

Les marais salants de l'Atlantique

texte Mireille Oliver

photographies Emmanuel Berthier

En couverture.

Dans le miroir du marais,
les petites dunes de sel
sont bâties au fil des
heures...

En vignettes, de gauche à droite.

Classée dans les « grands
limicoles », l'échasse
blanche est reconnaissable
à ses longues pattes rouges.
Tantôt redoutée, tantôt
appréciée, la salicorne
est une plante indissociable
des marais salants.
Tout près des marais,
la silhouette imposante
de la cité de Guérande.

En 4^e de couverture.

Aigrette garzette dans
la salicorne.

2 Le sel dans l'Histoire

4 Le sel marin

6 Les travaux du marais aux quatre saisons

8 Faune et flore

10 À la découverte des marais salants de l'Atlantique

10 La presqu'île de Guérande

12 Noirmoutier : l'île étonnante

13 Ré : l'île de la séduction

14 Oléron : l'or blanc de Grand-Village

16 Informations pratiques

Le sel marin

Le principe des marais salants

À la suite de ces trois étapes : évaporation, concentration, cristallisation, la mer nous livre ses cristaux de sel. Lors de marées à fort coefficient, le paludier ou saunier – au moyen de trappes – recueille dans ses premiers bassins l’eau de mer. Par gravité, l’eau parcourt différents bassins de moins en moins profonds, et, sous l’action du soleil et du vent, elle arrive au dernier : celui de la récolte. Dans la saumure obtenue se produit alors la cristallisation.

Alimentés en eau en permanence, les marais possèdent un sol argileux, imperméable et retenant la chaleur.

Le saunier ou paludier – tenant compte d’une météo plus ou moins capricieuse – récolte tous les jours ou tous les deux jours.

Environ un mois est nécessaire pour lancer le circuit de l’eau au printemps dans le marais mais une fois le processus amorcé, le cycle se fait en quelques jours. De la bonne gestion de l’eau (ni trop, ni trop peu) dépend la future récolte. Une fois le sel récolté, l’eau retourne à la mer, cycle immuable depuis que les marais salants existent.



Les différentes techniques de production de sel

Le sel marin : fruit de l’eau de mer, du soleil et du vent mais aussi et surtout du travail de l’homme, sa récolte se résume en trois mots : évaporation, concentration, cristallisation.

Le sel gemme : il se trouve en sous-sol et la méthode d’exploitation ressemble à celle d’une mine.

Le sel igné : également sous-terrain, le sel igné est extrait de gisements de sel gemme par un lessivage avec de l’eau douce injectée sous pression. La saumure obtenue est remontée en surface pour être cristallisée dans de grands évaporateurs.

