

Coopération

C'est fou ce qu'un grain de sel peut entraîner dans son sillage

Grâce à l'appui technique qu'ils apportent, les paludiers de Guérande rendent viable la culture du sel dans plusieurs pays étrangers.

C'est le sel des plus grands chefs-coqs. «Filet au sel de Guérande», «dorade en croûte de sel de Guérande»... La gastronomie en a fait un symbole du raffinement. Et en ces temps de retour au goût véritable, aux produits du terroir et en plein plébiscite du bio, le sel de Guérande (ouest de la France) offre des arguments de poids. Il est produit en utilisant tout simplement les éléments de son milieu: la mer, l'argile, le soleil et le vent. L'eau de mer effectue un circuit de bassin en bassin. Au fur et à mesure, elle s'évapore et le sel se dépose par décantation. Il est ensuite récolté à la main par les paludiers. Une technique ancestrale qui préserve son milieu tout en offrant des rendements économiques.

Alain Courtel est paludier depuis plus de 25 ans. En 1988, en vacances au Bénin, il rencontre des productrices de sel. Mais la technique qu'elles emploient n'est pas la même. Ce qu'elles produisent, elles, c'est du sel ignigène. Elles grattent la terre salée, la lavent et la filtrent pour obtenir de la saumure. Elles cuisent ensuite celle-ci au feu de bois pour faire cristalliser le sel. Le problème, c'est que pour entretenir ce feu, il faut du bois en grande quantité... Trois tonnes de bois sont ainsi nécessaires pour produire une tonne de sel!



Le système de bassins recouverts d'une bâche pour obtenir du sel par évaporation a été mis en place par les producteurs guérandais. Depuis, leur appui technique est demandé un peu partout.

INVENTER UNE NOUVELLE MÉTHODE DE PRODUCTION

Ce qui borde la lagune béninoise, ce sont des mangroves, un milieu particulièrement riche et propice pour la pêche. Jeu de dominos, donc: la production de sel entraîne la disparition des ressources halieutiques (de la pêche). Un enchaînement qui n'est pas viable sur le long terme. Or les paludiers de Guérande, eux, ont une méthode de production durable. D'où l'idée de transmettre leur savoir-faire aux 3.000 productrices de sel de la lagune pour assu-

rer la durabilité de leur culture. Dès 1989, une réflexion s'instaure pour remplacer la technique de la cuisson par celle de l'évaporation. «Cela a mis des années car il fallait créer une saline adaptée. Le système des marais salants ne convenait pas car il requiert un travail collectif et à plein temps, alors que pour les femmes béninoises la culture du sel est une activité parmi d'autres», explique Emmanuel Deniaud, vice-président de l'association Univers-Sel. «Finalement, la solution trouvée a été de créer des petits bassins indivi-

duels dont le fond est recouvert d'une bâche plastique. Ils accueillent la saumure produite naturellement et le sel est obtenu par évaporation. Comme ça ils peuvent être gérés par unité familiale et en même temps cela réduit de beaucoup la pénibilité du travail. Et puis on évite ainsi de couper du bois», complète le paludier. Aujourd'hui, l'association s'est désengagée de son action sur place car tout tourne tout seul. Et les productrices sont maintenant des exploitantes organisées, informées et même des interlocutrices

reconnues dans les programmes de développement durable.

L'ÉCHANGE DE SAVOIR-FAIRE SE POURSUIT

En 1994, une nouvelle rencontre emmène cette fois-ci les paludiers guérandais en Guinée, toujours dans une zone de mangrove. Ici le projet est d'une tout autre dimension: la zone d'intervention est 20 fois plus grande que celle du Bénin. Les bénévoles d'Univers-Sel vont aider à implanter la même méthode de production de sel par évaporation.

