Les Amis du Vieil Istres

Histoire - Préhistoire – Archéologie
Traditions

Les Salins du Midi à Aigues-Mortes

Sortie du samedi 18 mai 2019 (après-midi)

A droite, l'étang de réserve, qui s'étend jusqu'à l'entrée des remparts d'Aigues-Mortes, est encore asséché en mai. Il est rempli au mois de juin avec de l'eau de mer à 29° Baumé et à un débit de 45 000 m^3/h. Les eaux sont ensuite transférées dans les tables salantes où, en fin de chaine, le sel sera récolté en septembre.

Le musée du sel (ancien mas du Vieux Perrier). Ci-dessous : une image extraite du musée montrant les eaux rouges des tables salantes. Cette couleur indique une salinité de plus en plus élevée. Elle est due à la prolifération de l'algue Dunaliella salina (riche en carotènes), très utilisée en cosmétique pour fabriquer des crèmes contre le dessèchement de la peau. Autrefois, les sauniers dont la peau était éprouvée par les sels, se protégeaient le visage avec cette algue.

La montée sur l'une des camelles offre un magnifique panorama sur le site qui demeure aujourd'hui le plus grand salin méditerranéen. Ci-dessous : la vue côté sud sur les tables salantes.

Depuis la camelle, deux autres panoramas côté nord sur le site ainsi que sur l'étang de réserve et les remparts d'Aigues-Mortes

Ci-dessus : les camelles de la récolte 2018 (300 000 tonnes). Le sel est principalement dédié à l'agro-alimentaire. En bas : fin de la chaine de traitement du sel avant la mise en boite.

Le tas de sel récolté formant la camelle est stocké à l'air libre mais, dès les premières pluies, le sel cristallise et forme en surface une croute protectrice. Avant le conditionnement, le sel est lavé avec de la saumure concentrée puis séché et criblé dans une essoreuse (ci-dessus). Le sel lavé est alors transféré par une gerbeuse à proximité pour former une camelle propre (ci-dessous).

Les Salins du Midi ont reçu en 2013 le prix Entreprises et Environnement pour ses actions menées en faveur de la biodiversité. Car la faune et la flore du site sont riches. Ici, deux espèces protégées habituées aux milieux salés : la saladelle de Girard et la saladelle fausse pâquerette. (Images Salins du Midi).

Deux espèces qui apprécient la proximité des milieux maritimes. Ci-dessus : la sterne pierregarin en train de s'accoupler et ci-dessous : un passage de sternes caugek.

Flamants roses. Le site des Salins du Midi représente la première réserve de flamands en Europe (sédentaires et migrateurs). Les individus nicheurs sont suivis et bagués. La couleur des flamands provient de leur consommation de crevettes Artemia salina qui ont précédemment consommé l'algue Dunaliella salina qui confère la couleur rosée à l'eau lorsqu'elle prolifère. Ci-dessous : le tadorne de Bellon, un canard habitué aux zones côtières et aux milieux saumâtres.

Panneau La Baleine à l'entrée du site des Salins du Midi. Depuis 1934, c'est la marque référence de cette compagnie avec sa consœur le Saunier de Camargue plus spécialisée dans la fleur de sel et les sels aromatisés.