

Une approche de la perception, par les paludiers guérandais, de facteurs en jeu dans la production du sel

par Pierre LEMONNIER* et Maurice HÉRAL

Les marais salants sont une des applications du principe de l'évaporation de l'eau de mer en vue de la production du sel. Dans l'Ouest de la France et dans la presqu'île guérandaise, l'extraction du sel s'effectue encore d'une manière non mécanisée dans de petites exploitations familiales. Le site de Guérande est le lieu d'une activité salicole depuis l'Antiquité. Ce marais artificiel, façonné par l'homme, résulte d'un long travail du paludier sur son milieu. Ainsi, se sont mis en place progressivement des équilibres homme-milieu exemplaires. La construction des salines s'est achevée vers le xv^e siècle et depuis le moyen âge la technique de récolte du sel semble avoir peu évolué.

Le sel des marais salants est un produit écoulé hors de la zone de production, c'est pourquoi l'histoire du sel de l'Ouest est celle de ses débouchés. Cependant, les navires étrangers ne trouvaient pas dans la presqu'île les produits de prix (vin, eau-de-vie) qui constituaient généralement le fret complémentaire du sel : produit pondéreux et de faible valeur. Aussi, le commerce du sel guérandais destiné à la Bretagne était-il en majorité effectué par des navires bretons. C'est sans doute cette relative indépendance vis-à-vis de l'étranger et l'existence d'un marché intérieur traditionnel qui ont permis au marais guérandais, à la différence des autres marais salants de l'Ouest (Brouage et Bourgneuf en particulier), de survivre au déclin du commerce international du sel (xvii^e xviii^e et début du xix^e siècle), puis à la concurrence des sels industriels de l'Est et du Midi de la France (1840 à nos jours). Actuellement, dans le bassin de Guérande, plus de la moitié des œillets (55 %) est cultivée. L'abandon est réparti de manière uniforme sur l'ensemble du marais. L'extraction du sel reste l'unique source de revenus pour 60 professionnels. Elle est également le complément d'une activité principale pour 250 paludiers.

Les opérations qui interviennent dans la production du sel mettent en œuvre des facteurs physico-chimiques, déterminés lors

* U.E.R. de Sciences Sociales, Université René Descartes (Paris V), 2, rue Cujas, 75005 Paris.



Le marais salant et le village de Clis ; au premier plan, la saline Lavalle.

(Photos C. Cholet)

d'observations et de mesures, et des facteurs sociaux, que révèle l'enquête ethnologique concernant les phénomènes qui entrent en jeu dans le fonctionnement des salines. Rares sont les facteurs non perçus par les paludiers ; généralement, ils expliquent ce qui se passe sur leur saline en mettant en avant des facteurs physiques ou techniques, des facteurs liés à l'organisation du travail, et des facteurs purement sociaux. Du rapprochement des deux types d'explications, on tire un type de connaissances nouvelles, relatives à la perception de l'environnement physique et à l'appréciation des normes socialement définies, en matière d'organisation de la production. Il est intéressant de saisir le passage entre les explications d'ordres physico-chimiques et techniques, et celle d'ordre socio-culturel. Les mesures et l'enquête ethnologique ont porté sur la zone de Clis. L'ensemble des phénomènes est caractéristique de la zone étudiée et non extrapolable à l'ensemble du marais.

CARACTERISTIQUES GENERALES ET FONCTIONNEMENT D'UNE SALINE

Dans les marais salants, des *fossés* (1 à 4 mètres de haut) délimitent trois types de surfaces. Les deux premières (*vasière* et *cobier*) sont des réserves d'eau, les troisièmes compartimentées forment la saline proprement dite. Une *vasière* peut alimenter plusieurs salines. Le *cobier* n'est pas présent dans tous les cas et peut ne desservir qu'une partie de la saline. Une saline comporte plusieurs unités d'exploitation, chacune possédant son propre circuit d'eau. Elle est constituée d'une suite de différents bas-

sins dans lesquels l'eau circule par gravité, sous des épaisseurs de plus en plus faibles (60 à 20 cm dans la vasière, 1 à 3 cm dans l'œillet). Le processus physique qui intervient vise à augmenter, par évaporation, la salinité de l'eau de mer jusqu'à ce que le sel atteigne son point de cristallisation.

L'eau provenant de l'étier au moment des marées hautes de vives eaux, parcourt successivement (fig. 1 et 2) :

- la *vasière* : outre une fonction de réservoir elle permet une décantation et un début d'évaporation de l'eau.
- le *cobier* : il est de superficie beaucoup plus modeste que la vasière et assure principalement la décantation de l'eau.
- les *fares* : chaque unité d'exploitation possède ses fares, ce sont les premières surfaces d'échauffement de la saline.
- les *adernes* : ils ajoutent à leur fonction de chauffe celle de réserve quotidienne d'eau pour alimenter les œillets (environ 100 litres d'eau par jour et par œillet). Pour cette raison ils ont une superficie plus élevée que celle d'un fare, et présentent une plus grande épaisseur d'eau.
- l'*œillet* ou *marais* : c'est le bassin dans lequel le sel se cristallise. Son fond est bombé, l'eau atteignant 1 à 3 cm sur les bords et quelques millimètres au milieu.
- Certains bassins sont reliés entre eux par de petits canaux : *tour*, *dlivre*, *guiffre*.

