

Noirmoutier Au cœur des salines

Florence Falvy



Exploité depuis le VII^e siècle, le sel a fait la fortune de Noirmoutier. Dans les années 1950, l'île comptait encore quatorze mille œillets. Ensuite, l'activité a décliné au point de frôler l'extinction. Aujourd'hui, la profession s'est organisée et une centaine de sauniers ont repris le flambeau.

Que l'on emprunte le passage du Gois, ou le pont, la sensation est identique. Une fois parcourus les quelques kilomètres qui séparent l'île de Noirmoutier du continent, nos sens s'éveillent, excités par les odeurs marines et la nature préservée évoquant les saveurs du terroir. Encore quelques centaines de mètres et déjà les premiers marais salants – ou salines – apparaissent au bord de la route. L'île compte à présent une centaine de saliculteurs, qui perpétuent la tradition en dessinant le paysage. Ici, on les appelle sauniers; à Guérande, ce sont des paludiers (CM 66). Aujourd'hui, à Noirmoutier, près de trois mille œillets – petits bassins d'argile où se cristallise le sel – sont exploités, qui couvrent 1 500 hectares, soit le tiers de l'île. Cela représente une production annuelle de 2 000 à 2 200 tonnes de sel, chaque œillet ayant une superficie de 60 à 80 mètres carrés et produisant en moyenne une tonne de gros sel par été.

Les origines de la saliculture noirmoutrine remontent aux environs de l'an 674, lorsque le moine Philibert s'établit sur l'île et encourage la population à mettre son sol en valeur. Des centaines d'hectares de marais gorgés de sel sont alors asséchés pour la culture céréalière ou la pâture du bétail. Mais dans le même temps, les zones humides laissées en eau sont peu à peu aménagées pour les besoins salicoles. Dès le XII^e siècle, le port de Noirmoutier est l'un des plus importants de



27 - NOIRMOUTIER - Chargement du sel
Coll. Gausson, phot.

la côte atlantique pour le commerce du sel. On l'imagine alors fréquenté par des caboteurs flamands, anglais et hollandais.

Jusqu'au XIX^e siècle, le sel est une denrée de grande valeur, car c'est l'un des rares moyens que l'on connaisse de conserver les aliments. C'est aussi un élément nutritif indispensable à l'homme comme à l'animal, sans parler de ses vertus désinfectantes. Cet or blanc est utilisé comme monnaie d'échange, voire comme monnaie tout court puisque le mot salaire vient du latin *salarium* qui signifie "ration de sel". Le sel suscite toutes les convoitises, à commencer par celle du pouvoir, qui en monopolise le commerce et instaure la gabelle. Très impopulaire, cet impôt indirect attisera la flamme de la révolution.

Grandeur et décadence de l'or blanc

À Noirmoutier, les XVIII^e et XIX^e siècles marquent l'apogée de la production salicole. En 1900, la récolte s'élève encore à 30 000 tonnes et l'activité se maintient jusqu'aux années cinquante. Quatorze mille œillets sont alors en exploitation. Ensuite s'imposent les nouveaux moyens de conservation, comme la stérilisation et la congélation. Le sel se déprécie tandis que les sauniers traditionnels se heurtent à la concurrence des salins indus-

triels de l'Est et du Midi. Sur l'île vendéenne, nombreux sont ceux qui se recyclent dans la culture des pommes de terre, les fameuses bonnottes de Noirmoutier. Les œillets délaissés se laissent envahir par les salicornes. En 1985, la production est tombée à 600 tonnes. Cinq ans plus tard, l'île ne compte plus que trente-quatre sauniers, dont la moyenne d'âge est de soixante ans.

C'est alors que la coopérative des sauniers signe un accord de partenariat avec le groupe laitier Eurial afin de pouvoir bénéficier de subventions. L'activité repart de plus belle et se trouve confortée par la création, en 1993, de la société Aquasel chargée de valoriser et commercialiser la production. "Mais à cette époque, rappelle Bernard Chamley, son directeur, il y avait peu de ressources humaines et peu de marais exploités." Le Syndicat mixte de l'aménagement des marais (SMAM) va alors attribuer des aides pour la remise en état des œillets, auxquelles s'ajoutent des subventions du conseil général de Vendée. C'est ainsi que des Opérations groupées d'aménagement foncier (OGAF) sont menées pour favoriser l'installation de nouveaux saliculteurs et l'agrandissement des surfaces exploitées.