Mais ils vont aussi, et surtout, travailler sur la culture du... riz! Des paludiers dans des rizières, ça semble vraiment bizarre au premier abord. Mais le lien entre culture de sel et culture de riz, c'est la gestion de l'eau. «Et s'il y a un domaine où les paludiers sont bons, c'est bien la gestion de l'eau! Dans un marais salant, tout fonctionne par déclinaison, il faut gérer des niveaux d'eau. Donc on a appliqué notre savoir-faire à la riziculture», développe Emmanuel Deniaud. Aujourd'hui, la riziculture traditionnelle de mangrove est en train

de revivre. 2.000 hectares ont été réaménagés sur une zone qui était encore stérile il y a deux ans. Une ONG locale a été créée et 21 salariés sont sur ce chantier. L'association sse retire peu à peu, le plan de désengagement final est fixé à 2011. Reconnue d'utilité générale et soutenue par Yannick Noah, Univers-Sel, qui compte 60 membres, est appelée à droite à gauche sur divers projets: au Sénégal, à Madagascar, probablement à Mayotte en février prochain. Cette année, le budget géré par l'association s'élève à 180.000 euros. Et

pour faire face à la charge de travail qui s'amoncelle, elle va recruter un directeur en 2007. «Nous avons aussi pris un virage il y a deux ans pour sortir un peu de notre discrétion. On a décidé de se structurer et on a fait un appel aux bénévoles. Parce que notre objectif, c'est que ces méthodes puissent servir au plus grand nombre», précise le vice-président, globe-trotter revenu aux marais il y a 4 ans.

UN ÉTAT D'ESPRIT

Interrogé sur ce que cette coopération leur apporte à eux, paludiers guérandais, il répond que cela va dans le sens de leurs valeurs de «paysans» qui tiennent à partager entre eux leur savoir-faire. Il faut dire que les paludiers de Guérande ne sont pas du genre à rester sans rien faire. Ils ont dû se battre pour sauver leur filière il y a quelques années et s'unir dans une coopérative

Au Bénin, il fallait pas moins de trois tonnes de bois pour produire une tonne de sel!

pour redorer l'image de leur sel (voir interview ci-dessous). Univers-Sel est en fait une émanation de cette coopérative qui a aussi créé Terre de Sel afin de sensibiliser le public à la compréhension des marais et à leurs richesses. Mais avec ces projets qui vont bien au-delà des frontières de l'Hexagone, les paludiers démontrent avec brio qu'on peut être paysans et avoir une vision internationale. Défendre son pré carré, c'est bien. Partager son savoir-faire, c'est mieux. ♦

Cécile Berthaud

Quatre questions à...

Ronan Loison

DIRECTEUR DE LA COOPÉRATIVE «LES SALINES DE GUÉRANDE»



1 Quels liens la coopérative entretient-elle avec l'association Univers-Sel?

Un lien très fort. D'une part, parce que l'association a été créée par des membres de la coopérative dans l'état d'esprit du monde paludier qui repose sur la solidarité. En hiver, on travaille ensemble pour garder en état les salines. Et si l'un tombe malade, les autres assureront son travail. D'autre part, parce que nous sommes partenaires de l'association à plusieurs titres. Financier, mais aussi technique. On les a aidés pour développer leur site internet par exemple. Les liens que nous avons sont historiques et profonds.

2 Quelles sont les valeurs défendues par la coopérative?

Je les résumerai en trois points: - La solidarité, c'est lié au mode de fonctionnement de la coopérative; - L'esprit précurseur, car on était très peu connus il y a quelques années; C'est grâce au combat mené dans les années 1970 que l'on a relancé l'appellation Sel de Guérande; - L'esprit combatif car les salines devaient disparaître pour laisser place à une grande marina touristique. Nous avons réussi à préserver le site et aujourd'hui il est classé.

3 En effet, c'est une filière qui allait plutôt mal il y a quelques années. Comment a-t-elle été redressée?

Oui, on a tout simplement failli disparaître! Il a fallu se battre contre les promoteurs immobiliers. Et ensuite on a mis en place toute une stratégie. Mais à la base c'est la qualité du produit qui joue. Le sel qu'on produit est 100% naturel, contrairement aux sels industriels qui sont lavés et auxquels on ajoute des produits chi-

miques. D'ailleurs on a été les premiers à mettre sur le marché du sel certifié bio. Au-delà de ces qualités intrinsèques, on a élaboré une stratégie de communication en trois points. Elle s'articule autour du paludier lui-même, en tant que fermier de la mer; autour du produit, de son essence naturelle et de ses qualités nutritives; et autour des marais, un site exceptionnel qui accueille maintenant 100.000 visiteurs par an. On a aussi développé une relation très forte avec le monde de la gastro-

nomie et les grands cuisiniers. Aujourd'hui, on peut dire que le sel de Guérande est le sel de la gastronomie française.

