Revue 1994

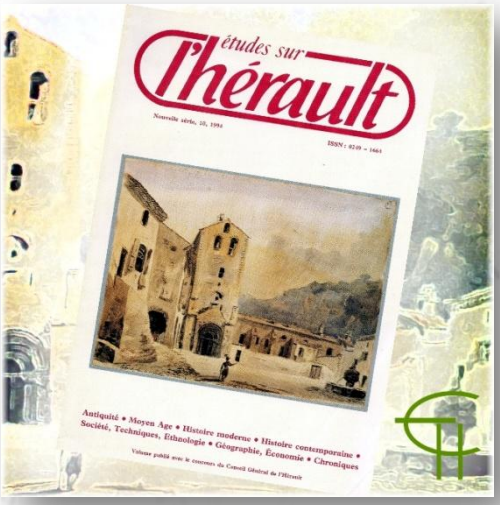
http://www.etudesheraultaises.fr/

Article : L'exploitation salinière dans l'Hérault le salin de Villeneuve-lès-Maguelone

Auteur (s) : ..... *Nadine BOUDOU*

Nombre de pages : *8*

Année de parution : 1994



L'exploitation salinière dans l'Hérault : le salin de Villeneuve-lès-Maguelone

Nadine BOUDOU

Le travail dans un salin sur le littoral languedocien, suit un cycle annuel, répétitif et saisonnier. La finalité est la fabrication du sel qui, à partir d'un enchaînement d'opérations se réalise. « Les différentes réalisations locales de la technique utilisée forment des ensembles dans lesquels se mêlent, comme dans tous systèmes techniques des moyens d'action sur la matière (outils, dispositifs de contrôle du débit de l'eau, salines elles-mêmes), des enchaînements d'opérations (processus techniques) et des connaissances ». (P. Lemonnier, 1980, p. 35). Nous allons donc évoquer à partir du salin de Villeneuve-lès-Maguelone les différentes étapes nécessaires à cette technique de fabrication et les tâches des différentes catégories de personnel.

Les hommes du sel

Pour l'époque qui nous intéresse, c'est-à-dire celle comprise entre les années 1925 et 1950, la fabrication du sel ne s'est guère modifiée par rapport au XIXe siècle. Hormis des améliorations telles que l'installation de l'électricité qui a rendu plus opératoire le pompage des eaux à l'aide de rouets.

Mais le principe de base s'est maintenu, à savoir la circulation de l'eau sur une grande surface permettant une évaporation contrôlée, menant progressivement à la cristallisation. Un salin se présente donc comme « ... une surface de terrain nivelée dont une partie est destinée à faire mouvoir ou jouer l'eau salée pour en obtenir l'évaporation et dont l'autre sert à la cristallisation ». (F. Vivarès, 1830, p. 11). La configuration d'un salin sur le littoral méditerranéen présente des traits permanents tels que le découpage de l'exploitation en divers bassins plus ou moins grands et de formes régulières : les partènements extérieurs et intérieurs, les pièces maîtresses et les tables salantes. Ceux-ci sont alimentés en eau par des rouets, le débit des eaux est régularisé par des martelières et des bugets permettent de faire rentrer ou évacuer les eaux d'une pièce à une autre, selon les besoins, les conditions météorologiques et notamment la pluie.

Un salin se présente donc comme un immense réservoir, car « L'industrie du sel est dévoreuse d'espaces. » (J.- C. Hocquet, 1985, p. 19) ; dans lequel l'eau ne cesse de « marcher », circuler, se mouvoir, avancer. Ceci est bien mis en évidence par le langage même des sauniers dont les expressions reflètent cet incessant mouvement des eaux indispensable à leur évaporation[1]. Le rôle du maître d'œuvre, à savoir le saunier, en cet espace dominé par les eaux est d'en maîtriser le débit et surveiller le degré. Le saunier est le personnage central d'une exploitation salinière, du fait que sur lui repose l'étape fondamentale : la fabrication du sel par la marche des eaux. Il est donc au contact direct des éléments naturels et sert d'intermédiaire entre la nature et les besoins de l'homme et de la société. Son savoir souvent empirique qu'il développe grâce à un sens de l'observation, une bonne connaissance des événements climatiques, lui donne une maîtrise totale sur les opérations d'évaporations et de cristallisation[2].

Il s'occupe en un premier temps des eaux vertes qui tirées de l'étang de Vic, marque un degré très faible de 2 à 3°. Son rôle est de guider ces eaux jusqu'au point de saturation où elles déposeront leur sel. De vertes, elles sont alors qualifiées de vierges, car prêtes à être livrées à la phase de cristallisation. A 25°, elles déposent leur sel et deviennent alors des eaux-mères. Le saunier emprunte des mots du langage courant tels que : vierges, mères, pour rendre compte de la transformation des eaux selon le degré de salinité. La dénomination des eaux selon l'évolution du degré explicite cette opération de transformation, cette lente métamorphose des eaux qui en

© Association Etudes sur l'Hérault

précipitant des sels variés au cours de l'évaporation, atteindront un point limite qui permettra le dépôt de chlorure de sodium. De vierge, l'eau devient mère, elle a atteint son seuil de saturation. Cela met sur un même plan au niveau du langage, les étapes de la transformation biologique qui mènent jusqu'à l'étape finale de la naissance. Le saunier, lorsqu'il décrit la lente maturation des eaux évoque un enfantement qu'il doit aider à bien mener jusqu'à son terme.

