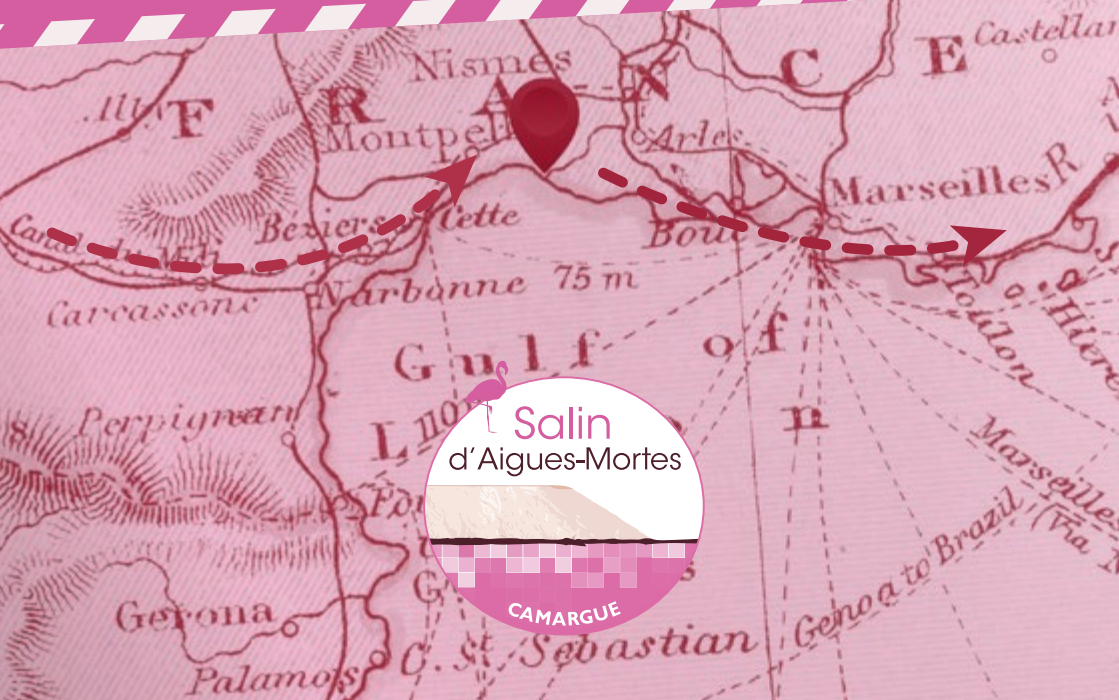


Suivez le guide !



Les routes du Sel



1 – L'histoire du Salin d'Aigues-Mortes



● Récolte du sel au début du XX^{ème} siècle

On récolte du sel ici depuis toujours.

A la fin du 18^{ème} siècle, 17 petits salins étaient exploités. Ils appartenait à divers propriétaires qui, après les graves inondations de 1840, s'associèrent à un négociant montpelliérain pour fonder en 1856 la Compagnie des Salins du Midi, connue sous le nom de « Salins ».

8000 ha, soit la surface de Paris Intramuros

Aujourd'hui, dix sauniers y perpétuent une tradition transmise de génération en génération, gérant les mouvements des eaux en fonction des coups de vent, des orages et de la salinité et continuent ainsi la récolte du sel et de la Fleur de Sel de Camargue.



Hier...

...et aujourd'hui



2- La récolte du sel

Comment naît le sel ? Il est obtenu par évaporation naturelle de l'eau de mer grâce à l'effet conjugué du soleil et du vent.

Plus concrètement, qu'est-ce qu'un saunier ? On prend l'eau de mer et on la fait venir sur les salins. Sur des étangs de 10 à 300 hectares, on achemine l'eau sur 60 km en zig-zag. Le saunier doit maintenir une épaisseur d'eau constante. De bassin en bassin, l'eau de mer perd 90 % de son volume initial. Très concentrée en sel, elle prend une couleur rose, c'est la saumure saturée. Cette saumure est acheminée vers les tables salantes ou cristalliseurs : c'est l'arrosage.



● L'or blanc des Salins

La fleur de sel, qui se forme à la surface de l'eau grâce au vent, comme des paillettes, est récoltée à la main. C'est environ 500 tonnes par an qui sont récoltées ici, à Aigues-Mortes, en Camargue.

Le gros sel nécessite quant à lui une machine qui aide le saunier, la récolte représente environ 250.000 tonnes par an.

La récolte dure plusieurs semaines l'été, d'août à mi-octobre. Les sauniers récoltent le sel uniquement le matin, à cause de la chaleur, et installent le chantier l'après-midi pour le lendemain matin. Quant à la fleur de sel, elle se récolte plus tôt, de mi-juillet à mi-août.

