

Le Sel

Le sel est un des éléments essentiels à la vie. Historiquement, le sel a servi d'agent de conservation, d'argent, de prétexte à la guerre et à la révolution. Avant la Révolution industrielle, les sources de sel n'étaient pas fiables, et le contrôle de la production du sel réglait le progrès des civilisations. Dans des climats humides, le sel avait tendance à se dissoudre. Il n'est guère étonnant que les grandes civilisations du passé se soient développées dans des climats chauds à proximité des déserts où le sel était plus abondant. Les soldats romains recevaient une ration de sel, un «salarium argentum», mot qui a donné naissance au mot «salaire».

Le sel a permis la conservation d'aliments comme la viande, le poisson et les produits saisonniers.

Une taxe sur le sel, la gabelle, était une des causes de la Révolution française. Le roi a accordé un monopole sur la production et la distribution du sel à quelques nobles qui géraient strictement son commerce. Mais la taxe était inégalement appliquée, ce qui a rendu le sel beaucoup plus cher dans les endroits loin des lieux de production. Afin de financer les guerres au XVIII^e siècle, les autorités ont multiplié la gabelle par dix en moins d'un siècle. Les conséquences pour ceux qui essayaient de contourner les lois en achetant le sel dans une autre région où il était moins cher étaient sévères, les galères pour les pauvres. La gabelle a été abolie à la Révolution mais réinstaurée par Napoléon I^{er} pour financer ses guerres. Elle a duré jusqu'à la Seconde Guerre mondiale quand elle a finalement disparu.

Les marais salants existaient avant le IX^e siècle. En France, les derniers marais salants ont été construits au début du XIX^e siècle. Depuis, cette méthode de production a été largement remplacée par le sel de mine et accompagnée d'une baisse de consommation avec l'invention de nouvelles techniques de conservation et de meilleurs moyens de transport. Les salines célèbres en France sont à Guérande et en Provence. Le paludier laisse entrer l'eau de mer avec la marée haute et la fait circuler dans des bassins successifs pour enlever les impuretés. Ce processus s'appelle la décantation. Ensuite le sel se concentre dans le dernier bassin au fur et à mesure que l'eau s'évapore par l'action du soleil et du vent. Finalement, les cristaux de sel se forment et sont récoltés par le paludier. Les récoltes se font de juin en septembre.

Au début de la cristallisation, les premiers cristaux qui flottent sur l'eau sont plus légers et fins et sont collectés en fin d'après-midi avec une lousse, une sorte de pelle en bois. Ce produit est la fleur de sel. Les derniers cristaux de sel récoltés à la fin du processus sont le gros sel ou le sel gris.

Exercices sur le texte

1. Quel est le rapport entre le sel et la Révolution française?
2. Pourquoi le sel a-t-il toujours été important?
3. Quelle est la différence entre le sel de mer normal et la fleur de sel?
4. Mettez les étapes de la récolte du sel de mer dans l'ordre.
concentration cristallisation décantation
5. Comment remplit-on les marais salants?