

## Accueil et information

### Marais salants de Guérande

#### ◆ LA MAISON DES PALUDIERS

Sel et météo

Saillé - 44350 GUERANDE

Tél : 02.40.62.21.96 - Fax : 02.40.15.03.46

contact@maisondespaludiers.fr

[www.maisondespaludiers.fr](http://www.maisondespaludiers.fr)

#### ◆ MUSEE DES MARAIS SALANTS

 musée de France

Un site... Un musée

29 bis, rue Pasteur - 44740 BATZ-SUR-MER

Tél : 02.40.23.82.79 - Fax : 02.40.23.71.51

museedesmaraisalants@wanadoo.fr

[www.cap-atlantique.fr](http://www.cap-atlantique.fr)



#### ◆ TERRE DE SEL

Espace sel et nature

Pradel - 44350 GUERANDE

Tél : 02.40.62.08.80 - Fax : 02.40.62.08.88

contact@terredesel.fr

[www.terredesel.fr](http://www.terredesel.fr)

### Marais salants du Mès

#### ◆ OFFICE DE TOURISME MESQUER-QUIMIAC

Tél : 02.40.42.64.37 - Fax : 02.40.42.50.89

otsimesquer@mesquer-quimiac.com

[www.mesquer-quimiac.com](http://www.mesquer-quimiac.com)

#### ◆ OFFICE DE TOURISME SAINT-MOLF

Tél : 02.40.62.58.99 - Fax : 02.40.62.58.74

contact@saint-molf.fr

[www.saint-molf.fr](http://www.saint-molf.fr)

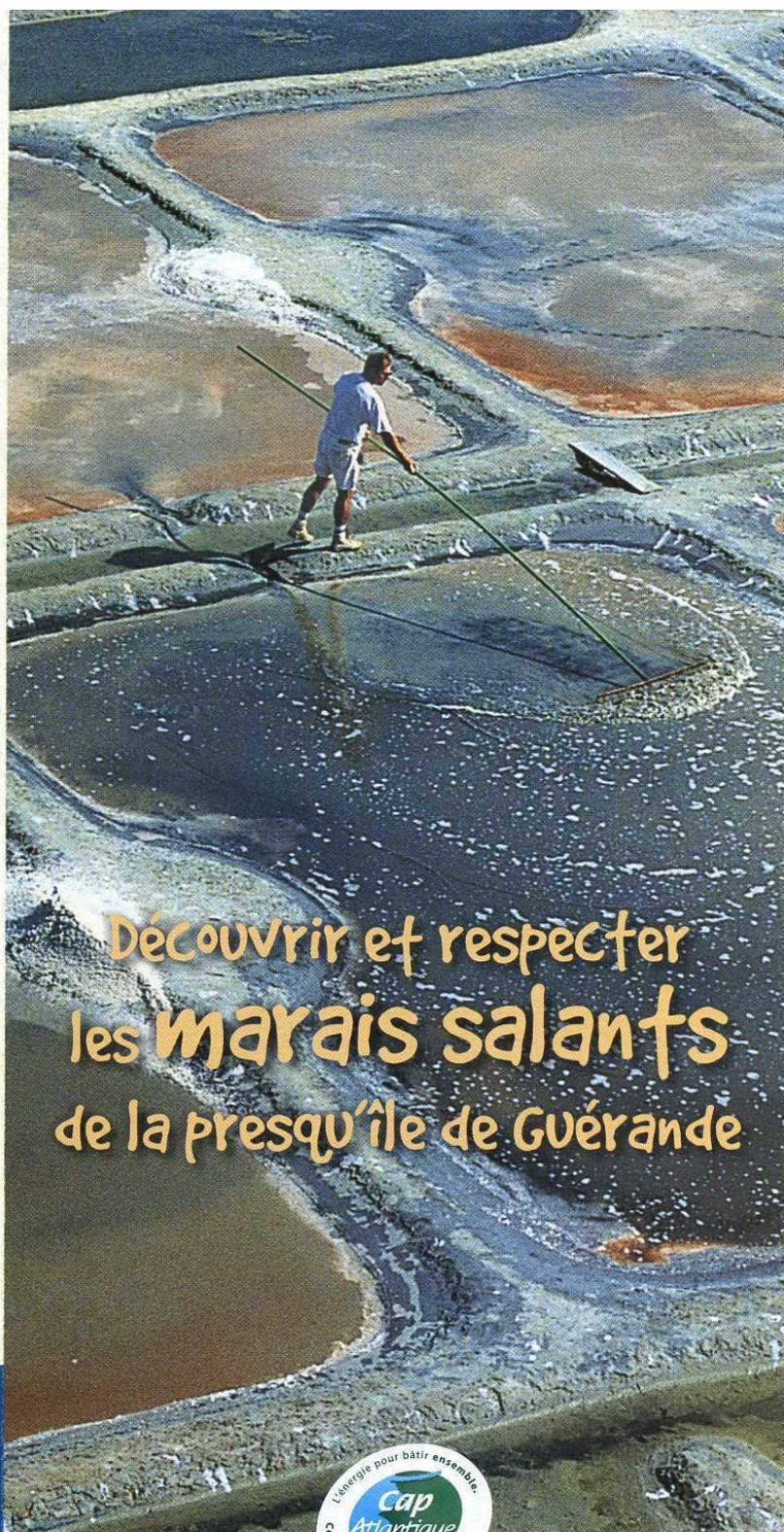
#### ◆ POINT INFORMATION TOURISME ASSÉRAC