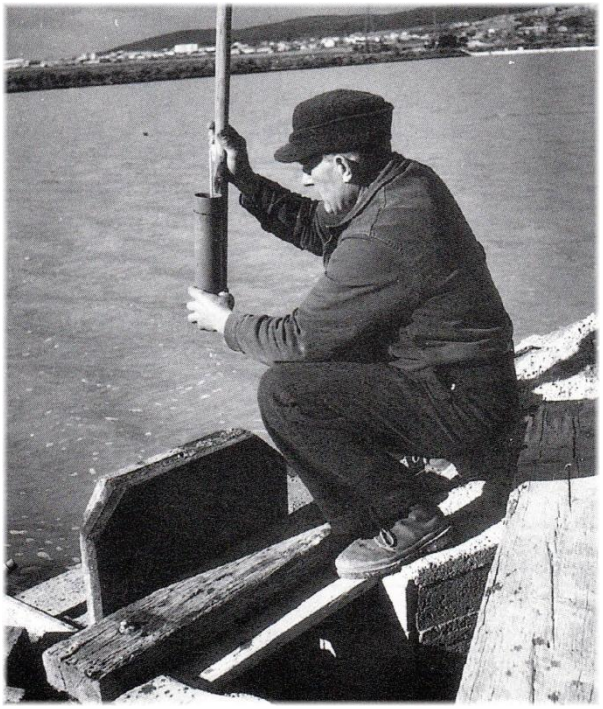


Photo n° 1. - *Le saunier contrôle le degré Baumé d'un partènement avec un aréomètre. Collection Compagnie des salins du Midi, 1955.*

Le saunier travaille les eaux, veille sur elles, de jour comme de nuit et doit les protéger de tous les aléas climatiques. Il a un rôle essentiel du fait que tout le temps que dure la fabrication, il n'a de cesse de les aider à se développer, c'est-à-dire à prendre du degré. Une fois cette étape achevée, il a donné forme à ce processus en partie naturel et a contribué à la transformation des éléments. C'est pour cela que le saunier, à la charnière du naturel et du social, est considéré à juste titre comme un élément fondamental.

Sa position au sein de l'exploitation est d'ailleurs différenciée par rapport à toutes les autres catégories d'employés. Son travail est solitaire, il couvre quotidiennement à pied ou à vélo toute l'étendue du salin, il maîtrise donc parfaitement son espace. Celui-ci est parsemé de points de repère sous la forme de piquets enfoncés en des endroits précis pour évaluer immédiatement le niveau de profondeur des eaux[3]. Ces points de repère placés par lui ou par son prédécesseur, balisent son territoire et le personnalisent. Le sous-saunier qui lui prête main-forte s'occupe plus précisément des parténements extérieurs. Ce dernier n'a donc pas la responsabilité d'aider les eaux à déposer leur sel, qui est tout entière réservée au saunier.

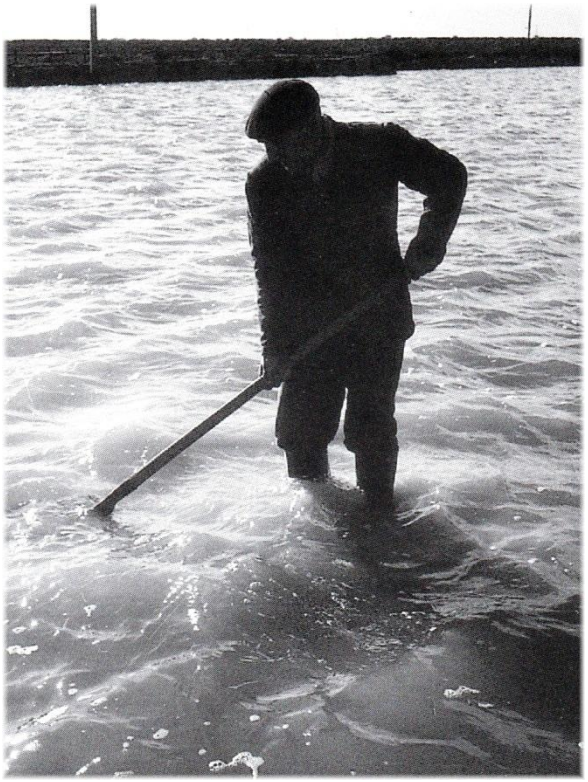


Photo n° 2. - *Le sous-saunier recueille une couche de sel dans les tables salantes. Collection Compagnie des salins du Midi, 1955.*

La différence de leur travail est également marquée par une irrégularité dans leurs horaires. Ils n'ont ni congés, ni de dimanche libre durant le temps que dure la phase de fabrication du sel. Ils sont souvent logés sur place et se dévouent entièrement à leur tâche. Le saunier travaille dans un salin comme si celui-ci lui appartenait[4]. Ce qui est rarement le cas des autres employés, hormis l'agent d'exploitation.

Le saunier, s'il ne prend pas complètement seul la décision de mettre sous récolte, peut influer sur l'avis de l'ingénieur qui a un rôle de surveillance. Celui-ci vient faire hebdomadairement des visites au salin et à partir des relevés établis par le saunier indiquant les degrés de l'eau et l'épaisseur de la couche de sel, décide la date précise de la récolte.

Une fois que l'eau est dirigée sur les tables salantes à partir du mois de mai et que donc se prépare la cristallisation, le saunier symboliquement marque l'approche de la récolte par le façonnage de croix de sel. Le saunier par cette pratique qu'il est seul à réaliser manifeste son implication totale dans les cristallisoirs. Seul maître à bord des tables salantes, il détient les secrets de la cristallisation. Ces croix sont l'objet de dons de la part du saunier, à des personnes de sa parenté ou à des relations de travail par le biais desquelles il manifeste son respect et son amitié. Ces dons de croix mettent en évidence une division qui règne de manière imperceptible au sein du salin[5].

Le saunier est donc un personnage clé à la fois dedans, pleinement dedans le salin et en dehors de certaines préoccupations plus directement liées à la commercialisation du sel. En effet, celle-ci est sous la responsabilité entière de l'agent qui doit gérer les expéditions et le traitement du sel. Celui-ci a sous ses ordres une équipe de forfaitaires composée de 7 hommes, polyvalents et une équipe de 4 hommes dévolus aux travaux mécaniques. Ces hommes œuvrent à tous les travaux d'entretien du salin, aux réparations des appareils, au broyage et aux expéditions du sel.