Une fois récolté, le sel est transporté pour enlever l'humidité. Il est ensuite filtré pour enlever les impuretés et « essoré » pour éliminer la saumure. Il faut ensuite attendre 10 à 12 mois, où il est stocké dehors, mis en camelle (montagne de sel), avant d'être conditionné. Il sera ensuite séché et broyé pour obtenir du sel fin.

En pleine saison, sur le salin d'Aigues-Mortes, la récolte bat son plein. Cela représente environ une quinzaine de personnes. Les salins s'étendent sur 8 000 hectares, soit l'équivalent de la superficie de la ville de Paris intramuros. C'est le plus grand salin de Méditerranée et le premier site de sel de mer en France.



Il n'y a pas d'école pour apprendre le métier de saunier, le savoir-faire ne se passe de personne à personne, de génération en génération. Chaque été, les sauniers les plus anciens et les plus expérimentés transmettent le métier à des jeunes en alternance, qui plus tard deviendront eux-mêmes sauniers et transmettront à leur tour. Il faut compter une dizaine d'années pour acquérir les bonnes techniques et avoir les bons gestes du saunier.

Nous sommes d'ailleurs fiers que le sel de Camargue ait obtenu en 2018 l'IGP, l'Indication Géographique Protégée. Ce signe européen permet de garantir au consommateur la qualité et l'origine de ce sel et assure au producteur une protection de sa dénomination sur tout le territoire européen. C'est aussi une forme de reconnaissance d'un travail de longue haleine mené par toute l'équipe du salin.

3 - La Baleine



Depuis sa création en 1934, la marque La Baleine accompagne au quotidien les français et fait partie aujourd'hui du patrimoine culinaire.

Récolté sur les salins d'Aigues-Mortes, au cœur de la nature, le sel La Baleine est le fruit d'un long savoir-faire qui exige un travail minutieux pour offrir une pureté et une qualité constantes. Cristallisé naturellement sous l'action du vent et du soleil, le sel de mer La Baleine s'impose comme un ingrédient incontournable de la cuisine et révèle les saveurs dans nos casseroles comme dans nos assiettes en dégagant de subtiles notes marines.



4 - La Baleine Essentiel

La Baleine s'est toujours préoccupée du bien-être et de la santé de ses consommateurs pour le développement de ses produits. La marque d'engagement depuis toujours à jouer un rôle actif des sels iodés et des sels fluorés comme le recommande la Programme National Nutrition & Santé. En 2013, La Baleine révolutionne le marché du sel avec La Baleine Essentiel, réduire leur consommation de sel au quotidien. Avec La Baleine Essentiel, santé et plaisir de la table sont enfin indissociables au quotidien pour toute la famille.

3 points forts :

- 50% de sodium en moins par rapport au sel classique
- Composé de sels minéraux
- Un bon goût de sel



5 - Le Saunier de Camargue

La Fleur de Sel est un véritable trésor de la mer : elle se forme à la surface des tables salantes, grâce au vent régulier qui effleure l'eau salée. Ce sel unique à la cristallisation fine, est récolté à la main par nos sauniers, en Camargue, sur le salin d'Aigues-Mortes, pendant l'été. La Fleur de Sel Le Saunier de Camargue est l'assaisonnement premium par excellence de la cuisine des plus grands chefs.



6 - Le site d'Aigues-Mortes est ouvert au public du 5 mai au 14 novembre

De nombreuses visites pour découvrir le plus grand salin de Méditerranée.

Des visites guidées en Petit train, à Pied ou en VTT. Mais également des visites en liberté à pied ou à vélo vous permettront de découvrir cette merveille et ses eaux roses : berceau du sel de Camargue. Des vins des sables d'exception et de qualité. Par Venez découvrir les vins des salins et sa cuvée Saint Louis disponible en Rouge, blanc et Rosé. Des vins primés aux Vinalies et qui sauront accompagner vos apéritifs et dîners

Le petit train des Salins vous accueille dès le 19 mai également



- Le petit train des Salins vous accueille de mai à novembre, également

Vous pourrez également profiter de la plage du salin après avoir traversé avec votre véhicule note site. Une véritable invitation à la découverte du sel de Camargue et d'une nature exceptionnelle, paradis des flamants roses.



7 - UN SITE EXCEPTIONNEL EN CAMARGUE

La nature sauvage en héritage



L'activité salicole du salin d'Aigues-Mortes a permis de préserver des milliers d'hectares d'espaces naturels sur le littoral méditerranéen, où un écosystème original abrite une faune et une flore exceptionnelles. Cet espace entretenu par les sauniers permet le développement d'un écosystème riche et qui lui est propre.

