



Amandine Glinche,
saunière

ET LA VIE PREND TOUT SON SEL

Autour de Sauzelle, le paysage de marais salants en friche s'étend à perte de vue, immensité labourée par les vents que rien n'arrête. L'une de ces salines oléronaises revit aujourd'hui sous la houlette, ou plutôt la *boguette*⁽¹⁾, d'Amandine la saunière. À la prise du Petit port, on voit de nouveau s'aligner les *pilots*⁽²⁾ et miroiter les mosaïques d'aires saunantes au soleil couchant...

TEXTE : CHARLES VINCENT - PHOTOS : JEAN-LOUIS LE CŒUR

Fille de la campagne sarthoise, Amandine est heureuse de travailler au grand air. Elle a de qui tenir. Son grand-père Roger était jardinier au château et sa grand-mère Paulette tenait la ferme familiale. Une infinie tendresse anime Amandine à l'évocation de ses grands-parents, qui lui ont transmis esprit d'autonomie et respect de la terre. Deux petites graines qui vont germer à la faveur d'une formation en alternance «hygiène, sécurité, environnement» en milieu industriel. Non, sa place n'est ni en usine, ni au bureau, mais dans la nature. C'est alors qu'une amie lui parle du sel de Guérande...

Tout s'enchaîne très vite : une première formation de paludière⁽³⁾ sur la presqu'île, puis trois ans sur l'île de Ré, à l'Ecomusée du marais salant. Là, elle apprend sur le tas, ou plutôt le *tasselier*⁽⁴⁾, auprès notamment de Laurent Courret, «*saunier généreux et attentif*». Un beau jour, brevet de responsable d'exploitation agricole en poche, elle est prête à s'installer à son compte et à rallier les rivages de ses vacances de petite fille : ceux de l'île d'Oléron. Carte IGN en main, elle part à la recherche d'un marais à reprendre, repère les emplacements idéaux, fait une bonne centaine de visites, parfois sous le regard en coin des autochtones... *Al é pas d'ichi*, ●●●



●●● *thielle là. Qu'é t'ò qu'à cherche, la feuye ?...* Bingo ! Elle finit par tomber sur une saline en friche, appelée « prise du petit port », qui avait été exploitée par un certain Constant Quillet jusqu'en 1982... L'année de sa naissance ! Le destin ne frappant jamais deux fois à la même porte, elle se lance dans l'aventure, crée son entreprise de saliculture en 2011 (*Cristal du Marais*), et met enfin en pratique les précieux conseils de ses maîtres de stage, paludiers à Guérande, Martine Caharel et Didier Aube.

Après trois semaines de pelleuse à décaisser les fonds d'une cinquantaine de bassins et d'aires saunantes, un an à façonner à la main un kilomètre de *ponts*⁽⁵⁾ et à remettre en fonction le parcours de l'eau sur 2 km (lire encadré), la saunière a commencé à récolter en 2012. « *La récolte se fait au cours des journées les plus chaudes de l'été. Le reste du temps, de même qu'un marin brique son bateau en attendant le vent favorable, j'habille le marais pour qu'il soit prêt. Je le toilette et le débarrasse de ses algues, je galbe les ponts pour qu'ils résistent aux intempéries...* » Production, valorisation, vente : le métier d'Amandine est triple, volonté d'indépendance oblige. Mais comme elle n'a pas quatre bras, elle a confié le volet « découverte » à Jean-Louis Le Cœur, un autre passionné du marais, qui sait comme personne émerveiller les visiteurs par ses talents de conteur dans l'âme⁽⁶⁾.

Pour la saunière, le travail est dur et le lendemain jamais sûr, tant le marais est fragile et les paramètres naturels incontrôlables : évaporation de l'eau, direction et force des vents, pluviométrie... Son ennemi le plus sournois, c'est la rosée du petit matin qui gêne la récolte en réhumectant le sel. L'ami du saunier, c'est le vent d'est qui sèche le marais ; à ne pas confondre avec l'*amissaunée*, cette portion de canalisation où l'eau devient poisseuse car elle est déjà à demi saunée... Le langage salicole est riche de ces vocables savoureux. Parmi les préférés d'Amandine, il y a la *vie*, qui désigne le chemin sur lequel on remonte le sel avec la *simouche*⁽⁷⁾. Ou encore le *porte-ève*, cette rigole par où, au cœur de la saline, transite la « dernière eau » avant d'arriver à l'aire de cristallisation. Il faut préciser qu'*ève*, en patois oléronais, signifie « eau ». Hommage des gens d'ici à la création du monde.

(1) *Pelle en bois dont se sert le saunier pour débarrasser le marais de ses « fagnes » (limon qui se forme durant l'hiver sur le fond des aires).*

(2) *Coubes ou pilots : petits cônes de sel alignés par le saunier sur les levées de terre qui longent les aires saunantes.*

(3) *Les saliculteurs sont traditionnellement appelés paludiers à Guérande et sauniers sur la côte charentaise.*

(4) *Aire de stockage aménagée sur le chemin qui borde le marais et destinée à recevoir la vache, tas de sel qui peut atteindre deux ou trois mètres de hauteur.*

(5) *Petites levées d'argile qui délimitent les aires saunantes.*

(6) *Pour s'inscrire à une visite du marais, téléphoner au 06 88 62 67 69 (ateliers « L'eau libre »).*

(7) *Simouche ou simoussi : longue perche munie d'une planchette à récolter le viau (la fleur de sel) à la surface de l'aire saunante (le saunier utilise également le souvron, planchette trouée munie d'un manche, pour « tirer » le sel, et le rouable ou rabale pour battre l'eau et ainsi provoquer la cristallisation du gros sel).*

Le marais salant

Le principe du marais salant (technique peut-être inventée par les Celtes, plus sûrement importée par les Romains) consiste à favoriser l'évaporation naturelle de l'eau de mer par étapes successives, tout au long d'un vaste circuit hydraulique à niveaux composé de bassins et de canaux reliés entre eux par des conduites à débit réglable. A l'issue de son lent cheminement, l'eau se retrouve saturée en sel et celui-ci commence sa cristallisation. Outre la préparation du marais et la récolte, le savoir-faire du saunier repose sur la maîtrise des débits de l'eau et l'exploitation optimale des conditions météorologiques.

Cristal du marais

Le sel d'Amandine (marque Cristal du Marais) est en vente toute l'année dans les boutiques et rayons de produits régionaux, ainsi que sur le marché de Boyardville, un matin sur deux en été (mercredi, vendredi et dimanche).

Contact : cristaldumarais@yahoo.fr
ou 06 81 68 62 80