© Association Etudes sur l'Hérault

Photo n° 3. - *Le saunier mesure l'épaisseur d'une sonde qui vient d'être prélevée dans les tables salantes. Collection Compagnie des salins du Midi, 1955.*

Photo n° 4. - *La récolte du sel. Collection J. Arce, 1942.*

Nous voyons donc se profiler une division hiérarchique qui reflète la spécificité technique de l'exploitation. D'un côté, nous avons l'homme du sel qui détient le secret du mouvement des eaux et de l'autre tous les hommes employés à l'exploitation de la production. Ceux-ci, parfois sous les ordres du saunier, notamment l'équipe des forfaitaires, mènent des travaux de réfection du salin, mais ils n'ont pas de responsabilité quant aux différentes phases de fabrication. Se dégage la position très particulière du saunier qui par là même apparaît comme l'homme du sel par excellence[6]. Son travail a comme point d'aboutissement la dernière phase essentielle qui est la récolte du sel durant le mois d'août. Pour Henri Muchart, l'utilisation très répandue du terme récolte est une « confirmation de l'étroite parenté qui existe entre la production de sel marin et les activités agricoles » (H. Muchart, 1968, p. 39).

Celle-ci est le point culminant de l'année salicole et après le travail des eaux elle est le second point fort du cycle saisonnier. Elle est une période de grande ouverture et d'agitation qui tranche avec le repli sur soi et la monotonie qui caractérisent le travail au salin durant les autres mois de l'année. Elle provoque une grande animation qui découle d'un apport supplémentaire de main d'oeuvre saisonnière pour le levage du sel, le portage de l'eau et le triage d'impuretés sur la camelle dites « des figues ». A partir des années 27, l'apparition des voies deccauville et des locotracteurs qui tirent des wagonnets a modifié les conditions de la récolte, mais elle est restée le temps fort dont la pénibilité est accentuée par la grande chaleur qui peut régner en août. Une atmosphère particulière règne ; les hommes viennent quelques jours avant, choisir et préparer leurs pelles en fer auxquelles ils adjoignent un grillage pour augmenter la quantité de sel levée[7].

La récolte met en suspens toutes les autres activités telles que les expéditions et toutes les énergies sont mobilisées. Elle met côte à côte, sauniers et saisonniers qui durant une vingtaine de jours vont devoir se dépasser dans l'effort. Le chef d'équipe mène ses 17 hommes qui remplissent un wagonnet tous les quarts d'heure en moyenne. Les meilleurs, les leaders sont placés en tête et mènent la cadence. Un jeune garçon par sa fonction de porteur d'eau est surnommé « le mousse ». Il peut être l'objet de plaisanteries, mais sa présence légitime les pauses. Il est donc un élément de diversion non négligeable.

Les hommes du levage, forfaitaires et saisonniers, sont du côté de la nature. Hormis leur force et leur adresse, aucune qualification ne leur est demandée. Ils extraient du sol, un élément naturel que le saunier par sa compétence, a permis de produire. Nullement impliqués dans le processus de fabrication, ils interviennent en fin de cycle et rendent opératoire le travail du saunier.

La récolte s'achève par un goûter au salin qui renforce le sentiment d'unité et permet l'expression de la camaraderie qui les lie les uns aux autres. La fin du levage annonce les futures opérations d'expédition et réamorce après cette interruption d'un mois un nouveau cycle.

© Association Etudes sur l'Hérault

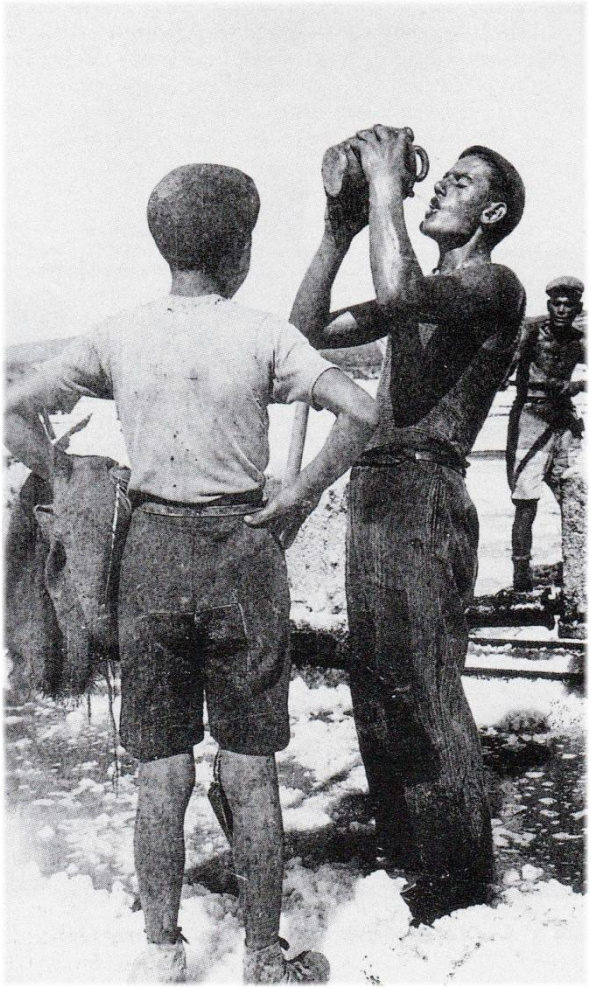


Photo n° 5. - *La pause pour boire pendant la récolte. Collection M. Garrouste, 1945.*

L'automne est un retour sur soi, les saliniers après la grande animation du levage, se retrouvent à nouveau entre eux, occupés à diverses tâches peu variées et routinières. Le saunier veille au bon état des ouvrages de circulation de l'eau : les *cairels*, les *bugets* et les *martelières*. Il prépare ses réserves d'eau pour la saison suivante. Durant cette période d'hivernage le saunier et le sous-saunier ont un rythme de travail beaucoup moins soutenu. Ce qui n'est pas le cas des autres saliniers.

