

Salin-de-Giraud et le sel de Camargue

En Camargue, le sel est largement présent dans le sol. La nature du terrain, plat et argileux, parsemé d'étangs, se prête particulièrement bien à son extraction. Connue ici depuis longtemps, l'exploitation du sel s'est intensifiée à partir de la fin du XIX^e. Elle a pris deux orientations : à Salin-de-Giraud, la production répond aux besoins industriels ; plus à l'ouest, autour d'Aigues-Mortes, elle est destinée à l'alimentation.

De 30 000 à 40 000 tonnes à l'origine, la production de Salin-de-Giraud a connu diverses fluctuations, avant d'atteindre une capacité moyenne annuelle de 800 000 tonnes extraites sur une étendue de 11 000 hectares.

Techniques d'exploitation du salin

1. Prélever les eaux de mer. - Dans le golfe de Beauduc, de mars à septembre, les eaux sont directement prélevées de la mer par trois pompes qui en introduisent sur le salin 80 millions de mètres cubes.

2. Amener les eaux à saturation en chlorure de sodium. - L'eau de mer doit passer d'une teneur moyenne en sel (29 grammes par litre) à sa saturation (260 grammes par litre). Les saliniers font circuler les eaux sur des partènements (étangs aménagés par des digues et des cloisonnements) : la hauteur de l'eau, qui conditionne la vitesse de concentration par évaporation, reste ainsi constante et aussi faible que possible (en moyenne 35 centimètres).

Au cours d'une campagne, le volume des eaux en circulation est de l'ordre de 35 millions de mètres cubes et, avant d'être saturées, ces eaux ont parcouru environ 50 kilomètres.

3. Faire déposer le sel. - Le dépôt est réalisé par évaporation sur des surfaces « saunantes ». D'une superficie de 770 hectares, leur sol, soigneusement nivelé, permet de réduire la hauteur d'eau à 15 centimètres en moyenne. Les saumures saturées qui subsistent après évaporation prennent une coloration rose due à la présence de microorganismes halophiles.

4. Récolter le sel. - La récolte intervient de fin août au début d'octobre pour profiter au mieux de l'évaporation et éviter les pluies d'automne. La couche de sel est alors épaisse d'environ 76 millimètres, ce qui représente 1 000 tonnes de sel à l'hectare de surface saunante, la capacité d'extraction étant de 30 hectares par jour. Selon le climat, la récolte peut varier de 1 à 4.

Histoire des salins de Giraud

Depuis le XIII^e s. et jusqu'au milieu du XIX^e, on exploitait la soude végétale par incinération, afin de produire des cristaux de soude utilisés dans la savonnerie et la fabrication du verre.

En 1861, Ernest Solvay mit au point un procédé permettant la fabrication de soude à partir du sel, ce qui favorisa l'exploitation des marais salants de Giraud entreprise par Henri Merle (future société Pechiney). A la fin du XIX^e s., débuta le développement du bourg de Salin-de-Giraud autour de son étang. L'agglomération se structura alors autour de deux quartiers distincts, issus des deux entreprises, Solvay et Pechiney. La main-d'oeuvre pouvait ainsi être logée sur place, dans des ensembles calqués sur le modèle des corons miniers.

Environnement et espaces salicoles

La vaste zone des salins présente un grand intérêt écologique et paysager. Le fort développement d'un petit nombre d'espèces invertébrées offre aux oiseaux une nourriture abondante qui permet une nidification unique en Europe (flamants, avocettes, sternes...) dans un site particulièrement propice. Des milieux ont été sauvegardés ou recréés pour la préservation de la faune et de la flore.

[Texte de Aline Martin in « *Arles, le guide : musées, monuments, promenades* », Editions du Patrimoine, 2001]