

UNE JOURNÉE À AIGUES-MORTES

jeudi 6 octobre 2022

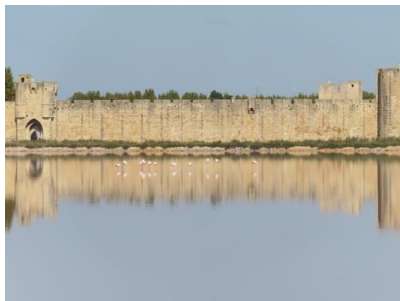
Cette journée se déroule en 3 espaces.



Le matin, Megg nous accueille pour une **visite de la cité fortifiée**.

La ville d'Aigues-Mortes est née en 1240 de la volonté de Louis IX, futur St Louis. Son objectif était de créer un port commercial sur la Méditerranée, principalement pour le sel. Mais ce port est construit à l'intérieur des terres (d'où le nom d'Aigues Mortes = eaux mortes). Le but de cette situation au milieu des marais était une meilleure protection. Le transport depuis la mer se faisait à l'aide de bateaux à fond plat. Louis IX a eu des difficultés pour peupler cette ville créée à partir de rien. Il a donc exonéré les habitants d'impôts locaux et leur a facilité l'accès au sel. Finalement, ce sont environ 2.000 personnes qui y vécurent.

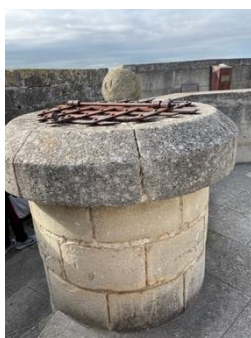
Le roi ne vit pas la fin de ces travaux ; ce sont son fils et son petit-fils qui les achevèrent.



Les remparts s'étendent sur 1,6km. À l'origine il s'agissait de hautes palissades et d'un château en bois qui ont brûlé depuis.

Un des joyaux le mieux conservé est la tour Constance (qui n'est pas le prénom d'une quelconque femme célèbre de l'époque mais correspond à la valeur ; de fait, à l'origine, son nom était «la grosse tour du roi»), de

41m de hauteur, surmontée du plus ancien phare de France. Les murs ont une épaisseur de 6m. Entourée de douves, elle est construite sur des pilotis en chêne, enfoncés à plusieurs mètres de profondeurs.



On pouvait y vivre. L'eau sur laquelle elle est construite vient d'une nappe phréatique ; ce qui a permis la construction d'un puits pour y accéder. Dans le sous-sol était une cave pour les aliments (viandes, poissons, ...) mais aussi le bois. Les murs y sont épais de 8 mètres, ce qui assurait une meilleure conservation. Il n'y a pas d'escalier pour y accéder. Le système permettant de se servir des marchandises, était une «cage à écureuil», installée sur la terrasse et manipulée par un



homme.



Sur le côté de la pièce principale, on peut admirer une cheminée qui n'a rien d'époque ; elle a été construite par Viollet Leduc qui n'a pas hésité à détruire certaines colonnes pour réaliser son «œuvre».

La tour était gardée par des arbalétriers ; un par fenêtre, ce qui évitait les angles morts et empêchait quiconque d'entrer sans être repéré.



L'épaisseur des murs est en fait du vide rempli de sable, de bois, de remblais qui amortissaient les chocs éventuels des boulets. La raison en était aussi économique puisque les murs étaient construits en pierre de Beaucaire, très chère.

La création de cette ville avait un but commercial mais aussi politique afin de contrer les velléités de Jacques 1^{er} de Catalogne qui voulait superviser le commerce méditerranéen. Il devait aussi se protéger du pays gardois, descendants des croisés.

Le roi reprend la Provence grâce à sa femme. En 1244 il tombe très malade ; mais survit. Il décide donc de partir en croisade considérant cette guérison comme un signe. Mais les croisades sont coûteuses en perte en hommes, en chevaux et en argent. Huit ont été lancées, et on pratiquement toutes été soldées par des échecs.

La plus grande réforme du règne de Louis IX concerne la justice. Avant lui, il n'y avait que les ordalies ; il a créé une justice équitable, dans laquelle pouvaient intervenir des preuves et des témoignages. Toutefois, la rouelle était conservée pour les pour les juifs.

Il meurt de scorbut (ce qui n'a été découvert qu'en 2018), aux portes de Carthage, à 56 ans après 2 croisades. On a conservé plusieurs parties de son corps comme des reliques. Pour cela, il a été cuit dans du vin rouge. Ici, il semble que l'on ait un petit doigt. Sa mâchoire est à Notre Dame de Paris ; son cœur à la Sainte Chapelle (non confirmé).

La ville est construite selon les normes romaines, avec des rues perpendiculaires. Les remparts contiennent 15 ouvrages côté sud, vers le port ; côté nord, seulement 2 portes pour favoriser la protection de la ville.



