

Promenade au cœur des marais salants

Au nord-ouest des côtes de la Vendée, des mosaïques de couleurs se distinguent à l'horizon. Nous sommes sur l'Île de Noirmoutier où vivent à l'année près de 10 000 habitants. Mais, dès les premiers rayons du soleil, les touristes arrivent en masse pour venir (re)découvrir les richesses locales.

Que l'on traverse le Gois, lorsque la mer s'est retirée, ou que l'on franchisse le pont, la sensation est identique. Une fois parcourus les quelques centaines de mètres qui séparent l'Île de Noirmoutier du continent, nos sens s'éveillent. Notre odorat se laisse bercer par les odeurs marines, notre vue se laisse transporter par ce paysage préservé et nos papilles frétilent à l'idée de déguster les saveurs du terroir. Encore quelques kilomètres et les premiers marais salants installés en bord de route se dévoilent aux visiteurs. Mais c'est nichés au cœur des sites naturels que la plupart des sauniers œuvrent dans la plus grande discrétion. Une centaine de producteurs de sel sauvegardent ainsi les méthodes traditionnelles et dessinent le paysage noirmoutrin. Aujourd'hui, près de 3 000 œillets sont comptabilisés couvrant une superficie de 1 500 hectares, soit 1/3 de l'île, et 2 000 à 2 200 tonnes de sel sont récoltées chaque année.

L'or blanc traverse les époques

La récolte du sel sur l'Île de Noirmoutier est une activité ancestrale. Pour connaître ses origines, il faut remonter aux environs de l'an 674 lorsque le moine Saint Philibert arriva sur l'île et encouragea la population à mettre son sol en valeur. C'est la richesse de celui-ci, gorgé d'or blanc, qui va alors attiser les convoitises. Des centaines d'hectares sont asséchés et les terres ainsi appropriées sont vouées à la culture céréalière ou aux prairies pâturées alors que d'autres sont laissés en eau pour les besoins salinicoles. Ainsi, dès le VII^e siècle, les premiers marais salants voient le jour à l'initiative de moines bénédictins et les siècles suivants vont écrire l'histoire de l'or blanc. À compter du XII^e siècle, Noirmoutier devient une destination de premier ordre pour se ravitailler en sel et son port l'une des principales infrastructures portuaires de la côte Atlantique pour le commerce du sel. On peut alors très bien imaginer les navires flamands, anglais et hollandais y faire escale pour se ravitailler avant de hisser les voiles vers le Grand Nord. L'activité du sel sera ainsi florissante jusque dans les années 50. 14 000 œillets sont alors en exploitation. Mais le sel qui est le principal moyen de conservation des viandes et des poissons est remplacé par de nouvelles techniques de conservation par le froid ce qui précipite fortement l'effondrement de la production, accentué par la concurrence d'autres salines. Les marais salants tournent alors au ralenti et les végétaux, comme la salicorne (plante herbacée aussi appelée "haricots verts de mer"), y prospèrent à toute vitesse. L'activité va alors entamer son déclin et les agriculteurs vont se reconverter dans la culture de la bonotte, une variété de pommes de terre réputée

