

Intervention de Charles PERRAUD

1.Présentation

2.Illustrations

Né en 1947 dans le village de Locoal-Camors dans le Morbihan, devenu nazairien en 1957... puis paludier en 1973 dans les marais salants de Guérande pendant 50 ans après des études en gestion d'entreprises, en sciences humaines et plusieurs emplois en région nazairienne.

Participation à la renaissance des marais salants de Guérande

- Membre du Comité d'Action pour la Défense de la Presqu'île Guérandaise
- Membre de la troupe de théâtre créatrice de « Presqu'île à Vendre »
- Paludier depuis 1973
- Administrateur du Groupement des Producteurs de Sel à partir de 1976
- Membre fondateur de la coopérative des producteurs de Sel en 1988,
- Directeur de cette coopérative de 1991 à 2005...

Responsabilités nationales au sein d'organisations collectives engagées dans la protection et la valorisation des savoir-faire et des produits identitaires des territoires à caractères agricoles (produits emblématiques) :

- Fédération Nationale des Sites Remarquables du Goût
- Fédération Nationale des Organismes de Certification et de Contrôle
- Conseil d'Orientation, de Recherche et de Prospectives auprès de la Fédération Française des Parcs Naturels Régionaux
- INAO jusqu'en février 2017

Missions de conseils de 2006 à 2020 portant sur la valorisation des produits et savoir-faire locaux en lien avec le développement des économies territoriales auprès de filières professionnelles et de collectivités locales en France (Mise en place de systèmes alimentaires territorialisés), en Afrique du Nord et de l'Ouest, en Asie du Sud-Est et en Amérique du Sud...

Le métier de paludier

- Les principaux travaux
- Les différentes activités du paludier
- Un calendrier très particulier très lié à la météo

La renaissance des marais salants de la Presqu'île Guérandaise

- Les raisons du déclin
- Les motifs de la renaissance
- Un demi-siècle de combats

Une économie territoriale de nouveau partagée

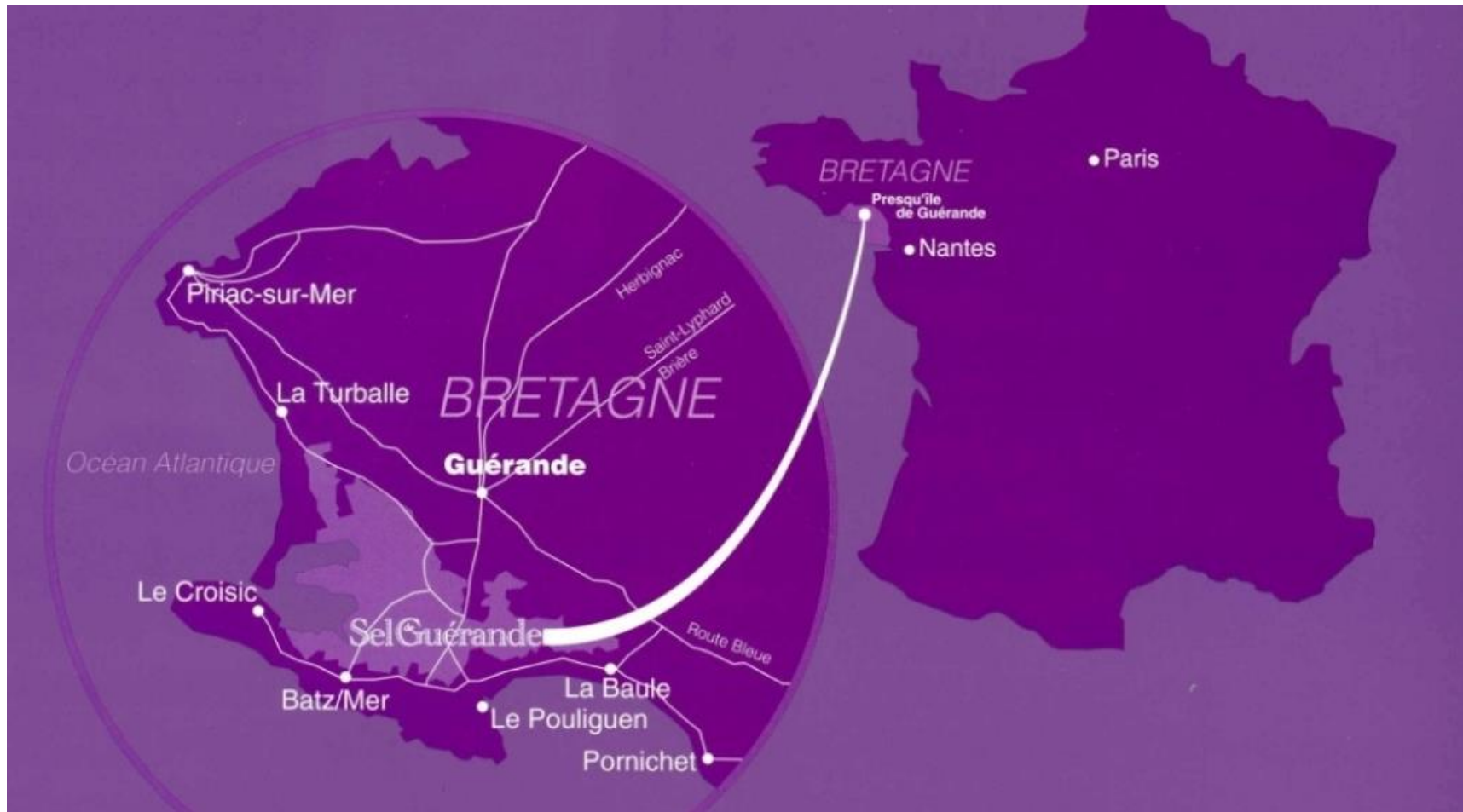
- Activités économiques complémentaires et non opposées
- Consensus environnemental

