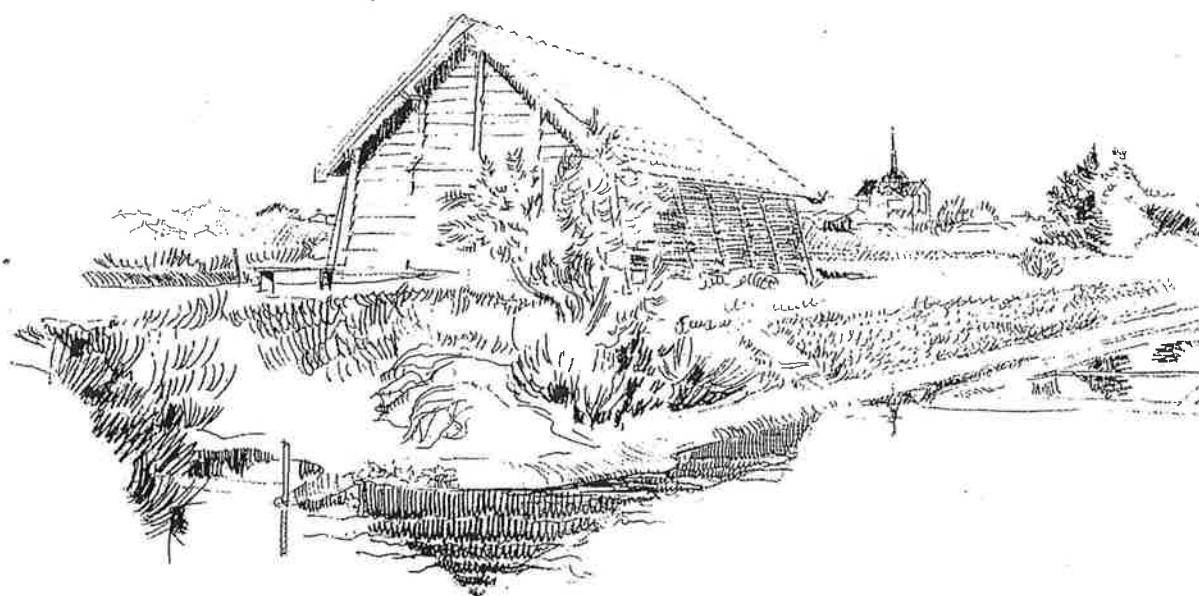


La saline du Recoin Saint-Hilaire-de-Riez

Restauré et exploité selon les traditions salicoles, ce marais fait partie du patrimoine de Saint Hilaire de Riez.



Document pédagogique

Etude du milieu
Architecture du marais
Travail du saunier
Histoire du sel

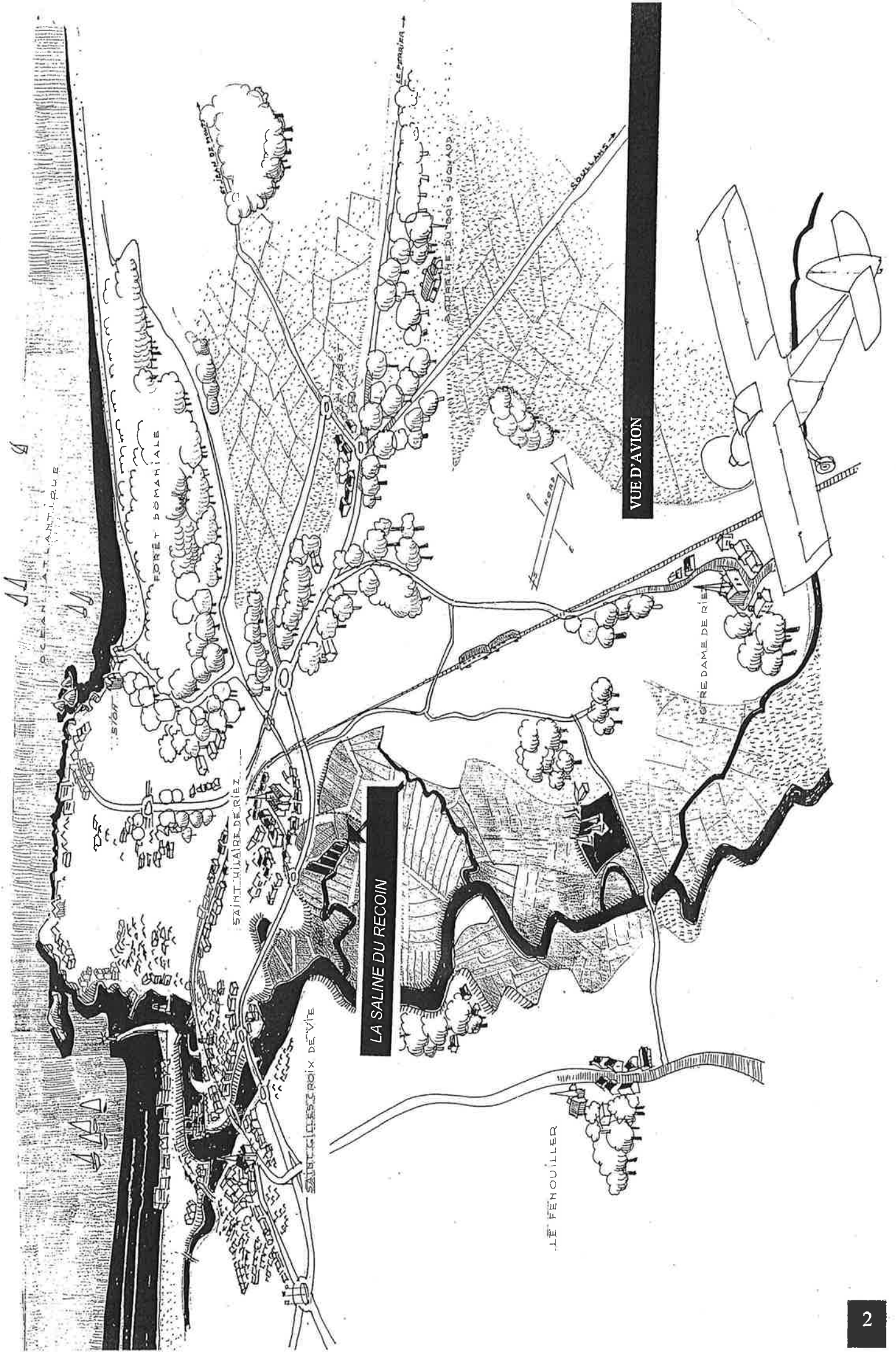
Syndicat Mixte "Mer et Vie"
Canton de Saint Gilles Croix de Vie



Le marais salant

Sommaire

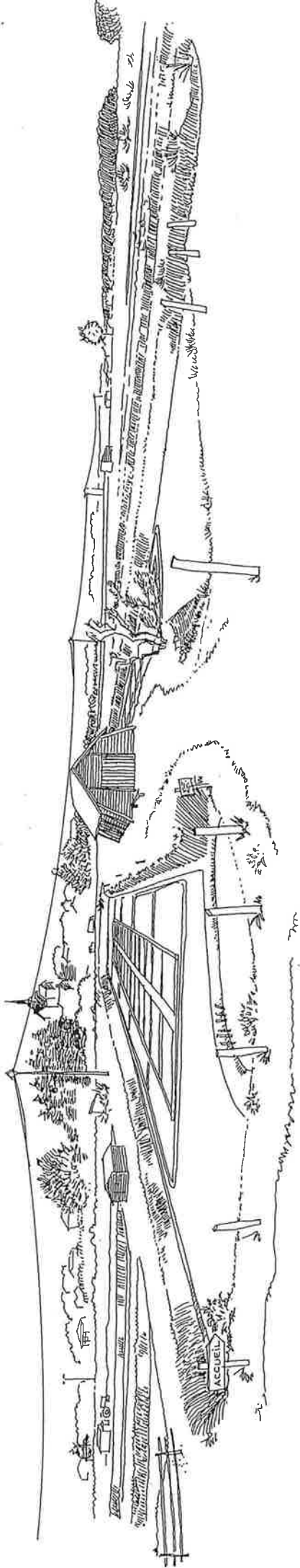
1	La lecture du paysage	2
	A) Vue d'avion	
	B) Les panoramas	
	C) La végétation et la faune	
	D) Les illustrations des plantes et des oiseaux	
2	La formation des marais salants de la Vie	10
	Pourquoi des marais salants ?	
	Des cartes au fil du temps.	
3	De l'eau de mer au sel	14
	A) L'architecture du marais salant	
	B) Le circuit de l'eau	
	C) Les plans du marais et de l'aire saunante	
	D) Les coupes	
4	Le travail du saunier	19
	A) La préparation et l'entretien de mars à mai	
	B) La récolte du sel de mai à septembre	
	C) Les gestes du saunier	
	D) Les outils	
5	Le sel dans l'histoire	23
	A) L'essor	
	B) L'âge d'or	
	C) Le déclin	
	D) Depuis 1990	
6	La gabelle	24
7	La provenance du sel et ses utilisations	26
8	Evolution et protection	27
9	Bibliographie	27
	Guide Pratique	28



VUE D'AVION

LA SALINE DU RECOIN

SAINTE HILAIRE DE RIEZ



LES PANORAMAS

LE FENOUILLET



B) La végétation et la faune

Zone de transition entre la terre et la mer, le marais salé constitue un milieu naturel important pour l'équilibre écologique de la région.

L'eau de mer parcourt chaque jour les étiers. Son courant ralenti permet le dépôt des matières nutritives qu'elle transporte sur les vasières et sur les roussières (zones inondables qui bordent l'étier).

La faible profondeur de la couche d'eau laissant passer la lumière et la chaleur solaires favorise le développement de la vie animale et végétale.

1 La végétation

➤ Sur les terres baignées par l'eau de mer (bordures d'étiers, vasières) croissent des plantes adaptées au milieu salé.

Le réseau serré de leurs racines consolide le bord des étiers. L'environnement salé donne à la plupart d'entre elles l'aspect des plantes grasses (feuilles épaisses, tiges charnues) : **obione, salicornes arbustives, soude, fausse criste, armoise maritime (sanguenite)**.

La lavande de mer et la salicorne annuelle (comestible) poussent sur les roussières.

➤ Sur les bossis* au sol argileux tour à tour détrempé ou desséché, se dressent des plantes épineuses : **chardonnette, cardère**.

Plantés autrefois autour des bassins pour protéger les poissons du gel ou de la chaleur excessive, quelques tamaris subsistent.

Des plantes « étrangères » envahissent le marais, particulièrement la moutarde qui donne au paysage sa couleur jaune au printemps. Ce phénomène est accentué par l'absence d'entretien de certains marais en friches.

2 La faune

➤ La faune aquatique

Le fond des étiers, les vasières et les roussières sont des lieux privilégiés pour le développement de nombreuses espèces : vers, mollusques, (**coques, « avignons »**), petits crustacés (**crevettes, crabes**) qui vont enrichir les zones maritimes du proche littoral.

Les bassins plus profonds (vasais) reçoivent les poissons amenés par les marées ; **anguilles, bars, daurades, plies...**

La pêche était autrefois, à l'automne, l'occupation principale des sauniers notamment la traditionnelle « pêche au vasais ».

➤ Les oiseaux

Ce marais est le domaine privilégié des oiseaux et l'habitat d'hivernage des migrateurs.

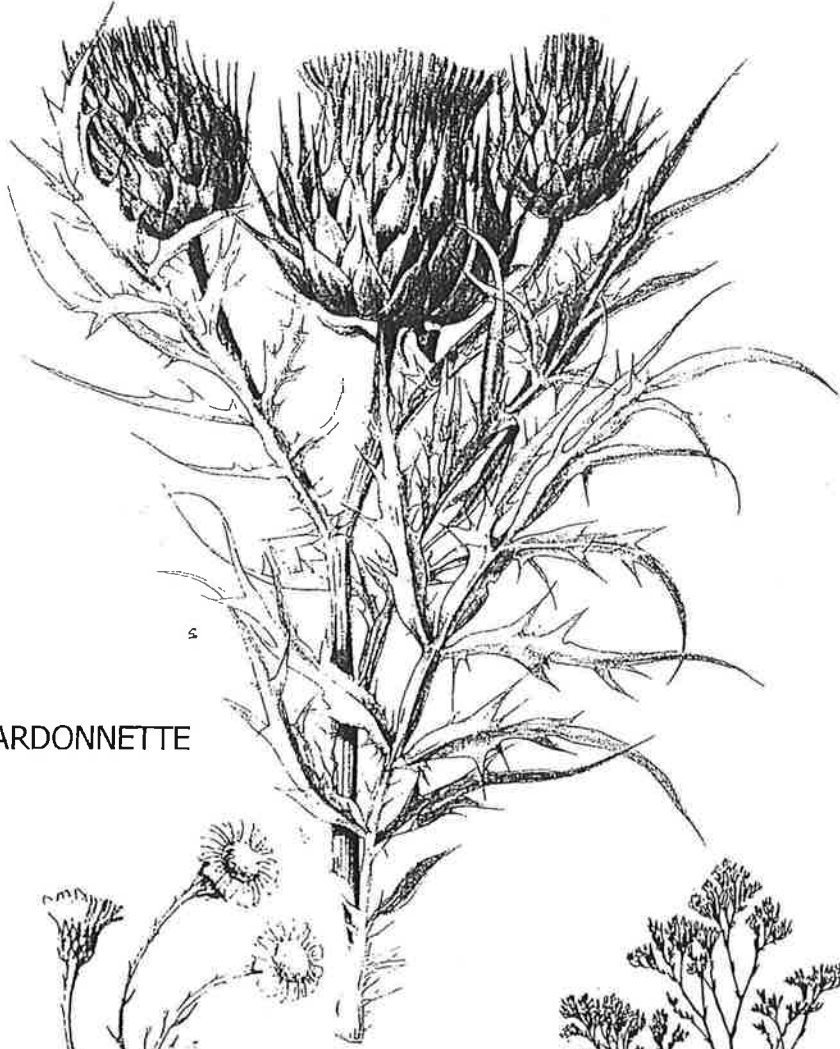
A l'abri des prédateurs terrestres (peu adaptés aux terrains glissants), ils trouvent nourriture abondante et variée : vers de vase, crevettes, poissons.

