paludiers qui nous ont précédées. »

Gwenaël Rio,  
Fondateur de TRAD Y SEL

## La société TRAD Y SEL

TRAD Y SEL est une société de producteurs de sel de Guérande basée à Batz-sur-Mer, au cœur du bassin Guérandais, au sud de la Bretagne. Créée en 1999, elle propose un modèle économique alternatif pour les paludiers indépendants soucieux de maîtriser leurs exploitations et de contrôler leur circuit de distribution. Elle doit sa création à des paludiers passionnés désireux de partager le fruit de leur savoir-faire tout en valorisant leur terroir.

La société TRAD Y SEL a ouvert une nouvelle voie pour les producteurs de sel de Guérande. Elle a toujours incarné un modèle agricole adapté au rythme et aux besoins de l'activité de ses producteurs. Le capital de l'entreprise est détenu à 100% par des producteurs de sel de Guérande. Quinze producteurs associés, y livrent leur sel et environ une trentaine d'autres paludiers font confiance à la société TRAD Y SEL pour conditionner et commercialiser leur production.

La société assure à ses clients une totale transparence, y compris dans le prix d'achat des matières premières. Son activité permet aux exploitants d'assurer leur pérennité, et de continuer à faire vivre les marais salants, dans le respect d'une tradition millénaire garante de la préservation de l'emploi et de la biodiversité du site.

### Les chiffres clés:

Chiffre d'affaires : supérieur 3 millions d'€

40 à 50 paludiers indépendants

Production annuelle/an : environs 2 500 tonnes

12 employés

4 lignes de conditionnement de 25g à 25kg



Le comité de direction



## Nos valeurs

Situé en Bretagne Sud, le site des marais salants de Guérande offre un cadre privilégié où est perpétuée une tradition millénaire. Héritiers de cette culture, les fondateurs de la société TRADY SEL garantissent un sel de qualité et authentique.

Notre sel est récolté dans le respect des hommes et la préservation d'un site exceptionnel, notre produit est rare et naturel.

Nos valeurs :

- Le respect des hommes et des traditions
- La solidarité et l'esprit d'équipe
- L'indépendance
- La transparence et la responsabilité environnementale



# Les marais salants de Guérande

S'étendant sur une surface de 1720 hectares, les marais salants de Guérande constituent un patrimoine régional inestimable. Plus de mille ans d'histoire sont préservés dans ce site entretenu par des générations de paludiers. Ils constituent un des rares endroits du littoral préservé des activités industrielles, et produisant de manière ancestrale un produit noble et rare. Ils sont aussi un lieu de préservation de la faune et de la flore des marais. Ces territoires sont des zones protégées par de nombreux règlements, et sont considérés comme site classés depuis 1996.



Près de 380 producteurs de sel, véritables paysans de la mer, appelés « paludiers » exploitent ces salines dans le respect de la tradition ancestrale. Il y a à peu près 12 000 œillets qui produisent environ 15 000 tonnes de sel vendues annuellement. La production de sel reste aujourd'hui un pilier de l'économie primaire de la presqu'île guérandaise.