Malheureusement, le rebond attendu est ruiné par le mauvais sort. La marée noire consécutive au naufrage de l'*Erika*, le 12 décembre 1999, vient polluer les marais.

Chargement du sel à bord du brick
Les Deux Amis sur l'étiér de l'Arceau,
à Noirmoutier. À l'arrière-plan,
les marais salants et la ville de Noirmoutier.
Gouache sur papier peinte en 1828
par de Rolly, visiteur des douanes sur l'île.



Et quelques jours plus tard, une série d'orages s'abat sur l'île. "La filière a eu du mal à s'en remettre", avoue Bernard Chamley. Néanmoins, les sauniers ont su attendre l'embellie. Aujourd'hui, la plupart d'entre eux ont adhéré à la coopérative. Autre signe encourageant, leur moyenne d'âge est inférieure à quarante ans.

Depuis 2007, le sel marin gris de l'Atlantique est identifié comme produit alimentaire, une reconnaissance longtemps attendue par les producteurs. En outre, le consommateur peut désormais différencier le sel industriel et celui des marais salants. Ni traité, ni lavé, ce dernier conserve tous ses constituants naturels, comme les oligoéléments. Soucieuse d'accroître toujours plus la notoriété du sel de Noirmoutier, Aquasel surfe aujourd'hui sur la vague écologique avec le lancement de deux nouvelles gammes de sel "bio".

Direction l'Herbaudière. L'ancienne chèvre-marque le point de départ de la découverte des salines. Le parcours se fait à pied en veillant à rester sur les chemins sinueux pour ne pas détériorer les marais à proximité. Le long du sentier, nous croisons de nombreux cyclistes venus apprécier la beauté du site.

Des pêcheurs à pied s'affairent ici et là, sous le regard des oiseaux migrateurs vivant dans le marais le temps d'une escale. L'île de Noirmoutier constitue l'un des sites français les plus importants pour l'accueil d'espèces peu répandues, comme les avocettes, les aigrettes ou les échasses blanches. Il n'est pas rare non plus d'assister à l'envol de hérons cendrés. La flore est, elle aussi, particulièrement variée. Et l'activité des sauniers contribue à entretenir cette biodiversité. Sur notre parcours, nous apercevons également quelques vestiges du passé, comme les *esseppes*, ces bornes de pierre percées de deux trous où les éleveurs de bétail inséraient des perches de bois pour délimiter leur enclos.

Il faut avoir les pieds dans la vase pour se rendre compte de la réalité du métier

Au cœur de cette réserve biologique, Stéphane Burneau, coiffé d'un bob, est à pied d'œuvre dans son marais baptisé Grand-champ. Voici onze ans, il a choisi, avec sa femme Florence, de relancer la production d'une parcelle de trente œillets, en jachère depuis trois décennies. Et deux ans plus tard,

il a pris en fermage une seconde parcelle de quatorze œillets. Un pari risqué pour ce jeune couple, alors âgé d'une vingtaine d'années et tout juste diplômé d'une école d'agriculture en technologie végétale. "Nous nous sommes rencontrés pendant nos études, précise Florence. Mon diplôme en poche et après quelques expériences dans le maraîchage, je souhaitais me réorienter vers le secteur paramédical. Quant à Stéphane, il projetait de rejoindre l'Office national des forêts. Mais les places étaient rares..."

L'appel de la nature et l'envie de s'investir dans un projet commun ont finalement conduit les deux Vendéens vers une autre direction. "L'idée d'exploiter un marais salant a surgi au cours d'une discussion. Ce n'était pas un métier très coté à l'époque. On nous prenait pour des marginaux. Pourtant, le projet a fait peu à peu son chemin. Nous n'avions rien à perdre, hormis du temps et de l'énergie!" Le grand-père de Florence étant noirmoutrin, c'est vers cette île que se tourne le jeune couple. "Nous y avons rencontré plusieurs sauniers et l'un d'eux nous a proposé de nous épauler. Huit jours plus tard, nous apprenions qu'un marais était à louer. Nous avons signé aussitôt!"

