



A partir du 6 juillet

Nouvelles balades en terre de sel

Le 26 juin 2009

Il y a, en Camargue, un lieu magique au milieu de nulle part : les salins, sanctuaire pour plus de 200 espèces protégées d'oiseaux et de plantes, et terre d'un sel à la saveur unique.

Tout au long de l'été, les Salins font découvrir, ou redécouvrir, aux très nombreux touristes qui traversent la région, la richesse de l'identité camarguaise, à travers un site emblématique - le salin d'Aigues-Mortes- et un produit phare, le sel d'origine Camargue, exclusivité du groupe Salins, seul producteur de la région.

Bénéficiant de nouveaux aménagements et d'une nouvelle organisation mise en place dès le 6 juillet les visites du site seront organisées jusqu'à la fin du mois d'octobre et constitueront un temps fort de la vaste campagne de promotion des sels d'origine Camargue qui va démarrer dans les jours qui viennent.

L'ouverture au public du site d'Aigues-Mortes s'inscrit en effet au cœur d'un dispositif dynamique de promotion qui se déclinera à travers des campagnes d'affichage, de presse et de radio dont un partenariat avec ASF (Autoroutes du Sud de la France). 107.7 FM diffusera ainsi aux automobilistes, tout au long de l'été, des spots d'information sur ce produit authentique 100% terroir qui s'enrichit aujourd'hui de quatorze nouvelles références, destinées aux boutiques et épiceries fines.

Fruit de la mer, du soleil de Méditerranée, des vents du Midi et du savoir-faire des sauniers, transmis de génération en génération, les sels de Camargue accompagnent le travail de la nature dans le mouvement des eaux.

Situé au cœur d'une nature sauvage et préservée, le salin d'Aigues-Mortes est ouvert au public pour des balades en terre de sel :

- S'ils ne disposent que d'une heure et demie, les visiteurs pourront se familiariser avec l'histoire du site d'Aigues-Mortes, lieu d'incarnation du sel de Camargue.
- S'ils disposent de plus de temps (3h30), ils pourront alors découvrir ce que recèlent ses 10800 ha de zones humides et le rôle écologique de la saliculture. Ils verront ainsi comment est créé cet écosystème où de très nombreuses espèces protégées d'oiseaux, et en particulier les flamants roses, vivent heureuses et protégées.

Contacts presse

Agence
SOLANGE STRICKER /
FININ COM
59, Boulevard Exelmans –
75781 PARIS CEDEX 16
Christina Bel :
Tél : +33 (0)1 40 71 32 74 –
Fax : +33 (0)1 40 71 07 12
E-mail : c.bel@f2scom.com
Thérèse Vu :
Tél : +33 (0)1 40 71 32 84 –
Fax : +33 (0)1 40 71 07 12
E-mail : th.vu@f2scom.com

 Entrée du salin à 400m des remparts d'Aigues-Mortes (Parking gratuit).

Depuis 1856 "les Salins du Midi", largement reconnus au travers de leur marque "Le Saunier de Camargue", est le premier et le seul propriétaire privé d'importantes zones humides littorales en Europe.

Cet environnement exceptionnel, accueillant une faune et une flore uniques, est protégé grâce à la production naturelle de sel faisant appel à des énergies renouvelables soleil et vent. Ces conditions garantissent la qualité et les bienfaits de ses produits et de ses marques.

