



Het verhaal van La Baleine

Welkom in Aigues-Mortes, een middeleeuws stadje in het hart van de Camargue, ommuurd door een stevige omwalling. Waar vroeger een echte havenstad lag, zie je nu de Salins du Midi die de helft van het Franse zeezout produceren. Het 'witte goud' van de Camargue komt uit de feeërieke zoutmeren in een omvangrijk gebied (8.000 hectaren) met een opvallende fauna en flora.

In dit dossier vind je meer info over de geschiedenis van Aigues-Mortes, de zoutmeren en de technische aspecten van de zoutproductie. Ook maak je kennis met La Baleine, een zoutmerk van Groupe Salins, een van de voornaamste zoutproducenten en -verdelers in Europa.

De geschiedenis van Aigues-Mortes

De site van Aigues-Mortes werd al vroeg bewoond. Tijdens de oudheid installeerden de oude Grieken er zich, maar het waren de Romeinen die als eersten startten met de zoutproductie en -ontginning.

Aigues-Mortes als 'stad van zout' dateert dus al van de oudheid (4 v. Chr.). Peccius, een Romeins ingenieur, kreeg aan het begin van het christelijke tijdperk de taak om de zoutproductie op te starten. Later kreeg koning Lodewijk (Lodewijk IX) de toestemming van de stad Aigues-Mortes om een haven te bouwen, als toegangspoort tot de Middellandse Zee. Zo kwam er handel op gang met grootmachten als Italië en het Oosten. In de loop der eeuwen bleven de zoutmeren van Aigues-Mortes eigendom van kloosters en koningen. Heilige Lodewijk, stichter van de stad Aigues-Mortes, en zijn kleinzoon, Filips de Schone, toonden veel interesse voor de verkoop van zout en spijsden de schatkist met een koninklijke taks op het zout, 'la gabelle' genoemd. Eind Xlle eeuw werden er in Peccais 17 kleinere zoutmeren geëxploiteerd door verschillende eigenaars. Na de zware overstromingen van 1842 besloten de zoutwerkers zich te verenigen: Salins du Midi werd in 1856 opgericht. Vandaag heet die vereniging Groupe Salins, waarvan ook La Baleine deel uitmaakt.





Unieke biodiversiteit

Dankzij een microklimaat met veel zon en grote wateroppervlaktes, zijn de zoutmeren van Aigues-Mortes een interessant gebied met een rijke fauna en flora. De vochtige zones spelen een belangrijke rol in het behoud van de biodiversiteit. De zoutmeren hebben na het tropisch regenwoud de grootste biologische rijkdom ter wereld.

De zoutmeren worden onderhouden door 'sauniers', landbouwers op zee zeg maar. Ze kennen het vak van de zoutbewerking als geen ander en stemmen dit volledig af op het unieke ecosysteem van de meren. De omstandigheden waarin zeezout wordt geproduceerd en het zoutrijke water zijn ideaal voor de voeding, voortplanting en rustperiodes van talrijke vogels. Zo leven er meer dan 200 verschillende soorten, waaronder ruim 10.000 flamingo's. Ook vind je maar liefst 192 plantensoorten op de grootste zoutlagune van de Middellandse Zee. Die biologische rijkdom maakt het gebied tot een beschermde natuurlijke site.

De Salins maken ook deel uit van het 'Life'-milieuprogramma van de Europese Unie, om het ecosysteem van de zoutmeren te beschermen via tal van sensibiliseringsacties en campagnes rond de bescherming van de natuurlijke habitat van vogels, het natuurlijke herstel van de kustlagunes...

Op de kaart

De zoutmeren van Aigues-Mortes verspreiden zich over 2 departementen (le Gard en les Bouches-du-Rhône) en 4 gemeentes (Aigues-Mortes, Le Grau-du-Roi, Saint-Laurent d'Aigouze en les Saintes-Maries-de-la-Mer). De meren strekken zich uit over een lengte van 18 km van noord tot zuid en een breedte van 13,5 km. Meer dan 340 kilometer baantjes en wegen kronkelen rond de meren, over een oppervlakte die je kan vergelijken met die van Parijs. De zoutmeren dragen met hun specifieke uitzicht en rijke biodiversiteit bij aan het typische landschap van de Camargue.



Zoutwinning uit de meren

Een zoutmeer bestaat uit verschillende ondiepe bassins en zouttafels. Het witte goud wordt gewonnen uit verdamping van water onder invloed van zon en wind.

1. Zouttafels onder water

Bij het begin van de lente laat de saunier de zouttafels onder water lopen, door de toevoer van water uit een zeekanaal.

