

A black and white photograph capturing the traditional salt harvesting process in Frontignan, France. The scene is set in a vast, flat, white landscape, likely a salt flat. In the foreground, a man wearing a wide-brimmed hat and a dark tank top stands on the left, looking towards the camera. He holds a long-handled tool, possibly a shovel or a rake, used for harvesting salt. In the center, another man, wearing a dark tank top and light-colored shorts, is bent over, working with a similar tool. To the right, a third man, wearing a cap and a dark tank top, is also working. The background shows more workers and the expansive salt flat under a bright sky. The overall atmosphere is one of hard, traditional labor.

# Mémoire du salin de Frontignan

**Ondine Vièque**

*Frontignan Patrimoine*

**Mémoire du  
salin de  
Frontignan**

La collection **Frontignan Patrimoine** est née de la volonté de la Ville de Frontignan la Peyrade de partager son patrimoine et son histoire pour mieux construire son avenir. Elle complète un cycle d'expositions et de conférences proposé aux archives municipales et au musée.

Déjà paru dans la même collection :

- *Anatole-France 1925-2005, une école dans la ville*,  
Jean-Michel Le Gourrierec (2009)

- *Petite encyclopédie de Frontignan la Peyrade*  
André Cablat, René Michel, Maurice Nougaret  
et Jean Valette (1998, épuisé)

A paraître en 2011 :

- *L'usine de soufre, 1888-1989, une histoire industrielle frontignanaise*

**D**e la femme de Loth qui, dans l'ancien testament, se transforme en statue de sel au sablier qui incarne le temps qui défile, le sel est chargé de mystère et de symbole. Or blanc, il est monnaie d'échange et valeur d'impôt. Il est aussi l'élément naturel qui demeure après l'évaporation, celui qui apporte équilibre et saveur en cuisine, celui qui permet la conservation des aliments... Le sel, symbole du développement durable ?

A Frontignan, les salins ont officiellement été exploités de 1334 à 1968. Plus de 600 ans durant lesquels des générations de saliniers ont vécu de ce labeur âpre, rude, contribuant par ailleurs à façonner le paysage de notre commune.

Propriété du Conservatoire du littoral et des rivages lacustres depuis 1989, les salins sont aujourd'hui gérés par l'Entente interdépartementale pour la démoustication (EID-Méditerranée), opérateur de la Ville de Frontignan et de Thau Agglomération. Ce lieu de mémoire ouvrière, désormais rendu à la nature, est un site de promenades familiales et d'actions pédagogiques, un espace éco-touristique de sensibilisation à la biodiversité de notre territoire.

A la croisée des chemins entre l'histoire et la géographie de notre cité, à la fois friche industrielle et réserve naturelle, ce lieu est emblématique de ce que les femmes et les hommes de Frontignan la Peyrade disent au monde. En ce sens, l'ouvrage d'Ondine Vièque leur rend parfaitement hommage.

Au travers des témoignages vivants d'anciens saliniers et de leurs familles, c'est le travail des ouvriers qui nous est présenté ici et, plus largement, la problématique du sel, de son cycle de fabrication et de son utilisation, de la première moitié du siècle à nos jours.

Un voyage dans notre mémoire qui constitue aussi une formidable invitation à visiter et à respecter notre patrimoine remarquable.

**Pierre Bouldoire**

Maire de Frontignan la Peyrade

Conseiller général



# Sommaire

Introduction.....	p.9
Chapitre I : Portrait de saliniers .....	p.11
Elie Maritano.....	p.11
Carmen et Hubert Leygnadier.....	p.12
Josette et Jean Guilhaumont.....	p.12
Anne-Marie et René Pons.....	p.13
Aimé Alcouffa.....	p.14
Henri Derrieux.....	p.14
Jean-Michel Pla .....	p.15
Lucette Saez.....	p.15
Yolande Avérus.....	p.16
Chapitre II : Histoire de la gabelle .....	p.17
Les différentes gabelles .....	p.17
La contrebande : faux sauniers et châtiments.....	p.17
Après la gabelle .....	p.19
Chapitre III : Histoire du salin de Frontignan en quelques dates .....	p.21
Chapitre IV : Le salin, son espace .....	p.27
La toponymie.....	p.27
Les bâtiments du salin .....	p.27
Chapitre V : Le cycle de fabrication et de récolte du sel .....	p.31
La fabrication du sel .....	p.31
L'importance du vent .....	p.32
Préparation du sol des cristallisoirs .....	p.33
Les différents salins de la région.....	p.34
Le travail du saunier.....	p.34
Le levage du sel.....	p.37
Les grèves.....	p.41

La station de lavage du sel.....	p.44
Chapitre VI : Travaux au salin en dehors de la récolte .....	p.47
L'atelier de mouture.....	p.47
Vivre avec la gabelle .....	p.48
Usages du sel .....	p.50
La consommation alimentaire .....	p.50
Les usages agricoles.....	p.50
Les usages industriels .....	p.51
Transport et expédition.....	p.51
Les travaux d'entretien.....	p.52
Chapitre VII : Vivre au salin de Frontignan.....	p.55
Une histoire de famille.....	p.55
Le saunier, un artiste .....	p.56
Quelques personnages .....	p.57
1968, la fermeture du salin .....	p.62
Chapitre VIII : Le salin aujourd'hui : sa faune, sa flore et sa réhabilitation ..	p.65
Chapitre IX : Au sujet du sel .....	p.69
Pourquoi la mer est elle salée ? .....	p.69
Pourquoi l'eau des salins est-elle rouge ?.....	p.69
Quel est le principe de la salaison ? .....	p.70
Pourquoi a-t-on soif lorsque l'on a mangé salé ? .....	p.70
Pourquoi le sel est il indispensable à notre organisme ? .....	p.71
Pourquoi faut-il boire de l'eau salée après une insolation ? .....	p.71
Pourquoi répand-on du sel sur les routes enneigées ? .....	p.72
Glossaire des termes techniques du salin de Frontignan.....	p.73
Source et bibliographie.....	p.77







## Introduction

L'année de la fermeture du salin, en 1968, la population de Frontignan comptait 10 000 habitants. Aujourd'hui, elle en compte 23 000. Plus de la moitié des personnes installées n'a donc pas connu l'époque de l'exploitation du salin de Frontignan.

Aujourd'hui excentré, envahi par la végétation, le salin retourne progressivement à l'état sauvage, effaçant peu à peu l'empreinte du travail de nombreuses générations de saliniers. L'eau lessive, s'infiltré et met à nu la structure des petites digues de séparation des pièces d'eau. Les canaux et les ouvrages de circulation des eaux saumâtres se bouchent. Les bâtiments et le salin sont en friche.

Pour les nouveaux habitants ou toute personne simplement curieuse de connaître une part du patrimoine de la ville, voici l'histoire du salin.



# Chapitre I

## Portraits de saliniers

Des hommes et des femmes y ayant travaillé ou vécu, font part, au travers de ces portraits, de leur vie au salin de Frontignan. Avec les années, ces témoignages se sont empreints de nostalgie ; ils livrent aujourd’hui ce que chacun a accepté de transmettre, les meilleurs souvenirs ou les plus marquants.

Ces témoignages ne doivent pas faire oublier à quel point le travail au salin pouvait être pénible : la chaleur du mois d’août, les brûlures du sel, la réverbération de sa blancheur... C’était un monde à part. Au-delà du temps de travail des saliniers, le salin marquait l’ensemble de la vie quotidienne de ceux qui y vivaient.

### **Elie Maritano, fils du chef d’atelier mécanique. Enfant, il a habité au salin de 1940 à 1958.**

- Quels sont les souvenirs de votre enfance au salin ?

*« On était plusieurs gosses ; le mercredi et le dimanche, on s’amusait ensemble. Pour faire des bêtises, on était tous là, mais ce n’était pas méchant ! On allait prendre des bains dans le canal en cachette. Il était joli ce canal ! On s’amusait à pêcher, pour essayer d’attraper des poissons ; on courrait derrière eux dans les bassins avec des « foènes » (petites fourches). On allait chercher les pignons aux Aresquiers en jouant les acrobates. On faisait un feu entre jeunes, et on mettait les pignes dedans, ça dégageait un parfum de résine. Ça sentait bon, j’en ai encore l’odeur !*

*Les autres jours, on partait à l’école avec nos petits vélos. On faisait les corvées de la maison : on avait de la volaille et des pigeons en liberté. Nous allions ramasser des petits escargots, appelés les « cagarouettes », pour nourrir les canards. Puis, pour les lapins, on allait chercher de l’herbe, et tout ça... C’était des choses agréables.*

*Pendant la guerre, il fallait bien se nourrir. On avait des chèvres et des moutons ; alors on avait du lait et ma mère faisait du fromage de chèvre ; on gardait les agneaux pour les manger. Tous les gens qui vivaient en campagne faisaient comme ça.*

*Après le débarquement des alliés, faute de main d’œuvre, c’étaient des prisonniers*

*allemands provenant de camps, qui travaillaient au salin. Ils touchaient un petit pécule pour s'acheter des cigarettes. Ils se mettaient à deux pour remplir un wagonnet, parfois ils n'y arrivaient pas. Parce que d'ordinaire, les saisonniers étaient de véritables athlètes, comme des gladiateurs ! »*

### **Carmen et Hubert Leygnadier, ramasseuse de figes et mécanicien de 1955 à 1968.**

- En dehors de votre travail, comment viviez-vous au salin ?

*« Le soir, quand on avait fini la journée, on s'occupait. Moi, j'avais deux petits jardins. J'avais un peu de tout, des tomates, et d'autres choses comme ça. On avait des lapins, des dindons et des poules pour les œufs. Et on les mangeait, ça se passait comme ça quand on était en campagne. On était isolé de Frontignan.*

*En plus de cela, on avait la chasse, dans les salins on levait des sarcelles, des canards... Tous les saliniers chassaient, c'était notre passe-temps. Parfois, on chassait de nuit. Nous avions le droit de chasser dans tous les salins jusqu'à Aigues-Mortes. En plus, moi j'étais garde-chasse, j'ai prêté serment devant un juge !*

*Parce que ceux qui n'étaient pas du salin, venaient, marchaient partout, sur les cairels et ils les abîmaient. C'est pour ça que la chasse était interdite pour les non saliniers. Nous étions moins portés sur la pêche. Moi, ça m'est arrivé quand je faisais des terrassements avec la pelleteuse de ramasser des anguilles qui nichaient dans la vase. On en pêchait, manière, quelques-unes, après on les mangeait. S'il y en avait trop, on se les partageait au salin. On n'avait pas de distraction, nos petits, ils ne savaient pas ce que c'était le cinéma ! En 1957, j'ai été le premier au salin à acheter une télévision ! Les voisins, tout le monde venait à la maison quand il y avait un film le dimanche.*

*Pour nous, le temps qu'on a passé là-bas, c'était le meilleur ! »*

### **Josette et Jean Guilhaumont, secrétaire comptable et mécanicien au salin de 1961 à 1967.**

- Comment se passait la vie au salin ?

*« On travaillait et habitait sur place. Le soir on sortait faire un tour de chasse. On tuait toujours quelque chose qu'on mangeait. Nous vivions principalement en autarcie, parce que c'était une époque où il n'y avait pas beaucoup de moyens de locomotion. On ne se déplaçait pas trop, à part pour aller à Frontignan, soit à pieds, soit en vélo, soit en scooter ; on passait par la digue le long du canal. Mais nous n'avions pas trop de contacts avec les gens de Frontignan.*

*Grâce au gain de la première récolte, nous avons acheté une Citroën 2CV. C'était une période où, finalement, on économisait pas mal d'argent. Nous étions logés*

*gratuitement sur l'exploitation ; l'eau aussi était gratuite et on avait droit à deux litres de vin chaque jour.*

*On s'entendait tous bien ; si quelqu'un n'avait pas quelque chose, on se le prêtait. Chacun restait chez soi, mais il y avait une bonne ambiance entre les gens. Mais c'est vrai que nous ne faisons pas de fête ou autre chose comme ça. Même avec la mécanisation, ça restait quand même un travail difficile. L'hiver, tous les hommes d'équipe travaillaient les pieds dans l'eau à refaire les cairels. Et, pendant la récolte, ils avaient les rails à soulever. Ils étaient tout le temps en plein cagnard et sur le sel. C'était quand même assez dur, quoi ! Et puis à l'époque, dans l'atelier nous faisons des journées de 8 à 9 heures, avec un jour et demi de congés par semaine. Alors que pendant la récolte on travaillait 10 à 11 heures, six jours sur sept !*

*A partir de l'époque où on a eu la voiture, on sortait un peu plus. On a toujours aimé sortir et aller se balader. »*

### **Anne-Marie, secrétaire comptable jusqu'en 1963, et René Pons responsable du salin de 1960 à 1967.**

- Quels sont vos souvenirs en tant que responsable du salin ?

*« J'avais un de mes oncles qui m'avait dit : « Tu rentres dans la compagnie des salins du Midi, tu y feras toute ta carrière. » C'était sans compter les difficultés économiques qui allaient venir par la suite. Auparavant les gens gravissaient les échelons au fur et à mesure jusqu'à devenir responsable du salin. Avant que j'arrive, il n'y avait pas eu trop d'évolution parce que les responsables étaient tous à deux ou trois ans de la retraite. Alors il y avait beaucoup de travaux à reprendre. Moi, quand je suis arrivé, j'avais un handicap, si on peut dire, j'étais de loin le plus jeune et j'étais le responsable. Alors il a fallu que je m'impose et ça a été mal accepté, en particulier par les contremaitres qui étaient plus âgés. À partir des années 1960, on a amélioré beaucoup de choses.*

*À l'époque, il y avait un vieil ingénieur qui m'a bien formé. D'ailleurs il était rude, très dur ! Il m'a donné des leçons qui m'ont bien aidé par la suite. Il venait une fois tous les quinze jours, ce qui fait que j'étais assez libre dans la gestion du salin. Mais enfin, il fallait quand même que je rende des comptes. Je supervisais et m'occupais un peu de tout. La direction de Montpellier me demandait de leur présenter un projet de budget pour l'année suivante : pour tous les travaux nécessaires, les engins dont on aurait besoin, etc... En fonction, ils m'accordaient plus ou moins de moyens.*

*Le matin, tout le monde se rejoignait et on discutait un peu. Parfois, ça tournait au vinaigre ; parfois, c'était sympathique. On rigolait. Nous évitions les sujets qui pouvaient fâcher l'un ou l'autre. Aigues-Mortes faisait chaque année, avec des moyens*

*modernes, beaucoup plus de sel que tous les salins de la côte méditerranéenne réunis. Les petits salins n'étaient plus rentables, c'est pourquoi, un jour, ils ont commencé à fermer le salin de Villeroy, puis ceux de Frontignan et de Villeneuve. »*

### **Aimé Alcouffa, ouvrier d'atelier au salin de 1961 à 1968.**

- Que se passait-il pour les personnes qui, comme vous, n'habitaient pas au salin ? Y avait-il des différences entre vous ?

*« Je n'ai jamais ressenti une différence. On était des collègues. On travaillait tous ensemble, toute l'année, il fallait bien ! On mangeait à midi sur place. Ceux qui habitaient au salin rentraient manger chez eux, et nous, on allait manger au réfectoire, à côté de l'atelier. Ça se passait entre collègues. Chaque jour on ramenait notre gamelle. On réchauffait le repas qu'on avait préparé chez nous. »*

- Que représentait le salin pour vous ?

*« Quand ça a fermé, ça a fait de la peine à tout le monde. On était habitué et ce n'était pas loin de Frontignan. On était vraiment bien au salin, il y avait une bonne ambiance. On aurait aimé que ça continue jusqu'à la retraite ! »*

### **Henri Derrieux, chef d'équipe de 1936 à 1968, puis gardien du salin jusqu'en 1979.**

- Comment se passait le travail avec les saisonniers ? Y avait-il des grèves ?

*« Quand j'étais chef d'équipe, on travaillait à forfait. Quand on faisait le levage, et que je voyais un bonhomme qui n'arrivait pas à remplir son wagon en un quart d'heure comme nous, alors je remplissais mon wagon (parce que je n'étais pas des derniers !) et j'allais donner la main, à l'un et à l'autre. Même, il y avait un bonhomme qui en pleurait de ne pas pouvoir faire le travail comme nous, et il voulait partir. Je lui ai dit « Non, tu restes là, je t'aiderai et puis après on verra. » Alors, il a commencé à faire le sel, et puis après il était aussi fort que nous.*

*J'embauchais presque toujours les mêmes, on était dix-huit à la pelle. Les saisonniers venaient souvent de l'usine à soufre. Ils avaient le droit de venir travailler pendant leurs congés. Alors, ils étaient contents. Pour eux, c'était énorme l'argent qu'ils gagnaient au salin<sup>1</sup>.*

*Parfois, pendant le levage, on faisait grève. Ce n'était pas une grève comme maintenant, on n'arrêtait pas le monde sur les routes et tout ça... On faisait grève sur place et jouait aux boules ou aux cartes.*

*Le délégué allait à Montpellier pour discuter avec les responsables. Comme c'était pendant la récolte, c'était vite réglé, en deux à trois jours au plus. Mettons, si on disait on veut six francs de plus, bon et bien si le patron nous en donnait trois, et bien des fois on le prenait. On avait toujours un peu d'augmentation... Après, on a*

---

<sup>1</sup> Voir cahier central, photographie n°1 : le levage du sel par les saisonniers.

*réussi à passer de forçaitaire au salaire au mois, comme tout le monde. Moi, j'aimais ce travail. Je travaillais au salin comme si je travaillais pour moi. On recevait des médailles, et même qu'il y en a une avec mon nom que je porte tout le temps autour de mon cou. »*

### **Jean-Michel Pla, fils de René Pla homme d'équipe au salin de 1945 à 1968.**

- Enfant, vous avez travaillé un été au salin ? En quoi cela consistait-il ?

*« J'ai fait ce travail un été, pendant les grandes vacances. J'avais douze ou treize ans, peut-être plus jeune... J'étais mousse.*

*Le matin de très bonne heure, j'allais faire les courses pour que les gens qui ramassaient le sel aient du pain frais et de la côtelette. J'allais leur acheter des pains de glace pour qu'ils aient des boissons fraîches. Je préparais la braise pour leurs grillades de la pause du matin et du midi, et je les approvisionnais en eau. Je mettais du coco (régglisse) dans l'eau fraîche pour bien les désaltérer<sup>2</sup>.*

*Et puis, le reste de la journée, je faisais des va-et-vient avec ma petite cruche de trois ou quatre litres. Je faisais la navette et la cruchette était vite vidée parce qu'il y avait une vingtaine d'hommes qui y buvait. Je commençais au début du convoi de wagonnets, et quand j'arrivais à la fin, ça y est... Il n'y avait plus rien à boire, il fallait que je reparte... Avec la chaleur, c'était un travail très dur. Je me souviens, j'étais impressionné par le travail des adultes. Certains n'occupaient que des postes saisonniers. Ils travaillaient au salin, puis ils faisaient les vendanges ou travaillaient pour la coopérative, ensuite ils allaient ramasser le riz en Camargue. Le reste de l'année, ils étaient embauchés dans les usines locales, comme l'usine à soufre.*

*A la fin de la récolte, il y avait le goûter de fin de levage. C'était un repas, qui finissait toujours en chanson. Et puis tout le monde se congratulait et se donnait rendez-vous l'année suivante. »*

### **Lucette Saez, ramasseuse de figes, épouse de Nephthali Saez, sous-saunier du salin de 1951 à 1968.**

- Quel était le travail des femmes et comment se passait la vie au salin ?

