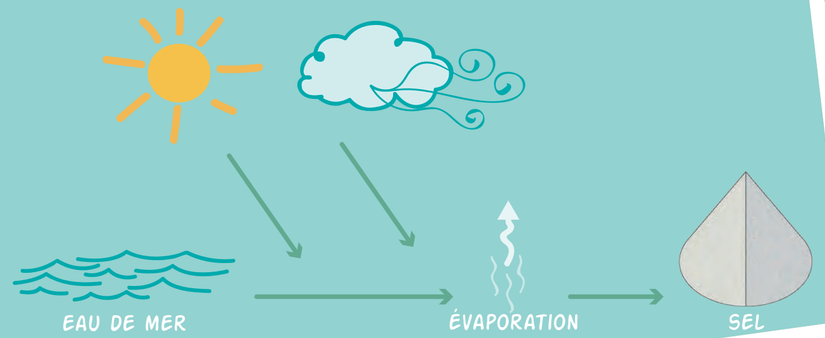
École Départementale des Arts et du Patrimoine

VENDÉE LE DÉPARTEMENT

DU MARAIS SALANT AU SEL DE MER

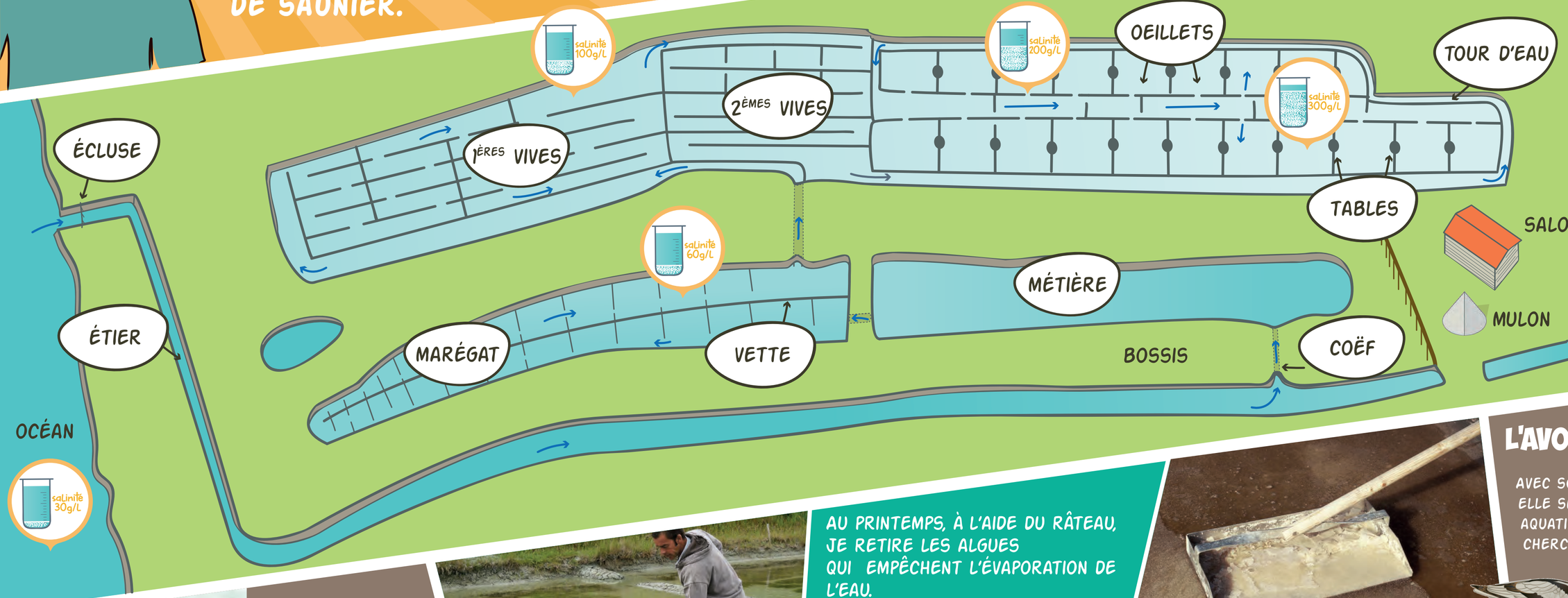
BIENVENUE DANS MON MARAIS SALANT DE « LA PÉTILLIÈRE » POUR DÉCOUVRIR LE MÉTIER DE SAUNIER.

COMMENT PRODUIRE DU SEL ?



UN PEU D'HISTOIRE...

LA BAIE DE BOURGNEUF ÉTAIT ENTRE LE XIVE ET LE XVIE SIÈCLE, UN CENTRE INTERNATIONAL DU COMMERCE DU SEL.
PRODUIT RARE ET RECHERCHÉ, LE SEL A PENDANT TRÈS LONGTEMPS ÉTÉ APPELÉ « OR BLANC ».
IL ÉTAIT INDISPENSABLE À L'HOMME NOTAMMENT POUR CONSERVER LES ALIMENTS.



GROS SEL

SEL FIN

FLEUR DE SEL

ZOOM SUR LA SALICORNE

LA SALICORNE POUSSE LE LONG DES VETTES. CETTE PLANTE EST RAMASSÉE AU PRINTEMPS POUR LA CONSOMMER COMME LÉGUME OU CONDIMENT.

À LA FIN DE L'HIVER ET AU PRINTEMPS, J'UTILISE LA PELLE ET LA RABALLE POUR CURER LES PIÈCES D'EAU ET ENTRETENIR LES VETTES.

AU PRINTEMPS, À L'AIDE DU RÂTEAU, JE RETIRE LES ALGUES QUI EMPÊCHENT L'ÉVAPORATION DE L'EAU.

TOUT AU LONG DE L'ÉTÉ, JE TIRE LE GROS SEL AVEC L'ÉTELLE ET JE CUEILLE LA FLEUR DE SEL AVEC LA LOUSSE.

L'AVOCETTE

AVEC SON BEC FIN ET RECOURBÉ, ELLE SE NOURRIT D'INSECTES AQUATIQUES OU DE VERS QU'ELLE CHERCHE DANS L'EAU OU LA VASE.

ON PEUT PARFOIS APERCEVOIR SON NID SUR LE MARAIS.