

# La Route du Sel

© Cyril Fakiri / Contextes.org - Novembre 2010.

[cyril@contextes.org](mailto:cyril@contextes.org) - + 33 6 23 19 12 12

<http://www.cyrilfakiri.com> - <http://www.contextes.org>

## Synopsis :

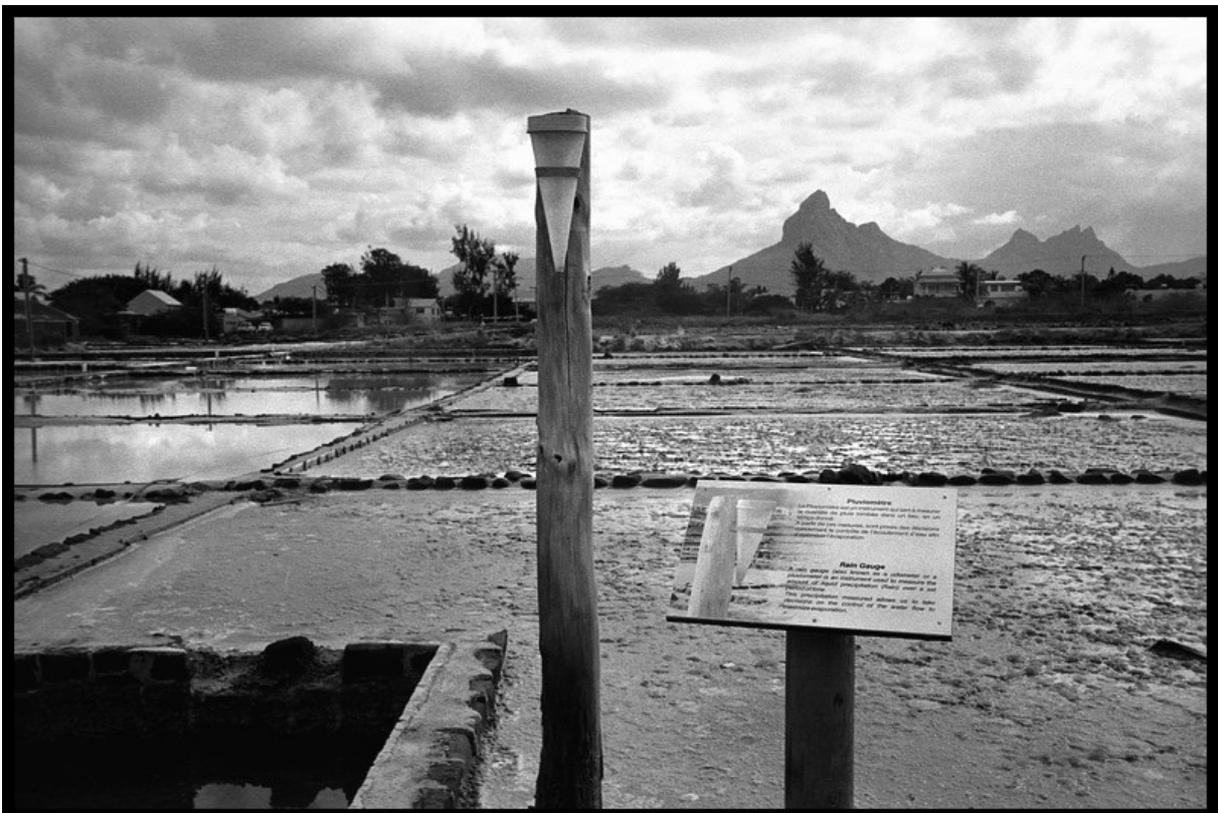
Accrochés aux flans de la Tourelle de Tamarin, une petite montagne située au sud-ouest du pays, les 1500 bassins de la plus grande des trois salines de l'île Maurice, produisent durant l'été jusqu'à 20 tonnes de sel brut par jours, et environ 6000 tonnes par an. Construites au 18ème siècle, à l'époque où l'île était Française, les salines sont exploitées principalement par des femmes selon des méthodes artisanales traditionnelles rudimentaires. Le travail est éprouvant et commence tôt le matin, parfois dès 4h00. Particulièrement l'été lorsqu'en plus de leur salaire, les ouvrières sont payées au rendement. Il n'est donc pas rare que d'autres membres de la famille - maris, enfants - soient présents pour mettre la main à la pâte.

Le principe est simple : l'eau de mer est pompée et acheminée sous terre vers les « bassins de tête » situés en amont. Profitant de la gravité, l'eau s'écoule vers l'aval en traversant les « bassins de chauffe » tapissés de terre glaise. La salinité dans ces bassins est vérifiée plusieurs fois par jours. Cela permet de jouer sur la vitesse d'écoulement de l'eau pour s'assurer d'une bonne charge en sel. Cette salinité doit être parfaitement maîtrisée pour que la qualité de la production en fin de chaîne soit optimale. L'eau met environ 5 jours pour arriver dans la cinquantaine de « bassins de cristallisation » dans lesquels sera récolté manuellement le sel. Ces derniers bassins sont en pierre pour favoriser la cristallisation et pour éviter toute pollution du sel brut qui, même s'il est particulièrement blanc, sera ultérieurement lavé puis séché.