Les différents compartiments constituant la saline sont matérialisés et séparés les uns des autres par des levées de vase sèche : les *ponts*. Ils doivent être suffisamment hauts pour que l'eau ne passe pas d'un bassin dans un autre, et suffisamment larges pour assurer la circulation du paludier et de sa brouette chargée de sel.

L'eau traverse les fossés et les ponts les plus importants, par l'intermédiaire de conduits en bois appelés *cuy*s. Les fossés séparent les salines, vasières et cobiers, et sont en outre des voies de circulation permettant l'accès aux exploitations ; les plus étroits assurent le passage des piétons, les plus larges celui des tracteurs et des remorques.

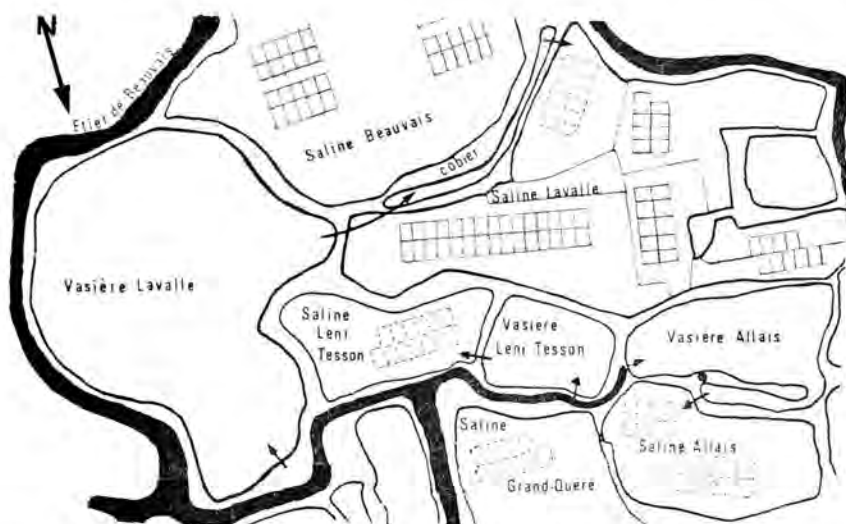


Fig. 1. — Extrait cadastral (marais salant de Clis en Guérande)