Leur morphologie (pattes et becs) est adaptée au milieu semi-aquatique.

Les palmipèdes : **canard colvert, canard pilet, sarcelle, tadorne, mouette rieuse, goéland argenté, cormoran**.

Les échassiers : **aigrette garzette, héron, échasse blanche, avocette, chevalier, bécasse, vanneau**.

Les passereaux : **martin-pêcheur, bergeronnette, linotte, gorge bleue**.



CHARDONNETTE



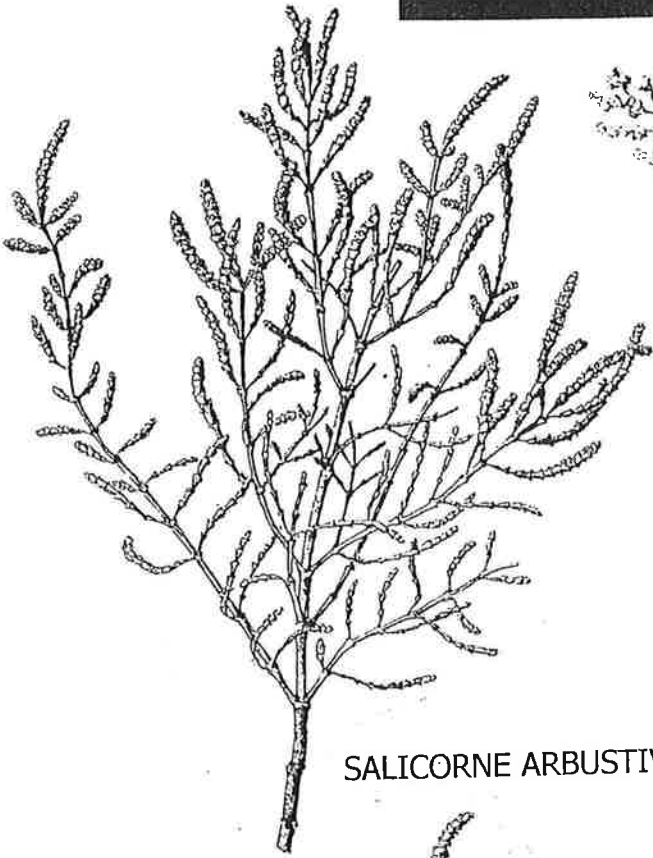
FAUSSE CRISTE



LAVANDE DE MER



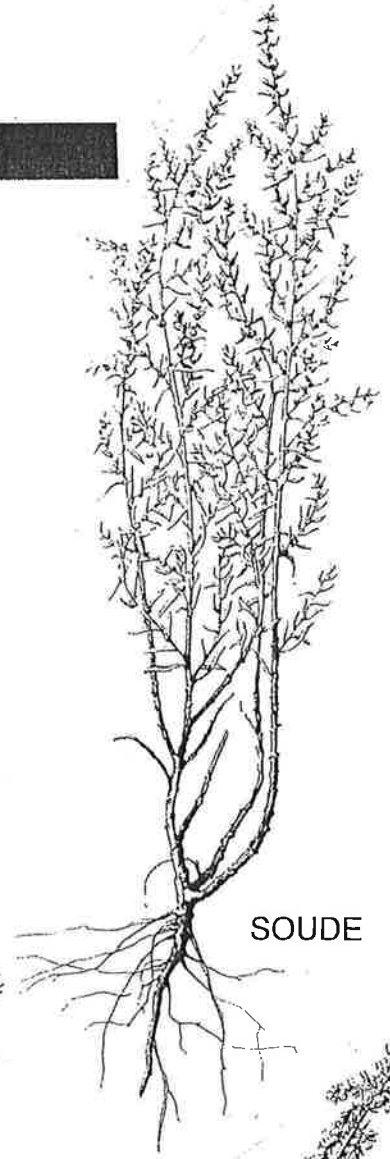
CARDERE



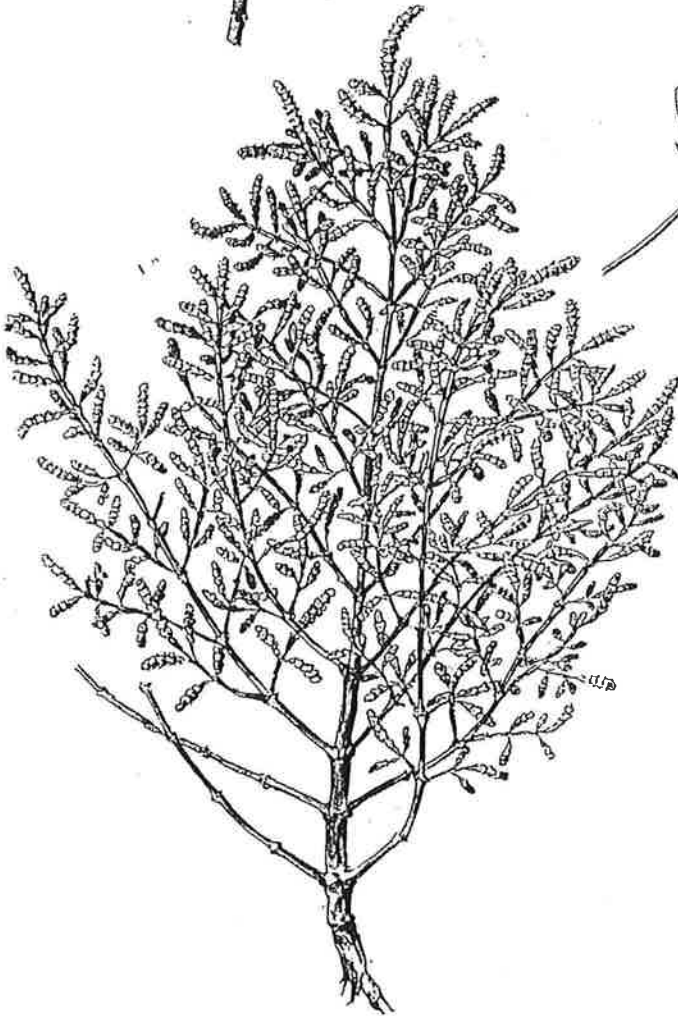
SALICORNE ARBUSTIVE



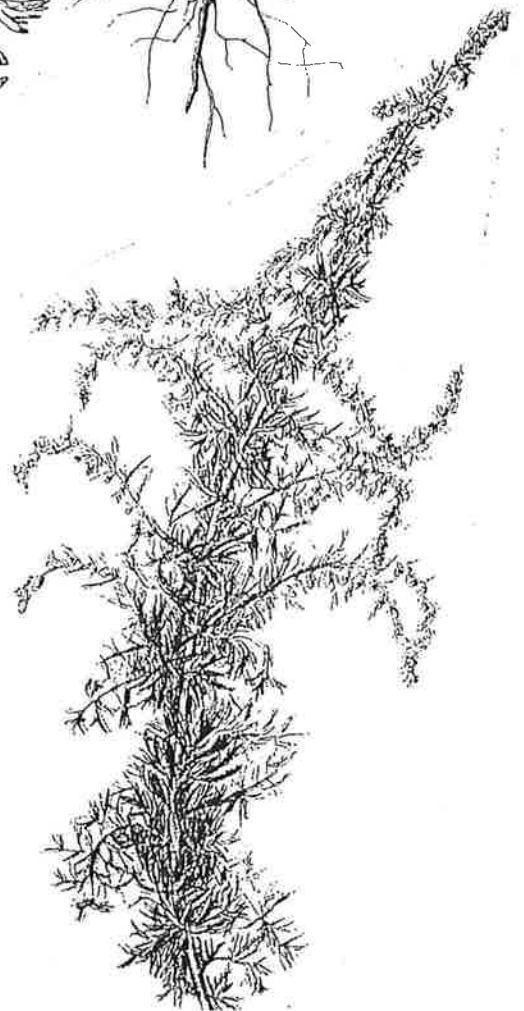
OBIONE



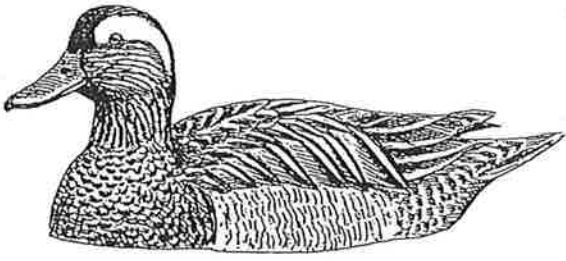
SOUDE



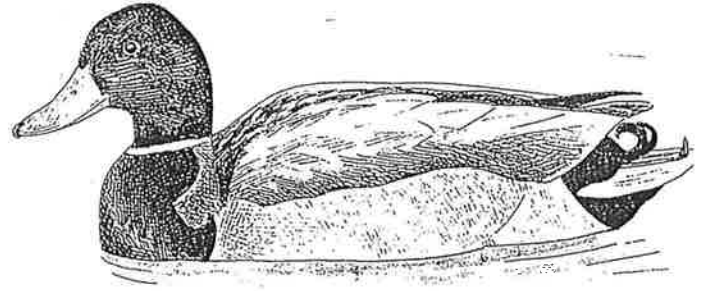
SALICORNE ANNUELLE



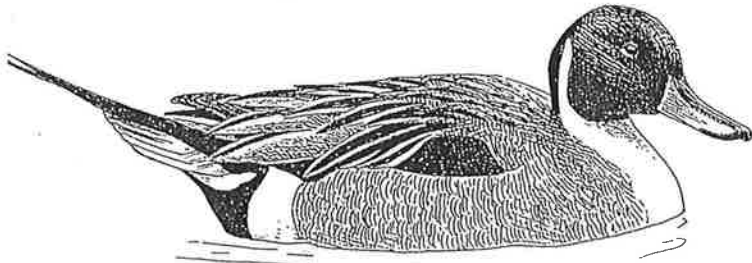
ARMOISE MARITIME



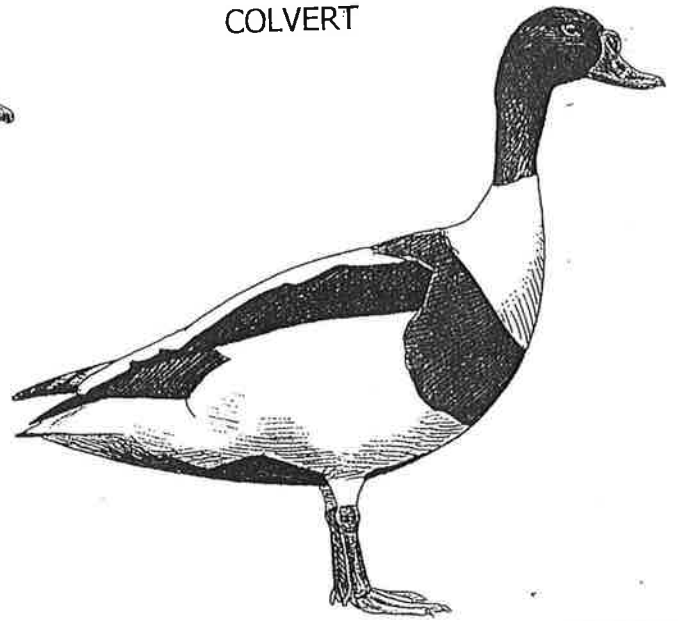
SARCELLE



COLVERT

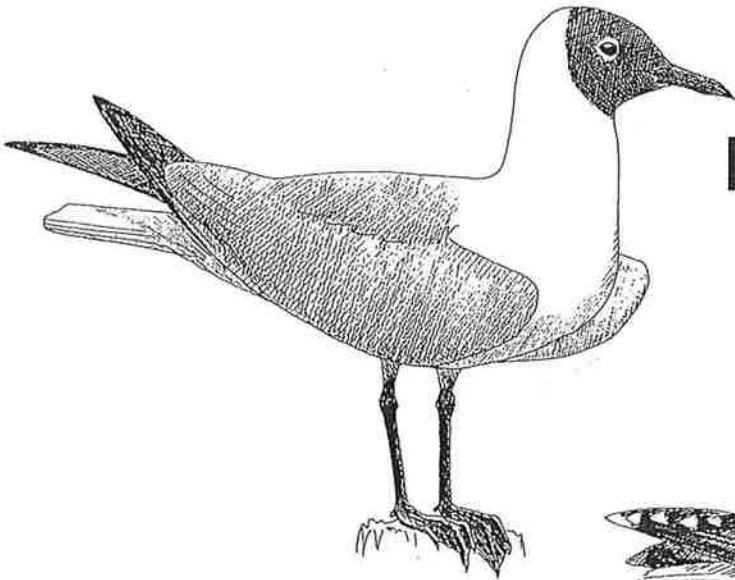


CANARD PILET

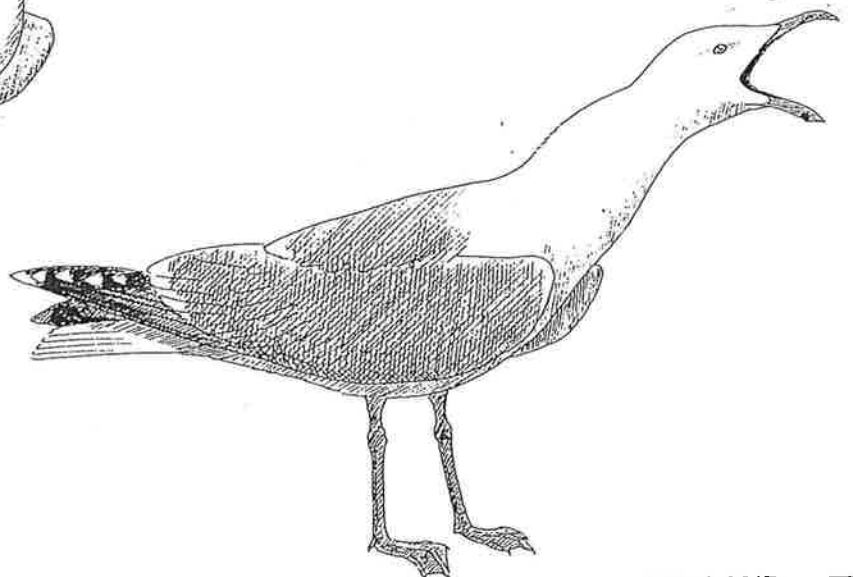


TADORNE

LA FAUNE planche 1



MOUETTE RIEUSE



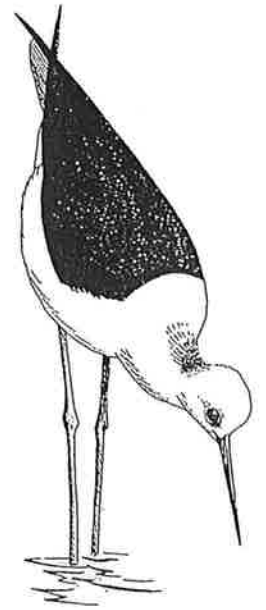
GOELAND



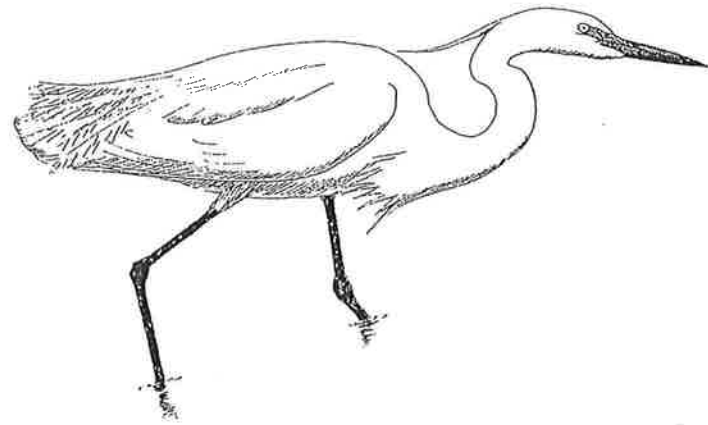
HERON



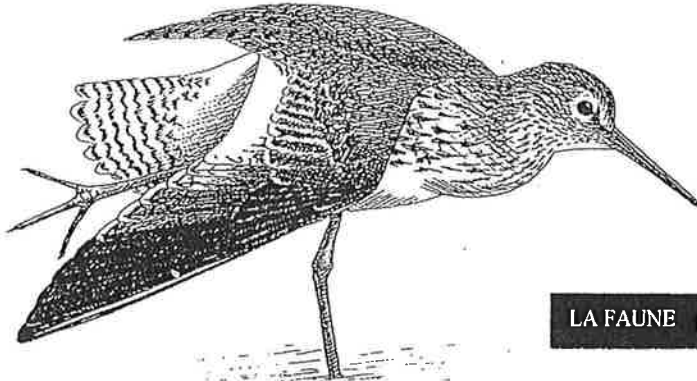
AVOCETTE



ECHASSE BLANCHE

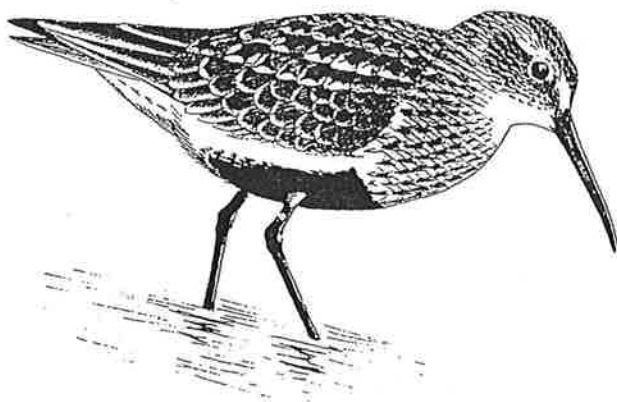


AIGRETTE GARZETTE

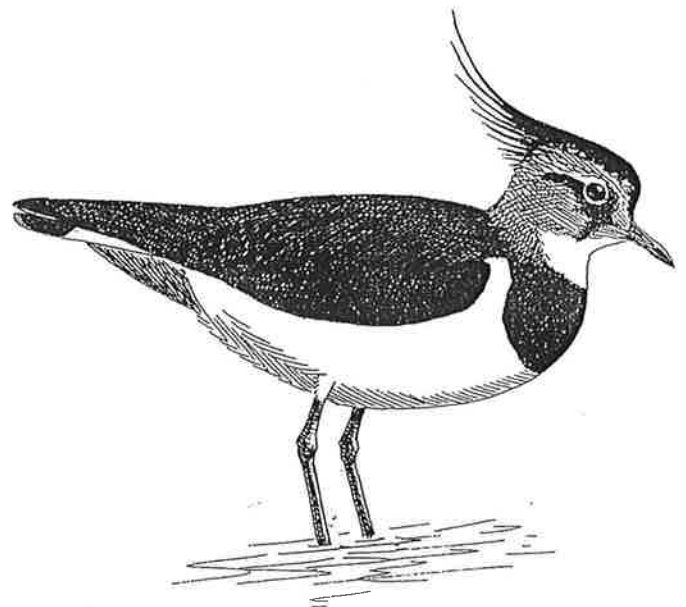


CHEVALIER

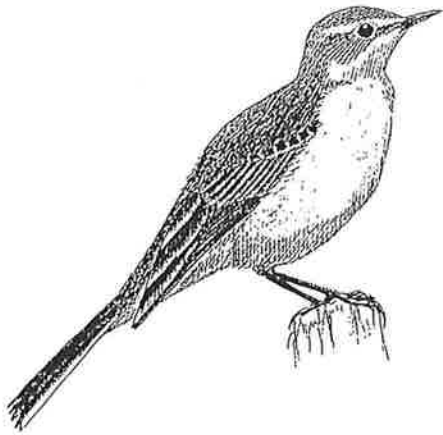
LA FAUNE planche 2



BECASSEAU VARIABLE



VANNEAU

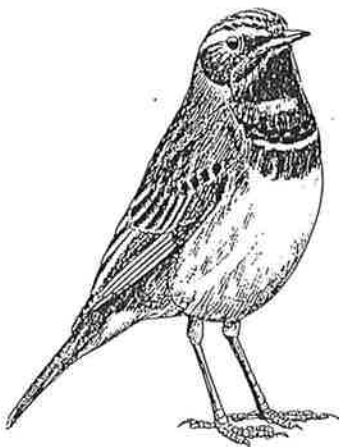


BERGERONETTE PRINTANIERE



LINOTTE MELODIEUSE

