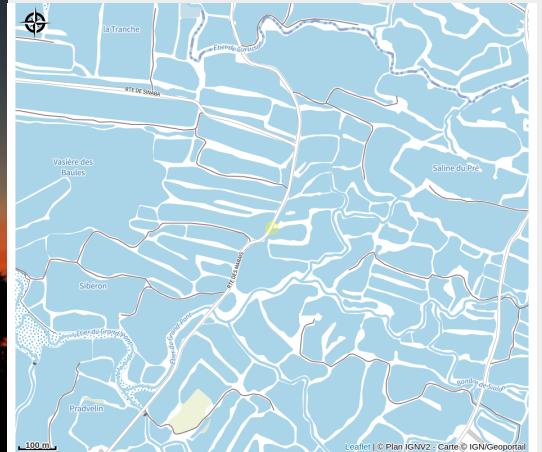


# Les Marais Salants



Crédit photo : (DR)



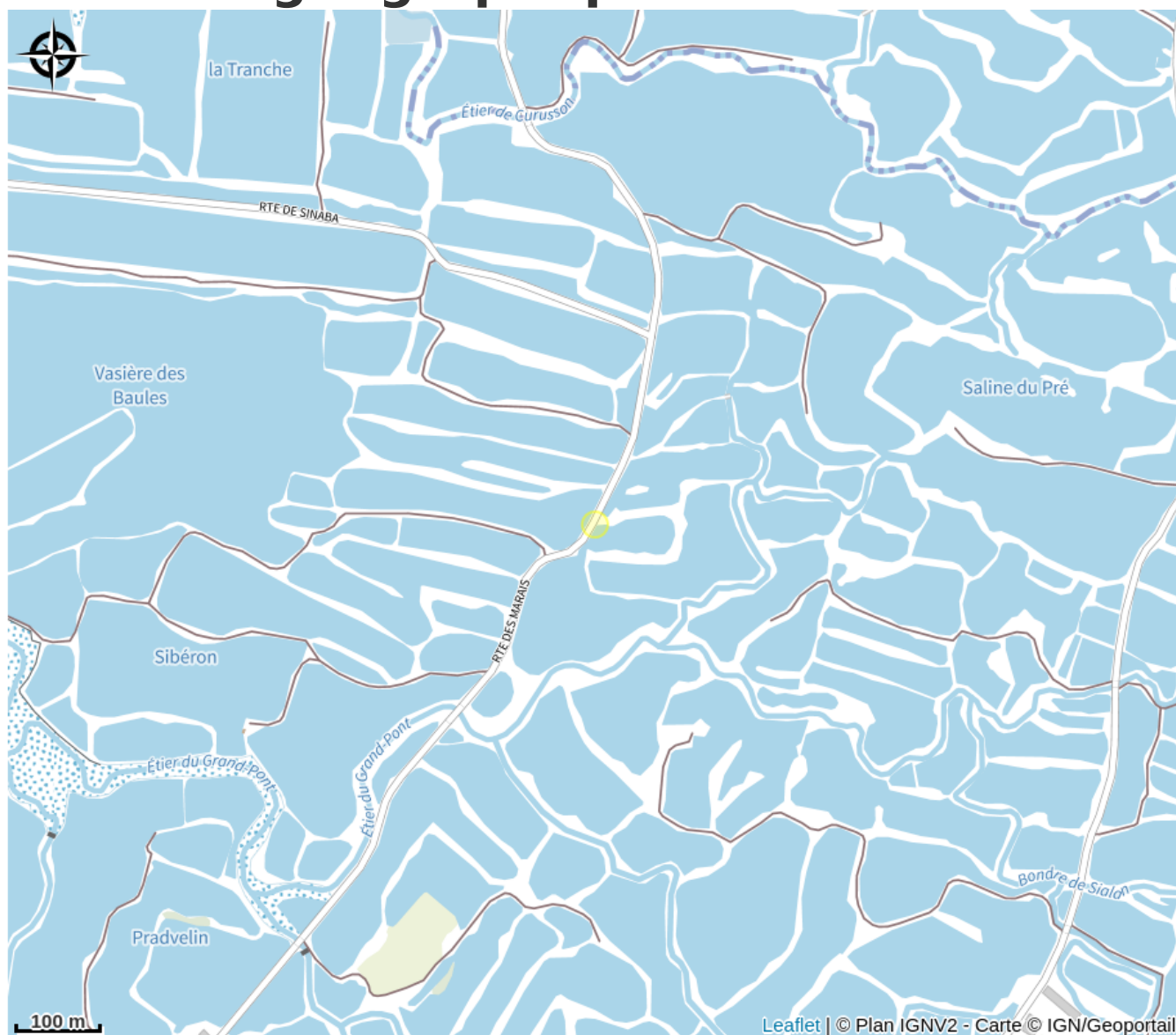
## Infos pratiques

Categorie : A voir

# Description

Entre Terre et Mer Les premiers marais salants ont été formés par l'Homme dès le IXe siècle et déjà au XVe siècle, ils existaient tels que nous les voyons aujourd'hui. La technique de récolte est, quant à elle, bien plus ancienne et aurait été mise au point dès l'Antiquité par les Romains. Jusque dans les années 1900, les marais salants s'étendaient encore jusqu'au nord de Pornichet. Aux beaux jours, le paludier récolte l'or blanc selon des techniques ancestrales. Aujourd'hui, de nombreux batziens exercent ce métier sur les 459 hectares de marais salants que compte la ville. En été, lors des grandes marées, l'eau s'engouffre dans les marais salants et poursuit ensuite un cheminement jusqu'à son arrivée dans les oeilletts. Sous l'action du vent et du soleil, l'eau s'évapore et atteint un taux de salinité idéal pour la récolte de la fleur de sel. Découvrez les Marais Salants à Batz-sur-Mer ! Les marais salants sont une curiosité et un espace de découverte exceptionnels. Mais ils restent avant tout un lieu de travail et de production, un milieu humide à l'équilibre écologique fragile. Une fréquentation trop intense et des attitudes irrespectueuses risquent de mettre en péril ce patrimoine. Sachez que les marais sont des propriétés privés où plusieurs paludiers partenaires vous accueilleront pour vous faire découvrir leur travail et le domaine des marais salants. Vous avez également la possibilité de découvrir les marais en calèche ainsi que les villages paludiers. Le fonctionnement des Marais Salants - l'hiver et le printemps sont consacrés aux travaux d'entretien puis à la préparation du marais pour la récolte estivale - en été, à chaque grande marée, le paludier remplit la vasière (réservoir) en ouvrant la trappe qui communique avec l'étier. Puis il fait circuler l'eau dans une succession de bassins (cobier, fards, adernes) où elle progresse par gravité grâce à de minutieux réglages. L'eau s'évapore sous l'action du vent et du soleil. La salinité augmente dans les oeilletts où le sel se cristallise. Le paludier produit deux sortes de sel : - le gros sel, gris et récolté sur l'argile des oeilletts. - la fleur de sel, fine et blanche, cueillie à la surface de l'oeillet.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

route des Marais  
44740 BATZ-SUR-MER