

La route du sel, historique, géologie, alimentation

Bien au-delà de la distinction entre sel fin, poudreux ou blanc et le gros sel, grisâtre cristallisé le terme sel couvre une grande variété de produits assez différents les uns des autres par exemple un sel de cendres végétales sera très chargé en potassium, un sel de terre très riche en natron, un sel minéral sera riche, par exemple, en oxydes de fer ou en magnésium....

Si le sel est un don de la nature les hommes ont développé des trésors d'ingéniosité pour l'exploiter, tellement il leur est nécessaire.

2 Les salins du midi

C'est l'un des principaux saliniers européens. Il réalise un chiffre d'affaires consolidé de 270 millions d'Euros et emploie plus de 1400 personnes sur 14 sites principaux en Europe.

Il couvre la totalité du vaste champ technique et commercial du sel : agricole (sel de mer) industriel (sel raffiné) et minier (sel gemme). La production de sel de mer fait essentiellement appel aux énergies renouvelables (solaire et éolienne) sur de vastes espaces littoraux. Le groupe possède, dans le Midi de la France, 30 000 ha dont 26 000 sont exploités en marais salants. Ces zones humides, façonnées et protégées grâce à l'activité salicole, constituent un sanctuaire qui accueille une faune et une flore exceptionnelles. Le groupe participe à la gestion de ces zones humides qui représentent aujourd'hui un joyau environnemental mondialement reconnu.

3 - Le sel de Guérande

Guérande c'est : 2100 h de soleil et 615 mm eau/an, des conditions favorables bien que moins bonnes que celles du midi de la France.

S&S de ce dossier de 10 pages web >> [futura-sciences](#)

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le lundi 2 octobre 2006

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/6746-route-sel-historique-geologie-alimentation.html>