*« Au salin, c'était une vie de famille, on était neuf familles, vingt-deux personnes ; ça faisait un petit hameau vraiment sympathique. On s'aidait les uns les autres.*

*Le travail des femmes, c'était surtout au mois d'août, à la récolte : on triait les figes, qu'on appelait, les boulettes d'argile qu'il y avait dans le sel. Avec une cuillère à soupe au bout d'une gaule, on attrapait la fige et on la jetait loin<sup>3</sup>.*

*On était quatre ou cinq femmes pendant la récolte, mais toute l'année on faisait les expéditions à tour de rôle, une semaine chacune, pour permettre à toutes les femmes du salin de travailler. Parce qu'autrement, il n'y avait pas de travail pour tout*

---

2 Voir cahier central, photographie n°2 : le mousse apporte de l'eau avec du coco pour désaltérer les saisonniers lors du levage du sel.

3 Voir cahier central, photographie n°3 : les ramasseuses de figes trient les boulettes d'argile sur la sauterelle et la camelle de sel.



le monde. Il y avait madame Maritano, madame Leygnadier, madame Bringue, madame Martinez et moi.

Durant les autres mois, quand le sel partait pour l'expédition, il passait sur un tapis roulant pour être mis en sacs de 50 Kg. Là, avec la cuillère à soupe, dès qu'il y avait une saleté, un bout de coquillage ou une figue, on la jetait de nouveau pour dire que le sel rentrait propre dans les sacs. Mais ça se passait bien, on s'entendait très bien ; il y avait des réunions au début en 1951. Quand c'était la fête d'un, on se réunissait le soir, tous chez lui et on chantait, c'était vraiment familial. Après la vie a changé ; au bout de quelques années, c'était plus pareil...»

### **Yolande Avérous, fille de Aimé Berthoumieu, saunier du salin de 1956 à 1968.**

- Quels ont été les changements apportés par la mécanisation à la récolte du sel ?  
« La position de mon père, en tant qu'artisan du sel, est que ça l'a libéré. Il n'était plus obligé de rester le dimanche et de se lever la nuit s'il y avait un orage. Ça l'a déchargé d'une responsabilité.

Mais au niveau de l'amour du travail bien fait, c'était un moins. Quand le lavage se faisait à la pelle, il n'y avait presque pas de boue mélangée, le travail était bien fait. Il n'y avait pas de perte parce que les cristallisoirs étaient carrés et on ramassait jusque dans les coins. Tandis qu'avec le passage du bulldozer et du petit récolteur, le sel était sale, le sol était abîmé et il y avait beaucoup de gaspillage. Ensuite il fallait refaire tout le travail de damage du sol<sup>4</sup>. Au point de vue humain, il n'y avait plus la solidarité des hommes d'équipe.

Avant c'était dur, ils souffraient pour ramasser le sel. Mais ça faisait un apport financier pour les gens du village. Avec la mécanisation, la fête de fin de récolte n'a plus existé. Les saisonniers n'avaient plus ce gain d'appoint.

Je ne sais pas ce que ça a apporté au point de vue économique... On ne peut nier que les conditions de travail ont été améliorées, mais l'état d'esprit avait profondément changé. Je crois que quand on passe de l'artisanat à la mécanisation, c'est toujours comme ça.

Au début il y avait un jeune, souvent un enfant d'un employé, qui avait un cruchon d'eau qu'il maintenait au frais. Il apportait à boire aux hommes d'équipe.

Dans quelles conditions ils travaillaient ces gens ! »

---

4 Voir cahier central, photographie n°24 : un tracteur à chenilles monté sur palettes de bois conduit le petit récolteur qui projette le sel dans les wagons du convoi Décauville.

# Chapitre II

## Histoire de la gabelle

Le sel est abondant et facile à produire. Pourtant un impôt, la gabelle, en a fait un produit très cher, l'élevant au statut « d'or blanc ».

C'est en 1340 que Philippe VI de Valois a créé la gabelle pour assurer des nouvelles ressources financières aux caisses royales. Elle imposait aux populations l'obligation d'acheter une grande quantité de sel, quelque soit son prix et leurs besoins réels. Le sel nécessaire aux salaisons devait être acheté en plus.

Les producteurs de sel devaient le vendre uniquement aux greniers à sel royaux et payer un impôt sur leur production. Les greniers à sel, toujours proches des salins, comme à Frontignan, étaient administrés par des grenetiers assistés de plusieurs *gabelous* (agents chargés de la récolte de la gabelle). Le sel était ensuite réparti à travers le territoire dans des chambres à sel, ou vendu aux clients au prix majoré de la taxe royale. Les *gabelous* veillaient à ce que chacun prenne bien la quantité obligatoire de sel.

## Les différentes gabelles

Le pays possédait plusieurs régimes de gabelles. Le prix du sel était fixe, mais le taux d'imposition variait considérablement d'une province à l'autre : de un à vingt. Cette différence résultait de l'histoire de chaque région, de luttes de pouvoirs et d'influences. Les provinces étaient réparties dans des zones de grande gabelle, de petite gabelle, de gabelle des salines, de quart de bouillon et des provinces libres de gabelle. Le Languedoc appartenait aux provinces de petite gabelle, et n'avait pas de quantité obligatoire à acheter.

## La contrebande : faux sauniers et châtiments

Les différences de gabelles entre les régions étaient sources de contrebande

massive, organisée et très active aux frontières des régions de régimes d'impositions différents. Les *gabelous* étaient souvent eux-mêmes corrompus. La gabelle causait parfois des famines au sein du peuple qui n'avait ainsi plus la possibilité de faire les salaisons nécessaires pour la conservation des viandes, des poissons, mais aussi des fromages.

La gabelle avait son revers : le faux saunage. Il se pratiquait de différentes façons, ses méthodes variant avec le temps et les lieux. La grande majorité des faux sauniers ne fraudaient qu'occasionnellement, lorsque la conjoncture devenait trop difficile.

La gabelle était haïe, autant que ceux qui la représentaient : les *gabelous*. Elle était une injustice à l'origine de nombreuses insurrections populaires. Au XVII<sup>e</sup> siècle, le pouvoir royal a uniformisé le mode de recouvrement de l'impôt par la création de la ferme générale : l'administration des douanes s'est implantée dans tout le royaume. La réglementation de la ferme générale distinguait deux grandes catégories de faux sauniers : les *porte-à-col* qui transportaient la marchandise sur leur dos et ceux avec équipage, qui employaient une monture, une charrette ou un bateau. Les *porte-à-col* transportaient de petites quantités, variables en fonction de leur endurance et de leur force physique. C'étaient les plus nombreux : femmes ou mendiants s'approvisionnaient auprès des professionnels du faux saunage et allaient revendre le « *faux sel* » à la petite mesure jusque dans les coins les plus reculés des campagnes. Les pauvres gens qui avaient achetés quelques poignées de « *faux sel* » pour leur propre consommation étaient eux aussi considérés comme faux sauniers et encouraient les mêmes peines. En cas d'arrestation, ils devaient payer une amende de 200 livres (correspondant à la somme considérable d'une année de salaire d'un journalier). Non payée, elle était convertie en peine de fouet, à laquelle s'est ajouté, en 1704, le marquage au fer rouge, en public, de la lettre G sur l'épaule, servant à constater la récidive le cas échéant, qui était punie de six ans de galères et de 300 livres d'amende.

De nombreuses femmes pratiquaient le faux saunage car les peines infligées en cas de capture étaient beaucoup moins sévères. Elles ne risquaient jamais les galères mais seulement l'amende et la prison, converties en cas de non paiement au bannissement du ressort du grenier à sel où elles avaient été prises, et, en cas de récidive, à une amende plus importante pouvant être accompagnée de la peine du fouet. L'ampleur du faux saunage féminin ne connaissait pas de mesures suffisamment dissuasives, car même la peine du fouet prévue pour les récidivistes, considérée comme trop cruelle, était de moins en moins appliquée. Les femmes enceintes étaient, quant à elles, généralement relâchées sur-le-champ. De nombreux enfants étaient employés pour le transport de cette

contrebande, car s'ils ne pouvaient porter de lourdes charges, ils présentaient l'avantage d'échapper pratiquement à toute sanction.

La deuxième catégorie de faux saunage était pratiquée par des professionnels de la contrebande avec équipage et permettait de transporter des quantités beaucoup plus importantes. Les peines encourues étaient en conséquence : l'équipage était confisqué, une amende de 300 livres leur était demandée. Non payée, elle était convertie en trois années de galères, et neuf années de bague ainsi que 400 livres d'amende en cas de récidive. Ce type d'arrestation était plus rare et souvent les hommes abandonnaient la cargaison et l'équipage pour s'enfuir.

À la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, des bandes de plusieurs centaines de faux sauniers se formaient pour franchir les frontières. Elles étaient constituées de soldats royaux durant la morte saison, ou d'atroupements de petites bandes opportunistes dans le seul but de franchir les lignes de brigades, puis se disloquaient pour parcourir leurs propres chemins. Les *gabelous* ne s'aventuraient pas à essayer de les arrêter. Dans les cas les plus graves d'homicide ou de récidive avec armes, le faux saunier pouvait être condamné à mort par pendaison. Lorsque les faux sauniers n'étaient pas arrêtés, la sentence était appliquée en place publique sur des effigies.

La peine au fouet était considérée comme peu dissuasive et coûteuse, en raison du déplacement du bourreau de ville en ville. L'enrôlement de force dans les troupes royales des faux sauniers arrêtés, était beaucoup plus dissuasif que la peine au fouet. La majorité des faux sauniers condamnés aux galères n'échappaient pas à leur peine. Il arrivait aussi qu'ils ne soient pas libérés une fois leur peine accomplie et qu'ils fassent deux ou trois fois leur temps, voire la perpétuité. Les contrebandiers du sel représentaient un tiers des forçats des bagnes français.

## Après la gabelle

La gabelle a été supprimée pendant la Révolution française, le 20 mars 1791. Cependant, quelques années plus tard, en 1806, un impôt indirect sur le sel a vu le jour, beaucoup plus juste, sans différenciation de taux d'imposition entre les provinces et sans obligation d'achat. Il a continué par usage à être appelé à tort la *gabelle*.

Les réserves de sel de l'année étaient stockées sous la forme d'un grand monticule allongé, de plusieurs mètres de haut appelé la *camelle*<sup>5</sup>. Durant l'existence de l'impôt sur le sel, la camelle était recouverte et protégée par des tuiles. Il fallait éviter toute perte de sel par fonte à cause des intempéries ou des vols<sup>6</sup>.

---

<sup>5</sup> Camelle : grand tas de sel regroupant la totalité de la récolte qui peut mesurer jusqu'à dix mètres de haut.  
<sup>6</sup> Voir cahier central, photographie n°4 : camelle recouverte de tuiles.

Chaque salin avait sa caserne de douane. Une fois la récolte terminée, la quantité de sel mesuré grâce au calcul du volume de la camelle était contrôlée et devait être parfaitement identique à la quantité de sel vendue. Jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 1946, la production de sel est restée étroitement surveillée par des douaniers présents aux salins. Ensuite, cet impôt a été définitivement supprimé par le ministère des finances.

Dès lors, la pratique contraignante de recouvrir les camelles a cessé : les tuiles, par l'action corrosive du sel, s'effritaient et de nombreux fragments contaminaient la partie supérieure de la camelle et la rendait inutilisable. En outre, la quantité de sel perdu à cause de sa fonte, lorsque la camelle était à nue, était à peu près équivalente à la perte de sel que la corrosion des tuiles rendait invendable. Enfin, le couvrement des camelles devenait inutile, car en fondant, le sel en surface formait une couche imperméable, dure qui protégeait le sel situé au dessous.

*« Les douaniers surveillaient le bord de mer, faisaient des tournées. Ils gardaient toute la nuit le sel. Il y avait une baraque en paillote : ils couchaient sur une planche avec de la paille. Ils surveillaient la camelle, pour vérifier que personne ne touche le sel. C'était leur travail'... »*

---

7 Henri Derrieux, chef d'équipe, au salin de 1936 à 1968.

# Chapitre III

## Histoire du salin de Frontignan en quelques dates

A l'époque romaine, une partie de la solde des centurions romains était attribuée sous forme d'une allocation traditionnelle de sel nommée *salarium* ; ce mot a donné le terme salaire que l'on utilise aujourd'hui.

Au début du moyen âge, un *camin salinier*, chemin salinier, partait de Frontignan et Villeneuve, se dirigeait vers Lunel, par Melgueil (Mauguio) et le Pont Trinquât.

Ce chemin desservait des salins dont il atteste encore l'existence.

### 1338

Un acte attribuait à Pictavin, évêque de Maguelone, un certain nombre de salins, notamment ceux qui bordent l'étang du Nigril (Ingril). Il y était écrit que les salins de Frontignan ont existé de tout temps.

### 1359

Application de la gabelle en Languedoc.

### 1425

Le roi Charles VII a assigné à sa femme, la reine Marie d'Anjou, les greniers à sel de Frontignan, Marseillan, Nîmes, Montpellier, Capestang et Narbonne.

### 10 mars 1443

Les pirates venaient prendre dans les petits ports, ou sur la rive, les pêcheurs et les saliniers et les emmenaient comme esclaves. Le roi se plaignait que « *plusieurs lieux demeurent despoplez*<sup>8</sup>. »

### Novembre 1574 : Edit

La création d'office de contre garde du sel ayant fait cesser les malversations et fraudes qui se commettaient aux salins de Peccais, le roi a créé, à la demande des généraux des finances de Languedoc, de nombreux offices de contre garde

---

<sup>8</sup> Archives départementales de l'Hérault : f°37 v° : saliniers BI 1 P.175 (les lettres sont publiées par Germain : *Histoire du commerce de Montpellier*, T II, P. 363).

dans les greniers de Montpellier, Villeneuve et Mireval, aux gages annuels de 90 livres, et dans ceux de Frontignan, Mèze et Marseillan, aux gages annuels de 80 livres<sup>9</sup>.

## 12 mars 1588

Le Conseil d'Etat renvoie aux trésoriers de France de Montpellier, la requête des saliniers de Villeneuve-lès-Maguelone, Mirevaux, Frontignan, Marseillan et Porcaraignes, demandant à ce que leurs salins soient anoblis comme ceux de Narbonne, Peyriac et Sigean et que le prix du quintal soit augmenté de 15 sous pour qu'ils puissent entretenir convenablement leurs salins.

«...» *Avis des trésoriers limitant la prétention des saliniers à 13 sous par quintal y compris l'ancien droit pendant neuf ans sans aucun affranchissement et à charge de tenir les salins en parfait état. Parmi les considérants «outre la cherté des vivres de plus que par moitié plus grande, avec le louage des travailleurs et bestiaux que ne souloyt estre auparavant et depuis lesdits troubles, (On parle ici de la 8<sup>e</sup> guerre de religion, dite « La Ligue ») et davantage que le débordement des rivières de Rosne, d'Héraud et d'Orb, qui ordinairement viennent à se jeter et reprendre jusques dans les tables et sols d'icelles salins<sup>10</sup>... »*

## 16 novembre 1596 : Edit de Henri IV

« *Règlement provisoire des gabelles de Languedoc, Provence, Dauphiné, et port du royaume en attendant le règlement définitif fait par les commissaires députés pour la réformation des dites gabelles (44 articles). Réparation des salins. Suppression du glanage du sel après la récolte. Surveillance du sel récolté. Limitation de la provision des propriétaires de salins et des saliniers, elle ne peut excéder vingt minots (un minot de sel est égal à peu près à 10,8 litres), le sel non consommé par eux est déduit l'année suivante. Toutes les mesures diverses sont remplacées par le minot de Paris de 100 livres – poids de marc (48,9 kg), fabrication de mesure. Les étalons du minot, du demi et du quart de minot sont conservés par les visiteurs des gabelles à Aigues-Mortes, Saint-Esprit, Valence et Lyon. Le déchet de transport ne pouvait excéder deux minots pour quarante-huit minots. Les voituriers n'avaient plus le droit au sel tombé par terre.*

*Les péagers donnent quittance du sel retenu par eux, le percevant immédiatement et suivant des atteintes ou carcabeaux contrôlés et affichés.*

*En raison des abus qui s'y commettent, les salins d'Arles, des Maries, de la Porquière, de Villeneuve, de Mireval, de Frontignan, de Mèze, de Marseillan, de Porquerargues (Portiragnes) sont noyés et leurs propriétaires indemnisés sur estimation.*

---

9 Archives départementales de l'Hérault : f° 126 v° : Grenier à sel BI 1 P.18.

10 Archives départementales de l'Hérault : f° 68 v° : BI 1 P.227.

*Tous les greniers à sel de Languedoc ont été ouverts pendant le quartier d'octobre. Dans les autres villes, Narbonne, Mèze, Montpellier, Lunel, Beaucaire et Saint-Espirit, les quartiers sont déjà ouverts.*

*Rétablissement des entrepôts de Beaucaire pour la fourniture de la part du royaume de Tarascon pour la part de Dauphiné. Transport par terre interdit la nuit.*

*Les mesureurs ne doivent accepter aucune gratification. Le sel n'est vendu qu'après au moins six mois de « salorge » (terme qui désigne une camelle) et un an de grenier. N'importe qui peut arrêter un faux saunier, le tiers de l'amende appartenant au délateur<sup>11</sup>. »*

## 21 mars 1597

Arrêt du conseil privé autorisant les consuls de Béziers à faire lever 2 sols par minot (les deux minots faisant le quintal salinier de Languedoc) dans les greniers de Narbonne, Peyriac, Sigean, Béziers, Pézenas, Marseillan, Mèze et Frontignan, pour être employés à la construction d'un collège à Béziers et à l'entretien « des précepteurs nécessaires pour l'instruction de la jeunesse ».

*La ville s'étant « beaucoup accrue et augmentée d'un grand nombre d'habitants et leurs enfants...pour les rendre capables de nous servir et au public selon la vocation où Dieu les appellera, estans celle des lettres la première, comme l'un des moyens par lesquels tout état fleurisse<sup>12</sup>... »*

## 1599

Edit corrigeant celui de 1596, et permettant aux propriétaires des salins supprimés de continuer à sauner jusqu'à complète indemnisation, à condition d'entourer leurs fossés d'une toise et demie de large<sup>13</sup>.

Une *crue* (augmentation), autre impôt sur le sel, fut levée pour financer la construction du premier port de Cette de l'autre coté de la corniche. Ces travaux ont été arrêtés des années plus tard par Richelieu.

## 1624

Une autre *crue* est levée pour permettre la construction de la cathédrale Saint-Pierre de Montpellier<sup>14</sup>.

## Mai 1627

Edit créant un avocat et un procureur du roi en chaque grenier et chambre à sel de Languedoc. Les officiers qui avaient une clef des greniers veillaient à l'exécution des règlements concernant les gabelles. Ceux des greniers de Saint-Espirit,

---

11 Archives départementales de l'Hérault : f°268 v0 : Salins BI 1 P.25.

12 Archives départementales de l'Hérault : f° 132 v° : Grenier à sel BI 1 P.240.

13 Dhouet Colette, *quelques aspects de la vie des salins languedociens*.

14 Notes de M. Valette.



Beaucaire, Nîmes, Montpellier, Béziers, Narbonne, Pézenas, Lunel, Sommières, Frontignan et des chambres à sel de Toulouse, Carcassonne et Villefranche avaient 200 livres de gages annuels, ceux du grenier de Marseillan et de la chambre à sel de Castres 150 livres, ceux des chambres de Lacaune et Sauveterre, 100 livres. Tous avaient droit à 2 minots de franc salé et à 6 deniers par minot vendu en leur grenier<sup>15</sup>.

## 1632

Les salins de Frontignan payaient encore 47 livres d'Allivrance<sup>16</sup> (redevance).

## Mars 1640

Edit de création de 82 offices de tire-sacs porteurs de sel. Les titulaires étaient chargés de la manipulation du sel dans les greniers et de la vente des sacs nécessaires : grenier de Narbonne 16 offices créés, Béziers 6, Pézenas 6, Marseillan 4, Frontignan 6, Montpellier 10, Sommières 6, Lunel 6, Nîmes 6, Beaucaire 6, Saint-Espirit 10. Ils touchaient un sol par minot de sel vendu en chaque grenier.

