dirigée vers la conche, second bassin de la saline, grâce à l'ouverture d'une trappe, manœuvrée par le saunier. Pendant une semaine elle va continuer à se décanter et subit une évaporation plus poussée.

Au fil des jours, la concentration en sel augmente encore, amorçant un processus de cristallisation qui se prolongera tout au long du circuit, de bassin en bassin.

Poursuivez sur le chemin et allez au niveau du bassin où se trouvent de grands carreaux d'eau (à gauche de La Salorge) et que l'on appelle les tables.

4. LES TABLES

Après son séjour dans la conche l'eau se dirige vers les tables, derniers bassins d'évaporation avant les bassins de récolte. Au fil de son parcours vers les tables l'eau se libère peu à peu de ses impuretés et se gorge d'oligo-éléments.

Dirigez-vous au niveau du bassin à droite de La Salorge.

Le saviez-vous ?

Utilisé pendant des siècles pour la conservation des aliments, le sel était exporté dans toute l'Europe. La concurrence du sel de mine, moins cher favorise le déclin du sel produit artisanalement.

5. LES BASSINS DE RÉCOLTE



Après son passage par les tables, l'eau se dirige vers les bassins de récolte. Le parcours se fait en plusieurs étapes : les muants, bassins rectangulaires qui accueillent l'eau pendant 24 heures. Ensuite, elle passe dans les nourrices, petits carrés situés en première rangée. Enfin, l'eau atteint les aires saunantes, deuxième rangée de carrés proche du bord, où la profondeur n'est plus que de 4 cm. C'est ici que la salinité atteint environ 300 g/litre et que le sel commence à se cristalliser, prêt pour la récolte.

Deux types de sel se forment : La fleur de sel, délicate, se forme à la surface de l'eau. Le gros sel, plus dense, se dépose au fond du bassin.

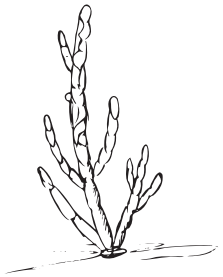
Allez jusqu'à La Salorge. Remarquez les pancartes apposées sur le côté droit du bâtiment. Puis n'hésitez pas à rentrer dans ce grenier à sel.

6. LA SALORGE

Découvrez le grenier à sel, qui sert également de boutique. Vous pourrez notamment y acheter du gros sel, de la fleur de sel et des sels aromatisés. Remarquez au fond de la boutique, le sel qui est stocké avant d'être mis en vente. Ouvert de Pâques à fin septembre.

Faites le tour de la Saline par le petit chemin qui passe entre la conche et le bassin de récolte. Vous arriverez à nouveau au point de départ.

LA SALICORNE



C'est la plus connue des plantes comestibles de bord de mer. On l'appelle aussi le haricot de mer.

Au printemps, à la recherche de la lumière, elle vient s'étendre au bord des marais, généralement en petits groupes formant des touffes.

On la récolte entre mai et juillet où elle sera la plus tendre. Elle se consomme de nombreuses façons : crue en salade, cuite comme des haricots verts, au vinaigre comme des cornichons.

