

**le sel
et l'homme
en pays
narbonnais**

préface



l'épopée de l'or blanc



récolte au salin Saint-Martin dans les années 60

La vie des Salins de l'Aude qui vous est contée ici, constitue un épisode remarquable de la riche histoire du sel. Elle est encore alimentée chaque jour sur les trois salins en activité de Saint Martin à Gruissan, de Sainte Lucie à Port la Nouvelle et de La Palme. Sur ces sites privilégiés par le vent et le soleil, au bord de la Méditerranée se déroule en permanence cette étonnante alchimie de la fabrication du sel. Elle est savamment entretenue par les maîtres sauniers, ces «agriculteurs de la mer» qui par leurs connaissances issues des méthodes ancestrales et leur maîtrise précise de chaque salin, transforment l'eau de mer en cristaux de sel.

C'est une chance extraordinaire que de pouvoir observer encore sur le littoral audois cette aventure quotidienne du sel. C'est encore plus émouvant d'aller à la

Née d'une rencontre complexe entre la terre et la mer, la production du sel a également façonné des paysages grandioses qui abritent des milieux naturels de toute première importance. On y rencontre des oiseaux peu répandus comme les Stemes, les Avocettes ou les Gravelots qui viennent nicher chaque année, mais aussi des plantes très particulières comme le Limoniastrum, la Soude ou la Salicorne. Seules, capables de vivre et se développer dans ces milieux très salés.

Les Salins de l'Aude sont un produit de la longue histoire des rapports que l'homme entretient avec son environnement. Ils constituent des paysages exceptionnels qui expriment le jeu complexe entre nature et culture. La révélation et la mise en valeur de tout ce patrimoine constitue un enjeu essentiel du projet de Parc naturel régional en œuvre sur ce territoire.

depuis la plus haute antiquité...

Le sel constitue une matière première indispensable à la vie. Il est utilisé pour la consommation humaine et les industries alimentaires: conserverie, boulangerie, charcuterie, pêche, ateliers de salaisons, élevage, agriculture. Ainsi que dans des industries diverses: tannage des cuirs, pâte à papier, déneigement et dans l'industrie chimique pour la fabrication du chlore et de la soude mais aussi pour l'adoucissement et la régénération de l'eau. L'histoire de son exploitation telle que nous pouvons la restituer dans le département de l'Aude, semble avoir débuté très tôt, ce qu'atteste la découverte d'une inscription gallo-romaine datée du premier siècle après J.-C. sur la commune de Bages, aux alentours d'Estarac, mentionnant cette activité. (musée archéologique de Narbonne) D'ailleurs, à cette époque de l'ancienne colonie romaine qu'est la

d'âne vers Toulouse et vers les Cévennes. Au XIV^{ème} siècle, suite à de graves inondations et au détournement du cours de l'Aude, les salins ont été alors déplacés au Sud de Narbonne. C'est à ce moment là que l'église cesse de prendre une part active à l'exploitation des salins. Le premier site construit fut celui de Mandirac au bord de l'étang de Bages-Sigean, puis ceux de Sigean et de Peyriac de Mer sur les bords également de l'étang de Bages-Sigean (1). Ces salins seront exploités par de riches marchands urbains qui profiteront de cette activité pour s'intégrer dans le milieu fermé des notables narbonnais. A cette époque l'agriculture du sel se rationalise, avec la construction de magasins et de greniers à sel. Le sel produit dans ces salins faisait l'objet d'un transport jusqu'aux greniers à sel de Narbonne situés dans le quartier du Bourg. Ces greniers et magasins sont des boutiques de