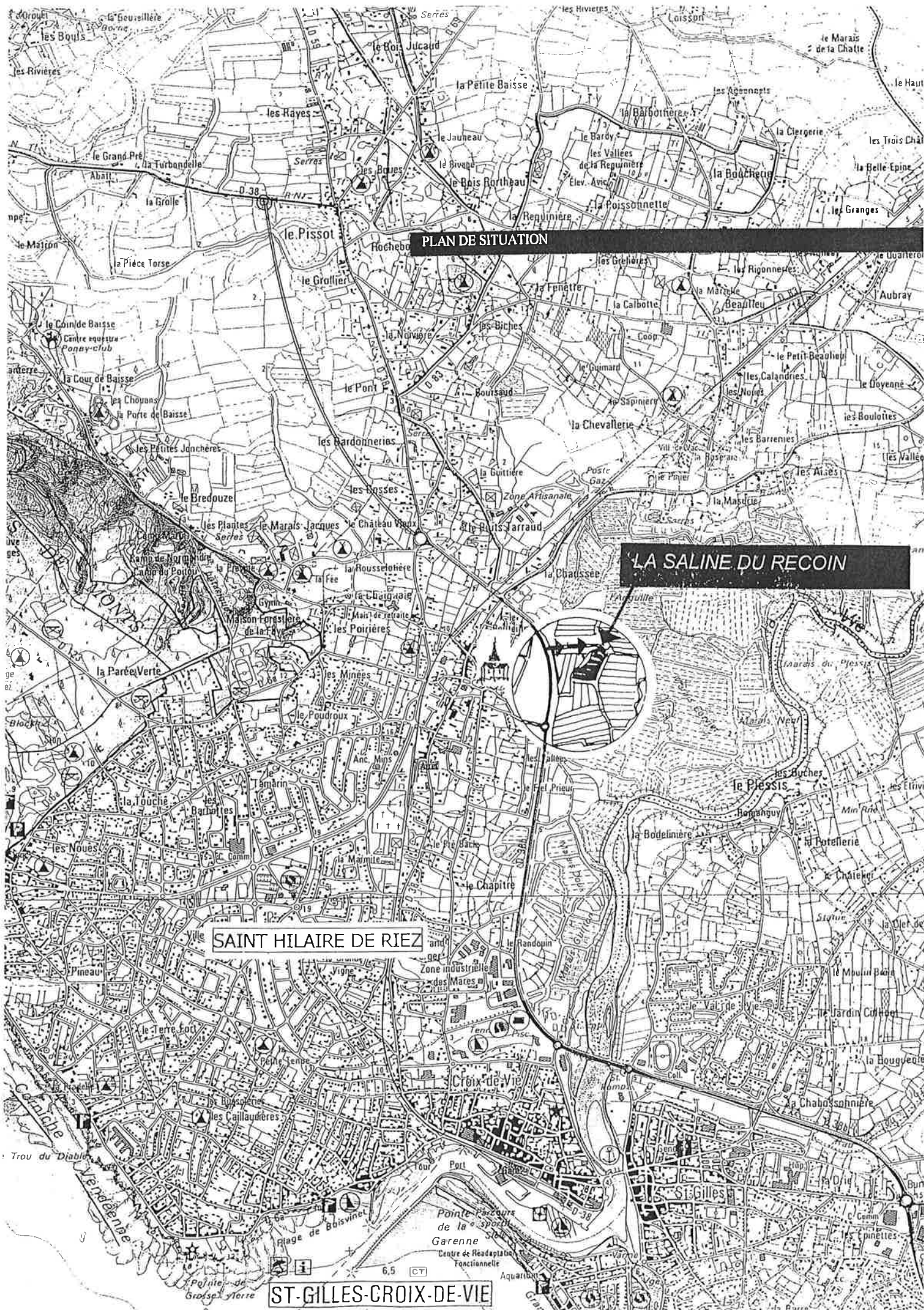
LA FAUNE planche 3



GORGE BLEUE



MARTIN PECHEUR



PLAN DE SITUATION

LA SALINE DU RECOIN

SAINT HILAIRE DE RIEZ

ST-GILLES-CROIX-DE-VIE

Pointe Parcours de la sports Garenne
Centre de Readaptation Fonctionnelle
Aquarium

6.5 CT

2 La formation des marais salants de la Vie

A) Pourquoi des marais salants ?

De nombreux facteurs ont contribué, au cours des millénaires, à l'élaboration des marais salants :

- 1 La présence de la mer
- 2 L'émergence d'îles
- 3 Le phénomène de sédimentation
- 4 La formation de cordons dunaires
- 5 Le climat
- 6 L'intervention de l'homme

1 La présence de la mer

Depuis l'ère primaire, ce qui est devenu le Nord-ouest Vendéen, a été affecté par les montées et reculs successifs des eaux, dus aux affaissements de terrains et aux changements climatiques. (A l'époque gallo-romaine la mer remontait jusqu'au *Pas Opton* à Notre-Dame-de-Riez).

2 L'émergence des îles

Au nord de l'îlot de Saint-Hilaire (ère primaire), les îlots de la Marzelle, de Loisson, de Rié (ère secondaire), émergent, s'étendant au nord-ouest de Saint-Gilles-sur-Vie et jusqu'au plateau de Commequiers et Soullans, abritant un large plan d'eau salée et formant déjà les limites naturelles des marais salés.

Ces îles appelées îles de Rié prendront leur nom de Saint-Hilaire-de-Riez, et Notre-Dame-de-Riez, lors de la création de paroisses ; *Loisson* et la *Marzelle* resteront de simples lieux-dits de Saint-Hilaire-de-Riez.