4 Quels bénéfices retirez-vous du partenariat avec Univers-Sel?

Univers-Sel est une association encore assez confidentielle, donc nous n'avons jamais communiqué sur ce partenariat, même si on commence à le faire aujourd'hui par réaction. Parce qu'on voit de plus en plus tout un ensemble d'entreprises qui mettent au point une communication sur le développement durable. Nous, ça nous fait réagir, car du développement durable, ça fait 30 ans qu'on en fait à Guérande! Notre produit et notre méthode de production sont naturels, le site est totalement préservé, la production est éthique. Par pudeur on n'avait jamais communiqué là-dessus. Mais quand on voit des groupes chimiques et nucléaires le faire, on réagit! On veut montrer que le développement durable, ce n'est pas du marketing. Il y a en a qui font ça depuis des centaines d'années. Je pense que les paludiers sont un cas d'école dans le domaine. On est la preuve vivante de la durabilité d'un mode de production respectueux de son environnement. ♦

Propos recueillis par Cécile Berthaud

L'Echo

Tour & Taxis, Avenue du Port, 86C - bte 309, 1000 Bruxelles - Téléphone : 02/423.16.11 - Fax : 02/423.16.77 - Site internet : www.lecho.be

Dirk VELGHE
Direction générale

Geert WELLENS
Directeur Publications

Rédactrice en chef: **Martine MAELSCHALCK**
Rédacteur en chef adjoint: **Marc LAMBRECHTS**
Secrétaire de rédaction: **Denis LALOY**
News managers: **Laurent FABRI - Serge VANDAEL**
Responsable Internet: **Arnaud GREGOIRE**

DIRECTION - RÉDACTION - COMPTABILITÉ
Téléphone : 02/423.16.11

Régie publicitaire
Trustmedia - Téléphone : 02/422.05.11 - E-mail: adinfo@trustmedia.be - www.trustmedia.be

Adresses e-mail personnelles
Vous pouvez joindre tous vos correspondants à L'Echo à leur adresse e-mail personnelle: prénom.nom@lecho.be (exemple paul.dupont@lecho.be pour Paul Dupont)

Abonnements - Vente - Expédition
Téléphone : 02/454.28.54 - Fax : 02/454.28.32 - E-mail: abo@lecho.be

TARIFS	Belgique	G.-D. Lux.	Hebdomadaire*	Belgique	G.-D. Lux.
Quotidien	EUR	EUR	EUR	EUR	EUR
12 mois	275,00	335,00	12 mois	70,20	140,00
6 mois	145,00	177,00	6 mois	35,10	—
3 mois	78,00	95,00	3 mois	17,55	—

Abonnement via domiciliation:
Belgique : 24 EUR/mois - G.-D. Lux. : 29 EUR/mois - Tous nos tarifs s'entendent frais, port et emballage compris.
Compte : 432-401507-79

LES ABONNEMENTS PROPOSES CI-APRES NE SONT PAS DES EDITIONS SEPARÉES, MAIS DES EXEMPLAIRES DU JOURNAL QUOTIDIEN

*HEBDOMADAIRE: à raison d'un exemplaire par semaine. Jour à votre choix (du mardi au samedi).
** HTVA LUX. 3%.

Ce journal est protégé par le droit d'auteur. Aucun article ni aucune partie d'article ne peuvent être reproduits sous quelque forme que ce soit (photocopie, microfilm, duplicateur ou tout autre procédé) sans une autorisation de l'éditeur.
Plus d'info? S'adresser à Francis FERAUX, par téléphone (02/526 90 41) ou par e-mail (francis.feraux@lecho.be).

L'Echo adhère au **IEP**

L'ECHO ADHÈRE AU JURY D'ÉTHIQUE PUBLICITAIRE
et se conforme à ses recommandations pour éliminer de ses pages toute publicité trompeuse. Cependant, si vous avez une réclamation à formuler, il vous est demandé d'écrire au Jury d'Éthique Publicitaire avenue Louise, 120 - Bte 5 - 1050 Bruxelles

Editeur responsable: Dirk VELGHE - Tour & Taxis - Avenue du Port, 86C - Bte 309 - 1000 Bruxelles