Comme les Burneau, d'autres se sont lancés dans l'aventure, qui s'est parfois soldée par un échec. "On idéalise souvent le marais, confie Stéphane. Tant que l'on n'a pas les deux pieds dans la vase, on ne se rend pas compte de la réalité du métier. Les débuts sont souvent éprouvants: soit on craque, soit on s'accroche!" Trois ans ont été nécessaires à la remise en état de leurs deux parcelles, ensevelies sous 20 centimètres de vase. "La première année, nous vivions marais, mangions marais, travaillions marais et rêvions marais, témoigne Florence. Ce n'est qu'au bout de cinq ans que nous avons eu une production correcte et que nous avons pu vivre de notre métier. Pourtant, à aucun moment l'idée d'abandonner ne nous a effleurés. Nous avons «chopé» un virus!"

Aujourd'hui, les deux sauniers sont fiers du chemin parcouru, mais ils ne crient pas

victoire. Car, la production, tributaire des aléas de la météorologie, est aléatoire. À chaque début de saison, les mêmes incertitudes refont surface. "Au début de notre activité, disent Stéphane et Florence, nous avons connu trois années consécutives de galère, avec le naufrage de l'*Erika* et des orages à répétition. Aujourd'hui, nous sommes conscients des risques encourus et restons prudents même si nous faisons une bonne récolte."

Nettoyer les œillets avec la boyette, la lousse et le rouable

Après plusieurs mois d'un long repos hivernal, le marais revit à l'approche du printemps. Dès février, le saunier reprend le chemin de sa saline et s'attelle à son entretien. Il faut refaçonner les chemins, nettoyer

le fond des œillets, dont l'argile doit être parfaitement lisse, remodeler les *vettes* – talus séparant les bassins –, débroussailler, écumer l'eau des impuretés de surface et des algues qui ont proliféré pendant l'hiver... Tout cela se fait à la main. À chaque outil sa fonction: la *boyette* ou *boguette* pour repousser la vase hors des bassins, la *lousse* à *ponter* pour restaurer les bordures, le *rouable* pour écopper la vase molle...

En juin, le marais est fin prêt pour accueillir l'or blanc. Mais le rythme ne faiblit pas. Dès le lever du soleil, le saunier parcourt les talus pour ouvrir et fermer les vannes qui règlent l'arrivée de l'eau. Il surveille son écoulement régulier afin de maintenir dans chaque bassin la quantité d'eau nécessaire et suffisante qui permette la cristallisation. La profondeur varie entre 0,5 et 2 centimètres selon sa surface. Chaque ensemble d'œillets est structuré sur un dénivelé de 25 centimètres

En début de saison, le saunier doit nettoyer les bassins et refaçonner les *vettes* (talus).





La récolte du sel se fait à l'aide de l'ételle, un racloir dont le long manche est désormais souvent en fibres synthétiques.

La fleur de sel poussée par le vent dans un coin d'œillet

Cette tâche accomplie, Stéphane passe à la fleur de sel récoltée la veille, qu'il dépose délicatement sur des tables afin qu'elle sèche au soleil. Une étape cruciale puisque ce sel ne doit pas contenir plus de 8 à 10 % d'humidité. Égouttée et séchée naturellement au soleil, la fleur de sel conserve toute sa richesse en magnésium et oligoéléments. Le saunier se rend ensuite sur son autre marais de quatorze œillets, où il poursuit la récolte du gros sel. La couleur orangée de l'eau nous intrigue. Rien à voir avec un coucher ou un lever de soleil puisqu'il est midi. Le phénomène résulte, en fait, des conditions météorologiques. Ces derniers jours, la température a frôlé les 30 degrés, ce qui a entraîné la prolifération d'une algue planctonique, appelée *Dunaliella salina*. Il en émane un parfum délicat, comparable à celui de la violette.

