

Les marais salants bretons

Le sel a toujours été un élément important pour la préparation et la conservation des aliments. Depuis très longtemps, les hommes et les femmes ont récolté le sel de la mer. Dans le sud de la Bretagne, le sel marin est toujours cueilli par les, **paludiers** (1) et les **paludières** dans les **marais-salants**. Voici leur pays, voici leur travail.



Mots-clefs : marais-salant, sel, Bretagne, évaporation, paludier

Sommaire

Le captage de l'eau de mer

Le lent parcours de l'eau dans la saline
Les outils du paludier

La récolte du sel

Le roulage
Le stockage

Les autres travaux du paludier

Le calendrier des travaux du paludier
La commercialisation du sel
Crise dans les marais-salants vers 1970

Menace sur les marais-salants : le tourisme

Renouveau dans les marais

Les nouveaux paludiers

Auteurs : Nicole et Georges DRANO et les élèves de l'école publique d'Assérac (Loire-Atlantique)

Collaborateurs : Jean-Marie LARCHEVÊQUE, Michel BEAUPLÉ, Daniel BERTHO, Alain LUCE, Hervé NORMAND, Joël QUELLARD, Jean-Claude QUÉRÉ, Ferdi VINCE, Monique GUILHOU et ses collègues de St-Pierre-de-Varangeville (Seine-Maritime)

Iconographie : photos Claude BEAUNIS, Annie et Georges BELLOT ; dessins Marjolaine BILLEBAULT d'après le document original

Maquette : Marjolaine BILLEBAULT, Décembre 2012



SUR LA PRESQU'ÎLE GUÉRANDAISE

- Pour aller à La Baule, on passe par les marais-salants !
- Moi je regarde toujours les marais !
- Je vois les petits oiseaux qui boivent de l'eau.
- C'est grand, c'est beau les marais ! il y a de l'eau des deux cotés de la route !

Les marais-salants d'Assérac sont situés à la sortie du village de Pont d'Armes à environ deux kilomètres de notre école.

Une partie des marais se trouve sur la commune d'Assérac, une autre partie sur la commune de Saint-Molf ;

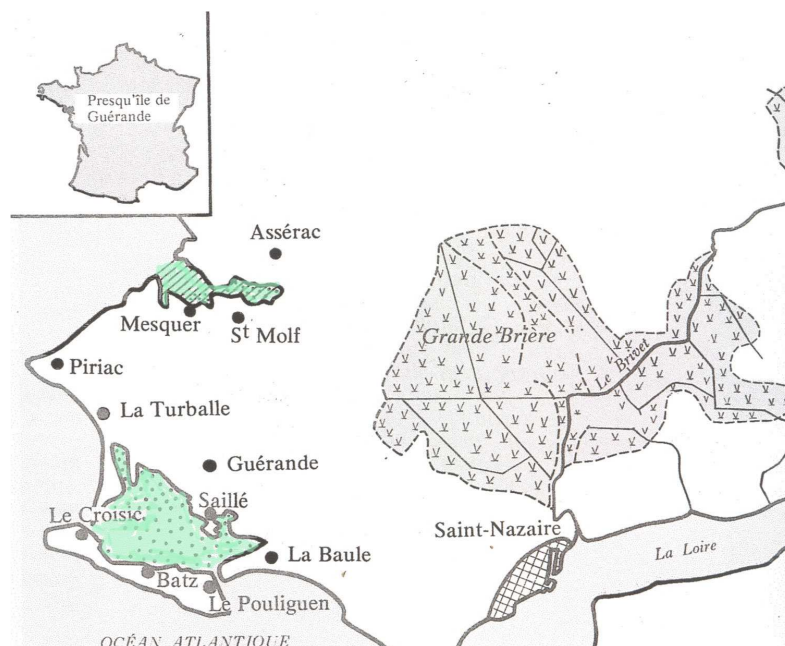
D'autres marais, plus étendus, se trouvent dans la région de Batz-sur-mer.