la gabelle



un douanier ou «gabelou» dans les années 1840

l'exploitation du sel après la révolution

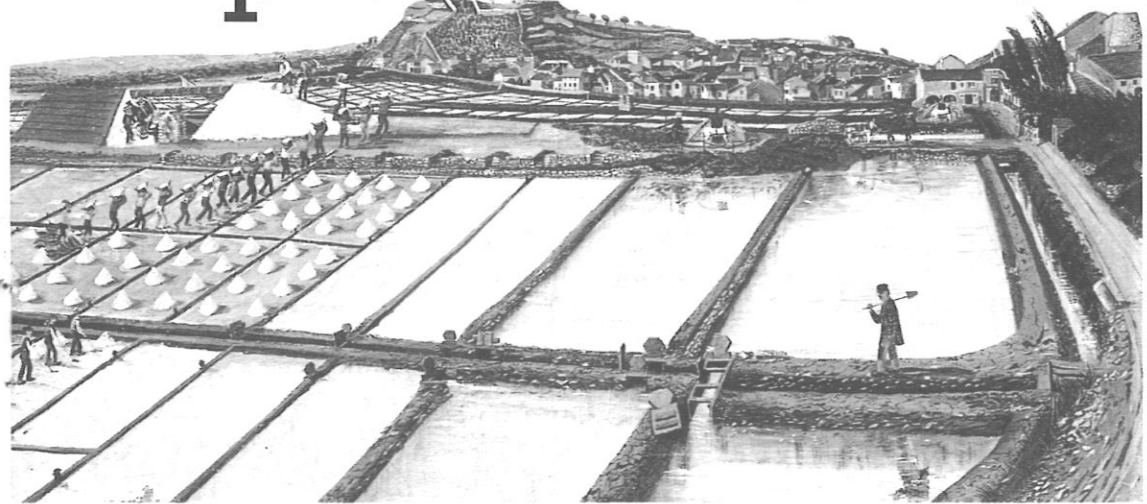


tableau représentant le salin de Peyriac-de-Mer au XIX^{ème}

quand l'état y ajoute son grain!

Le ralentissement de la consommation, les mauvaises conditions climatiques et les troubles intérieurs au pays, vont mettre un terme à l'expansion des salins audois. De plus, un édit d'Henri IV de 1596 faisait noyer tous les salins languedociens, notamment ceux de l'Hérault, à l'exception de ceux de Peyriac, Sigean, Mandirac et ceux de Peccais dans le Gard. Cette obligation royale découle selon Mr de Basville de la difficulté que représentât la garde de tous les salins. Le sel étant objet de monopole, sa production devait être concentrée et ce, afin de pouvoir exercer un contrôle plus rationnel sur la production et la vente.

Dans son Mémoire de 1773, de Basville disait qu'en 1685, il importait à sa Majesté et au public que les salins de l'Aude soient conservés parce que Peccais était exposé aux inondations du Rhône et

à propos de la gabelle...

La gabelle -dont le nom provient de l'arabe «kabalax»- s'appliquait à toutes sortes d'impôts (taxes sur le vin ou le drap) désigna finalement l'impôt sur le sel dès 1316. Cet impôt sur le sel fut imposé définitivement en 1340 par Philippe VI et la vente du sel devint un monopole au profit du trésor public. Lorsque la gabelle s'imposa, elle coupa le pays en plusieurs zones marquées par différents régimes fiscaux (grande et petite gabelle, provinces exemptées...). La diversité extrême des prix introduisait entre les provinces une grande disparité qui était un perpétuel encouragement à la fraude orchestrée par les faux sauniers. Ceux-ci pouvaient encourir de graves châtimens comme la marque au fer rouge ou l'envoi aux galères pour cinq ans pour les hommes et le fouet et le bannissement pour les femmes. Supprimée après la Révolution Française, en 1791, elle fut remplacée selon la loi de finances de 1806 édic-

l'apogée des salins de l'Aude ...

La rupture que créa la Révolution Française a marqué la nouvelle orientation de l'exploitation salinière en Languedoc. Après la suppression de la gabelle et le sentiment de liberté que cela fit naître, de nombreuses exploitations se sont progressivement construites dans l'Aude. Par exemple sur la seule commune de Sigean en 1795, un particulier fit construire le salin de Grimaud.