à Noirmoutier. L'avenir du sel est incertain et, dès les années 70, l'île assiste à la disparition de son or blanc. De 1900 à 1985, la récolte chute de 30 000 tonnes de sel à 600 tonnes et, en 1990, l'île ne compte plus que 34 sauniers¹, dont la moyenne d'âge atteint 60 ans. Pour tenter de relancer la saliculture, la coopérative des sauniers de Noirmoutier va mener, en 1990, un partenariat avec le groupe laitier Eurial pour bénéficier de subventions financières. L'activité est à nouveau florissante et pérennisée via la création, trois ans plus tard, de la société Aquasel dédiée à la valorisation de la production et la commercialisation du produit local. « *Seulement, à cette époque, il y a peu de ressources humaines et peu de marais exploités* », se souvient Bernard Chamley, son directeur. Le Syndicat Mixte de l'Aménagement des Marais (SMAM) va alors attribuer des aides pour permettre la remise en état des marais, accompagnées de subventions du Conseil Général de Vendée. Ainsi, des OGAF, Opérations Groupées d'Aménagement Foncier, sont mises en place pour favoriser l'installation d'agriculteurs ou les agrandissements de surface. Malheureusement, les réjouissances sont de courtes durées à cause des caprices de la météo. Pendant l'été 99, la situation est alarmante et ce, pendant quatre années consécutives. « *La filière a eu dû mal à s'en remettre* », se souvient Bernard Chamley. Malgré ce contexte, les producteurs ont poursuivi leurs activités et, aujourd'hui, une centaine de sauniers assurent la relève sur l'Île de Noirmoutier, la plupart adhérents à la coopérative. Ils perdurent ainsi les techniques traditionnelles. Signe encourageant : la moyenne d'âge est inférieure à 40 ans, ce qui laisse présager un avenir prometteur de cette agriculture. Précisons que, depuis 2007, le sel marin gris de l'Atlantique est identifié comme produit alimentaire, une reconnaissance vivement attendue par les producteurs. En grande distribution, notamment, le consommateur peut désormais différencier le sel industriel et celui des marais salants, ni traité et ni lavé.

Un amour inconditionnel pour leurs marais

Direction l'Herbaudière. L'ancienne chèvrerie marque le point de départ de la découverte saline. Le parcours se poursuit à pied à travers 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 marqué par la diversité de sa faune et de sa flore alors que des pêcheurs s'affairent ici et là. Des oiseaux migrateurs viennent y trouver refuge le temps d'une halte. Il faut savoir que l'Île de Noirmoutier constitue l'un des sites français les plus importants pour l'accueil d'espèces peu répandues, comme les avocettes que l'on aperçoit très souvent en train de fouiller la vase en quête de nourriture ou encore les aigrettes et 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. On peut y trouver la célèbre salicorne. Grâce à leurs activités, les sauniers entretiennent ainsi cette biodiversité. Sur notre parcours, nous apercevons également quelques vestiges du passé. Des esseppes, ces grosses pierres percées de deux trous rappellent

l'époque où les éleveurs de bétail y inséraient une barre en bois pour marquer l'entrée de leur propriété et délimiter l'enclos pour les animaux.

Au cœur de cette réserve biologique, Stéphane Burneau est à pied d'œuvre dans son marais baptisé Grandchamp. Adhérent à la coopérative, il a choisi, aux côtés de sa femme Florence, de relancer, il y a onze ans, la production d'un marais de 30 œillets, en jachère depuis 30 ans, puis d'un second de 14 œillets deux ans plus tard, via un contrat de fermage. 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 ne sommes pas nés dans une exploitation mais nous avons la fibre agricole. Travailler dans les marais salants n'était pas très coté. On nous prenait pour des marginaux. Pourtant, l'idée a fait peu à peu son chemin. Nous n'avons rien à perdre, hormis du temps et de l'énergie ! »*, se souviennent-ils. Comme eux, d'autres se sont lancés dans l'aventure parfois soldée par un échec. *« On idéalise souvent le marais mais tant que l'on n'a pas les deux pieds dans la vase, on ne se rend pas compte de la réalité du métier »*, confie Stéphane, évoquant des débuts éprouvants. *« Soit on craque, soit on s'accroche ! »* Trois ans ont été nécessaires à la remise en état de leurs deux marais, dont les structures étaient ensevelies sous 20 centimètres de vase, certaines traces datant de 1850. *« La première année, nous vivions marais, mangions marais, travaillions marais et rêvions du marais, témoigne sa femme. Au début, le marais ne nourrit pas son homme. Ce n'est qu'au bout de cinq années d'exploitation que nous avons eu une production correcte et pu vivre de notre métier. Pourtant, à aucun moment, l'idée d'abandonner ne nous a effleurés. Nous avons "chopé" un virus ! »*

