

# Noirmoutier Au cœur des salines

Florence Falvy



Exploité depuis le VII<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> siècle, le port de Noirmoutier est l'un des plus importants de



Chargement du sel à Noirmoutier. Ce trafic va contribuer à la richesse de l'île et au développement de son port.

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

Jusqu'au XIX<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> 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'étier 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.



Il quelques jours plus tard, une série d'orages s'est abattue sur l'île. «La météo a eu du mal à s'en remettre», avoue Bernard Chesnay. Néanmoins, les sauniers ont su attendre l'embellie. Aujourd'hui, la plupart des sites ont été affectés à la coquillière. 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. Source d'acides toujours plus la notoriété du sel de Noirmoutier. Aujourd'hui, un label est apposé sur la vague écologique avec le lancement de deux nouvelles gammes de sel «bio».

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

Des pêcheurs à pied s'affairaient ici et là, avec 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 cigales ou les échasses blanches. Il n'est pas rare non plus d'observer à l'aurore de légers condels. La fin est, elle aussi, particulièrement variée. Le fait est que les sauniers continuent à entretenir cette biodiversité. Sur notre parcours, nous apercevons également quelques vestiges de passé, comme les auges, ou bennes de pierre percées de deux trous où les diables de bétail insistent 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 Dumont, 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 s'adonner à la production d'une parcelle de quinze coillots, en jachère depuis trois décennies. Il deux ans plus tard,

il a pu en aménager une seconde parcelle de quelques coillots. Un pari risqué pour ce jeune couple, alors âgé d'une vingtaine d'années et tout juste diplômé d'une école d'agronomie en technologie végétale. «Nous nous sommes rencontrés pendant nos études, précise Florence. Mon diplôme en poche et après quelques expériences dans le marketing, je souhaitais me réorienter vers le secteur parasifical. Quant à Stéphane, il projetait de rejoindre l'Onisep national des Saules. 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 pensait pour des marginaux. Pourtant, le projet a fait pas à pas son chemin. Nous n'avions rien à perdre, hormis du temps et de l'énergie.» Le grand-père de Florence était noirmoutier, c'est vers cette île que se trouve le jeune couple. «Nous y avons rencontré plusieurs sauniers et l'un d'eux nous a proposé de nous guider. Huit jours plus tard, nous apprenions qu'un marais était à louer. Nous avons signé aussitôt !»

Comme les Dumont, 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 maison en état de deux parcelles, ensoleillées 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 avions «chopé» un virus !»

Aujourd'hui, les deux sauniers sont fins du chemin parcouru, mais ils ne croient pas

vicieux. Car, la production, tributaire des aléas de la météorologie, est aléatoire. À chaque début de saison, les mêmes incertitudes se font sentir. «Au début de notre activité, disent Stéphane et Florence, nous avons connu trois années consécutives de gelées, avec le naufrage de l'Éclair 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 coillots avec la boyette, la louze et le rousin

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

le fond des coillots, dont l'angle doit être précisément lisse, remodeler les vettes – talus situés le long des bennes –, débarrasser les bennes de l'eau des impuretés de surface et des algues qui ont proliféré pendant l'hiver... Tout cela se fait à la main. À chaque coillot sa fonction : la boyette ou la louze pour nettoyer le vase hors des bennes, la louze à partir pour nettoyer les bennes, le rousin pour écoper le vase moule...

En juin, le marais est fin prêt pour accueillir l'Éclair blanc. Mais le rythme ne faiblit pas. Dès le lever du soleil, le saunier parcourt les talus pour ouvrir et fermer les vannes qui régulent l'arrivée de l'eau. Il surveille son écoulement régulier afin de maintenir dans chaque benne 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'coillots 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 racleur dont le long manche est désormais souvent en fibres synthétiques.