Il n'y a pas d'autres marais-salants en Bretagne. Autrefois, il y en avait près de Carnac mais ils ont été abandonnés.

« Au pied du coteau de Guérande, les 1800 ha du marais-salant constituent l'une des merveilles de la Bretagne, voire de l'Europe occidentale tout entière ...

Le bocage s'avance sur la mer et, à l'abri de ses talus, les jardiniers de l'Atlantique moissonnent le sel sur leurs plates-bandes géométriques. Étrange bocage sans arbres, où l'on circule sur le sommet des talus, comme les Asiatiques sur les digues des rizières. Surprenant bocage sans engrais, sans insecticides, sans tracteurs : le paludier utilise la technologie la plus douce qui soit en cueillant à la main le sel que l'énergie du soleil et du vent a extrait de l'eau marine. »

P.Y. LE RHUN



COMMENT L'EAU DE MER PEUT-ELLE DONNER DU SEL ?

Nous savons que l'eau de mer est salée.

Nous avons fait une expérience pour savoir comment on pouvait séparer l'eau du sel et recueillir le sel.

Nous avons versé l'eau de mer dans une casserole, nous l'avons goûtée ; elle était un peu salée.

Nous l'avons fait chauffer. Au bout d'un moment, l'eau s'est mise à bouillir. Nous l'avons laissé bouillir puis refroidir.

Quand l'eau a été refroidie, nous l'avons goûtée, elle était très salée mais il y en avait moins qu'au début.

A force de faire bouillir l'eau, il ne restait plus qu'un dépôt au fond de la casserole, c'était du sel.



Dans les marais-salants, on ne fait pas bouillir l'eau de mer. Ce sont le soleil et le vent qui font évaporer (1) l'eau peu à peu et permettent de récolter le sel. Nous allons voir avec quelle intelligence et quelle habileté, les paludiers ont réussi depuis des siècles à utiliser les phénomènes naturels pour extraire le sel de la mer ...

(1) On peut lire à ce sujet la B.T. 859 Pourquoi ça s'évapore :

LE CAPTAGE DE L'EAU DE MER

Pour mettre en réserve l'eau de mer qui est la matière première du marais-salant, que l'on appelle aussi une **saline**, les paludiers ne vont pas la puiser dans la mer. Ils profitent des grandes marées (1). Quand la marée monte au plus haut, elle pénètre dans un long canal : l'**étier**, puis dans un grand bassin : la **vasière**. Une porte, appelée **trappe**, empêche ensuite l'eau de quitter la vasière pour redescendre vers la mer.

L'eau de la vasière n'est pas utilisée immédiatement. On la laisse décanter (les vases et les sables qu'elle contient se déposent au fond). L'eau passe ensuite dans des bassins plus petits: les **cobiers**, avec des petits murs en chicane, où les vases finissent de se déposer.

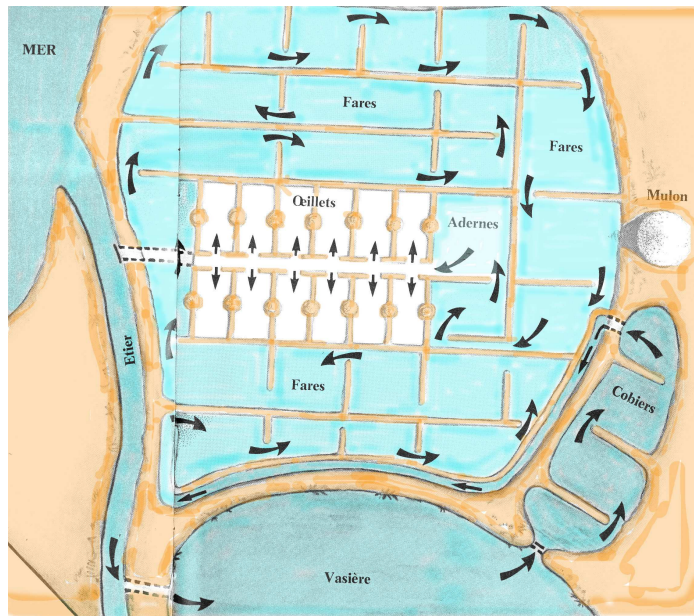
En ouvrant ou en fermant la porte de sortie des cobiers, les paludiers règlent l'entrée de l'eau de mer dans la saline quand ils en ont besoin.