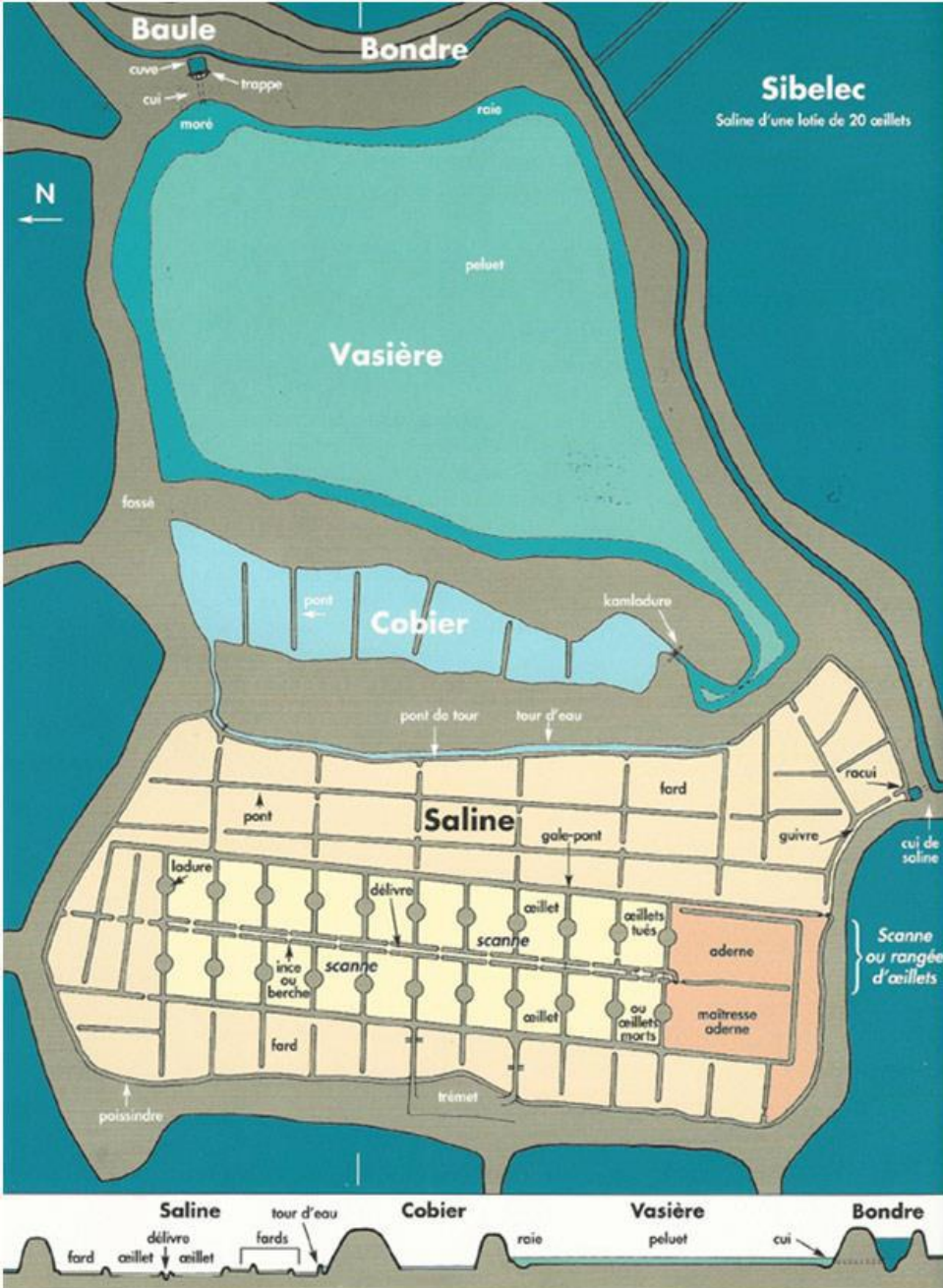


## La récolte du sel

Le bassin Guérandais où sont situées les salines qui produisent le sel de Guérande Trad Y Sel, s'étend sur 1620 hectares. La technique solaire qui y est appliquée, est forte d'une histoire vieille de 2000 ans. Certaines salines carolingiennes sont toujours dans leur état d'origine, les plus récentes datant du 18ème siècle. Ce sont les salines les plus septentrionales d'Europe.

La saison a lieu de juin à septembre dès que les conditions climatiques sont favorables : soleil, chaleur, vent, et absence de pluie. Le sel est récolté dans des œillets, ces bassins de récolte sont la finalité d'un circuit où l'eau s'évapore peu à peu et se concentre en sel.

Nous récoltons 2 types de sels : le Gros sel et la Fleur de sel. Le gros sel se forme par cristallisation sur le fond argileux des œillets alors que la fleur se forme à la surface de l'eau.



