



Aigues Mortes, le 7 mars 2013

Salin d'Aigues-Mortes en Camargue

Une nouvelle saison touristique commence

Une expérience unique, à vivre en famille

Le plus grand salin de Méditerranée ré-ouvre ses portes au public du 4 mars au 3 novembre 2013. Venir découvrir le salin d'Aigues Mortes c'est vivre une expérience unique où tourisme industriel et éco-tourisme se rencontrent pour le plus grand bonheur des petits et des grands. Un site fantastique au paysage envoûtant, au pied des remparts de la cité médiévale, façonné par l'homme pour la récolte du sel. Chaque année, le sel de mer et la fleur de sel y sont produits grâce à l'expertise unique de nos sauniers qui contrôlent avec précision et passion les mouvements de l'eau sous l'action du soleil et du vent pour obtenir un sel naturellement blanc de Camargue.



Un savoir-faire traditionnel et emblématique de la Camargue

Depuis l'époque romaine, les sauniers du Salin d'Aigues-Mortes perpétuent un savoir-faire unique transmis de génération en génération : l'élaboration du sel "solaire" et de la fleur de sel de Camargue.

Venez découvrir le Salin d'Aigues-Mortes qui s'étend sur près de **10.000 hectares** (la surface de Paris intra-muros) traverse 2 départements (le Gard et les Bouches-du-Rhône) et 4 communes (Aigues-Mortes, Saintes-Maries-de-la-Mer, Saint-Laurent d'Aigouze et Le Grau-du-Roi).

Un cycle annuel et un mouvement de l'eau sur 40 kilomètres

Selon la période à laquelle vous viendrez, vous pourrez voir les différentes étapes de la production du sel de mer et vous laisser séduire par les variations de couleurs uniques dans les dégradés de roses



- **De mars à juin**, l'eau de mer est amenée à circuler sur le salin, de partènements (bassins) en partènements, sous le contrôle des sauniers. Jouant avec l'effet naturel du soleil et du vent (Mistral et Tramontane), ceux-ci œuvrent pour que la concentration en sel de l'eau augmente progressivement par évaporation et jusqu'à "saturation" sur les dernières tables salantes du parcours : les cristallisoirs.

- **De juin à août**, car c'est la nature qui le décide, les sauniers peuvent procéder à la "cueillette" de la fleur de sel, fins et délicats cristaux qui se forment à la surface de l'eau à un moment spécifique de l'été lorsque la fraîcheur nocturne s'oppose fortement à une extrême chaleur diurne. Cette cueillette doit se

faire avec une grande attention et très rapidement car la moindre perturbation météorologique ferait disparaître cet "**or blanc**" de la surface.

- **En septembre**, le sel désormais descendu au fond des cristallisoirs **est prêt à son tour à être récolté**. Les tables sont asséchées : la récolte durera six semaines environ. Le sel est ensuite tout simplement rincé par barbotage dans de la saumure vierge, puis stocké en "camelles", véritables **collines de sel blanc**. Il est prêt à être vendu.

- **En octobre**, les tables salantes sont vidées et lavées à l'eau douce. En hiver le salin est remis en état et préparé pour la nouvelle saison.

Une biodiversité exceptionnelle au patrimoine inestimable

Venir visiter les salins, c'est aussi une **rencontre inédite avec la Camargue**, sa faune et sa flore qui feront de votre visite un moment inoubliable sur une zone humide spécifique au **charme sauvage de la Camargue**



- **La nature sauvage en héritage** : L'activité salicole du Salin d'Aigues-Mortes a permis de **préserver des milliers d'hectares d'espaces naturels** sur le littoral méditerranéen qui abrite une **faune et une flore exceptionnelles**. Ce lieu entretenu par les sauniers permet le développement d'un **écosystème riche et unique**.
- **La flore** : Le Salin d'Aigues-Mortes est **l'une des plus grandes réserves naturelles de France et de Méditerranée**. La préservation du site a favorisé une **biodiversité rare**. Ont ainsi été recensées sur le Salin d'Aigues-Mortes 208 espèces végétales, dont 20 espèces protégées (comme la salicorne et la saladelle).
- **La faune** : Le salin est un **grand réservoir alimentaire** et un **lieu de reproduction** d'une importance primordiale pour les oiseaux qui y séjournent durant le printemps et l'été. Le site accueille **230 espèces d'oiseaux**, dont la mouette rieuse, le héron cendré ou le tadorne de Belon. Quant aux **flamants roses**, véritables emblèmes de la Camargue, ils représentent, selon les saisons, 15 à 20 % de l'effectif national.



