



INFORMATION

OCTOBRE 2024



LES SAUNIERES
DE L'ÎLE DE RÉ

VISITE DES SAUNIERES DE L'ÎLE DE RÉ ET DE LA FERME DE CANDÉE



Dans le cadre du **Projet Alimentaire Territorial**, les agents des cantines et les élus de la Communauté de Communes Cœur de Saintonge ont participé mercredi 25 septembre à une **journée terrain** dédiée à la **valorisation des produits locaux**. Cette immersion au cœur du savoir-faire artisanal et agricole de la région a permis de **renforcer les liens** entre les **acteurs de restauration collective** et les **producteurs locaux**.

VISITE MATINALE À LA COOPÉRATIVE DES SAUNIERES DE L'ÎLE DE RÉ

Le matin, le groupe s'est rendu à Ars-en-Ré pour découvrir les **marais salants** emblématiques de l'Île de Ré. **Christelle Laurence**, chargée d'affaires de la Coopérative des Sauniers, a accueilli les participants et leur a offert une présentation détaillée du **processus de production du sel**, une ressource précieuse façonnée par la nature et le travail humain depuis des siècles.

Les visiteurs ont découvert les **spécificités des trois grandes techniques d'extraction du sel**, chacune ayant ses particularités :

TECHNIQUE MINIÈRE

Utilisée pour extraire le sel gemme, cette méthode consiste à exploiter des gisements souterrains créés il y a des millions d'années lors de l'évaporation d'anciens océans. Ce sel, prélevé dans des mines, est principalement utilisé pour le déneigement (80%) et seulement 20% est destiné à la consommation humaine.

TECHNIQUE PAR DISSOLUTION

Ici, de l'eau douce sous haute pression est injectée dans le sol pour dissoudre les dépôts de sel. La saumure ainsi obtenue est ensuite extraite et chauffée dans de grands évaporateurs. Le sel, en se cristallisant, est récupéré pour divers usages, y compris alimentaires.

TECHNIQUE PAR ÉVAPORATION NATURELLE

Cette méthode artisanale, utilisée dans les marais salants de l'Île de Ré, repose sur un phénomène d'évaporation de l'eau de mer. L'eau est acheminée vers des bassins peu profonds où elle s'évapore progressivement sous l'effet du soleil et du vent. Une fois la concentration de sel suffisante, le saunier récolte le sel qui s'est cristallisé dans les bassins.



Présentation du sel par Christelle LAURENCE



Marais Salants à Ars-en-Ré

ZOOM SUR LA FLEUR DE SEL ET LE GROS SEL

Durant cette visite, un focus particulier a été mis sur deux produits phares de l'Île de Ré :

LA FLEUR DE SEL

Réputée pour sa **finesse** et son goût **délicat** , la fleur de sel se forme sous certaines **conditions** **météorologiques favorables** , lorsque soleil et vent sont au rendez-vous. Vers 16h, le saunier vient délicatement « **cueillir** » cette fine pellicule de cristaux qui se forme à la surface des bassins, sans toucher le fond pour éviter de mélanger avec le gros sel. Ce travail de précision en fait un **produit d'exception** , apprécié des gourmets.

LE GROS SEL

Plus robuste et souvent utilisé en cuisine, le gros sel est récolté tôt le matin. Il **se forme au fond des bassins** , au contact de l'argile, ce qui lui donne sa teinte grise caractéristique. Pour sa récolte, le saunier utilise un outil appelé **simoussi** , une sorte de râteau doté d'un côté biseauté pour pousser l'eau et un côté plat pour ramener le sel en tas. Un **savoir-faire ancestral** qui fait la fierté des sauniers rétais.

APRÈS-MIDI À LA FERME DE CANDÉ : DÉCOUVERTE DE L'ÉLEVAGE BIO



Sébastien et Pierrick

Après cette matinée instructive, le groupe s'est rendu à la **Ferme de Candé** , où **Pierrick** , transformateur fromager, les attendait.

Cette exploitation familiale, reprise il y a 5 ans par **Sébastien Babin** et sa sœur **Catherine** , s'est tournée vers l' **agriculture biologique** pour allier **qualité des produits** et **respect de l'environnement** . Elle présente un cheptel de **70 vaches laitières** , composé de races variées comme les Montbéliardes, les Jersiaises et les Blondes d'Aquitaine. Ces vaches profitent de pâturages en plein air pendant trois quarts de l'année, aux

abords des marais poitevins, garantissant ainsi une **alimentation saine et un bien-être optimal pour les animaux** . La ferme dispose d'environ **70 hectares de cultures fourragères** , permettant une **autonomie alimentaire** complète pour les vaches. Grâce à cette **gestion durable des terres** , les animaux bénéficient d'une alimentation naturelle, sans produits chimiques ni pesticides, en parfaite adéquation avec les principes de l'agriculture biologique.

La ferme propose une **large gamme de produits** , notamment : yaourts aromatisés, fromage blanc, lait cru, petits fromages frais ou affinés, tomme, mais aussi des légumes de saison et de la viande. Cette diversité permet à la ferme de répondre à une **demande locale croissante** pour des produits biologiques et authentiques, tout en valorisant les **circuits courts** .



Les veaux

En fin de journée, les agents et les élus ont pu se procurer certains des produits de la ferme dans le magasin sur place. Ce **moment convivial** a permis de clôturer la journée sur une note gourmande, tout en rappelant l'importance de **soutenir les producteurs locaux engagés dans des démarches responsables** .