## Le sel de Guérande TRAD Y SEL

---

Notre sel est récolté avec les mêmes outils que ceux utilisés depuis des siècles et nous n'utilisons aucun additif. Il n'a donc rien de comparable avec les sels industriels raffinés qui sont plus durs et agressifs. Le sel de Guérande TRAD Y SEL est naturel et riche en minéraux (magnésium, calcium, potassium, oligo-éléments), son goût est fin, sans amertume, ni piquant.

Du fait de sa récolte sur fond d'argile, ses cristaux sont gris, friables, humides et parfaitement assimilables. La fleur de sel doit être cueillie tous les jours à la surface de l'eau, cette technique lui confère une texture unique et subtile.

Le sel TRAD Y SEL provient uniquement du bassin Guérandais. Le gros sel gris est simplement tamisé, le sel moulu est obtenu après transformation du gros sel selon une méthode douce et qualitative. La fleur de sel n'est ni séchée ni tamisée. Chaque produit de la gamme se décline en conditionnements adaptés aussi bien aux professionnels qu'aux particuliers. Nous commercialisons également des gros grains et du sel agricole en big bag pour l'agriculture et l'alimentation animale.





# La Fleur de Sel

Fondante et parfumée !

## Récolte

La fleur de sel est cueillie délicatement à la surface de l'eau quelques rares soir d'été. Sa cristallisation de surface est obtenue grâce aux chaudes heures des journées les plus ensoleillées.

Naturellement plus fins et plus blancs que le gros sel gris, les cristaux de fleur se forment en pyramide et ce en quelques heures. La fleur est récoltée à l'aide d'une « lousse ».

La fleur ne représente que 4 à 6% de la récolte de sel à Guérande.

## Utilisation

Or blanc de la mer, la Fleur de sel de Guérande est un produit naturel aux propriétés gustatives uniques.

Grâce à ses cristaux délicats, elle offre une texture fondante et parfumée qui sublimera sur votre table, les plats des plus fins gourmets.

Véritable exhausteur de goût, c'est un sel qui s'utilise sur la table de façon à ce que ses cristaux fondent parfaitement sur la langue.

Elle accompagne les plats de fêtes, comme ceux du quotidien et révèle sa fine touche salée.

## Spécificités

Produit rare qui coule au premier coup de vent ou disparaît dans la fraîcheur de la nuit.

Son nom vient du fait qu'elle est récoltée à fleur d'eau. La véritable fleur de sel doit être obligatoirement récoltée à « fleur d'eau », à la main, sans quoi elle perd toutes ses caractéristiques spécifiques.

La Fleur de sel TRAD Y SEL ne subit aucune transformation entre sa récolte et son conditionnement. Ainsi le produit consommé est tel que la nature l'a « cristallisé ».



## L'outil du paludier : la lousse

Outil traditionnel qui permet de cueillir la fleur à la surface de l'eau. Elle est constituée d'un manche d'environ 3 mètres et d'une grille perforée plate fixée obliquement.

# Le Gros sel gris

*Le sel de cuisine par excellence !*



## Récolte

Le gros sel gris de Guérande TRAD Y SEL est récolté manuellement chaque jour d'été directement sur le fond des marais salants. Cette particularité le teinte de gris et le rend naturellement riche en magnésium et en oligo-éléments, ses cristaux sont poreux et friables.

Une fois récolté, le gros sel est stocké au moins 1 à 2 ans dans les salorges des paludiers ou à TRAD Y SEL, avant d'être conditionné et commercialisé.

## Utilisation

Humide ou séché, le gros sel gris est le sel de cuisine par excellence. C'est votre complice de votre cuisine idéal pour la cuisson de vos aliments. Il est recommandé pour les salaisons, les plats cuisinés, et la préparation des aliments cuits à l'eau (pot au feu, poissons, pâtes, riz, légumes).

