

Les marais salants

Marais ornithologique de l'Ile d'Olonne : un site protégé de 1 300 hectares, Découvrez les marais salants en activité, de l'Ile d'Olonne et des Sables d'Olonne avec les Salines en bateau.



Vue aérienne des marais

Le marais ornithologique, un site protégé de 1300 hectares

Histoire sur les marais salants

Au début de notre ère, le territoire occupé par les marais était couvert par la mer. C'était le **Golfe d'Olonne**, séparé de l'océan par l'Ile Vertime (couverte aujourd'hui par la forêt d'Olonne).

Les 1ères salines remontent à l'époque gallo-romaine puis c'est au Moyen-Age et jusqu'au XIXème siècle qu'elles connaissent leur plein essor. Le sel, l'or blanc, est à l'origine même du village de sauniers qu'est l'Ile d'Olonne. La plupart des marais sont devenus des marais à poissons pour l'élevage de l'anguille, du bar et du mulot.

Marais salants sur l'Ile d'Olonne et sur les Sables d'Olonne

Sept marais salants sont encore en activité aujourd'hui.

Les sauniers auront plaisir à vous accueillir : [aux Salines](#), 4 marais sont en exploitation aux Sables d'Olonne (marais de l'Aubraie), embarquez sur un bateau et partez à la découverte de la rivière salée et découvrez le parcours historique du sel, et [3 marais salants à l'Ile d'Olonne](#) (marais aux Fèves, marais des Avocettes et marais Rivolia)..



Marais Salants de l'Ile d'Olonne



Les Salines



Plus d'infos sur les marais salants de l'Ile d'Olonne

Du mois d'avril à septembre pendant la période de récolte, les sauniers de l'Ile d'Olonne sont sur le site toute la journée.

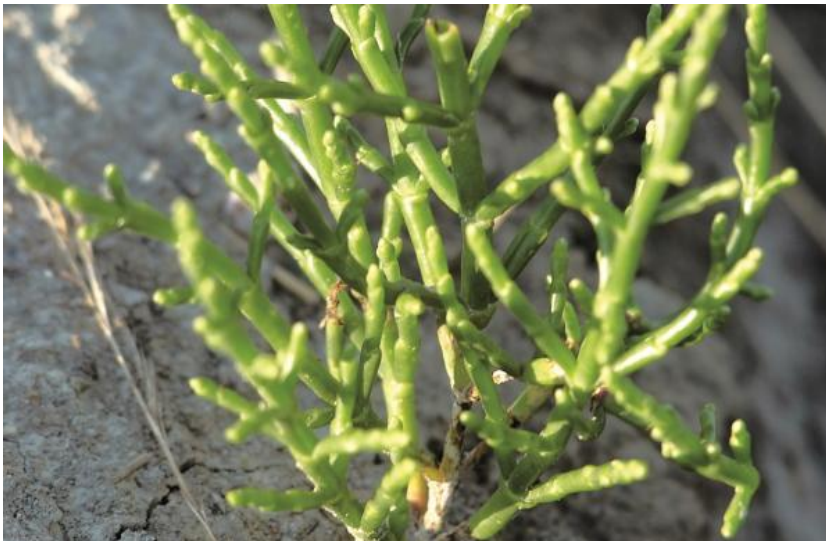
> **La Salorge de la Vertonne (le Marais aux Fèves).**

- **Marais Rivolia** - Sur le site de production, la Famille Raffin explique avec passion ce métier millénaire ... qu'elle exerce depuis 1744.

> **Marais des Avocettes** - Yohan Eveno propose une exploitation respectueuse des traditions et des méthodes utilisées au siècle dernier.

-->> Route départementale D87 en direction de l'Ile d'Olonne depuis Olonne sur Mer par D80 du D88.





3 Plantes typiques du Marais :

> **l'Obione** : feuillage très fin, gris argenté, cette plante pousse les pieds dans l'eau salée et supporte d'être immergée.

> **La Saladelle** : appelée également statice ou lavande de mer. Pousse également les pieds dans l'eau saumâtre, voir salée et se conserve en bouquets séchés.

> **La Salicorne** : se récolte au printemps pour être confite à la façon des cornichons. Elle peut être cuite comme le haricot vert puis en automne, elle donne au marais une jolie couleur rouge.