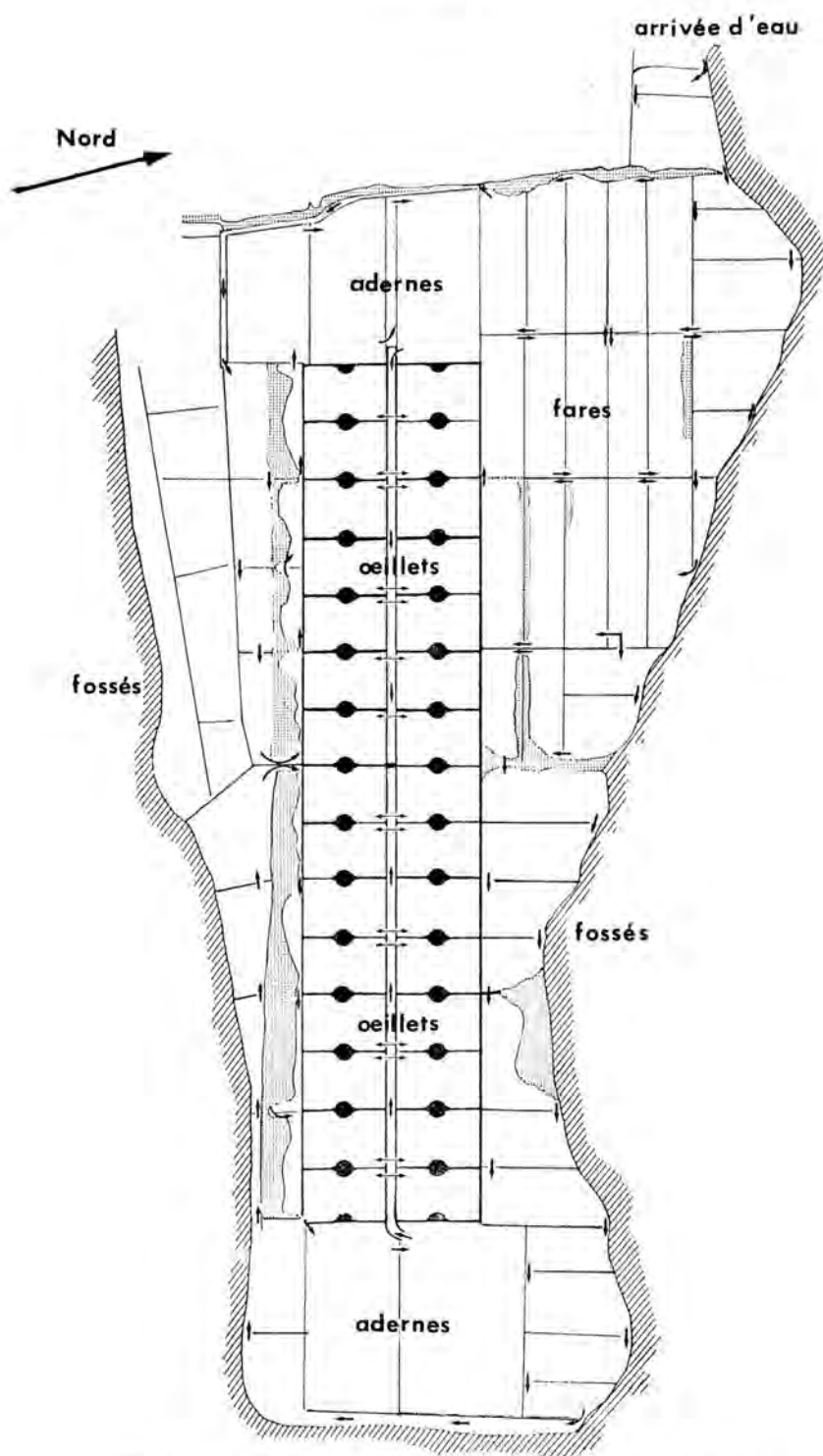


Fig. 2. — Plan de deux exploitations dans la saline Lavalle

ORDRE DES OPÉRATIONS.

Compte tenu de sa nature physique, la saline est sujette à l'usure et à la destruction progressive qui sont fonction des conditions atmosphériques et marines, et de la régularité de l'entretien qu'on lui apporte. Une partie du travail du paludier consiste à récolter et à transporter le sel (tableau I) ; l'autre consiste en réparations plus ou moins importantes de la saline. Les dates des opérations, varient suivant les paludiers, la dimension de l'exploitation et les conditions atmosphériques. Les données avancées correspondent, par conséquent, à des cas moyens. Le tableau II indique le nom, la finalité, la date et la périodicité des travaux intervenant dans les salines lors de la production du sel, afin de préciser la nature des opérations physiques en œuvre. On ne s'intéresse ici ni à la division du travail, ni à la distribution du produit.

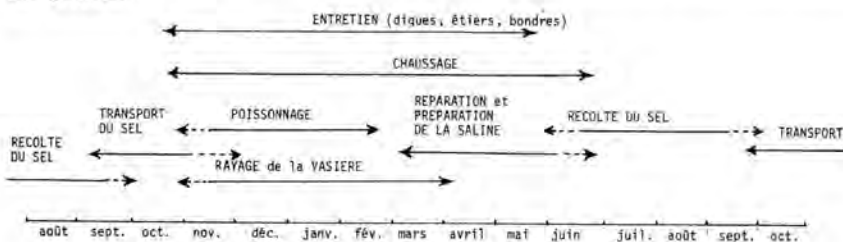
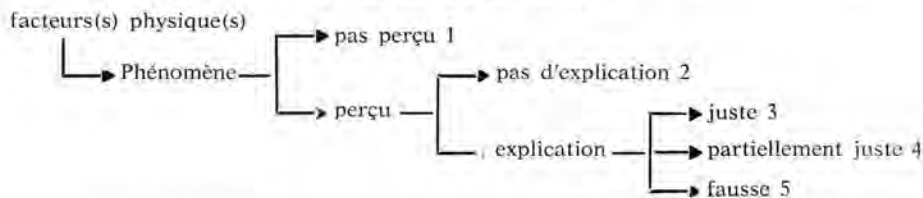


TABLEAU I. — Calendrier des opérations

ELEMENTS POUR L'ETUDE DE LA PERCEPTION DE L'ENVIRONNEMENT

Si l'on considère un facteur physique intervenant dans le fonctionnement des salines, la perception qu'ont les paludiers du phénomène peut atteindre les degrés suivants :



Les paludiers avancent généralement une explication sur un grand nombre de facteurs intervenant dans la production du sel.

1. LA PRISE D'EAU DANS L'ÉTIER.

Lorsque la vasière ne contient plus suffisamment d'eau et que la marée permet son alimentation (voir article sur l'aquaculture), le paludier ouvre la trappe. Il procède à cette opération à un moment qui est fonction de ses autres occupations du jour, sans se soucier de l'heure de la prise d'eau. L'important est d'arrêter l'alimentation au moment où la vasière est « chargée ». Mais le flot pousse devant lui, en début de marée montante, au printemps, une eau fortement dessalée (15 ‰). En été, au contraire, la première eau est sursalée (45 ‰) et le paludier aurait intérêt à en faire bénéficier sa vasière. Ce gain potentiel de salinité n'est pas exploité par la profession.