Onze années plus tard, les deux complices sont fiers du chemin parcouru mais ne crient pas victoire. Car, au quotidien, le métier de saunier est physiquement éprouvant. À chaque début de saison, les mêmes incertitudes refont également surface, de mauvaises conditions climatiques étant très souvent redoutées. Dans de telles circonstances, seule la passion peut braver les moments difficiles. Stéphane et Florence ont, à ce sujet, maintes anecdotes. *« Au début de notre activité, nous avons connu trois années consécutives rythmées par 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. »*

Stratégie et minutie

Après plusieurs mois d'un long repos, le marais revit à l'approche du printemps. Dès le mois de février, le saunier reprend le chemin de son marais et s'attelle à l'entretien du site : nettoyage, pontage des diguettes pour redonner forme et hauteur nécessaires aux "vettes" qui séparent les bassins et consolider ainsi les structures, débroussaillage, écumage pour enlever les impuretés à la surface de l'eau,... 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 trappes qui règlent l'arrivée de l'eau et surveille l'écoulement régulier

pour maintenir, dans chaque bassin, une quantité d'eau suffisante pour permettre la cristallisation. Il faut savoir qu'un marais est structuré sur un dénivelé de 25 cm en moyenne de telle sorte que l'eau circule d'un bassin à l'autre jusque dans les œillets, au centre du marais. « *La mesure diffère d'un marais à l'autre. Théoriquement, il y a 3 cm entre les œillets et les bassins avant (les pièces amettantes).* » 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 de 30 à 300 grammes de sel par litre. Le bon fonctionnement d'un marais repose donc essentiellement sur une bonne gestion hydraulique. « *Avec l'expérience, nous parvenons à optimiser le réglage du marais. Au début, il nous est arrivé de perdre une journée de récolte à cause d'un mauvais ajustement. Autant dire que nous ne réitérons pas les mêmes erreurs la saison suivante !* » Puis, en observant la direction et la force du vent -des vents hauts, c'est-à-dire du ¼ Nord, sont indispensables pour produire un minimum de sel car le vent du sud n'est pas assez sec- la chaleur et le soleil et en trouvant un bon équilibre entre ces éléments géologiques, le saunier peut assurer une bonne récolte. Une fois les réglages effectués, Stéphane Burneau travaille jusqu'au coucher du soleil et va-et-vient entre ses deux marais. « *C'est un métier de solitaire* », reconnaît-il. Chaque jour est minutieusement chronométré au rythme du soleil et des marées. Dès 8 heures, le saunier est à pied d'œuvre dans son marais de 30 œillets. La matinée est consacrée à la récolte du gros sel que l'on aperçoit au milieu du bassin sur les fonds d'argile. Il empoigne alors une longue raclette de bois, plus communément appelée "ételle", dont le manche est parfois en fibre de carbone, progrès oblige ! Puis, il dépose le gros sel sur la table, le bord de l'œillet. Une fois tirés, les cristaux grisés sont remontés et déposés sur le tesselier, une grande plateforme où il est entassé sous l'aspect d'un grand monticule pour finir de s'égoutter. Cette étape finalisée, il passe sans plus attendre au séchage de la fleur de sel récoltée la veille. Une étape cruciale puisque la fleur ne doit pas concentrer plus de 8 à 10% d'humidité. Egouttée et séchée naturellement au soleil, elle conserve ainsi toute sa richesse en magnésium et oligo-éléments. Nous le suivons ensuite sur son autre marais de 14 œillets où il poursuit avec la récolte du gros sel. Une couleur orangée nous interpelle. Le soleil est à son point culminant et rappelle que l'heure du midi a sonné. Nous n'assistons donc ni à son lever, ni à son coucher. L'explication résulte, en fait, des conditions climatiques. En effet, ces derniers jours, la température a frôlé les 30°, ce qui a augmenté la salinité et entraîné l'apparition d'une algue planctonique, appelée la "Dunaliella salina". Cette couleur rosâtre se pose également sur le sel mais disparaît très vite. En revanche, un parfum délicat, comparable à celui de la violette, embaume les marais.

