BC2--

Vue imprenable du Salin du haut d'une canelle de sel.

Point d'observation de la faune comentée par Michel Matrat.

Aigues-Mortes **Zones humides : le Salin dévoile ses secrets**

Dans le cadre de la Journée mondiale des zones humides, le Salin d'Aigues-Mortes a ouvert ses portes, samedi 6 février, à un public venu nombreux pour découvrir la richesse d'un site préservé exceptionnel.

Cette action forte était portée par Sonia Séjourné, responsable de la gestion des espaces naturels du groupe Salin.

Pour les amoureux de la nature, c'était toute une matinée offerte pour une visite guidée et une immersion complète au cœur d'une zone humide unique. *« La visite s'effectue en bus depuis la station de pompage jusqu'aux camelles de sel*, a précisé Michel Matrat, responsable environnemental du groupe. *C'est Patrick Ferdier, saunier de profession, qui expliquera le principe d'un marais salant, de la production du sel de mer à partir de notre matière première qui est l'eau de mer. »*

Le Salin d'Aigues-Mortes s'étend sur près de 10 800 hectares, soit une superficie légèrement supérieure à celle de la ville de Paris. Intimement liée à l'histoire d'Aigues-Mortes, la production du sel remonte aux premiers siècles de notre ère. Au XVIIe siècle, pas moins de 17 petits salins étaient exploités dans l'enclos de Péccais. Ce n'est qu'à partir de 1842, après les grandes inondations, que les propriétaires des salins s'associèrent à un négociant montpelliérain pour fonder, en 1856, la compagnie des Salins du Midi. *« Lorsque l'on dit "venir ici c'est partir loin", l'expression est réelle ; en effet, l'exploitation est située sur deux départements, le Gard et les Bouches-du-Rhône, et sur quatre communes : Aigues-Mortes, Le Grau-du-Roi, Saint-Laurent-d'Aigouze et Saintes-Maries-de-la-Mer, »* note Michel Matrat.

Un des trésors prisés par les participants : les roses de sel.

L'alimentation se fait par une station de pompage à 12 km au sud du salin : près de 50 millions de mètres cubes d'eau de mer sont prélevés chaque année. Sous l'effet du soleil et du vent, les eaux circulent sur 140 partènements qui totalisent une surface d'évaporation de 7 500 ha. Les neuf-dixièmes du volume des eaux pompées à la mer sont progressivement évaporées pour obtenir une concentration de 260 grammes de sel par litre à l'entrée des cristallisoirs.

L'activité salicole se conjugue avec la nature dans la mesure où le site est intégré au dispositif Natura 2000. Le Salin abrite quelque 200 espèces différentes d'oiseaux dont 55 viennent s'y nicher, comme la colonie de sternes hansel qui ne se reproduisent qu'en Camargue. Deux cent soixante-dix espèces de plantes, sont recensées sur le salin dont les plus connues sont la saladelle ou encore la salicorne, riche en sel et utilisée autrefois pour assaisonner les aliments lorsque le sel était rare et cher.

Le Salin révèle un spectacle fascinant avec la saumure dont la couleur vire du bleu vert à l'ocre puis au rouge foncé. Un phénomène qui s'explique en raison de la très forte teneur en sel des tables où seulement deux organismes arrivent à vivre : l'algue microscopique "dunallelia salina", très riche en carotène, et une minuscule crevette que les aquariophiles connaissent bien : "l'artemia salina". Prédateur de l'algue, lorsque l'eau devient trop salée "l'artemia" meurt, l'algue se multiplie et sécrète du carotène qui donne aux tables salantes leur couleur rouge.

Un salin d'Aigues-Mortes qui dévoile ses secrets. ●