

# Les marais salants

Ce sont les Romains qui sont à l'origine des premiers marais salants mais la découverte du sel remonte à la nuit des temps, on ne trouve aucune date là-dessus. Les premiers marais salants de Saintonge sont l'œuvre des moines et des seigneurs au XI<sup>ème</sup> siècle. Il est considéré à cette époque comme l'or blanc d'où son importance et sa valeur marchande.

Le sel est un élément indispensable à la vie. Autrefois, il était principalement utilisé dans la conservation des aliments. Le sel était une véritable monnaie d'échange durant une longue période, de là vient le mot « salaire ». Mais les progrès technologiques, comme l'arrivée du réfrigérateur, lui a fait connaître une baisse de la production.

Laissés à l'abandon, les marais salants ont progressivement été repris pour devenir les bassins de « claires » utilisées par les ostréiculteurs. A Guérande et à l'Ile de Ré, l'activité persiste mais connaît une grande concurrence avec la production industrielle et le coût d'exploitation des salines du Sud (plus petit coût de revient).

C'est en 1995 que la première récolte a eu lieu sur l'île d'Oléron depuis la disparition des marais, on y a produit cette année là 17 tonnes de sel dont 6 de fleur de sel.

La fleur de sel est ramassée à la surface, elle est très prisée en gastronomie.

**La vie du Saunier** (au Sud de la Loire) **ou du Paludier** (si on est au Nord de la Loire) :

**Novembre/février** : vider la vasière pour enlever la vase molle et les algues afin d'éviter leur prolifération. Curer les 2<sup>nds</sup> réservoirs, vérifier les systèmes de vannes.

**Février-mars/juin** : nettoyer les tables, redonner forme et hauteur aux « ponts » qui séparent les bassins. Visite quotidienne aux marais (réglage du débit, vérification de la salinité de l'eau).

**Eté** : Récolter. Pousser l'eau pour décoller les cristaux de sel.

Les ramener sur les ladures (petites plates formes pour mettre le sel) pour qu'ils s'égouttent. Puis ramasser le sel (brouette ou tracteur) et le mettre sur le gros tas.

## Les outils

- ❖ Simoussi : le gros sel sera brassé avec l'eau pour le laver à l'aide du simoussi. Il sert aussi à regrouper le sel dans l'aire saunante.
- ❖ Souvron : le gros sel est trié sur la tablette avec le souvron

## Conditions favorables de récolte

- ❖ Chaleur : pour que l'eau se réchauffe et favorise l'évaporation
- ❖ Vent : élément indispensable à l'évaporation
- ❖ Argile : imperméable, permet l'évaporation

## Le parcours

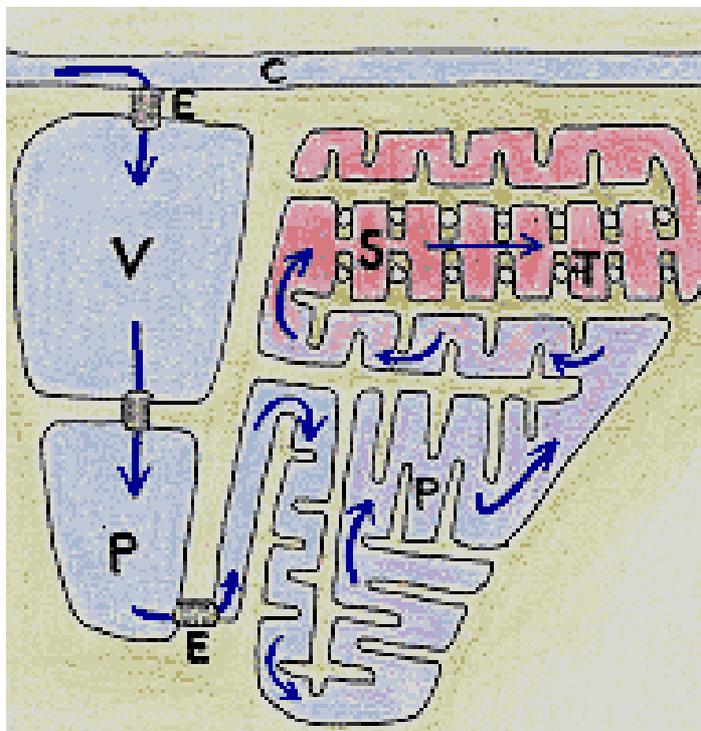
Le sel suit un parcours bien précis dans les marais salants, conduisant à sa cristallisation pour pouvoir le ramasser. La profondeur de chaque bassin va en diminuant au fur et à mesure que l'eau va s'enrichir en sel et s'alourdir. L'eau avance lentement dans chaque bassin, la quantité de sel augmente durant cette période pour arriver dans les aires.

