

Culture

# *Les marais salants*

Edition : octobre 2003

**P**our faire du sel, de toute façon, il faut de l'eau de mer, du soleil, du vent et de l'argile.

Tout, tout se fait à la main, c'est-à-dire que c'est dans les petits bassins en argile qu'on a d'abord préparés et taillés au printemps etc. à la pelle, manuellement dans l'argile, dans la terre. Cette terre une fois sèche, ça nous permet de marcher, de faire des petits murets, de marcher autour des bassins. Et dans les bassins mêmes, le sel on va le récolter en fait si vous voulez, l'outil pour récolter le sel, c'est comme un râteau mais sans dents, uniquement une planche et on va le faire rouler, on va le froter, on ramasse sur le fond en fait, et c'est les mêmes outils qui étaient utilisés il y a mille cinq cents ans quand on a commencé à récolter comme ça. On n'a rien inventé.

Disons qu'il y a une attente des gens des produits naturels, au niveau de produits naturels, il y a tellement eu d'histoires avec la vache folle, les poulets à la dioxine et tout ces trucs là, que les gens se demandent maintenant ce qu'ils mangent. Et bon, le sel, nous? il se trouve qu'on prend de l'eau de mer, on attend que ça s'évapore, enfin on fait en sorte que ça s'évapore au mieux et on en tire du sel, disons qu'il n'y a pas de rajout de produits d'autre sorte, le sel il est tel que, quoi, il n'est pas lavé après, il est tel que. Donc c'est vrai qu'il y a une demande des gens des produits naturels; c'est pour ça qu'il y a un petit renouveau au niveau du sel.

On est au bord de l'Atlantique, dans un petit village de la Barre de Monts au coeur du Marais breton vendéen. Ici, tous les ans, à la fin du mois de septembre on fête "Le coloï" - la fin de la saison de la récolte du sel de mer. Et cette année on est particulièrement heureux. Le beau temps qu'on a eu a permis une récolte exceptionnelle. Pour \*: un saunier est un homme qui récolte le sel">des jeunes sauniers comme Damien Chevillet de l'association «Sel de la Baye» c'est du jamais vu.

On a eu cette année une bonne année, une bonne saison mais si vous voulez les deux précédentes étaient très mauvaises, il y a eu beaucoup d'orages, il y a trois ans il y a eu cette fameuse \* : c'est un bateau pétrolier qui a fait naufrage au large de la Bretagne en 2000">histoire de l'Erika qui nous a quand même fait du tort : on n'a pas récolté ou très peu récolté, dans des mauvaises conditions, donc cette année c'est la première bonne année.

Pour produire le sel de mer, les sauniers laissent venir de l'eau de mer dans des bassins creusés pour la tâche. L'eau est évaporée par le soleil et le vent et on ramasse le sel dans des oeillets à l'intérieur des bassins. Un métier qui est loin d'être aussi simple qu'il y paraît à première vue. D'abord il y a un travail de réglage minitieux à faire, comme nous l'explique Sylvain.

Le principe en fait, dans notre travail, récolter le sel ça va être dix pour cent de l'activité, et tout le reste du temps ça va être de la gestion d'eau, il faut que, bien souvent trois fois par jour, on règle ces petites choses-là. En fait on voit la quantité d'eau qu'il y a dans les pièces, là. Là à peu près il peut y avoir deux trois centimètres d'eau. Le mieux c'est de travailler avec le moins d'eau possible. Moins il y a d'eau, plus ça va s'évaporer, plus ça va chauffer, plus ça va s'évaporer. Mais disons que si on met pas assez d'eau et puis qu'il y a une grande évaporation, hop, ça va être à sec et puis le sel va pas suivre, alors que moi, le sel, je veux qu'il fasse tout le tour du marais et puis qu'il atterrisse dans les oeillets. Donc si c'est à sec il faut que je remette de l'eau, mais plus fort, donc ça va refroidir mon eau qui est chaude. Donc c'est pour ça qu'il faut gérer l'eau. Et c'est pareil dans les pièces, s'il y a trop d'eau, c'est sûr que ça donnera plus de sel mais dans beaucoup plus longtemps et dans beaucoup plus longtemps je sais pas le temps qu'il va faire, donc moi ce que je veux c'est faire

du sel le plus possible et le plus vite possible. Donc en fonction de ça il faut que je gère l'eau, quoi.

Et puis surtout, on est très vulnérable quand on est à la merci des éléments. Trop de pluie égale trop de douceur dans l'eau égale un arrêt total de la production. Le mauvais temps des deux années précédentes a été catastrophique:

Pour faire du sel il faut du soleil et du vent, donc c'est principalement l'été, en sachant qu'on peut commencer? ça s'est vu fin mai, moi je l'ai pas vu encore, ça s'est vu, commencer fin mai et certaines années même aller jusqu'au mois d'octobre, ça dépend du temps qu'il fait. \*: dans ce créneau, entre le premier chiffre et le deuxième">Mais dans cette fourchette-là on tire pas du sel tous les jours, il suffit que? des fois? là, cette année il y a eu un orage fin juillet on n'a pas tiré de sel pendant quinze jours, donc tout de suite, là, sur deux mois et demi, trois mois, sur quatre-vingt-dix jours, hop, ça fait quinze jours en moins, donc il suffit qu'on ait quatre ou cinq orages à suivre comme ça dans l'été, des fois la saison peut durer dix jours, douze jours, c'est tout, donc c'est pour ça que c'est très très fluctuant la quantité de sel qu'on ramasse chaque année, quoi.