En automne, en hiver et printemps, les forfaitaires sont occupés à charger les sacs de sel de la mouture à l'embranchement de la voie ferrée. Quelques jours par semaine, ils sont chargés de préparer des gerbes ou « fascines », de roseaux, de sarments ou de salicornes qui serviront à réparer les cairels (digues de séparation entre les bassins). Ces moments d'interruption qui brisent le rythme journalier consacré aux expéditions, sont toujours appréciés par les hommes. Le cycle du travail au salin peut être rompu par quelques événements ponctuels tels que la chasse, des repas entre saliniers, des expéditions hors de l'exploitation pour aller chercher des roseaux ou des sarments.

Les hommes de l'atelier de mécanique quant à eux, doivent vérifier toutes les installations de lavage et de stockage du sel, plier et mettre à l'abri le tapis de l'élévateur. Ils repeignent les appareils et vérifient les moteurs. Ceux-ci sont dispensés de tous les travaux de force, ce qui crée un clivage entre eux et les forfaitaires. La division interne du travail met en évidence une séparation entre les hommes dont la résistance et la puissance représentent leur qualité professionnelle et d'autres desquels sont exigées des tâches plus spécialisées mais aussi moins éreintantes[8].

Cette différence suffit à créer un climat conflictuel sous-jacent au discours mais qui trouve rarement à s'exprimer clairement. Cependant, le salaire toujours considéré élevé par rapport à d'autres catégories d'ouvriers, atténue les insatisfactions et chacun évolue au sein du salin en assumant ses tâches. Nous avons peu entendu de témoignages relatant des contestations liées aux conditions de travail. Ce qui semble être une ...

Photo n° 6 - *L'équipe de la récolte. Collection M. Garrouste, 1945.*

© Association Etudes sur l'Hérault

des différences la plus notable qui oppose le salin de Villeneuve aux autres salins de l'Hérault (Sète, Frontignan), dans lesquels le syndicalisme est plus actif et mieux organisé. A Villeneuve, les sauniers font rarement grève. Cela refléterait-il une cohésion interne, une ambiance qui rendrait supportable les conditions de travail ou la crainte de perdre sa place ?

La division du travail

L'année salicole est donc divisée en deux phases différentes mais complémentaires : la fabrication et la commercialisation du sel. La récolte est le point de jonction de ces deux cycles et se présente comme une évaluation des bénéfices qui en résulteront.

Nous avons donc une division très nette du travail avec d'un côté un employé très spécialisé, le saunier et de l'autre diverses catégories dont une, celle des forfaitaires est directement liée au cycle d'expédition, donc à une organisation du travail soumise à des contraintes économiques. Le saunier, lui, est en contact permanent avec les éléments naturels, tels que l'eau, la pluie, les vents. Sa spécificité propre est que les connaissant bien, il peut les maîtriser, en quelque sorte il les domine. Son implication professionnelle exige dans une moindre mesure une bonne résistance physique et son travail par là même passe pour être un privilège aux yeux de ceux qui s'éreintent à porter des sacs de sel. Les hommes de l'atelier aussi, peuvent être la cible de telles remarques, même si leur tâche est moins valorisante.

La division du travail reflète donc des contraintes naturelles, obéit au cycle saisonnier avec le saunier comme maître d'œuvre, qui s'adapte aux spécificités climatiques et même les travaux de l'année selon cette exigence. Apparaissent aussi les contraintes techniques qui sont directement liées aux premières. La particularité des différentes étapes de fabrication du sel nécessite une répartition du travail adaptée qui en révèle la logique. Saunier, sous-saunier, suivent le cycle saisonnier, les hommes de l'atelier réparent les machines en fonction de ce cycle et les forfaitaires par leur implication dans divers types de travaux participent à toutes les phases : la préparation du salin pour le mouvement des eaux, la récolte et l'expédition du sel. Ils participent à tous les maillons de la chaîne et sont donc pour cela irremplaçables. Ces contraintes physiques, techniques et sociales nécessitent et légitiment la division du travail.

L'agent gère tout l'ensemble de la chaîne technique même si le saunier ne répond que de lui-même en cas de difficultés majeures telles que des périodes d'orage et de forte pluie. L'agent est au sommet de la hiérarchie mais n'est pas impliqué directement dans le processus de production qu'il a pour fonction d'exploiter. L'agent est davantage tourné vers les contraintes sociales et économiques et se préoccupe de rentabiliser son exploitation.

Les forfaitaires sont au point de jonction de la nature, du technique et du social. Par leur force physique, leur contact permanent avec les éléments naturels et leur savoir-faire, ils appartiennent et sont modelés par l'environnement du salin. Leur relation avec la hiérarchie, notamment avec l'agent et le saunier, les lie directement au processus social et les font participer à la productivité. Le saunier est celui autour duquel toutes les activités gravitent, les contraintes techniques et sociales sont inextricablement liées à son activité. En effet, soumis aux aléas naturels, il suit le cours de la nature qui est la première dispensatrice d'eau salée. Son rôle est d'accompagner cette production naturelle, qui inlassablement tous les ans se reforme. Il est observateur du renouvellement de la nature qui au printemps offre les meilleures conditions pour que l'eau commence à s'évaporer et à gagner du degré. A la fois maître du sec et de l'humide, du soleil et de la pluie, du vent et des eaux, il a pour rôle d'entretenir le système de production, à savoir le salin comme unité d'exploitation et de le finaliser par la récolte d'un produit naturel.

