AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Devenir Paludier : L'Art Ancestral du Sel, de la Vasière à la Récolte

Lien : https://afrique-formation.com/formation/devenir-paludier-lart-ancestral-du-sel-de-la-vasiere-a-la-recolte

DURÉE
10 jours (70h)

RÉFÉRENCE
AA10

CATÉGORIE
Agriculture Intelligente et Agriecologie

Afrique Formation

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Comprendre le fonctionnement hydraulique et biologique d'un marais salant
- Maîtriser le geste du "chaussage" pour remettre en état les bassins en argile au printemps
- Piloter la circulation de l'eau et la concentration en sel (densité) selon la météo
- Récolter la Fleur de Sel à la lousse avec délicatesse et propreté
- Récolter le Gros Sel au las sans dégrader le fond argileux (geste technique)
- Constituer un mulon (tas de sel) stable et protégé des intempéries
- Assurer la maintenance des outils et des ouvrages hydrauliques
- Trier, sécher et conditionner le sel pour la vente selon les normes qualité
- Gérer les stocks et la commercialisation en vente directe ou circuit long

POUR QUI ?

- Porteurs de projet en installation (reconversion professionnelle)
- Saisonniers souhaitant se professionnaliser (Ouvriers paludiers)
- Sauniers débutants cherchant à perfectionner leur technique
- Propriétaires de marais salants souhaitant relancer une exploitation
- Animateurs nature et guides de marais salants

Afrique Formation

AFRIQUE FORMATION
La Référence en Afrique pour la Formation



Programme détaillé

1 / L'environnement du Marais Salant

- Fonctionnement hydraulique global : Vasière (réserve), Cobier, Fars, Adernes, Œillets
- Le rôle des marées : coefficients et gestion de l'alimentation en eau de mer
- L'argile : matériau de base imperméable et support de cristallisation

2 / Préparation hivernale et de printemps : Le Nettoyage

- Curage des vasières et des étiers pour enlever la vase excédentaire
- Nettoyage des œillets : évacuation des algues et des boues de l'hiver
- Restauration des talus et des chemins d'accès

3 / Remise en état des fonds : Le Chaussage

- Technique de l'habillage : redresser les ponts (talus) en argile
- Le lissage des fonds d'œillets pour garantir la glisse du las
- Séchage des fonds avant la mise en eau (cuisson de l'argile au soleil)

4 / Gestion hydraulique et Densimétrie

- Principe de l'évaporation fractionnée : augmentation progressive de la salinité
- Mesure de la densité au densimètre (Degrés Baumé) : de 3°B (mer) à 25°B (saturation)
- Réglage des débits par les trappes et les pompes (si nécessaire)

Afrique Formation

5 / Cristallisation et Production

- Le point de saturation du sel (NaCl) : conditions météo (Vent, Soleil)
- La précipitation du gypse avant le sel : rôle des tables saunantes
- Formation du cristal au fond (Gros Sel) et en surface (Fleur)

6 / La récolte de la Fleur de Sel (L'Or Blanc)

- Conditions propices : vent d'Est sec et soleil
- Outil : La Lousse (écumoire) pour cueillir les cristaux flottants
- Geste : effleurer la surface sans couler la fleur, égouttage soigné

7 / La récolte du Gros Sel (Le Gris)

- Outil : Le Las (ou le Simoun) à long manche
- Technique du "Halage" : ramener le sel du fond vers la ladure (plateforme ronde)
- Geste : ne pas racler l'argile pour éviter de souiller le sel (couleur grise naturelle)

8 / Le transport et le stockage sur la saline

- Évacuation du sel de la ladure vers le trémet (zone de stockage temporaire)
- Utilisation de la brouette traditionnelle en bois ou plastique
- Constitution du "Mulon" (tas de sel conique) : technique de montage pour qu'il "croûte"

9 / Gestion des aléas climatiques

- Protection contre la pluie (bâchage des mulons)
- Dilution des saumures par l'eau douce : procédure de vidange ou de stockage
- Relance de la salinité après un orage

10 / Entretien du matériel et des outils

- Rinçage quotidien des outils (corrosion saline extrême)
- Entretien des manches en bois (huilage, remplacement)

Afrique Formation

- Maintenance des ouvrages hydrauliques (bois, vannes)

11 / Qualité et Tri du sel

- Séchage naturel du sel (égouttage) pendant plusieurs mois
- Tri manuel : élimination des impuretés (plumes, argile, cailloux)
- Analyse physico-chimique (Taux d'humidité, Magnésium, Insolubles)

12 / Conditionnement et Commercialisation

- Différences entre Sel Guérande, Noirmoutier, Camargue (IGP, Label Rouge)
- Conditionnement : sachet, moulin, vrac (contraintes hygroscopiques)
- Circuits de distribution : Vente directe, Coopératives, Épiceries fines

13 / Diversification : Salicorne et Tourisme

- Récolte des plantes halophiles : Salicorne, Obione, Asters
- Accueil du public : visites guidées, pédagogie du marais
- Vente de produits dérivés (caramel beurre salé, cosmétiques)

14 / Installation et Gestion d'entreprise

- Statut du Paludier/Saunier (MSA) et accès au foncier
- Modèle économique : surface nécessaire (nombre d'œillets) pour vivre
- Investissements de départ et saisonnalité de la trésorerie

Afrique Formation

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

Prochaines dates programmées

04 au 15 Jan. 2027	Présentiel - Casablanca
01 au 12 Mars 2027	Présentiel - Casablanca
26 Avr. au 07 Mai 2027	Présentiel - Casablanca
21 Juin au 02 Juil. 2027	Présentiel - Casablanca
16 au 27 Août 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@afrique-formation.com
Web : https//www.afrique-formation.com

Afrique Formation — Tous droits réservés