Autrefois, la production du sel était le nerf de l'économie locale. La région avait les atouts géologiques?

Il faut absolument de l'argile pour faire du sel. Parce que ça a une propriété déjà imperméable, mais disons que cette imperméabilité on pourrait s'imaginer d'y pallier avec une bâche par exemple, mais ce qu'il y a, c'est que si je mettais une bâche sous tout le marais, eh, il y aurait pas... disons que je ferais du sel qu'une seule fois dans les oeillets parce que ça développerait, ça chaufferait beaucoup trop et ça développerait ce qu'on appelle du chlorure de magnésium et ça aiderait pas la cristallisation, ça nous ferait du grain tout fin, ça nous ferait une espèce de purée de sel qu'on pourrait pas exploiter, qu'on pourrait pas tirer. C'est pour ça notamment qu'il n'y en a pas par exemple, il n'y a pas des marais salants dans les Landes, parce que là, bon, il fait plus chaud, il y a la mer, mais là-bas c'est très très sableux.

et géographiques?

Tout autour de la baie c'était encore plus important que Guérande, au niveau production. Parce que, il y a, \* deux siècles: admettons, disons">mettons deux siècles,

il y avait des bateaux qui venaient d'Angleterre et d'ailleurs et qui venaient se fournir en sel, dans la baie, et d'ailleurs ça se voit parce que tout ce qu'il y a de rectangulaire comme pièces d'eau dans les environs c'est bien souvent des anciens marais salants. Et au niveau quantité d'oeillets et de sel produit, c'était faramineux, quoi.

Mais les méthodes artisanales ont mal survécu à l'arrivée de l'époque industrielle:

Il y a à peu près une quarantaine d'années beaucoup de sauniers ont arrêté, parce qu'il y avait, bon, plusieurs mauvaises années qui se sont présentées, donc très peu de production de sel, il y a eu l'essor des Salins du Midi, qui eux produisent du sel à moindre coût et ils en font des montagnes, quoi, très vite, et ce qui fait que les gars ont arrêté. Ils ont arrêté en fait ici de faire du sel, bon, pour partir en retraite ou il y a eu l'essor des huîtres dans le coin et \*: on appelle souvent les pommes de terre des patates.">l'essor des patates de Noirmoutier, donc en fait les marais salants ils ont carrément été abandonnés, quoi.

Aujourd'hui il y a à nouveau de la demande de produits naturels et les marais salants sont en pleine activité. On produit deux sortes de sel: le gros sel "gris" et la très recherchée fleur de sel:

Au niveau de la cristallisation, il y a deux cristallisations, il y a le gros sel qui va être une cristallisation qui va se dérouler au fond, hein, donc c'est pour ça qu'on appelle ça du gris parce qu'il se dépose à même l'argile, enfin je dis pas qu'il se dépose, il se cristallise à même l'argile, donc même en essayant de le? en le lavant, en le tirant avec l'eau, il aura toujours une petite teinte, alors que la fleur de sel c'est une cristallisation qui se déroule à fleur d'eau et ce qui fait un peu sa notoriété, c'est qu'il y en a beaucoup moins que du gros sel. Certains oeillets pourraient nous donner presque cent kilos de gros sel, tous les deux jours si le

temps le permet, si tout est bien. Au niveau de la fleur de sel si on imagine qu'il y a une pellicule de fleur de sel sur tout l'oeillet, ben, une fois récolté et puis une fois séché, parce qu'on le fait sécher, parce que sinon il est plein d'eau donc il pèse lourd, c'est bien pour nous mais les gens viennent pas, donc on le fait sécher, et une fois sec, eh bien, ça va nous donner deux, trois kilos de fleur de sel. Mais un oeillet couvert de fleur de sel on le voit peut-être une fois dans la saison. Bien souvent on va en avoir un coin d'oeillet. Donc ça va représenter 500 grammes ou \*: parfois">un kilo des fois. Et ce qui fait ça en fait, c'est le vent. C'est l'orientation du vent, entre autres, certains vents vont nous donner de la fleur de sel et d'autres vents vont pas nous en donner. Donc c'est un produit qui est plus rare. Donc il est rare, il est beaucoup plus blanc que le gros sel parce qu'il est en surface, il touche pas l'argile et puis c'est du grain qui est tout fin, donc ça plus ça plus ça, ça fait que c'est un produit qui est très prisé. Et en plus au niveau du goût, la différence est, disons que le gros sel il va être beaucoup plus piquant, alors que la fleur ça va être beaucoup plus doux, c'est plus un sel qu'on utilise sur la table dans un petit ramequin ou en fin de cuisson, si vous voulez.