Des menaces pour l'avenir

- Dérèglements climatiques
- Surpopulation du littoral
- Affaiblissement des organisations collectives

Questions ?

Les marais salants de Guérande : à l'ouest de la France et au sud de la Bretagne



Le sel de Guérande : une renaissance exemplaire confrontée à un avenir incertain...



Une palette de formes...



... et de couleurs...



... insoupçonnées

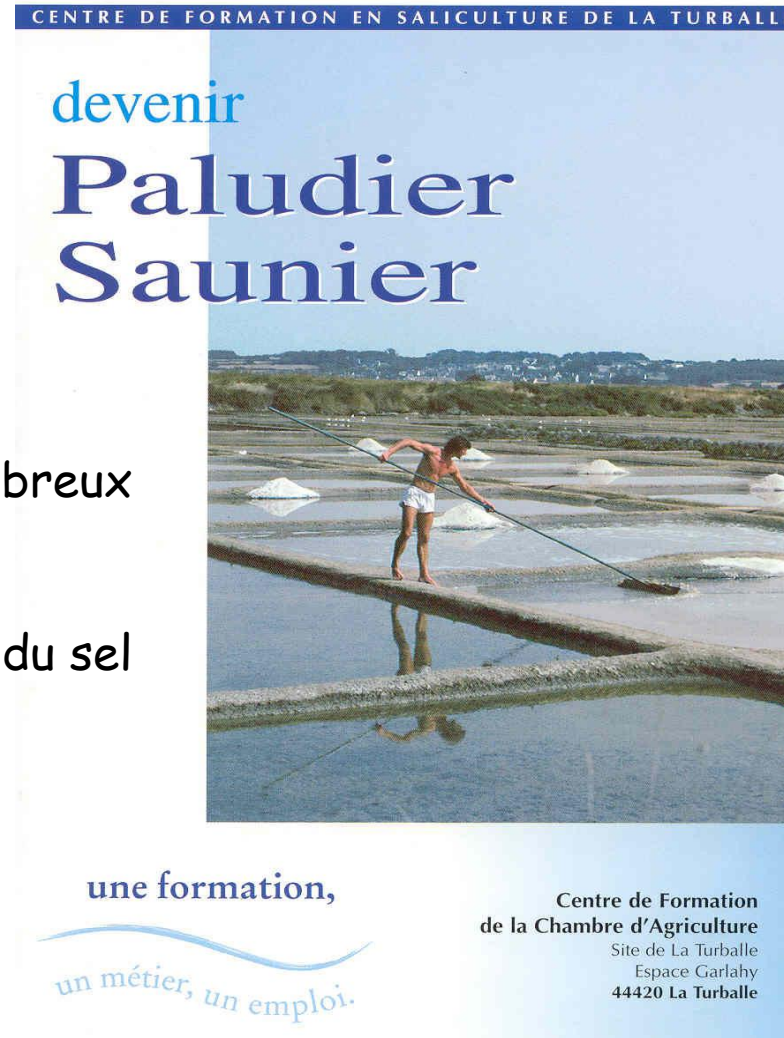


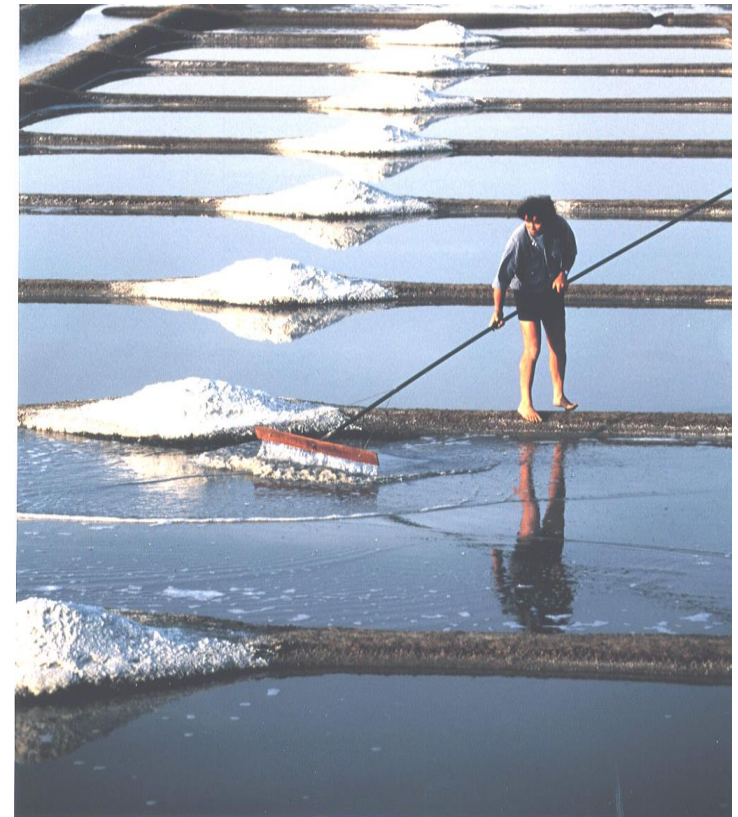
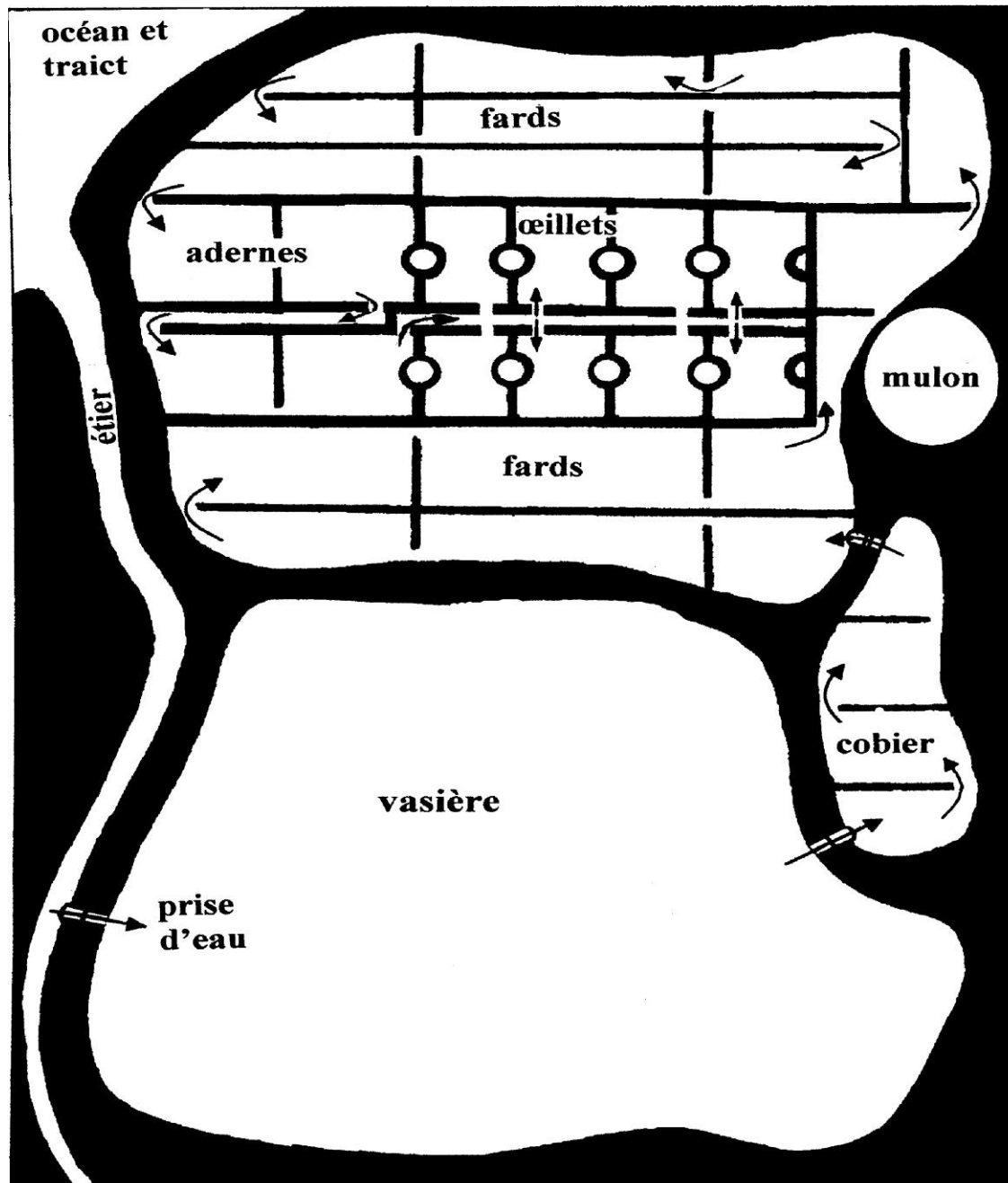
2000 ha de marais... 27 km de digue