Une seule vasière peut alimenter en eau de mer plusieurs salines voisines.

1) À chaque Nouvelle Lune ou Pleine Lune (voir B.T. 667, p 15) la marée haute monte davantage.

LE LENT PARCOURS DE L'EAU DANS LA SALINE

Chaque partie de la saline est légèrement en contrebas de la précédente et l'eau s'y écoule sous l'effet de la pente. Mais de nombreuses chicanes ralentissent son écoulement.



L'eau parcourt un véritable labyrinthe aux parois d'argile, faisant le tour de la saline dans des bassins appelés **fares**. Sous l'effet du soleil, la température de l'eau s'échauffe et à cause de l'évaporation, la concentration en sel augmente peu à peu.

Quand l'eau a parcouru tout le circuit des fares, elle est admise dans les **adernes**, réserves d'eau très salée, où elle se décante encore avant d'entrer dans des bassins plus petits : les **œillets** où elle finira de s'évaporer. Là le sel cristallise, il est récolté.

Influence de la température sur la concentration en sel de l'eau

Température de l'eau	22°	28°	32°	35°	37°
Salinité	40g/l	50g/l	200g/l	250g/l	300g/l

La saline présente deux aspects différents :

- Les contours ondulants de la vasière ;
- La régularité rectiligne des œillets, tous semblables, répartis autour de leur petit canal d'alimentation.

Sur chacune de leurs séparations d'argile est ménagée une petite plate-forme circulaire, la **ladure**, sur laquelle le paludier dépose le sel qu'il vient de récolter. L'alignement des petits tas, bien réguliers, ajoute à la beauté géométrique de la saline.

(1) Salinité: masse de sel, en grammes, contenue dans un litre d'eau de mer; le sel cristallise à la concentration de 250 g par litre.

LES OUTILS DU PALUDIER

Le paludier possède différents outils auxquels il donne des noms particuliers.

Sur la photo, de gauche à droite, appuyés au mur.

1 - La **lousse à sel fin** qui sert à cueillir le sel à la surface de l'œillet.

2 - La **cesse**.

3 - La **lousse à ponter** pour relever la vase et refaire la bordure des œillets.

4 - La **boyette** pour retirer la vase.

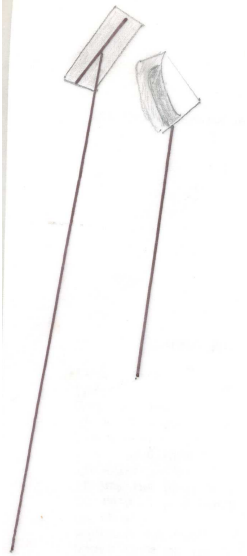
5 - Le **las**, au manche très long (5 m), permet de pousser ou de retirer le sel de l'œillet.

6 - La **houlette de fer**.

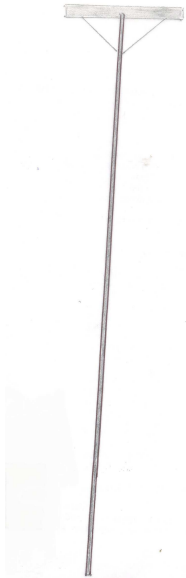
7 - Le **râteau à limu** (le limu est une algue qui se développe à la surface des vasières).

Sur la **brouette** qui sert à rouler le sel, est posée une **pelle** large pour remplir la brouette.

