

Les **marais salants** ou **salines** sont un ensemble de bassins de faible profondeur, appelés carreaux, dans lesquels est récolté le sel, obtenu par évaporation de l'[eau de mer](#), sous l'action combinée du [soleil](#) et du [vent](#).

Ils constituent une exploitation de type [agricole](#), dont l'activité se nomme [saliculture](#), ou sous sa forme ancienne, la [saunerie](#). Les personnes qui récoltent le sel des marais salants sont appelées des paludiers, saliculteurs, ou sauniers. Celles qui le transportent pour le vendre sont également appelées des sauniers.

Hormis quelques exceptions, les salines sont littorales et fonctionnent avec de l'eau de mer. L'[eau de mer](#) est conduite par gravité lors des marées moyennes et fortes ([coefficient](#) supérieur à 80) à travers un grand réseau de canaux (les [étiers](#)) jusqu'à des réservoirs ou bassins intermédiaires, appelés *vasières*, *cobiers*, *fares* et *adernes*. De là, elle est ensuite conduite dans les bassins de récolte, les cristallisoirs ou *œillets*. En saison chaude, tout au long de ce parcours, la salinité augmente régulièrement avant même l'entrée de l'eau dans les cristallisoirs.

Dans les vasières, profondes de plusieurs dizaines de centimètres, les matières en suspension se déposent par [décantation](#), formant une couche de plusieurs centimètres par an, nettoyée durant l'hiver. En plus d'être un bassin de décantation, la vasière peut parfois servir de réserve d'eau pendant l'entretien et la récolte (période de février à octobre). On y retrouve parfois des rats ou des souris.

Le cobier, moins profond (quelques centimètres), assure une décantation secondaire et permet d'entamer le processus d'évaporation proprement dit.

Les fares sont des pièces d'eau rectangulaires et permettent une augmentation importante du degré de salinité de l'eau.

Enfin, les adernes ont deux fonctions : poursuivre l'évaporation tout en stockant l'eau nécessaire au remplissage des œillets (elles permettent de réapprovisionner, en eau fortement chargée en sel, les œillets après une journée d'évaporation).

À partir de là, des canaux plus fins, les *sauniers*, alimentent en eau fortement chargée en sel des aires de [cristallisation](#) ou cristallisoirs, fréquemment appelés *œillets* ou *aire saunante*. Dans ces petits bassins rectangulaires généralement, la faible couche d'eau (inférieure au centimètre, de l'ordre de 5 mm en général) est favorable à son réchauffement et donc à son évaporation jusqu'à précipitation du sel. Les bords de l'œillet sont généralement plus creux (en pente douce sur les 50 premiers centimètres du bord) pour récupérer un maximum de fleur de sel car autrement il n'y a pas une épaisseur d'eau suffisante pour la récolte.

Dans les cristallisoirs, le sel est récolté sous forme de relativement gros cristaux précipitant au fond de la mince couche d'eau saturée. Le paludier peut aussi *cueillir* de la *fleur de sel* constitué de cristaux plus petits restant à fleur d'eau si les conditions sont favorables (présence de vent).

La production elle-même n'a lieu que de mi-juin à mi-septembre dans l'hémisphère nord ; le reste de l'année est consacré à l'entretien de la saline ou à sa préservation des intempéries par submersion par la mer.

La couleur des marais salants varie selon la salinité et dépend des micro-organismes présents dans l'eau. Elle peut aller du vert pâle au rouge intense.

Les marais dont la salinité est plutôt basse auront une couleur verte du fait de la prédominance d'algues de cette couleur. Quand la salinité augmente, l'algue [Dunaliella salina](#) produit une teinte s'étalant du rose au rouge. De petites crevettes évoluant dans des eaux de salinité moyenne donnent une teinte orangée aux marais <sup>[[réf. nécessaire](#)]</sup>. Des bactéries comme [Stichococcus](#) contribuent également aux teintes.

Un cristallisoir mesure de 20 à 100 m<sup>2</sup>. La surface des cristallisoirs représente une faible fraction de la surface totale de la saline. De nombreux paramètres influent sur la production annuelle d'un œillet. Elle est de l'ordre d'une tonne de sel.

Le savoir-faire du paludier (ou « saunier » suivant la région) repose avant tout sur l'exploitation optimale des conditions naturelles, surtout météorologiques. L'évaporation est accélérée par les facteurs suivants (par ordre d'importance) : (1) le vent, (2) une épaisseur d'eau aussi faible que possible, (3) le soleil et (4) la mise en

mouvement de l'eau. En dehors de la période de production, le paludier a également une importante responsabilité dans l'entretien individuel et collectif de la saline.

## Marais salants de la côte atlantique[[modifier](#)]

Ils se caractérisent par une exploitation artisanale non mécanisée avec de faibles volumes de production.