La formation au métier de paludier : un savoir-faire millénaire à sauvegarder et à transmettre

- Une profession rajeunie
- Des professionnels plus nombreux
- Un revenu d'exploitation satisfaisant grâce à un prix du sel revalorisé





Le métier de paludier

Un métier au fil des saisons...

- en hiver
 - curage des vasières
 - entretien des talus
 - renforcement des talus
 - coupe de la végétation
 - nettoyage des chenaux d'alimentation et d'évacuation
- au printemps
 - les salines sont vidées pour évacuer la vase et les algues
 - entretien des surfaces d'évaporation
 - travaux collectifs de rénovation
 - apports d'argile
 - réfection des niveaux



Le métier de paludier

Un métier au fil des saisons...

- en été
 - récolte du sel
 - 3 tonnes par jour en moyenne
 - 10 à 12 heures de travail par jour
 - déplacement de la récolte
 - transfert en cours de saison du sel récolté vers la Coopérative
- en automne
 - à l'issue de la récolte
 - fin du transfert du sel récolté vers la Coopérative



Le sel de Guérande

le gros sel

- récolté sur le fonds en argile des cristallisoirs



la fleur de sel

- récoltée lorsqu'elle flotte à la surface des cristallisoirs



Le sel de Guérande est naturellement riche en magnésium, source de calcium, de fer et autres oligo-éléments...

Contrairement aux sels raffinés, il ne subit aucun traitement chimique et aucune adjonction... Il est simplement trié et tamisé afin d'assurer une qualité constante aux consommateurs...

La place du sel de Guérande est-elle
sur les routes ?...



... ou dans les assiettes ?...



le syndicat des paludiers s'oppose au déchargement de sel de Méditerranée



manifestation à Nantes devant la Préfecture



15878

*autocollant
du Comité
d'Action
pour la
Presqu'île
Guérandaise*



*une pièce de théâtre
pour informer et
provoquer le débat
sur l'aménagement
de la Presqu'île
Guérandaise*



Naissance d'une stratégie territoriale

- Depuis 1970, dans le cadre d'une stratégie sur le thème :
 - *un site : les marais salants*
 - *des hommes : les paludiers*
 - *un produit : le sel de Guérande*
- Les professionnels ont obtenu :
 - *l'inscription des marais salants à la liste des « Sites classés »*
 - *une reconnaissance officielle de qualité supérieure pour le sel (1991)*
 - *le label « Site Remarquable du Goût » (1995)*
 - *une Indication Géographique Protégée (2012)*



Principales étapes de la renaissance des marais salants et du sel de Guérande

Une renaissance portée par des organisations collectives

- 1972 : *Groupement des Producteurs de Sel*
- 1979 : *Centre de Formation des Paludiers*
- 1988 : *le GPS adopte le statut de Coopérative*
- 1990 : *Association pour la Promotion du Sel Artisanal (APROSELA)*
- 1994 : *Maison du Sel (aujourd'hui « Terre de Sel »)*



1988... Création Coop...