Après le gros sel, Stéphane récolte délicatement la fleur de sel, à l'aide d'une *lousse à fleur*, sorte d'écumoire plate. Cette fine pellicule de cristaux se forme à la surface de l'eau et se concentre dans l'un des quatre coins de l'œillet, poussée par le vent. En cette journée ensoleillée, la cueillette est fructueuse,

mais, selon le saunier, "l'apparition de la fleur de sel est aléatoire". Le soir venu, Stéphane repart dans son autre saline pour une nouvelle récolte de fleur de sel.

De temps en temps, le saunier quitte ses propres marais pour aller aider Patricia et Françoise, deux Nantaises d'une quarantaine d'années qui ont, elles aussi, été happées par le métier. "Le marais crée des affinités." La journée de Stéphane ne s'achèvera pas avant 23 heures. Et ce rythme-là, il va devoir le soutenir pendant trente ou quarante jours, répétant inlassablement les mêmes gestes. Si la saison est convenable, les bonnes journées, le saliculteur peut récolter jusqu'à une tonne de gros sel par œillet et 60 kg de fleur de sel.

À Noirmoutier, une vingtaine de producteurs ont choisi de se spécialiser dans la fleur de sel. Florence Burneau participe à la commercialisation de ce produit haut de gamme dont 5 % de la production sont vendus sur les marchés. Pendant l'été, elle se rend notamment aux quatre jeudis de la "Foire à l'ancienne" de Challans, ce qui lui vaut de consacrer huit jours à la mise en sachets de sa fleur de sel.

Cette année, la livraison du gros sel à la coopérative a été fixée au 27 septembre. C'est le *coloi* (le "cou" en patois), dernière

en moyenne de telle sorte que l'eau circule d'un bassin à l'autre jusque dans les œillets du centre du marais. "Mais la mesure diffère d'une saline à l'autre, précise Stéphane. Théoriquement, il y a 3 centimètres de dénivelé entre les œillets et les bassins avant, appelés *pièces amettantes*, et le niveau monte d'un centimètre à chaque palier."

En suivant ce parcours complexe, l'eau se réchauffe, ce qui favorise son évaporation et donc la cristallisation du sel. L'eau de mer passe alors de 30 à 300 grammes de sel par litre. Le bon fonctionnement d'une saline repose donc essentiellement sur une bonne

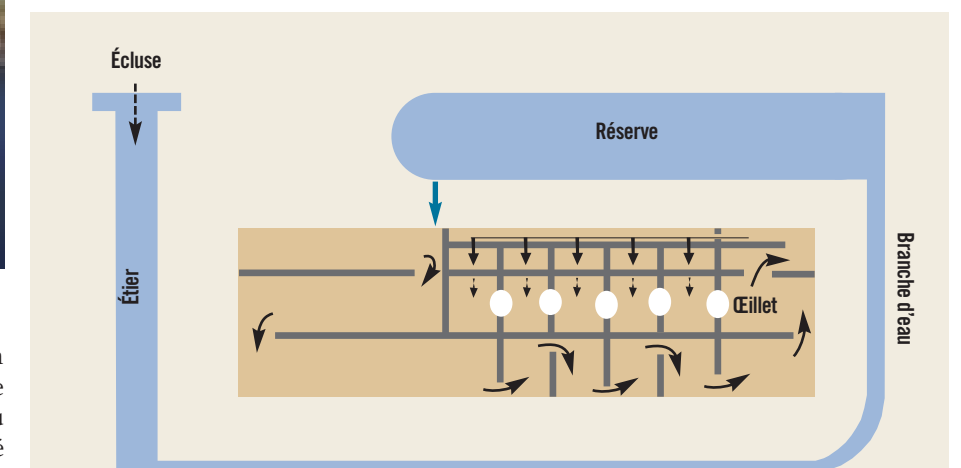
gestion hydraulique. "De ce réglage du débit de l'eau dépendra la production du lendemain, commente le saunier. Il ne faut pas se laisser surprendre, car s'il y a trop d'eau, il n'y aura pas de sel. Avec l'expérience, nous avons appris à bien maîtriser cette hydraulique. Mais au début, il nous est arrivé de perdre une journée de récolte à cause d'un mauvais réglage du débit de l'eau."

