

IL Y A BIEN LONGTEMPS

Depuis l'antiquité le sel est une denrée précieuse. Chez les romains, il servait à la conservation et à la rétribution des soldats. Au moyen âge, les routes du sel établirent des trafics commerciaux solides. En France, la création de la gabelle au 14^{ème} siècle était un impôt sur le sel. Les particuliers devaient acheter une quantité de sel déterminée dans les greniers du roi.

PROVENANCE

Salines artisanales : Guérande [0,3% de la production], Ré, Noirmoutier.

Mécaniques : Narbonne, Hyères, Aigues-Mortes.

Production Française : 8M de tonnes, 20% provient de la mer [méditerranée].

Quel prix ?

	Le kilo
Sel de régime	12,2 à 18,2
Sel fin et gros sel	0,3 à 1,5

LE SEL

EN BREF !

Deux provenances « mer ou gemme » [sous-sol].

Sel de mer : provient des salines ou lacs par la technique solaire [utilisée sur la façade atlantique] ou agricole [côte méditerranéenne]. Cette dernière est une technique mécanisée. Méthode ignigène : chauffé la saumure lorsqu'il n'y a pas assez de soleil en bord de mer.

Sel gemme : creuse la terre pour se le procurer.

Gros sel [raffiné ou non] : le gris plus riche.

Sel de table ou sel fin : pour le rendre moins hygroscopique [absorber l'humidité], on lui ajoute 2% maximum de carbonate de magnésium, ou silico-aluminate de sodium.

Sel de céleri : sel fin et céleri-rave séché pulvérisé.

Sel de livêche : sel fin plus racine de livêche séché. Utilisé en Allemagne.

Sel épicé : 2 kg de sel fin + 200gr de poivre blanc + 200gr d'épice composé. Utilisé en farce, terrine.

Sel attendrisseur : sel ordinaire + 2 à 3% de papaïne [du papayer]. Attendrir les viandes. Interdit en boucherie et charcuterie.

Sel iodé : sel fin et iodure de sodium. Sel de table.

Sel de poisson : nuoc-mâm

Sel chinois : glutamate de sodium

Sel de régime : succédané (erzatz, produit de remplacement) dépourvu de chlorure de sodium

Sel de hickory : sel américain [sel fin + hickory fumé et pulvérisé] Barbecue.

Sel nitrité : sel de conservation [E250], 10% maximum de nitrate ou nitrite de sodium ou potassium.

Il est utilisé principalement par l'industrie chimique. Le 2^{ème} grand poste étant l'agro-alimentaire et le déneigement. L'alimentation en utilise 250000 tonnes et les ménages 100000 tonnes.

COTE CUISINE

Besoins par jour : 5g. Les excès de sel peuvent provoquer des troubles graves d'où l'existence de régimes.

Produits riches en sel : fromage, produit industriel, gibier, charcuterie, viande et poisson fumé ou en saumure.

Gros sel : utilisé pour les cuissons.

Sel fin : utilisé pour affiner, assaisonner.

ROLES EN PATISSERIE

1 Exhauster de goût

2 Améliore les propriétés plastiques des pâtes. Il augmente l'élasticité du gluten.

3 Régularise la fermentation en ralentissant l'activité des levures

4 Favorise la coloration de la croûte

5 Etant hygroscopique, il joue un rôle important dans la conservation. Par temps sec, il contribue à la fixation de l'eau ; par temps humide, il accélère le ramollissement.