## 9 octobre 1736

Arrêt du conseil d'état, à la requête du fermier des gabelles, supprimant les greniers à sel de Mèze et de Frontignan devenus inutiles « par le dépérissement des salins » qui les alimentaient et transférant à Agde le grenier de Marseillan, trop proche de celui de Pézenas pour avoir beaucoup de débit.

## 1790

Monsieur Jacques Maraval, docteur en médecine, possédait un salin et un mas à la Cadarache, aux Courrèges et autres terres...

## 1795

Monsieur Merle achetait l'étang de Cadarache, avec marais et terres.

## 11 juillet 1795

Création de la Société commerciale des salins de Frontignan par des propriétaires négociants de Montpellier et de Frontignan.

## 1796

Construction du poste de saunier et d'un puits à roue.

## 1797

Modification de la gestion de la société, gérée par trois syndics.

---

15 Archives départementales de l'Hérault : f°25 : Grenier à sel BI 1 P.37.

16 Notes de M. Valette.

### 1833

Table de renseignements sur les salins de Villeroy, Frontignan, Villeneuve et Mèze. Elle indiqua que les salins de Frontignan étaient à 5 lieues de Montpellier et une lieue et demi de Cette (Sète). Les propriétaires étaient Caizergues, Bouchet, Bouin, Alicot, Périquier et autres. Ils ont livré 1.000.000 kg aux fabricants de produits chimiques, 1.000.000 à 1.120.000 kg à la consommation intérieure, 2.000.000 à 3.000.000 kg au commerce extérieur. Ils employèrent 300 ouvriers pendant le levage du sel et 20 le reste de l'année, ainsi que 25 chevaux pendant le levage du sel, ces chevaux ne travaillaient pas l'hiver. Le sel était destiné aux entrepôts de Toulouse et à Marseille pour les produits chimiques. Le transport se faisait par barques de canal et charrettes jusqu'à Cette et de Cette à Marseille par la marine de mer. Cela coûtait 60 centimes par 100 kg plus 2 francs de droit de canal. Et par charrette 50 centimes par 100 kg.

En 1865, les salins de Frontignan produisaient 200.000 quintaux de sel par an, et, en 1900, la production était de 250.000 quintaux.

### 1839

Ouverture de la ligne de chemin de fer entre Montpellier et Cette (Sète).

### 1856

La compagnie des salins du Midi a été créée dans l'intention d'acheter ou louer les marais salants du littoral languedocien. Elle n'était pas propriétaire de tous les salins mais, par fermage, contrôlait l'exportation et la vente du sel dans le but de supprimer la concurrence entre les salins.

### 1968

Fermeture du salin de Frontignan, afin de centraliser la production à Aigues-Mortes et Gruissan. «[...] *Un communiqué s'insurge contre une décision qui sacrifiera les salines de l'Hérault à l'intérêt d'un trust et privera les employés de leur gagne-pain*<sup>17</sup>.[...]»

### 1989

Achat du salin par le Conservatoire du littoral et des rivages lacustres : cette structure mène une politique foncière et acquiert les terrains sensibles sur les rivages maritimes et lacustres français afin de les soustraire à l'urbanisme. Il les confie aux collectivités locales qui en assurent la gestion dans le respect des orientations arrêtées visant à la protection définitive des espaces naturels et des paysages.

---

<sup>17</sup> Article de Midi Libre, 1967, *les petits salins de l'Hérault (Sète, Frontignan et Villeroy) sont condamnés à disparaître*.

## **1998**

Gestion du site par l'Entente interdépartementale pour la dépollution (EID Méditerranée) et la Ville de Frontignan la Peyrade. Transférée depuis à la Communauté d'agglomération du bassin de Thau (CABT).

# Chapitre IV

## Le salin, son espace

### La toponymie

Chaque jeu portait un nom particulier. Certains noms comme le « jeu d'Ingril », « jeu de Frontignan », ou « jeu du marais » ont pris le nom des espaces proches d'eux. D'autres, comme celui des Pielles (issue de pila en occitan : auge, bassine) fait référence à sa forme<sup>18</sup>.

Les tables salantes appelées aussi cristallisoirs<sup>19</sup> (lieux de récolte) étaient concentrées autour des bâtiments afin de réduire la distance entre les camelles (monticule de stockage) et les ateliers de transformation. Ces cristallisoirs avaient des noms curieux : « les vingt-sept », « les cinquante-cinq », « les soixante », « les douze », « les quatorze », « le plan du salin », « le cul de lampe », « la salinotte ». Selon les explications recueillies auprès d'anciens saliniers, il semblerait que les chiffres donnés pour nom aux tables salantes correspondraient à d'anciennes divisions plus petites. Leurs surfaces ont changé mais les noms sont restés. « La salinotte » était le nom donné aux blessures provoquées par la corrosion du sel sur la peau. La dénomination « cul de lampe » devait certainement faire référence à sa forme ou à une histoire oubliée dont il ne reste aujourd'hui que le nom.

On remarque que les tables salantes sont beaucoup moins divisées sur le plan de 1958 que sur celui de 1897. Cela est dû en partie à la mécanisation. Le levage à la pelle mécanique a nécessité de vastes superficies. Il a donc été nécessaire de décloisonner les multiples petits cristallisoirs pour créer de nouveaux espaces plus vastes.

### Les bâtiments du salin

La physionomie du salin a évolué à travers les siècles. Le salin fermé en 1968 avait été créé après la Révolution Française.

Tous les bâtiments, hormis celui abritant deux logements puis plus tard les garages, ont été bâtis à peu de temps près dès la construction du salin<sup>20</sup>. Au

---

18 Voir cahier central, document n°6 : plan du Salin de Frontignan de 1896.

19 Les cristallisoirs appelés aussi tables salantes, sont les ultimes bassins dans lesquels le sel se dépose en un vaste gâteau de 15 hectares et où il sera ensuite récolté.

20 voir cahier central, plan n°5 : fonction des bâtiments du salin.

XVIII<sup>e</sup>, XIX<sup>e</sup>, et au début du XX<sup>e</sup> siècles, les bâtiments n'avaient pas la même vocation qu'en 1968. Durant ces périodes, l'exploitation salinière utilisait la traction animale. De nombreuses mules étaient présentes sur le salin, avec leur réserve de fourrage et structures annexes. Sur les plans des bâtiments des salins, on remarque qu'à des dates différentes, les mêmes bâtisses ont des fonctions différentes. Le hangar à l'est abritait des ateliers de mécanique, une forge et des magasins de stockage du sel. Dans les autres bâtiments, il y avait aussi un moulin, des écuries.

La copie de l'inventaire du salin de Frontignan de 1869 permet de reconstituer l'environnement matériel des saliniers. C'est un inventaire exhaustif de l'état et de la valeur de tout le matériel du salin à cette date<sup>21</sup>.

Des carnets de travail du responsable du salin<sup>22</sup> permettent de connaître la nature de tous les travaux qu'effectuaient les saliniers : casser le sel de la camelle, transporter l'eau douce pour les habitations, aller à Cette prendre des barques vides pour le lieu-dit Grand-Trou, nettoyer et sortir le fumier de l'écurie, apporter les feuilles de déclaration à la gare pour commander des wagons<sup>23</sup>...

Le salin de Frontignan se distinguait par la position singulière des bâtiments placés en son centre. Souvent, comme à Villeneuve-lès-Maguelone, ils étaient situés aux extrémités afin de ne pas empiéter sur l'espace dédié aux pièces d'eau. Cet emplacement central est sans doute la volonté de pouvoir desservir, par des distances plus courtes, l'ensemble des pièces d'eau du salin et en assurer une meilleure surveillance.

Au centre de la cour des bâtiments se trouvait un puits, bouché vers 1940. Son eau était issue des résurgences de sources d'eau douce du lieu-dit les Cannettes, situé en bordure du salin. Les saliniers y établissaient leurs potagers. On remarque également la plantation de parcelles de luzerne pour nourrir les bêtes de somme du salin.

La douane, dans laquelle les douaniers logeaient, a été construite à l'écart de ce groupe de bâtiments, situé sur le chemin d'accès au salin. Le salin a été agrandi après 1897. Le partènement du marais<sup>24</sup>, mesurant 1/5<sup>e</sup> du salin original, a été ajouté au nord-est du salin, au-delà du canal de ceinture.

Ce canal de ceinture avait trois fonctions : clôturer le salin, limiter les intrusions des voleurs, recueillir et drainer les eaux de ruissellement vers l'étang. Les propriétaires des salins devaient limiter au maximum la pénétration d'eau douce dans les pièces d'eau saumâtre. Un plan des archives du salin de Frontignan conservé à la compagnie des salins du Midi (Aigues-Mortes) représente un vaste

---

21 Archives de la compagnie des salins du Midi à Aigues-Mortes, copie de l'inventaire année 1869, salin de Frontignan.

22 Archives municipales de Frontignan.

23 Archives municipales de Frontignan, carnet de travail du responsable de salin (1896).

24 Les partènements sont des bassins peu profonds qui servent à faire circuler et concentrer en sel les eaux utilisées pour la fabrication du sel.

projet d'extension du salin sur l'étang d'Ingril. Le projet devait accroître le salin d'un tiers de sa surface. Mais il était sans doute trop coûteux de combler une aussi grande surface.

La particularité du salin de Frontignan était son parcours de circulation des eaux très complexe, avec des jeux<sup>25</sup> enchevêtrés les uns aux autres.

---

25 L'eau issue des partènements extérieurs est répartie vers différents jeux. Les jeux sont des groupements de plusieurs partènements intérieurs qui alimentent une pièce maîtresse.



# Chapitre V

## Le cycle de fabrication et de récolte du sel

Dans le milieu des saliniers, il était rare de prendre des photographies ; cela a même été interdit à une époque. Ils les prenaient surtout pour conserver leur mémoire privée et plus rarement pour montrer la chaîne de production du sel. Elles dévoilent des instants de la vie quotidienne, jettent un éclairage intéressant, et permettent de reconstituer toute la vie qui a imprégné ces lieux désormais en friche.

### La fabrication du sel

Le principe de fonctionnement d'un marais salant consiste à faire circuler de l'eau d'une faible épaisseur à travers des bassins successifs afin de faire évaporer jusqu'à 90% de son volume et obtenir sa concentration en sel. La salinité de l'eau est mesurée en degrés Baumé (du nom d'Antoine Baumé, chimiste 1728-1804). Un degré équivalait environ à 10 gr de sel par litre d'eau<sup>26</sup>.

A la fin de l'hiver, vers le mois de mars, le saunier « lançait les eaux » : il faisait démarrer le mouvement des eaux qui durait jusqu'au début du mois d'octobre. Des travaux de creusement du canal du salin avaient permis que son niveau soit plus haut que celui des partènements. Grâce à cet ingénieux système et à l'ouverture de vannes appelées martelières, l'eau du canal pénétrait dans le salin, sans nécessiter de pompage, uniquement en utilisant la force de la gravité.

Le canal du salin nommé la « *grande canalette* », était alimenté par le canal du Rhône à Sète et communiquait avec l'étang. L'eau provenant du canal entrait dans le salin mesurant 2 ou 3 degrés Baumé, soit environ 28 gr de sel par litre d'eau (elle variait en fonction de la pluviométrie de l'hiver). Cette eau était dite « *eau verte* », car à ce moment elle était encore peu chargée en sel, et conservait sa couleur d'origine, contenant des algues vertes.

Des bugets<sup>27</sup> coupaient les cairels<sup>28</sup> des partènements. Ils étaient placés à l'opposé les uns des autres afin que la distance parcourue par les eaux entre les deux soit la plus longue possible. Plus le trajet était long, plus l'eau était soumise

---

26 Voir cahier central, document n°7 : plan de circulation des eaux dans un salin type.

27 Un buget est une petite porte de bois à ouverture manuelle qui permettait de faire circuler l'eau d'un partènement (bassin) à l'autre.

28 Les cairels sont des petites digues de terre sur lesquelles seuls le saunier et le sous-saunier circulaient durant leur surveillance du mouvement des eaux.



à l'évaporation et gagnait en salinité. On disait qu'il fallait « chicaner l'eau ».

En même temps que cette eau parcourait successivement tous les partènements, de l'eau nouvelle entrait quotidiennement dans le salin en amont, afin de compenser la perte du volume d'eau évaporée et permettre ainsi la continuité du mouvement des eaux. Cet apport quotidien durait jusqu'au mois de septembre. Les partènements extérieurs permettaient le dépôt de toutes les particules en suspension contenues dans l'eau. Sa concentration en sel pouvait être aidée par un apport déterminé d'eau vierge issue de la saison précédente et stockée dans le réservoir. A la mi-avril, l'eau arrivait au dernier partènement extérieur et elle avait atteint 10° Baumé (environ 100 gr de sel par litre d'eau).

Un rouet<sup>29</sup> reprenait cette eau et l'envoyait vers les partènements intérieurs des différents jeux. Les partènements extérieurs et intérieurs représentaient les 9/10° de la superficie du salin. Dans la station de pompage, une turbine tournait sur elle-même dans un bac cylindrique et brassait l'eau qui lui arrivait par une canalette basse. La force centrifuge dégagée par cette rotation permettait à l'eau de monter le long des parois du bac pour s'évacuer par une autre canalette située plus en hauteur. Un moteur thermique, puis plus tard électrique, entraînait des poulies à courroies qui démultipliaient la vitesse de rotation de la turbine. L'eau était entraînée vers les partènements intérieurs en empruntant des courroirs équivalant de petites canalettes. Lors de l'extension du salin, un second rouet a été construit pour envoyer l'eau vers les partènements plus lointains des jeux du marais. Aujourd'hui, son emplacement se repère grâce à la présence d'une éolienne installée plus tardivement pour capter de l'eau douce et attirer le gibier d'eau en zone de chasse.

Dans les partènements intérieurs, le processus d'évaporation se poursuivait continuellement. Le taux d'évaporation dépendait de l'ensoleillement, de la direction et de la vitesse des vents.

## L'importance du vent

L'évaporation quotidienne moyenne de l'eau varie de 2 à 6 millimètres. Le vent du nord favorisait une bonne évaporation (vent sec et froid qui amène le soleil). Il dispersait la vapeur d'eau, accentuait l'évaporation et pouvait évaporer entre 4 et 6 millimètres d'épaisseur d'eau par vingt-quatre heures. Au contraire, le vent du sud-est, le marin, était mauvais pour la saliculture car annonçant les nuages, il augmentait l'humidité de l'air. L'évaporation se produisait principalement durant la journée, mais également durant la nuit dans des moindres mesures.

L'eau poursuivait son chemin sinueux vers les partènements intérieurs des

---

29 Rouet : station de pompage.

différents jeux où, suite à l'évaporation, sa salinité augmentait jusqu'à atteindre 22° Baumé (soit environ 220 gr de sel par litre d'eau) au dernier partènement intérieur. Au fur et à mesure de sa progression dans les partènements, l'eau changeait de teinte et prenait une couleur rosée. Parvenue à ce point, l'eau avait parcouru plusieurs dizaines de kilomètres en sinuant à travers le salin. Cette eau rose était envoyée et stockée vers les pièces maîtresses (notées P.M. sur les plans). A 24° Baumé, l'eau atteignait son seuil de saturation mais n'avait pas encore donné naissance aux cristaux de sel : elle est encore appelée « *eau vierge* ». C'est au moment où l'eau vierge devenait complètement saturée en sel que la phase de cristallisation commençait. Le taux de salinité de 24° Baumé atteint, l'eau était répandue progressivement sur le sol des cristallisoirs<sup>30</sup>, préalablement préparé et nivelé. Il était dit qu'on « met en fabrication », lorsque les cristallisoirs commençaient à être remplis. Cette opération se faisait par étapes. Il s'agissait de bassins à part, particulièrement soignés : le sol était nivelé pour avoir une surface bien plane.

## Préparation du sol des cristallisoirs

Autrefois, on entretenait une fine pellicule d'algues de 2 millimètres d'épaisseur appelée « *feutre* » qui permettait d'isoler la semelle du gâteau de sel du sol argileux.

En prenant un degré supplémentaire, les cristaux de sel se déposaient et formaient les strates du gâteau de sel au fur et à mesure des apports en eaux vierges.

« *Ça saune* » disaient les ouvriers du salin pour dire que les petits grains de sel se déposaient sur le fond : c'était la naissance du sel. Dès lors, l'eau prenait une couleur orangée à cause de la concentration d'une algue halophile microscopique, qui contient beaucoup de bêta carotène : la *Dunaliella salina*. Lorsque « *l'eau vierge* » avait déposé tout son sel marin, elle était appelée « *eau mère* ». Elle ne possédait plus que les autres sels minéraux qui ne se précipitaient qu'au-delà de 25° Baumé. Devenue inutile, elle était évacuée vers l'étang d'Ingril.

Cette eau mère pouvait être occasionnellement, en cas de manque d'eau vierge utilisée en substitut de moins bonne qualité dans la fosse de lavage du sel. Mais cela était normalement interdit. Au XIX<sup>e</sup> siècle, on tentait de récupérer par évaporation la potasse contenue dans cette eau mère par évaporation, en vue du marché de la chimie. Avant le levage du sel, l'épaisseur du gâteau de sel variait, selon les années, de 5 à 8 cm<sup>31</sup>. Cette épaisseur répandue sur les 14 ha de cristallisoirs (dites aussi tables salantes) représentait une production d'environ

---

30 Les cristallisoirs, appelés aussi tables salantes, sont les ultimes bassins dans lesquels le sel va se cristalliser et se déposer en un vaste gâteau de sel de 15 hectares, où il sera ensuite récolté.

31 Voir cahier central, photographie n°8 : mesure d'un échantillon du gâteau de sel.

7000 tonnes annuelles de sel.

## Les différents salins de la région

Il existait un véritable esprit de compétition entre les salins. Il était accentué par les rapports comparatifs de la compagnie des salins du Midi, entre les salins héraultais et plus particulièrement entre ceux de Frontignan et de Villeneuve-lès-Maguelone. On peut présenter ces salins comme des salins jumeaux qui ont eu à peu près la même histoire, la même superficie et la même destinée. Il y avait un attachement commun au métier de salinier et en même temps une rivalité. Les saliniers des deux salins se connaissaient, mais chacun possédait le sentiment d'appartenance à son propre salin. Ils souhaitaient toujours avoir la meilleure production et la meilleure qualité de cristaux que l'autre, pour valoriser leur salin. Le goût du travail bien fait apportait fierté et reconnaissance de la compagnie des salins du Midi.

*« Il y avait des récompenses, des médailles distribuées par Aigues-Mortes. Il y avait la médaille du mérite de la récolte. C'était très important pour les gens de recevoir une médaille, d'être distingués et d'être reçus par le patron. Mon père aussi appréciait beaucoup, il était très fier<sup>32</sup>. »*

## Le travail du saunier

Le saunier est l'homme qui détenait la connaissance et les secrets de fabrication du sel. Il était aidé d'un apprenti : le sous-saunier, destiné à devenir lui aussi saunier. Le salin de Frontignan, de petite taille, ne possédait qu'un seul saunier. Seuls les grands salins de Giraud et d'Aigues-Mortes possédaient plusieurs postes de saunier. L'enjeu de l'unique récolte annuelle, la quantité et la qualité du sel levé, reposait en grande partie sur les épaules du saunier.