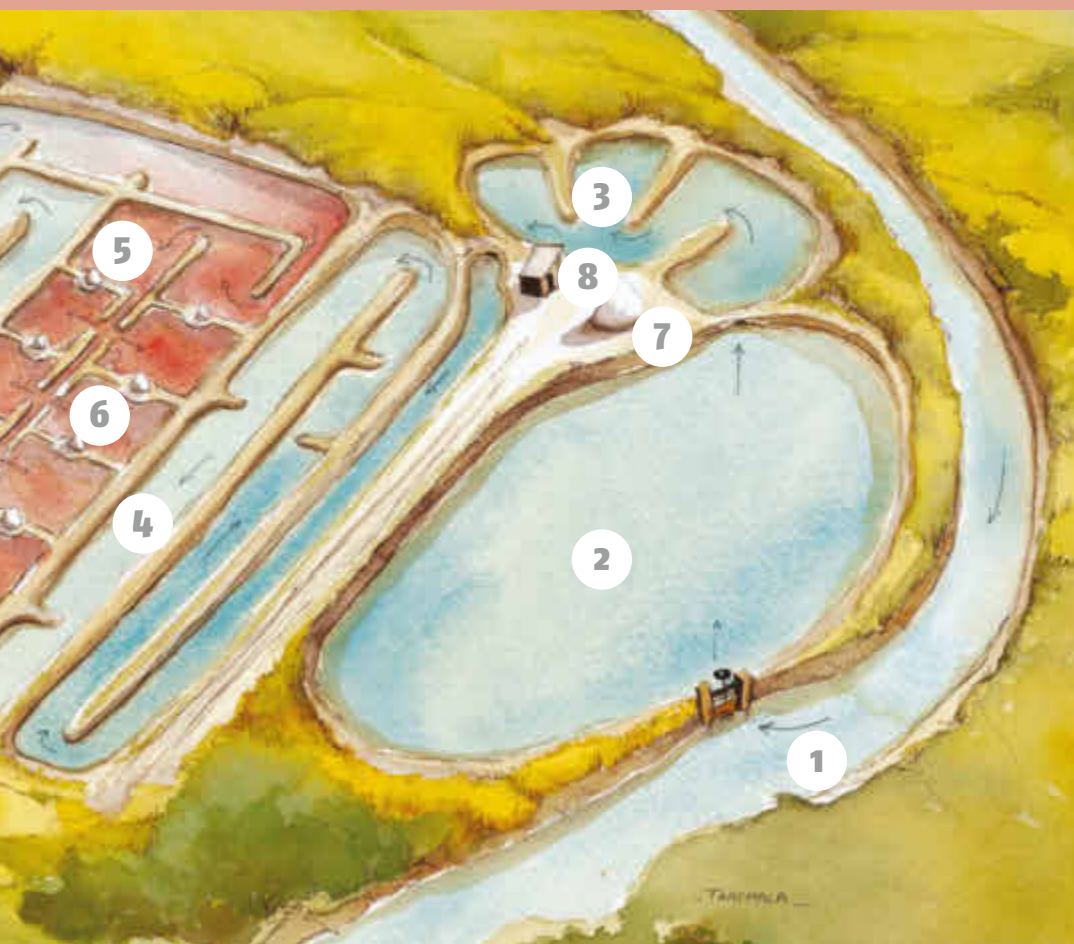


1/ Canal d’alimentation du marais en eau de mer, appelé *étier* à Guérande et Noirmoutier, *ruisson* à Oléron, *essai* à Ré.

2/ Alimenté tous les quinze jours lors des marées à fort coefficient, ce plan d’eau sert de bassin de décantation pour la vase et retient également les éléments indésirables : coquillages... Appelé *vasière* à Guérande, *vasais* à Ré et *jas* à Oléron, il est, de par sa faible teneur en sel, un lieu apprécié par les poissons et crustacés.

3/ Le *cobier* à Guérande est un bassin intermédiaire entre la vasière et les bassins de chauffe, *branche* à Noirmoutier, *métière* à Ré et Oléron. C’est le début du circuit d’évaporation.

Le fonctionnement d'une saline



Dessin Lionel Tarchala

4/ Comportant des chicanes permettant à l'eau de cheminer et rallongeant ainsi son circuit, les *fards* ou *fares* à Guérande prennent le nom de *pèces* à Noirmoutier, *tables courantes* à Ré, *tables* à Oléron.

5/ Compartiments de réserve journalière de saumure, les *adernes* à Guérande, *pèces amettantes* à Noirmoutier, *muants* et *nourrices* à Ré et *muants* à Oléron alimentent les derniers bassins : ceux de la récolte.

6/ L'eau arrive en fin de parcours dans des bassins de très faible profondeur (2 à 3 centimètres) où le sel se cristallise : les *œillettes* à Guérande et Noirmoutier, *aires saunantes* à Ré, *aires de récolte* à Oléron.

7/ Tas de sel composé des récoltes journalières. On le nomme *mulon* à Guérande et Oléron, *pilot* à Noirmoutier et Ré.