Le tonnage de sel récolté est une mise en valeur de son travail et de celui de toute l'équipe. La prime offerte au saunier est une récompense que la Compagnie des Salins du Midi lui attribue qui marque ainsi sa reconnaissance. Celle qui recevra le chef d'équipe en fin de récolte est souvent mise en commun et permettra aux hommes d'organiser un repas hors du salin, au restaurant ou dans un lieu aménagé à cet effet. Le saunier se démarque de l'équipe avec laquelle il ne s'unit pas pour partager un repas.

Nous avons donc au sein du salin des catégories de personnel bien séparées mais qui peuvent une fois l'an se réunir, pour le goûter de fin de levage. Celui-ci est donc l'unique occasion où le salin en son entier grossi des saisonniers, met en représentation ses valeurs communautaires. La récolte par son caractère exceptionnellement ouvert rend possible ce renversement des habitudes.

Photo n° 7. - *Repas entre sauniers. Collection J. Lasserre, 1953.*

D'après les témoignages recueillis, la vie au salin durant l'année ne permet guère l'association de tous les saliniers. En effet, ceux-ci œuvrent chacun à leurs tâches, les forfaitaires à la mouture et à la voie ferrée organisent leurs expéditions. Les mécaniciens se répartissent leurs tâches dans l'atelier. L'agent est dans son bureau à s'occuper de comptabilité et le saunier et le sous-saunier couvrent l'étendue du marais salant. Les repas ne sont pris en commun que pour ceux qui ne sont pas logés sur place, notamment les forfaitaires. Seule l'équipe forte de sept hommes maintient une certaine cohésion et donne une apparence extérieure d'un corps soudé.

© Association Etudes sur l'Hérault

Anecdotes, plaisanteries, chansons, sobriquets m'ont toujours été donnés par des forfaitaires ou des saisonniers. Impliqués dans des travaux de force, ils compensent la dureté du travail par un type de relation que l'humour, la plaisanterie codifient, et qui permettent de rendre ce travail supportable. Univers d'hommes dans lequel des qualités telle que la force, la résistance sont partiellement valorisées, tout autant que l'esprit de solidarité. Installés dans une position moins gratifiante que celle du saunier, plus éreintante que celle des journaliers, ils inversent par leurs attitudes ce statut, de manière positive, en formant un corps uni. Dégagés de toute responsabilité, indirectement concernés par les opérations techniques ils renversent ce négatif et le dominent en forgeant année après année des pratiques de sociabilité dominées par une entente nécessaire et réciproque. Ceci n'est pas le fait des journaliers, du saunier ou de l'agent qui engagés dans des travaux moins physiques et plus gratifiants, subissent aussi moins de pression due à un pouvoir hiérarchique.

*
* *

Nous pouvons donc dégager les traits saillants qui ressortent de cette analyse.

Le saunier qui donne naissance au sel a le pouvoir de fabrication. La particularité de ce statut fait qu'il ne se mélange pas aux hommes du salin. Il œuvre au contact des éléments, dans le silence de la nature au processus de transformation. Il est non pas coupé de l'univers social du salin, mais en retrait, comme si sa tâche essentielle et délicate dusse le préserver d'un contact perturbateur avec l'univers des saliniers. L'agent par sa position exerce une autorité bienveillante et mêlée de paternalisme, mais il ne peut se fondre dans le corps des saliniers. Les hommes ni lui, ne doivent d'ailleurs le désirer et il a lui-même des comptes à rendre sur sa gestion à la Compagnie. Il est donc à la charnière entre un lieu replié sur lui-même en apparence, dont le pouvoir de fonctionnement est détenu par une société géographiquement éloignée, absente et quasi anonyme. Quant aux autres hommes, ils sont attachés à des lieux distincts du salin et se caractérisent par leur polyvalence.

L'exploitation salicole nous est donc apparue comme une unité de production hiérarchisée dans laquelle les compétences sont diversement partagées. C'est un univers professionnel et social fortement structuré dans lequel chaque catégorie d'ouvrier tient une place déterminée et modèle son comportement en fonction de ce statut. L'ensemble homogène qu'il représente est renforcé par sa situation géographique qui accentue l'impression de fermeture et de repli sur soi par rapport à la vie de la commune. Des femmes de saliniers ont pu par exemple ne jamais se rendre au salin durant les années d'activité de leur mari.

Cependant le salin de Villeneuve, comme celui de Frontignan ou de Sète dépend de la Compagnie des salins du Midi qui dirige, par le biais de l'agent et d'un ingénieur, le déroulement de tous les travaux[9]. Malgré cela, les hommes au sein du salin ont le sentiment de préserver une certaine autonomie et de s'organiser en fonction des nécessités internes. Notamment le saunier et l'agent qui restent les opérateurs du rythme de travail.

Nous avons donc distingué une séparation très nette entre les différentes catégories de personnel qui révèle autant que des contraintes naturelles et techniques, une division en strate de l'organisation du travail. L'homme le plus impliqué dans la phase de fabrication est celui qui paradoxalement maintient le plus de distance avec toute l'équipe des saliniers. Ceux-ci développent à l'opposé, une vie sociale plus intense. Tous saliniers, car hommes du salin, le saunier est cependant celui qui, à juste titre, en définit tout le sens.

*
* *

Comment expliquer cette mise à distance du saunier par rapport aux autres hommes ? Peut-on attribuer cette attitude à la nature de ses activités ou la réduire à un goût pour la solitude ?

Libre de s'organiser, le saunier gère de manière autonome la phase de fabrication de sel. Comblé par son métier qui lui procure une proximité permanente et charnelle avec le marais salant, il évite tout contact « polluant » avec l'univers des hommes. Comme tout corps de métier spécialisé dans une technique de transformation, comme le forgeron par exemple dans les sociétés africaines, il est exclu symboliquement, mais aussi physiquement et socialement, et est maintenu dans un périmètre bien circonscrit. Son savoir est source à la fois de crainte, d'envie et de respect. Autour de lui se focalise, mais de manière indicible, à peine dévoilé, le sens profond de cet élément minéral qu'est le sel.