En 1803, c'est le salin de Tallavignes puis en 1810, le salin du Lac, propriété du Comte du Lac qui entrent en fonction. Ce dernier produira du sel jusqu'en 1905. En 1811, un groupe de particuliers fonde la Société des salins d'Estarac sur les bords de l'étang de Bages-Sigean. Celui-ci devint pendant quelques temps le plus important du département (5). En 1880, c'est le salin de Leucate qui fonctionne, suivi par le salin de Campagnol dans

la fermeture progressive

Ils ont fermé les uns après les autres à partir des années 1940 pour Estarac jusqu'aux années 1967 pour les salins de Peyriac et de Sigean.

Chacun de ces salins avait ses caractéristiques propres qui permettaient la production de sels de qualités différentes. La fermeture de ces salins a été déterminée par la difficulté des moyens d'accès autant par route que par voie ferrée, ce qui rendait trop onéreux le charroi du sel hors de sa zone de production. En plus d'être mal situés, ils n'étaient pas assez rentables compte tenu de leur faible superficie.

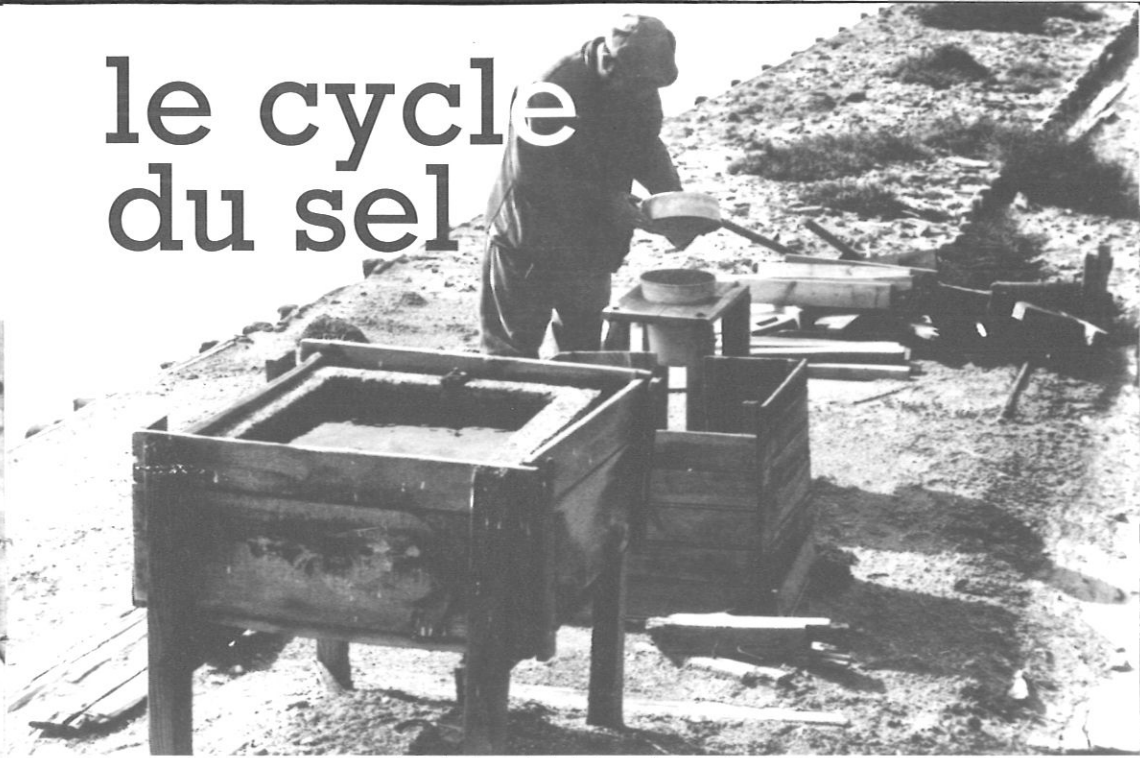
Celle-ci variait selon les exploitations entre 50 ha et 80 ha. La Compagnie des Salins du Midi a affermé, loué, acheté tous les terrains disponibles sur le littoral méditerranéen pour la création de salins.