2. Concentratie

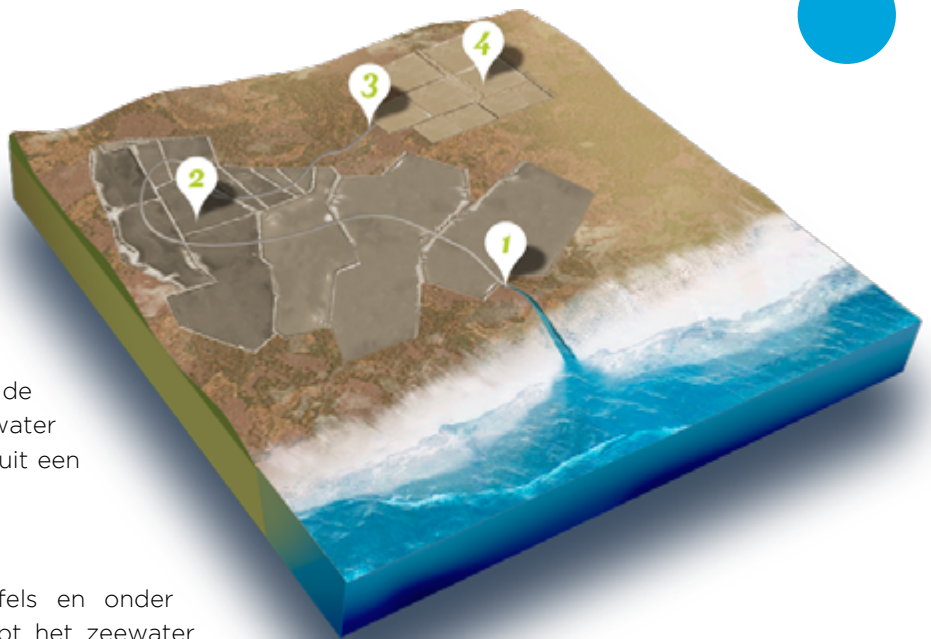
Dankzij irrigatie rond de zouttafels en onder invloed van zon en wind verdampt het zeewater bijna volledig en blijft er een residu achter van water verzadigd met zout: 'saumure'.

3. Kristallisatie

De natuurlijke verdamping onder invloed van zon en wind duurt van april tot september. De zoutresidu's kristalliseren en vormen een soort taart van zout, gemiddeld 9 cm dik.

4. Oogst

Eén keer per jaar, meestal in september net voor het regenseizoen, vindt de zoutoogst plaats. De zouttaarten worden geoogst door ze voorzichtig van de bodem te scheppen. Vervolgens worden ze opgeslagen 'en camelle', een piramidevorm waarin het zout kan drogen.





La Baleine, zeezout sinds 1934

Al sinds 1934 bestaat het merk La Baleine. De natuurlijke productie van zeezout geeft een extra smaaktoets aan tal van gerechten



Wist je dat...

...Benjamin Rabier het logo van La Baleine ontwierp? De bekende Franse schilder en illustrator stond ook aan de wieg van het logo van La Vache qui Rit. Voor La Baleine liet Rabier zich inspireren door een walvis, koningin van de oceaan. De blauwwitte tinten symboliseren de kleuren van de Middellandse zee en verwijzen naar het natuurlijke karakter van de zoutwinning.

Als pionier op de zoutmarkt staat het merk dicht bij zijn consumenten:

- door het logo: een walvis, geliefd dier dat het merk al jarenlang typeert.
- door innovatie: La Baleine blijft erin slagen om te vernieuwen, zowel op het vlak van zoutkwaliteit als gebruiksvriendelijke verpakkingen.
- door een breed assortiment aan producten: van fijn zeezout tot grof zeezout, het grijze, grove zeezout van Guérande of de Fleur de sel de Méditerranée.





Gezondheid & voeding

Welzijn en gezondheid is voor La Baleine altijd een belangrijke pijler geweest bij het ontwikkelen van producten. Het merk engageert zich sinds lange tijd actief door gejodeerd en gefluorideerd zout aan te bieden, zoals het Programme National de Nutrition Santé in Frankrijk voorschrijft.

Het zout (natriumchloride) bestaat voor 40% uit natrium (Na) en 60% chloor (Cl). Als voedingsmiddel is zout onmisbaar in een evenwichtig voedingspatroon. Zout helpt bovendien de samentrekking van de spieren door zenuwimpulsen van de hersenen naar de spieren te leiden. Daarnaast draagt zout bij aan de goede werking van het hart en stimuleert zout de bloeddruk en spijsvertering.

Een dagelijkse hoeveelheid van 5 à 6 g zout is voldoende voor de mens. Zout dat je toevoegt bij het bereiden van een maaltijd of aan tafel vormt slechts 10 tot 20% van de dagelijkse zoutinname. Zoals het Plan National de Nutrition Santé voorstelt, heb je dagelijks een voldoende hoeveelheid zouthoudende producten nodig, zoals brood, charcuterie, kaas of bereide maaltijden als soepen, koek en gebak.