L'image des hommes de l'équipe est autre et un climat plus d'incompréhension que conflictuel apparaît dans le discours. Ceux-ci observent de manière distanciée les activités du saunier qu'ils ne désirent pas profondément comprendre. La différence radicale qui oppose le saunier à l'équipe des forfaitaires et dans une moindre mesure à celle des journaliers découle de la nature même de leur travail.

Photo n° 8. - *L'équipe des forfaitaires. Collection J. Péris, 1952.*

Malgré la hiérarchie et la différence de reconnaissance des fonctions professionnelles, ils forment dans leur ensemble, par leur langage, leur esprit de solidarité, un corps uni indissociable et caractéristique de l'univers du sel. Les saisonniers qui viennent au salin le temps de la récolte jouent aussi un rôle non négligeable. L'équipe du levage qui se reforme tous les étés, est composée approximativement des mêmes hommes, et apporte le temps bref d'un mois, une ambiance particulière que tous, malgré la dureté du travail, apprécient. Ce mois cristallise autour des tables salantes une concentration d'énergie, met en valeur le travail du saunier et donne à voir un important investissement physique qui finalise le travail d'une année. Le sel est le fruit d'un labeur profondément humain, que pendant plus d'un siècle et demi les saliniers de Villeneuve ont accompli.

© Association Etudes sur l'Hérault

La mémoire du sel

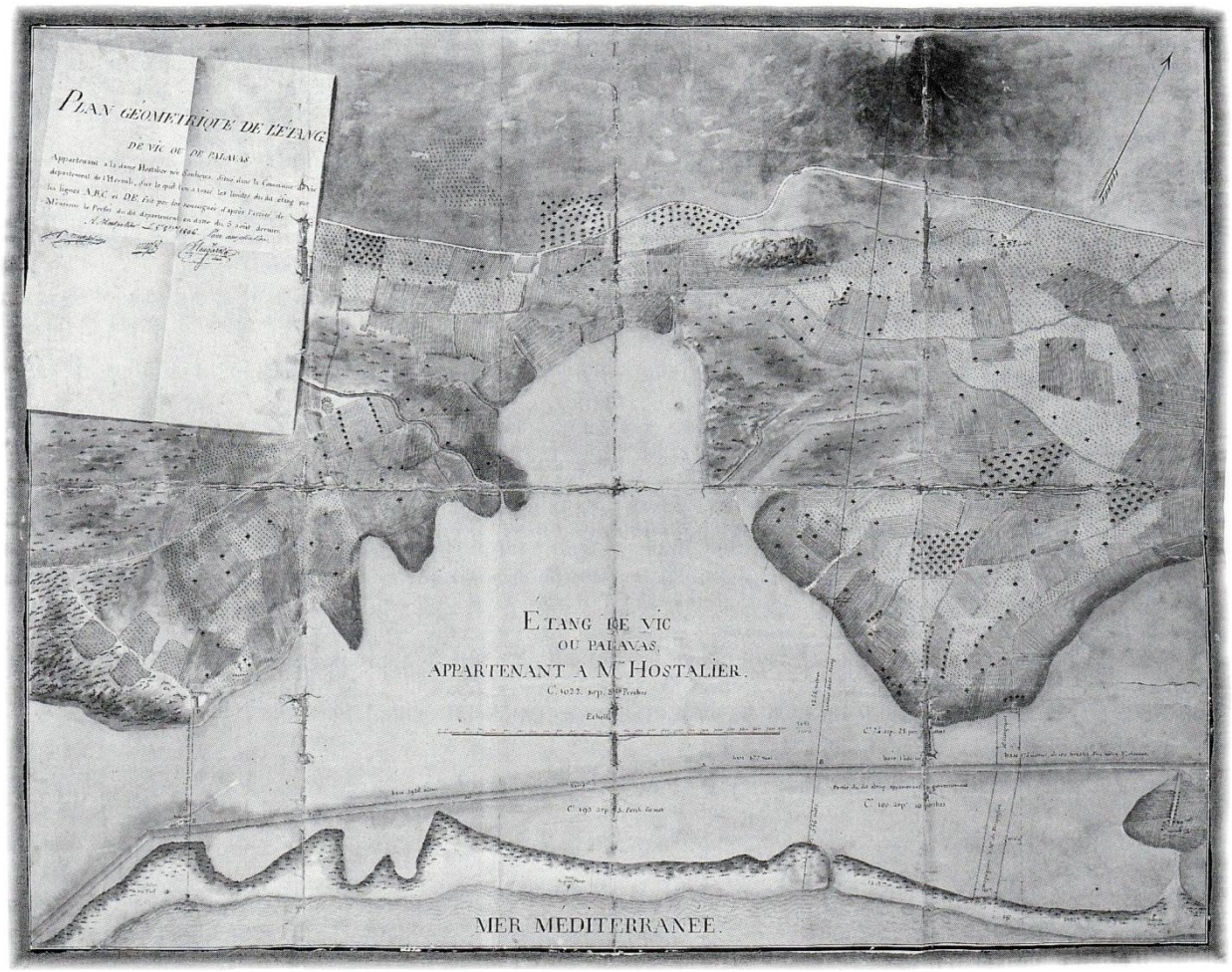
Que reste-t-il aujourd'hui de cette entreprise ? Une mémoire. Celle-ci préserve intacte les souvenirs les meilleurs et met en évidence l'existence d'un corps professionnel riche de ses compétences, de son endurance et de son identité propre. Enserré dans un réseau qui couvrait tout le littoral languedocien, protégé par le paternalisme bienveillant de la Compagnie, les hommes du salin avaient le sentiment d'appartenir à une entreprise. Année après année, la culture d'entreprise s'est maintenue, a évolué, a façonné le corps et l'esprit de ces hommes. Hommes du sel, plongés dans un environnement particulier, ils se différencient par là même des autres corps de métier. Leur mode de langage, de plaisanteries, d'humour s'est maintenu à travers le temps et aujourd'hui encore, le salinier conserve le souvenir de son passage au salin comme le meilleur de sa vie professionnelle[10].