Après une courte pause, le temps d'apporter ces quelques explications, le moment est venu de récolter la fleur de sel, cette fine pellicule de cristaux formée à la surface de l'eau et logée dans l'un des quatre coins de l'œillet poussée par le vent. Si, en cette journée ensoleillée, la récolte est fructueuse, ce

scénario ne se répète pas à chaque fois car « *l'apparition de la fleur de sel est aléatoire selon le vent* », précise le saunier. Une fois le soir venu, il repart dans son autre marais et s'attelle une nouvelle fois à la récolte de la fleur de sel. De temps en temps, le saunier quitte ses marais pour apporter son aide à Patricia et Françoise, deux Nantaises d'une quarantaine d'années qui ont, elles aussi, été happées par le métier. Cet exemple parmi d'autres témoigne de la convivialité et de la solidarité qui règne au cœur des marais salants.

23 heures vient de sonner, annonçant la fin de la journée. Ainsi, va se poursuivre les 30 à 40 jours suivants (en moyenne) au cours desquels Stéphane répète inlassablement chacun de ces gestes tout en gardant un œil avisé sur la gestion hydraulique. En étant à l'écoute des éléments qui l'entourent, le saunier peut ainsi enchaîner les bonnes journées et récolter en moyenne 60 kilogrammes de fleur de sel et une tonne de gros sel par œillet au cours d'une année convenable. Un rythme à tenir chaque saison pour pouvoir vivre de sa production. Précisons qu'une vingtaine de sauniers se sont spécialisés dans cette activité sur l'Île de Noirmoutier. Si les mauvaises récoltes se répètent, elles peuvent avoir des conséquences irrémédiables pour la pérennité de leurs affaires et, par conséquent, mettre à mal la spécialité culinaire qui participe, notamment, à la renommée de l'île vendéenne. C'est d'ailleurs, « *pour valoriser la production* », que Florence Burneau se charge de commercialiser la récolte, « *5% étant vendue sur les marchés* ». Pendant l'été, elle donne notamment rendez-vous sur une "Foire à l'ancienne" à Challans. Quatre jeudis dédiés aux us et coutumes des années 1910. Pour être fin prête, la jeune femme consacre huit jours à la mise en sachet.

Une saison se clôture

Les jours raccourcissent et la terre se couvre de rosée. Ces premiers signes annoncent la fin de la saison. Bientôt, le vrombissement des tracteurs, qui ont remplacé les carrioles autrefois tirées par les bêtes, va venir troubler la quiétude qui régnait jusqu'alors. Cette fois-ci, la date du 27 septembre est fixée pour le coloï, dernière étape décisive qui consiste en la livraison du sel à la coopérative. Toute la journée, les riverains assistent alors au bal des machines. Moment de verdict pour les producteurs : le sel est-il déclassé ou non ? Seule sa couleur fait la différence et fixe le prix de vente. Si la valeur affichée par le chromamètre est inférieure à 60, le sel ne sera pas vendu en tant que produit alimentaire. À partir de 67, la valeur certifie que le sel est la sélection du saunier. Aquasel entre ensuite en scène. À proximité du château et de l'église de Noirmoutier, le site a ouvert en 1993 pour assurer la commercialisation du sel. À l'entrée du site, une montagne blanche se forme au fur et à mesure que la centaine de producteurs déposent leur récolte annuelle. Ici, le produit subit une série de transformations (le criblage) pour passer de l'état brut à l'état vendable. Puis, une fois conditionné, le sel est stocké en attendant d'être expédié. « *Aquasel dispose d'une capacité de stockage équivalent à trois années de production ce qui nous*