en moyenne de telle sorte que l'eau circule d'un bassin à l'autre jusqu'à dans les caillots du centre du massif. "Mais le massif défile d'une salina à l'autre, précise Stéphane. Théoriquement, il y a 3 continuités de dénivelé entre les caillots et les bassins avant, appelé *gros amontant*, 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 ainsi de 30 à 300 grammes de sel par litre. Le bon fonctionnement d'une salina repose donc essentiellement sur une bonne

gestion hydraulique. "De ce réglage du débit de l'eau dépendra la production de 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 gestion 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 réglage". Il doit aussi tenir compte de l'orientation, de la direction et de la force du vent. Car le vent du Nord – le vent

lent – favorise la cristallisation du sel, tandis que le vent du Sud, trop humide, le 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 saunier travaille au rythme naturel du soleil et des marées. Ce jour-là, à 8 heures, Stéphane Barneon s'affaire dans son massif de trente caillots. La méthode est connectée à la récolte du gros sel dont on épargne les caillots au milieu du bassin sur le fond d'argile. Cette cueillette se fait à l'aide de l'*ételle*, une longue raclotte en bois

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

## La fleur de sel poussée par le vent dans un coin d'*caillot*

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. Égoutté et séché naturellement au soleil, la fleur de sel conserve toute sa richesse en magnésium et oligoéléments. Le saunier se rend ensuite sur son autre massif de quinze caillots, où il poursuit la récolte de 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 s'explique, en fait, des conditions météorologiques. Ces derniers jours, la température a fléchi les 30 degrés, ce qui a entraîné la prolifération d'une algue planctonique, appelée *Dunaliella salina*. Il en résulte un parfum délicat, comparable à celui de la violette.

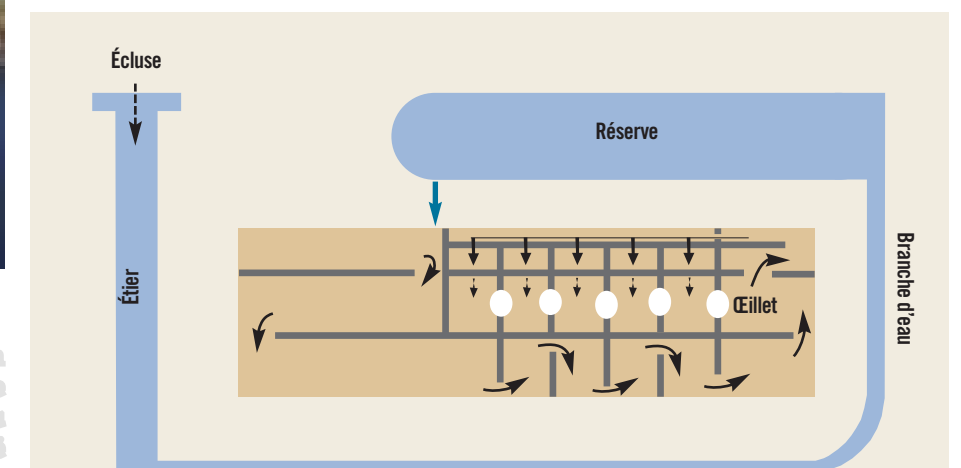
Après le gros sel, Stéphane récolte délicatement la fleur de sel, à l'aide d'une *lèvre* à fleur, sorte d'écumoire plate. Cette fine pellicule de cristallin se frappe à la surface de l'eau et se concentre dans l'un des quinze coins de l'*caillot*, poussée par le vent. En cette journée ensoleillée, la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

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

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

À Nantes, une vingtaine de producteurs ont choisi de se spécialiser dans la fleur de sel. Françoise Barneon 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 quinze jours de la "Fête à l'ancienne" de Challans, ce qui lui veut de consacrer huit jours à la mise en achete de sa fleur de sel.

Cette année, la livraison du gros sel à la coopérative a été faite le 27 septembre. C'est le *coût* (le "cor" en patois), dernière



## Comment ça marche?

Le fonctionnement d'un massif salin repose sur sa bonne gestion hydraulique. Dans le processus de fabrication du sel, on distingue trois étapes : l'évaporation, la cristallisation et la cueillette. L'eau de mer venant de l'*étier* est introduite par une trappe dans une grande salina, appelée *maifan* ou *lafa*. Grâce à un système de vannes, elle passe ensuite de bassin en bassin. Tout au long de ce parcours, le sel cristallise sur les surfaces disponibles et pousse la concentration de sel. Pour finir, l'eau s'écoule dans le dernier bassin, l'*caillot*, où s'éprouve la cristallisation. Plus le caillot est long, plus il favorise l'évaporation de l'eau et donc la production de sel. ■

## Le sel attire les touristes

À Noël, l'île de Noirmoutier est principalement de tourisme et de pêche de la mer. Au même lieu que le passage de Noël en les traditions salines de Noël à Noël, les sauniers ont une véritable dimension touristique. Selon une étude menée en 2012, 60 % des visiteurs de l'île ont profité de leur passage pour découvrir les salines et 70 % d'entre eux ont fait l'acquisition de sel avant leur départ.