Sa forte teneur en humidité, en fait le meilleur des sels du marché pour la cuisson en croûte de sel.

## Spécificités

En presque-île de Guérande le gros sel est récolté tous les jours directement sur l'argile. La présence de microflore marine dans sa composition contribue à son goût particulier.

Il n'est ni lavé, ni raffiné et ne contient aucun additif, sa composition lui confère la particularité de se réhydrater en présence de la moindre humidité.

Sa complexité est unique au monde.



## L'outil du paludier : le las

Outil traditionnel servant à récolter le gros sel gris directement sur l'argile. Il est constitué d'un très long manche d'environ 5 mètres fixé perpendiculairement à une planche de bois biseautée, appelée « maille ».

# Le sel transformé issu du Gros sel



*Convient à toutes les sauces !*

Le gros sel gris TRAD Y SEL sert de base à plusieurs produits transformés qui ont chacun une utilisation particulière :

## Gros sel séché

Le gros sel gris est simplement séché et tamisé pour permettre une utilisation en moulin ou pour être assemblé. Avec le gros sel gris séché vous pouvez moudre le sel à votre guise car il est spécialement conçu pour être intégré dans vos moulins. Il peut également être utilisé pour vos mélanges à base d'aromates et d'épices.

## Sel moulu

Le sel fin moulu est obtenu à partir de gros sel gris séché qui est ensuite broyé et tamisé. Il convient aussi bien à la table qu'à la cuisine. En fonction de sa granulométrie, il est idéal pour la transformation, la fabrication de pain et les préparations alimentaires.

Il existe un sel fin exclusivement dédié aux boîtes verseuses qui est séché une deuxième fois, puis tamisé. Sa granulométrie régulière lui permet de couler et de ne pas s'agglomérer dans la boîte.

## Poudre

La poudre est issue du processus de séchage broyage tamisage utilisé pour obtenir le gros sel séché et le sel moulu. C'est la plus petite granulométrie que nous produisons.

Ce produit est essentiellement utilisé par les industriels, transformateurs, boulangers, salaisoniers, etc.



Simplement séché et parfois broyé et tamisé notre sel reste un sel de qualité authentique. Il est non lavé, non raffiné et sans additif.



## La démarche qualité et certifications

Dès sa création, la qualité a fait partie des valeurs de l'entreprise :

- Qualité de la relation humaine au sein de la société, avec les apporteurs, les prestataires de services.
- Qualité du service, respect des clients, des accords, des délais de règlement, de livraisons.
- Qualité des produits achetés et commercialisés.

Pour chaque étape de la vie de nos grains de sel, TRAD Y SEL met en place un cahier des charges détaillant les bonnes pratiques et les attentes de l'entreprise en termes de récolte, transport, et de stockage du sel. L'amélioration permanente des processus de conditionnement est une préoccupation majeure pour l'équipe TRAD Y SEL. Aussi pour analyser les risques potentiels de chacune des étapes de la production l'entreprise s'est appuyée sur la méthode HACCP. Nous accordons également beaucoup d'importance à la traçabilité des produits, de l'œillet à l'assiette nous sommes capable de connaître toute la vie du produit.

Depuis 2021, Les paludiers et la société Trad Y Sel sont engagés dans la voie de la Responsabilité Sociétale et Environnementale (RSE). Notre volonté est d'avoir un impact positif sur notre territoire, qu'il soit environnemental, économique ou social.



TRAD Y SEL ne s'arrête pas là : la qualité de son fonctionnement est reconnue par les instances internationales. C'est pourquoi, depuis 2015 nous avons obtenu la certification BRC, aujourd'hui nous sommes BRC V8 Grade AA.

# Tradysel

*Sel de guérande*



9 rue Olivier Guichard - 44740 BATZ-SUR-MER

02 40 23 86 40 | [contact@tradysel.fr](mailto:contact@tradysel.fr) – [export@tradysel.fr](mailto:export@tradysel.fr)

[www.tradysel.fr](http://www.tradysel.fr)