



À la découverte du sel La Baleine

Bienvenue à Aigues-Mortes, la cité médiévale aux remparts située au cœur de la Camargue. La ville, qui s'enrichit jadis en accueillant des vaisseaux, a vu son port s'assécher. Celui-ci est remplacé aujourd'hui par le site de production des Salins du Midi, qui fournit la moitié de la réserve française de sel. Cet "or blanc" de Camargue se révèle au cœur d'une terre sauvage, sur près de 8.000 hectares, où se mêlent une faune et une flore remarquables qui s'épanouissent en harmonie sur les marais salants.

Dans ce dossier, découvrez-en davantage sur Aigues-Mortes et ses Salins ainsi que sur les techniques de production du sel. Vous ferez également connaissance avec la marque La Baleine, la référence du sel français appartenant au groupe Salins, l'un des principaux producteurs et distributeurs de sel en Europe.

Les origines d'Aigues-Mortes

Le site d'Aigues-Mortes est occupé depuis les origines de l'Homme. Durant l'Antiquité, une colonie grecque s'y était déjà installée. Par la suite, les Romains seront les premiers à y organiser la production et l'exploitation du sel.

La vocation salinière d'Aigues-Mortes remonte donc à l'Antiquité (IV av J.C.). Peccius, ingénieur romain, a été chargé au début de l'ère chrétienne d'y organiser la production de sel. La ville d'Aigues-Mortes permettait au roi Saint Louis (Louis IX) de disposer d'un port d'accès à la Méditerranée pour des échanges commerciaux avec l'Italie et l'Orient. Au cours des siècles, le Salin d'Aigues-Mortes est longtemps resté la propriété des moines et rois de France. Durant leur règne, Saint Louis, fondateur de la ville d'Aigues-Mortes et son petit-fils, Philippe le Bel, s'intéressaient de près à la vente du sel dont ils tiraient un impôt bien connu sous le nom de la gabelle. À la fin du XVII^e siècle, 17 petits Salins étaient exploités dans l'enclos de Peccais. Ils appartenaient à divers propriétaires qui, après les graves inondations de 1842, s'associèrent à un négociant montpelliérain pour fonder en 1856 la Compagnie des Salins du Midi, aujourd'hui connue sous le nom de SALINS.





Une situation géographique exceptionnelle

Le Salin d'Aigues-Mortes, grâce à son microclimat très ensoleillé et ses plans d'eaux, s'avère être une zone humide au patrimoine inestimable. Les zones humides jouent un rôle primordial dans le maintien de la biodiversité et sont à la deuxième place des richesses biologiques mondiales, après la forêt tropicale.

Les Salins sont entretenus par les sauniers, de véritables "agriculteurs de la mer". L'activité salicole est à l'origine d'un écosystème original, particulièrement riche et divers. Le procédé de production de sel de mer entraîne des conditions favorables à l'alimentation, la reproduction et le repos de nombreuses espèces d'oiseaux. Plus de 192 espèces de plantes, plus de 10.000 flamants roses et plus de 200 espèces d'oiseaux sont présents sur le plus grand salin de Méditerranée. Cela est possible grâce aux eaux particulièrement chargées en sel. Cet environnement est aussi propice au développement d'une flore diverse faisant du Salin d'Aigues-Mortes un site naturel protégé.

Le site fait partie du programme « Life » de l'Union Européenne pour l'environnement et le climat. L'objectif est de protéger et d'augmenter les espèces vivant sur le salin tout en mettant en place des actions de sensibilisation et de communication, la protection des habitats naturels des oiseaux, la restauration des lagunes côtières, etc.

Sur la carte

Le Salin d'Aigues-Mortes est situé sur deux départements (le Gard et les Bouches-du-Rhône) ainsi que sur 4 communes (Aigues-Mortes, Le Grau-du-Roi, Saint-Laurent d'Aigouze et les Saintes-Maries-de-la-Mer). Le Salin s'étend sur une longueur de 18 km du Nord au Sud et sur une largeur de 13,5 km d'Est en Ouest. Plus de 340 kilomètres de routes et chemins sillonnent dans tous les sens des milliers d'hectares, soit une superficie environnant celle de la ville de Paris. Le Salin offre un paysage typique de la Camargue et abrite une grande diversité biologique.





Le fonctionnement d'un Salin

Un Salin est constitué d'un ensemble de bassins de faibles profondeurs et de tables salantes où est récolté le sel. Cet or blanc est obtenu par évaporation de l'eau sous l'action conjuguée du soleil et du vent.

1. Mise en eau du Salin

Au début du printemps, le saunier (agriculteur de la mer) réalise la mise en eau des tables grâce à un canal reliant le site directement à la mer.