8/ On peut voir sur de nombreux marais salants de petites cabanes de pierre ou en bois qui permettent de stocker le sel ou qui se transforment en petites boutiques où les sauniers indépendants vendent directement leur produit. On les appelle *salorge* à Noirmoutier.



1.

Faune et flore

De par leur situation – proximité de la mer –, leur principe de fonctionnement – alimentation en eau permanente –, leur structure et les divers taux de salinité de leurs bassins, les marais salants représentent un milieu naturel exceptionnel pour des milliers d'oiseaux. Ils trouvent là de quoi se nourrir tout en pataugeant allégrement comme se plaît à le faire la bernache cravant, petite oie de couleur gris sombre nous dévoilant son croupion blanc quand elle plonge. D'autres apprécient leur végétation plus ou moins rase et touffue pour y dissimuler leur nid comme en profite un limicole de moyenne taille à l'allure élancée, surnommé « pieds rouges » à cause de la couleur de ses pattes : le chevalier gambette. C'est l'un des migrateurs les plus fréquents en hiver car les marais salants représentent pour ces oiseaux non seulement une escale où ils vont pouvoir récupérer (grâce à la faible profondeur d'eau...) mais aussi un véritable garde-manger (insectes, larves...) dans lequel ils vont faire leurs provisions avant de se lancer dans le grand voyage.

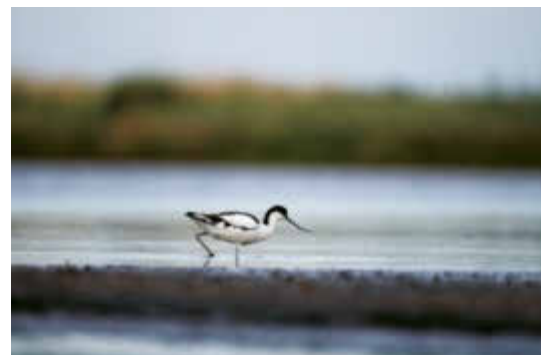
1.
Élan majestueux que nous offre l'aigrette garzette.

2.
Le héron cendré (classé dans la catégorie hivernant) prend une allure parfaitement immobile lorsqu'il est à l'affût.

3.
L'avocette élégante se reconnaît à son bec fin et retroussé qui lui sert pour fouiller les vasières.



2.



3.



4.

4.
Silhouette incontournable des marais :
l'aigrette garzette.

5.
Paysage digne d'une lointaine planète,
ces arbres pourpres ne sont en fait que
des brins de salicorne
hauts de quelques dizaines de centimètres
seulement.

Les premiers bassins du marais (cobiers, réserves ou jas) à faible teneur en sel sont des lieux hautement appréciés par les grands échassiers comme l'aigrette garzette au plumage blanc immaculé. Surveillant patiemment les poissons qui composeront son futur repas, cet oiseau élégant est un grand séducteur grâce à son petit plumet remarquable qui orne sa nuque. Appliquant les mêmes méthodes que l'aigrette pour trouver sa pitance, le héron cendré se reconnaît facilement grâce à sa haute stature.

Au-delà des marais en activité, les bassins non exploités se montrent également d'extraordinaires lieux où se croisent les migrateurs du Sud qui regagnent la Sibérie ou les pays nordiques et ceux qui redescendent en direction de l'Afrique. Le ciel accueille ainsi des centaines de milliers d'oiseaux répartis en trois cents espèces. On dénombre par exemple 50 000 oiseaux qui passent l'hiver sur l'île de Noirmoutier dont une grande partie s'y installe à demeure, tandis que près de cent espèces nichent dans les marais de Guérande. Les marais salants de l'Atlantique jouent un rôle primordial non seulement pour les oiseaux mais pour l'environnement en général.

À cette présence ailée s'ajoutent de petits mammifères comme la belette, le campagnol agreste qui creuse ses galeries même en zone humide et le lapin sauvage qui profite des talus pour y établir son gîte.

