

Patrimoine



On récolte le gros sel et la fleur de sel, à l'ancienne à deux pas du port du Douhet, dans le nord de l'île d'Oléron. Ici, se niche le petit paradis de la fleur de sel...

Le port des salines à Grand Village, dans le sud de l'île d'Oléron est un site de production important...

Ce sont les romains qui ont imposé la technique des marais salants. Puis à dater du moyen âge, l'exploitation et le commerce du sel se sont développés...

Pour récolter le sel, il va falloir éliminer l'eau par évaporation. Il faut pour cela du soleil et du vent. Il faut donc qu'il y ait de moins en moins d'eau pour qu'apparaissent des grains de sel (**la cristallisation**). A ce moment-là, on voit le sel dans l'eau...

Le sel

Fonctionnement d'un marais salant

- 1^{er} bassin : **le vasais**. La mer entre par grande marée par l'essai dans le premier bassin : le vasais,
- 2^{ème} bassin : **la métière**. Le vasais communique avec le second bassin (la métière) par un tuyau à bouchons (on peut contrôler ainsi le débit de l'eau). L'eau parcourt 2 kilomètres en une semaine, permettant à celle-ci de s'évaporer,
- 3^{ème} bassin : **les tables courantes**,
- 4^{ème} bassin : **le champ du marais**. C'est dans ce dernier bassin que se fait la récolte du sel (dans les petits carrés du milieu : les aires saunantes).



La récolte du sel

Celui qui récolte le sel s'appelle le saunier ou le paludier.
Instrument pour ramener le sel vers le chemin : le simoussi.

Outil pour remonter le sel sur le chemin : le souvron.
Récolte : de 20 à 50 kilogrammes tous les deux jours.