Sur la terrasse, la galerie était charpentée pour la protection des gardes.

Notre guide nous conte une anecdote : lorsque les Bourguignons ont envahi la tour, grâce à une trahison ; ils ont finalement été exterminés. Pour se débarrasser des cadavres, ils ont été salés et leur peau est devenue bleue. Depuis, les ennemis mortels sont appelés des «ventres bleus».

La Tour de Constance s'est ensuite retrouvée au centre des guerres de religion. La cité prend le statut de place de sûreté pour les protestants, de 1576 à 1622. Mais la politique royale organise une reconquête



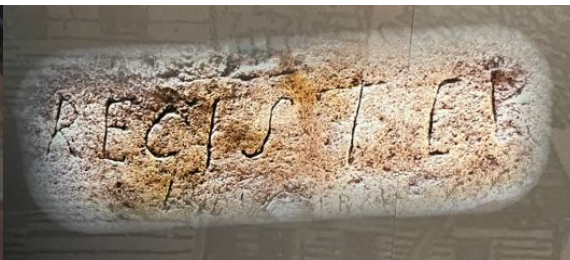
catholique, avec interdiction du protestantisme en 1685. À partir de février 1686, les protestants capturés seront alors emprisonnés dans la tour jusqu'en 1768.

Les hommes étaient logés en haut ; les femmes en bas.

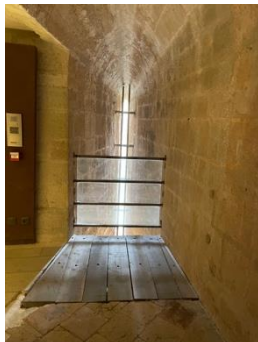
Elles dormaient sur des paillasses souvent humides, dont elles utilisaient la paille pour obstruer les meurtrières. Elles ne pouvaient manger que du pain rassis ; et si elles voulaient faire du feu dans la cheminée, celle-ci étant bouchée pour éviter les évasions, elles étaient enfumées. Ajouté à l'obscurité de la pièce, beaucoup perdaient la vue et par voie de conséquence, la raison.

Il y a donc eu beaucoup de décès. Les prisonnières pouvaient n'avoir que 6 mois. On a la trace d'adolescentes de 16 ans. Il y aurait eu 2 naissances.

La prisonnière la plus célèbre, Marie Durand est restée 38 ans dans la tour. Elle était la seule à savoir lire et écrire. Elle a correspondu avec sa nièce et les autorités étrangères. Une gravure sur la margelle lui est attribuée : «résister».



L'objectif de ces emprisonnements était d'obtenir l'abjuration de la religion protestante. Mais sur 200 emprisonnés 10 seulement ont abjuré. Les 14 dernières survivantes ont été libérées grâce au gouverneur de Montpellier, le prince Charles-Juste de Beauvau, malgré l'opposition au Roi qui n'avait autorisé que 4 libérations. Il les a libérées une à une pour plus de discrétion.



2 000 camisards se sont soulevés pour protéger les villages des massacres. Ceux qui ont été arrêtés ont été emprisonnés dans la Tour de Constance.

30 hommes ont cherché à s'évader pour éviter d'être envoyés sur les galères. Cela leur a pris 6 mois pour creuser la meurtrière à 20 m au dessus du canal. Ils sont descendus grâce aux cordes constituées avec des draps et des vêtements. 16 seulement ont pu partir. On ne sait pas si la corde s'est cassée ou s'il y a eu trahison. 10 ont pu atteindre la Suisse.



Beaucoup ont gravé leurs noms sur les murs. Le W qui figure devant correspond à «verbe» et «vérité», souvent associés à un cœur.

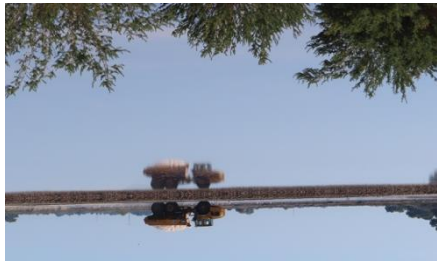
La tour a perdu son statut de prison avec l'Édit de Tolérance au moment de la révolution. Ensuite la tour n'a plus servi à rien.



L'après-midi, Laura nous conduit dans les **Marais Salants**. Ce domaine est le plus grand (8 000 ha) et le plus ancien de Méditerranée. Il s'étend sur 4 communes, 2 départements et concerne 2 régions.

L'origine date de Jules César qui, pour satisfaire les besoins de la nouvelle province de l'empire, mandata un ingénieur (Peccius) afin d'organiser la production du sel de mer à Aigues-Mortes. Le site est parfaitement adapté : situé légèrement en dessous du niveau de la mer, facile d'accès et de pratique et avec un climat qui favorise l'évaporation de l'eau.