les 3 salins actifs de l'Aude



le salin de Gruissan: Mme Le Danois et Mr Camp

le cycle du sel



le saunier observe le pluviomètre et l'évaporomètre

salin de Sainte-Lucie

D'une surface de 322 ha, sur la commune de Port-la-Nouvelle, le salin de Sainte-Lucie, fut construit en deux étapes de 1831 à 1848. Il est encadré au Sud par le canal maritime, le port et l'agglomération de Port-La-Nouvelle, à l'Ouest par l'étang de Bages-Sigean à l'Est par la mer, au Nord par l'étang de l'Ayrolles dans lequel il s'alimente. En 1974 il a fusionné avec le salin de La Palme.

salin de La Palme

C'est en 1884 qu'une demande d'amodiation d'une partie de l'étang de La Palme est faite par un particulier pour y établir un salin. En 1906, le salin de La Palme est vendu à la Compagnie des salins de la Méditerranée. En 1929, l'agrandissement est autorisé et le salin va alors couvrir 454 Ha. Il est situé entre la partie Nord de l'étang de La Palme et le bord de mer que longe la voie ferrée Narbonne-Perpignan. Le salin est encadré au Nord par Port-La-Nouvelle et au Sud par

Avec un groupe de propriétaires, elle a constitué la Société des salins de l'Île Saint-Martin. Ce salin fit vivre jusque dans les années 70, une quarantaine de familles. Le premier saunier du salin (homme responsable de la fabrication du sel) contribua avec un architecte et Mme le Danois au dessin du salin. Un des partènements du salin de Gruissan porte d'ailleurs son nom. La Compagnie a fait fusionner depuis six ans les trois salins de l'Aude qui sont soumis à une direction, une équipe d'entretien et d'expédition communes.

le saunier et l'art de «faire le sel»

Seuls les sauniers sont attachés en propre à chaque salin et mènent individuellement le mouvement des eaux. Ce qui renforce l'image du saunier comme étant le «pilote de l'avion» et l'homme du sel par excellence. Jusqu'à leur fusion, les salins audois n'avaient aucune relation les uns avec les autres et évoluaient en vase clos. Ce qui renforçait

aux éléments naturels. Ste Lucie c'est plus vert, c'est un salin qui est aussi plus rapide. Gruissan, c'est le tout terrain, ça roule» (un saunier). Ces différences tiennent à la topographie, à la nature des sols et à la surface disponible pour la circulation des eaux. Le saunier maîtrise ce procédé, afin qu'au terme du cheminement, l'eau «travaillée» par le vent et le soleil donne naissance au sel.

entre terre et mer : l'évaporation

L'évaporation est une source naturelle d'énergie positive liée à un ensoleillement important. Ces deux facteurs étant réunis, cela explique l'importante activité salinière qui a toujours régné autour de ce complexe lagunaire. Avant d'amener l'eau de mer au seuil de la cristallisation, il faut en évaporer 90%. Pour obtenir ce résultat, il faut faire circuler l'eau sur une grande surface de bassins dans lesquels elle s'évaporerait progressivement. Dès le Moyen-Age, les hommes ont su éliminer par une circulation continue

aux tables salantes, à l'endroit le plus exposé aux vents. L'évaporation permet au saunier de concentrer les saumures dans les surfaces préparatoires ou partènements, puis de les faire cristalliser dans les tables salantes. Ces bassins sont séparés entre eux par des digues qui les protègent de la mer ou d'un étang, et des bourrelets ou cairels moins larges que les digues, qui permettent de séparer des bassins contenant des eaux de densité différente. Pour évaluer l'évaporation, le saunier observe grâce à l'évaporomètre la quantité d'eau douce disparue chaque jour. Si l'évaporation est l'alliée essentielle du saunier, la pluie à l'opposé représente un excédent d'eau qu'il faut évaporer en plus ou évacuer des bassins. Le saunier évalue la quantité d'eau de pluie tombée après un orage dans un récipient muni d'une éprouvette graduée, le pluviomètre, qui permet une lecture directe. Après la pluie, une opération est fréquemment utilisée : l'allégèresse. Cela consiste