TABLEAU II. — Caractéristiques des travaux du marais

	Nom de l'opération	Finalité	Date ou moment de la journée	Périodicité
Reconstruction périodique	Chaussage	— remise en état totale de la saline — reconstruction des œillets, le fond est rehaussé et remis en forme à la suite d'un apport de vase. — remise à niveau du terrain, reconstruction des ponts et des fares (éventuellement).	— peut débuter à partir d'octobre à fin février — s'achève avec les premières prises (mai, juin)	— Théoriquement tous les 10 ou 20 ans, pratiquement tous les 20 à 30 ans
	Rayage vasière Nettoyage cobier	— élimination du dépôt de vase molle et des végétaux dans les raies.	— octobre-mars — mars début avril	— Naguère tous les 2 ans, aujourd'hui effectué incomplètement et de manière sporadique
Réparation et préparation de l'ensemble saline + vasière	Habillage saline — nettoyer fare et tour — refaire les ponts	— vase et végétaux sont repoussés à la périphérie des pièces d'eau. — étaler une épaisseur de vase sur les ponts afin de restituer la forme et les hauteurs adéquates.	— début avril — avril	— Annuel — Annuel
	— torcher les marais	— éliminer la majeure partie des dépôts de vase molle, formée dans l'hiver par le clapot.	— Mai	— Annuel
	— décharger les marais	— éliminer totalement le dépôt de vase.	— 1 à 5 jours avant la première prise de sel	— Annuel
Récolte du sel « prise du sel »	Roller	— décoller et remuer les cristaux formés le long des ponts. — ramener les cristaux vers le milieu de l'œillet.	— matin du lendemain de la prise — matin du jour de la prise	— 1 jour sur 2, uniquement lorsque le sel est récolté tous les 2 jours — début et fin de saison
	Haler	— rassembler devant la ladure la majorité des cristaux déjà apparus dans l'œillet.		
	Prendre	— rassembler les cristaux formés dans l'œillet. Les ramener progressivement au pied de la ladure.	— après-midi	— Une fois par jour, le jour de la prise, exceptionnellement 2 fois par jour
	Trousser	— laver et hisser sur la ladure le sel précédemment rassemblé.	— après-midi	

2. L'APPORT HIVERNAL D'EAU DOUCE.

C'est un phénomène perçu, car il implique une adaptation de la technique, mais dont l'explication n'est que rarement avancée. L'hiver, l'eau de pluie couvre les ponts de la saline qui est alors noyée. Au printemps, il faut évacuer dans l'étier cette eau douce (*algir*) par l'intermédiaire du cuy de saline situé au point le plus bas. Les paludiers, estimant que l'eau douce se mélange à l'eau de mer, vident la saline par le fond, l'eau la plus salée partant en premier. En réalité, à cause de la stratification, les eaux mères denses restent très sursalées tandis que l'eau de surface atteint seulement 20 à 30 ‰. Cependant, à Clis, certains paludiers, ignorant ce phénomène, algissent par l'intermédiaire d'un racuy et d'un lavraille, sorte de vanne à clapet qui permet grâce au principe des vases communicants d'évacuer seulement le trop-plein d'eau de pluie. Ce système permet de garder les eaux plus salées et donc d'envisager un démarrage plus rapide de la récolte du sel. Les paludiers semblent avoir perdu le sens de ce dispositif efficace, n'y voyant plus qu'un moyen de régulation du niveau d'eau.

3. LE DÉMARRAGE DE LA RÉCOLTE DU SEL.

Les phénomènes en cours en début de saison sont correctement perçus et bien expliqués par les paludiers. La récolte du sel est brève et le nombre de prises peu élevé (25 à 30 en moyenne, un seul orage pouvant arrêter la production pendant 15 jours). Deux ou trois prises représentent une part non négligeable de la production de la saison. Pour accroître le nombre de jours de récolte de sel il faut :

- débiter la récolte le plus tôt possible ;
- prolonger les prises rapidement après une pluie ;
- prolonger la récolte à la fin de l'été.

Du premier de ces impératifs, il résulte que le paludier qui « fait du sel le premier » jouit d'un prestige particulier. A ce sujet, on prétend que les « anciens » n'hésitaient pas au début de la saison à déposer du sel la nuit dans leurs ceilllets afin de le récolter le lendemain et devancer ainsi leurs voisins, et que les gens de Batz, « venaient tout casser s'ils apprenaient qu'on avait démarré avant eux ».