De nombreuses plantes trouvent refuge au sein du marais ou tout autour, celles qui supportent la présence du sel : les plantes halophiles, comme la salicorne, l'obione, la soude... et celles qui ne la supportent pas. Se plaisant dans les zones humides, les phragmites (souvent appelées roseaux) bordent ainsi les bassins des marais au taux de salinité faible. Les roselières constituent d'excellentes cachettes pour les nids des oiseaux mais elles remplissent également une fonction de station d'épuration car elles ont la faculté de filtrer les matières, de permettre leur décantation et assimiler dans leurs tissus des polluants comme le nitrate...



5.

La salicorne

En fin d'été, sur une vue d'ensemble, les marais se colorent d'une nouvelle teinte rosée que l'on doit à la salicorne. Longtemps redoutée par les sauniers, la salicorne devient à présent, pour certains, un complément de ressources, étant entrée, depuis quelques années, dans la consommation – ses jeunes pousses tendres sont ramassées au printemps.



1.

© Bruno Barbier

La salorge ou caloge

Seul petit édifice cassant la ligne d'horizon des marais : la salorge !

Un toit de tuiles rouges, avec des pans de mur inclinés, qui abrite le sel récolté en attendant d'être vendu. Ce sont, dans ces petites cabanes en gravier de mer ou roche, appelées au départ caloge (du mot caloger : s'abriter des intempéries en hiver) que reposent les outils. Pour le saunier indépendant, la salorge devient capitale puisqu'elle abrite un petit magasin/point de vente. Les grandes salorges de l'époque – dont celles du XVIII^e siècle, en pierre de lest, encore visibles le long des quais, rive nord, à Noirmoutier – voyaient le stock de sel (jusqu'à 2 000 tonnes à l'époque pour 200 tonnes à l'heure actuelle) arriver jusqu'à la première poutre de leur charpente. Rive sud, trois salorges en bois, de 1911, sont encore présentes et l'une d'entre elles est utilisée par la coopérative, elle abrite une exposition et sert de point de vente.



2.

© Mireille Oliver

Noirmoutier : l'île étonnante

C'est l'île bleue et blanche. Blanche comme son or, le sel qui naît de l'eau, du soleil et du vent. C'est, sans nul doute, lui qui fait tout le charme de ce petit lopin de terre baigné par l'océan, autrefois relié au continent par une route – passage du Gois – et à présent un pont...

Au VII^e siècle, le moine Philbert s'installe sur l'île et bâtit le premier monastère au nom d'Hermoutier, qui donnera plus tard son nom à l'île. Dès lors, les moines assèchent et restructurent les marais déjà existants pour les transformer en de réels marais salants. Mais c'est à une famille de Flamands, les Jacobsen (sur Noirmoutier à partir de 1740), que l'on doit un accroissement de la superficie de l'île de près de 1 000 hectares – par le système de polders – et qui sera à l'origine de la popularité des marais salants de l'île. La baie de Bourgneuf devient alors le grenier à sel de l'Europe.

Au début du XX^e siècle, les îliens abandonnent petit à petit les marais et se tournent vers la production de pommes de terre. Depuis quelques années, cependant, des jeunes délaissent le continent pour reprendre les exploitations de sel.

Pour découvrir la saliculture sur l'île, vous pouvez laisser votre véhicule sur la place de Noirmoutier pour longer la jetée Jacobsen qui côtoie les marais dits du Müllembourg. Rejoignez ensuite la commune de L'Épine – les salins occupent à présent 1 500 hectares, soit presque un tiers de l'île, principalement sur cette commune – et laissez-vous porter au milieu des réserves, *pêces* et *veilles* jusqu'à la pointe de l'île où niche le superbe petit village de L'Herbaudière.



© Bruno Barbier

3.