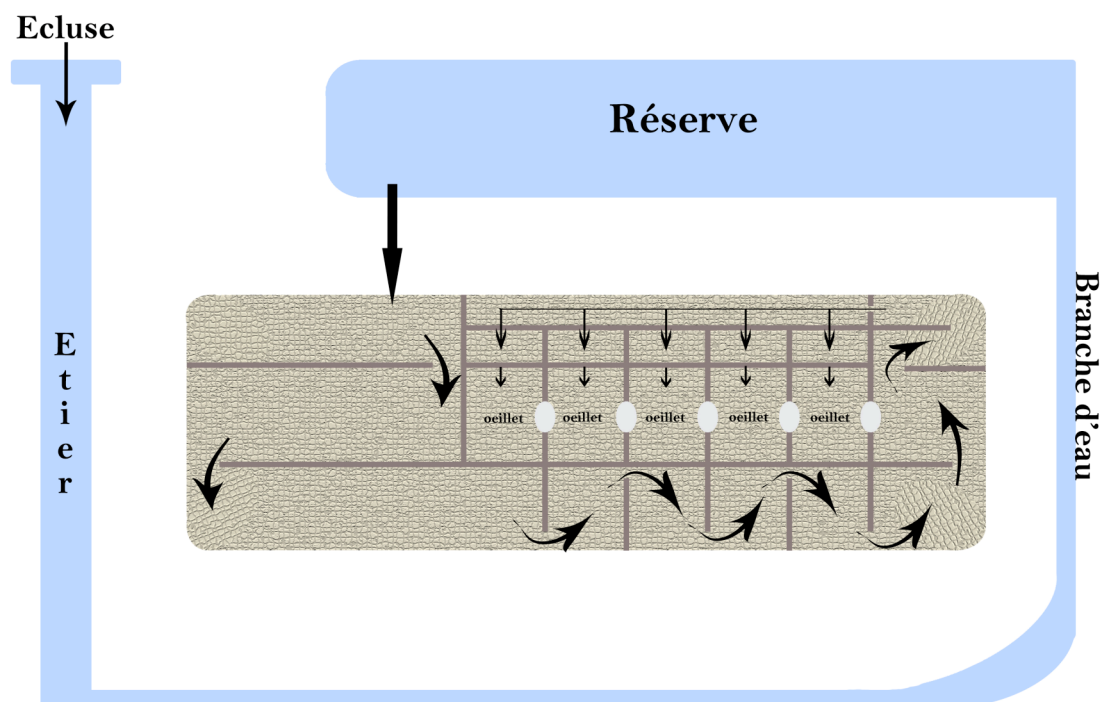
permet de ne pas être dépendants des aléas climatiques », précise Bernard Chamley. Le sel sera ensuite distribué sur l'ensemble du territoire, vendu essentiellement aux industriels, à la grande distribution et au magasin direct. Le sel de l'Île de Noirmoutier sera également dégusté aux quatre coins du globe, 10% de l'activité d'Aquasel étant réalisés avec les marchés australien, américain et asiatique.

Pour Stéphane Burneau, le moment est venu de quitter ses deux marais. Ne reste plus qu'à les inonder pour les protéger durant l'hiver contre les impuretés. Aussitôt, une sensation de plénitude se fait ressentir. Pourtant, non loin de là, l'agitation est à son comble. Les derniers touristes font un détour par le Bois de la Chaize et les étals du marché local pour ramener dans leurs valises l'or blanc de Noirmoutier. Trois jours par semaine et pendant six mois, Florence Burneau y installe, dès le lever du soleil, son stand à proximité du port. Gros sel aromatique, petit pot d'épices, salicorne, fleur de sel,... Les touristes n'ont que l'embarras du choix. Leurs achats effectués, l'évasion saline peut donc prendre fin jusqu'à la prochaine saison.

Florence FALVY

¹ Source : www.ile-noirmoutier.com/tourisme

Encadré 1



Le fonctionnement d'un marais repose sur une bonne gestion hydraulique. Une fois que l'eau de mer venant de l'étier est introduite par une trappe dans un grand bassin, plus communément appelé "vasière ou loire", un système de vannes règle la circulation de l'eau dans le marais. L'eau passe de bassin en bassin et l'effet du soleil accélère la concentration du sel. Pour finir, elle arrive dans le dernier bassin, l'œillet, où s'opère la cristallisation. Plus un circuit est long et plus il favorisera l'évaporation de l'eau.

Encadré 2

Le langage et les outils du saunier

Boyette ou boguette : sorte de pelle qui permet de rejeter la vase hors des bassins. Elle est également utilisée pour refaçonner les chemins du marais et remodeler le fond du marais.