Principales étapes de la renaissance des marais salants et du sel de Guérande

- Un accès au marché facilité par des reconnaissances publiques ou privées



- 1991 : « *Nature et Progrès* » (environnement)



- 1991 : « *Label Rouge* » (qualité supérieure)



- 1995 : « *Site Remarquable du Goût* » (patrimoine)



- 2012 : *Indication Géographique Protégée*

- 1998 : *Segmentation du marché du sel entre sels standards et sels d'origines*

L'entreprise coopérative

Une usine moderne pour répondre aux exigences des marchés

- une unité de conditionnement et de palettisation
 - emballages divers : sacs, sachets, boîtes...
 - palettisation et filmage automatique
- une unité de stockage de produits finis avant expédition

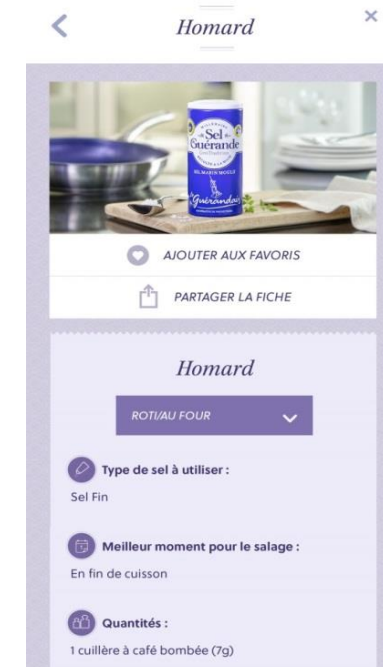


Une appli mobile du Guérandais : « Bien saler »

Quand saler une côte de bœuf ?
Quelle quantité pour bien saler les bigorneaux ?
Quel type de sel pour le foie gras ?
Avec l'appli « Bien saler » Le Guérandais, Sel de Guérande, apprenez à saler moins mais à saler mieux vos plats pour encore plus de saveurs et de plaisir.

Explorez nos 4 rubriques pour :

- **Apprendre à bien saler** chaque plat, chaque recette, chaque aliment.
- **Découvrir Le Guérandais**, l'authentique sel de Guérande, et les paludiers de sa coopérative qui le produisent.
- **Minuter vos cuissons** afin de saler au meilleur moment.
- **Voyager en image** à travers les marais salants de Guérande, reconnu patrimoine remarquable.



**LE PARTAGE
ET LA SOLIDARITÉ
SERONT TOUJOURS
DES VALEURS
UNIVERS-SEL**



UNIVERS-SEL
des producteurs guérandais et africains
main dans la main

Une association qui permet aux paludiers de la Coopérative
Les Salines de Guérande de transmettre leur savoir-faire ancestral
aux paysans de Guinée et du Bénin.

- préservation des marais maritimes et des lagunes
- défense de produits éthiques basés sur un développement durable



Une association reconnue
d'utilité générale et soutenue
par Yannick Noah



Sel de Guérande
Le Guérandais

*Le sel produit par les paludiers de la Coopérative et vendu sous la marque « Le Guérandais » a toujours été porté par des valeurs fortes qui sont partagées avec d'autres producteurs de sel dans le monde par **Univers-Sel**, une association partenaire de la Coopérative qui pratique depuis près de 30 ans des échanges de savoir-faire dans un contexte de solidarité internationale.*

Cette volonté de partage aborde une nouvelle étape en 2019 avec le projet « Paludiers du monde » : partenariat entre sites de production de sel artisanal de plusieurs continents...

Un écosystème préservé

Les paludiers de Guérande sont les garants d'un **site classé** en 1996. Ce grand site national, site **RAMSAR** et classé **Natura 2000** est sélectionné par la France pour être inscrit au « **Patrimoine mondial de l'humanité** » (UNESCO)

Conscients d'être les acteurs d'un développement durable et solidaire, les paludiers veillent à préserver cet équilibre entre l'homme et la nature qui permet à la fois la production d'un sel de qualité et l'existence d'un écosystème exceptionnellement riche