A la fin du XVIIème siècle, 17 producteurs exploitaient l'enclos de Peccais. Mais à la suite de graves inondations du Rhône en 1842, ils se sont associés à un négociant montpelliérain pour créer, en 1856, La compagnie de Salins du Midi



45 000 m³ d'eau de mer sont pris au bout de l'Espiguette et circulent de bassin en bassin sur une cinquantaine de km, permettant la concentration en sel, l'eau de mer perdant près de 90% de son eau douce. La saumure ainsi obtenue forme des gâteaux de sel 10 cm d'épaisseur, récupérés dans des tables salantes. On y laisse encore 30 cm d'eau, afin d'éviter que les saletés se collent au sel.



La saison de production s'étend de mars à octobre. C'est à ce moment-là qu'on racle le gros sel,

qui sera broyé en usine pour donner le sel fin. Après raclage, le sel est transporté dans des salles de rinçage puis stocké en «Camelles», une



année. Celles que nous pouvons voir sont de 2020, 2021 et 2022. La récolte moyenne est de 250 000 tonnes par an. On se sert sur ces camelles en fonction de la demande. Les Camelles sont inondées de soleil, ce qui forme une croûte qui protège l'intérieur.

Le sel produit est alimentaire et industriel. La croûte est utilisée pour le déneigement et même pour la fabrication de certaines routes.



La raison pour laquelle la récolte est réalisée mi-octobre, c'est pour intervenir avant la période des « cévenoles ».



Pourquoi les étendues apparaissent-elles roses ? À cause de la présence d'une micro algue rose riche en bêta-carotène, la *Dunaliella Salina*. On la retrouve dans toute la Méditerranée. Mais ici, grâce à la concentration en sel, elle n'a pas de prédateur comme la micro crevette rose (*Artemias Salina*).

Cette dernière fait partie des mets préférés des flamands qui restent toutefois plus ou moins gris jusqu'à 3 ans ; ils rosissent de plus en plus jusqu'à 7 ans et restent dans la même couleur tout le reste de leur vie aux alentours de 37 ans. Ces micros crevettes sont également récupérées pour la fabrication des pastilles que l'on donne aux poissons rouges.

Sur les 8 000 ha de terrain, 6000 ha sont consacrés à la seule protection d'un réservoir de biodiversité, essentiellement la faune car en raison du sel, la flore est très succincte : la salicorne, la saladelle (aussi appelée lavande de mer) et la soude maritime qui servait autrefois à la fabrication d'un produit de lessive. Au milieu, les arbres sont un peu miséreux.



La Fleur de sel est créée par des cristaux qui ne coulent pas mais remontent à la surface et subissent le choc thermique entre la chaleur de la journée et la fraîcheur de la nuit. Le vent les ramène au bord de la table. Une seule table est exploitée du côté du Grau du Roi. Elle mesure 80 ha, contre 20 à 25 dans les autres salines. Elle est bien orientée, par rapport au vent, ce qui facilite les récoltes puisque la fleur de sel s'agglutine sur le bord de la table. Chaque récolte se fait par pelletés, à la main, sur 5 jours pour une longueur. Et on recommence la semaine suivante ; autant la semaine suivante. Elle est stockée dans des «big bags», en extérieur, pendant 10 mois pour qu'elle sèche avant d'être envoyée en usine. Elle est plus riche en magnésium que le sel «classique».

L'eau qui n'est pas utilisée dans le processus est renvoyée à la mer, à l'exception d'un étang de la ville où est conservée la saumure excédentaire pour l'année suivante. Il y a donc en principe toujours un an de saumure d'avance, ce qui permet de gagner 4 mois ans le processus de production.



L'après-midi se termine chez **André CALBA, sagneur traditionnel** depuis 50 ans à Vauvert.

Les sagneurs bénéficiaient du droit de couper le roseau depuis le moyen âge jusqu'aux années 80. En fait, depuis cette date, c'est surtout l'absence de roseaux qui explique la fin de l'exploitation de cette zone, la 3^{ème} en importance (la 1^{ère} étant à Arles, la 2^{de} en Normandie). De 800 000 à 1 000 000 de bouquets n'ont jamais été coupés.



Il en reste en Camargue, mais de moins bonne qualité ; la plus grande partie vient d'Autriche. Le ramassage se faisait à l'aide du sagnadou, puis les bouquets étaient envoyés dans des barques plates que le sagneur tirait, ce qui était plus ou moins dur selon qu'il y avait plus ou moins d'eau dans le marais.

Aujourd'hui, la récolte se fait à l'aide d'une machine à couper qui nettoie et lie en gerbes. C'est une machine adaptée aux petites surfaces de blé ou riz.

Dans son atelier, André CALBA confectionne des « paillassons » qui serviront de couverture pour les pergolas, la fabrication de parasols, brise-vent, ...

Parce qu'il participe à l'entretien des marais, au maintien de paysages exceptionnels et à une économie de tradition, ce travail répond parfaitement aux préoccupations de développement durable et à la protection des milieux naturels.