la production du sel



transport de sel à l'aide de banastes, Gruissan en 1905

le mouvement des eaux



une station de pompage sur le salin de Gruissan

la concentration et la cristallisation

La production du sel à partir de l'eau de mer comporte deux phases principales: - la concentration sur les partènements- la cristallisation sur les tables salantes. Durant la phase de concentration l'eau circule sur une très grande surface et se défait progressivement par décantation en un premier temps de son sable, de sa vase et de sa boue, lorsque l'eau est tirée de l'étang.

Les noms des premiers partènements du salin de Gruissan dans lesquels l'eau circule sont révélateurs de ce phénomène: "les Sablières", "les Vasières".

L'évaporation fait augmenter la concentration en sel dissous. A mesure qu'ils atteignent la saturation, ces sels précipitent et cristallisent. Le saunier doit connaître la table de précipitation c'est-à-dire la densité à partir de laquelle chaque sel précipite, afin de faire cristalliser le sel



un système hydraulique complexe

L'idée maîtresse de la création d'un salin pourrait se résumer aux conditions suivantes: la meilleure utilisation du terrain pour une circulation des eaux sur une pente continue à épaisseur régulière avec le minimum de pompage intermédiaire. Chaque salin est pourvu de deux circuits d'eau, l'un transporte la saumure vers les tables salantes, ce réseau de canaux d'amenée des eaux s'appelle le courroir ou canal d'alimentation. L'autre évacue les eaux de pluie, de ruissellement ou les eaux mères après dilution dans de l'eau vierge, il s'appelle le canal de vidange ou l'égout.

L'eau qui circule sur des kilomètres impose la mise en place d'un certain nombre de dispositifs, il s'agit notamment de surélever les eaux à l'aide de pompes ou de rouets qui peuvent être baptisés, comme "le rouet des eaux en sel" à

Aujourd'hui, tous les salins sont équipés d'un densimètre qui permet de connaître assez précisément la densité des eaux. Le saunier "pèse", c'est-à-dire évalue la densité de l'eau lors de la prise d'eau quotidienne à la mer, ainsi que la densité des eaux qui alimentent les avant pièces. En fonction de ces densités qui expriment selon une loi constante la concentration de l'eau de mer, il accélère ou freine le débit des pompages. Une fois que les eaux ont atteint la densité suffisante, après un long trajet dans les partènements, elles seront dirigées progressivement sur les tables salantes. Au salin de Gruissan, la porte, ouvrage en bois, qui permet de laisser pénétrer les eaux concentrées dans les tables salantes, s'appelle "La Porte du Trésor". Nom très significatif qui rend lisible l'importance de la tâche qui va s'accomplir sur les cristallisoirs. Ceux-ci vont abriter de Mai à Août,

le saunier: «agriculteur de la mer»



l'écope, le pellegrain et le banaste

le saunier : «guide des eaux»

Le saunier est en contact permanent avec les éléments naturels (vent, soleil, pluie) et doit apprendre à bien les connaître pour mieux en tirer partie. Il fait marcher l'eau sur des kilomètres et doit savoir à quel moment il faut accélérer la course, la ralentir ou couper court certains circuits. Son but étant d'obtenir un maximum d'eaux concentrées durant le laps de temps le moins menacé par les pluies, à savoir en climat méditerranéen, entre les mois de Mars et d'Août. Détenteur d'un savoir subtil, renforcé par la répétition cyclique du même processus, chaque saunier se démarque d'un autre saunier par l'appréhension personnelle et singulière qu'il a de "son" salin. "Je savais à peu près le matin quand je regardais, le degré que j'avais. A l'oeil on voit comment est l'eau" (un saunier). Riche de son secret, le saunier perfectionne continuellement sa technique qu'il adapte sans cesse à

nier qui la ressent comme une restitution quantitative et qualitative de son travail de l'année.

