

GRAND RESERVOIR

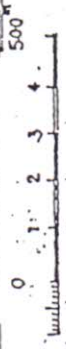
Partenement de la plage

Ligne SMCF

Etang de Lapalme

Etang de Lapalme

Echelle:



TABLES
SALINITES

Recharge Eau de Sel

Pant du Cd Reservoir

Provier & Embri

Rouet

Route de Lapalme

LA COMPAGNIE DES SALINS DU MIDI ET DES SALINES DE L'EST

Aujourd'hui premier producteur français de sel et de vin, la COMPAGNIE des SALINS du MIDI et des SALINES de l'EST a été fondée en 1856 sous le nom d'Auguste RENOARD et Compagnie, pour exploiter des salins situés en Provence et dans le Languedoc, notamment dans la région d'Aigues-Mortes.

Elle n'a cessé, depuis cette date, d'accroître le nombre de ses exploitations salinières, dans le Midi, tout d'abord, puis dans les autres régions salinières du Sud-Ouest, de Franche-Comté et de Lorraine. Dans le même temps, elle prenait également des participations importantes dans des exploitations salinières en Afrique et en Asie.

Au cours des 20 dernières années, elle a entrepris un effort d'investissement considérable rendu possible par un important mouvement de concentrations, de fusions et d'absorptions.

Les SALINS du MIDI exercent, à l'heure actuelle, leur activité salinière dans trois régions :

- En Lorraine, aux environs de Nancy, où ils exploitent la seule mine de sel gemme française, d'une capacité de 900.000 tonnes, et où ils disposent également d'une importante unité de fabrication de sel "ignigène", c'est-à-dire obtenu par évaporation thermique de saumures extraites du sous-sol, qui peut produire 600.000 tonnes de sel par an ;
- Dans le Sud-Ouest, aux environs de Dax, où ils fabriquent aussi du sel ignigène dans une installation de plus petite taille ;
- Sur la côte française de la Méditerranée, où se trouvent situés tous leurs salins de mer dont les deux plus importants sont implantés en Camargue : à Salin-de-Giraud et à Aigues-Mortes.

La Compagnie, qui figure parmi les premières sociétés salinières du monde, produit ainsi, en moyenne, plus de 2 millions de tonnes des trois variétés de sel : le sel de mer, le sel ignigène et le sel gemme.

Elle assure elle-même leur vente à destination de tous les utilisateurs de ce produit essentiel.

Ses exportations, principalement à destination de l'Allemagne, de l'Italie et des Etats-Unis, représentent des tonnages importants.

La production du Salin de Giraud, dont la capacité annuelle est de 1 000 000 de tonnes de sel, est principalement destinée aux nombreux usages non alimentaires du sel :

- La chimie, notamment pour la fabrication du chlore et de la soude ;
- Le déneigement des routes ;
- L'exportation maritime.

Le salin d'Aigues-Mortes, s'étendant sur une longueur de 18 km du Nord au Sud et sur une largeur de 13,500 km d'Est en Ouest, représente une superficie de 10.800 hectares exploités pour la culture du sel.

Situé sur deux départements : le Gard et les Bouches-du-Rhône, il s'étend également sur quatre communes : Aigues-Mortes, Le-Grau-du-Roi, Saint-Laurent-d'Aigouze, et Les Saintes-Maries-de-la-Mer.

Le salin, mis en communication avec la mer par un chenal emprunté par les eaux que reprend une puissante station de pompage, utilise annuellement, de mars à fin septembre, un volume d'eau de mer de l'ordre de 45 millions de mètres cubes.

A la fin du mois d'août ou au début du mois de septembre le sel est récolté au moyen d'engins mécaniques puissants et stocké sur graviers. La capacité annuelle de production du salin d'Aigues-Mortes est de l'ordre de 400.000 tonnes de sel.

La vocation ancestrale du salin d'Aigues-Mortes est l'approvisionnement du marché alimentaire. Aujourd'hui encore la plus grande partie de la production du salin est destinée, directement ou indirectement, à :

- l'alimentation humaine, pour la consommation de table et l'industrie des conserves et salaisons, la fabrication des fromages ...
- l'agriculture, pour l'alimentation du bétail et la salaison des fourrages.

Cette spécialisation a conduit la Compagnie des SALINS du MIDI et des SALINES de l'EST à construire à Aigues-Mortes des ateliers de traitement et de conditionnement équipés de machines de plus en plus modernes et à haut rendement.

Outre les deux grandes exploitations, la Compagnie en a d'autres de dimensions plus réduites. Elles sont localisées dans :

- l'AUDE : Gruissan, Lapalme et Port-la-Nouvelle
- le VAR : Pesquiers et Salins d'Hyères
- les BOUCHES-du-RHONE : Berre.

Ces exploitations ont une capacité moyenne de production annuelle de l'ordre de 140.000 tonnes. Leur surface varie de 300 à 500 hectares.

Le sel de l'AUDE est utilisé surtout pour la consommation humaine et l'industrie des cuirs et peaux ainsi que le déneigement. Les sels du VAR sont destinés à couvrir les marchés locaux y compris certains marchés italiens.

Si la vocation première de la Compagnie est de produire et de vendre du sel, elle a, depuis une centaine d'années, créé, sur les sables qui avoisinent ses marais salants, un vignoble de 1.700 hectares, constitué exclusivement de cépages recommandés.

Les 120.000 hectolitres récoltés en moyenne ont, pour la plupart, droit aux appellations : "*Vin de Pays des Sables du Golfe du Lion*" ou "*Côtes de Provence*", et sont commercialisés sous la marque "LISTEL".

Le Domaine de JARRAS-LISTEL, qui comprend 404 hectares environ plantés en vignes, s'étend sur des sables dunaires d'apports rhodanien et éolien du troisième cordon littoral, anciennement "Ile de STEL". La capacité moyenne de récolte du Domaine est supérieure à 30.000 hectolitres.

Les chais de vieillissement, construits en 1883 et équipés de foudres de 300 hectolitres en chêne de Sibérie, servent toujours à l'élevage et l'affinement des vins rouges de Listel.

Un caveau de dégustation, décoré par Jean LURÇAT sur des céramiques de Delphino, accueille chaque année plusieurs dizaines de milliers de visiteurs.

