

De la mer au sel

D'où vient le sel, cette substance blanche et piquante qui assaisonne tous nos plats ? De la mer, bien sûr, mais aussi de la terre. Il existe deux manières de récolter ce produit naturel : la méthode agricole, qui consiste à récolter le sel dans les marais salants, et la technique minière, qui extrait les couches de sel enfouies sous la terre. Mobiclic a choisi de te montrer la première, celle de la mer au sel. En route vers les marais salants de l'île de Ré !

Il y a plus de mille ans, les hommes ont mis au point une technique qui consistait à laisser l'eau de mer s'évaporer sous l'action du soleil et du vent. Cette méthode est celle des marais salants. Ces bassins qui ont des tailles et des profondeurs différentes sont installés en bord de mer sur un sol imperméable. Passe la souris sur les salières pour découvrir comment le sel est récolté.

L'entrée de l'eau de mer

Le sel est récolté de juin à septembre. L'hiver les marais salants sont au repos, ils sont recouverts d'eau pour les protéger du gel et des grosses pluies. Au printemps, ils sont vidés et nettoyés pour être tout propre au mois de juin. La première étape de ce long voyage consiste à capter l'eau de mer. Pour cela, on utilise des canaux, appelés étiers.

La décantation - Premier tri

L'eau de mer se faufile dans ces canaux pour pénétrer dans le premier bassin des marais salants : le vasais. La salinité de l'eau de mer, autrement dit son taux en sel, est à peu près le même selon les régions. On calcule ce taux en grammes par litre. C'est le moment de te poser une petite colle...

Quand l'eau de mer pénètre dans le marais salant, quel est son taux de sel ? Clique sur le chiffre qui te semble le plus pertinent. Bien joué ! C'est bien 35 grammes pour un 1 litre d'eau. L'objectif du voyage de l'eau dans le marais salant est qu'elle en contienne huit fois plus à la fin de son parcours.

Le vasais

Dans un marais salant, l'eau circule lentement dans des bassins de plus en plus petits et de moins en moins profonds. L'eau fait un voyage de plusieurs kilomètres.

Le vasais, le premier des bassins, est un peu plus grand et un peu plus profond que les autres, il est rempli pendant les grandes marées et sert de réservoir d'eau salée. L'eau de mer a le temps de décanter avant d'être envoyée dans le circuit

d'évaporation. Autrement dit, c'est ici que toutes les impuretés, les algues et les coquillages se déposent au fond de l'eau. C'est le premier tri, un peu grossier mais efficace.

Le début de l'évaporation

Grâce à une petite différence de niveau, l'eau passe dans un nouveau bassin, la métière. Ce passage marque la fin de la décantation et le début du circuit d'évaporation. Ce bassin est un peu moins profond, il fait seulement 4 centimètres. Ainsi, la température de l'eau augmente, mais aussi son taux en sel, on passe de 35 grammes par litre d'eau à 90 grammes. Pourquoi y a-t-il plus de sel ? Parce qu'il y a de moins en moins d'eau puisqu'elle s'évapore sous l'action du soleil. À l'inverse, le taux de sel contenu dans l'eau augmente puisque l'eau diminue. Logique, non ?

Les tables courantes

Le lendemain, l'eau poursuit son chemin dans des tables courantes. Ce sont des chemins étroits que l'on peut rallonger ou raccourcir, grâce à ces petites levées ou tablettes en argile. S'il y a assez de soleil et que l'eau s'évapore bien, inutile de rallonger le circuit. Ce modelage est une des tâches du saunier, la personne qui s'occupe de récolter le sel et d'entretenir les marais salants.

Et si tu lui donnais l'outil qui va lui permettre de bouger ces levées : la boguette ? Bien joué ! La boguette à plusieurs cordes à son arc. Cette pelle en bois sert à rejeter, hors du bassin, la vase qui a été rapprochée sur les bords grâce à un autre outil, le rouable. La boguette sert également à reformer les chemins et les petites levées en argile ou en bois. C'est donc un outil précieux.

Sais-tu qu'à cette étape, la salinité est passée de 90 grammes à 190 grammes pour un litre d'eau. De plus en plus salée, notre eau !

Le champ de marais

Voici la dernière partie du voyage : le champ de marais. C'est une série de bassins et de chemins où l'eau séjourne et continue à s'évaporer. Ici, la concentration en sel est six à sept fois plus forte qu'à l'entrée du marais.