FACTEURS PHYSIQUES EN CAUSE : en juin, début de la saison du sel, les salinités des différentes vasières de la zone de Clis présentent de grandes différences (fig. 3). Elles ont une valeur moyenne de 49 ‰ avec un maximum près du traict de 65 ‰ et un minimum près du coteau de 35 ‰. Ces différences de salinités sont liées directement aux précipitations et à l'hydrologie du marais. En effet, les eaux de ruissellement du bassin versant, canalisées par un réseau de drains et de fossés sur le coteau sont évacuées à marée descendante vers le traict par les bondres et les étiers. De plus, les fortes précipitations alimentant la nappe phréatique augmentent le débit des sources qui sont nombreuses dans les vasières le long du coteau. En hiver, les vasières sont soit asséchées pour poissonner ou pour les rayer, soit maintenues en eau qui se dessale fortement. La première prise d'eau peut s'effectuer du début du mois de mars à la fin d'avril ; or, à cette époque, les salinités dans l'étier présentent de grandes variations dues aux précipitations printanières. La date de la première prise d'eau paraît donc importante. Les salines de Laval et de Beauvais prennent l'eau de mer en des points proches, sur l'étier, mais la prise a été effectuée le 21 mars pour Beauvais et le 20 avril pour Laval, ce qui peut expliquer les différences de

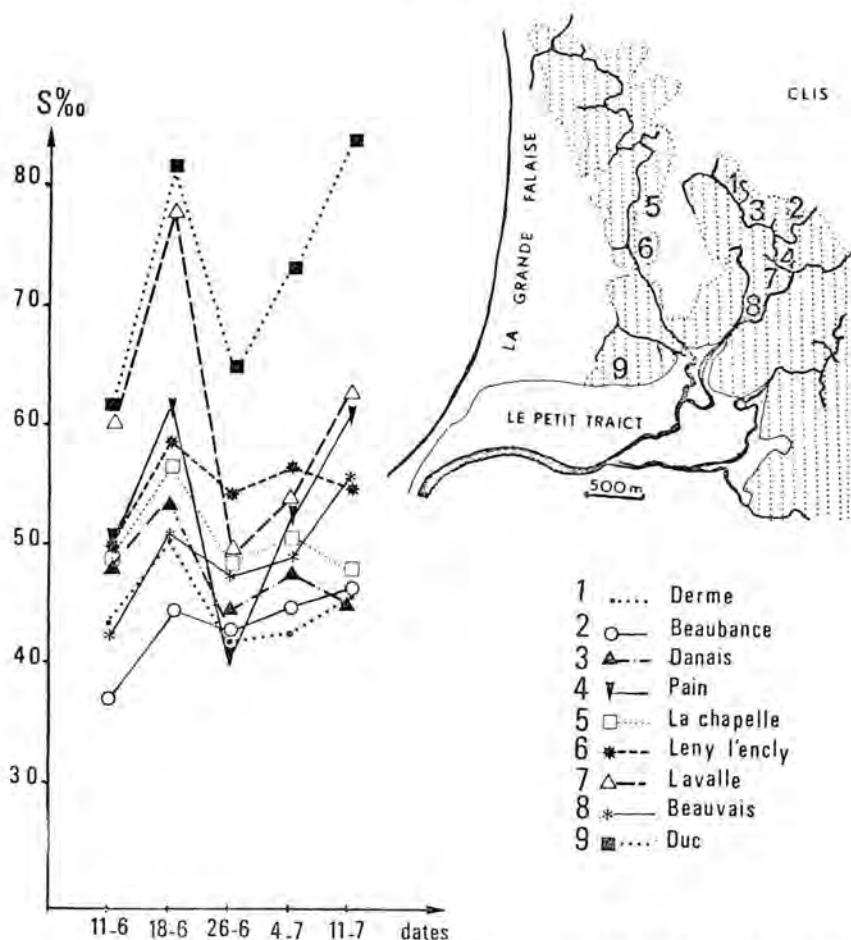


Fig. 3. — Variations de salinité des vasières en début d'activité salicole (marais de Clis).

salinité (fig. 3). De plus, la morphologie de la vasière intervient : plus la surface de celle-ci est grande, pour un nombre fixé d'œillets à exploiter, plus l'épaisseur d'eau sur le *pelluet* sera faible, plus l'échauffement et donc l'évaporation seront importants. Par ailleurs, une vasière non rayée devra, pour remplir sa fonction de réserve, avoir nécessairement une hauteur d'eau plus importante et donc présentera un manque à gagner en salinité. Cette inégalité, initiale entre les différentes vasières, se répercute quelle que soit l'habileté du paludier, au niveau du dernier fare, et de l'aderne, il y aura donc un retard de démarrage pour ces marais. Il est cependant possible de pallier à cet état de fait en utilisant des surfaces complémentaires de chauffe : des terrains voisins non exploités ou certains de ses propres œillets (marais tués).

CE QUE DISENT LES PALUDIERS : dans leur explication de cette étape importante, qui est le démarrage de la récolte, les paludiers mettent en avant un certain nombre de facteurs. Ils font, d'une part, allusion aux facteurs physico-chimiques réels. Ainsi, l'influence des précipitations et de l'hydrologie est clairement perçue et ils opposent les salines du cœur du marais (ou chaudes) et les salines de terre proches du coteau (ou froides).