Pendant le mouvement des eaux de mars à octobre, le saunier était en permanence sur le qui-vive. Il veillait jour et nuit sur la fabrication du sel, au bon déroulement de l'évaporation, à la prise de salinité à chaque étape. Il était attentif au maintien du taux de salinité en laissant évaporer les pièces d'eau. La trop grande fréquence du vent du nord pouvait avoir comme conséquence une évaporation trop importante de l'eau. Pour éviter que la concentration en sel n'augmente trop vite et que le sel ne se dépose avant d'avoir atteint les cristallisoirs, il pouvait volontairement effectuer un apport d'eau douce dans les partènements. Il arrivait aussi rarement, lorsque les conditions météorologiques sont particulièrement favorables, que les pièces maîtresses soient utilisées

---

32 Yolande Avérous, fille de Aimé Berthoumieu, saunier à Frontignan de 1956 à 1968.

comme cristallisoirs.

Pour procéder quotidiennement au mouvement des eaux, le saunier devait déterminer la teneur en sel de l'eau. Avant de disposer des outils adéquats, il se fiait à son expérience.

La couleur, comme on l'a vu précédemment, est un bon repère. Au fur et à mesure que l'eau se chargeait en sel, sa densité augmentait et son aspect se modifiait : le sel plus présent, faisait davantage scintiller l'eau. La viscosité de l'eau, lorsqu'il y plongeait son doigt, était un des premiers indicateurs. Il était étayé par la flottaison d'objets de poids différent mis dans l'eau (plus la salinité était élevée, plus la densité était importante, plus l'objet flottait). Ce principe a été réutilisé pour la création du pèse-sel ou aréomètre Baumé.

L'observation attentive des phénomènes météorologiques et naturels, comme la couleur du soleil couchant, l'aspect de la lune, la forme des nuages, associée à tous les dictons liés aux saints ou au temps, permettait de prévoir efficacement le temps à venir :

- « *Rouge au couchant, demain beau temps* »
- « *Ciel rouge au matin, la pluie est en chemin* »
- « *Noël au balcon, Pâques au tison* »
- « *De mai la chaleur fait à l'an sa valeur* »

« *Le saunier jugeait du temps du lendemain et des jours suivants en fonction du coucher de soleil, de sa couleur, des nuages, de l'auréole de la lune, etc.... Les trois à quatre premiers jours de la lune nouvelle donnent l'orientation des quinze jours suivants*<sup>33</sup>. »

Le saunier était à l'affût du moindre orage qui l'obligeait à réagir rapidement pour limiter les dégâts liés à l'introduction d'eau douce dans les pièces d'eau du salin. Lors d'un orage, l'eau douce restait à la surface des bassins, car elle était plus légère que l'eau salée. Les intempéries pouvaient modifier les paramètres. Après la pluie, le pluviomètre de la station météorologique installée non loin des bâtiments permet de connaître la quantité de pluie tombée et d'adapter le mouvement des eaux en fonction de ces apports. La quantité d'eau de pluie recueillie dans le pluviomètre permettait au saunier de connaître l'épaisseur en millimètres de la couche d'eau douce. Il pouvait la faire évacuer des tables salantes en abaissant la surverse de la hauteur de l'eau tombée. Les orages produisaient néanmoins toujours une petite baisse du taux de salinité et une perte du potentiel de la récolte. La réussite de ces manœuvres dépendait de la rapidité et de l'habileté du saunier. En fonction de l'abondance d'eau tombée, il pouvait

---

33 Roger Garrouste, saunier du salin de Villeneuve.

aussi décider d'arrêter le mouvement des eaux et attendre que la même hauteur en millimètres d'eau tombée dans le pluviomètre soit évaporée sur les parterrenements extérieurs<sup>34</sup>.

Progressivement, les relevés quotidiens de salinité ont été aidés par la création d'outils adaptés. L'aréomètre Baumé servait à mesurer le degré de salinité de l'eau. Il a l'aspect d'un thermomètre en verre avec une base en boule remplie de billes de plomb. C'est cela qui lui permettait de s'enfoncer dans les liquides de faible densité contenant peu de sel. Il flottait, mais s'enfonçait à des niveaux différents en fonction de la densité de l'eau. Plus un liquide était dense, plus l'aréomètre flottait. On lisait ensuite la graduation en degré Baumé inscrite à la base de la partie émergée. Il était plongé dans un tube en bambou contenant un échantillon d'eau saline<sup>35</sup>.

L'évaporomètre était un récipient rempli d'eau, qui indiquait à la fin de la journée, par la baisse du niveau, la quantité d'eau évaporée en 24h. Il permettait de déterminer la quantité d'eau à introduire dans les bassins pour compenser le volume d'eau évaporée.

L'hygromètre servait à mesurer le taux d'humidité dans l'air. L'humidité réagissait sur un cheveu qui, en se tendant et en se détendant, entraînait avec lui un stylet qui traçait ces variations sur un rouleau de papier millimétré. Le saunier interprétait le graphique obtenu.

Tous les jours de l'année, le saunier prélevait des échantillons, mesurait l'épaisseur du gâteau de sel, la qualité et la grosseur des cristaux et envoyait ces données au siège de la compagnie des salins du Midi.

Lorsque le taux de salinité était atteint trop rapidement et que le sel se déposait, celui-ci n'avait pas le temps de former des gros et beaux cristaux de sel pleins. Il produisait alors des cristaux creux. Dans ce cas, on dit que le sel est « *paillé* », il s'effrite et devient presque invendable. Si le taux de salinité n'était pas maîtrisé, il pouvait atteindre 30° Baumé. L'eau prenait alors une couleur vraiment rouge et diffusait une odeur de violette. Le sel marin contenait principalement du chlorure de sodium, mais aussi du sulfate de magnésium, du chlorure de magnésium, du sulfate de calcium, du carbonate de calcium, du chlorure de potassium et du bromure de sodium. Le chlorure de sodium précipite à 25° Baumé et le chlorure de potassium précipite vers 28° Baumé. Il donne un goût très amer au dépôt de chlorure de sodium et le rend inapte à la consommation humaine.

En fonction de toutes ces données, le saunier fixait avec ses supérieurs, agents et ingénieurs, la date de l'unique récolte de l'année : elle se situait en général après le 15 août et durait de 20 à 25 jours.

---

34 voir cahier central, photographie n°9 : le saunier et le sous-saunier recueillent et mesurent l'eau de pluie.

35 voir cahier central, photographie n°10 : M. Berthoumieu, saunier de Frontignan mesure la salinité de l'eau.

« La récolte commençait toujours le lendemain du 15 août. Car c'était le lendemain d'un jour férié et parce qu'il y avait plus de chances d'avoir un gros orage après le 15 août. La compagnie des salins du Midi préférait la sécurité et récolter à partir de cette date, plutôt que de faire peut-être un peu plus de sel, et prendre le risque qu'il y ait un orage qui dissolve le sel<sup>36</sup>. »

Après la récolte, le saunier aidé du sous-saunier poursuivait le mouvement des eaux jusqu'en octobre afin de constituer les réserves d'eau vierge pour démarrer le mouvement des eaux de l'année suivante et laver le sel dans la fosse de lavage.

## Le levage du sel

C'est l'opération qui consiste à briser le gâteau de sel formé sur les tables salantes et à le récolter. Différentes techniques correspondant à des époques successives ont été utilisées : le levage manuel avec une pelle en bois et le transport manuel ; plus tard le levage manuel avec des pelles métalliques et le transport mécanique, puis enfin le levage et le transport mécanique.

Durant plusieurs siècles, la récolte était manuelle. Deux à trois dizaines d'hommes travaillaient au salin à l'année. Toute la chaîne de levage, de transport et de stockage nécessitait l'emploi d'un très grand nombre de saisonniers. Ils pouvaient être jusqu'à trois cents. Beaucoup étaient des italiens qui venaient spécialement pour « faire le sel ». Ils étaient forfaitaires, c'est-à-dire payés individuellement à la quantité de sel récoltée ou transportée. Ce travail était très difficile mais beaucoup mieux payé que tous les autres emplois agricoles. Chaque table salante était divisée en carrés de 8 mètres de côté. Chaque saisonnier levait le sel sur une de ces surfaces carrées au moyen d'une pelle en bois, appelée « pellegrain ». Ils pouvaient lever jusqu'à 10 tonnes par jour.

Les ouvriers saliniers rassemblaient le sel au centre de leur carré de récolte en un monticule conique appelé « gerbe » ou « javelle<sup>37</sup>. » Ensuite un employé venait mesurer les gerbes avec une règle pour en calculer le volume et donc la paye des saliniers. Les gerbes étaient laissées à l'égouttage pendant vingt-quatre heures. Ensuite, d'autres forfaitaires employés à transporter le sel, le prélevaient de la gerbe pour le transporter jusqu'aux camelles au moyen de banastes<sup>38</sup>. Elles contenaient 33 kg de sel pour les femmes et 50 kg pour les hommes. Ils pouvaient de cette manière transporter sur leur tête trois à quatre tonnes de sel chaque jour. Puis les banastes ont été remplacées par des brouettes beaucoup plus pratiques. Les hommes se suivaient les uns derrière les autres sur une planche de bois appuyée sur la camelle. Lorsque le forfaitaire de devant n'allait pas assez vite, il n'était pas rare que celui qui le suivait lui monte délibérément sur les

---

36 René Pons, agent du salin de 1960 à 1967.

37 Voir cahier central, dessin n°13.

38 Banaste : panier en châtaigner utilisé pour le transport de sel.

chevilles. C'était très rude. Les gerbes de sel étaient ensuite regroupées en une ou plusieurs camelles rectangulaires sur chaque cristalliseur<sup>39</sup>. Après quelques jours de séchage, elles étaient recouvertes de sagne<sup>40</sup>, ou quelques années plus tard de tuiles plates. 1925 a marqué une première révolution pour le travail des saliniers avec la modernisation du système grâce à l'usage des rails Décauville<sup>41</sup>. Il s'agissait d'un système de rails portatifs sur lequel un convoi de dix-huit wagonnets en bois était tracté par un locotracteur. Cela a eu pour conséquence de supprimer toute la main-d'œuvre employée pour le transport du sel. Les pelles de bois ont été remplacées par des pelles métalliques à bords biseautés pour faciliter leur insertion entre la couche d'argile et le gâteau de sel. Pour maximiser leur rendement et donc leurs revenus, les saliniers prolongeaient leur pelle d'un grillage fixé le long du manche. Ce procédé leur permettait de doubler la surface de la pelle et donc de lever plus de sel en une seule pelletée<sup>42</sup>. Mais celle-ci était plus lourde et demandait plus d'efforts. Dix-huit hommes travaillaient au levage du sel. Ils levaient et jetaient le sel directement dans les wagonnets en bois placés devant eux.

*« En 1951 je suis rentré à la raffinerie de soufre de Frontignan. J'ai dû faire le saisonnier en même temps qu'à l'usine de soufre pendant cinq ou six ans. On prenait nos congés pendant la récolte du sel et on allait travailler au salin pour faire le levage comme saisonniers. Ça a marché quelques années, après ils n'ont plus voulu parce que c'était un supplément et que c'était devenu interdit par la loi. On devait prendre un congé sans solde pour faire la récolte du sel. C'était bien payé le sel. Oh oui, mais c'était fatigant aussi ! J'ai fais une dizaine de campagnes, trois ans à Villeroy et six ou sept à Frontignan.*

*À cette époque on était jeune et costaud. On faisait la récolte à la pelle, pour trois semaines de récolte on travaillait huit heures par jour, on gagnait trois fois plus qu'à l'usine. Mais c'était pénible, très pénible, les premières années pendant lesquelles j'ai fait la récolte à Villeroy, je les ai faites parce que je travaillais à l'année au salin du quinzième et que j'avais la pelle dans les mains toute la journée. Sinon je ne l'aurais jamais fais parce que c'était un travail très pénible. La première année où j'ai fait la récolte à Villeroy, seize types ont abandonné, on était dix-neuf batteurs et trois aux rails, donc vingt-deux. Sur vingt-deux saisonniers il y en a huit qui sont partis, c'était des dockers. Nous, on était fiers de faire abandonner ces types. Alors on était couillons, hein, la fierté de dire moi je peux le faire, toi tu ne peux pas, la deuxième année je crois qu'il y en a sept qui sont partis<sup>43</sup>. »*

---

39 Voir cahier central, photographie n°14.

40 Petit roseau des marais utilisé également pour la couverture des toitures des maisons camargaises.

41 Voir cahier central, photographie n°15.

42 Voir cahier central, photographie n°16.

43 Francis Puginier, saisonnier au salin entre 1951 et 1967.

Tous les forfaitaires travaillaient sous la chaleur du mois d'août en plein soleil, la réverbération leur brûlait les yeux et le sel se chargeait du reste de leur corps. Auparavant, ceux qui ne pouvaient pas se payer de bottes faisaient le travail en espadrilles. Elles étaient gorgées d'eau salée et les hommes avaient souvent des blessures dues à des salinottes.

*« On gagnait de l'argent, seulement question santé c'était zéro, on était toujours dans l'humidité, il n'y avait pas d'eau et on buvait du vin toute la journée. Et oui on avait droit à 3 litres de vin par jour, alors on le prenait. On prenait le manger et on travaillait dans les tables salantes dehors et on buvait du vin...Il fallait bien boire quelque chose, on serait devenus alcooliques quoi, vous comprenez ce que je veux dire ?*

*Toute la journée les bottes aux pieds dans l'humidité. La compagnie nous fournissait les bottillons pour travailler à l'année et les cuissardes pour travailler dans les pièces... On ne mettait pas de chaussettes dans les bottes, on découpait des carrés de sac de jute, on mettait le pied dedans on repliait et on mettait le bottillon. C'était le roi des chaussettes, on appelait ça des chaussettes russes. C'était comme au bain. Mais grâce à ça, on avait les pieds impeccables. À midi on les enlevait, les rinçait, les mettait à sécher et on en prenait d'autres on faisait un roulement et je vous jure, ça valait cent fois les chaussettes, je mettais que ça. On mettait un genre de sac avec un élastique au dessus de la botte pour ne pas que le sel entre dedans. S'il rentrait dedans, ça nous faisait des salinottes, ça vous fait des trous comme ça dans la peau. J'en ai eu une fois autour des chevilles et c'est très mauvais et à la longue ça se cicatrisait.*

*Dés qu'on s'arrêtait de travailler pour manger (il y en a qui mangeaient dehors, d'autres dedans), on posait les bottes et les chiffons, on mettait les orteils à nu et on allait faire la sieste pour se reposer un petit peu, on se mettait à l'ombre<sup>44</sup>. En août, l'après-midi avec le soleil c'était le plus terrible, parce qu'on avait mangé, on s'était reposé alors à midi on ne mangeait pas beaucoup, on buvait beaucoup d'eau, on faisait une sieste et quand on reprenait la pelle sur l'épaule avec ce cagnard qui tapait, là c'était mortel ! Et il restait trois heures de battage encore à faire, c'était pénible.*

*On n'était pas bronzés, on était rouge, c'était un travail de bagnard, mais là en continu pendant huit heures à la pelle sous le soleil, c'était terrible ! Et le matin quand on reprenait le manche de la pelle, je vais vous dire d'abord les types ils étaient là, ils étaient comme des barres, ils ne pouvaient pas bouger, ils avaient les reins...*

*Il y en avait ils arrivaient le matin, ils ne pouvaient plus bouger, et les mains !*

---

44 Voir cahier central, photographie n°18.



*J'avais des ampoules plein les mains, le matin quand on reprenait la pelle, on ne pouvait pas l'attraper. On ne pouvait pas la serrer dans les mains, on les avait toute crispées, vous voyez ? Après le premier wagonnet, ça s'assouplissait, mais alors le premier wagonnet était mortel ! Chaque main j'avais quinze ampoules et dans la paume de la main j'avais la peau toute décollée, j'enlevais la peau, je mettais du suif et je remettais la peau, à chaque bout des doigts des ampoules et des ampoules à sang ! C'était pénible, croyez moi, mais on gagnait de l'argent<sup>45</sup>. »*

Durant la récolte, un jeune garçon faisait le mousse et apportait à boire aux forçats pour qu'ils ne se déshydratent pas.

*« Qu'est-ce qu'on buvait comme eau, le petit porteur d'eau, il allait chercher des barres de glaces pour qu'on puisse boire frais. On payait la glace chacun et lui était payé par la compagnie. Parfois il allait chercher le pain pour certains, ça se passait comme ça<sup>46</sup>. »*

*« A onze ans, pendant les grandes vacances d'été, je faisais le mousse : j'allais chercher de quoi manger pour les ouvriers : de la glace, une bouteille de « mandat huit », douze baguettes, des côtelettes et des steaks. Je préparais le feu et la braise et quand tout était prêt, je portais de l'eau aux ouvriers. Je faisais tout en vélo et cet argent était utilisé pour m'acheter des vêtements et pour l'école<sup>47</sup>. »*

*« Vers dix ans, je portais l'eau aux hommes : à chaque convoi, j'emmenais deux cruches d'eau qu'ils buvaient entièrement. Ils achetaient du « coco », sorte de zan ou d'anthesis, que je mettais dans l'eau que j'apportais aux ouvriers. Le matin, je portais aussi la glace dans une compote pour boire de l'eau fraîche...*

*Quand on est gosse, on ne travaille pas pour l'argent, mais pour le plaisir... Je vais vous dire que pendant les grandes vacances, nous avions 3 mois, il fallait s'occuper... Après, nous étions contents parce que nous étions avec les ouvriers...*

*Durant les six à huit heures de travail, il y avait tant de convois qu'on n'avait qu'une demi-heure pour déjeuner. Alors, nous, nous déjeunions avec eux, vous savez c'était comme ça... Les petits, nous avons toujours suivi les grands ! Mais les premiers jours, avec la fatigue, nous ne mangions rien...*

*Chaque jour, les hommes d'équipe mangeaient de la viande, des choses consistantes. Tous les saisonniers amenaient leur panier. J'allais chercher du beefsteak chez le boucher pour eux, pour chacun qui le souhaitait, chez « Pépène ». Il les soignait, parce que je lui disais que s'il ne les soignait pas, je ne viendrais plus... Il savait bien que j'y retournerai... Mais enfin, c'était une bonne ambiance ! Le déjeuner avait lieu dans le réfectoire avec une cheminée, c'était grand...*

---

45 et 46 Francis Puginier, saisonnier au salin entre 1951 et 1967.

47 Jean-Michel Pla, mousse au salin, fils de René Pla, homme d'équipe au salin de 1945 à 1968.

*Avec le soleil, peuchère! Ils s'en prenaient... Ils étaient noirs aussi bien dedans que dehors. Ils étaient brûlés par le soleil... C'était ça le salin<sup>48</sup> ! »*

## Les grèves

*« Le travail des saliniers était pénible. Les acquis sociaux des dernières décennies ont été gagnés au fil des grèves. La période de la récolte était le moment idéal pour que les saisonniers fassent grève, car la direction ne pouvait pas se permettre de laisser perdre la récolte et accédait souvent à leurs demandes : bottes fournies par la compagnie, primes pour le panier repas, le transport, devenir salarié au lieu d'être forfaitaire<sup>49</sup>... »*

*« Les ouvriers des salins étaient les mieux payés de tous les ouvriers agricoles. Il y avait peu de grèves, mais elles étaient très fortes. Un petit salin ne faisait jamais grève tout seul. Elle débutait à Aigues-Mortes et gagnait Frontignan. Seulement trois hommes n'avaient pas été en grève. Mais tous les ouvriers ont eu une augmentation de salaire de 30%<sup>50</sup>. »*

*« Quand ils avaient décidé de faire grève, le matin ils demandaient une augmentation, ils allaient jouer aux boules et en général vers quatre heures de l'après-midi, ils avaient une réponse. Quand ils avaient obtenu gain de cause, ils se remettaient au travail et mettaient les bouchées doubles<sup>51</sup>. »*

Chaque homme devait remplir son wagonnet d'une tonne en un quart d'heure de temps, sinon il était certain d'être renvoyé. Le chef d'équipe ne pouvait accepter ce retard qui pénalisait financièrement aussi toute l'équipe. Des conflits et des bagarres se réglèrent à coup de pelles et il y a déjà eu mort d'homme à Villeneuve-lès-Maguelone.

