

# La route du sel en Vendée

## Les salines de la Guitière

Le jour de la **fête du Sel**, le 20 août, nous allons, toujours à Talmont Saint-Hilaire, vers la mer que les dépôts alluvionnaires ont, au cours du temps, éloignée de quelques kilomètres.

Nous arrivons dans un endroit charmant : le **village de la Guitière**.

Dès le Moyen-Âge, les moines avaient entrepris là de vastes travaux d'endiguement des rives de l'estuaire, créant ainsi près de mille hectares de salines et de marais à poissons. Le jour de la fête, on peut les visiter et découvrir des traditions et des savoir-faire qui s'éteignent, malheureusement, peu à peu.



On fait d'abord un tour dans le petit village d'où est originaire une des gloires du pays, Henri Dorie. Ce missionnaire, parti évangéliser la Corée au XIX<sup>e</sup> siècle, y a été torturé. Il a été canonisé à la fin du XX<sup>e</sup> siècle.

Le village est calme sous le soleil, et quelques demeures conservent l'ancienne forme de la bourrine, cette maison très basse enduite de chaux. Les tuiles ont remplacé le couvert traditionnel de roseaux, et lorsqu'elles ont été surélevées d'un étage, l'escalier qui y monte est extérieur, adossé à la maison.



Les flonflons nous ramènent dans un endroit fort animé.

## La fête du sel

Dans un ancien grenier à sel, une « *Salorge* », une exposition explique le métier de saunier et divers stands vendent les productions locales, pendant que, sous une halle, des artistes exposent leurs oeuvres. Dehors, un orchestre local joue sur d'anciens instruments des airs vendéens entraînants : quelques couples se mettent à danser les danses traditionnelles.

Nous nous inscrivons pour la visite guidée des marais salants. Il ne reste que très peu de sauniers ici. C'est l'un d'eux qui nous guide, un jeune passionné qui nous conte l'histoire entière de la saline, la poldérisation des terrains de pâture en prés salés, la construction et l'entretien du marais.



## Les marais salants

L'eau, alimentée par le **Chenal du Payré**, circule entre les différents bassins, organisée par des canaux et des vannes ouvertes ou fermées en fonction des marées, du soleil et du vent.



Elle arrive dans un premier bassin, le *vasais*, profond d'environ 50 cm, où elle va décanter, puis elle circule en chicane dans la *métière*, second bassin, profond de 20 cm où le sel va se concentrer en s'évaporant.

De bassin en bassin, la profondeur de l'eau n'est plus, au final, que de 2 à 3 cm dans les *oeillets*, des carreaux où l'on récoltera le sel. Nous marchons avec précaution sur les levées de terre qui séparent les bassins de décantation du sel.

La vie d'un marais salant est fragile et vit tout au long de l'année.

Dès la fin de la récolte, à l'automne, l'ensemble des marais salants est *pingé*, c'est-à-dire recouvert entièrement d'eau salée, de façon à protéger l'argile du fond pendant l'hiver. Le gel, la pluie ou le ravinement ne pourront alors pas le dégrader.

L'eau, pendant cette période, devient de plus en plus saumâtre. C'est l'époque où les micro-organismes du marais et les algues vertes, la **goapèle**, vont proliférer en surface. En tombant peu à peu au fond, ils vont, par une lente décomposition, former une pellicule de vase sur l'argile.