

Information - Octobre 2024

# VISITE DES SAUNIERS DE L'ÎLE DE RÉ ET DE LA FERME DE CANDÉE

Dans le cadre du **Projet Alimentaire Territorial de Saintonge Romane**, 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 Sauniers 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

Les circuits courts désignent un mode de commercialisation impliquant **au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur**. Lorsqu'ils sont dits « de proximité », ils privilégient les échanges locaux, soutenant l'économie du territoire et réduisant les transports.

### 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.



## Après-midi à la Ferme de Candé : Découverte de l'élevage bio

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.



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**.



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.