«On ressent un vrai plaisir de voir le sel, de voir qu'il est magnifique». (un saunier).

la récolte

"on fait la récolte quand les évaporations sont plus fortes que les précipitations" (un saunier). C'est la phase finale du cycle de la production. Le saunier doit vider les tables de leurs eaux et de leurs saumures. Il découvre les tables, disposées en séries, de manière progressive, selon l'avancée de la récolte. Cet assèchement rend alors visible l'épaisseur de la couche de sel, qui peut varier de 4 à 7cm. C'est durant cette phase, opération stratégique, que les risques encourus pour la récolte sont maximaux. En effet, les tables découvertes de leurs eaux, ne sont plus protégées contre la dilution possible en cas de pluie, il en va de même pour les gerbes aux

récolte et levage



levage du sel, mise en gerbe, roulage des brouettes et dépose sur l'élevateur

le levage du sel

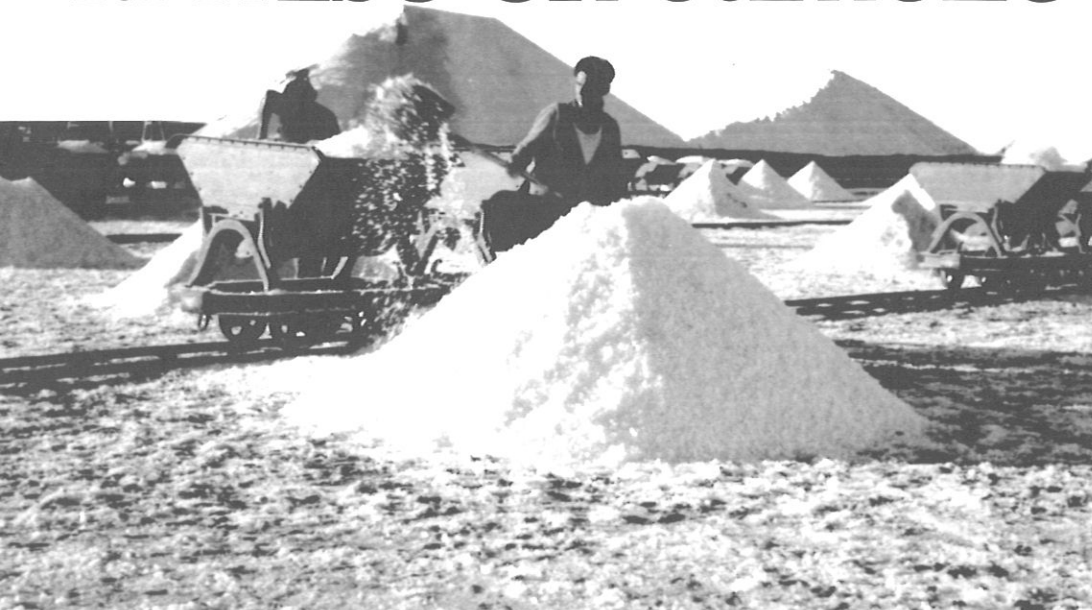
Elle se faisait alors à l'aide de pelles en bois, les pellegrains, maniées par des femmes et des hommes répartis sur les tables salantes. Le saunier mesurait à l'aide d'un compas la surface de table que chacun devait lever. Ils étaient chargés de faire des monticules pyramidaux: les gerbes. Chaque table salante contenait en moyenne 80 gerbes. Celles-ci étaient stockées une dizaine de jours le temps que l'eau s'écoule. Le sel était alors chargé dans des paniers en châtaignier, les banastes, portés par des hommes jusque dans les années 15, puis dans des brouettes roulées sur des tréteaux et à partir des années 30 dans des wagons sur rail poussés jusqu'au lieu de stockage. Pour cela, le sel était versé dans une trémie qui le poussait jusqu'au tapis de l'élevateur duquel il se déversait en pluie pour former les camelles. De jeunes

vertes de feutre afin de ne pas le déchirer. Les pieds nus ou enveloppés dans des chiffons ou bien chaussés d'espadrilles, ils levaient leur tonne de sel sous un soleil de plomb.