L'outil le plus souvent utilisé est le **las** dont la planchette présente un bord biseauté pour pousser le sel. Le paludier utilise l'autre bord quand il tire le las au fond de l'œillet.



lousse à sel fin et cesse



las

LA RÉCOLTE DU SEL

La récolte du sel se fait en été, généralement de juin à septembre, suivant le temps qu'il fait. Le soleil et le vent étant les forces nécessaires pour l'évaporation de l'eau, plus l'été est chaud, ensoleillé avec du vent, plus la récolte sera abondante.

Le paludier fait le tour de l'**œillet** en poussant l'eau avec le **las** (voir page 18) Le sel qui s'est cristallisé s'amasse devant son outil.

Le sel est ramené au bord de la **ladure** puis remonté. Il formera un petit tas que le paludier laissera égoutter avant de le transporter sur un gros tas, le **mulon**.

La récolte journalière peut atteindre 50 kg par œillet.

A la surface de l'œillet, se forme une mince couche de sel blanc, plus fin, que l'on appelle fleur de sel. Ce sel est cueilli à l'aide d'un autre outil, la **lousse**. Il est transporté à part dans un panier.



LE ROULAGE

Régulièrement, le paludier enlève le sel des ladures pour laisser la place a. nouveau sel qu'il tire des œillets. Autrefois le sel était porté sur la tête à l'aide d'un récipient en bois (voir p. 27) Maintenant il est chargé dans une brouette et roulé jusqu'au **trémet**, grande plate-forme où le sel est entassé dans un grand monticule appelé **mulon**.

Quand les talus sont trop hauts pour utiliser la brouette, le sel est porté avec des paniers et un joug, posé sur les épaules.



LE STOCKAGE

À la fin de l'été, il faut mettre le sel à l'abri des intempéries. Avec des charrettes ou un camion, on roule le sel jusqu'à une **salorge**, grand grenier à sel.

- Parfois aux marais, je vois des maisons en bois noir, elles s'appellent salorges, elles servent à mettre le sel. A la Fontaine de Pont d'Armes, il y a une salorge qui est presque cassée.

LES AUTRES TRAVAUX DU PALUDIER

La récolte du sel se fait l'été mais pendant la mauvaise saison il faut entretenir les marais.

Il est important de surveiller régulièrement les **digues** qui protègent les marais-salants de la mer. Les paludiers réparent les digues endommagées par les tempêtes. Les brèches creusées dans les talus ou les digues sont bouchées avec de la terre tassée que les paludiers transportent à l'aide de brouettes, de civières ou de bateaux à fond plat, les chalands.

Pour certains gros travaux, ils font parfois appel à des machines : bulldozers ou pelleteuses.

Après les violentes tempêtes de 1877, 1880, 1884 et 1900, et les dégâts qu'elles occasionnèrent, les paludiers de Guérande ont créé en 1901 un **syndicat des digues** qui regroupe les propriétaires de salines et dont le but est de protéger le marais de la mer.

LE CALENDRIER DES TRAVAUX DU PALUDIER

Époque	Travaux	Explications
D'octobre à mars	* rayage des vasières	- enlever la vase molle et les végétaux dans les raies (pourtours des vasières)
En avril et en mai	* nettoyage et habillage de la saline * décharger les marais	- enlever la vase et les végétaux dans les différentes parties de la saline - refaire les ponts ; remettre de la vase sur les séparations entre les bassins pour leur redonner la forme et la hauteur nécessaire - éliminer les derniers dépôts de vase dans les oeillets
De mai à septembre	* récolte du sel	- régler les arrivées d'eau dans les fares et les oeillets - cueillir le sel des oeillets
En septembre	* stockage du sel	- transporter le sel dans les salorges

LA COMMERCIALISATION DU SEL

Le sel est vendu par le Groupement des Producteurs de sel de la Presqu'île de Guérande (association qui regroupe la plupart des paludiers et des négociants).