Coloï : En patois, coloï fait référence au cou. Autrefois, le sel était en effet transporté sur la tête à l'aide d'un récipient en bois. Le mot a traversé les époques même si, aujourd'hui, les tracteurs ont pris le relais pour transporter le sel vers la coopérative.

Ételle : longue raclette de bois utilisée pour la récolte du gros sel.

Lousse à fleur : écumoire plat qui sert à la récolte de la fleur.

Lousse à ponter : outil utilisé pour relever la vase et refaire les bordures des œillets. En somme, il s'agit de graisser l'évette.

Mulon : tas de sel.

Oeillet : petit bassin d'argile où se forme le sel. Un œillet a une superficie de 60 à 80 m² et produit en moyenne une tonne de gros sel par été.

Rouable : outil en bois utilisé pour nettoyer le marais de la vase et retirer les algues qui se sont accumulées pendant l'hiver pour retrouver une argile lisse.

Saline : marais salant

Sauniers, saliculeurs ou paludiers : nom que l'on donne aux producteurs de sel, selon qu'ils exploitent au sud ou au nord de la Loire.

Salorge : vaste hangar où la récolte du sel est stockée.

Table ou Ladure : petite plate-forme au bord des œillets sur laquelle on tire le sel.

Trémet ou Téssefier : grande plateforme où le gros sel est entassé

Encadré 3

Le sel, prescripteur de notoriété

Aujourd'hui, l'île de Noirmoutier vit principalement du tourisme et des produits de la mer. Toutefois, au même titre que le passage du Gois ou la découverte des maisons blanchies à la chaux et habillées de volets bleus, typiques sur l'île, le sel est une véritable attraction touristique. En témoignent les résultats d'une étude menée en 2002 et diffusés par la Ville de Noirmoutier : 69% des visiteurs ont profité de leur passage sur l'île pour découvrir les marais salants et 76% d'entre eux ont fait l'acquisition de sel avant leur départ. Conscients des retombées, quelques sauniers organisent des visites guidées et en profitent pour vendre leur production. Parmi eux figurent Gwenaëlle et Gildas de Pillot, un couple de coopérateurs qui n'a pas hésité à quitter le Finistère pour s'installer, voilà 12 ans à l'Épine, l'une des quatre communes de l'île. Quand l'activité touristique bat son plein, *« je propose des randonnées nature sur le thème de la dune et des marais salants. Que ce soient des familles, 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 d'endosser le rôle du saunier. Le public est alors sous le charme »*, raconte Gwénaëlle. Dans un style plus atypique, Emilie Massonnet et ses deux compères, Benoît et Luc, organisent des itinéraires en canoë* au cœur des anciens marais salants de la Baie dans le village de Sallertaine, entre l'Île de Noirmoutier et Challans, sur le continent. *« Pendant l'été, nous accueillons pas moins de 200 personnes par jour »* se réjouit Luc André. C'est dire si le sel et son histoire attisent les curiosités et animent les passions. Les amoureux de la Vendée et de ses richesses seront donc certainement ravis d'apprendre qu'un musée du sel ouvrira ses portes le long du port de Noirmoutier. L'échéance ? *« D'ici deux à trois ans »*, répond Philippe Naud, président de la coopérative de sel

* www.laroutedusel.com

Encadré 4

Aquasel surfe sur la vague du bio



Après les fruits ou les viandes, c'est au tour du sel de devenir bio. Une nouveauté qui est arrivée en janvier dernier dans les rayons de la grande distribution et des boutiques spécialisées. À l'initiative de ce lancement : la société Aquasel. Deux gammes de produits sous la marque "Sel marin Île de Noirmoutier" ont ainsi vu le jour, reconnaissables au logo AB (Agriculture Biologique) : le sel aux herbes et légumes biologiques et le sel aux herbes provençales bio. La nouvelle réglementation biologique entrée en vigueur au 1^{er} janvier 2009 a permis à la société vendéenne de diffuser cette toute nouvelle gamme de produits à l'heure où les consommateurs attachent une réelle importance aux produits respectueux de l'environnement.