3 Le phénomène de sédimentation

A l'abri des courants marins côtiers, ce golfe, entre Saint-Gilles et les îles de Monts, a été peu à peu comblé par des dépôts marins et fluviaux (La Loire et La Vie).

Les dépôts sont constitués d'argile à grains très fins agglomérés, de couleur gris-bleu, contenant des traces de coquillages marins, appelée BRI. C'est cette argile à la fois imperméable et malléable qui a permis l'aménagement des bassins salicoles.

Marais salé et marais doux

Les marais sont largement irrigués par un réseau de fleuves côtiers (La Vie, La Besse), de rivière (Le Ligneron) et d'étiers.

A la fin du moyen âge, le Ligneron qui rejoignait la Besse avec d'autres cours d'eau, est détourné par une digue vers la Vie.

A partir du 18^e siècle, la jonction des cordons dunaires provoque l'envasement de la Besse ; le canal de la Bardonnerie, fermé par l'écluse du Bourseau, est le seul exutoire d'eau douce du marais nord-ouest. Privés d'apports d'eau salée ces marais de Besse, d'Orouet et de Soullans vont devenir des marais DOUX.

Au contraire, les marais de la basse vallée de la Vie gardent un lien avec la mer grâce à l'embouchure de la Vie : les marées remontent jusqu'au barrage des Vallées et alimentent les marais par les étiers ;

Ces marais sont restés des marais SALES.

Au 20^e siècle, ils ont été « rognés » par le tracé d'une route à grande circulation. Ils s'étendent actuellement sur 450 hectares, de Croix-de-Vie au barrage des Vallées et de Saint-Hilaire au Fenouiller.

4 Les cordons dunaires :

Ce sont des dépôts sablonneux apportés par les marées, les vents, les courants marins et les fleuves côtiers et qui se fixent à partir d'un socle rocheux. Ils doivent être ensuite stabilisés par une végétation spécifique et restent toujours fragiles.

1 Au début de l'ère chrétienne, un cordon dunaire, ancré sur l'îlot de Saint-Hilaire, s'étire progressivement jusqu'à l'îlot du Perrier : c'est le cordon dunaire des Mattes.

2 Plus à l'ouest, des flèches sablonneuses, fixées sur l'îlot de Saint-Hilaire au sud et sur les îles de Monts au nord, vont se rejoindre vers le 18^e siècle et former le tracé définitif du littoral.

3 Plus au sud, des dépôts sableux venant de la *Sauzaie* (Brétignolle sur mer) vont s'allonger jusqu'à l'embouchure de la Vie, favorisant les dépôts de sédiments dans tout le bassin du fleuve.

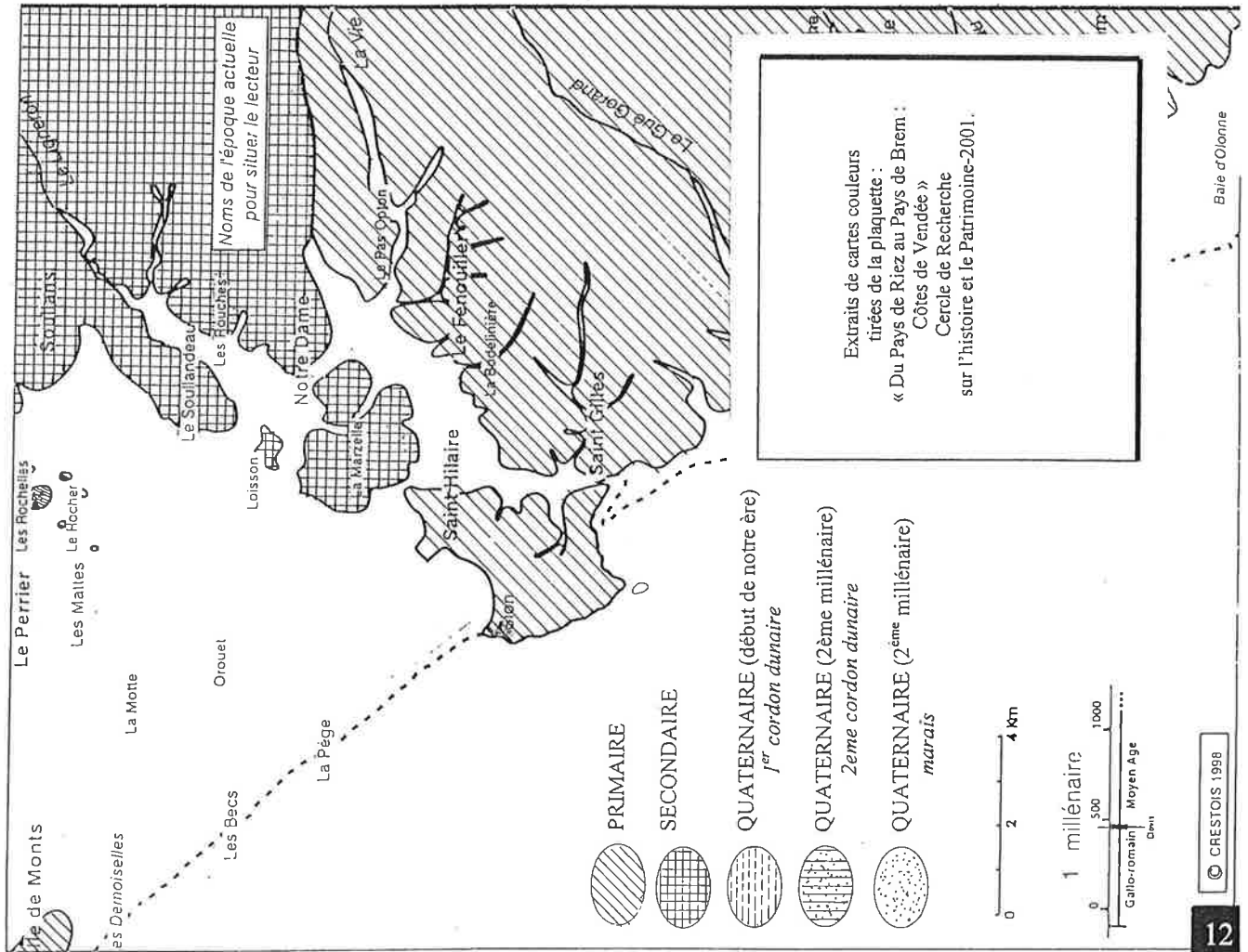
5 Le climat

La côte vendéenne bénéficie d'un bon ensoleillement et d'une ventilation importante causée par l'alternance de brises de terre et de mer qui sont les conditions indispensables à la cristallisation du sel.

