

Visiter les marais salants

Qui ne connaît pas le sel de Guérande ? De Paris à New-York en passant par Tokyo, le sel de Guérande est réputé partout autour du globe.

Les marais salants de Guérande, site protégé, sont exploités sur 1 400 hectares selon des techniques de production millénaires respectant l'environnement.

La pratique du producteur de sel au début du 21^e siècle s'inscrit dans le cadre de territoires protégés et dans la perspective du développement durable. Le bassin de Guérande est devenu officiellement " Site classé " en 1996. Le négoce de la production mise sur la qualité du « Sel de Guérande », validée par un " Label Rouge " obtenu en 1991. La profession compte entre 280 et 300 paludiers, dont une dizaine de femmes, livrant entre 8 000 et 12 000 tonnes de gros sel et 200 à 300 tonnes de fleur de sel à la consommation chaque année.

La saliculture solaire permet l'évaporation de l'eau de mer qui passe par une série de réservoirs et de bassins creusés dans l'argile. On parle ici de vasières, salines, fards et adernes. La cristallisation du sel s'opère dans les œillets situés au cœur de la saline. On peut aussi découvrir dans les marais salants de nombreuses maisons traditionnelles, notamment des 17^e et 18^e siècles (villages de Saillé et Clis). Elles présentent un ou deux niveaux sous une toiture d'ardoise à coyau, des lucarnes passantes au niveau supérieur, et un escalier extérieur d'accès.

Si vous désirez découvrir le fonctionnement des marais salants et la vie des paludiers, d'hier et d'aujourd'hui, n'hésitez pas à visiter les espaces touristiques suivant : [la Maison des Paludiers](#) (Sailly), [Terre de Sel](#) (Pradel), et le [Musée des Marais Salants](#) (Batz-sur-Mer).

A VOIR AUSSI

[Visiter les remparts et la porte Saint Michel](#)

[Visiter la cité médiévale](#)

Ce contenu vous a-t-il été utile ?

☐ Oui ☐ Non

✓ Valider



Ville de
Guérande

HOTEL DE VILLE

7 place du marché au
Bois
44350 Guérande
Tél : 02 40 15 60 40

HORAIRES :

Lun - Ven : 8h30 > 12h
13h30 > 17h30
Mar : 14h30 > 17h30
Sam : 9h > 12h