*« Ça se passait bien, on était sept à huit du soufre et on allait faire la récolte. On arrivait là-bas, pas en câïds, mais bon... Ça se passait bien parce qu'il y avait le chef d'équipe Henri Derrieux (Riri) et les types de Vic (la Gardiole) qui maintenaient la pression. François Palouz était grand et sec, c'était un bon à la pelle et celui là, il calmait tout le monde un peu, donc on ne travaillait plus comme des sauvages. Il remplissait et disait : « eh oh les jeunes doucement ! » Parce qu'on était jeune encore et comme tous les jeunes on se prend... C'était un saisonnier lui aussi et il calmait le chef d'équipe Riri : « eh oh, arrête-toi un peu », parce que l'autre il travaillait au salin alors automatiquement il avait le patron qui le poussait un peu. Il est mort*

---

48 Elie Maritano, enfant au salin de 1940 à 1968.

49 Henri Derrieux, chef d'équipe, a travaillé au salin de 1936 à 1968.

50 René Pons, agent du salin de 1960 à 1967.

51 Jean-Michel Pla, mousse au salin, fils de René Pla, homme d'équipe au salin de 1945 à 1968.

François « peuchère », que le bon Dieu ait son âme. Les autres saisonniers venaient de Sète ou de Frontignan et c'était des dockers ou des types comme ça.

On chargeait les wagonnets parce qu'on était bon à la pelle quoi ! Et puis dans les wagonnets on tapait le sel pour le damer, puis après on allait sur le bord des pièces salantes et on prenait ce qu'on appelait la « farine », c'était très lourd et on le mettait dessus, comme ça on faisait des wagonnets de 1600 kg. On se crevait la patate pour rien parce que cette farine quand le wagonnet était vidé à l'atelier de lavage elle restait au fond de l'eau et ne montait donc pas sur la canette de sel. Mais c'était plus lourd, alors quand le wagonnet était pesé, on gagnait plus.

Le directeur, je me rappelle, il n'était pas content. Une fois le père Fabre, il avait vu un gars charger le wagonnet avec cette farine, il avait levé les bras et dit au père Cantane : ne mettez pas ça, je ne veux pas, alors avec le bras il avait fait tomber la crête du wagon, mais il lui avait foutu sur les bottes, l'autre avait pris la pelle et lui avait foutu une pelle de sel sur la figure. C'était un catalan l'autre, alors ! Après, il avait pris le sel qu'il avait escampé sur le directeur. Ça avait failli mal tourner. Sinon, ça se passait à peu près bien à Frontignan. De temps en temps il y avait quelques petites histoires, d'autres fois, on s'empoignait avec un ou deux.

On faisait chacun le levage du sel sur la parcelle en face de son wagonnet, alors on avait une certaine limite et il ne fallait pas trop aller loin. De l'autre côté, il y avait l'emplacement des rails. Après on déplaçait les rails et faisait l'emplacement de sel sous les rails et là on tirait environ à la limite du wagonnet, ça dépendait de l'épaisseur du gâteau de sel. Si il y avait du sel on allait jusqu'à trois mètres, pas plus loin, mais parfois on allait jusqu'à cinq, six mètres s'il y avait peu d'épaisseur de sel pour remplir le wagon il fallait aller loin<sup>52</sup>. »

Il y avait trois convois de wagonnets en rotation : un convoi en cours de remplissage, un autre en cours de vidage dans la station de lavage, et un autre en cours de placement grâce à trois hommes qui déplaçaient les rails<sup>53</sup>.

« Dans les tables salantes, ou les cristallisoirs, on disposait toujours les rails dans le sens du plus grand côté du rectangle, avant de procéder à la récolte. Ça permettait de couvrir toute la surface, en les déplaçant le moins possible<sup>54</sup>. »

La récolte manuelle exigeait un très grand nombre d'ouvriers. De nombreux saisonniers venaient travailler au salin durant le mois de récolte. Outre les gens du coin, un grand nombre de saisonniers venaient des autres départements ou

---

52 Francis Puginier, saisonnier au salin entre 1951 et 1967.

53 Voir cahier central, photographie n°19.

54 René Pons, agent au salin de 1960 à 1967.

d'Italie. Ils venaient faire le travail saisonnier avant de repartir : sel, vendanges et rizières. Puis, devant les manifestations de la population locale, la compagnie des salins du Midi a renoncé pour embaucher la population locale.

« À Aigues-Mortes une fois, la compagnie des salins du Midi avait fait appel aux Italiens parce que la main d'œuvre locale était chère. Il y avait une grève de la part des ramasseurs de sel Aigues-Mortais et la compagnie est arrivée avec un train d'Italiens. Les quelques-uns qui sont sortis du train ont pris un bain, les autres sont remontés dans le wagon, ils ont fermé les portières et ils n'ont pas posé le pied sur le quai d'Aigues-Mortes. Ils étaient venus pour travailler. Il y a eu une grosse bataille entre Italiens et Aigues-Mortais. Ils n'en parlent pas, mais c'est la triste histoire des Italiens d'Aigues-Mortes. Bon, il y avait des histoires avec des jeunes filles tout ça, ils sont arrivés là, ils sortaient, ils faisaient un peu...

Et puis un jour il y a eu des conflits et une révolte de la part des Aigues-Mortais qui sont allés, réellement, noyer les Italiens. C'était sur fond de conflit social, il y a eu des grèves, ça avait bardé à la compagnie des salins, 90% de la population masculine d'Aigues-Mortes était employés aux salins.

Alors les autres qui venaient enlever le pain de devant, surtout la récolte ça payait bien. Ils préféraient le faire plutôt qu'un Italien le fasse à leur place. Et il y a eu des morts, ils n'en parlent pas, on dit cinq ou six mais c'était beaucoup plus (En 1893, les émeutes d'Aigues-Mortes ont fait officiellement dix morts, sur fond d'un racisme anti-Italiens exacerbé). Ça a été sanglant. J'en ai entendu parler quand j'étais jeune, ça avait fait du bruit. Eh ho !

À Aigues-Mortes, si vous leur demandez les histoires avec les Italiens, c'est le mutisme complet, personne ne sait rien. Ils vont vous parler de Saint-Louis, mais pas de ça<sup>55</sup>. »

« Pendant la guerre, dès le début, automatiquement comme dans toutes les guerres, les Français étaient partis au front, il y a eu des prisonniers aussi bien d'un côté que de l'autre et à mesure les premiers prisonniers qu'ils avaient, ils les réparaient dans les campagnes, là où il y avait besoin de main d'œuvre masculine. Donc au salin la première chose qu'ils leur ont fait faire, c'était l'abri avec une étagère, et les vespasiennes, c'était là pour eux. Ils travaillaient au salin comme nous les déportés on a travaillé là-bas<sup>56</sup>. »

« Pendant la deuxième Guerre mondiale, la compagnie des salins de Frontignan avait réquisitionné le réfectoire pour une vingtaine d'Allemands : la nuit, ils y dormaient sur des couchettes... L'hiver, la cheminée fonctionnait en permanence. Les

---

55 et 56 Adolphe Cours, enfant au salin puis salinier à Frontignan de 1920 à 1939.

*Allemands se mettaient à deux par wagonnet pour le levage du sel : quelquefois, ils n'y arrivaient pas, ou alors le wagonnet arrivait à moitié vide au pesage... Les prisonniers allemands étaient embauchés et on les payait. Ils se trouvaient dans des camps et après nous les louions. Ils venaient pour travailler. C'était la compagnie des salins du Midi qui les nourrissait. On leur donnait un pécule, pour faire le levage, parce qu'on ne fait pas travailler quelqu'un qui ne veut pas travailler... Pour qu'il achète ses cigarettes et tout, on lui donnait juste de quoi avoir pour fumer, ou acheter un litre de vin... Remarquez, le salin fournissait déjà le vin... Tous les ouvriers du salin avaient trois litres de vin par jour, mais c'était du petit vin...*

*Les Français n'étant pas encore libérés, c'est pour cette raison qu'on prenait les Allemands tant qu'il n'y avait pas de main-d'œuvre... Beaucoup de main-d'œuvre était d'ailleurs décédée<sup>57</sup>... »*

La difficulté de trouver une main-d'œuvre, la hausse des coûts de revient et la volonté de rendre plus efficace les méthodes de levage, a incité la compagnie des salins du Midi à mécaniser l'exploitation. La deuxième révolution a eu lieu à partir des années 1960. Le levage du sel était désormais effectué à la pelle mécanique. Il y avait le même nombre de permanents, mais seulement deux saisonniers supplémentaires lors du levage du sel. La pelle mécanique, appelée aussi petit récolteur, était tirée par un tracteur monté sur chenilles.

Le sel était monté sur un élévateur à palettes jusqu'au sommet de l'engin, puis il était acheminé sur un tapis roulant pour être projeté à l'intérieur des wagonnets. Il pouvait récolter jusqu'à six cent tonnes de sel par jour. Les progrès techniques et l'installation de nouvelles machines ont permis de supprimer un travail de dur labeur, qualifié de véritable travail de bagnard qui demandait également beaucoup de main-d'œuvre. Mais il était en même temps source de compétition et de solidarité entre les forfaitaires. Il y avait une certaine fierté d'être capable de faire ce travail, car il soulignait la grande force physique et morale de ces hommes.

Cette nouvelle ère correspondait à une nouvelle époque, à un travail différent et un changement d'état d'esprit au salin.

## La station de lavage du sel

Autrefois, le sel n'était pas lavé. La station de lavage a été construite à peu près en même temps que les voies Decauville étaient mises en place<sup>58</sup>. Une fois pleins, les wagonnets étaient tractés par un câble vers l'atelier de lavage. L'outil qui permettait de serrer le wagonnet au câble, s'appelait une grenouille<sup>59</sup>. Ils

---

57 Elie Maritano, enfant au salin de 1940 à 1958.

58 Voir cahier central, photographie n°19.

59 Jean-Michel Pla, mousse au salin, fils de René Pla, homme d'équipe au salin de 1945 à 1968.

passaient un à un sur une balance où un homme relevait leur poids.

*« J'y avais travaillé un été. J'étais au pesage. Je relevais les poids des wagonnets sur un papier. Un homme signalait au locotracteur où s'arrêter<sup>60</sup>. »*

Les rails passaient au-dessus de la fosse de lavage en ciment. Un homme actionnait une manette ouvrant le fond du wagonnet ; le sel se vidait dans de la fosse. Il y était lavé et malaxé pour être débarrassé de ses impuretés. Le sel ne fondait pas car il était lavé avec de l'eau vierge, elle-même saturée en sel<sup>61</sup>.

*« Ils m'avaient mis à faire les aiguillages. Il y avait le gros tracteur qui arrivait avec dix-huit wagonnets accrochés, il prenait une voie ; ça allait à l'atelier de lavage et de retour il fallait faire l'aiguillage pour partir sur une autre voie ; alors nous on faisait les aiguillages.*

*Puis un peu plus grand, j'ai commencé à mettre du sable sur le rail quand il y avait un peu d'humidité pour ne pas que le tracteur patine, puis après j'ai conduit le tracteur. A 17 ans je suis rentré à la compagnie définitivement le 9 août 1937, puis j'ai été déporté en 1940<sup>62</sup>. »*

Remonté de la fosse de lavage par un élévateur à godets, un transporteur à palettes horizontales déversait le sel lavé sur un tapis roulant, la « *tôle gantois* » percée de petits trous pour égoutter l'eau. L'eau de lavage s'évacuait vers un bassin de décantation avant d'être réemployée dans la station de lavage. Le sel était ensuite déversé sur une échelle intermédiaire fixe puis sur une échelle (ou gerbeuse) montée sur un pivot<sup>63</sup>. Elle déversait le sel au sommet de la camelle.

Lors de la récolte, de l'argile du sol restait accrochée à la semelle du gâteau de sel dans la pelletée. Les ouvriers ou plus tard la pelle mécanique, prélevaient donc toujours un peu de boue lors des travaux du levage. Entraînée dans l'atelier de lavage, la boue était malaxée et finissait par s'agglomérer en mottes de terre arrondies appelée « *figes* ».

*« On louait des jeunes, parce qu'on ne pouvait pas les payer trop cher... Ils n'avaient que la pièce, moi le premier... On ramassait les figes, qu'on mettait dans des boîtes qu'on vidait ensuite. On essayait d'enlever le maximum d'impuretés dans le sel<sup>64</sup>. »*

Un premier tri de ces figes était effectué sur l'échelle par des femmes et

---

60 Yolande Avérous, fille d'Aimé Berthoumieu, saunier du salin de Frontignan de 1920 à 1958.

61 Voir cahier central, photographie n°20.

62 Adolphe Cours, enfant au salin puis salinier à Frontignan de 1920 à 1958.

63 Cette échelle était également appelée « sauterelle » par les saliniers.

64 Eli Maritano, enfant au salin de 1940 à 1958.

des enfants. Les boulettes d'argile sombres se détachant sur la blancheur du sel étaient attrapées à l'aide d'une cuillère à soupe fixée sur une gaule<sup>65</sup>.

L'échelle pivotait tel un compas, sur un axe vertical, et était déplacée de cinquante centimètres tous les jours. Cela donnait une forme en haricots à la camelle. A son sommet, une femme triait les figues échappées au contrôle effectué sur l'échelle et qui roulaient et s'enfonçaient dans la camelle de sel.

Comme pour les vendanges, un repas de fin de levage était organisé. Le goûter marquait la fin de cette période très agitée. Le salin allait retrouver sa relative tranquillité.

*« À mon époque, à la sortie de la guerre, on n'était pas assez riche pour faire des repas de fin de récolte. Il y avait des restrictions, à la sortie de la guerre 1914-1918, puis il y a eu la deuxième, entre les deux ce n'était pas une période riche. Après ça s'est fait de 1950 jusqu'à 1968<sup>66</sup>. »*

*« On faisait un petit goûter, on mettait des tables dehors et le directeur portait des gâteaux avec le vin blanc et on faisait un goûter de fin de récolte<sup>67</sup>. »*

Après le levage, le mouvement des eaux se poursuivait jusqu'en octobre afin de faire les réserves d'eau vierge pour l'année suivante. Alors tout s'arrêtait. Il restait un fond d'eau dans les partènements. S'il pleuvait l'eau était évacuée. Ensuite, les hommes qui travaillaient au salin toute l'année reprenaient le travail de l'expédition.

---

65 Voir cahier central, photographie n°3.

66 Adolphe Cours, enfant au salin puis saisonnier entre 1920 à 1939.

67 Francis Pugnier, saisonnier au salin entre 1951 et 1967.

# Chapitre VI

## Travaux au salin en dehors de la récolte

Après l'agitation de la récolte, le salin entrait dans une phase plus calme décrite parfois comme étant un peu morne. Tous les saliniers s'occupaient du broyage et de l'ensachage du sel, des expéditions et de l'entretien du salin.

### L'atelier de mouture

Le sel restait en général stocké une année pour être parfaitement sec. La rotation du bras de la sauterelle déversant le sel au sommet de la camelle, lui donnait une forme de haricot. Tandis qu'une extrémité du haricot était constitué du sel de l'année précédente, l'autre était faite du sel de la dernière récolte. Ainsi le sel était prélevé selon les années, à un bout ou à l'autre de la camelle. Un homme, placé au sommet de la camelle, brisait la croûte de sel durcie avec un « *bigot* » (pic à deux crochets<sup>68</sup>). Il le faisait couler vers un tapis roulant qui l'acheminait vers l'atelier de mouture situé à l'extérieur, à quelques mètres de la camelle. Différentes machines de broyage étaient réglées pour obtenir le calibre voulu. Le passage dans un seul moulin produisait du gros sel. Le sel très fin résultait de l'action successive de plusieurs broyeurs. Le sel provenant directement de la camelle était de calibre n°4. L'atelier de mouture produisait aussi du demi gros n°3, du demi fin n°2 et du sel fin n°1. Le sel passait ensuite par deux trémies sous lesquelles étaient attachés des sacs de jute de 50 kg. Une balance indiquait leur poids au fur et à mesure du remplissage. Durant cette opération, une femme triait les dernières figues.

*« D'autres liaient les sacs, elles lavaient les sacs et les reprisaient. Il y avait des clients qui avaient leurs propres sacs, ils servaient trois quatre fois. L'agent, s'il voyait un trou comme ça, bon, il disait, celui là annulé, il en remettait un nouveau et le facturait. En vrac le sel ça n'existait pas encore<sup>69</sup>. »*

*« Dans les sacs de jute pour le sel, il y avait des galères, ce sont des mille-pattes dont la piqûre faisait très mal<sup>70</sup>. »*

---

68 Voir cahier central, photographie n°21.

69 Adolphe Cours, enfant au salin puis salinier à Frontignan de 1920 à 1939.

70 Hubert Leygnadier, mécanicien au salin de 1955 à 1968.



*« Ma mère travaillait aux salins, et faisait aussi les sacs... On recevait les sacs, ils étaient empilés et les rats montaient dedans : ils y faisaient des trous... Alors, elles mettaient des pétasses aux sacs, pour pouvoir les vendre comme ça. Après, quand ça a été plus moderne, ils ne faisaient plus la réparation des sacs<sup>71</sup>. »*

*« Il y avait deux goulottes : une de chaque côté. Le sel coulait d'un côté. Au fur et à mesure on tournait une manette et le sel coulait d'un côté. Quand on voyait monter l'aiguille de la balance, un coup de palette, toc toc, on la tournait de l'autre côté, et le sel tombait de l'autre côté. On tombait le sac, on l'attachait et on remplissait l'autre. Après, on les mettait en réserve au rez-de-chaussée. Une voie Décauville passait juste devant le magasin. En 1936, la mouture était dans le magasin. Il fallait pousser les wagonnets à la main sur les voies permanentes qui partaient jusqu'à la gare<sup>72</sup>. »*

Jusqu'en 1946, les douaniers surveillaient de près cette étape. Trois à quatre fois par jour, ils choisissaient un sac au hasard et vérifiaient son poids. Des fils de différentes couleurs selon le calibre et la nature du sel, fermaient les sacs. Ils étaient plombés du sceau des douanes par les hommes d'équipe.

*« Le rôle des douaniers était de contrôler si on ne prenait pas de sel ! Ils venaient contrôler les sacs que je pesais. Ils prenaient un sac et le posaient sur la balance. Ils venaient trois, quatre fois dans la journée voir si je faisais le bon poids tout le temps<sup>73</sup>. »*

*« Il y en avait toujours un qui contrôlait et pesait le sac de 50 kg. Attention, ils avaient un matériel de pesage qui faisait rigoler, pour compléter le contre poids de pesage il y avait un bout de tuile ou autre... On partait à la voie ferrée, si un sac tombait malheureusement sur le rail et le wagon qui passait après éventrait le sac, il fallait mettre le sel par terre, et avec le pied le mélanger à la terre pour ne pas qu'on puisse en récupérer une poignée. Et en passant au poste de douane on donnait le sac déchiré<sup>74</sup>. »*

Le nouvel atelier de mouture n'a servi que quelques mois avant la fermeture du salin.

## Vivre avec la gabelle

*« Quand le poste de douane existait, il y avait six douaniers : trois maritimes et trois préposés au sol. Les maritimes avaient le bateau pour aller au poste Maurin de*

---

71 Elie Maritano, enfant au salin de 1940 à 1958.

72 et 73 Henry Derrieux, chef d'équipe, a travaillé au salin de 1936 à 1968.