Ré : l'île de la séduction

Composée à l'origine de quatre îlots, l'île de Ré a vu, au fil des siècles, les passes se combler de sédiments argileux permettant l'extension de son territoire. Plus tard, la création de digues permit l'aménagement des marais salants – alimentés par le Fier d'Ars – qui occupent à présent un cinquième de la superficie de l'île. Dès le Moyen Âge, le sel représente une part importante du trafic maritime et fait vivre plus du tiers des Rétais. L'âge d'or se situe aux XVIII^e et XIX^e siècles grâce aux pêcheurs, grands consommateurs de sel pour conserver le poisson pêché loin de nos côtes.

1. Entre Noirmoutier et ses marais salants, c'est une longue et réelle complicité.
2. L'ancienne salorge abrite aujourd'hui l'association « La Chaloupe », qui œuvre depuis plus de vingt ans pour la protection et mise en valeur du patrimoine maritime de l'île.
3. Le saunier façonne les petits tas à l'aide du *souvron* (ici, à l'île de Ré).
4. Vestiges d'une grande époque de la pêche, quelques écluses à poissons sont encore visibles autour de l'île de Ré. Ici, celle du Mouflet faisant face au phare des Baleines.



© Bruno Barbier

4.

Informations pratiques

Batz-sur-Mer

Fondé en 1887 par Adèle Pichon lors de la naissance du tourisme balnéaire, il est l'un des premiers musées d'arts et traditions populaires de Bretagne. Il a été entièrement rénové en 2012.

29 rue Pasteur, 44740 Batz-sur-Mer

Tél. : 02 40 23 82 79

www.museedesmaraisalants.fr

Saillé-Guérande

Découvrir, connaître, aimer le sel de Guérande et la fleur de sel avec la « Maison des paludiers » au centre du village.

18 rue des Prés-Garnier, Saillé, 44350 Guérande

Tél. : 02 40 62 21 96 - 09 53 07 74 06

www.maisondespaludiers.fr

Pradel-Guérande

Au milieu des marais salants, découvrez « Terre de sel ».

Route des marais salants, Pradel, 44350 Guérande

Tél. : 02 40 62 08 80

www.terredesel.fr

Guérande

L'histoire au quotidien, balades contées, fortifications... pour tout savoir sur Guérande...

Office de tourisme, 1 place du Marché-au-Bois,

44350 Guérande

Tél. : 02 40 24 96 71

www.ot-guerande.fr

Noirmoutier

Pour découvrir l'île à travers son sel (nombreuses visites proposées par des sauniers indépendants), son château mais aussi pour toutes les animations qui se succèdent au fil des journées estivales...

Office de tourisme, rue du Général-Passaga,
85330 Noirmoutier-en-l'Île

Tél. : 02 51 39 80 71

www.ile-noirmoutier.com

Ré

Pour assister à une récolte de sel, participer à des ateliers, découvrir le fonctionnement d'un marais salant : l'Écomusée du marais salant de Loix.

Route Passe, BP 21, 17111 Loix

Tél. : 05 46 29 06 77

www.marais-salant.com

Oléron

Pour connaître le renouveau de la saliculture sur l'île : Écomusée du Grand-Village (avec expositions, visites guidées, grenier à sel...) au port des Salines.

Rue des Anciennes-Salines, BP 14,

17370 Le Grand-Village-Plage

Tél. : 05 46 75 82 28



© 2009, 2016, Editions Ouest-France,
Édilarge S.A.

Editeur : Jérôme Le Bihan

Coordination éditoriale : Marine Le Ruyet

Conception graphique : attitude.graphique,
Rostrenen (22)

Cartographie : Patrick Mérienne

Mise en pages : Studio graphique
des Editions Ouest-France

Photogravure : graph&ti, Cesson-Sévigné (35)

Impression : Gibert Clarey,

Chambray-lès-Tours (37)

N° d'éditeur : 8121.01.01.02.16

I.S.B.N. 978-2-7373-7017-5

Dépôt légal : février 2016

Imprimé en France

www.editionsouestfrance.fr