- Marais salants de la presqu'île guérandaise, constitués de deux bassins salicoles :
  - [Ceux de Guérande](#) comprenant les communes de [Guérande](#), [Batz-sur-Mer](#), [Le Croisic](#), [La Turballe](#) ;
  - [Ceux du Mès](#) englobant les communes de [Mesquer](#), [Saint-Molf](#) et [Assérac](#).
- [Marais breton](#) (pays de Retz)
- [Île de Noirmoutier](#)
- [Marais d'Olonne](#)
- [Île de Ré](#)
- [Île d'Oléron](#)
- [Saint-Armel](#) ([Golfe du Morbihan](#))
- Bassin salicole de [Carnac](#)

À titre d'exemple, les marais salants de [Guérande](#), en Loire-Atlantique, produisent en moyenne chaque année près de 10 000 tonnes d'un sel naturellement riche en chlorure de magnésium et oligo-éléments.

### Un peu d'histoire

Bien avant la construction des marais salants, tels que nous les connaissons aujourd'hui, une autre technique de production de sel marin existait depuis l'âge de Fer.

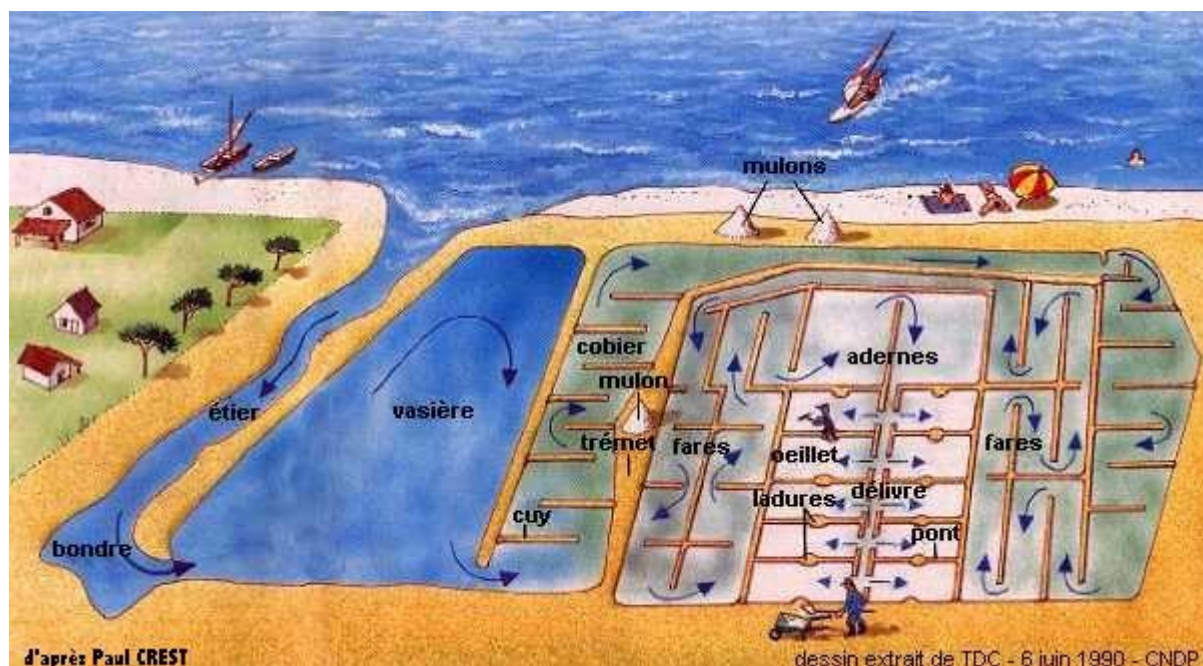
Cette technique consistait à récolter du sable ou de l'argile salé durant l'été et à opérer un lessivage pour extraire une saumure très concentrée. Cette dernière était ensuite versée dans des récipients en terre et chauffée dans des fourneaux d'argile jusqu'à cristallisation du sel.

La technique ignigène (c'est-à-dire par le feu) était répandue sur toute la côte armoricaine. Cette technique a engendré une déforestation.

La technique actuelle d'exploitation des marais salants est antérieure au 9<sup>e</sup> siècle. La création des salines s'est étendue sur plusieurs siècles. Vers l'an 1500, les marais atteignaient 80 % de la surface actuelle.

Entre 1560 et 1660, grâce au développement du commerce maritime, 2500 œillets seront construits.

Les dernières salines ont été construites vers 1800. Mais un abandon progressif commence dès le milieu du 19<sup>e</sup> siècle face à la concurrence du sel de mine, à la baisse de consommation du sel alimentaire comme produit de conservation et à l'amélioration des transports par voie terrestre.





# Comment fonctionne un marais salant ?

L'eau de mer

circule dans les marais salants

depuis l'étier jusqu'aux oeilletts où se dépose le sel. Là le paludier récolte deux sels différents :

la fleur de sel,

constituée de cristaux fins et légers flottant à la surface

le gros sel,

formé de cristaux plus gros qui tombent au fond.