Conscience de cette attractivité, quelques sauniers ont opté pour des visites guidées de leur salines et en profitent pour vendre leur production à leurs visiteurs. C'est le cas de Geneviève et Gilles de l'île, un couple de sauniers qui s'a pas limité à ouvrir la Ferme pour accueillir, mais dans son, à l'île, l'un des quatre sauniers de l'île. "Quand la saison touristique est au pic, comme Geneviève, je propose des visites guidées autour de la saline de la zone et des marais salants. On se rend au gué de passage en des bateaux des lieux, les visiteurs peuvent un sel blanc pour leur production. Lorsque les conditions s'y prêtent, je leur propose même de faire les gués de saunier, et là-dessus."

Quant à Stéphane Bernard et ses deux enfants, Benoît et Lisa, ils optent sur la culture des salines en tant que leur des sauniers locaux de Noirmoutier, une commune proche de Châtou. "Travailler l'île, c'est ça, sans s'occuper pas moins de deux cents personnes par jour."

En revanche, les passages effectués par le sel des sauniers et l'histoire des salines de Noirmoutier ont été décrits dans un livre de l'association d'un monde de sel sur le port de Noirmoutier. ■

© [www.noirmoutier.com](http://www.noirmoutier.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.

Gué de la mer. Actuellement, le sel était transporté sur la tête à l'aide d'engins. 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 portant leur production aux marais échoués dans le port.

Enfin heures sonnent au clocher de l'île. Dans les marais, les sauniers s'activent depuis l'aube. Nous y retrouvons Stéphane, côté de deux autres sauniers, tous occupés à pelleter le sel encore étalé sur le sel blanchi. Voilà plus d'une heure qu'ils sont à l'ouvrage. Ils transportent la montagne de sel qui s'élève dans le marais. Après un été au beau fixe, tous ont le poux trempé par le soleil, les traits fati-

gés 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 méthode qui finalement suffit pour changer la récolte annuelle. Après une pause-café, le convoi de tracteurs s'éloigne vers la coopérative.

C'est le moment de vérité pour les producteurs : comment sera classé leur sel ? La coloration, qui mesure la teneur en substances insolubles – important facteur de qualité –, va déterminer le prix de vente. Un classement mesuré le couleur de l'échantillon pelé dans le marais. Selon le résultat, le sel sera jugé de qualité supérieure, courante, ou réservé au usage 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 le fleur de sel un taux inférieur à 0,50 %.

Une fois créée la conformité du sel, la production est pesée et livrée à la coopérative, établie non loin de l'île de Noirmoutier. À l'été, 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 le grossier des clients. Il peut ensuite être lavé pour être transformé en sel fin. On peut aussi éventuellement l'aérer avec des herbes.

Enfin, il est conditionné et stocké en attendant d'être expédié. "Aujourd'hui dispose d'une capacité de stockage équivalente à trois années de production, précise Bernard Chanley. Cela nous permet de ne pas être dépendants des aléas climatiques." L'essentiel de la production est écoulé en France, mais Aguard en exporte tout de même 10 % vers les marchés étrangers, américains et asiatiques.

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

En fin de saison, le moment est venu pour Stéphane Bernard de dire à adieu. Il ne lui reste plus qu'à inciter 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 Bernard y installe son stand, à proximité du port. Sur son étal : gros sel aromatisé, petits pots d'épices, selicornes, sans oublier "le fleur". Bas et efficace, le fleur de sel de Noirmoutier est capable d'alléger les crèmes, ce qui en fait un condiment très prisé des gastronomes.

L'automne venu, les sauniers mettent leur selier entre parenthèses. Beaucoup passeront simplement des moments salés aux champs de pommes de terre, d'autres en partant pour voir du pays. Pour Florence et Stéphane, ce sera l'occasion de s'occuper un peu de leurs – à part les marais de marais – 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.