74 Adolphe Cours, enfant au salin puis salinier à Frontignan de 1920 à 1939.

*l'autre côté en plage. Il y avait un maître d'équipage, un sous-maître et un rameur, alors selon le temps, ils passaient à la voile l'étang d'Ingril, les trois ponts et l'autre étang pour arriver à ce poste qui était en bord de mer. Puisque le sel c'était un truc de valeur. Il ne fallait même pas prendre un litre d'eau à la mer ! C'était défendu. C'est pour ça que le long de la côte il y avait des postes de douanes.*

*Les douaniers qui arrivaient au salin, ils venaient, les gars et de suite ils demandaient Sète. Parce que au salin il n'y avait pas grand-chose à resquiller, tandis qu'au port de Sète à cette époque, les oranges étaient posées sur des bâches, sur les quais en vrac, il y avait plein de trucs, que dans un salin ils ne trouvaient pas. Dans les salins il n'y avait pas de connivence avec les douaniers parce qu'ils n'étaient pas bien au salin, tandis qu'à Sète, un douanier avec sa pèlerine, il marchait devant vous «bam» il faisait tomber une morue de dessous sa pèlerine, ou quatre ou cinq oranges. Tandis qu'au salin, qu'est ce que vous voulez qu'ils fassent, ils ne s'y plaisaient pas trop, ils étaient là, ils attendaient de partir, les trois quarts ne défaisaient pas leur cantine...*

*C'était affreux s'il y avait un brigadier qui était « bête », c'était intenable au salin. Il n'y avait rien à faire avec les douaniers, la douane avait une citerne d'eau, tous les jours le charretier passait deux fois avec des fûts de six cents litres pour chercher l'eau au puits pour l'amener au salin qui se trouve à cent mètres de la douane. Et bien théoriquement les douaniers n'avaient pas le droit de venir chercher l'eau que l'employé du salin avait charrié et les gens du salin n'avaient pas le droit de venir chercher l'eau de pluie à la citerne pour faire cuire les petits haricots. Attention, s'il y avait un brigadier « bête » c'était comme ça. Ah ! C'était comme ça, qu'est ce que vous voulez que je vous dise, le sel c'était de l'or.*

*A cette époque-là, les ouvriers qui venaient à pied de Frontignan apportaient le repas de midi dans des gamelles. Dans la partie supérieure, ils mettaient la viande et dessous, il y avait le ragoût. Ils étaient obligés de passer devant la douane, si il y en avait un qui remplissait la gamelle, ça représente environ un kilo de sel, et qu'un douanier le trouvait, il prenait le sel, ce qu'il y avait dans le sac, le jetait par terre et le type repartait.*

*Dans un salin où j'étais, il y en a un qui a voulu le faire, il avait de la famille à la montagne pour saler les jambons. Ça s'est mal passé. En 1947 la gabelle a été abolie<sup>75</sup>. »*

---

75 Adolphe Cours, enfant au salin puis salinier à Frontignan de 1920 à 1939.

## Usages du sel

Le sel à usage alimentaire était plus cher que les sels à destination agricole ou industrielle. C'était pourtant le même sel. Afin d'éviter que ces sels ne soient revendus comme sel de consommation, ils étaient dénaturés par l'ajout de produits. Leurs couleurs et leurs odeurs servaient à les différencier et dissuader les éventuels fraudeurs.

Le sel possède encore aujourd'hui trois usages principaux : alimentaire, agricole et industriel.

## La consommation alimentaire

Le sel fin est vendu comme condiment, mais il entre également dans la fabrication de différents aliments tels que le fromage. Il agit sur le développement de certaines bactéries nécessaires à la fermentation et permet de détruire celles qui la retarderaient. Il est également utilisé dans la salaison des viandes et poissons. Desséchant les aliments, il empêche leur putréfaction. Pendant longtemps, la salaison a été le seul moyen de conserver les protéines alimentaires ; aujourd'hui cet usage perdure pour la fabrication de la charcuterie et des fromages.

## Les usages agricoles

Comme pour nous, le sel est indispensable à l'organisme des animaux. Des blocs à lécher formés de sel aggloméré étaient fabriqués à Aigues-Mortes.

*« Chaque bloc avait sa spécificité pour chaque animal, par exemple les chevaux ne peuvent pas lécher les blocs ronds pendus, ils ne peuvent les lécher qu'à plat, alors que les bovins peuvent lécher en hauteur. Après ils pouvaient y ajouter des produits pour donner de l'appétence aux animaux, du lait en poudre pour les veaux<sup>76</sup>... »*

Pour le sel à destination agricole, du peroxyde de fer était ajouté lors de l'ensilage. Il avait pour effet de le teinter de rouge. Ce sel était utilisé pour stopper la fermentation des fourrages stockés verts, les rendant de meilleure qualité.

*« Le sel en agriculture, on l'utilisait pour le fourrage, on répandait une couche de fourrage et une couche de sel alternativement. Ça servait à arrêter la fermentation. Maintenant la récolte du fourrage est très rapide et sèche vite. Il n'est plus nécessaire de faire cette opération<sup>77</sup>. »*

---

76 Robert Cours a travaillé pour la compagnie des salins du Midi, aux salins de Giraud et d'Aigues-Mortes.

77 Roger Garrouste, saunier de Villeneuve.

## Les usages industriels

Le sel à usage industriel était dénaturé au pétrole ou à la naphthaline, cela lui donnait une odeur désagréable et répulsive. Le sel dénaturé à la naphthaline était utilisé pour la tannerie. Disposé entre les peaux, il permettait de les assécher et de repousser les insectes. Avant cela, il était dénaturé au peroxyde de fer, qui lui donnait sa couleur orangée, comme pour l'agriculture mais en moindre quantité.

Le sel entre dans la composition d'un grand nombre de produits industriels et chimiques avec le sodium, le chlore, l'acide chlorhydrique, le bicarbonate de soude, la soude, etc. Il est utilisé dans les savonneries pour précipiter le savon dans des solutions grasses. On l'utilise pour adoucir les eaux calcaires, pour fabriquer des cosmétiques, du plastique. Son principal débouché est son utilisation sur les routes pour faire fondre la neige<sup>78</sup>.

Jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, le sulfate de chaux qui s'était déposé au fond des par-tenements intérieurs était récolté. Ce gypse était utilisé pour la fabrication du plâtre en étant brûlé dans le four à plâtre de Frontignan. Cet usage a certainement cessé comme dans tous les autres salins, lorsque le train approvisionnant facilement la ville a rendu la fabrication du plâtre peu avantageuse. Le sulfate de chaux pouvait aussi être ramassé et répandu sur les cours de tennis afin d'en durcir le sol.

## Transport et expédition

Jusque vers 1850, le sel était principalement transporté dans de grandes barques sur le canal du Rhône à Sète<sup>79</sup>. « *Les barques étaient tirées par des mules sur le chemin de halage le long du canal*<sup>80,81</sup>. » Il existait aussi le transport par chariot, moins économique. En 1839, la création de la voie de chemin de fer entre Montpellier et Cette (Sète) a modifié le transport du sel. En plus de la gare de Frontignan, un embranchement fut construit spécialement pour desservir le salin. Il était parallèle à la voie de chemin de fer, à côté du passage à niveau. Dès lors, une grande partie du sel a été expédiée par voie ferrée, jusqu'à la fermeture du salin.

Après plusieurs naufrages de barques dans le canal et la perte de toutes leurs cargaisons, le transport par voie navigable a été abandonné peu avant 1930. Il est resté utilisé pour le transport des fascines provenant d'Aigues-Mortes.

« *Quand j'étais petit j'ai vu des embarcations sur le canal du salin, ils ne transportaient pas de sel ; mais des fascines, ce sont des gerbes faites de roseaux, de*

---

78 Cf chapitre IX.

79 Voir cahier central, illustration n°22.

80 Jean-Michel Pla, fils de René Pla homme d'équipe au salin de 1945 à 1968.

81 Voir cahier central, illustration n°22.

*joncs pour faire les cairels. Ils partaient d'Aigues-Mortes et les distribuaient en passant à Villeneuve et à Frontignan, puis ils partaient jusqu'à Sète et Villeroy. Il y avait un Frontignanais qui conduisait une barque, il s'appelait Delfieu, il était employé par la compagnie des salins du Midi. Une fois, en arrivant au Pont-Vert de Frontignan, il y avait des blocs dans le canal, il avait un peu éventré la barque, parce que les bateaux étaient en bois à cette époque<sup>82</sup>. »*

Les sacs étaient stockés, puis transportés jusqu'à l'embranchement du chemin de fer par le système de voie Decauville. La SNCF laissait quelques wagons sur l'embranchement, parallèle au tracé de la voie ferrée. Les hommes d'équipes chargeaient les sacs de sel durant la journée. Tous les soirs à la même heure, un train appelé « *la manœuvre* » venait accrocher les wagons. Il desservait tous les salins et les gares pour charger le sel, mais aussi du vin, des fruits et du fourrage.

Peu avant la fermeture du salin, le transport du sel jusqu'aux wagons était assuré par un tracteur tirant une grande remorque plate. Les sacs de sel étaient entreposés directement dans les wagons ou vidés pour les livraisons en vrac. D'autres clients venaient directement au salin chercher leur commande de sel en camion.

*« En 1964, les clients manquaient du sel de Guérande, alors ils ont fait appel au salin de Frontignan. Mais le sel était très blanc, tandis que celui de Guérande était gris. Ils étaient habitués au sel gris et ils ne voulaient pas de ce sel blanc, ils trouvaient qu'il salait moins bien les aliments que le sel gris. On a donc ajouté au sel blanc un peu de vase des canaux. Le sel était nuancé selon les besoins de gris clair à gris foncé, avant l'ensachage. Les clients étaient très satisfaits, et ils trouvaient que ce sel salait enfin bien<sup>83</sup>. »*

## Les travaux d'entretien

D'octobre à mai, les hommes d'équipe réparaient les cairels. Ces petites digues de séparation entre les partènements étaient faites de rangées de piquets de châtaignier, trempés dans du goudron chaud, entre lesquels ils disposaient des fascines de sagne, de sarments ou de salicornes. Les salicornes faisaient des fascines de meilleure qualité, car plus résistantes à la corrosion du sel, et il n'était donc pas nécessaire de refaire les cairels aussi souvent qu'avec les fascines de sarments. Ils en garnissaient l'intérieur avec de la boue prélevée en bordure des

---

82 Adolphe Cours, enfant au salin puis salinier à Frontignan de 1920 à 1939.

83 René Pons, agent de 1960 à 1967.

cairels à un mètre à l'intérieur des partènements avec une pelle à talusser pour assurer la résistance du sol. Au vu de la quantité et de la longueur des cairels, cela représentait un énorme travail. Pour les tables salantes uniquement, les cairels n'étaient pas construits avec des fascines mais avec des planches de bois placées à l'extérieur, contre les piquets, et garnis de boue à l'intérieur. Ce traitement permettait que le sel ne soit en contact avec l'argile. Durant l'hiver, il fallait purger l'eau des partènements pour éviter que les vagues n'enlèvent la terre des cairels<sup>84</sup>.

Les ouvriers du salin allaient chercher gratuitement les sarments dans les grands domaines viticoles de Frontignan. Les femmes du salin les attachaient en bottes que les hommes venaient chercher. Au mois de mai, avant que l'eau ne pénètre sur les tables salantes, les saliniers nivelèrent et préparèrent le sol. Au début de l'exploitation, cette opération était faite avec des pelles de battage et le passage d'un rouleau en pierre, parfois en marbre. Les hommes devaient marcher pieds nus pour ne pas les abîmer.

Lorsque la mécanique a pris possession du salin, toute l'équipe de mécaniciens a été occupée à démonter la totalité des machines, voies, wagonnets, martelières afin d'en enlever le sel et de les repeindre pour limiter la corrosion.

Le sous-saunier remettait en état les bugets de bois, tandis que le saunier inspectait tout le salin pour signaler au responsable du site les travaux à effectuer.

Le salin employait aussi une petite équipe administrative. Le responsable du salin traitait les expéditions pour les clients, le budget. Il était supervisé par un ingénieur provenant du siège d'Aigues-Mortes. Il y avait aussi une secrétaire comptable. Les autres femmes du salin étaient employées pour ramasser les figues et confectionner des fascines pour renforcer les cairels.

---

84 Voir cahier central, photographie n°23.



# Chapitre VII

## Vivre au salin de Frontignan

### Une histoire de famille

On remarque, au fil des témoignages, que le salin est souvent une affaire de famille. On était souvent salinier de père en fils. En général, un membre de la famille faisait entrer un fils, un neveu ou un cousin. Bien que le métier ait été pénible, il était aussi considéré comme une bonne place bien payée. C'est de cette manière que les salins sont devenus progressivement le territoire de véritables sagas familiales. Il est fréquent qu'un salinier ait travaillé successivement dans plusieurs salins au cours de sa carrière. Plusieurs familles se répartissaient sur les petits salins de la région. Tout ce petit monde se connaissait bien. Ils étaient solidaires les uns des autres.

*« Je suis né au salin, mon père François Cours, chef d'atelier, y était né aussi. Mon oncle était sous-saunier. Mon grand père Jean Cours, charretier au salin, y est mort, renversé par la charrue le 17 mars 1897... Un petit cousin de mon père était Roger Leygnadier. Mon père était chef d'atelier et M. Guibert l'ingénieur était du même âge, ils avaient fait l'armée, la guerre au même régiment, alors il avait dit « François, si tu veux, tu passes saunier et dans x temps tu es agent » alors il est devenu saunier à Frontignan et agent au salin du Quinzième, puis il est devenu directeur du salin du Caban en Camargue. Et quand il était directeur, il avait 62 ans et il avait décidé de rester quelques années de plus. Il a toujours travaillé et quand les Salins du Midi l'ont racheté, ils lui ont dit « vous n'avez pas le droit d'être là », la retraite est à 65 ans et il avait 79 alors ils lui ont dit « bon maintenant il vous faut partir on ne peut plus vous garder »... Il avait travaillé toute sa vie<sup>85</sup>. »*

Il y avait la grande famille des Garrouste. Ils étaient sauniers de père en fils depuis plusieurs générations. *« Mon père y était rentré grâce à mon oncle M. Garrouste. Roger Garrouste était mon cousin. Au début mon père était sous-saunier à Villeneuve, puis il est devenu saunier à Frontignan<sup>86</sup>. »*

---

85 Adolphe Cours, enfant au salin puis salinier à Frontignan de 1920 à 1939.

86 Yolande Avérous, fille d'Aimé Berthoumieu saunier de 1956 à 1968.



« C'est mon oncle qui m'a fait rentrer au salin : Roger Leygnadier. Lui-même était rentré grâce à son beau-père M. Bouât, qui était l'agent du salin<sup>87</sup>. »

Parfois le travail au salin sautait une génération :  
« Quand elle était jeune, ma grand-mère habitait au salin. Un jour, elle est allée voir quelqu'un qu'elle connaissait pour me faire rentrer, alors il lui a dit : « il a qu'à venir »... Alors ça a été vite appris tout ça, donc je suis rentré là-bas à 17 ans, j'y serais resté encore mais ça a fermé<sup>88</sup>. »

## Le saunier, un artiste

Après l'abolition de la *gabelle* en 1947, de délicats objets étaient fabriqués patiemment par le saunier. Les objets en sel qu'il fabriquait et qu'il donnait en cadeau ou suite à une demande, illustraient cette volonté de maintenir des relations de bonne entente. Mais, cela répondait aussi à un code car seulement quatre à cinq objets étaient créés chaque année et les dons témoignaient des affinités de chacun.

La création des objets en sel était l'aboutissement d'une recherche d'esthétisme et d'ingéniosité, mais aussi un défi vis-à-vis des sauniers des salins voisins. Chaque année, en juin, dès la mise en fabrication des eaux saturées en sel sur les tables salantes, le saunier immergeait dans les 15 cm d'eau les objets qu'il avait confectionnés dans le plus grand secret durant la période hivernale. Ils étaient toujours fabriqués en bois brut mortaisé et en roseau. Les cristaux de sel se déposaient à la surface de l'objet qui ne pouvait pas être manipulé à la main. Il était donc nécessaire de fixer l'objet sur une manivelle pour que le saunier puisse avec le plus grand soin, la faire tourner de quelques centimètres chaque jour.

La nature embellissait ensuite et garnissait l'objet grâce au dépôt uniforme de cristaux de sel. Un mois de travail attentionné et minutieux donnait naissance à cet objet tant attendu. Il était ensuite offert, trophée et gage de ce savoir-faire. Pour conserver ces objets de sel, il était indispensable de les protéger des variations hygrométriques et du dépôt de poussière. Le château de sel conservé au musée de Frontignan a été créé en 1830 par Frédéric Vivarès<sup>89</sup>, c'est un ouvrage exceptionnel par la complexité de ses formes et par sa bonne conservation. Les œuvres de saunier continuent d'être fabriquées dans les salins encore en activité.

---

87 Hubert Leygnadier, mécanicien au salin de 1955 à 1968.

88 Francis Puginier, saisonnier au salin entre 1951 et 1967.

89 Voir cahier central, photographie n°25.

## Quelques personnages

Certains personnages reviennent fréquemment à travers les témoignages confiés. Essayons de citer ceux qui n'ont pas eu la parole... Aussi loin que la mémoire orale peut remonter.

Il est possible que l'orthographe des noms de ces saliniers soit parfois inexacte. La définition de leur rôle ou la chronologie peut être approximative, mais leur mémoire est néanmoins précieuse. Voici quelques personnes qui ont travaillé et vécu au salin à des époques différentes. Ils sont mentionnés ensemble, mais ne sont pas forcément contemporains les uns des autres.

**M. Fageon** et **M. Mouton** étaient douaniers.

**M. Guibert** était ingénieur des petits salins de la région au début du XX<sup>e</sup> siècle.

**M. Pinard** lui succéda.

**M. Charras** était comptable.

**Noël Bouât** était l'agent, le directeur du salin, il recevait les ordres de Montpellier.

**Noël Fabre** lui a succédé, puis René Pons de 1960 à 1967.

Et **M. Faréjean** (ou Farizia ?) de 1967 à 1968.

**François Cours** était saunier jusqu'en 1940 puis **Joseph Montero**, ainsi que **Aimé Berthoumieu**, de 1956 à 1968. Ils ont habité au-dessus du bureau, dans le bâtiment de l'agent.

**Victor Bouât** (dit *Bouâtou*), fils du directeur, était sous-saunier.

Puis il y eut **Nepthali Saez** de 1951 à 1968. Son épouse **Lucette Saez** était ramasseuse de figues.

**M. Maffre** était charretier au début du XX<sup>e</sup> siècle.

**Jean Guilhaumont** et son épouse **Josette** occupaient des emplois administratifs au bureau et habitaient au salin.

**M. Soldeville** était chef d'équipe, puis **Henri Derrieux** (dit *Riri*), de 1936 à 1968. Ils étaient responsables de l'équipe de l'ensachage et de tous les saisonniers lors de la récolte.

**Adolphe Cours** était mousse aiguilleur, puis homme d'équipe jusqu'en 1940.

**Modesto Subira** détachait le sel de la camelle. Ouvrier d'atelier, il n'habitait pas au salin.

**M. Lacroix** était chef d'atelier. Il est ensuite parti à Aigues-Mortes.

**Louis Maritano** était chef mécanicien. Il habitait au-dessus du bureau, dans le bâtiment de l'agent.

Travaillaient dans l'atelier :

**Martial Jeanjean** conducteur du bulldozer, habitait à la douane avec son épouse **Yvette**.

**Hubert Leygnadier**, conducteur du « petit récolteur », vivait à la douane avec son épouse **Carmen**, ramasseuse de figues.

