

Sortie au Croisic le mardi 21 juin 2022

Nous avons démarré la journée par un circuit dans les marais entre le Croisic et le Bourg de Batz. cela méritait bien quelques explications.





Entre le sel et l'homme c'est une longue histoire. Son exploitation aurait commencé dès l'époque romaine. Depuis toujours, l'approvisionnement en sel a représenté un besoin essentiel pour l'homme

C'était jusqu'au XIXème siècle le seul moyen connu pour la conservation des aliments (viande de porc dans nos campagnes et morue salée à l'époque des Terre-Neuvas).

Occupant une superficie de 5000ha en Loire-Atlantique, les marais salants furent une source de richesse pour la Bretagne donnant lieu à de nombreux trafics entre Bretagne et Anjou. La gabelle, impôt sur le sel, abolie par la Révolution française le 1 décembre 1790 ne fut supprimée qu'en 1945 !

Les marais salants, ou salines, sont des bassins artificiels situés en bord de mer et soumis à une forte évaporation permettant de récolter le sel marin.

L'eau de mer qui entre dans un marais salant suit un trajet plus ou moins long, de bassin en bassin et se concentre de plus en plus au fur et à mesure de son parcours. **C'est le tour d'eau !**

À marée haute, l'eau arrive par un canal, nommé **l'étier**, dans un grand réservoir : **la vasière**.

Sous l'action du vent et du soleil, l'eau commence à s'évaporer, ce qui entraîne une concentration de sel dans l'eau restante. L'eau passe ensuite dans le **cobier** où s'achève la décantation.

Grâce à un système de trappe, l'eau est ensuite peu à peu envoyée dans un circuit complexe de bassins et de chenaux : ce sont **les fares**



Elle commence à cristalliser dans les **adernes** et arrive enfin dans les **oeillets** où le sel peut être récolté. Le ramassage du sel s'effectue de juin à septembre. Cependant le paludier travaille toute l'année pour préparer sa récolte.



Avant d'en arriver là, un vrai travail doit s'effectuer. Rien n'est laissé au hasard même si la maîtrise de la météo est aléatoire.

La Récolte du sel :

Ce sont d'abord les conditions météorologiques qui la conditionnent: à savoir, le soleil, le vent et la hauteur d'eau qui favorisent l'évaporation. La hauteur d'eau se règle par ouverture et fermeture de l'écoulement à l'aide de « portes »

Les conditions de la cristallisation de juillet à septembre

Bassin	Concentration de sel en g/l d'eau	Hauteur d'eau en cm	Température de l'eau en ° Celsius
Etier (1)	35g/l	Variable	18°C
Vasière (2)	50g/l	100 à 200cm au centre	22°C
Cobier (3)	80g/l	10 à 20cm	28°C
Fares (4)	60 à 100g/l	5cm à 10cm	30°C
Adernes (5)	250g/l	4 à 6cm	31°C
Œillets (6)	300g/l à 360g/l	0.5 à 2cm sur les bords	37°C

Au centre de l'œillet la hauteur d'eau est de quelques mm. Elle ne dépasse pas quelques centimètres sur le pourtour de l'œillet.

Le ramassage de « la fleur de sel » (constituée de petits cristaux qui flottent à la surface de l'eau) effectué par le paludier se fait grâce à une lousse, large planche de châtaignier de faible épaisseur. Cette planche forme un angle de 30° avec le manche afin de permettre un déplacement de l'outil à la surface de l'œillet. Il récolte ensuite le gros sel tombé au fond de l'œillet et l'accumule en tas appelés mulons. Les bassins sont constitués d'argile. Le sel en contient une petite quantité qui lui donne sa couleur grise.

Le paludier rassemble le sel au centre de l'œillet sur un petit terre-plein, **la ladure**, avant de l'acheminer à la brouette (charge 120kg) vers **le trémet** pour former **un mulon**.

Un peu de vocabulaire pour comprendre:

Étier: chenal permettant la circulation montante et descendante de l'eau de mer dans le marais. Il porte le nom d'étier tant qu'il est navigable.

La vasière : C'est un bassin qui doit contenir suffisamment d'eau de mer pour alimenter pendant 15 jours à 1 mois la ou les salines qui en dépendent. Dans ce premier bassin l'action conjuguée du soleil et du vent y exerceront une première évaporation. . Après s'être débarrassée de sa vase par décantation. Tous les 2 ou 3 ans, il faudra enlever ces dépôts, c'est le "**rayage**".

Aderne : dernier bassin avant les oeillets: 4 à 6 cm plus haut que les cristallisoirs, 210g à 240g de sel par litre dans une eau à 31 degrés.

Oeillet: cristalliseur de forme rectangulaire d'environ 7 mètres sur 10 mètres, où le sel est récolté.

Mais le marais c'est aussi un lieu bien vivant qui a sa faune et sa flore adaptée à l'eau salée:



Dans les bassins inutilisés se développent les salicornes et cette zone préservée est un refuge pour les petits échassiers ou les passereaux comme le gorge-bleue



L'après-midi a été consacré à la découverte de la côte sauvage



Une longue colonne de marcheurs s'étire sur le sentier côtier...





On a vu l'ours!







Et le moulin aussi !



Crédit photos: L Auvray - J Durand