Une petite quantité de la production, dont la fleur de sel, est utilisée pour la consommation alimentaire, mais la majeure partie est destinée à l'agriculture et à l'industrie du textile, autre particularité de l'île Maurice avec la taille du diamant.



Au pieds de la Tourelle de Tamarin, là où sont installées les salines du même nom, les bassins de chauffe sont tapissés de terre glaise imperméable favorisant l'évaporation.



La pluviométrie est contrôlée régulièrement, au rythme des averses, car c'est un paramètre important dont dépend la salinité de l'eau et, à terme, la qualité du sel.



Après un parcours de l'eau de 4 à 5 jours à travers l'ensemble des bassins de la saline, le gros sel est récolté dans les bassins de cristallisation.



La salinité de l'eau, exprimée en degrés Baumé, est mesurée plusieurs fois par jours à l'aide d'un densimètre flottant. Cela permet de maîtriser la vitesse de circulation de l'eau d'un bassin à l'autre. Si la salinité n'est pas bonne, les bassins peuvent être vidés conduisant à la perte de 5 jours de production.



Les bassins de cristallisation, aussi appelés « cristallisoirs », sont en pierre pour éviter toute pollution du sel avant et durant la récolte.





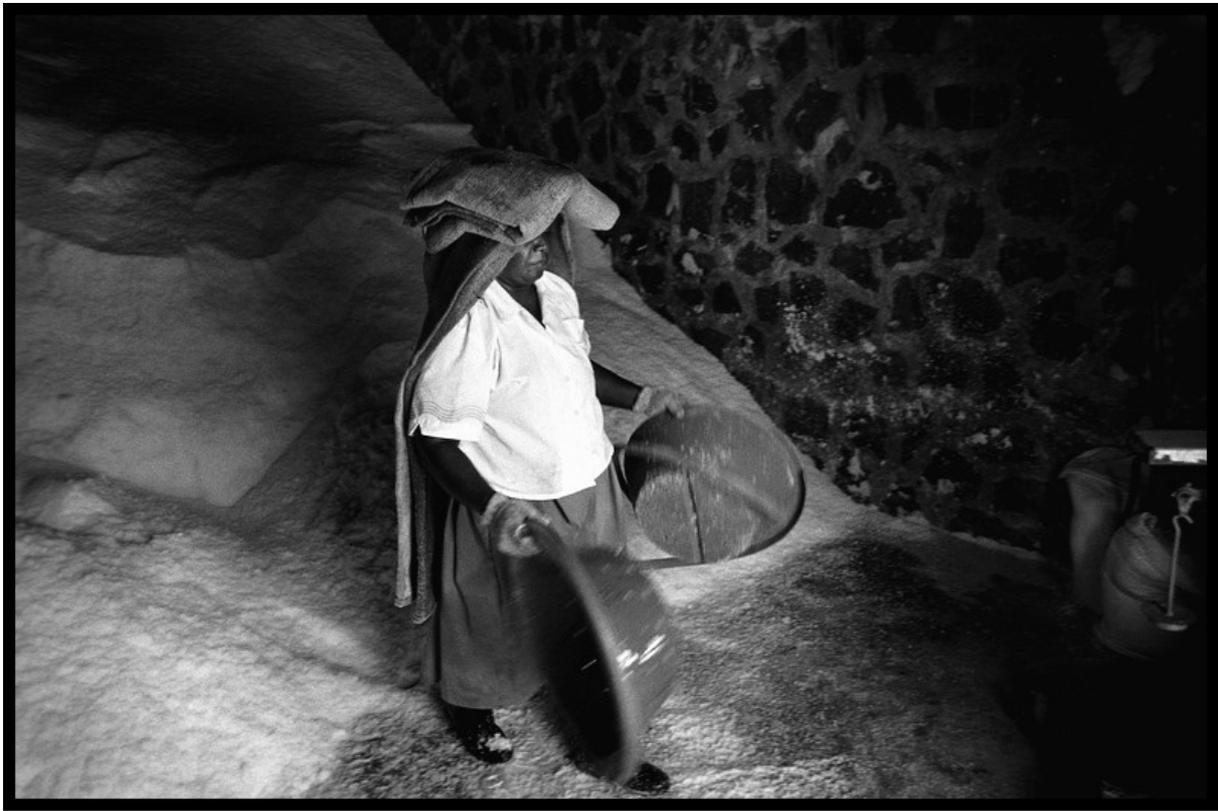
Gros sel brut.



Les hommes sont rares mais ils peuvent venir aider les femmes de leur famille pour augmenter leur rendement, et leur permettre ainsi de gagner un peu plus d'argent.



Chaque panier pèse en moyenne 10 kg. Il n'est pas rare de voir les femmes en transporter jusqu'à 3 à la fois.



Une fois le sel récolté, il est acheminé par les sauniers dans l'un des 4 bâtiments de stockage.



Il est conservé dans ces bâtiments pour y être mis en sacs puis acheminé vers l'usine où il sera nettoyé et séché.



10h30, fin de la journée de travail.

© Cyril Fakiri / Contextes.org - Novembre 2010  
[cyril@contextes.org](mailto:cyril@contextes.org) - + 33 6 23 19 12 12  
<http://www.cyrilfakiri.com> - <http://www.contextes.org>