**M. Clote.**

**M. Sanchez.**

**Aimé Alcouffa**, ouvrier d'atelier de 1961 à 1968, habitait Frontignan.

**René Pla**, ouvrier d'atelier, habitait Frontignan.

**Jean Martinez** était ouvrier d'atelier à l'ensachement.

**René Soldeville**, ouvrier d'atelier, n'habitait pas au salin.

**Henri Bringué**, ouvrier d'atelier, habitait au salin.

**Victor Patalano**, ouvrier d'atelier, n'habitait pas au salin.

**M. Chazarra** habitait à la douane.

**Antoine Villagorde.**

**Jean Riso.**

**Emile Caretière.**

**René Delorme.**

**René Boniol.**

**Marcel Fulcran.**

**Robert Roucayrol.**

**Nono Domenech.**

Les saisonniers : **Francis Puginier, Ernesto Sola, François Palouz, Elie Reynes**

Les mottes étaient les enfants des saliniers vivant au salin : **Adolphe Cours** de 1930 à 1937, **Roland Roucayrol, Jean-Michel Pla.**

L'attribution du logement était hiérarchisée : le bâtiment principal (bureaux au rez-de-chaussée) était réservé à l'agent, responsable du salin, et au saunier. Lorsqu'un salinier changeait de poste, il changeait aussi de logement. Les logements étaient attribués au salin tant qu'il y avait de la place, les autres vivaient à Frontignan. Le hameau du salin était assez isolé de Frontignan. Une partie des saliniers ne vivant pas sur place ne partageaient donc avec les autres que leur temps de travail.

Avant que les moyens de transport ne soient développés, cet isolement a engendré une relative autarcie assortie d'une certaine fraternité.

*« Il y avait beaucoup de solidarité. Oui, parce qu'après on avait besoin de l'autre... C'était une grande famille, on a plutôt besoin d'un voisin que d'un cousin<sup>90</sup>. »*

Vivre dans ce hameau dans la promiscuité, ses attraits et ses inconvénients, a lié les saliniers tels les membres d'une même famille avec ses moments forts et ses différents.

*« Des tensions ? Oui, ça arrivait parfois ! Avec les ouvriers... M. Derrieux, c'était le chef d'équipe, quand ça ne marchait pas, il était à cheval ! Vous savez, ils étaient payés à la tâche... Si il y en avait un qui ne marchait pas, ils se chargeaient de l'arranger ! Parfois, c'est parce que les femmes avaient dit ça ou ça, qu'ils se disputaient.*

*Chacun dirigeait les choses comme il voulait. Quand le chef d'équipe disait quelque chose, il ne fallait pas dire non ! Mais enfin, c'était une bonne entente ! Parce que quand c'était la fête de quelqu'un, nous, on y allait, les gosses ! On pouvait se coucher un peu plus tard ! Pendant la guerre, chacun amenait quelque chose et à la fin, ça faisait un tout ! C'était des bons souvenirs<sup>91</sup> ! »*

Il apparaît à travers les témoignages que l'ambiance de la vie au salin a changé, voire s'est dégradée à partir de 1960. Certains d'entre eux associent cela à l'arrivée d'un nouveau directeur. Mais cela pouvait être aussi dû à la mécanisation totale de l'exploitation, au changement des conditions de travail et à l'état d'esprit qui en résultait.

Les liens entre les familles vivant au salin étaient aussi consolidés par la dizaine d'enfants qui, grandissant ensemble, étaient très proches. Ils allaient à l'école ensemble, revenaient ensemble et jouaient ensemble le reste du temps. Ils se considéraient un peu comme des cousins.

---

90 et 91 Elie Maritano, enfant au salin de 1940 à 1958.

« Il y avait environ seize enfants au salin, et quand ils faisaient une bêtise, ils la faisaient tous ensemble et ce n'était jamais personne ! Le saunier ouvrait et fermait les vannes pour faire circuler l'eau toute la journée. Les enfants s'amusaient à passer derrière lui et à baisser les martelières, ça posait des problèmes bien sûr<sup>92</sup> ! »

« Nous allions pêcher, ramasser les escargots pour les canards, de l'herbe pour les lapins. A la campagne, c'était tout le temps comme ça... Vous comprenez, ce n'est pas la ville ! Et parfois, on prenait un bain dans le canal, ça nous arrivait... Puis, il y avait des pièces, elles séchaient, ou alors le buget restait un peu ouvert et l'eau s'écoulait doucement un peu comme ça, alors nous poursuivions le muge ou le loup dans les bassins, on les attrapait comme ça. Quand on est jeune, on en faisait, c'était une époque ! Que la vie était meilleure ! Avec M. Bouât et M. Fabre, c'était encore la vie de famille. Après, c'était fini !

Pour faire des conneries, on était tous présent ! On en faisait des bêtises, mais ce n'était pas méchant.

On partait à pied ou à vélo du salin jusqu'à l'école le long du canal, il y avait environ 2 km... Les jours de neige, il nous fallait partir une heure plus tôt pour arriver à l'école à l'heure : on était les seuls avec le maître, alors nous repartions chez nous. Pour ma mère, l'école c'était très important.

On était heureux au salin, on n'avait pas de sous, pourtant on était content... C'était la liberté... Tu étais là-bas dedans... »

La convivialité et l'entraide sont des notions souvent évoquées. Lors des fêtes ou des anniversaires, ils organisaient des soirées entre eux.

« C'était une grande famille. Quand c'était la fête de quelqu'un, on allait tous chez lui, on chantait... Joseph Montero était bon chanteur<sup>93</sup>... »

« M. et Mme Montero ont été les premiers à avoir la télévision et ils invitaient tous les autres du salin pour venir voir les émissions chez eux. C'était comme un cinéma<sup>94</sup> ! »

Le système de don et contre-don renforçait la qualité des relations, ils s'échangeaient les légumes, les poissons et le gibier. Tous les saliniers étaient chasseurs, les adultes comme les enfants. Ils étaient les seuls à avoir le droit de chasser sur le salin.

« A la chasse on était les patrons, on chassait tout le gibier d'eau. M. Bouât, était assez sévère, il n'aimait pas trop<sup>95</sup>. »

« On passait la nuit à la chasse : on faisait soixante pièces dans la nuit. On pêchait l'anguille, mais certaines fois, il faisait froid ! Quelquefois, j'attendais les

---

92 Hubert Leygnadier, mécanicien au salin de 1955 à 1968.

93 Elie Maritano, enfant au salin de 1940 à 1958.

94 Yolande Avérous, fille d'Aimé Berthoumieu, saunier de 1956 à 1968.

95 Adolphe Cours, enfant au salin puis salinier à Frontignan de 1920 à 1939.

canards et j'avais de la glace qui se formait à mes pieds : la pêche, ça faisait du bien... »

« En partant à l'école, ça m'est arrivé que quand je voyais du gibier, je laissais mon cartable au milieu de la route et je retournais à la maison. Je prenais le fusil, j'y mettais deux cartouches. Je partais et je disais à ma mère : maman, j'ai vu des canards là-bas dedans, je vais les tirer, tu diras à papa qu'il aille les chercher ! Voilà, je partais en vélo, je rampais et pan, je tirais... Bon, parfois je le répétais, parfois pas... Je laissais le fusil sur place, et en partant je disais je suis à la 2<sup>e</sup> ou 3<sup>e</sup> pièce... et je partais à l'école<sup>96</sup> ! »

« Le réservoir, ou bien la réserve, était ce qu'on appelait la terre blanche (grise). Il y avait énormément de bécassoux. Dans ces réserves, nous trouvions le gibier. On y collait des pièges, tout le temps... On y attrapait des grisettes. La liberté, c'était qu'il n'y avait personne. Seuls deux gendarmes venaient de temps à autre pour se faire voir. S'ils avaient besoin d'1 kg de sel, ils le prenaient gratuitement ! Ça marchait comme ça, tout marchait comme ça<sup>97</sup> ! »

Au salin, tout le monde avait un, voire deux jardins potagers. Ils étaient situés au lieu-dit les Canneltes, parce qu'il y avait une résurgence d'eau douce. Chacun avait également un enclos pour la volaille et les lapins.

« S'il y avait un cairel à refaire, l'agent disait, qui veut les planches du cairel ? Alors cinq à six planches étaient données à chacun, ou alors s'il y en avait un qui disait moi je veux faire un cabanon. Bien alors prend toutes les planches, on les mettait en claie et on en faisait dans le jardin pour mettre la volaille, une partie poulailler, une partie pigeonnier, à l'arrière on grillageait, pour que le tout soit à l'abri du nord, avec les lapins, les lapinières.

Les chèvres ou moutons étaient interdits sauf au salin du Quinzième, c'était un salin qui était au milieu des vignobles, de l'autre côté de la voie ferrée. Du côté nord, côté étang de Thau, bon là il y avait une voisine, Mme Reynes, la femme d'Elie avait des chèvres ; alors naturellement, il y avait deux prés et les vignes, donc les chèvres se nourrissaient bien.

Mais sinon dans les autres salins, ou à Frontignan, c'était défendu. Et oui le crottin allait dans le sel, dans les tables salantes, c'est léger, ça flotte un coup de vent et... Bon les figues on les ramasse, ça, si c'est cristallisé, alors là il ne fallait pas. La volaille oui, ça ne s'éloigne pas trop du cabanon, du lieu de nourrissage ou de ponte. Mais les chèvres non... C'était interdit.

Avant, on n'avait pas l'eau de la ville, le charretier M. Maffre faisait deux voya-

---

96 Henri Derrieux, chef d'équipe, a travaillé au salin de 1936 à 1968.

97 Elie Maritano, enfant au salin de 1940 à 1958.

ges l'après-midi. Tous les matins il allait à Frontignan avec la charrette. Il y avait un puits, mais je ne l'ai jamais vu fonctionner. L'eau de ce puits venait d'un endroit qu'on appelait les Cannelles. Là, on avait les jardins. Là, il y avait cette résurgence d'eau douce. Et il y avait une canalisation qui l'emmenait jusqu'au puits central des bâtiments du salin, elle venait naturellement par la gravité. Et puis je ne sais pas ce qui s'est passé d'un seul coup, ce puits n'a plus été artésien, on avait essayé de la capter, mais ça ne montait pas. Alors, ils charriaient l'eau du puits qui se trouvait avant la voie ferrée, à main gauche, avant de passer au passage à niveau : ça c'était le puits du salin, il y avait la pompe, alors, toutes les après-midi ils charriaient deux fûts qu'on appelle des demis muids de six cents litres. Alors il fallait que les femmes s'entendent à laver toutes le même jour, toutes les activités se faisaient dehors.

Puis après, on a eu l'eau de la ville qui est venue par la digue le long du canal, en partant du plan du bassin qui suit la ligne téléphonique. Après, il y a eu la canalisation d'eau d'Issanka.

Le seul téléphone du salin était chez l'agent.

Les sanitaires ? Il y avait le canal et c'était tout : pour les hommes il y avait une cabane qui avait été faite, une baraque qui avait été faite pour les prisonniers de guerre de 1914-1918 qui restait. Ils avaient fait des WC sur le canal sur des piquets, des WC à la turque, où on pouvait s'aligner à dix, l'un à côté de l'autre. Voilà pour les hommes, et pour les dames, il y avait des pots de chambre et tous les matins, où vous vouliez qu'on le mette ? Alors elles portaient chacune avec leur pot, au canal et les anguilles faisaient le reste. Les anguilles on ne les pêchait pas là, mais au ruisseau d'eau douce qui arrive. Il s'appelle Lagaralde<sup>98</sup>. »

Auparavant, l'entraide était indispensable, tous les saliniers étaient obligés de vivre ensemble. Ça se passait d'ailleurs assez bien. Mais, avec l'arrivée d'un certain confort comme les sanitaires privés, l'électricité, la télévision et l'automobile, les saliniers, comme tous les autres habitants de cette époque, avaient plus de facilités à rester chez eux, ou à prendre au contraire la voiture pour partir loin. D'où un amoindrissement de toutes les valeurs évoquées et partagées jusqu'alors par les habitants du salin.

## 1968, la fermeture du salin

« On ne s'attendait pas à ce que le salin ferme. Des travaux avaient été entrepris quelques mois avant...

Après la fermeture du salin, je suis devenu chauffeur de car. On est resté jus-

---

98 Adolphe Cours, enfant au salin puis salinier à Frontignan de 1920 à 1939.

*qu'en 1970 dans le logement du salin, jusqu'à ce qu'on ait construit notre maison. On recevait 800 francs de salaire par mois et l'eau, l'électricité et le logement étaient gratuits<sup>99</sup>. »*

Après la fermeture, Henri Derrieux est devenu garde au salin de Villeneuve et M. Bouât était au salin de Frontignan. Après, ils ont échangé jusqu'en 1979.

*« J'étais en vélo tout le temps. J'étais assermenté, il y avait des chaînes partout ! J'allais arrêter les braconniers dans la nuit, mais gentiment, je ne faisais pas de procès ! Il y en a eu qu'un à qui j'ai fait un procès<sup>100</sup>. »*

Le salin est ensuite resté en friche pendant vingt ans, laissant la végétation reprendre ses droits et effaçant progressivement les nombreux siècles de façonnage et de travail des hommes.

---

99 Hubert Leygnadier, mécanicien au salin de 1955 à 1968.

100 Henri Derrieux, chef d'équipe, a travaillé au salin de 1936 à 1968.





# Chapitre VIII

## Le salin aujourd'hui : sa faune, sa flore et sa réhabilitation

L'exploitation du salin de Frontignan a cessé en 1968. Le Conservatoire du littoral et des rivages Lacustres a acheté le salin en 1989 et en a confié la gestion à l'Entente interdépartementale pour la démoustication (EID), et à la commune de Frontignan en 1998. Elle a depuis été transférée à la Communauté d'agglomération du bassin de Thau (C.A.B.T.)<sup>101</sup>.

Le Conservatoire du littoral et des rivages lacustres est un établissement public administratif chargé de mener une politique d'acquisition foncière pour assurer la sauvegarde du littoral, la protection des sites naturels et des équilibres écologiques afin de les soustraire à l'urbanisation. La loi du 10 juillet 1975 portant sur la création du Conservatoire du littoral stipule dans l'article 2 que la gestion des sites est confiée en priorité aux collectivités locales qui le demandent. C'était le cas de la municipalité de Frontignan. Elle a toujours voulu que la population frontignanaise se réapproprie le site, vestige de plusieurs siècles d'exploitation et d'identité salinière. Elle souhaite que le site apporte la présence d'un espace naturel important dans lequel ses habitants pourraient se promener et chasser.

La municipalité de Frontignan et le Conservatoire du littoral et des rivages lacustres ont choisi un partenariat avec un gestionnaire délégué : l'EID Méditerranée participe au projet de réhabilitation de la friche salinière de Frontignan. C'est un service public, opérateur des collectivités territoriales chargé de contrôler la nuisance due aux moustiques tout en préservant les zones humides. Le Conservatoire du littoral envisage la gestion de ce site naturel dans un esprit de préservation et de développement durable, et ce, en poursuivant sa politique d'ouverture maîtrisée au public et en insérant le site du salin dans le réseau de domaines littoraux lui appartenant.

L'EID n'a donc pas vocation à être gestionnaire des propriétés du Conservatoire du littoral. Cependant, les deux organismes partagent les mêmes terrains d'actions. La gestion d'un site permet également de mettre en valeur les connais-

---

101 Voir cahier central, photographie n°27.

sances techniques des milieux littoraux de l'EID. La démoustication impliquant une connaissance et une observation soutenues du milieu, cette gestion permet d'avoir à disposition un champ expérimental sur l'étude des moustiques dans une mosaïque de milieux de différentes salinités. La présence de personnel travaillant sur le site assure une présence et sa surveillance.

Le salin de Frontignan, en tant que propriété du Conservatoire du Littoral, bénéficie d'une protection foncière et d'une réglementation adaptée à la nature du site. Il est classé au titre des sites naturels, il est soumis à la loi littorale et à la loi sur l'eau. Il comprend deux ZNIEFF (zone naturelle d'intérêt écologique faunistique et floristique) et une ZICO (zone importante pour la conservation des oiseaux).

A l'exception du partènement des marais de 50 ha, au nord-ouest du site, le salin fait partie des sites classés, des étangs et du bois des Aresquiers (décret du 5 décembre 1978) au titre de la protection des sites naturels et des sites dont la conservation présente « *du point de vue artistique, historique, scientifique, légendaire ou pittoresque* » un intérêt général (loi du 2 mai 1930). Cette procédure de classement a pour conséquence l'interdiction, sauf autorisation de l'Etat, de tous travaux susceptibles de modifier ou de détruire l'état ou l'aspect des lieux.

Le site de l'ancien salin présente une mosaïque de milieux et une richesse biologique importante concernant la faune des milieux aquatiques, l'avifaune et la flore.

Le site des salins est donc inclus dans deux ZNIEFF. La première, n°4009, « *Etang d'Ingril et salins de Frontignan* » est de type II. Elle désigne les grands ensembles naturels riches et/ou peu modifiés par l'homme, ou qui offrent des potentialités biologiques et paysagères intéressantes. La seconde ZNIEFF n°4009 0001 « *Salins de Frontignan* » est de type I. Elle désigne un secteur délimité caractérisé par un intérêt biologique remarquable.

Il est également inclus dans une ZICO, n°LR09 « *Etangs montpelliérains* » qui regroupe les étangs et zones humides du Méjean jusqu'à Ingril. Depuis la fermeture du site en 1968, la société de chasse communale a le droit de chasser sur le salin. Le Conservatoire du Littoral a créé en 1988 une réserve de chasse de 105 ha dans la partie sud-ouest du site. La pêche est interdite à l'intérieur du salin.

Le site est une zone humide littorale adossée au massif de la Gardiole. La végétation dominante est la « *sansouïre* » halophile. Le milieu est caractérisé par une forte salinité et des inondations régulières. Il possède une richesse faunistique et floristique adaptée à la variation des degrés de salinité de l'eau. Cette ancienne exploitation salinière est le vestige du passé industriel salinier de Frontignan

et représente un patrimoine culturel et historique de grande importance.

L'EID et l'Office de tourisme de Frontignan en partenariat avec le Syndicat mixte des étangs littoraux (SIEL), de juin à septembre, s'attachent à le faire connaître et à le valoriser au quotidien. L'EID Méditerranée, par l'intervention d'animateurs nature, propose, deux fois par semaine, des visites commentées du salin auprès du grand public et d'un public de scolaires qui se déplace sur le site.

Ces interventions sensibilisent les visiteurs à ce patrimoine souvent méconnu. Ces actions permettent d'estimer le nombre de visiteurs et de canaliser leurs trajectoires de découverte ; et d'éviter ainsi de déranger les différentes espèces d'oiseaux en période de nidification, tout en transmettant les clés de compréhension du paysage.

Le salin vit toujours d'une certaine façon, mais autrement, le regard des visiteurs tourné vers ses vestiges et sa mémoire ainsi que vers le biotope de ses espaces.



# Chapitre IX

## Au sujet du sel

### Pourquoi la mer est-elle salée ?

Le sel est formé d'atomes de sodium et d'atomes de chlore de provenances globalement différentes. Le sodium est relativement abondant dans les roches granitiques de la croûte terrestre (2.8%), et plus particulièrement dans les feldspaths. L'action érosive des agents météoriques sur ces roches a progressivement décomposé leurs minéraux. L'ion sodium, très soluble, a été transporté facilement jusqu'à la mer où il s'est accumulé.

Le chlore quant à lui, provient essentiellement de certains volcans. Lors de leurs éruptions, ceux-ci rejettent de l'acide chlorhydrique, donc des ions chlore, dans l'atmosphère, qui sont entraînés dans la mer. Plus rare dans les roches de la croûte terrestre, cet élément peut aussi provenir de l'érosion de couches de lave durcie. Dans ces conditions d'apports permanents d'ions sodium positifs (Na<sup>+</sup>) et d'ions chlore négatifs (Cl<sup>-</sup>) qui forment le sel marin (NaCl), il est logique d'imaginer une augmentation progressive de la concentration en sel dans l'eau de mer.

La formation des dépôts naturels de sel dans des bassins d'évaporation naturels, comme les lagunes, à l'origine des gisements de sel gemme, a évité une saturation progressive des océans en chlorure de sodium. Cette théorie n'explique sans doute pas la totalité du sel présent dans l'eau de mer.

