



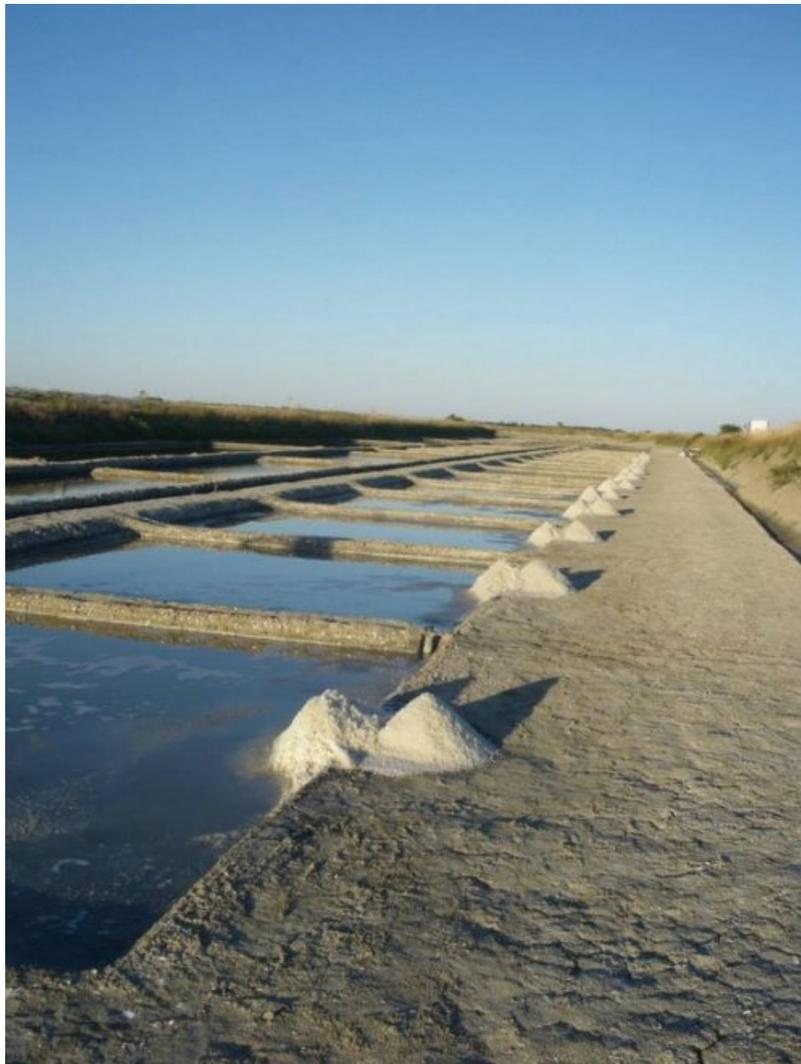
Les marais salants à Boyardville

publié le 06/05/2016

Descriptif :

Petit retour sur le rallye et photos souvenirs ...

Lors du séjour "Découverte du milieu marin" à Boyardville, les élèves ont participé à un rallye sur le site "Cristal du saulnier d'Oléron", marais salant exploité par la seule saulnière de l'île d'Oléron, Amandine GLINCHE.



Présentation du site et de la saunière : extrait du JT de TF1 du 29 août 2014 : <http://lci.tf1.fr/jt-13h/videos/201...>

Petite explication :

De tout temps, le sel a joué un rôle important dans le monde en tant que monnaie d'échange, impôt ou simple marchandise. C'est plus qu'un simple condiment : un homme a besoin de 5 à 8 g de sel par jour. C'est pourquoi, très tôt, les hommes ont cherché à l'extraire, le conditionner et même l'échanger.

Ce sont les Romains, qui lors de leurs conquêtes, ont apporté la technique des marais salants sur la côte Atlantique. D'ailleurs, dans l'Antiquité, les soldats étaient payés en sel ("salarium" qui a donné le mot salaire en français). Au Moyen-Age, le sel était toujours aussi précieux et on le surnommait l'or blanc. L'impôt sur le sel, instauré en 1259 par Charles d'Anjou, s'appelait la gabelle et a été supprimé en France en 1946.

Le sel se trouve principalement dans l'eau de mer dans laquelle il s'est dissous. Son extraction est alors réalisée dans des marais salants.







Pour Amandine la saulnière, 4 éléments permettent la récolte du sel et sont l'ami du saunier (paludier en Bretagne) :

- l'eau de mer
- le soleil
- le vent
- la vase (argile)

A chaque marée, l'eau de mer monte et arrive dans un chenal appelé étier : il y a environ 35 grammes de sel (appelé chlorure de sodium en chimie) par litre d'eau. En été, le saunier ouvre une trappe et l'eau de mer entre dans une sorte de grand étang bassin, d'environ 40 cm de profondeur au milieu appelé la vasière. Dans ce bassin, l'eau de mer se débarrasse de sa vase. L'eau, ainsi « lavée », circule dans une suite de bassins de moins en moins profonds : d'abord le cobier où elle termine de décanter. A la sortie du cobier, le saunier ouvre un autre réglage. L'eau circule alors dans un véritable labyrinthe de bassins appelés les fares, ils servent à l'évaporation. Il y a très peu d'eau dans les fares : environ 5 cm. L'eau va alors chauffer (elle atteint 32°C), s'évaporer et donc se concentrer en sel. Il y a 35 g de sel pour 1 litre d'eau au début du parcours et 150 g de sel par litre dans les derniers fares. L'eau arrive ensuite dans les adernes qui servent de réserve journalière d'eau très salée appelée "saumure". La saumure termine son parcours dans les oeilletts où il y a environ 1 cm d'eau. Elle a suffisamment chauffé (37°C) et s'est chargée en sel au point d'atteindre le seuil critique permettant au sel d'apparaître : c'est la cristallisation. Elle a lieu quand il y a environ 280 g de sel pour 1 litre d'eau. C'est dans les oeilletts que le saunier récolte son sel tous les jours en été quand il fait beau. Le saunier circule sur les ponts d'argile entre les œilletts, puis il ramasse son sel qu'il dépose sur la ladure, (le bord des œilletts) pour qu'il s'égoutte.