D'autre part, certains commentaires mettent en avant l'organisation sociale du travail. Celle-ci est :

— soit rapprochée de certaines contraintes physiques de la production mises en évidence plus haut. On rappelle que les vasières n'étant plus « faites », on les charge plus et le sel s'en ressent. De même les extrémités des bondres ne sont plus curées de nos jours du fait de l'abandon relatif des salines qu'elles desservent. Etant moins creusées leur niveau devient trop élevé pour alger toute l'eau accumulée pendant l'hiver ; l'épaisseur restante doit alors être éliminée par évaporation, ce qui retarde d'autant l'assèchement de la saline, opération préliminaire à sa préparation.

— soit avancée comme explication autonome. Les paludiers des villages situés auprès du coteau, à la différence de ceux de Batz, avaient jadis à Clis des occupations liées à l'agriculture qui retardaient les travaux du marais et le début de la récolte (coïncidence de la fenaison et des dernières opérations de préparation du marais par exemple).

— mais le démarrage plus ou moins précoce de la récolte suivant les salines et les paludiers qui les cultivent fait également l'objet de commentaires d'ordre purement social, sans référence à un quelconque facteur physique. Ainsi d'un bon paludier et connu comme tel, on dira avec admiration qu'il est « toujours dans le peloton de tête pour commencer ». De même d'un paludier connu pour être nonchalant et peu soigneux ayant fait du sel le premier dans le secteur on dira : « il n'a même pas dû commencer à préparer ses autres » et « Il a pris le sel comme ça, sans même décharger ses marais ». D'autre part, les paludiers déclareront fréquemment qu'ils auraient pu commencer plus tôt à faire du sel dans leur propre saline, ou encore, au sujet d'œillets tardant à faire du sel mais cultivés par un autre : « Ce serait moi qui les mènerait ce serait sûr qu'il y aurait déjà du sel dedans ».

Cet exemple montre la résonance sociale (approbation ou désapprobation) que reçoivent, dans la communauté paludière, des phénomènes physiques fondamentaux pour la production. Parfaitement perçus et expliqués, ils n'en servent pas moins de support à un discours totalement détaché des phénomènes techniques.

4. LA FORMATION DE « SEL FIN ».

C'est un phénomène bien perçu, mais dont l'explication n'est que partiellement juste. On s'interroge ici sur la perception des facteurs qui déterminent l'apparition de ce type de sel. La qualité du travail du paludier et la manière dont la saline est menée n'interviennent pas directement. Ce sel diffère du sel gris par son processus de cristallisation, il est également caractérisé par un type de récolte, un mode d'appropriation et de distribution qui lui sont spécifiques, mais qui n'ont cependant plus aujourd'hui dans l'organisation sociale, l'impact qui était la leur dans le système traditionnel. Ce produit n'est plus l'objet d'une valorisation sociale particulière.



Cristaux de sel observés au microscope électronique à balayage ($G \times 50$) : chlorure de sodium (formes cubiques) et chlorure de magnésium (en baguettes).

FACTEURS PHYSIQUES EN CAUSE : le sel fin (ou « sel blanc » ou « sel menu » ou « fleur de sel ») est un sel à très fins cristaux cubiques qui, grâce à sa faible densité, se maintient à la surface des œillets contrairement au sel gris (gros sel) qui reste sur le fond. Le sel fin semble présent :

- lors des premières prises et après les pluies, quelles que soient les conditions météorologiques. Les marais n'étant pas durés, la salinité des œillets devient élevée et la cristallisation est importante et rapide.
- lors des maxima d'évaporation. Les pics d'évaporation sont surtout obtenus par vent de secteur Est à Nord-Est ou par vent fort de secteur Ouest. Les vents d'Est correspondent généralement à une situation anticyclonique propageant des masses d'air continentales de faible hygrométrie (fig 4).

Le sel fin est absent lorsque l'hygrométrie de l'air est élevée (cas général sur le marais) particulièrement lors des jours de brouillard. Le sel fin se trouve donc en surface lorsque la cristallisation est rapide et importante. Il se produit ensuite une unification des petits cristaux qui forment une croûte et surnagent sur les eaux-mères denses. En 1974, le sel fin a été exceptionnellement abondant (25 occurrences). Par contre en 1973, année humide il n'était présent que 6 fois.

CE QUE DISENT LES PALUDIERS : le sel fin ne fait l'objet que de commentaires d'ordre technique de la part des paludiers. Les explications avancées correspondent à des phénomènes effectivement en œuvre, mais certains déterminants ne sont pas perçus. En effet, les paludiers avancent comme condition nécessaire mais non suffisante à l'apparition de sel fin, la présence d'un beau temps. Ils différencient l'action négative du brouillard, de celle — neutre — de la rosée. Par contre ils précisent que « les vents d'Ouest sont ceux qui font le sel le plus fin ». C'est laisser de côté l'action du vent d'Est dont on a vu qu'elle était autant, sinon plus favorable. On est amené à s'interroger sur cette lacune compte tenu de la fréquence comparable des phénomènes (vent d'Ouest/apparition du sel fin ; vent d'Est/apparition de sel fin), il est difficile d'expliquer comment l'un deux peut être perçu et l'autre ignoré. Il semble que la cause de cette différence de perception soit à rechercher dans les effets caractéristiques du vent d'Est. Ce vent est celui qui cuit les œillets, l'évaporation importante concentre les eaux-mères (chlorinité > 190 ‰) et favorise alors la cristallisation du chlorure de magnésium. Le sel devient très fin et difficile à récolter ; les paludiers les plus adroits parviennent à y remédier ; ce n'en est pas moins une catastrophe dans la mesure où il ralentit fortement la production. Indépendamment de l'habileté du paludier, le phénomène du « marais cuit », dû à une teneur en chlorure de Mg trop élevée, intervient en premier lieu dans les meilleures salines et ne touche que très rarement les salines du bord du coteau. Ce phénomène permet donc exceptionnellement aux plus mauvaises salines de rattraper les meilleures sur le plan des tonnages produits. On mesure alors la résonnance technique mais surtout sociale du processus. Il semble donc que le « marais cuit », phénomène technique clef lié aux vents d'Est, oblitère la perception de l'élément secondaire : l'apparition de forte quantité de sel fin par vent d'Est.

