

Loïc MÉNANTEAU (dir.), *Sels et salines de l'Europe atlantique*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2018, 503 p.

L'intérêt historiographique du sel et des salines atlantique ne se dément pas. Le début du XXI<sup>e</sup> siècle avait vu la parution de livres de référence faisant le point de la recherche – *Aux rives de l'incertain. Histoire et représentations du Moyen Âge à nos jours*<sup>42</sup>, *Le sel de la Baie : histoire, archéologie, ethnologie des sels atlantiques*<sup>43</sup>... –, alors que des ouvrages ou des articles traitaient de questions ou de bassins salicoles spécifiques, ainsi, dans le domaine breton, ceux faisant suite à des travaux d'archéologues (Serge Cassen, Marie-Yvane Daire...) et d'historiens (Gildas Buron, Jean-Luc Sarrazin...). Ces publications attestent des inflexions prises alors par la recherche. Longtemps, les études historiques sur le sel avaient privilégiés les commerces terrestres et maritimes, les espaces et les réseaux de la diffusion et la fiscalité étatique, faisant de l'État, dans sa logique fiscale, et de la demande extérieure, dans ses composantes structurelles, les régulateurs de la production. Désormais, inflexion majeure, au cœur de la recherche se placent les marais salants en eux-mêmes et leurs sociétés, en prenant en compte les aspects techniques, sociaux, économiques, les contraintes du milieu et les options choisies par les détenteurs du sol, c'est-à-dire les logiques internes des sociétés salicoles. Autres évolutions, la transformation du paysage des bassins salicoles nourrit une approche paysagère, alors que l'intérêt nouveau pour l'environnement conduit à mettre l'accent sur l'insertion de la production salicole dans les écosystèmes (parallèlement à la redécouverte de l'importance environnementale des zones humides) dans une perspective d'économie durable, et que certains auteurs portent leur intérêt sur le patrimoine (matériel et plus largement au titre du paysage culturel) et sur la patrimonialisation des marais salants et du sel (enjeux, acteurs et jeu des acteurs).

Rédigé dans le cadre d'un programme européen ECOSAL Atlantis, dont le but est de créer une route éco-touristique du sel appelée Sel traditionnel Atlantique, l'ouvrage dirigé par Loïc Ménanteau, géomorphologue et géoarchéologue mais également hispaniste, se place résolument dans les perspectives nouvelles de la recherche actuelle en faisant appel à des spécialistes reconnus (soixante-sept) venus d'horizons disciplinaires variés (histoire et archéologie, surtout, mais aussi anthropologie, biologie, écologie, géographie, géologie, ornithologie). Ce lien avec la recherche se lit encore dans l'appareil critique (relativement limité et placé à la fin du livre), l'importante bibliographie (donnée à la suite des notes et par chapitre), et la présence d'un index géographique.

---

42. BATA, Philippe, GUILLEMET, Dominique, PÉRET, Jacques, SOUBIRAN, Jean-Roger (dir.), *Aux rives de l'incertain. Histoire et représentations du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Somogy, éditions d'art, 2002, 372 p., qui envisage l'ensemble des marais, et pas seulement les marais salants.

43. HOCQUET, Jean-Claude et SARRAZIN, Jean-Luc (dir.), *Le sel de la Baie : histoire, archéologie, ethnologie des sels atlantiques*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2006, 411 p.

Toutefois, le livre présente d'autres aspects remarquables. C'est un « beau livre » (comme les Presses universitaires de Rennes savent désormais le faire), de grand format, agrémenté d'une iconographie importante (aucune page n'est vierge d'illustrations, mais souvent en comporte plusieurs), variée (cartes, plans, photographies actuelles ou de documents ou d'objets anciens..., avec un intérêt particulier pour les cartes et les plans anciens), souvent inédite, soigneusement et souvent longuement légendée. Cette iconographie est servie par une mise en page maîtrisée et dynamique faisant alterner articles et focus. D'autre part, sans prétendre à l'exhaustivité, le livre constitue une somme de l'état des connaissances actuelles sur les sites salicoles de l'Europe atlantique (en incluant au nord, ses mers bordières, Manche et mer du Nord, et accessoirement au sud une partie de la côte marocaine), en donnant à la biodiversité, au patrimoine et à sa mise en valeur touristique une importance particulière. Cette double ambition (formelle et de fond) explique le nombre important des contributions (soixante-sept qui peuvent regrouper des textes de plusieurs auteurs) et définit le lectorat ciblé par l'ouvrage : le grand public cultivé et les étudiants, en particulier en histoire, en cours de cursus pour lesquels il s'impose comme un ouvrage de consultation.