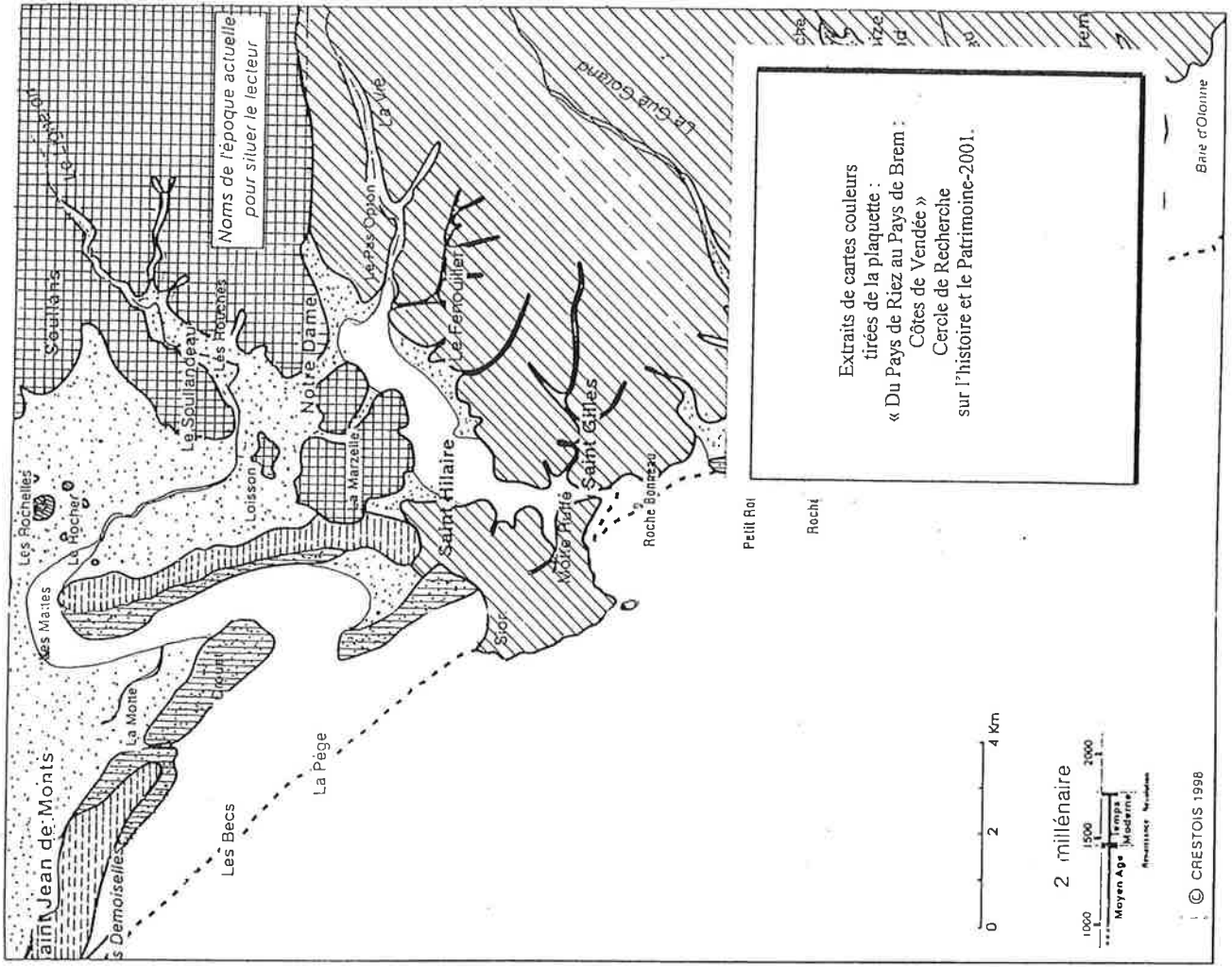
6 L'intervention de l'homme

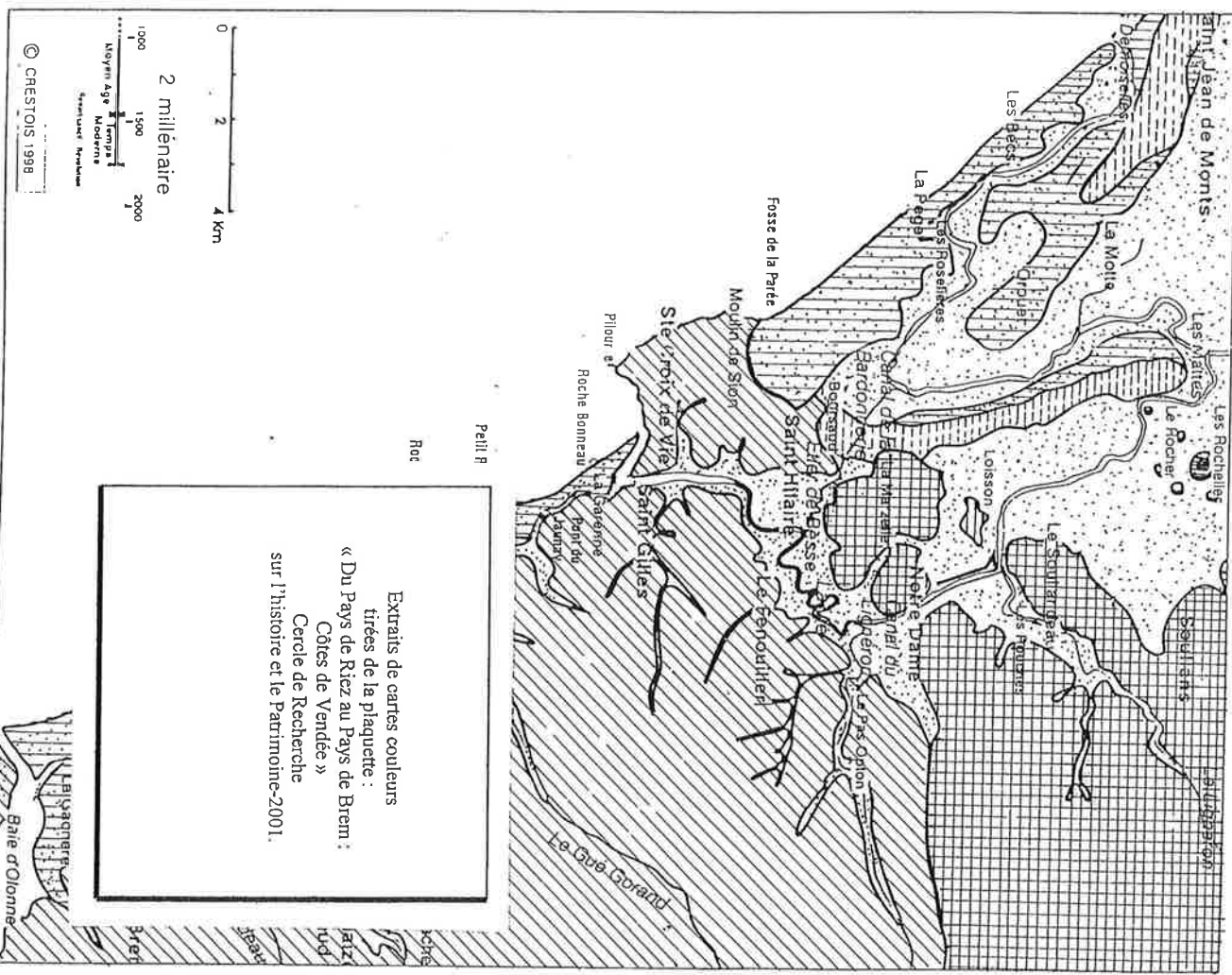
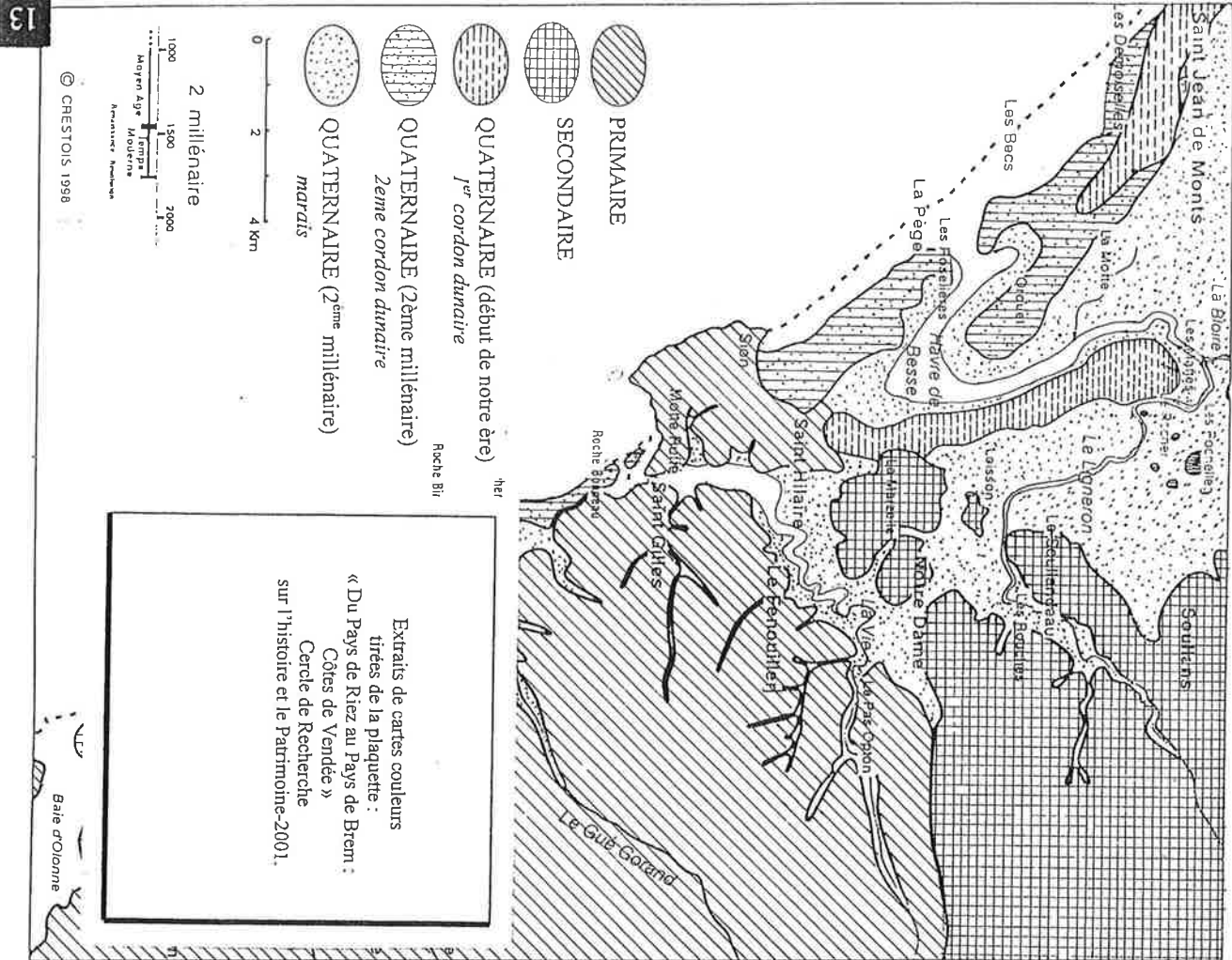
A partir du 7^e siècle, (d'après le cartulaire de Saint Denis) des communautés religieuses ont creusé les étiers, aménagé les bassins, façonné l'argile, transformant les marais SALÉS en marais SALANTS.

Des îles avec le retour des eaux



Vers l'an mil





3 De l'eau de mer au sel

A) L'architecture du marais salant

(Les mots soulignés ou portant un astérisque se retrouvent sur les planches de croquis)

Un marais salant est un ensemble de bassins de moins en moins profonds où circule l'eau de mer jusqu'à l'aire saunante, espace de récolte du sel. Étiers et bassins ont été creusés à la main ; l'argile rejetée a servi à modeler les bossis séparant les pièces d'eau et à élever les chaussées endiguant le cours de l'étier .

1 Les premiers bassins

Le vasais, le champ mort , la métière, constituent des réserves d'eau. Ce sont des bassins vastes, profonds, sans forme définie ; leur creusement n'a pas exigé de précautions particulières

2 L'aire saunante ou champ de marais

De forme rectangulaire il est reconnaissable à sa structure en damiers ; il est orienté sur le passage des vents dominants (ouest- est) . Il a été façonné selon un plan très précis.

- Les bassins plats : métières tables, autets, encadrent les oeillets
- Les oeillets sont les bassins carrés peu profonds où se forme le sel ; ils occupent une surface de 20 à 25 m² . Le fond de l'œillet demande une préparation spécifique :
 - Labourage à la pelle
 - Foulage au pied
 - Damage et lissage à l'aide de la palle*

Ainsi traitée, l'argile durcit et reste stable. Les restes salins de l'été forment un glacis qui rend cette surface lisse, facilitant le « raclage » du sel et assurant sa pureté.

- Les chemins : ce sont les petites levées d'argile tassée qui quadrillent le champ ; elles permettent la circulation du saunier sur l'aire saunante. Au centre, le « grand chemin », plus large, plus plat, reçoit le sel « tiré » dans la journée.
- Un réseau de canaux étroits peu profonds, assure l'alimentation en eau des différents bassins. Ils communiquent par des canalisations de bois creusées dans des troncs, ou au moyen d'ardoises plantées verticalement dans l'argile.

B) Le circuit de l'eau

Dans le marais salé, lors de chaque marée montante (deux fois par jour), l'eau de mer, par l'estuaire de la Vie, remonte les étiers qui alimentent tous les bassins. L'eau de mer contient 30 g de sel par litre.

Dans le marais salant, deux fois par mois, à l'occasion des grandes marées, l'eau de l'étier pénètre dans le premier grand bassin (vasais). Elle circule ensuite par gravité de bassin en bassin jusqu'à évaporation et apparition du sel.

Le long cheminement de l'eau se divise en quatre phases :

- Stockage et décantation
- Evaporation et concentration
- Saturation
- Cristallisation

➤ **Stockage et décantation**

Entrant par le coëf de bois, l'eau de l'étier remplit le vasais ; les impuretés se déposent ; l'eau subit un léger réchauffement. Les poissons remontés par la marée y trouvent une salinité et une température encore acceptables.

➤ **Evaporation et concentration**

L'eau décantée passe dans des bassins de moins en moins profonds (champ-mort, métière). Le réchauffement se poursuit. L'évaporation commence, la densité du sel dans l'eau s'élève : la vie animale devient difficile, voire impossible.

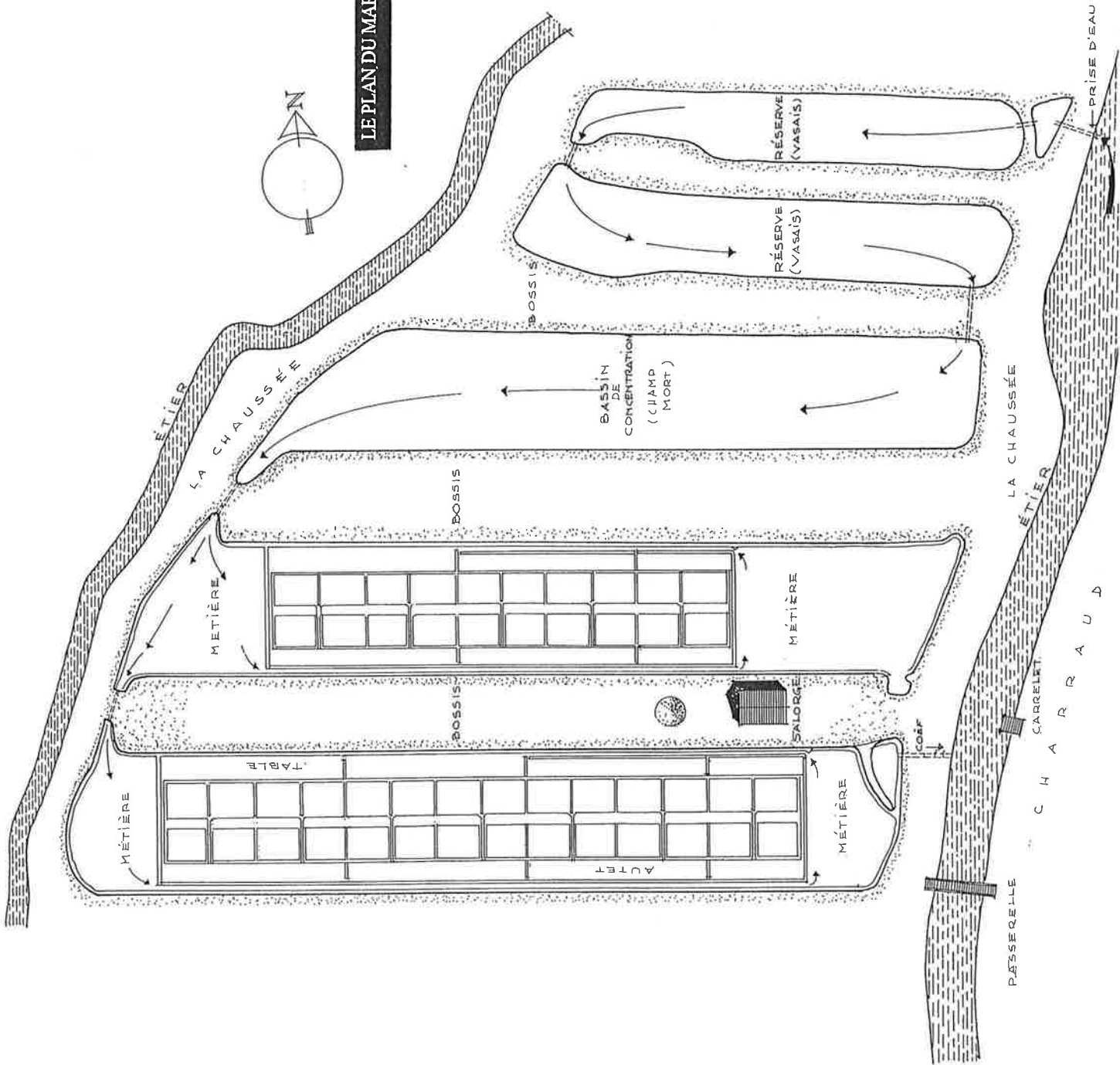
➤ **Saturation**

Un des canaux conduit l'eau fortement salée dans les bassins latéraux vers l'aire saunante. Ce long trajet a pour but de pousser l'évaporation jusqu'au seuil de la saturation de l'eau. Dans les tables et autets, elle devient saumure (250 g de sel par litre d'eau).