5. LA PRÉSENCE DE FOIRATS DANS LES SALINES.

L'ensemble des salicornes, plantes halophiles, est appelé « *foirats* ». Elles apparaissent spontanément dans la majorité des salines. Les commentaires sur le travail au marais et l'état des salines d'autrui sont fréquents comme on l'a vu, dans la communauté paludière. La formule : « C'est un bon paludier » ou « un grand paludier » exprime l'appréciation la plus favorable qui soit. Un « bon paludier » est quelqu'un « à qui on ne montre pas comment faire du sel », « qui fait du sel blanc » (sans vase) et surtout dont « la saline est impeccable ». L'importance donnée à l'aspect extérieur transparaît à travers la forte connotation esthétique des termes employés pour qualifier une saline bien entretenue. Ainsi, on parle plus souvent d'une « belle » saline que

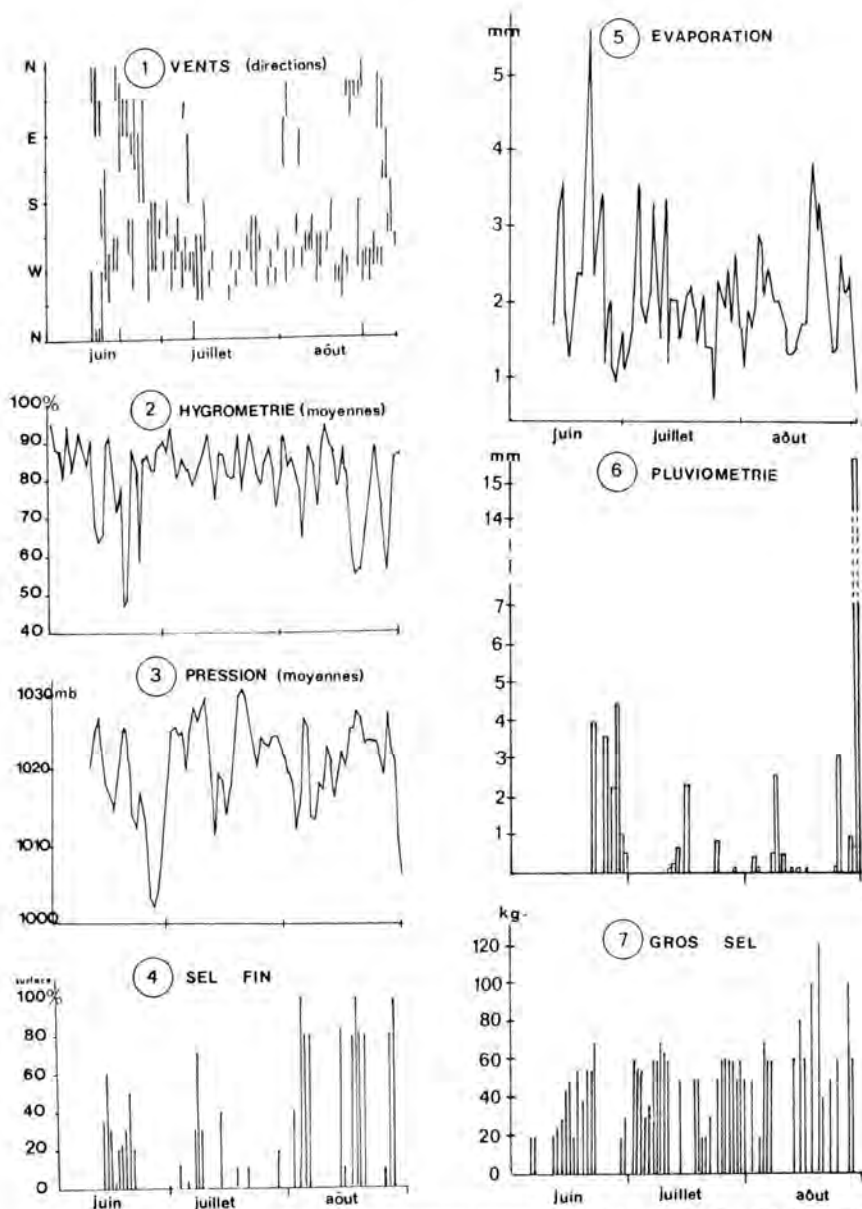


Fig. 4. — Représentations diagrammatiques des récoltes et des fluctuations de cinq paramètres météorologiques (marais de Clis, été 1974).

d'une « bonne » saline ; d'une saline très bien entretenue on dira « ça brille » ou « c'est un vrai bijou ». Pour qu'une saline soit « impeccable » il importe en premier lieu qu'aucun végétal n'y soit apparent.