des conditions de travail difficile

La récolte tout en s'inscrivant comme le point culminant de l'année salicole était une tâche très dure. Les hommes le matin prenaient soin d'emporter avec eux, une bouteille remplie d'eau qu'ils enveloppaient dans de la toile de jute pour conserver la fraîcheur. "Il y avait tout un art pour l'habillage des bouteilles" (un saisonnier). Ils enterraient celles-ci dans la couche de sel. De jeunes garçons étaient chargés de les ravitailler en eau qu'ils allaient chercher dans des gargouillettes à la fontaine du village. Cette eau pouvait être additionnée de "coco marseillais" que le contremaître avait toujours

la mise en camelle



le chargement du sel à Lapalme vers 1960

une montagne de sel : la camelle

Le sel ramassé sur feutre jusque dans les années 60 était réparti en huit camelles sur des graviers. Ces camelles étaient une dizaine de jours après recouvertes de tuiles de Marseille que les hommes se passaient à la chaîne. "Tellement que ça faisait mal aux doigts, qu'on se mettait des douilles de cartouche au bout des doigts pour les protéger" (un salinier). Avec la mécanisation des appareils de récolte et la suppression du feutre, le sel ramassé directement sur le sol des tables salantes est mélangé au moment où il arrive à l'atelier de lavage avec du sable, de l'argile, des coquillages. Il faut donc éliminer ces impuretés pour obtenir un sel pur. Le sel est lavé dans une fosse remplie d'un mélange de saumure saturée (eaux mères) et d'eau concentrée pour éviter les pertes de sel par dissolution. De là il est monté sur

du sel. "On ressentait une fierté de voir une belle épaisseur de sel. On avait l'impression que c'était à nous. On arrêtaient pas de le tripoter pour voir si il était solide, si il n'était pas farineux" (un salinier). La récolte est clôturée par un repas au restaurant qui réunit l'ensemble des saliniers et permet de renforcer la cohésion de l'équipe. Mais la récolte terminée, le saunier se prépare déjà à emmagasiner de nouvelles eaux qu'il mettra en réserve pour démarrer la campagne suivante dans de bonnes conditions. Il doit, de plus, avant la prochaine récolte, veiller aux travaux d'entretien du sol des tables salantes qui doit être parfaitement régulier et imperméable. Il faut donc dessaler le sol, c'est-à-dire le rincer plusieurs fois avec des eaux vierges, le niveler, le lisser et passer le rouleau en pierre autrefois tiré par des hommes. Cette dernière opération se

le broyage, l'ensachage puis l'expédition



les ateliers de moutures et de conditionnements

un savoir-faire traditionnel

Une fois stocké le sel est laissé aujourd'hui à sécher sans nulle couverture. Il sera ensuite acheminé vers l'atelier de mouture où il subira une dernière opération : le broyage. C'est le meunier qui va prendre le relais et régler les moulins en fonction de la grosseur des grains qu'il veut obtenir. Une fois broyé et ensaché, le sel est expédié du salin de Gruissan par camion .

Il peut l'être par bateau des salins de Ste Lucie et La Palme ainsi que par voie ferrée. Jusque dans les années 70, le sel servait à l'alimentation, aux ateliers de salaison et aux tanneries (Castres, Mazamet). Aujourd'hui le sel audois sert essentiellement au déneigement et il est expédié par camion vers les Pyrénées, l'Ariège, l'Aveyron, l'Aude et par voie ferrée jusqu'en Savoie. Il couvre un secteur géogra-

Elles réamorcent une redynamisation de l'activité des salins audois tournés anciennement vers une production de sel à usage alimentaire. Malgré la modernisation des appareils de récolte, la fabrication du sel et la récolte ont conservé leur caractère agricole du fait de l'influence qu'exercent sur chaque étape de la fabrication du sel les événements naturels. Observateur quasi permanent du temps, de l'orientation des vents qui ralentissent ou accélèrent l'évaporation, d'un risque d'orage, il adapte sans cesse le mouvement des eaux, leur accélération ou leur ralentissement, l'abreuvement des tables salantes et leur assèchement, en fonction de ses observations.