12 LE GRAND-VILLAGE-PLAGE

AU CŒUR DU MARAIS SALANT

1,5 km

45 mn

BOUCLE SIMPLE

DÉPART : Parking 1 ou 2 du Port des Salines

INFO : Parkings gratuits

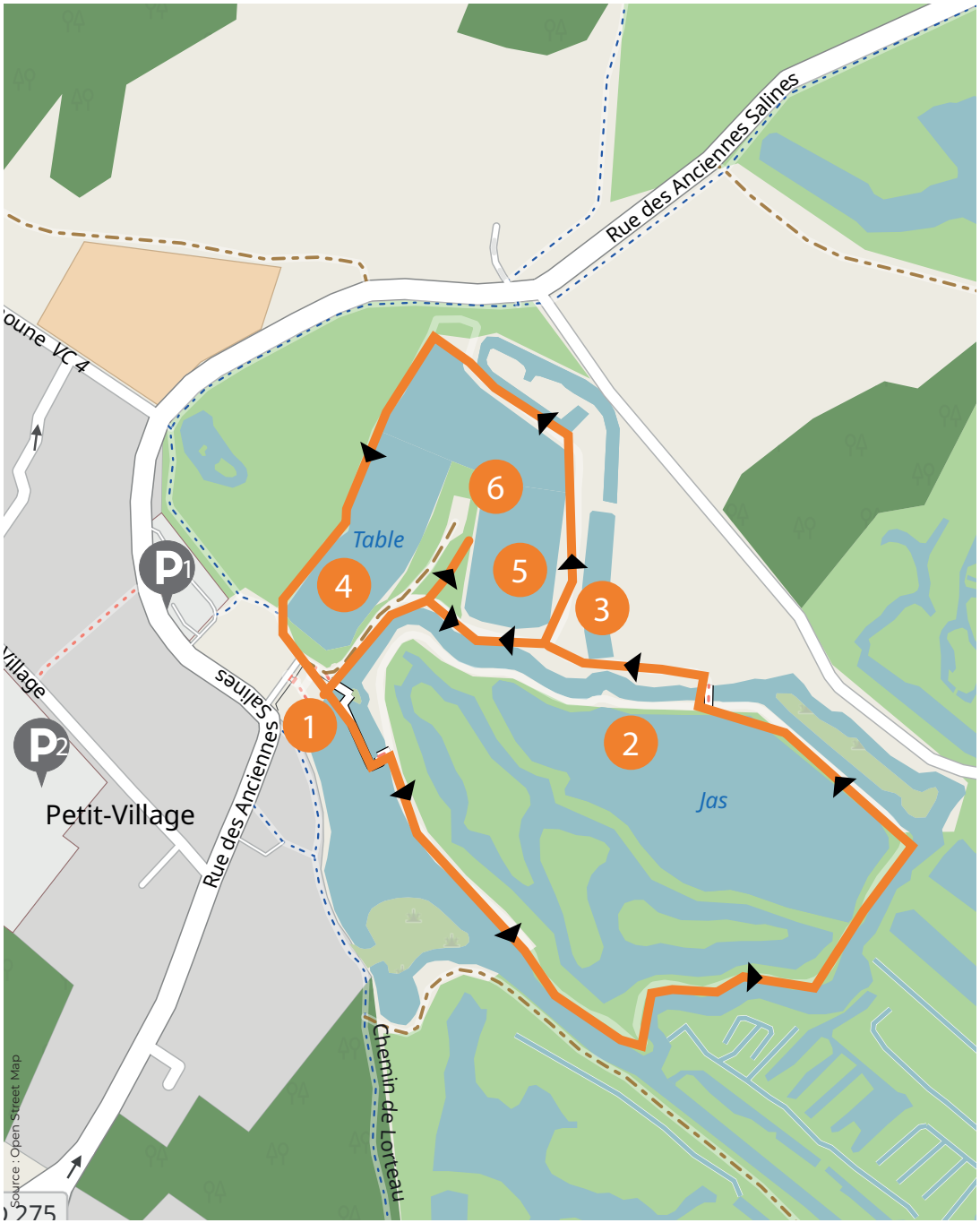


À DÉCOUVRIR SUR LE PARCOURS

1. Le Marais Salant du Port des Salines
2. Le Jas
3. La Conche
4. Les Tables
5. Les bassins de récolte
6. La Salorge

Le port des Salines, pittoresque avec ses cabanes colorées et son marais salant, est une étape incontournable pour mieux connaître les traditions oléronaises.

La balade se fera au cœur du marais et, au fil des pas, vous découvrirez le fonctionnement d'un marais salant. Pendant la période estivale, avec un peu de chance, vous pourrez voir le saunier cueillir la fleur de sel ou récolter le gros sel.



Du parking, dirigez-vous vers le Port des Salines et vers l'esplanade située devant l'écomusée.

1. LE MARAIS SALANT DU PORT DES SALINES



Dès le Moyen Âge, les marais salants d'Oléron constituent une ressource essentielle de l'économie insulaire. Au XVII[e] siècle, c'est l'âge d'or de la saliculture, de nombreuses salines couvrent alors le territoire oléronais, témoignant d'une activité intense.

À partir du XIX[e] siècle, la production de sel amorce un déclin durable. Les marais, progressivement abandonnés ou convertis en claires, sont réadaptés à l'affinage des huîtres.

Le savoir-faire ancestral des sauniers disparaît à la fin des années 1980, marquant la clôture d'un pan majeur de l'histoire oléronaise. Afin de préserver cette mémoire le Port des Salines est inauguré en 1994. Ce projet patrimonial d'envergure donne naissance à la reconstruction d'une saline et la création d'un musée consacré à l'histoire de la saliculture oléronaise.

Aujourd'hui, l'écomusée propose des visites guidées pour mieux comprendre la production et l'exploitation du sel ainsi que la location de barques pour explorer la faune et la flore des marais.

De l'esplanade, allez vers le pont et traversez-le. Continuez le long du quai. Après la terrasse du restaurant, prenez le petit passage qui vous mène vers le marais. Partez sur votre droite, sur le chemin, jusqu'à un autre pont.

2. LE JAS

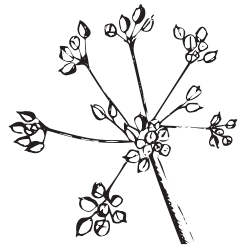
Le bon fonctionnement d'un marais salant repose sur un réseau hydraulique soigneusement pensé par le saunier, permettant à l'eau de circuler par gravité, de bassin en bassin, sans pompe ni mécanisme artificiel.

Au point de départ de ce circuit se trouve le jas, vaste réserve où l'eau de mer est d'abord stockée. Ce bassin, visible à gauche au pied du pont, constitue la première étape du processus de saliculture.

L'eau y parvient directement depuis l'océan, situé à 3 km, grâce à un chenal creusé par l'homme dans le marais. Ce canal, témoin du savoir-faire des anciens sauniers, alimente le jas toutes les deux semaines lors des grandes marées.

Peu profond (environ 50 cm), le jas joue un rôle essentiel : l'eau s'y décante naturellement, les sédiments se déposant au fond, tandis que l'évaporation progressive augmente sa concentration en sel au fil des jours, sous l'effet du soleil et du vent.

LE MACERON



Plante bisannuelle d'1 à 2 m, elle fut longtemps cultivée dans les jardins et sur les bosses de marais pendant le Moyen-Âge et au-delà. Elle était appréciée pour ses qualités gustatives et ses vertus médicinales.

Aujourd'hui, elle affectionne le bord de la mer où on peut la récolter en abondance à une période de l'année où les légumes se font rares : l'hiver ! Toute la plante est aromatique et peut se consommer. Ses tiges peuvent être confites comme l'angélique (février-mars) ; ses graines noires (août-novembre), moulues comme du poivre, servent de condiment.

Traversez le pont, prenez à gauche et continuez jusqu'à la conche, premier bassin sur votre droite.

3. LA CONCHE

Depuis le jas, l'eau de mer entame sa lente transformation. Une partie de cette eau est