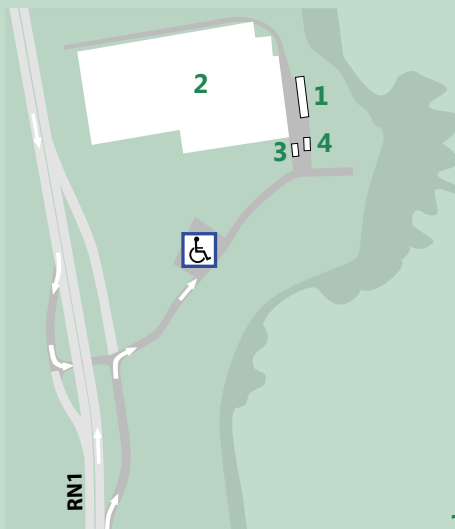


Musée du Sel



The Salt Museum



- 1 Musée du Sel
- 2 Salines
- 3 Boutique
- 4 Stockage

Musée du Sel

25, Pointe au sel les Bas
97436 SAINT-LEU

Site web :

<http://www.cg974.fr/culture/musee-sel>

Contacts :

Tél : 0262 34 67 00

Fax : 0262 346 704



Renseignements pratiques

Accès gratuit



Horaires

Musée ouvert du mardi au dimanche.
De 9h00 à 12h00 / 13h30 à 17h00.
Fermé le lundi et le 1er mai.

Accès

RN1
Sortie «Pointe au sel»

Visites

Accueil des groupes scolaires sur réservation.
Pré-visite sur rendez-vous le troisième mercredi du mois.
Documents pédagogiques téléchargeables sur le site du Conseil Départemental.

Visites en créole sur réservation.

Vente de sel sur place.

Musée du Sel

La Pointe au sel est depuis toujours dédiée au sel. Aujourd'hui, ses salines et son musée perpétuent, au cœur d'une nature exceptionnelle, cette histoire ancienne et vivante.

Le site réunit toutes les conditions pour la fabrication du sel : du soleil en abondance, peu de pluies, une eau de mer pure et particulièrement chargée en sels minéraux. Propriété du Conservatoire du Littoral, cet espace exceptionnel présente un paysage de savane sèche et une petite crique de sable blanc, aux eaux turquoises de la Réserve Naturelle Marine. Espace Naturel Sensible, le site est actuellement géré par le Conseil Départemental de La Réunion.

Historique des salines

Dès 1704, Feuilly mentionne la fabrication de sel sur le site par dépôt d'eau de mer dans de grandes spathes de palmiers. De 1940 à 1942, le blocus de la colonie par les Britanniques empêche l'importation de sel en provenance de Madagascar. Le sel étant alors le seul moyen de conserver les aliments périssables, il devient indispensable pour les Réunionnais de produire leur propre sel. En 1942, Etienne Dussac, propriétaire du site de la Pointe au sel et de l'usine sucrière Stella Matutina, décide d'industrialiser la production de sel. En 1944, les salines produisent 250 tonnes de sel. Mais après la guerre, la reprise des importations en provenance de Madagascar et de Maurice condamne peu à peu le sel réunionnais, trop cher. En 2010, la gestion des salines a été confiée au GCEIP.

De l'eau de mer au sel

Pour fabriquer le sel, l'eau de mer est pompée pour alimenter un bassin de tête, situé à plus de 300 mètres d'altitude. De ce bassin, l'eau coule par gravité de terrasse en terrasse. Elle se concentre en sel par évaporation et le sel se cristallise dans les derniers bassins où il est récolté. Trois types de sel y sont produits : la fleur de sel qui est récoltée en surface et en fonction du degré de maturité, le gros sel et le sel pilon, spécialité de la Pointe au sel.

Le Musée du Sel

Géré par le Conseil Départemental, le Musée du Sel est installé depuis 2007 dans l'ancien magasin qui servait de lieu de séchage du sel extrait des bassins d'évaporation d'eau de mer. Il propose un parcours pédagogique à la découverte de la fabrication du sel, ainsi que des expositions temporaires.



Le site de la Pointe au sel



En 2004, la création d'un musée dédié au sel est décidée en même temps que la remise en route des salines...



Le magasin de stockage du sel



L'exposition permanente « De l'eau de mer au sel »

The Salt Museum

The Pointe au Sel has always been dedicated to the salt. Today its salt marshes and museum carry on, in the midst of an exceptional nature landscape, this ancient nonetheless living history.

The spot combines all the conditions for the production of salt : much sun, little rain, pure sea water and specially heavy with mineral salts.

Belonging to the Conservatoire du Littoral, this exceptional spot presents a landscape of arid savanna and a small white sand creek, with the Nature and Sea Reservation turquoise blue water. Labelled as a Jeopardized Natural Spot, the site is currently managed by the Conseil Départemental of Reunion.

Historical review of the salt marshes

As soon as 1704, Feuilly mentions the fabrication of salt on the spot through sea water deposit on large palm-tree spars. From 1940 to 1942, the British blockade on the colony prevents from importing salt from Madagascar. Salt being then the only means to conserve perishable foodstuffs, it becomes essential to Reunionese people to produce their own salt. In 1942, Etienne Dussac, owner of the Pointe du Sel sight and the Stella Matutina sugar factory, decides to industrialize the salt production. In 1944, the salt marshes produce 250 tons of salt. But after the war, imports from Madagascar and Mauritius restart, dooming little by little the Reunionese salt, which is too expensive. In 2010, GCEIP got the management of the salt marches.

From sea water to salt

In order to produce salt, the sea water is pumped out to flow out of a head pond, set at about 300 metres altitude. From this pond, water flows by gravity from a terrace to another. It concentrates into salt by evaporation and salt crystallizes in the last ponds where it is collected.

Three types of salt are produced there : salt blossom which is collected on the surface and depending on the ripeness degree, coarse salt and pestle salt, a speciality of the Pointe au Sel.

The Salt Museum

Managed by the Conseil Départemental of Réunion, the Salt Museum is set in the former storehouse since 2007, that was used as a place for drying the salt extracted from the ponds of sea water evaporation. It offers an educational circuit to go exploring the fabrication of salt as well as the temporary exhibitions.