

# **LES SALINES DE SAINT-LEU**

## **AMÉNAGEMENTS RÉALISÉS ET AMBITIONS DE DÉVELOPPEMENT**

**LUNDI 19 AOÛT 2019**



**Musée du sel**

**PATRIMOINE DÉPARTEMENTAL**

*Le Département aux côtés des Réunionnais*



# ESPACE NATUREL SENSIBLE DE LA POINTE AU SEL

Situé à la sortie Sud de la commune de Saint-Leu, l'Espace Naturel Sensible de la Pointe au Sel, propriété du Conservatoire du Littoral, possède une double particularité qui en fait un lieu de grande attraction :

- ◆ un paysage exceptionnel à proximité de la mer,
- ◆ un site à caractère culturel et patrimonial avec la présence d'anciennes salines, vestige d'une activité passée de production de sel, d'un entrepôt à sel et deux bâtiments annexes qui ont été rénovés par le Conservatoire du Littoral et qui constitue aujourd'hui le Musée du Sel.

La géologie, le paysage, l'histoire, le végétal, la mer et les salines font aujourd'hui de cet espace remarquable un point d'attraction touristique majeur.

**Depuis 2010, la fréquentation des visiteurs ne cesse d'augmenter sur ce site exceptionnel qui s'inscrit pleinement aujourd'hui dans le paysage culturel de La Réunion et plus particulièrement de celui de Saint-Leu (plus de 25 600 visiteurs en 2012 et près de 30 000 visiteurs actuellement).**

## **Août 2003, la gestion du site confiée au Département**

Par convention du 14 août 2003, le Conservatoire du Littoral a confié au Département la gestion du site.

Pour mener à bien cette mission, la Collectivité a demandé au GCEIP de prendre la gestion opérationnelle du site, avec pour mission la préservation, l'entretien des salines, la surveillance mais également la production du sel dans le cadre d'une démarche à valeur patrimoniale, démonstrative et pédagogique.



## Espace Naturel Sensible de la Pointe au Sel

[suite]

### DEUX NIVEAUX D'INTERVENTION SUR LE SITE

- ◆ Musée du Sel, gestionnaire le Conseil départemental avec pour mission la gestion du musée, l'organisation de l'animation à l'intérieur de la structure et la vente du sel. Cette mission est menée par la Direction de la Culture de la Collectivité ;
- ◆ Les Salines et les parties extérieures du musée, gestionnaire le GCEIP par convention depuis le 28 février 2012. La mission est assurée par 4 sauniers, 2 animateurs et 1 coordonateur avec la gestion et l'entretien des salines, l'entretien et la valorisation des espaces, l'activité de production de sel et les animations extérieures au musée.

### La commercialisation du sel de Saint-Leu

Par décision n° 292 du 13 novembre 2013, la Commission permanente a défini les grands principes de commercialisation du sel de Saint-Leu, au travers notamment de :

- ◆ l'organisation sur le site d'un « marché au sel » afin de faire redécouvrir le sel de Saint-Leu et le site de la Pointe au Sel aux Réunionnais et aux touristes ;

- ◆ la commercialisation du sel, tout au long de l'année, au sein de la boutique du Musée du Sel, dans une démarche axée sur la valorisation d'un produit touristique, à forte valeur ajoutée.

Le Prix de vente validé par la Collectivité

	Type de sel	Prix de vente
Vente aux artisans et entreprises locales	Gros sel	0,60 €/kg
	Sel de bétail	0,18 €/kg
	Sel de piscine	0,30 €/kg
Vente sous forme de produits touristiques (125 et 250 g)	Fleur de sel	12 €/kg



# ACTIONS MENÉES POUR DÉVELOPPER LA PRODUCTION DE SEL (DEPUIS 2015)

## **Le sel de Saint-Leu, un véritable levier de développement économique et culturel**

Historiquement et économiquement, le sel de Saint-Leu a toujours été une valeur sûre. Exploité depuis plus de trois siècles maintenant, c'est un condiment apprécié des Réunionnais, mais aussi des touristes qui sont demandeurs de ce produit local.

Conscient de son potentiel, le Conseil départemental a souhaité valoriser autrement le sel de Saint-Leu. Non pas en faire uniquement un produit d'économie marchande, mais un véritable levier de développement économique et culturel de ce site historique de la Pointe au Sel.

Ce sel est bon et savoureux. Le valoriser, c'est aider une filière locale à fortes potentialités à se développer grâce à l'économie solidaire.

Pour garantir, sans rupture d'approvisionnement la production d'un sel de qualité et en quantité suffisante, la Collectivité a mis en œuvre un certain nombre d'actions, plus particulièrement des opérations de modernisation de l'outil productif de 2016 à 2018, sur la base d'un audit commandé par le Département et réalisé en 2015 :

- ◆ Remplacement de l'ensemble du système de pompage pour alimenter les bassins en eau de mer

Les pompes, vétustes et inadaptées aux contraintes du site tombaient régulièrement en panne, générant des ruptures, parfois longues, dans la production de sel et donc dans l'approvisionnement du marché. Ces travaux ont été pris en charge par le Conservatoire du littoral ;

- ◆ Restauration d'une partie des cristallisoirs (bassins dans lesquels se forme peu à peu le sel, par évaporation)

Mené dans le cadre d'un chantier école porté par le Conservatoire du Littoral, ce chantier a également permis d'améliorer le cheminement piétonnier (y compris PMR) autour des salines.

- ◆ Professionnalisation des sauniers

La production de sel ayant été ralentie pendant la durée des travaux, la Collectivité a accompagné la professionnalisation des sauniers afin de développer de nouveaux itinéraires techniques, dans le cadre d'une formation dispensée par des professionnels de la saliculture (mission de producteurs guérandais pendant 10 mois dans l'île). Cette formation a permis, tout en conservant le savoir-faire traditionnel local, de moderniser les techniques de production de sel, augmentant ainsi le volume produit et améliorant la qualité du sel proposé.

# PERSPECTIVES : ÉVOLUTION DU MODE DE GESTION DU SITE

Grâce aux travaux réalisés, la production a pu être relancée en 2019.

**Le site devrait pouvoir produire 100 tonnes de sel par an (contre 30 tonnes par an en moyenne ces dernières années).**

**À compter de septembre 2019, la gestion du site et la production de sel seront assurés par la SPL Edden**

La SPL devra :

## **DÉVELOPPER UNE STRATÉGIE DE COMMERCIALISATION DU SEL AVEC**

- ◆ une démarche de certification de la production,
- ◆ une recherche de réseaux de diffusion du sel,
- ◆ le développement marketing

## **MODERNISER L'ACCUEIL DU PUBLIC**

- ◆ développer de nouveaux supports de mise en valeur du site (signalétique, cheminement,
- ◆ former des sauniers au discours,
- ◆ organiser la vente de sel sur site ... en lien avec le propriétaire, le Conservatoire du Littoral.





DÉPARTEMENT  
DE LA  
**Réunion**

## **i**NFORMATION**S**

Direction de la Communication  
Michèle Bénard • 0692 974 772  
[michele.benard@cg974.fr](mailto:michele.benard@cg974.fr)