Cependant l'évolution des techniques a entraîné à partir des années 60, la mécanisation de la récolte. Ceci eut pour effet de réduire l'effectif des hommes embauchés pour le levage. Jusqu'à sa fermeture, le salin a pu alors fonctionner avec une douzaine d'hommes sans rendre nécessaire un apport supplémentaire de saisonniers en août. Mal adapté à l'évolution du matériel par sa configuration naturelle, le salin a été condamné à la fermeture. Celui-ci avait fonctionné sans interruption de 1792 à 1970. Mais sa date de création, remonte à bien plus loin dans le temps[11] puisque l'édit de 1596, promulgué par Henri IV, décida que seraient noyés tous les salins compris entre Aigues-Mortes et Narbonne. Ces salins étaient ceux de Villeneuve, Mireval, Frontignan et Mèze (Leenhardt, 1939, p. 9).

Le salin de Villeneuve au cours de son histoire a connu de nombreuses modifications : agrandissement des parténements extérieurs, installation de la voie ferrée au milieu du XIXe siècle, de l'électricité au début du XXe siècle. Cela a rendu moins onéreux le transport du sel et plus efficace le pompage de l'eau à l'étang de Vic.

Des 300 hommes nécessaires au levage durant le XIXe, on est passé progressivement à une vingtaine. Des couffins portés à dos d'homme, puis des brouettes et enfin des wagonnets, on est passé aux récolteurs mécaniques. Les équipes d'italiens embauchés pour le levage ont été progressivement remplacées par des équipes d'hommes des environs. Tout en devenant une petite entreprise composée au maximum d'une vingtaine d'hommes, puis d'une douzaine, le salin par le tonnage de sel récolté, en moyenne 8 000 t par an, a représenté en son temps une exploitation viable[12].

C'est donc bien tout un pan de l'histoire locale qui s'est achevé, qui a fait durant une longue période la richesse, avec la viticulture et la pêche, des communes du littoral languedocien. L'histoire du sel en Languedoc reste à faire, mais au-delà de l'histoire et du temps passé, ce que nous pouvons retenir d'essentiel c'est que l'homme du sel façonné par son expérience a forgé une culture et une identité spécifiques.



Carte des salins de Villeneuve-les-Maguelone (© Centre culturel Bérenger de Fredol).

© Association Etudes sur l'Hérault

Références bibliographiques

BERGIER (J.-F.), *Une histoire du sel*, P.U.F., Paris, 1982.

BOUNOU (N.), *Le salin de Villeneuve-lès-Maguelone*, DRAC, Montpellier, 1991.

Compagnie des salins du Midi (La), *La Production française de sel*, Imprimerie Barnier, Nîmes, 1972.

DHOUET (C.), « Quelques aspects de la vie des salins languedociens ». In : *Bulletin de la Société de Géographie*, LXXI, 1958.

DUPONT (A.), « L'exploitation du sel sur les étangs du Languedoc ». In : *Annales du Midi*, 70, 1958.

HOCQUET (J.-C.), *Le sel et le pouvoir. De l'an mil à la Révolution française*, Albin-Michel, Paris, 1985.

LEENHARDT (A.), *Les salins du Languedoc*, Imprimerie Sadag, Bellegarde, 1939.

LE GOFF (J.), « Orientation de recherches sur la production et le commerce du sel en Méditerranée au Moyen Age. » In : *Bulletin philologique et historique du Comité*, 1958.

LEMONNIER (P.), *Les salines de l'Ouest. Logique technique, logique sociale*, P.U.F., Paris, 1980.

MOLLAT (M.) (sous la direction de), *Le rôle du sel dans l'histoire*, P.U.F., Paris, 1968.

MUCHART (P.), *Le sel de mer dans le monde*, université des Sciences économiques, Montpellier, 1968.

VIVARÈS (F.), *Manuel des sauniers ou Instruction élémentaire sur la fabrication des sels*, Musée de Frontignan, 1830.

Documents et archives

1181 : Cession des salins près de Villeneuve (A.M. de Montpellier, T. III, Inventaire et Documents).

1343 : Lettres patentes mentionnant les salins de Villeneuve (A.D., A 5).

1596 : Cessation d'activités des salins de Villeneuve (A.D., B, T. I, Inventaire).

21 Fructidor An II : Rapport pour le rétablissement des salins à Villeneuve (A.D., L 3821).

1806-1833 : Renseignements sur le salin de Villeneuve (A.D., 7 S A77).

25 octobre 1839 : Coloration des eaux de certains marais salants (Courrier du Midi).

1851 : Renseignements sur les sels et le monopole du sel (A.D., 7S477).

1852 : Contestation de la propriété de l'étang de Palavas entre les domaines et la Compagnie des salins à la demande des habitants de Villeneuve (A.D., 1 Q 13).

1853 : Même question (A.D., 1 Q 13).

25 mars 1866 : Annonce de l'ouverture de l'enquête sur les sels (Moniteur universel).

29 mai 1866 : Questionnaire de l'enquête sur les sels (Messager du Midi).

1881 : Situation des salins de la Principalité (A.D., 5 P 09).

1881-1882 : Modes de surveillance du marais salant de Villeneuve (A.D., 5 P 120).