Ses hivers doux, ses étés chauds et ses plans d'eau font du salin d'Aigues-Mortes une zone humide au patrimoine inestimable. Deuxième emblème biologique mondiale après la forêt tropicale, les zones humides jouent un rôle majeur dans le maintien de la biodiversité.

La récolte du sel sur le salin depuis des centaines d'années a favorisé une flore particulière et spécifique au milieu salicole. On recense sur le site d'Aigues-Mortes 208 espèces végétales dont 20 espèces protégées.

8 - UN SITE EXCEPTIONNEL EN CAMARGUE

La Faune

Les oiseaux migrateurs sont peu dérangés dans les vastes étendues camarguaises. C'est un grand réservoir alimentaire et un lieu de reproduction d'une importance primordiale pour les oiseaux qui y séjournent durant le printemps et l'été. Première réserve de flamants roses en Europe, découvrez une faune unique : 205 espèces d'oiseaux, dont 170 espèces protégées.

Le salin accueille jusqu'à 100% des effectifs reproducteurs camarguais ou français de 7 espèces d'oiseaux menacés de disparition : L'Avocette élégante, La Mouette mélando Céphale, La Sterne piemegarain, la Sterne naine, La Sterne hansel, la Sterne caugek et le Goeland railleur.

Le Salin d'Aigues Mortes est devenu le 1er territoire d'accueil des flamants roses depuis 2016. 2020, année record avec la présence de 40.000 flamants roses adultes contre 15.000 en moyenne habituellement et de 12 à 13.000 poussins de flamants contre 1000 à 1500 habituellement.

Pourquoi les flamants sont-ils roses ? Contrairement aux idées reçues, les flamants ne naissent pas roses mais gris ! Si leur couleur se transforme, c'est du fait de leur alimentation, ils deviendront roses en mangeant des quantités importantes d'Artémia salina, un crustacé, très riche en B-carotène. L'univers du salin est très propice au développement de ce crustacé qui prolifère dans les eaux concentrées en saumure. L'Artémia salina se nourrit de l'algue Dunaliella salina. Cette algue se développe dans les milieux très salés et donne la couleur rose aux tables salantes.



● Les Salins du midi ont une réserves d'oiseaux importantes

9 - Le Vin

Des Vins de Qualité et d'Exception

Nous avons commencé par sélectionner les lieux d'implantation de nos vignes à Montago, à quelques kilomètres du salin d'Aigues-Mortes. Les vignes sont cultivées sur des sables dunaires du cordon littoral qui est dépourvu d'argile et de limon, c'est ce qui en fait l'originalité et la spécificité. La finesse des vins produits et la couleur pâle des rosés en sont l'expression. Le climat méditerranéen y est régulé par la mer, les lagunes et les marais salants. Au vent marin s'associent le vent d'est l'hiver et le mistral l'été ; l'ensemble et la faible pluviométrie annuelle (moins de 600 mm) créent un équilibre propice à la révélation du terroir.

Nous avons préparé, travaillé les sols, choisi les meilleurs cépages qui conviennent pour ce terroir afin d'offrir un produit avec une gamme aromatique nouvelle pour des vins de sables. Les vendanges ont lieu parcelle par parcelle entre la fin août et le début septembre au moment où le raisin a atteint une maturité exceptionnelle.

Ensuite la vinification se fait dans les conditions les plus respectueuses du raisin en cuves inox thermo régulées dans notre cave implantée sur le salin d'Aigues-Mortes. La neutralité de l'inox permet de respecter les arômes naturels des raisins.

Ainsi sont nés les Vins des Salins du Midi et les cuvées Saint Louis; des vins d'exception.



10 – Eclae : L'histoire d'un prodige de la nature :

Au cœur des formules ECLAE, une Algue Rose : la Dunaliella Salina de Camargue. Elle s'épanouit dans les salins de Camargue en colorant d'un rose éclatant l'eau dans laquelle elle vit : c'est le Prodige de l'Algue Rose.

La composition de cette Algue Rose, riche en caroténoïdes, vitamines et oligo-éléments, fait d'elle un actif anti-âge puissant et naturel.

Tous nos soins sont formulés avec notre Algue Rose naturelle : Dunaliella Salina pour apporter : Naturalité – Efficacité – Authenticité et Plaisir à chaque utilisation !





Salin d'Aigues-Mortes

Route du Grau du Roi

30220 AIGUES-MORTES

04 66 73 40 24

salinstourisme@salins.com

www.visitesalinaiguesmortes.com

Nos marques

www.labaleine.fr

www.saunierdecamargue.fr

www.eclae.com

www.vindessalins.com