Tél : 02.40.01.76.16 - Fax : 02.40.01.78.39

[www.asserac.fr](http://www.asserac.fr)



Imprimé avec des encres végétales sur papier recyclé.



Découvrir et respecter  
les marais salants  
de la presqu'île de Guérande



Communauté d'Agglomération de la Presqu'île de Guérande Atlantique  
Direction de l'environnement  
3, av. des Noëles • BP 64 • 44503 LA BAULE CEDEX • Tél. : 02 51 75 77 81  
milieux.naturels@cap-atlantique.fr

[www.cap-atlantique.fr](http://www.cap-atlantique.fr)

Document réalisé par Cap Atlantique avec le soutien de



[www.cap-atlantique.fr](http://www.cap-atlantique.fr)

Situés entre Loire et Vilaine, **les marais salants de Guérande** (communes de Guérande, de Batz-sur-Mer et de La Turballe) **et du Mès** (communes de Mesquer-Quimiac, Saint-Molf et Assérac) **constituent un patrimoine exceptionnel** de près de 2 000 hectares.

Depuis 1500 ans, des générations de paludiers ont créé et entretenu ce paysage unique. Leur technique de **production artisanale** respecte l'environnement et contribue à la **richesse écologique du site**, comme en témoigne la présence de 180 espèces d'oiseaux.


Son caractère naturel, son goût authentique, sa richesse en oligo-éléments font du **sel de Guérande** un produit de qualité (obtention du Label Rouge en 1991).

Après le déclin des années 1950-1970, les marais vivent une véritable renaissance grâce à la structuration économique de la profession.

Ils disposent de nombreuses protections réglementaires ou reconnaissances internationales pour la valeur écologique de cette zone humide (Natura 2000...).

Depuis 1996, **les marais salants de Guérande sont classés** et bénéficient, à ce titre, d'une protection forte des paysages.



-  Marais salants
- 1** Bassin du Mès
- 2** Bassin de Guérande

## Respectez le travail des paludiers !



Ne stationnez pas sur les chemins d'accès et évitez de traverser le marais en voiture en saison estivale.



Ne descendez pas sur la saline.



Ne prélevez pas et ne touchez pas le sel sur les tas, ne manipulez pas les outils du paludier.



Ne déposez pas d'ordures. Ne jetez pas les mégots de cigarettes dans les salines et sur les tas de sel.



N'arrachez pas de plantes et ne cueillez pas de fleurs.



Ne dérangez pas les oiseaux.



Tenez les chiens en laisse.



Demandez aux paludiers l'autorisation de les filmer ou les photographier.



## Vous souhaitez découvrir les marais salants...

Avant toute promenade sur les marais, renseignez-vous dans l'un des lieux d'accueil et d'information (présentation au dos du document) pour mieux découvrir, comprendre et apprécier ces paysages.