Chaque paludier a le droit de vendre directement 10 % de sa récolte. Il peut effectuer chez lui la mise en sacs (de 50 kg chacun). Chez les négociants, le sel est mis en sacs de 1 kg, de 10, 25 ou 50 kg.

Bien qu'il soit plus cher que le sel gemme (tiré du sous-sol dans certaines régions et qui demande beaucoup moins de travail), le sel marin est préféré (1) par les personnes soucieuses de leur santé car il contient également en faible quantité d'autres sels minéraux contenus dans l'eau de mer.



(1) Les amateurs reconnaissent le sel de Guérande à son léger goût de violette.

CRISE DANS LES MARAIS-SALANTS VERS 1970

- Il y a quelques années pendant les grandes vacances, j'allais aider mes parents à ramasser le sel. Nous quittions la maison de bonne heure et nous rentrions le soir vers neuf heures. La journée était longue et fatigante, les paniers de sel étaient lourds mais ce travail me plaisait, la récolte était bonne, maintenant les marais sont de moins en moins cultivés.

Une enfant d'Assérac

Quand le sel se vend moins bien, les paludiers ont du mal à vivre. Leurs enfants, comme beaucoup de jeunes à la campagne, vont travailler ailleurs. La population des paludiers vieillit. Les salines sont alors abandonnées et une nouvelle végétation les envahit.

Pourquoi des salines sont-elles abandonnées ?

Voici plusieurs causes mais, attention, l'une d'elles est farfelue et complètement fausse (réponse en note).

1. Le sel se vend mal, les paludiers ne sont pas assez bien organisés pour le vendre.
2. Le sel est payé trop peu cher aux paludiers.
3. Le gisement de sel marin est épuisé car il est exploité depuis l'époque des Romains.
4. La couleur grise du sel guérandais n'est plus appréciée de certains consommateurs car ce qui est blanc semble plus pur.
5. On utilise maintenant le congélateur et non le sel pour conserver les poissons, les porcs ...
6. Le sel du pays guérandais est concurrencé par les autres sels (sel du midi et sel étranger).

Réponse (3)

MENACE SUR LES MARAIS-SALANTS : LE TOURISME

La Baule, plage de la presqu'île de Guérande, compte 25 000 habitants l'hiver, 250 000 habitants l'été.

Les paludiers se méfient des touristes qui ne comprennent pas toujours leur travail. Alain, paludier, raconte

« Des touristes, soit par inconscience, soit par méchanceté ou par bêtise, font des dégâts. Ils ne se rendent pas compte de la fragilité du milieu. C'est-à-dire qu'il y a des systèmes d'eau, des ardoises placées de telle façon, que ces gens enlèvent pour voir comment ça fait. Il peut y avoir plusieurs journées de salaire perdues. »



De nombreux immeubles surgissent de terre, comme partout où il vient beaucoup de touristes. Mais si on veut en accueillir toujours davantage, où construire ?

Il suffit de regarder la photo pour comprendre pourquoi les constructeurs d'immeubles veulent combler les salines.

On a même imaginé de construire au milieu des marais une grande route - la rocade - qui aurait pour effet de faire disparaître de nombreux œillets et mettrait fin à la récolte du sel.

Des immeubles sont construits en bord de mer. Peu à peu, les constructions gagnent sur l'arrière pays et, pour cela, on comble des salines (photo de droite)

Pourtant il est important de protéger ce milieu naturel

Autour des grandes villes, le béton se développe. Il commence à envahir aussi les lieux de vacances qui risquent de perdre leur beauté.

Mais c'est le problème écologique qui est le plus important. Les marais des bords de mer constituent un milieu biologique qu'il faut absolument protéger (1).

(1) Voir dans le S B T n° 455 pages 8 et 9, l'importance des marais côtiers dans l'équilibre biologique.

RENOUVEAU DANS LE MARAIS

Face à cette crise et à ces menaces diverses, les paludiers s'organisent et luttent.