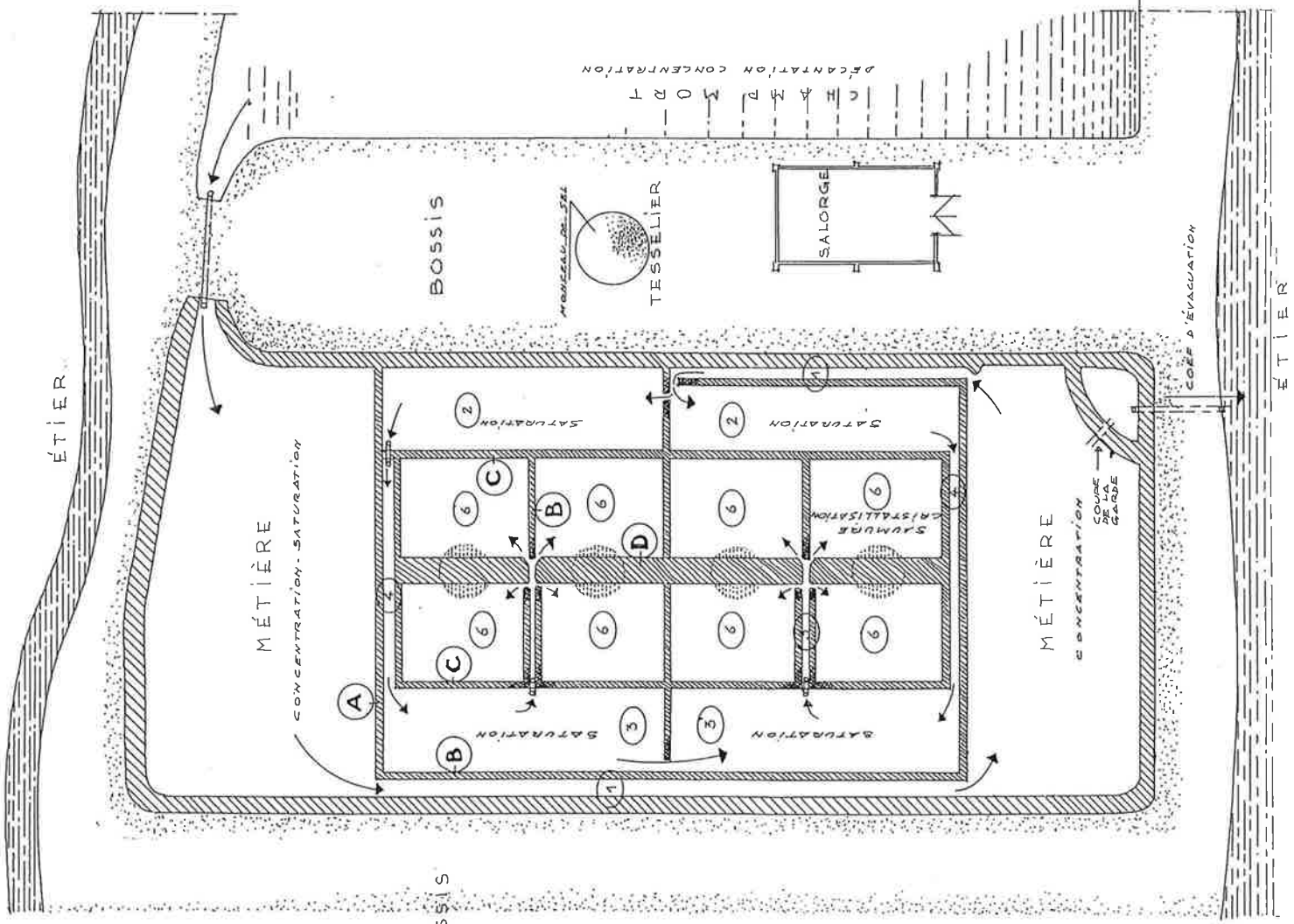
➤ **Cristallisation**

Par un système de brèches obturables au moyen d'ardoises, l'eau devenue saumure s'étale dans les œillets. Le soleil et le vent, agissant sur cette mince couche d'eau saturée, (37°) provoquent l'apparition des cristaux de sel.

LE PLAN DU MARAIS SALANT DU RECOIN

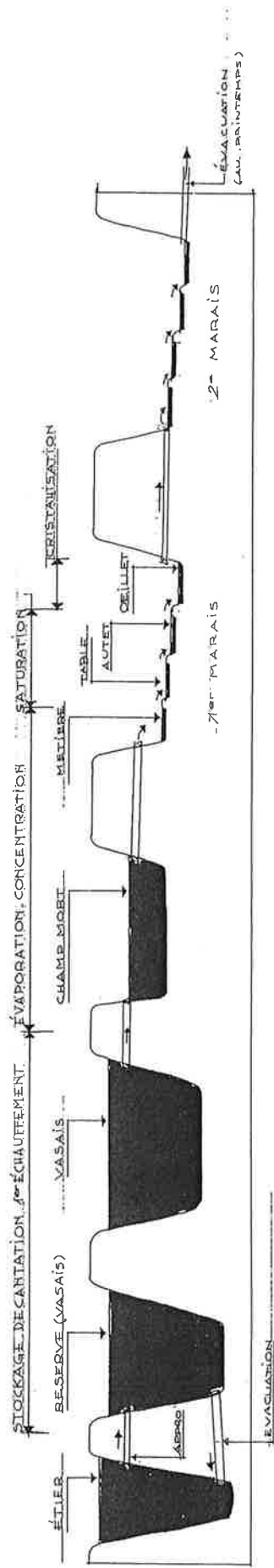
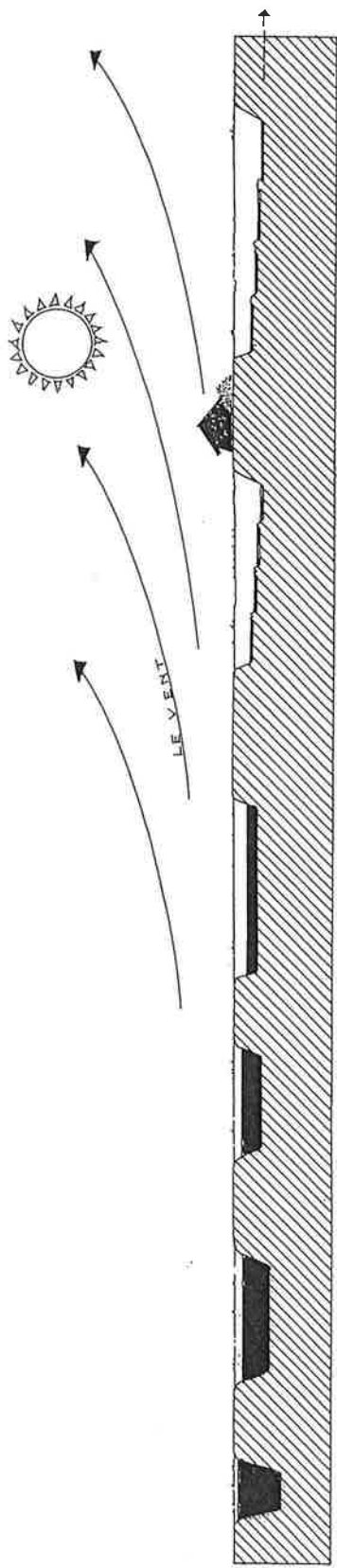


ÉCHELLE 1/5000

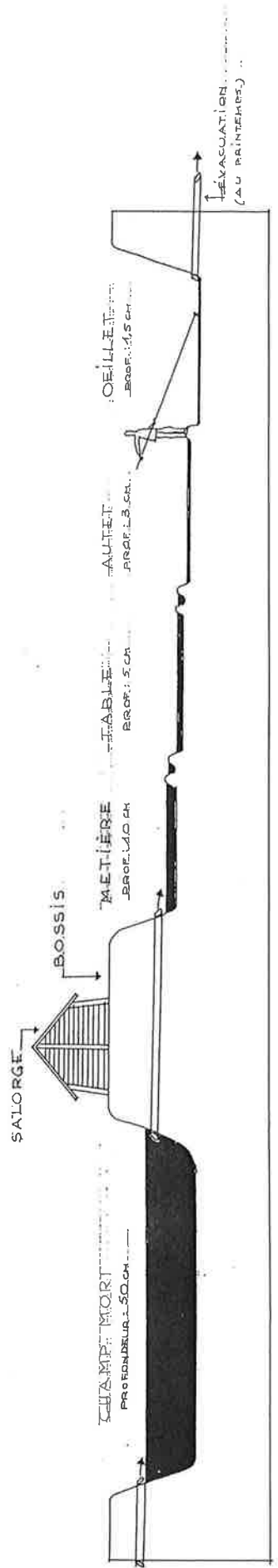


- ① CANAL PORTE AÏVE
 - ② TABLES
 - ③ AUTETS
 - ④ CANAL ENDILET
 - ⑤ CANAL BRASSIAU
 - ⑥ OEUÏLET AIRE SAUNANTE
-
- A+ LES CHEMINS :
 - A GARDE
 - B CHEMIN
 - C VETTE
 - D GRAND CHEMIN
 - LADURE

LE CIRCUIT DE L'EAU - VUE EN PLAN



LE CIRCUIT DE L'EAU - VUE EN COUPE.



4 Le travail du saunier

A) La préparation et l'entretien, de mars à mai

Le marais est un espace fragile qui se dégrade rapidement. Pour le protéger des effets du gel et de la pluie et conserver la salinité des fonds, le champ de marais a été inondé pendant tout l'hiver.

De mars à mai, le saunier va :

- vider l'aire saunante,
 - dégager la vase et les algues,
 - curer les canaux,
 - remonter les chemins endommagés,
 - mettre les œillets en eau.
- **L'évacuation**
Par une canalisation reliée à l'étier (coëf) le marais se vide en période de mortes eaux. L'eau des œillets dont le niveau est plus bas, est évacuée des canaux de circulation, par l'écopage à l'aide de la boguette*.
- **Le dévasage**
La vase et les algues accumulées dans les différents bassins sont évacuées en bordure du champ avec le limeret.* Après séchage, ces déchets sont rejetés au pied du bossis. Le dévasage a lieu en suivant le parcours de l'eau : métières, tables autets.
Une attention particulière est apportée au nettoyage des œillets avec le simoussi* (cimage* à manche court). Le fond est asséché et lissé jusqu'à obtention d'une surface parfaitement unie.
- **Le curage des canaux**
Avec l'ossereau* (pelle de bois), les canaux sont creusés et nivelés pour assurer l'écoulement régulier de l'eau.
- **La mise en état des chemins**
Tassés par les passages du saunier en période de salange et leur immersion hivernale, ils sont relevés et remodelés.
- **La mise en eau des œillets**
Après le nettoyage, le fond sèche pendant plusieurs jours. L'argile durcit. Le saunier fait alors entrer l'eau des réserves qui s'étale sur toute la surface de l'œillet : **le marais est prêt**. Un printemps pluvieux provoque le renouvellement de ces opérations. Le beau temps fait apparaître les premiers cristaux.

B) La récolte du sel, de mai à septembre

1) Période de lancement du salange

Le premier sel qui se forme, mêlé de vase, n'est pas récolté mais rejeté par-dessus la vette, dans les tables et autets, à l'aide de la cimage* : c'est le limage. A nouveau, la saumure est amenée dans l'œillet et si le temps le permet, la récolte peut commencer.

Le sel parfois « grisé » par des impuretés peut être rejeté de nouveau ; cette opération « glace » le fond argileux de l'œillet.

2) Période de récolte : le salange

➤ La cristallisation

En fin d'après midi, par une journée ensoleillée, une pellicule de fins cristaux apparaît à la surface de l'eau : c'est le viel ou « fleur de sel » (une partie de cette denrée est délicatement prélevée à la lousse*)

En remuant l'eau avec la cimage* le saunier précipite le viel restant sur le fond de l'œillet. Des cristaux plus gros se forment : on dit que le sel « grenne ».

Cette opération de brassage sera renouvelée le lendemain.

➤ Le tirage

En tournant autour de l'œillet, le saunier pousse le sel vers la partie bombée de l'aire (croquis), puis il le tire en bordure du grand chemin où il s'égoutte. Plus tard, avec le cervolet*, le sel sera remonté en tas pyramidal sur la ladure où il finira de sécher.

Un œillet peut produire 25 kg de sel par jour.

➤ Le portage

Le soir, le sel transporté dans des paniers de châtaignier viendra grossir le « monceau » sur le tesselier (aire de stockage sur le bossis)

Ces opérations successives durent environ deux jours. Dès que le sel est « tiré » on alimente à nouveau l'aire en saumure et le cycle recommence.

Chaque jour, d'un bout à l'autre du marais, ouvrant et fermant les vannes, le saunier règle minutieusement le débit de l'eau afin de compenser l'évaporation quotidienne.