Notes

1. « Les opérations essentielles du salin, c'est le mouvement d'eau. C'est le chemin parcouru, c'est ce qui fait travailler les eaux. Disons même, plus l'épaisseur est réduite, plus le degré gagne, toujours pareil, par l'évaporation. Plus la hauteur d'eau est considérable, moins il y a d'évaporation et moins on gagne de degrés, ça il faut s'en rappeler. Le travail du degré, c'est faire faire des kilomètres à l'eau. » (M. G., saunier, fils de saunier.)
2. « Le saunier doit connaître le temps, comme les pêcheurs, car on avait pas de météo. Le saunier connaissait le temps, par un déplacement des nuages, par un effet de lune. » (M. B., saunier.)
3. « Le saunier a ses repères. Selon le temps, l'évaporation, il met en marche le rouet de quatre à six heures. J'avais des piquets qui me servaient de repères. Si un piquet sortait, je voyais si il y avait assez d'eau ou pas, si une porte s'était fermée. » (M. B., saunier.)
4. « J'ai toujours pris mon travail comme si c'était pour moi. Je n'ai jamais regardé l'heure. » (M. B., saunier.)
5. « C'est le saunier qui les faisait ces croix de sel, mais nous c'était défendu qu'on les fasse. Une fois je lui ai demandé de regarder, il m'a dit : "Va te promener". Il ne le disait pas, vous comprenez. Dans le bureau de l'agent, dans un angle, il y avait un bateau en sel, c'était beau, ça faisait rose. » (M. A., salinier.)
6. « Le saunier, c'est le bras droit de l'agent. Sur le plan global du sel, le saunier est un peu le miroir du salin. » (M. G., salinier, fils de saunier.)
7. « A la douille de la pelle, on faisait deux trous et on mettait un grillage. Ça fait qu'en rentrant la pelle dans le sel, la pelle était pleine et en forçant d'un coup, le sel remontait sur le grillage. Ça fait qu'on vidait dans le wagon, ce qu'il y avait sur la pelle, plus ce qu'il y avait sur le grillage. » (M. E., saisonnier.)
8. « Une fois on travaillait, on faisait les cairels au bord de l'étang de Vic, c'est loin des habitations. Toute l'équipe était là, on était tous les sept. Alors il y en a un qui dit : "Le premier qui se réveille, appelle les autres". Moi, qui était le plus jeune, je me suis réveillé, je me suis dit : "Laisse courir !" C'est le patron qui nous a réveillés, il n'a pas fait froid pendant cinq minutes ! » (M. V., salinier.)
9. « A partir de 1840... l'exploitation des salins du Languedoc et du Gard fut concentrée dans les mains d'une seule Compagnie, soit par des acquisitions, soit par des locations. » (Archives départementales de l'Hérault, 7 S 477.)
10. « Moi, le salin c'était toute ma vie. » (M. E., saunier.)
11. « Cette saline des plus anciennes fournissait dans les XIIe et XIIIe siècles à tout le Languedoc et pays environnants. » (Archives départementales de l'Hérault, 7 S 477.)
12. Tableau du produit annuel des salin de l'Hérault (Archives départementales de l'Hérault, 5 P 09).

© Association Etudes sur l'Hérault

Année de parution : 1994

AU SOMMAIRE DU VOLUME 1994

HISTOIRE ANCIENNE ET MÉDIÉVALE :

Jacques BRIARD, Thésaurisations et paléomonnaies du Bronze final méridional et du Launacien ;

Jean-Louis ANDRIEU, Jean-Luc ESPÉROU, Jean-Pierre MAILHE, Les aqueducs romain et médiéval de Gabian.

Les cloîtres de l'abbaye de Gellone

Jean-Claude RICHARD, 1985-1994, incertitudes, hypothèses et recherches en cours ;

Gabriel VIGNARD et Alii, Détermination de l'origine des matériaux du cloître de l'abbaye de Gellone ;

Lore L. HOLMES, Garman HARBOTTLE, Annie BLANC, Limestone Sculpture from the Abbey at Saint-Guilhem-le-Désert Compositional Analysis.

HISTOIRE MODERNE ET CONTEMPORAINE :

Xavier AZEMA, Alexandre de Toulouse et de Lautrec, seigneur de Montfa 1632-1698 ;

Claude BOYER, Sète, naissance d'un port au XVIIe siècle Le peuplement de Sète de 1666 à 1715 ;

Pierre DAVID, L'autorité de l'abbaye de Saint-Guilhem-le-Désert contestée dans sa seigneurie ;

Dominique BILOGHI, Logistique et Ancien Régime les étapes du roi et de la province de Languedoc aux XVIIIe et XIIIe siècles ;

Roland GALTIER, Jean-Claude RICHARD, L'orgue de Notre-Dame des Tables à Montpellier Jean-Pierre Cavaillé et l'orgue Dom Bedos.

SOCIÉTÉS, TECHNIQUES, ETHNOGRAPHIE :

Nadine BOUDOU, L'exploitation salinière dans l'Hérault le salin de Villeneuve-lès-Maguelone ;

Jacques BASSET, Le barrage de la Meuse à Gignac Hérault 1860-1964 Un exemple d'équipement hydraulique en Languedoc ;

Pierre TRINQUIER, Sobriquets du Lodévois ;

Jean-Pierre BESOMBES-VAILHE, Pieds-Noirs en Biterrois Analyse des pratiques associatives et de l'identité collective des pieds-noirs ;

André SOUTOU,

Notes de toponymie I-Montferrand et Roque Farran sur la montagne du Pic Saint-Loup ;

Notes de toponymie II-Le nom de lieu Le Vignogoul, commune de Pignan (Hérault).

***

CHRONIQUES, ACTUALITÉS :

Claudie DUHAMEL-AMADO, La féodalité autour de Béziers-un cas particulier de transition ;

Jean NOUGARET, Archéologie médiévale Histoire de l'Art Bibliographie 1992-1994.

http://www.etudesheraultaises.fr/