C'est une question de couleur, de taille, et à l'utilisation, si vous voulez, on va utiliser le gros sel dans les courts bouillons, les grillades, la cuisson, \* les grains sont plus grossiers: étant donné que...">vu que les grains sont plus grossiers et puis la fleur de sel on va l'utiliser en sel fin, en sel de table. Et comme elle est plus soluble, plus fine si vous voulez, c'est le seul sel fin naturel, voilà. Quand on parle de sel fin bien souvent c'est un gros sel comme je vous ai expliqué qui est raffiné, la fleur de sel, c'est un sel fin naturel.

En face du sel des marais salants il y a deux concurrents. Au premier prix il y a les sels de mine, qui n'ont pas un goût très fin. Et puis il y a les sels de mer produits d'une manière industrielle - les produits qui viennent par exemple du midi. Est-ce qu'il y a une différence dans le goût du sel des marais salants et le sel de mer produit avec des techniques industrielles? Les professionnels ne cachent pas que c'est difficile d'en trouver une. L'intérêt est ailleurs:

Eh bien, j'ai envie de dire c'est pas tellement au goût que va se faire la différence. C'est plus au niveau qualité du produit si vous voulez, ce produit-là à la chance d'être naturel, c'est-à-dire qu'il est récolté, il est séché au vent et au soleil, et il est consommé comme ça. Par rapport à un sel industriel qui va être raffiné, blanchi, moulu, etc. Donc au niveau du goût et de la salaison, c'est pas vraiment différent. C'est plus au niveau de la qualité du produit, c'est un produit naturel, donc il est naturellement riche en oligo-éléments, sels minéraux, iode, de l'eau de mer, etc. contrairement à certains produits dans lesquels on rajoute de manière synthétique, on rajoute de l'iode, on rajoute des anti- agglomérants, etc., donc c'est deux produits, deux façons de récolter différentes.

Le sel qu'on avait l'habitude d'acheter, le sel qui provient des Salins du Midi qui est fait d'une manière industrielle ou du sel de mine, qui peut être mangé après traitement, disons que bien souvent, il n'y a plus l'iode, il n'y a plus les oligo-éléments alors que nous, c'est encore présent.

Pour être ouvert aux produits naturels il faut accepter les méthodes naturelles. L'eau dans laquelle le sel cristallise est loin d'être claire...

La couleur rosée qu'il y a dans les oeillets ça provient d'un phytoplancton, bon, d'une part d'oxyde de fer qu'il y a dans l'eau et d'un phytoplancton qui est présent dans l'eau de mer, mais il est tellement disséminé qu'on ne voit pas la couleur rosée forcément et \*: il arrive que..., c'est un fait que...">il se trouve que, vu qu'on travaille avec l'eau de mer, les oeillets où on récolte le sel, c'est la fin du circuit, donc c'est là que tout s'accumule \* : inclus">y compris ce phytoplancton. Ce phytoplancton, ou alors les petites crevettes qui en ont mangé, et tout ça d'une manière microscopique, quoi, on les voit pas et au bout d'un moment il y a tellement de sel dans les oeillets que ces petites crevettes elles crèvent et ça transmet de la couleur à l'eau et puis des fois au sel. Et pour la petite histoire c'est pour ça que les flamands sont roses, c'est parce qu'ils ont mangé la crevette qui a mangé la crevette qui a mangé le... les truites c'est pareil, avec la chair rose, ça vient de ça.

Et il y a les petits "plus" qui vont avec :

Ben disons, qu'un coquillage dans les grands sels, bien souvent on le voit, bon,

je vous cache pas qu'il peut y avoir d'autres trucs dedans qu'on ne voit pas, mais bon, à ce moment-là..., sinon on revient dans la technique industrielle où il y a des filtres et des machins et tout ça. Bon quand on voit une saleté ou un brin d'herbe ou un bout de coquillage ou un truc, on l'enlève, mais il est vrai qu'il faut pas se leurrer, il peut y avoir des petites choses, des petites boulettes d'argile, des petites choses comme ça. C'est, mais bon, ça reste un produit qui est naturel. On essaie de le faire au mieux. On le lave au maximum.

Les récoltants du "Sel de la Baye" n'ont pas de difficulté à trouver une clientèle. C'est plutôt côté production que les soucis arrivent. Maintenant tout dépend de la météo.

On n'a pas beaucoup de stock non plus, donc moi je suis personnellement..., là je parle personnellement, ce que je vends, ce que j'ai récolté. Là je vais le vendre cet hiver ou au printemps prochain et puis \*: le cycle sera terminé, une boucle, c'est un cercle. ">la boucle sera bouclée quoi, il faut reproduire l'année prochaine quoi, on n'a pas d'avance, quoi.