

Détours

à

Mornac-sur-Seudre



1h30



5,3 km

ÇA VAUT LE DÉTOUR !

Nos villes et villages recèlent bien des trésors... que l'on ignore ou que l'on évite le plus souvent, cachés à côté des trajets que nous empruntons, loin des itinéraires « directs ». Des lieux, des éléments de patrimoine, des points de vue ou des ambiances témoignent de l'histoire locale et racontent nombre d'anecdotes insolites. C'est à cette flânerie que vous invitent ces circuits au cœur des bourgs, pour quelques kilomètres (2 à 5 km) faciles d'accès et praticables en famille pour une heure.

Il est temps de prendre le temps...

PARCOURS OUEST DU CHENAL DE TÉGER

Mornac-sur-Seudre n'a pas toujours été un port ostréicole. Au XII^e siècle, les bords de la Seudre sont couverts de marais salants. On y produit le sel blanc de Liman. À l'époque, la Saintonge est considérée comme le grenier à sel de l'Europe. Ce parcours emprunte les taillées piétonnes, digues qui protégeaient, des grandes marées, ces sites de production. Il donne la part belle à la découverte de la faune (héron, aigrette...) et la flore (santonine, salicorne...) locales.

Bonne balade !

Suivez le balisage



2

Les taillées de ceinture ou « taillées Richelieu » encerclent d'anciennes vasières devenues des « prises » comme les polders. Ces prises sont alimentées par les « varagnes » (écluses) qui permettent la maîtrise des eaux



Mornac-sur-Seudre

POINT DE DÉPART



D 242

ROUTE DES MARAIS

ROUTE DE CHALLVETTE

RUE DES BASSES AMARRÉES

POINTE DE LA GRUIRE





LA SEUDRE

Deux circuits d'interprétation de l'Huître Pédagogique sur les parcours Détours 1 et 2 de Mornac-sur-Seudre.

Pour découvrir le marais de trois façons différentes :

1. D'abord le ressentir en partant sur les digues et les sentiers en suivant les flèches d'orientation.
2. Ensuite l'interpréter à l'aide de pupitres et panneaux explicatifs.
3. Enfin s'immerger en flashant les QR code vers une application permettant de découvrir une vision nouvelle du marais tout en approfondissant le sujet.



0 100 m

DÉPART

Port

Prendre la rue des Basses Amarres pour sortir du bourg par la rue de l'Aide.

Les pierres de lest témoignent de l'époque du grand trafic du sel. Ce sont des pierres de granit que l'on voit sur les murs. Elles servaient à lester les bateaux qui venaient, chargés de marchandises légères comme des fourrures ou des tissus et repartaient avec notre sel. Quand les bateaux se chargeaient en sel, suffisamment lourd, les pierres étaient larguées. Les habitants les récupéraient pour s'en servir dans les constructions. C'est ainsi qu'on trouve des pierres de granit dans nos constructions en pierres de calcaire.

À noter, une grosse pierre de 62 kg est visible rue de la corderie. Des runes y sont gravées prouvant le trafic avec les pays scandinaves.

Continuer sur le chemin de l'ancienne corderie (le chemin vert). À ciel ouvert sur 300 m, c'était la longueur nécessaire pour tresser les cordages en chanvre pour l'armement des bateaux. Aujourd'hui, c'est un chemin d'herbe qui mène au marais.

Rejoindre la route pour entrer sur le marais et suivre la boucle depuis le chenal de Teger jusqu'au chenal de Coulonges. Ce lieu-dit est le seul accès de la commune de Breuillet sur la Seudre. Il possède aussi des vignobles pour la production de vin charentais.

L'affinage des huîtres dans les claires : la particularité de l'huître Marennes-Oléron ! Le producteur immerge les huîtres (qu'il a élevées 3 ans dans les parcs) dans des bassins peu profonds et initialement prévus pour la récolte de sel pour faire évoluer son goût de terroir. Parfois l'huître prend une teinte verte due à la présence aléatoire dans les claires d'une algue microscopique : la navicule bleue. Le jaune des branchies + le bleu de l'algue = le vert de la Marennes-Oléron !

En fonction de la durée et de la densité, l'huître prend différentes appellations : fine de claire, spéciale de claire ou pousse en claire.

Les plantes du marais se différencient en fonction de leur hauteur d'implantation. Si on se baisse beaucoup : la salicorne est la plante emblématique des marais salés. Elle se nourrit du sel de la Seudre lors des grandes marées. Sorte d'haricot vert, elle se consomme comme condiment. Mais on peut la goûter « nature » fraîchement cueillie en balade. Si on se baisse un peu : la santoline, armoise marine de couleur argentée, était la plante des Santons, la tribu celte venue occuper notre région, la Saintonge. La santoline a servi pour des recettes locales d'absinthe. Si on ne se baisse pas vraiment : au printemps, la moutarde sauvage recouvre de jaune le paysage du marais. Après la floraison se forment des graines de moutarde à utiliser moulues en cataplasme ou en sauce.

Revenir au chemin vert par la route.

