

❖ Comment fonctionnent les marais salants ?

L'hiver et le printemps sont consacrés aux travaux d'entretien, puis à la préparation du marais pour la récolte estivale.



Le "**paludier**" ; l'homme qui travaille dans le marais, récolte son sel de juin à septembre.

La mer irrigue le marais salant par "**l'étier**" au rythme quotidien des marées.

En période de saunaison, tous les quinze jours, le paludier admet l'eau grâce à une trappe dans la "**vasière**" : vaste réservoir de décantation. De là, sous l'effet d'une légère dénivellation, le paludier met l'eau à tourner dans la saline à travers une suite de bassins aménagés dans l'argile : "**cobiers, fards, adernes.**"

Sous l'action du soleil et du vent, l'eau s'échauffe, s'évapore, la teneur en sel augmente : elle devient saumure. Dans le dernier bassin de décantation qu'est "**l'œillet**", le sel se cristallise.

Par vent d'est surtout, des cristaux fins et légers flottent en larges plaques à la surface de l'eau : c'est la "Fleur de sel" ou sel menu cueilli avec la lousse (3 à 5 kg par jour, par œillet et par beau temps).

Cent fois plus productive est la récolte de "gros sel" ou "**sel gris**" qui se forme au fond de l'œillet et est récolté avec le las (50 à 70 kg par jour, par œillet et par beau temps).

Le sel est ensuite porté jusqu'au "**trémet**" pour former un mulon qui sera évacué en septembre vers un magasin à sel ou salorge.

❖ La production aujourd'hui

Les années 70-80 ont redonné l'espoir de voir le nombre de paludiers dépasser les 200. Ils ont su s'organiser et défendre leur produit face à la concurrence. Le stage professionnel, mis en place en 1979, a permis un rajeunissement et un renouvellement de la profession.

En 1989, Le Groupement des Producteurs de Sel s'est constitué en Coopérative Agricole qui, grâce à une politique de qualité et promotion, a réussi à augmenter les ventes.

Pour mieux maîtriser la commercialisation du sel, elle a en 1992, racheté une société de production et de vente : Les Salines de Guérande.

Sous l'impulsion du Groupement, l'Association pour la Promotion du Sel de l'Atlantique (APROSELA), a été créée en 1990. APROSELA regroupe les producteurs et les négociants dont le principal, la Compagnie des Salins du Midi et des Salines de l'Est, commercialise une grande partie du sel de Guérande. APROSELA a obtenu un label de prestige : Le Label Rouge.