Les marais salants sont une curiosité et un espace de découverte exceptionnels. Mais ils restent avant tout un lieu de travail et de production, un milieu humide à l'**équilibre écologique fragile**. Une fréquentation trop intense et des attitudes irrespectueuses risquent de mettre en péril ce patrimoine.

Sachez que les marais sont des propriétés privées. Vous serez bien accueillis si vous restez sur les chemins d'accès. **Respectez l'outil de travail des paludiers** et tenez compte des recommandations ci-contre.

## Fonctionnement du marais salant et travail du paludier

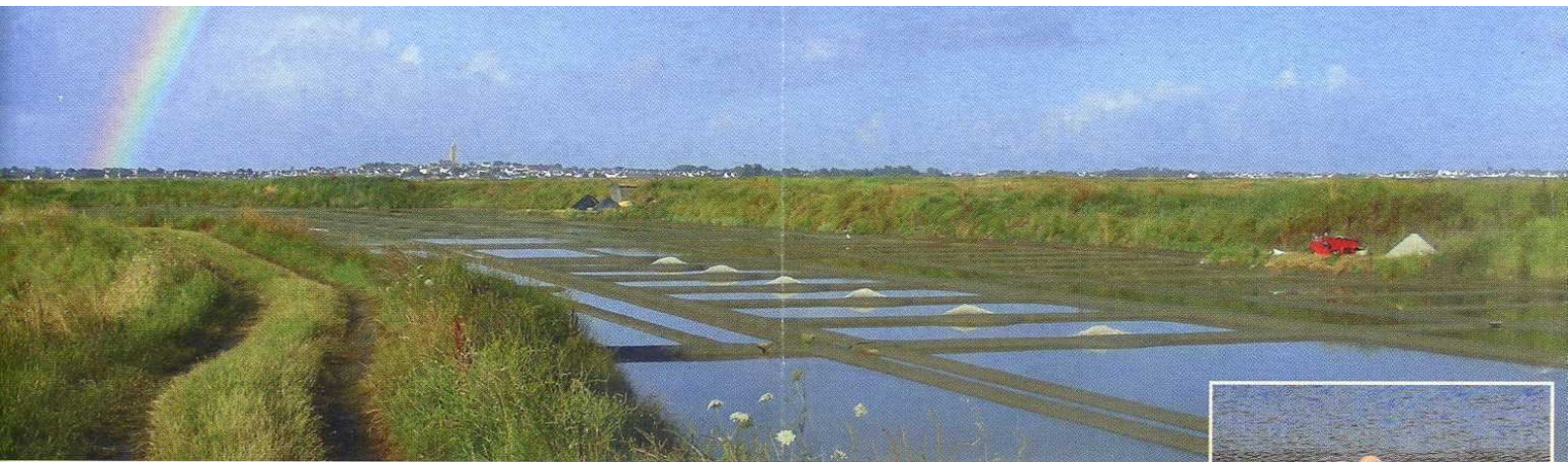
- ◆ L'hiver et le printemps sont consacrés aux travaux d'entretien puis à la préparation du marais pour la récolte estivale.
- ◆ En été, à chaque grande marée, le paludier remplit la vasière (réservoir) en ouvrant la trappe qui communique par le cui avec l'étier. Puis il fait circuler l'eau dans une succession de bassins (cobier, fards, adernes) où elle progresse par gravité grâce à de minutieux réglages.

L'eau s'évapore sous l'action du vent et du soleil. La salinité augmente, passant de 30-35g/litre d'eau de mer à 250-280g/litre dans les œillets où le sel se cristallise.



Le paludier produit deux sortes de sel :

- le **gros sel**, gris et récolté sur l'argile des œillets,
- la **fleur de sel**, fine et blanche, cueillie à la surface de l'œillet.



### Plan d'une saline

- 1 Mer
- 2 Etier
- 3 Trappe et cui
- 4 Vasière
- 5 Cobier
- 6 Tour d'eau
- 7 Fards
- 8 Adernes
- 9 Œillets
- 10 Chemin d'accès



**MERC**  
de ne pas descendre su  
Si vous voulez connaître les marais  
adressez-vous à  
Musée des Marais Salants,  
Maison des Paludiers,  
Terre de Sel, Pr