2. La concentration

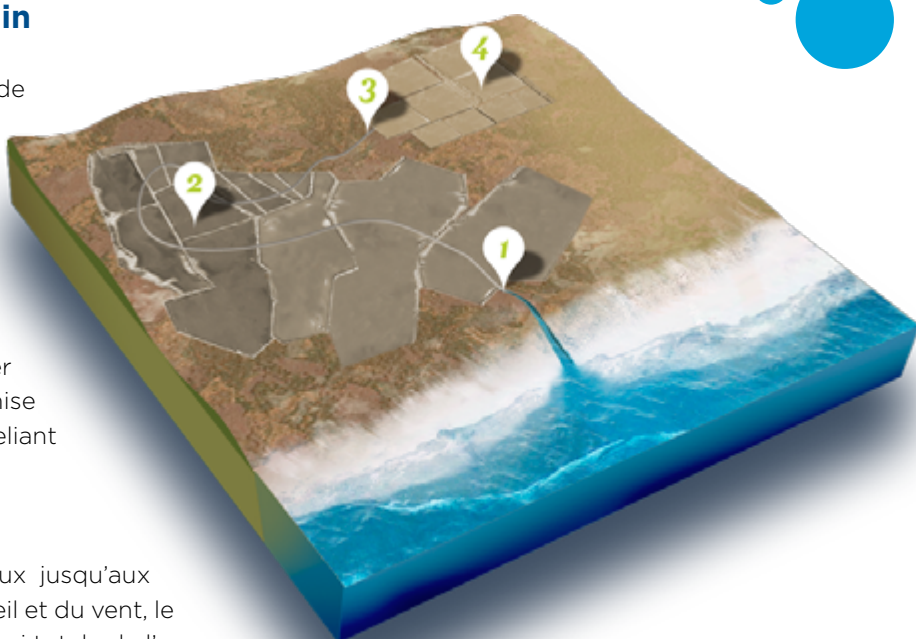
Par son travail d'irrigation des eaux jusqu'aux tables salantes et sous l'effet du soleil et du vent, le saunier obtient une évaporation quasi totale de l'eau de mer, laissant place à une eau saturée en sel appelée plus communément "saumure".

3. La cristallisation

D'avril à septembre, sous l'effet de l'évaporation naturelle, grâce à l'effet conjugué du soleil et du vent, les tables salantes gorgées de saumure cristallisent afin de former un "gâteau de sel" d'une épaisseur de 9cm en moyenne.

4. La récolte

Elle a lieu une fois par an, en septembre, avant la période de forte précipitation. Durant un mois, toutes les énergies sont mobilisées pour moissonner le "gâteau de sel" en le soulevant délicatement du sol. Le sel est ensuite stocké en camelle.





La Baleine, sel de mer des grands espaces depuis 1934

Depuis 1934, la marque La Baleine accompagne notre quotidien, relève le goût des aliments et de nos repas tout en préservant l'environnement naturel dédié à la production de son sel de mer.



Le saviez-vous ?

La conception du logo de La Baleine a été confiée à Benjamin Rabier, un célèbre peintre et illustrateur français également à l'origine du logo de La Vache qui rit. Pour La Baleine, Rabier a opté pour une illustration de baleine, la reine incontestée des océans. Les tons bleu et blanc symbolisent les couleurs de la mer et soulignent le caractère naturel de l'extraction du sel.

Pionnière sur le marché du sel, elle a su établir une affinité avec ses consommateurs en :

- Imposant son emblème, la baleine, représentée au fil des années sous les traits d'un animal sympathique.
- Innovant : La Baleine a su évoluer et innover au fil des ans. Sa salière emblématique et les nombreuses évolutions packagings en sont l'incarnation.
- Diversifiant son offre : la marque propose aujourd'hui une large gamme de produits : sel de mer fin, gros sel de mer, gros sel gris de Guérande ou encore Fleur de sel de Méditerranée.





Santé & nutrition

La Baleine s'est toujours préoccupée du bien-être et de la santé de ses consommateurs dans le développement de ses produits. La marque s'engage depuis longtemps à jouer un rôle actif en proposant des sels iodés et des sels fluorés, comme le recommande le Programme National Nutrition Santé.

Le sel (chlorure de sodium) est composé à 40% de sodium (Na) et 60% de chlore (Cl). Il est indispensable au métabolisme et à l'équilibre de notre organisme. Le sel permet notamment aux muscles de se contracter en leur transmettant les impulsions nerveuses et contribue au bon fonctionnement du cœur. Il intervient aussi dans la régulation de la pression artérielle et stimule la digestion.

Une quantité journalière de 5 à 6 g de sel est suffisante pour couvrir tous vos apports quotidiens. Le sel que vous ajoutez en cuisinant ou à table représente seulement 10 à 20% de la quantité de sel que nous consommons chaque jour. Comme le préconise le Plan National de Nutrition Santé, il est nécessaire de consommer en quantité raisonnable les produits courants contenant, naturellement ou par ajout, du sel tel que le pain, la charcuterie, les fromages, ou encore les plats cuisinés, les soupes, les biscuits et les viennoiseries.