### Pourquoi l'eau des salins est-elle rouge ?

Une algue très petite est responsable de ce phénomène : la *Dunaliella salina*. Cet organisme est un des plus halophiles que l'on connaisse, c'est-à-dire qu'il est très bien adapté au milieu salé (la saturation du sel dans l'eau à 20° est de 340g/l). Il peut vivre dans une eau presque saturée en sel : 270 grammes de sel par litre d'eau. Lorsqu'elle est très exposée à la lumière dans des eaux peu profondes comme les salins, l'algue protège sa chlorophylle de la surexposition lumineuse

par la sécrétion de pigments rouges, dont le beta-carotène. La coloration de ces algues croit avec la salinité du milieu. Plus la saumure se concentre en sel dans les bassins successifs des salins ; plus ces algues lui donnent une couleur orangée puis rouge et dégagent une odeur caractéristique de fleur de violette. Ces organismes sont mangés par des crustacés, dont se nourrissent ensuite les flamants roses. Ils absorbent de cette manière du beta-carotène qui donne sa couleur rose aux ailes du flamant. Le beta-carotène est un antioxydant qui renforce le système immunitaire. La femelle choisit le mâle aux ailes les plus colorées, signe qu'il engendrera la descendance la plus saine.

## Quel est le principe de la salaison ?

Le sel joue un rôle important dans la conservation des viandes, poissons, fromages, beurres, certains légumes et les olives. Le salage des viandes est un procédé simple. Il s'agit d'alterner dans un saloir, une couche de viande et une couche de salaison. Celle-ci est composée d'un mélange de sel, de sucre, de salpêtre et d'aromates. Le sel en solution concentrée déshydrate des aliments, les préserve de la décomposition et agit en antiseptique sur les germes microbiens. La salaison utilise des micro-organismes internes qui altèrent la matière. Le sucre atténue le goût salé, fournit de l'énergie aux bactéries de transformation et empêche le durcissement des fibres. Le nitrate de potassium ou salpêtre, empêche le développement d'un bacille qui produit les dangereuses toxines botuliques. Il retarde le rancissement et conserve la couleur rosée à ces viandes, sans quoi elles seraient d'un gris peu appétissant.

Aujourd'hui, ce mode de conservation n'est plus indispensable ; mais il demeure pour la fabrication de charcuterie... Et pour le seul plaisir de nos papilles.

## Pourquoi a-t-on soif lorsque l'on a mangé salé ?

Notre corps humain est composé de deux parties, un milieu intracellulaire et un milieu extracellulaire. Ces deux milieux sont principalement composés d'eau et de sel.

Lorsqu'on mange de la charcuterie, ou tout autre aliment salé, la quantité de sodium dans notre milieu extracellulaire augmente quasi immédiatement.

Le milieu extracellulaire devient donc plus concentré en sodium que le milieu intracellulaire ; ce qui provoque un déséquilibre. Face à cela, le phénomène d'osmose se met en action : l'eau contenue à l'intérieur des cellules est captée et attirée, à travers la membrane, par le sodium extracellulaire, afin d'égaliser les

concentrations salines de part et d'autre de celle-ci. L'osmose entraîne donc une perte en eau pouvant entraîner une déshydratation des cellules.

L'angiotensine est l'hormone qui indique la sensation de soif au cerveau. Il nous faut donc boire pour réalimenter en eau nos cellules.

## **Pourquoi le sel est-il indispensable à notre organisme ?**

Comme tous les animaux, l'homme a un besoin physiologique de sel. Le jeu d'échange permanent du sodium et du potassium entre les cellules crée un courant électrique. Celui-ci est porteur de l'influx nerveux qui permet de transmettre les informations, principalement entre les organes et le cerveau. Le fonctionnement de notre système nerveux exige donc le maintien d'une quantité suffisante de sel dans l'organisme. 90% à 95% du sel ingéré est éliminé par les reins dans l'urine, et par la sueur. Afin de maintenir la teneur intracellulaire constante en sel, l'excédent est éliminé dans les urines dont la concentration varie en fonction. Une déficience en sel peut être dangereuse, car la sensation de manque ne peut se faire ressentir qu'au bout de quelques jours après la carence effective. Celle-ci entraîne une diminution de la pression artérielle qui peut avoir de multiples conséquences. En particulier, des échanges nerveux de moins bonne qualité. La carence ou l'excès en sel sont toujours néfastes pour notre organisme.

## **Pourquoi faut-il boire de l'eau salée après une insolation ?**

L'insolation intervient dans le cas d'une exposition trop longue au soleil, notamment au niveau de la tête. Notre organisme évacue cette trop grande quantité de chaleur grâce à une production intensive de sueur, qui par son évaporation rafraîchit l'épiderme. Elle a pour fonction de rafraîchir notre corps et maintenir sa température à un niveau normal. Notre sueur contient en moyenne 1 gramme de sel pour 1 litre d'eau. Il faut que le taux de sodium dans le sang demeure constant, sous peine d'entraîner une altération du fonctionnement cellulaire, plus particulièrement au niveau du système nerveux. Lors d'une insolation, nous pouvons perdre jusqu'à 8 litres d'eau et 8 grammes de sodium par jour. Pour compenser cette perte due à la sudation, boire beaucoup d'eau ne suffit pas, il faut y associer du sel. Le premier jour, il est conseillé de boire 18 grammes de sel dilués dans un litre d'eau.



## Pourquoi répand-on du sel sur les routes enneigées ?

En ajoutant du sel dans de l'eau, on abaisse la température à laquelle a lieu sa solidification. De même, lorsqu'on ajoute du sel à de la neige, elle fond à une température inférieure à 0° et on obtient de l'eau salée plus froide que la neige. Plus on ajoute du sel, plus la température du changement d'état diminue.

À des températures très basses, le sel n'est pas employé car les quantités nécessaires seraient trop importantes. Elles entraîneraient des coûts trop élevés et des conséquences écologiques sur la végétation et la faune des ruisseaux qui ne les supporteraient pas.

Sous notre climat, les températures très basses sont rares. Les chutes de neige se situent en général un peu au-dessous de 0°C, lorsque la neige est collante. C'est dans ce cas qu'on utilise le sel de déneigement, car une faible quantité de sel suffit à liquéfier un maximum de neige. Par contre, au-dessous de -4°C, le sablage des routes après un déneigement mécanique est plus adapté. Le salage des routes est donc un outil préventif, qui empêche la formation de glace ou de verglas, et un outil curatif car il fait fondre la neige.

La rapidité de la fonte de la neige dépend de la surface de contact entre le sel et la glace. Le sel est beaucoup plus efficace sur la neige formée de microcristaux très découpés, que sur de la glace massive. On utilise du sel assez gros pour que l'effet dure plus longtemps et que le vent ne le disperse pas.

# Glossaire du salin de Frontignan

- Aréomètre Baumé** Appelé aussi pèse-sel, il est utilisé pour mesurer la quantité de sel dans l'eau des différents bassins du salin.
- Banaste** Corbeille en châtaignier utilisée dans le transport du sel (début XX<sup>e</sup> siècle).
- Bigot** Pic muni de deux crochets utilisé pour casser la croûte du sel de la camelle et des tables salantes.
- Buget** Vanne de bois manœuvrable à la main.
- Cairel** Petite digue de séparation entre les partènements ou les tables salantes, appelée aussi *levadonos*.
- Camelle** Grand tas de sel regroupant la totalité de la récolte. Elle peut mesurer jusqu'à 10 mètres. Elle tient son nom du terme occitan désignant le chameau.
- Cristallisoir** Appelé aussi tables salantes, ce sont les ultimes bassins dans lesquels le sel va se cristalliser et se déposer en un vaste gâteau de sel de 15 hectares, où il sera ensuite récolté.
- Eau vierge** Eau saturée en sel, prête à déposer les cristaux de sel.
- Eau mère** Eau qui a déjà déposé son sel.
- Evaporomètre** Il sert à mesurer le taux d'évaporation quotidien. Récipient rempli d'eau, il indique à la fin de la journée, par la baisse de son niveau, la quantité d'eau qui a été évaporée en 24 heures. Il sert à déterminer la quantité d'eau à introduire dans les bassins pour compenser le volume d'eau évaporée.

<b>Fascine</b>	Fagot de salicornes, de sarments de vigne ou de sagne pour garnir les cairels.
<b>Figues</b>	Mottes d'argile adjointes au sel durant la récolte.
<b>Gaule</b>	Longue canne à laquelle était attachée une cuillère à soupe, utilisée pour enlever les figues.
<b>Hygromètre à cheveu</b>	Appareil servant à mesurer le taux d'humidité dans l'air.
<b>Levage</b>	Récolte du sel sur les tables salantes.
<b>Martelière</b>	Petite vanne aménagée dans une digue, munie d'une crémaillère qui est destinée à régler le débit de l'eau.
<b>Mousse</b>	Jeune garçon porteur d'eau.
<b>Mouvement d'eau</b>	Circulation maîtrisée de l'eau salée, destinée à la faire circuler au travers d'une série de bassins pour que sa concentration en sel augmente peu à peu grâce à l'évaporation naturelle.
<b>Nivelage</b>	Action d'aplanir le sol pour permettre un dépôt de sel uniforme sur l'ensemble des tables salantes afin d'en faciliter le levage.
<b>Partènements</b>	Bassins peu profonds qui servent à faire circuler et concentrer en sel les eaux utilisées pour la fabrication du sel. La première série comprend les partènements extérieurs, tandis que les suivants sont les partènements intérieurs.
<b>Pellegrain</b>	Pelle de levage du sel, en bois, utilisée jusqu'au début du XX <sup>e</sup> siècle.
<b>Petit récolteur</b>	Pelle mécanique tractée par un bulldozer, utilisée dès les années 1960, pour la récolte du sel.

<b>Pièce maîtresse</b>	Derniers bassins avant les tables salantes, servant à recevoir les eaux qui se sont saturées en sel durant leur circulation dans les partènements.
<b>Pluviomètre</b>	Récipient gradué en millimètres qui recueille l'eau de pluie et en indique la quantité.
<b>Réservoir</b>	Lieu de stockage des eaux concentrées en sel, qui serviront à débiter le mouvement des eaux pour la saison suivante.
<b>Rouet</b>	Station de pompage des eaux.
<b>Sagne</b>	Petit roseau des marais.
<b>Salinottes</b>	Nom donné aux brûlures causées par le sel.
<b>Salinier</b>	Personne qui travaille toute l'année au salin.
<b>Saunier</b>	Salinier responsable de la fabrication du sel.
<b>Sansouïre</b>	Salicorne, plante spécifique des sols salés.
<b>Sous-saunier</b>	Apprenti du saunier.
<b>Tables salantes</b>	Cristallisoirs.
<b>Trémie</b>	Sorte d'entonnoir dirigeant le sel à l'intérieur des sacs d'ensachage.



# Source et bibliographie

## Archives

Archives municipales de Frontignan la Peyrade : Compoix.

Archives départementales de l'Hérault : Douanes, salins, fonds non classé du salin de Frontignan.

Archives de la compagnie des salins du Midi : archives du salin de Frontignan à Aigues-Mortes.

## Références

Lucien ALBAGNAC, *Contribution à l'Histoire de Frontignan*, Frontignan, 1973, 118p.

Jean-François BERGIER, *Une histoire du sel*, Paris, PUF, 1982.

Roger BETEILLE, *Sel rouge*, éditions du Rouergue, 1988, 319 p.

Etienne BROCA, curé doyen, *Jalon pour l'histoire religieuse de Frontignan*, Frontignan, imprimerie municipale 1982, 65 p.

Gérard BOUDET, *La renaissance des salins du Midi de la France au XIX<sup>e</sup> siècle*, compagnie des salins du Midi et des salines de l'Est, 1995, 269 p.

Nadine BOUDOU, *Le salin de Villeneuve-lès-Maguelone*, rapport pour la DRAC et l'OMAC de Villeneuve-lès-Maguelone, cadre d'une convention de développement culturel : *la mémoire du sel*, 1992, 138 p.

Nadine BOUDOU, *Les hommes et le sel dans l'Hérault*, rapport pour l'ODAC de l'Hérault, 1994, 82 p.

Nadine BOUDOU, Alain GUERRERO, *Mémoire de sel, Villeneuve-lès-Maguelone 1927-1950*, catalogue d'exposition, commission patrimoine de l'OMAC de Villeneuve-lès-Maguelone, Midi Libre, 1993, 14 p.

Bernard BRIAIS, *Contrebandiers du sel : la vie des faux sauniers au temps de la*

*gabelle*, Paris, Aubier, 1984, Floréal, 287 p.

Jean CLINQUART, *Douane et douaniers en Languedoc méditerranéen de 1789 à 1939*, Neuilly-sur-Seine, Association pour l'histoire de l'administration des douanes françaises, 1987, 98 p.

Alain COLAS, *Le sel*, Paris, PUF, Que sais-je, n° 339, 1993.

Dominique COLUNI, *Le sel de Provence et du Languedoc, de l'Antiquité à nos jours* C. Lacour, Nîmes, Courbet 1998, 81 p.

CONSERVATOIRE DU LITTORAL, *Consultation pour la réalisation d'une étude paysagère et d'un programme de travaux sur le site des salins de Frontignan*, 2004.

Colette DHOUEY, *Quelques aspects de la vie des salins languedociens* Bulletin de la Section de géographie du comité des travaux historiques et scientifiques, pp. 53-64.

Gilbert DUNOYER DE SEGONZAC, *Les chemins du sel*, Paris, Gallimard, 2001, Découvertes Traditions, 160 p.

ECOLOGISTES DE L'EUZIERE, *Des paysages salés, un programme*, 1993.

EID MEDITERRANEE, *Plan de gestion 2001-2005, Salins de Frontignan la Peyrade*, 2001.

EID MEDITERRANEE, *Site protégé des salins de Frontignan*, projet de réhabilitation et de mise en valeur, avril 1999.

FRONTIGNAN LA PEYRADE, Service développement urbain, *Plan d'occupation des sols devenu Plan Local d'Urbanisme*, révision septembre 2003, rapport de présentation, 150 p.

J. B. GEZE, *Les étangs et marais du département de l'Hérault*, Bulletin de la Société languedocienne de géographie, pp. 46-52.

Sylvie GIRARDET, Claire MERLEAU-PONTY, *Une expo de A à Z : concevoir et réaliser une exposition*, Paris : Musée en herbe, Dijon : OCIM, 1994, 31 p.

Jean-Claude HOCQUET, *Le sel et le pouvoir de l'an mil à la Révolution*, Paris, Albin Michel, 1985, 517 p.

Micheline HUVET MARTINET, *L'aventure du sel*, Rennes, Ouest-France, 1995, 32 p.

Henriette LASNET DE LANTY, *Conserves familiales*, Flammarion, 1998, 341 p.

Pierre LASZLO, *Chemins et savoirs du sel*, Paris, Hachette, 2001, 283 p.

Albert LEENHARDT, *Les Salins du Languedoc*, Bellegarde, Sadag, 1939, 89 p.

Jacques MARTY, *Frontignan. Etude économique et urbaine*, Bulletin de la Société languedocienne de géographie 2<sup>e</sup> série, t. XXVIII, pp. 409-486 ;t. XXIX, pp. 1-78.

Marie-Odile MOURIAU, *Les milieux du sel en Languedoc au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Mémoire de maîtrise d'histoire, Montpellier, université Paul-Valéry, 1969, 175 p.

Achille MUNIER, *Notes sur Frontignan pour servir à son histoire*, C. Lacour, deuxième édition 1993, 1874, 321p.

Joseph PIEGAY, *Les mulets du sel, une rébellion paysanne dans le pays du Verdon en 1710*, Les Alpes de lumière, Mane, Haute-Provence, 1998.

Maurice POMAREDE, *Sur la coloration rougeâtre des salines*, Annales de la société d'horticulture et d'histoire naturelle de l'Hérault, 1999, vol.139, fasc.2.

Véréna ROTH, *Réflexions et propositions pour la valorisation touristique du patrimoine du salin de l'île Saint-Martin*, maîtrise des sciences et techniques du patrimoine, Montpellier, université Paul-Valéry, 1998.

SALINS, *Le sel et l'homme en pays narbonnais, Le salin de l'île Saint-Martin*, Gruissan, 15 p.

Alfred SPONT, *La gabelle de sel en Languedoc au XV<sup>e</sup> siècle*, Annales du Midi, pp. 427-481.

Cécile TURION, *Genèse d'une exposition*, maîtrise des sciences et techniques du patrimoine, Montpellier, Université Paul-Valéry, 1993.



Christian VERLAQUE, *La mise en valeur des étangs littoraux du Languedoc-Roussillon*, *Bulletin de la Société languedocienne de géographie*, janvier-juin 1981, pp. 137-153.

Ondine VIEQUE, *Mémoire du salin de Frontignan*, mémoire de maîtrise des sciences et techniques du patrimoine, université Paul-Valéry, 2005, 400p, 2 tomes.

Frédéric VIVARES, *Manuel des sauniers ou instruction élémentaire sur la fabrication des sels, sur les établissements appelés Salines ou Marais Salants*, 1830.





# Remerciements de l'auteur

**Sont remerciés ici tout particulièrement pour leur soutien et leur contribution, mesdames et messieurs :**

Aimé Alcouffa, Yolande Avérous, Henri Derrieux, Josette et Jean Guilhaumont, Carmen et Hubert Leygnadier, Elie Maritano, Jean-Michel Pla, Anne-Marie et René Pons, Lucette Saez, Francis Puginier, Adolphe et Robert Cours, anciens saliniers ou enfants de saliniers du salin de Frontignan, Roger Garrouste, ancien saunier de Villeneuve-lès-Maguelone, pour leur gentillesse et leur disponibilité, pour ces nombreuses heures à m'enseigner la complexité de la saliculture et à réanimer par le récit de leurs vies ce lieu si particulier,

Christian Jacquelin, conseiller pour l'ethnologie à la direction régionale de l'action culturelle (DRAC) Languedoc-Roussillon, pour son important soutien,

La maîtrise des sciences et techniques du patrimoine de l'université Paul-Valéry et tout particulièrement Martine Ambert, pour sa confiance,

Gérard Boudet, ancien directeur de production de la compagnie des salins du Midi,

Patrice Gabanou, ancien directeur d'exploitation du salin de Gruissan,

Magali Grondin et l'Entente interdépartementale de démonstration (EID) Méditerranée,

Le Conservatoire du littoral et des rivages lacustres,

La Ville de Villeneuve-lès-Maguelone,

La Ville de Frontignan la Peyrade, pour son soutien et la publication de cet ouvrage, et tous ceux qui ont contribué à la parution de ce livre.



Publication préparée avec la participation de la Ville de Frontignan la Peyrade

Maquette : Service communication de la Ville de Frontignan la Peyrade

Impression : Soulié Imprimeur à Frontignan la Peyrade  
Avril 2010

Edition : Ville de Frontignan la Peyrade

ISSN 2102-2585  
ISBN 978-2-9534541-1-6  
Imprimé en France

Dépôt légal : Avril 2010

***Frontignan Patrimoine***





---

*Mémoire du salin de Frontignan* a été écrit par Ondine Vièque, ancienne étudiante en Maîtrise des sciences et techniques du patrimoine, à présent chercheur de l'Inventaire général du patrimoine culturel régional. Il fait suite à une enquête réalisée en 2004 pour l'exposition éponyme présentée au musée municipal de Frontignan. Ponctué de nombreux témoignages d'anciens travailleurs, cet ouvrage redonne vie au quotidien de ce site, exploité durant plus de 600 ans, et devenu aujourd'hui friche industrielle « naturelle », qui sculpte le paysage communal.

La Ville de Frontignan, à travers expositions et publications, s'attache à faire partager son patrimoine et son histoire. Ainsi, la collection **Frontignan Patrimoine** poursuit le travail muséographique conduit au musée ou aux archives.

---

10 €

**Frontignan Patrimoine**