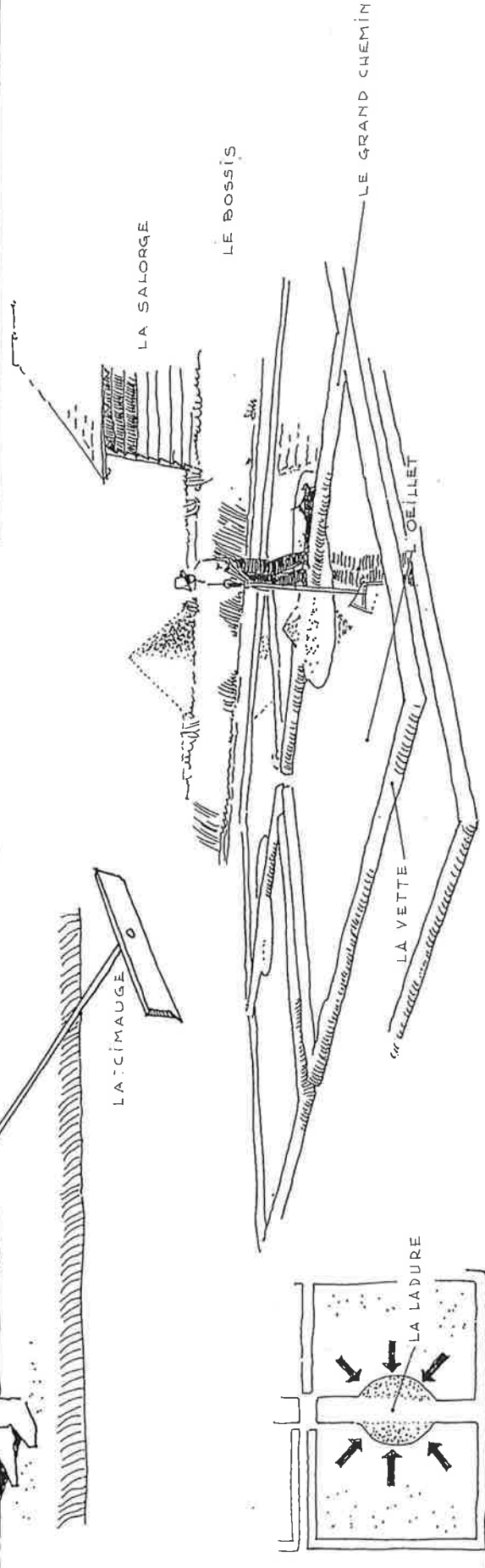
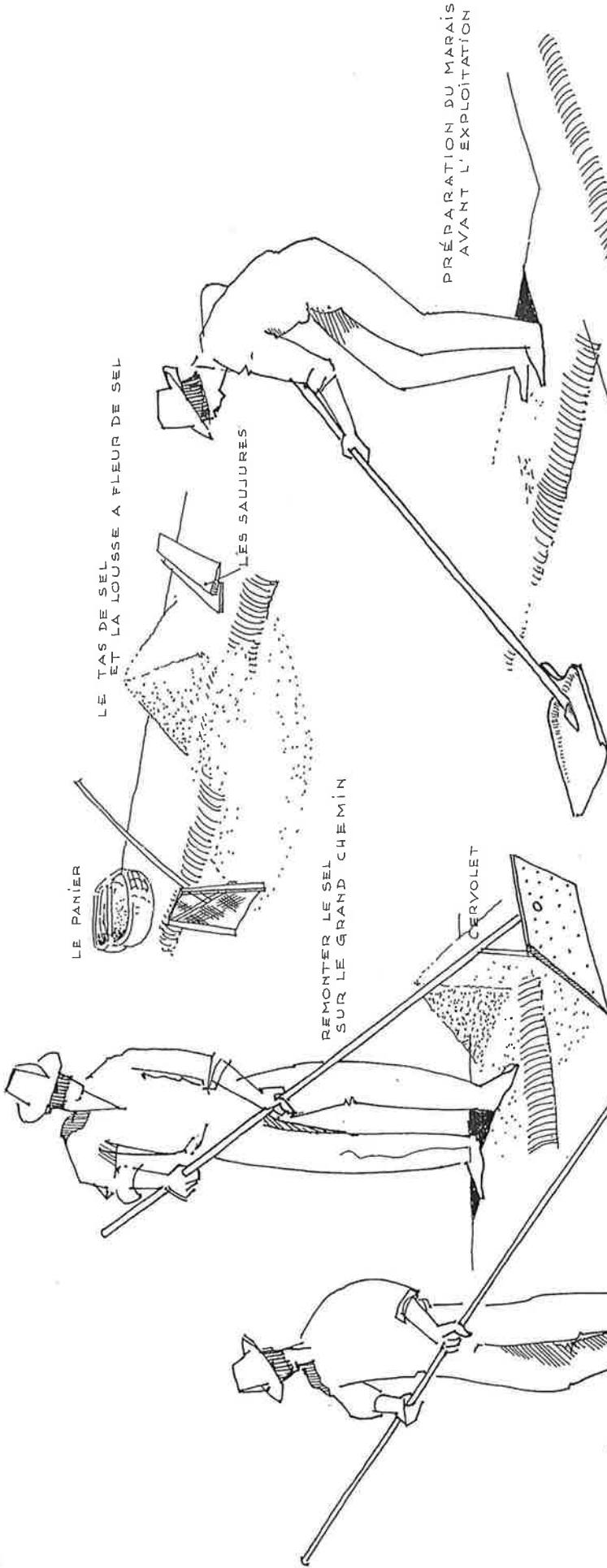
Une période continue de beau temps accentue la production en durée et en quantité. Une forte pluie tous les quinze jours compromet irrémédiablement la récolte ; le rendement peut ainsi varier de 0 à 500 kg de sel par œillet pendant la saison.

➤ Le transport

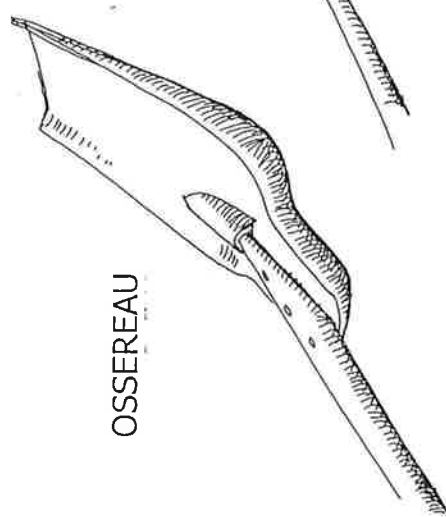
Pendant des siècles, le sel était porté par le saunier ou chargé sur les ânes bâtés jusqu'à la Vie, puis chargé sur des bateaux à destination des pays de l'Europe du Nord. En 1883, le chemin de fer arrive à Saint-Hilaire-de-Riez : le sel va emprunter ce nouveau mode de transport, et la salorge sera construite près de la voie de chemin de fer, pour le stockage du sel produit par l'ensemble des sauniers.

Le procédé d'exploitation du marais salant s'est transmis depuis le Moyen âge. Structure, outils, gestes, ont peu évolué. Le saunier est l'héritier des savoir-faire des générations qui l'ont précédé. Tout son art consiste à maîtriser parfaitement la circulation de l'eau en s'adaptant constamment aux conditions climatiques. Les anciens ne disaient-ils pas « qu'ils étaient prisonniers du temps qu'il fait ».

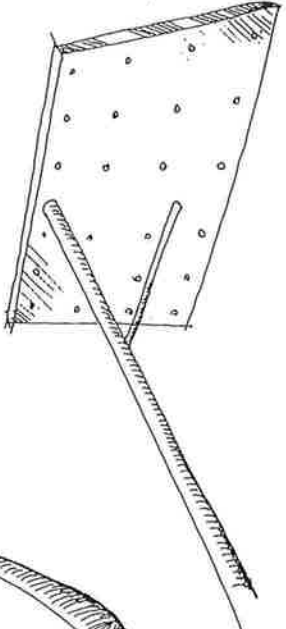
LES GESTES DU SAUNIER



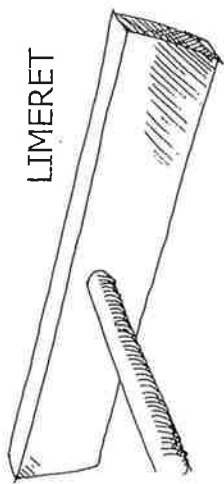
LES OUTILS



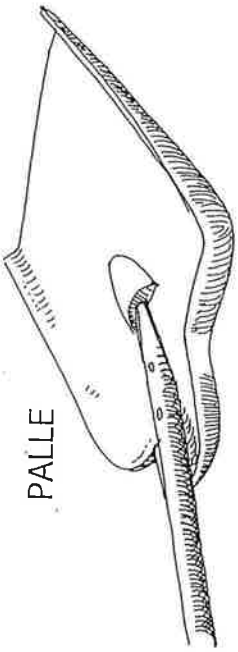
OSSEREAU



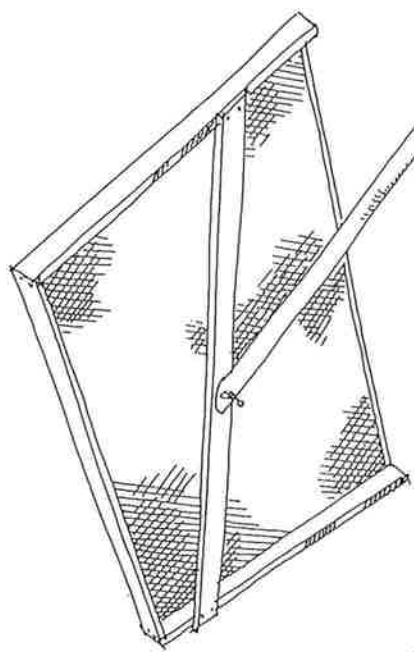
CERVOLET



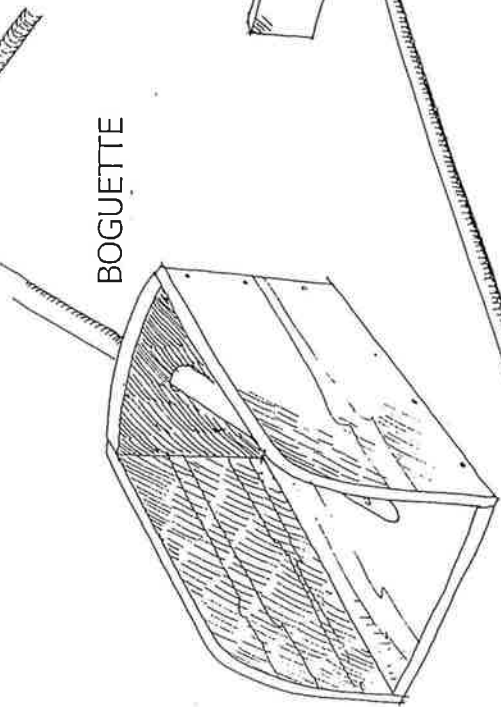
LIMERET



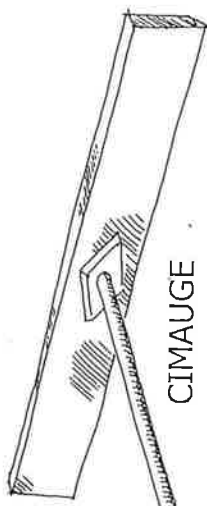
PALLE



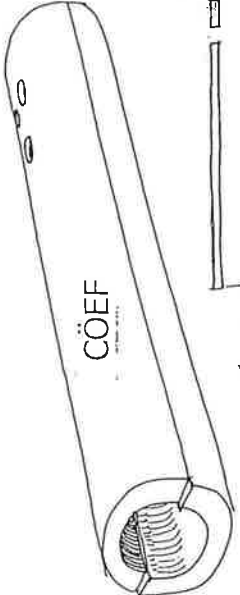
LOUSSE A FLEUR DE SEL



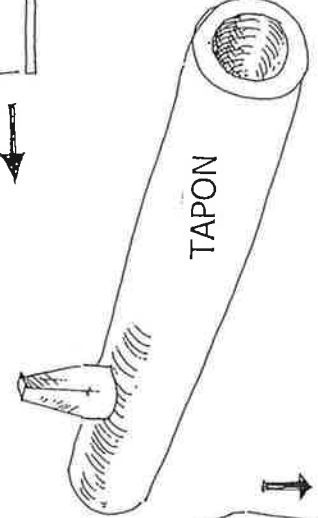
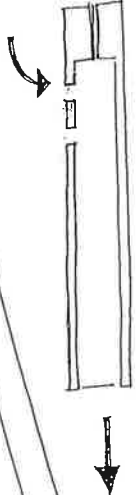
BOGUETTE



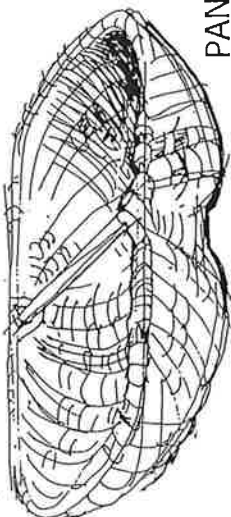
CIMAUGE



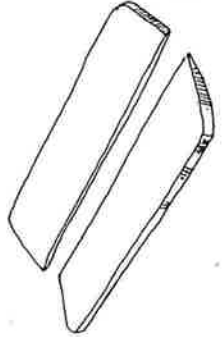
CŒF



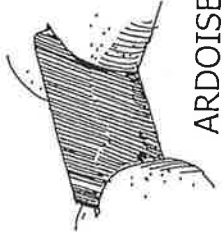
TAPON



PANIER



SAUJURES



ARDOISE

5 Le sel dans l'histoire

Les premiers marais du bassin de la Vie, furent creusés dès le 7^e siècle.

Les monastères, entités stables dans une société soumise à la guerre, aux invasions, aux épidémies, aux famines et aux aléas du pouvoir, vont prendre en main l'exploitation et la distribution du sel.

Au fur et à mesure de l'assèchement des zones inondables, les marais salants vont s'étendre et devenir la propriété des seigneurs de Rié, de la Garnache d'Aprémont et des communautés monastiques d'Anjou et du Poitou.

A) L'essor

A partir du 13^e siècle, l'essor démographique va entraîner des besoins accrus en sel pour l'alimentation, la conservation de la viande et du poisson. Une forte demande va s'exprimer, venant des pays du Nord qui ne sont pas producteurs et dont l'économie repose sur la pêche. Le commerce s'intensifiant, en particulier avec les Hanses (compagnies de marchands) allemandes et hollandaises, le sel va devenir un enjeu économique et politique entre les pouvoirs ecclésiastiques et laïcs.

B) L'âge d'or

A partir du 15^e siècle et jusqu'au 18^e, les salins de l'Ouest et particulièrement ceux de la baie de Bourgneuf, seront les greniers à sel de la France (200.000 T de production).

En 1542, 200 bateaux accosteront dans ces ports de la côte atlantique, chargés de fourrures, de grains ou lestés de pierres et repartiront chargés de sel.

La production sur les marais de Saint-Hilaire-de-Riez, moins étendus que ceux du nord-ouest vendéen, sera moins importante qu'à Bourgneuf. Le commerce fut néanmoins intense : les bateaux remontaient la Vie jusqu'au Pas Opton et plus tard seront chargés dans les ports de Saint-Gilles puis Croix-de-Vie.

