

Virage à 360° pour la récolte du sel sur le site des Salins

C'est une première depuis trois ans : 100 000 tonnes devraient être produites

A première vue (à 360° d'ailleurs), le soleil plein les yeux, rien n'a changé sur le site des Salins. Et pourtant sur l'étendue de sel, seuls les camions orchestrent un ballet sans fin. On est loin de la récolte à la pelle d'antan. Pas une silhouette humaine à l'horizon comme il y a aussi encore quelques années.

Car désormais, place à la technique du contre-sel, utilisée uniquement sur ce site en France et depuis une semaine. Depuis deux ans, des tests étaient effectués sur place. Cette fois, la récolte est faite grandeur nature pour au moins quatre semaines. Et c'est une mini-révolution en soit : plus besoin de préparation du terrain, de lavage du sel, ou de récolte saisonnière. Les tables salantes ont été dans la quasi-majorité surélevées à l'aide d'embrochements qui remplacent les antiques bordures de bois. Le *gâteau* de sel a été épaissi. De nouveaux engins ont fait leur apparition. Ils sont loués, tout comme la main-d'œuvre est sous-traitée par souci d'économie (à la société Picca) pour toute l'opération de la récolte : investir dans de tels matériels coûterait trop cher pour

quelques semaines d'utilisation dans l'année. *"En revanche, la technique de gestion des eaux n'a pas bougé. Et il n'y a pas de modification fondamentale du métier. Mais désormais, ce sel va être destiné uniquement au déneigement, souligne Patrick Viverge, responsable de la communication. Nous sommes vraiment dans une phase de spécialisation comme dans les autres sites des Salins du Midi : Aigues-Mortes se spécialise ainsi dans le sel alimentaire. Désormais, en une seule opération de récolte tout est effectué. En soi, on réalise 20 à 30 % d'économies sur les coûts de fabrication. Ces investissements lourds, entrepris depuis deux ans, ont coûté 5 millions d'€ à Salin. En tout, il faut compter encore 70 à 80 millions d'€ sur les cinq ans à venir sur l'ensemble des cinq sites de production en France pour moderniser leur exploitation."* D'ici à Noël, le sel sera stocké puis expédié.

L'atout de Salin, c'est aussi le Rhône qui permet d'expédier dans toute la France des tonnes de sel.

De la Savoie en passant par Paris, de

nombreuses zones seront livrées pour être opérationnelles dès les premiers flocons de neige. *"Déjà certaines régions ont commencé à saler, note Patrick Viverge. En cas d'urgence, on pourra même récolter en janvier."* Reste le problème encore et toujours de la concurrence : elle peut venir d'Espagne, du Maghreb. Et certains clients français préfèrent ainsi faire des économies et s'asseoir sur le bilan carbone. Le site de Salin doit faire face. Et à la direction, on affiche une vraie confiance. *"Le salin a désormais été dimensionné pour produire 300 000 tonnes par an. Ce sera possible dès 2010."* Et s'il fallait le préciser : *"Et il n'y aura pas de nouvelle réduction d'emplois."*
Agathe WESTENDORP
awestendorp@laprovence-presse.fr