L'activité salicole est perçue par l'ensemble des saliniers comme étant le résultat d'une forme hybride, à la croisée

les hommes du sel



installation des voies des tracteurs crochas

une société complexe et organisée

Un salin est une unité de production composée d'une équipe de saliniers attachés à des travaux bien différenciés. Ceux-ci appartiennent la plupart du temps à l'univers salinier depuis deux ou trois générations. Car on est bien souvent salinier ou saunier de père en fils. Etat de fait qui a longtemps donné une image paternaliste à la Compagnie des Salins du Midi. Une certaine hiérarchie rend visible la division du travail et la répartition des saliniers au sein du salin en fonction de leur spécialisation. La Compagnie dont le siège social est à Montpellier, contrôle l'avancée des travaux annuels par le biais d'un ingénieur qui visite chaque salin de manière hebdomadaire.

Le saunier est le maître d'œuvre de l'évaporation et de la cristallisation. Son savoir-faire est le résultat d'une longue expérience.

les petits à-côté du métier

Le meunier à la mouture et les expéditionnaires s'occupent de l'entretien de tous les appareils de récolte, de broyage du sel et des rouets. Les saisonniers venaient au salin durant les deux mois que durait la récolte. C'était alors un va-et-vient permanent d'hommes et de femmes qui ne restaient pas toujours durant la totalité de la récolte. Certains ne se faisaient embaucher que le temps où ils étaient par ailleurs sans emploi, à la vigne ou à la pêche. Quelques femmes travaillaient sur place ou à domicile pour la couture des sacs de jute qui servaient aux expéditions. Deux douaniers étaient en poste jusqu'en 1946. Ils exerçaient des contrôles fréquents et rigoureux sur le poids et la quantité des sacs expédiés. Aucun salinier n'avait le droit de prendre du sel.

l'environnement du salin



quand le sel conserve le paysage

En plus d'être un outil de travail, le salin est aussi une zone humide et un milieu naturel extrêmement riche. De nombreuses variétés de plantes et différentes espèces d'oiseaux peuvent être observées sur le site. Les saliniers pratiquaient couramment la chasse et la pêche au sein des salins, très tôt le matin ou en fin de journée. Ils construisaient des "ragues", petites avancées façonnées avec des pierres des cairels et des branchages. Ils se tenaient dessous, à l'affût prêts à tirer sur les canards, bécasses, avocettes qu'ils guettaient. Le piégeage des lapins sauvages en abondance sur les salins était également pratique courante. Ils pêchaient des muges et des petites dorades à l'aide d'un filet posé devant une vanne. Quant aux plies et aux soles ils les attrapaient à la main ou à la fouine. De plus,

De nombreuses autres espèces d'oiseaux sont présentes sur le salin. Notamment des sternes, bécasses, bécasseaux chevaliers, flamant-roses, gravelots. Ils y trouvent une nourriture abondante et des lieux propices à la nidification. La présence de plantes, dites halophiles car dépendantes de la forte concentration en sel marque la singularité de ce milieu. Les plus courantes sont la saladelle, le linoniastrum monopétale qui est une plante protégée, la soude ligneuse, la salicorne dont les cendres étaient autrefois nécessaires à la production de la soude, indispensable, aux verreries et aux savonneries. Au cœur de cet univers où les éléments se conjuguent, le meilleur souvenir qu'a gardé un ancien saunier de ce paysage, investi quotidiennement pendant 40 ans, a été l'observation, unique pour lui, d'un «arc-en-ciel de lune». Savez-vous que dans nos salins, on peut