Pendant ces périodes fastes, l'ensemble des marais restera la propriété de la noblesse puis de la bourgeoisie (Nantes). Le saunier ne sera que l'exploitant, versant au propriétaire un loyer et une partie (variable selon l'époque) de la récolte de sel. Il avait cependant le droit de pacage sur les bossis en contrepartie de l'entretien des digues.

C) Le déclin

A partir de 1850, la révolution industrielle favorise les salins du midi de la France : la mécanisation de la production permet un rendement intensif ; le développement des chemins de fer assure un transport à bas prix. Plus tard, la conservation par le froid diminue la demande en sel. Ces différents facteurs entraînent un déclin rapide des marais salants de la côte atlantique, dont l'exploitation ne peut rester que manuelle.

Ce n'est qu'à partir de cette période que la chute de la rentabilité amène les propriétaires à vendre les marais aux sauniers !!! Exploitant ces terres depuis des générations et leur étant viscéralement attachés, les sauniers s'endetteront souvent pour garder des marais qui leur permettent tout juste de survivre. Ils subsisteront en pratiquant quelques cultures et un peu d'élevage, parallèlement à l'exploitation des salines.

Le dernier saunier, à Saint Hilaire de Riez, exploitera son marais jusque en 1975 .

➤ D) Depuis 1990 , de Guérande à Olonne sur mer, d'anciennes exploitations salicoles sont remises en état. L'Europe, au travers du projet Natura 2000, veut aider à la consolidation de ces projets.

A Saint Hilaire de Riez, deux marais sont mis en eau chaque année : le marais de l'Etoile, exploitation salicole indépendante, et le marais du Recoin, racheté par la municipalité de Saint Hilaire de Riez et géré par une association qui se veut le garant de la sauvegarde du patrimoine salicole : outils et gestes sont ici les mêmes qu'autrefois, la récolte est soumise aux mêmes aléas climatiques, et le sel du marais reste le plus blanc de la côte atlantique.

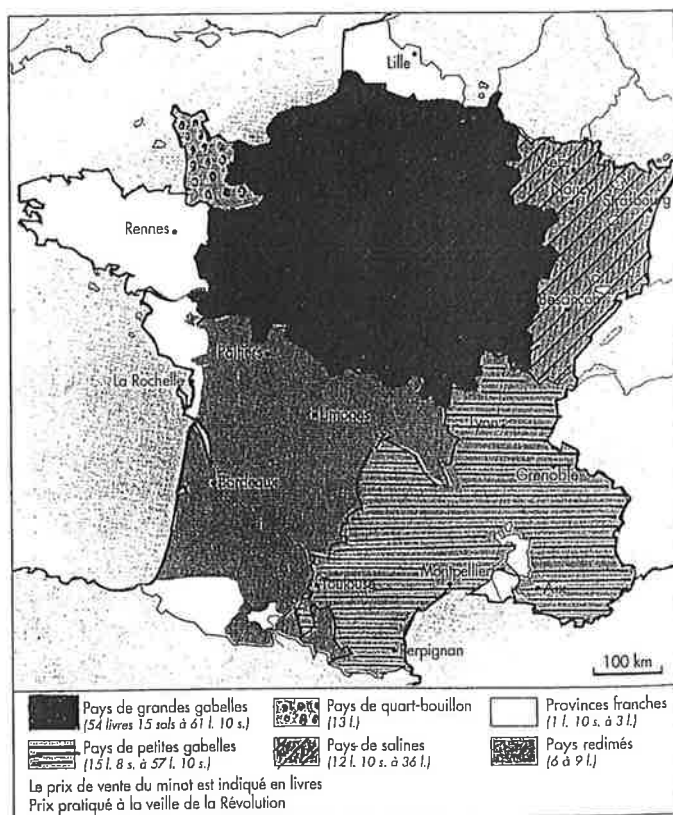
6 La Gabelle

La production de cet « or blanc », incita le pouvoir central à prélever un impôt sur le sel : Dès 1340, Philippe VI de Valois instaure la GABELLE (du mot arabe kabala qui signifie taxe). Elle enrichira le trésor royal et plus tard les grandes familles de France (Condé, Conti, Richelieu, Mazarin) qui achèteront au roi des fermes de gabelle. Impôt impopulaire s'il en fut, parce que s'exerçant sur un produit de première nécessité, elle suscita de nombreuses révoltes et ne sera définitivement supprimée qu'en 1945.

Selon qu'elles étaient productrices ou non, les régions furent de « grande » ou « petite » gabelle. Certaines, productrices de sel ignigène, étaient dites « de quart- bouillon », d'autres étaient libres de gabelle (redimées) parce que ayant acheté leur exemption.

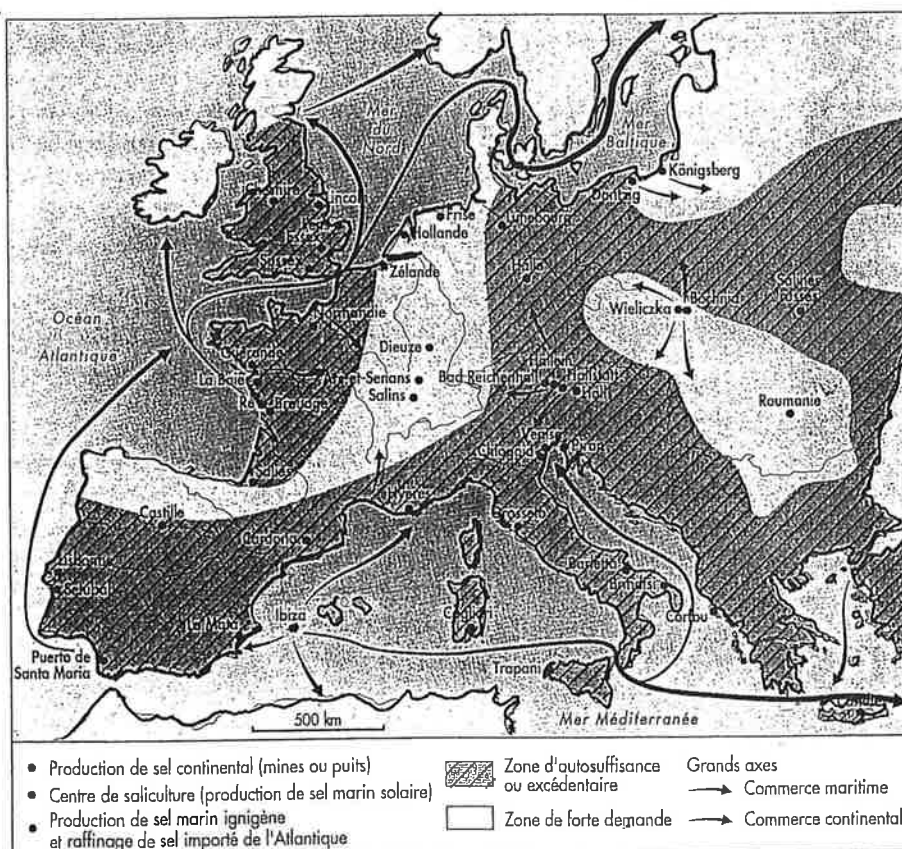
Le saunier n'était pas exempté de la taxe sur le sel et, bien que producteur devait « acheter » le sel nécessaire à la consommation familiale ; bien sûr il y eut des fraudes. En 1945, il y avait encore à Saint Hilaire 5 « cabanes » de douaniers et 14 « gabelous » exerçant une étroite surveillance sur la circulation du sel et traquant les « faux sauniers ».

La gabelle institutionnalisée par Colbert en 1680.



Extrait de « L'AVEVENTURE DU SEL » de M.HUVET-MARTINET

Production et commerce du sel en Europe du Moyen Âge au XVIII^e siècle.



7 La provenance du sel et ses utilisations

A) Provenance

Quelle que soit sa provenance, le sel utilisé pour l'alimentation, la conservation des aliments ou l'industrie, est du chlorure de sodium ; il peut être issu du milieu marin ou extrait des mines, et obtenu par chauffage, évaporation, ou dissolution. Outre le sel marin des salines on trouve :

- **le sel ignigène** obtenu en faisant chauffer l'eau de mer. Ce procédé fut utilisé dans les pays du Nord, n'ayant pas un ensoleillement et des températures suffisantes pour l'évaporation naturelle de l'eau.

On a trouvé sur la commune de Saint-Hilaire-de-Riez, d'anciens fours à augets (antérieurs à la création des marais salants) qui permettaient l'évaporation par chauffage de l'eau salée et l'obtention de sel.

Un autre procédé consistait dans les pays de tourbe à cuire cette matière pour obtenir des cendres salées dont on récupérait le sel.

Ces procédés furent abandonnés dès que les moyens de transport ont permis l'acheminement du sel par bateaux, caravanes ou chemins de fer.

- **le sel gemme** obtenu par extraction directe dans les mines ce sel est surtout employé dans l'industrie et l'agriculture.

B) Utilisations

D'abord utilisé pour compenser la perte de goût des aliments provoquée par la cuisson, le sel fut longtemps indispensable à la conservation de la viande et surtout le poisson.

A partir du 19^e siècle, l'industrie va progressivement absorber une grande partie de la production salicole.

En 1999, la production mondiale atteint 200 millions de tonnes dont l'utilisation est répartie de la façon suivante :

- un tiers pour le déneigement des routes,
- un tiers pour l'industrie chimique (soude et chlore),
- un tiers pour les usages divers (usage industriel, consommation animale et humaine).

8 Evolution et protection

Même si les marais salants de la Vie n'ont plus un intérêt économique majeur, ils restent une zone humide, essentielle à l'équilibre de notre écosystème . C'est un milieu vivant et fragile. La spécificité de la végétation et de la faune, aquatique et terrestre, dépend de la **salinité** et de la **salubrité** de l'eau. Il est primordial que cette salinité soit maintenue à un niveau suffisant : Il faut donc gérer les rejets d'eau douce provenant du barrage des Vallées en amont. Il faut éviter toute pollution provenant de la station d'épuration en aval :les rejets doivent impérativement se faire à marée descendante.. Enfin, la gestion du milieu ne peut être circonscrite à un seul marais salant ; pour être cohérente, elle doit s'étendre à l'ensemble des marais salés de la basse vallée de la Vie : gestion et protection de l'eau, de la faune et de la flore, entretien des digues, des étiers et des bossis. Cette gestion pour être efficace, nécessite une vigilance permanente de l'ensemble des partenaires.

9 Bibliographie

Le sel - Que sais je ? - Alain Nicolas - Presses universitaires de France
Les chemins du sel - G Dunoyer de Segonzac - Découverte Gallimard
L'aventure du sel – Micheline Huvet Martinet – Ouest France
Sel et société - Bernard Moinier – Nathan
Le sel de l'Atlantique et les secrets de l'or blanc – Boutin et Guitteny - L'Etrave
Le sel - Jean Marie Delmoral et Nathalie Le Foll – Le Chêne
Le prix du sel – Roger Morineau – Edition du club Nature et Cuiture
Du Pays de Riez au Pays de Brem – Joël Crestois – CRHPV.
Le Pays de Riez –Joël Crestois – L'Etrave.
Les oiseaux des marais – André Mauxion – Ouest France
Les oiseaux du bord de mer – Yannick Bourgaut – Ouest France
Les fleurs du bord de mer – Cécile Le Moine et Georges Claustes

Ce document est à l'usage des enseignants qui projettent une visite de la Saline du Recoin à Saint-Hilaire-de-Riez. Il constitue une base documentaire permettant un travail avec des enfants d'âges différents sur des thèmes variés et pouvant s'adapter à la pédagogie propre à l'enseignant.

Guide pratique

Pour tous renseignements :

Monsieur Sochard (saunier)

Saline du Recoin
B.P. 49
85270 Saint Hilaire de Riez

Tél : 06.81.97.39.84

(accueil, réservation, informations diverses)

Madame Gengoux

Responsable « Marais »
Association Nature et Culture
23 rue du bois Guyon
85270 Saint Hilaire de Riez

Tél : 02.51.54.22.18

(patrimoine salicole, histoire, ...)

Monsieur Oger Anthony (saunier)

Marais de l'Etoile RD 38 bis
85270 Saint Hilaire de Riez

Tél : 06.15.74.26.81

(vente de sel, production et commercialisation)

Lieu d'accueil :

La salorge de la Saline du Recoin
RD 38 bis, rond-point des marais salants
85270 Saint Hilaire de Riez

Coût de la visite :

1 euro par enfant de - 11 ans
1.8 euro par enfant de + 11 ans (+ 20 personnes)
2.2 euros par enfant de + 11 ans (- 20 personnes)
Gratuit pour les accompagnateurs

Accueil des groupes sur réservation Contactez-nous au 06.81.97.39.84

Public concerné :

Tous niveaux et tous types d'établissements
Durée de la visite : 1h30 environ

Informations diverses :

Possibilité de pique-nique sur l'aire de la Bourrine du Bois Juquaud

Autre possibilité de visite dans la journée

Bourrine du Bois Juquaud
Ecomusée de la Vendée
Musée de France
85270 Saint Hilaire de Riez
Tél : 02.51.49.27.37

Ce document a été réalisé par la commission « Marais » de l'association Nature et Culture. Il reste la propriété de « Nature et Culture ». C'est un document pédagogique qui ne peut être utilisé à d'autres fins.