L'art du saunier ne se limite pas à ce "problème de robinet". Il doit aussi tenir compte de l'ensoleillement, de la direction et de la force du vent. Car le vent du Nord – le *vent*

haut – favorise la cristallisation du sel, tandis que le vent du Sud, trop humide, la retarde. La température et l'hygrométrie entrent également en ligne de compte. C'est en veillant à tous ces paramètres que le saunier peut assurer une bonne récolte.

Le saliculteur travaille au rythme naturel du soleil et des marées. Ce jour-là, à 8 heures, Stéphane Burneau s'affaire dans son marais de trente œillets. La matinée est consacrée à la récolte du gros sel dont on aperçoit les cristaux au milieu du bassin sur le fond d'argile. Cette cueillette se fait à l'aide de l'*ételle*, une longue raclette en bois

– dont le manche est parfois aujourd'hui en fibre de carbone, progrès oblige! Stéphane fait le tour de l'œillet en repoussant l'eau vers le centre de celui-ci. Ce geste, appelé *avironnage*, génère une onde qui décolle les cristaux de sel du fond. Puis, il racle ce gros sel et le ramène au bord de l'œillet, sur la table ou *ladure*, formant ainsi des petits tas appelés *mulons*. Le gros sel reste ainsi plusieurs heures au soleil à s'égoutter, avant d'être remonté à l'aide d'une brouette sur le *trémet*, une grande plate-forme où tout le gros sel récolté dans les œillets va rester stocké sous une bâche jusqu'à la fin de la saison.



Comment ça marche?

Le fonctionnement d'un marais salant repose sur sa bonne gestion hydraulique. Dans le processus de fabrication du sel, on distingue trois étapes: la décantation, la concentration et la cristallisation. L'eau de mer venant de l'étier est introduite par une trappe dans une grande réserve, appelée *vasière* ou *loire*. Grâce à un système de vannes, elle passe ensuite de bassin en bassin. Tout au long de ce parcours, le soleil exerce son action évaporatrice et provoque la concentration du sel. Pour finir, l'eau arrive dans le dernier bassin, l'*œillet*, où s'opère la cristallisation. Plus le circuit est long, plus il favorise l'évaporation de l'eau et donc la production du sel. ■

Le sel attire les touristes

Aujourd'hui, l'île de Noirmoutier vit principalement du tourisme et des produits de la mer. Au même titre que le passage du Gois ou les traditionnelles maisons chaulées à volets bleus, les salines constituent une véritable attraction touristique. Selon une étude menée en 2002, 69 % des visiteurs de l'île ont profité de leur passage pour découvrir les marais salants et 76 % d'entre eux ont fait l'acquisition de sel avant leur départ.

Conscients de cette attractivité, quelques sauniers organisent des visites guidées de leur saline et en profitent pour vendre leur production à leurs visiteurs. C'est le cas de Gwenaëlle et Gildas de Pillot, un couple de Bretons qui n'a pas hésité à quitter le Finistère pour s'installer, voilà douze ans, à L'Épine, l'une des quatre communes de l'île. "Quand la saison touristique bat son plein, raconte Gwenaëlle, je propose des randonnées nature sur le thème de la dune et des marais salants. Que ce soient des gens de passage ou des habitués des lieux, les visiteurs montrent un réel intérêt pour notre profession. Lorsque les conditions s'y prêtent, je leur propose même de faire les gestes du saunier, et ils adorent ça."

Quant à Émilie Massonnet et ses deux compères, Benoît et Luc, ils organisent sur le continent des itinéraires en canoë au cœur des anciens marais salants de Sallertaine, une commune proche de Challans*. "Pendant l'été, disent-ils, nous n'accueillons pas moins de deux cents personnes par jour." En revanche, les personnes intéressées par le métier des sauniers et l'histoire des salines de Vendée devront attendre deux ou trois ans l'ouverture d'un musée du sel sur le port de Noirmoutier. ■

* <www.laroutedusel.com>



Le jour de la collecte, les sauniers s'entraident pour pelleter le sel de chaque exploitation dans les remorques. Le sel de chacun sera ensuite classé selon sa qualité, pesé et livré à la coopérative pour former une montagne d'or blanc.