QU'EN DISENT LES PALUDIERS : dans les salines le foirat, principalement représenté par l'espèce *Salicornia herbacea*, pousse au printemps sur les ponts et dans les fares s'ils restent trop longtemps à sec. Il importe d'apprécier la nocivité des foirats, compte tenu de l'importance que leur



Paludier au travail

donnent les paludiers : leur présence dans une saline est perçue comme la preuve d'un mauvais travail. Si les paludiers indiquent spontanément que salicornes et belle saline sont incompatibles, ils précisent beaucoup plus difficilement leurs inconvénients. On leur reconnaît des effets négatifs :

- un effet mécanique : les foirats retiennent le limu (algues vertes de type entéromorphes, etc.) et peuvent empêcher la circulation de l'eau, cependant le limu est presque toujours éliminé soigneusement des salines.

On leur attribue parfois une diminution de la salinité :

- soit qu'ils « fassent de l'ombre et empêchent l'eau de chauffer en dessous », ce qui paraît peu vraisemblable vu la taille et l'aspect des salicornes.

— soit qu'ils « pompent de la salinité », explication erronée car bien que les plantes halophiles poussent sur des sols salés, leur ponction de sel sur le milieu aquatique environnant est négligeable.

Cependant la formule : « C'est pas ce que ça fait, mais c'est pas propre », résume l'opinion la plus commune. En définitive, les paludiers luttent avec succès contre la venue de foirats dans leurs salines. Cela représente un travail non négligeable ; leur éradication définitive passe par un nettoyage approfondi des fares et des ponts.

Ainsi, il n'est pas avancé d'explication d'ordre physique concernant ce phénomène important. Celles que nous avons recueillies font appel à des phénomènes marginaux ou inexistants. On doit par contre noter que l'absence de foirats est l'effet d'un bon entretien et peut être un indice de bon travail.

CONCLUSION

Les phénomènes importants pour le bon fonctionnement des salines sont dans leur grande majorité bien perçus et expliqués. Il est à noter que les deux exceptions que nous avons présentées ne mettent pas en cause des phénomènes simples, mais au contraire qui ne peuvent être perçus qu'à la suite de mesures (salinité).

Si on s'intéresse à la *qualité* de la perception, on constate qu'elle n'est pas liée à l'importance du phénomène dans le processus de production. On discerne cependant les *limites* de la perception. D'une part, les éléments utilisés dans les explications sont empruntés aux phénomènes directement observables dans la pratique quotidienne, ce qui n'est pas *a priori* une évidence (les paludiers connaissent le densimètre). D'autre part, la perception peut être totalement faussée par la présence d'un facteur physique relevant partiellement des mêmes facteurs mais socialement plus important (vent d'Est) entraînant la surconcentration des eaux-mères.

Si l'on considère les phénomènes retenus par les paludiers, il semble possible de relier leur importance dans le processus physico-chimique de production, leur résonance sociale, et le type de prise en compte dont ils font l'objet. Il apparaît que les phénomènes qui font l'objet d'une prise en compte sociale jouent un rôle important dans la production (démarrage), alors que le phénomène physiquement peu important (sel fin) ne fait l'objet que de considérations techniques. On remarque également qu'à un phénomène socialement reconnu — à tort ou à raison — important, doit correspondre une explication, éventuellement fausse (foirat). Enfin, lorsqu'un phénomène fait l'objet d'explications qui ne sont pas d'ordre purement technique, il est simultanément le point de départ de deux types d'explications faisant intervenir des données relevant de l'organisation sociale du travail mais aussi de considérations purement sociales.

DOCUMENTS A CONSULTER

- DELAFOSSÉ Marcel et LAVEAU Michel - Le commerce du sel de Brouage aux XVII^e et XVIII^e siècles. *Cahier des Annales*, 17. Paris, 1960.
FONDIN Hubert - Le marais salant de Guérande au Moyen âge. Nantes, 1970.
MOLLAT Michel - Le rôle du sel dans l'Histoire. Paris, 1968.
MUCHART Henri - Le sel de mer dans le monde. *Fac. Sci. Eco.* Montpellier, 1968.
PAPY Louis - Les marais salants de l'Ouest. *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, II, 1931.
Ministère de l'agriculture - Enquête sur les sels. Tome III. Paris 1869.
TOUCHARD Henri - Le commerce maritime breton à la fin du Moyen âge. Paris 1967.