- **Le chenal** : il amène l'eau salée de la mer dans les marais.
- **Le jas** : premier bassin de décantation, il y a encore une faible salinité de l'eau d'où la présence d'une vie organique. L'eau y reste une quinzaine de jours (30g/L).
- **Les conches** : l'eau va stagner pendant une semaine avant de passer au bassin suivant (60g/L).
- **Le mors** : l'eau va circuler dans des couloirs permettant une plus grande évaporation de l'eau.
- **Les tables** : arrivées là, l'eau se trouble et devient plus lourde de part sa forte teneur en sel (200g/L).
- **Les aires de cristallisation** : c'est au milieu que le sel se cristallise, l'eau s'écoule grâce à un faible dénivelé (400g/L).

Au bord des marais salants on peut trouver de nombreuses plantes cherchant à bénéficier de la forte salinité des bassins (citons par exemple la salicorne).

### SCHEMA DE FONCTIONNEMENT :

Un marais salant est un groupe de bassins permettant d'extraire le sel de l'eau de mer, l'eau circule d'un compartiment à l'autre grâce à une faible pente.



C: canal d'eau de mer (**chenal**)

E: **vanne d'écoulement**

V: vasais ou **jas** (bassin de décantation)

P: aires préparatoires (la **conche** et **tables**)

S: **aires saunantes** (aires de récoltes)

T: tas de sel

A la mi-mai, on commence la saunerie, l'eau de mer venant d'un canal est introduite par une trappe dans un grand bassin, le vasier (jas) où elle se décante. La vase et les impuretés tombent dans le fond.

L'eau circule ensuite dans une succession de bassins de moins en moins profonds. Au fil de son parcours sous l'action du soleil et du vent, elle s'évapore et la concentration en sel augmente.

En fin de parcours, l'eau sursalée appelée saumure entre dans des petits bassins rectangulaires très peu profonds. : les aires saunantes. Elle a une couleur rougeâtre. Le sel cristallise et se dépose, il est récolté par le paludier à l'aide d'une raclette à long manche et mis en tas où il finit de sécher.

Il sera ensuite collecté, entreposé dans des hangars et commercialisé.

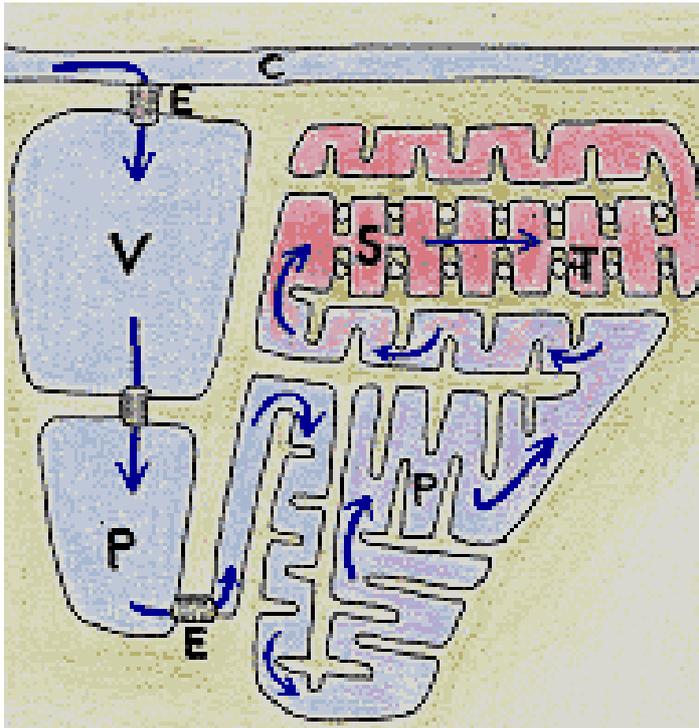
En fin d'exploitation, le marais est inondé pour être protégé pendant l'hiver. Dès le printemps, il doit être remis en état, asséché et nettoyé.

**Exemple d'exercice d'évaluation :**

Indiquez le nom des différentes parties du marais salant.

Précisez leur rôle

(Indiquez la concentration en sel à chaque étape)



C :

E :

V :

P :

S :

T :