Visite du Salin d'Aigues-Mortes

Afin de mieux connaître cette activité ancestrale et d'admirer des paysages merveilleux et uniques, La Compagnie des Salins du Midi ouvre le Salin d'Aigues-Mortes à la visite à partir du lundi 4 mars 2013.

- **La visite en petit train** : organisée de début mars à début novembre. Tout au long de cette période, les visiteurs, petits et grands, peuvent découvrir le Salin d'Aigues-Mortes, la **récolte** et les **techniques** de récolte du **sel et de la fleur de sel**, un **paysage à couper le souffle**, emblématique de la Camargue et son produit phare, le sel de Camargue.
- **Pendant la récolte de la fleur de sel (juillet à septembre)**, nous **vous proposons des visites en 4X4 en individuel ou en petit groupe accompagnées par un guide**. Idéal pour mieux connaître le métier des sauniers et la récolte de ce produit star.
- **Le musée** : Au cours de cette balade en train sur le Salin d'Aigues-Mortes, un arrêt à l'écomusée du sel permet à chacun de comprendre **l'histoire du salin** au travers des **témoignages de sauniers**, des photos d'époque ou encore des outils traditionnels. Avec cette année de **nouvelles collections et maquettes animées**, etc.
- **La boutique** : Accessible à tous et ouverte tous les jours, du 4 mars au 3 novembre. Elle propose nos **sels de Camargue** produits sur le Salin d'Aigues-Mortes (**fleur de sel de Camargue**, ...), des produits



régionaux (riz de Camargue, caramels à la fleur de sel de Camargue, etc.) mais aussi des salerons, salières,

Informations pratiques

Horaires d'ouverture du 4 mars au 3 novembre 2013 :

Mars – Octobre : visites de 9 h 45 à 18 h 30

Avril, mai, juin, septembre : de 9 h 45 à 19 h 15

Juillet et août : de 9 h 45 à 20 h

Durée des visites :

- En Petit Train : 1 h 30
- Visite Sel & Nature en 4X4: 3 h 30 (sur réservation)
- Visite Récolte de la Fleur de Sel : 1h30 (sur réservation)

Tarifs :

Visite en Petit Train

Adultes : 9€

Enfants de 5 à 13 ans : 7 €

Enfants de moins de 5 ans : gratuit

Forfait famille (deux adultes et deux enfants) : 27 €

Tarif Groupes à partir de 20 payants : nous consulter.

Visite Sel & Nature

Une visite au cœur des 10.000 hectares du site, en 4X4 et accompagnée par un guide naturaliste, pour découvrir toute la richesse du Salin d'Aigues Mortes : faune, flore et production du sel de mer.

Adultes : 38€

Enfants (5 à 13 ans) : 16€

Visite Récolte de la Fleur de Sel

Découvrez la pleine récolte dans son milieu naturel. Un moment privilégié. De mi-juillet à mi-août. Visite en 4X4 et accompagnée par un guide.

Adultes : 20 €

Enfants (5 à 13 ans) : 10 €

Visite en Groupe

Tarifs spécifiques et devis sur demande

Contact :

Patricia ou Nathalie 04 66 73 40 24 - salinstourisme@salins.com

Pour tous renseignements et réservations

Téléphone : 04.66.73.40.24

E-mail : salinstourisme@salins.com

Site internet : www.visitesalinaiguesmortes.fr

Retrouvez le Salin d'Aigues-Mortes sur Facebook :

<http://fr-fr.facebook.com/Salin.Aigues.Mortes>

Direction de la Communication du Groupe Salins

Florence Saki

Téléphone : +33 1 75 61 79 24 ou 06 85 91 30 47

E-mail : fsaki@salins.com