étape de la saison. Autrefois, le sel était transporté sur la tête à l'aide d'un panier. Désormais, les tracteurs ont pris le relais. Il est bien loin le temps où les sauniers, en culotte de toile bleue retroussée jusqu'aux genoux portaient leur production aux navires échoués dans le port.

Huit heures sonnent au clocher de l'église. Dans les marais, les sauniers s'activent depuis l'aube. Nous y retrouvons Stéphane, aidé de deux autres saliculteurs, tous occupés à pelleter le sel encore étalé sur le sol bûché. Voilà près d'une heure qu'ils sont à l'ouvrage. En témoigne la montagne de sel qui s'élève dans la remorque. Après un été au beau fixe, tous ont la peau tannée par le soleil, les traits tirés

par la fatigue. Patricia et Françoise sont venues elles aussi donner un coup de main à Stéphane. Ici, hommes et femmes sont logés à la même enseigne. Une matinée aura finalement suffi pour charger la récolte annuelle. Après une pause-café, le convoi de tracteurs s'ébranle vers la coopérative.

C'est le moment de vérité pour les producteurs : comment sera classé leur sel ? Sa coloration, qui marque la teneur en substances insolubles – important facteur de qualité –, va déterminer le prix de vente. Un chromamètre mesure la couleur de l'échantillon prélevé dans la remorque. Selon le résultat, le sel sera jugé de qualité supérieure, courante, ou ravalé au rang de sel agricole. Plus

le sel est propre et blanc, moins le taux d'insolubles est élevé. Pour être classé, le gros sel doit avoir un taux d'insolubles inférieur à 0,75 %, et la fleur de sel un taux inférieur à 0,20 %.

Une fois avérée la conformité du sel, la production est pesée et livrée à la coopérative, établie non loin de l'église de Noirmoutier. À l'entrée, une montagne blanche se forme à mesure que les producteurs déposent leur récolte annuelle. Le sel sera ainsi stocké à l'extérieur sous de grandes bâches. Avant d'être commercialisé, ce produit brut devra toutefois subir une série de traitements. Le sel est d'abord passé à travers un crible permettant d'harmoniser la grosseur des cristaux. Il peut ensuite être broyé pour être transformé en sel fin. On peut aussi éventuellement l'aromatiser avec des herbes.

Enfin, il est conditionné et stocké en attendant d'être expédié. "Aquasel dispose d'une capacité de stockage équivalant à trois années de production, précise Bernard Chamley. Cela nous permet de ne pas être dépendants des aléas climatiques." L'essentiel de la production est écoulé en France, mais Aquasel en exporte tout de même 10 % vers les marchés australien, américain et asiatique.

En fin de saison les salines sont inondées et les sauniers soufflent

Sa livraison faite, le moment est venu pour Stéphane Burneau de clore la saison. Il ne reste plus qu'à inonder ses marais pour les protéger durant l'hiver. Les derniers touristes

font un détour par le marché local pour y faire provision d'or blanc. Trois jours par semaine et pendant six mois, Florence Burneau y installe son stand, à proximité du port. Sur son étal : gros sel aromatique, petits pots d'épices, salicorne, sans oublier "la fleur". Rare et délicate, la fleur de sel de Noirmoutier est censée sublimer les saveurs, ce qui en fait un condiment très prisé des restaurateurs.

L'automne venu, les sauniers mettent leur métier entre parenthèses. Beaucoup passeront simplement des marais salants aux champs de pommes de terre ; d'autres en profiteront pour voir du pays. Pour Florence et Stéphane, ce sera l'occasion de s'accorder un peu de repos – à part les matins de marché – et de passer davantage de temps auprès de leurs deux enfants. ■



À l'automne, la saison s'achève. Les marais sont inondés en guise de protection et les sauniers passent à d'autres activités.