Pauvre Ratomic, cette eau est imbuvable ! Plus elle avance dans le marais, plus elle est salée. C'est mathématique !

À ce stade du voyage, l'eau continue sa longue route dans le mort, des chemins de plus en plus sinueux. Ils sont situés tout autour du champ de marais.

Les muants

Ensuite, l'eau stagne un jour au plus, dans de petits bassins de forme carrée : les muants.

Tiens, tiens ! c'est le moment de tester si tu as bien suivi. Quelle est la salinité de l'eau à cette étape du voyage ? Parfait ! C'est effectivement 230 grammes pour un litre d'eau. Inutile de la goûter, n'est-ce pas, Rationic ?

Les nourrices

Dernière petite pause au soleil avant la cristallisation, ultime étape où le sel commence à ressembler à ce que tu connais. L'eau des muants continue sa route vers les nourrices. Ces petits bassins constituent la dernière surface de chauffe. L'eau continue à s'évaporer et la salinité à augmenter. D'ailleurs, à ce stade, un litre d'eau contient 280 grammes de sel.

Les aires saunantes

C'est la fin du voyage. L'eau est répartie dans des aires saunantes, des bassins de forme carrée. Ils sont aussi grands que la moitié d'une salle de classe. Leur drôle de nom vient de l'ancien français « sau » qui signifie sel. Le nombre de ces bassins varie en fonction de la taille du marais salant. Sur l'île de Ré, les plus grands marais salants possèdent cent aires saunantes, appelées également carreaux. L'épaisseur de l'eau est de 0,5 centimètres. Chacun de ces bassins est entouré de chemins. C'est sur ces chemins que le sel est récolté.

Maintenant, revenons à la cristallisation. C'est un drôle de phénomène chimique au cours duquel le sel contenu dans l'eau se transforme en cristaux. Il existe deux sortes de cristaux : le gros sel et la fleur de sel. C'est à ce moment-là que le gros sel gris tombe au fond de l'eau et que la fleur de sel, aux cristaux blancs et plus légers, reste à la surface.

La récolte du sel

Il s'est passé cinq jours entre la première étape, l'entrée de l'eau salée dans la métière, et la récolte du sel. La première étape de la récolte consiste à prélever

délicatement la fleur de sel. Pour cela, donne un petit coup de pouce au saunier en lui glissant le bon outil entre les mains. Bien joué ! C'est grâce à la planchette longue et fine de cet outil que la fine couche de fleur de sel est prélevée. Le saunier met la fleur de sel dans une brouette pour qu'elle ne touche pas le chemin, ça lui ferait perdre sa blancheur ! Puis, il l'étale délicatement sur une bâche pour qu'elle sèche tranquillement au soleil. Place au gros sel qui est au fond de l'eau ! Première manœuvre, il faut le récolter. À toi de donner au saunier le bon outil !

Oui, c'est bien le simoussi. Cet outil, constitué d'une planchette et d'un manche très long, permet de récolter le sel qui s'est déposé au fond de l'eau. Maintenant, il faut remonter le sel sur le chemin. Passe vite au saunier l'outil approprié ! Bingo ! C'est bien cet outil au nom abracadabrant : le souvron. Grâce à sa planchette percée de petits trous, l'eau s'écoule pour ne laisser que le sel. Le saunier fait ensuite un petit tas sur le chemin. Le sel reste ainsi à sécher pendant vingt-quatre heures. Le reste d'eau contenue dans le tas peut s'écouler dans les aires saunantes. Ces tas de sel sont ensuite transportés à l'aide d'une brouette sur les talus qui bordent le marais.

Le hangar à sel

À la fin du mois de septembre, le sel est stocké dans un grand hangar. Il est prêt à être transporté et à être conditionné. Une fois mis en boîte, tu le retrouveras sur les gondoles des supermarchés. Le gros sel sert plutôt pour la cuisine et ses préparations. À l'inverse, la fleur de sel est plutôt utilisée à table comme assaisonnement. Ah, une dernière petite question avant de se quitter : à ton avis, combien de sel récolte-t-on par aire saunante, chaque été ? Eh oui, 1 tonne, soit entre 30 et 60 kilogrammes tous les deux jours ! Pas mal non ?