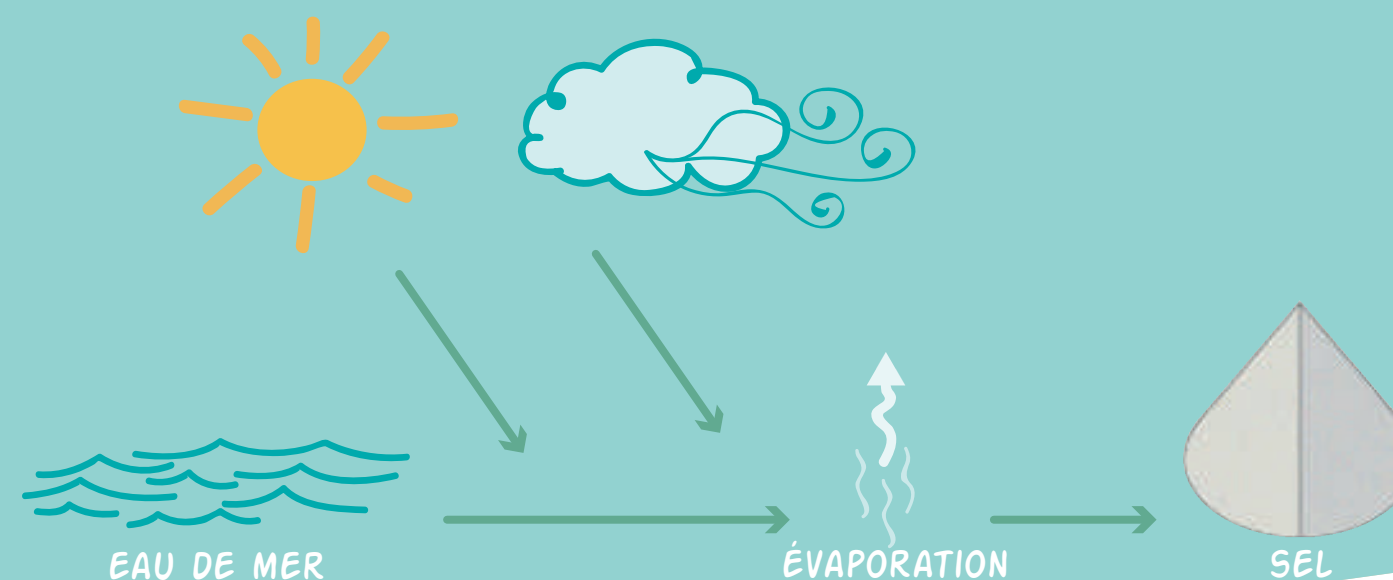


DU MARAIS SALANT AU SEL DE MER

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 XIV^E
ET LE XVI^E 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.



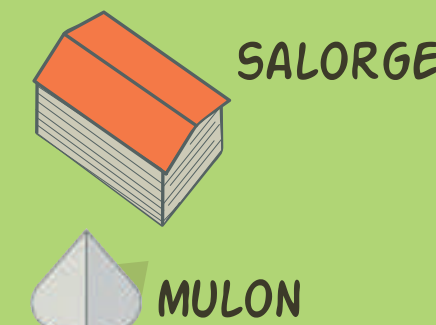
GROS SEL



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.



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

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.



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.