Ils forment :

- un groupement afin d'améliorer la commercialisation du sel ;
- et un syndicat pour se défendre (1).

Paludier : de nouveau, un métier possible

- Les projets démentiels d'installation touristique sont abandonnés.
- Le sel gris se vend mieux, les consommateurs étant plus attirés produits naturels et par les qualités du sel guérandais.

- Pour compléter leur revenu, les paludiers peuvent élever des palourdes (cf. S.B.T. na 465).

IL EST DE NOUVEAU DEvenu POSSIBLE DE VIVRE DE CE MÉTIER.

- Des jeunes peuvent suivre une formation professionnelle pour adultes : cours théoriques au L.E.P. de Guérande, cours pratiques sur le marais-salant (S.M.I.C. pendant 5 mois). Des facilités d'installation leur sont octroyées.

Ces jeunes, aidés des anciens, redonnent vie au marais. Toutefois, ils demeurent en permanence attentifs pour préserver ce milieu naturel unique en Europe.



(1) Pour en savoir plus sur les luttes menées, lire le S.B.T. n° 465. L. E. P. Lycée d'enseignement professionnel.

S.M.I.C. : Salaire minimum interprofessionnel de croissance.

(2) Promoteur: organisateur de la construction d'immeubles.

LES NOUVEAUX PALUDIERS

Deux jeunes paludiers racontent :

Alain : *Je suis arrivé au marais en 1976, dans une profession qui s'exerçait de père en fils. Mais les promoteurs (2) et les élus avaient condamné les marais-salants à disparaître pour laisser la place au tourisme. L'arrivée de jeunes a permis à la profession d'y croire de nouveau.*

Guy : *Mes parents voulaient me donner une éducation car le marais ne faisait pas vivre son homme. Après avoir travaillé en usine. J'ai compris que Je devais revenir ici, à la source (en 1981).*

Alain : *Après 1976, les paludiers se sont organisés, le prix du sel à la production a augmenté, un stage de formation de paludier a été créé. Alors on a commencé à voir des fils et des petits-fils de paludiers revenir au marais.*

Guy : *Payé pendant le stage, je n'ai pas eu de difficultés financières, de plus j'ai eu des rapports avec d'autres personnes du marais. Je me suis syndiqué et je suis membre du conseil d'administration.*

Alain : *Je ne possède pas de marais. Je suis métayer sur 40 œilletons et fermier d'un groupement foncier agricole sur 20 autres. Actuellement nous essayons de revoir les conditions de métayage sur le marais.*

Guy : *J'aime travailler seul, je fais mon travail à mon idée. Je fais aussi du travail collectif Je sais aussi que les menaces sont toujours présentes sur le marais.*

Pourquoi es-tu devenu paludier ?

Je cherchais à vivre un certain « retour à la nature », un métier qui me donne l'impression d'être utile. Je suis tombé amoureux du marais car il comportait deux éléments importants pour moi: la terre et l'eau.

Quelles difficultés as-tu rencontrées ?

J'ai appris « sur le tas » la technique, j'ai fait face aux difficultés financières d'installation (la récolte n'étant payée que 2 ou 3 ans après), j'ai remis en état des salines abandonnées, j'ai appris à vivre avec la nature, les saisons ... (Moi qui avais été élevé en ville). ..

As-tu été aidé au départ moralement, financièrement ?

Ce qui m'a aidé, c'est le sentiment de contribuer à la survie d'un métier et d'un territoire qui étaient destinés à disparaître pour une soi-disant rentabilité ; moralement c'est l'intérêt porté par de nombreuses personnes de la région à notre travail ; financièrement, nous avons obtenu un prêt d'installation aux jeunes agriculteurs.

Qu'est-ce qui a changé pour toi ?

Travailler dehors avec le vent, les marées, les orages, le soleil, au milieu de la faune et de la flore ; découvrir que le travail peut être plaisir lorsqu'il est choisi et aimé.

Alain



fleur de sel

FIN DU REPORTAGE