L'ouvrage s'ordonne en quatre parties. La première, « Production du sel et géohistoire des salines », est, en nombre de pages, la plus importante (207 p.). Dans un espace géographique qui s'étend de l'Écosse au détroit de Gibraltar et sur une durée qui court du Néolithique à l'optimum d'expansion de chacun des différents bassins salicoles, soit au cours du XIX<sup>e</sup> siècle pour certains d'entre eux (c'est dire, et on peut le déplorer, que le déclin de la saliculture artisanale atlantique à la fin du XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles n'est pas traité, ni sa reprise depuis les années 1970), sont analysées, de façon chronologique et comparative, les différentes techniques et leurs évolutions : ignition (cuisson dans des fours à sel d'une saumure contenue dans des récipients d'argile afin d'obtenir des pains de sel commercialisables) et évaporation solaire. La question du passage des techniques ignigènes à la technique solaire fait l'objet de mises au point à la lumière d'une découverte archéologique récente (saline romaine de Vigo en Espagne qui fait figure de chaînon manquant dans l'évolution conduisant aux marais salants). Les paysages que ces techniques ont fait naître sont étudiés, de même que les outils et les architectures liés à la saliculture. Concernant en partie ou totalement la Bretagne, citons les contributions de : S. Cassen (« Préhistoire du sel atlantique ») ; Jacques Santrot (« *L'or blanc* de l'Atlantique : le sel de la Protohistoire au haut Moyen Âge des îles Britanniques à Gibraltar ») ; M.-Y. Daire (« Une archéologie du sel en Bretagne ») ; Philippe Forré et L. Ménanteau (« Four à sel en Loire-Atlantique ») ; G. Buron *et alii* (« Géoarchéologie antique de la lagune de Guérande », « Anciennes salines côtières de la Manche au détroit de Gibraltar ») ; G. Buron (« Évolution historique du bassin salicole de Batz-Guérande ») ; « Une saline guérandaise au XVII<sup>e</sup> siècle », celle représentée par un dessin du hollandais Lambert Doomer, et « Architecture et saliculture atlantique », celle des cabanes temporaires sur le marais, des entrepôts de stockage et au XIX<sup>e</sup> siècle des infrastructures de traitement de la production) ; J.-L. Sarrazin (« Les marais salants d'entre Loire et Gironde au Moyen Âge et à l'époque moderne »).

La deuxième partie « Commerce et usage du sel » donne lieu, sans doute en raison de son caractère plus traditionnel, à un traitement plus rapide (106 p.) et moins systématique (pas de développements spécifiques sur le sel de Baie ou celui de Brouage, à la différence du commerce des sels de Sétubal et Cadix, au XIX<sup>e</sup> siècle pour ce dernier). Après une mise au point de Jean-Claude Hocquet (« Navigation et transport du sel Atlantique »), se trouvent des focus de G. Buron (« Bateaux du sel des marais salants de Guérande », « Augustin Maillard, une figure du commerce traditionnel du sel de Guérande au XIX<sup>e</sup> siècle »), et des articles de G. Buron (« Les principaux usages du sel » ; Claire Voisin-Thiberge *et alii* (« La gabelle et la contrebande du sel dans la région d'Ancenis, entre Anjou et Bretagne »)), suivis d'autres focus (Ivan Day, « l'usage du sel dans la fabrication de glace » ; Marja et L. Ménanteau, « Le sel de table », agrémenté de photos de salières de luxe et plus populaires).

La troisième partie « Biodiversité des salines » paraît réduite à la portion congrue (47 p.) mais elle traite d'un aspect et d'enjeux essentiels. Elle comporte des développements à l'échelle de la façade atlantique concernant la biodiversité, l'avifaune et l'habitat des oiseaux d'eau et terrestres des salines. La gestion actuelle dans le cadre d'espaces protégés (site Ramsar, Natura 2000, réserves ou parcs naturels...) est également abordée. Concernant spécifiquement la Bretagne, citons deux focus (Anne Bonis, « Biodiversité dans les salines abandonnées. Exemple du marais Breton-Vendée » ; Éliisa Grégoire et Laurent Godet, « La Gorgebleue à miroir de Nantes », un oiseau dont l'espèce est de nos jours en expansion).

Enfin, la quatrième partie présente le potentiel éco-touristique des douze sites faisant partie du projet « Sel traditionnel route de l'Atlantique » et ceux (dix) aspirant à y participer. La Bretagne est représentée, dans la première catégorie, par le bassin de Batz-Guérande et son musée des Marais salants de Batz-sur-Mer, centre d'histoire et d'ethnologie du sel atlantique, et, dans la seconde, par le Bassin du Mès (Parc naturel régional de Brière).

Au total, à tous les points de vue (historique, géographique, ethnologique, environnemental...), une vision large (les apports sur la saliculture au Royaume-Uni et en péninsule Ibérique, servis par des contributions en français ne sont pas un des moindres intérêts de l'ouvrage), mais faisant une large part à la Bretagne, qui rappelle, s'il en était besoin, que le sel et les territoires salicoles, dont la diversité est à souligner, ont eu une importance que notre monde actuel ne connaît plus (J. Santrot fait du sel pour les périodes anciennes un « moteur de civilisation »). Il souligne encore les atouts de ces territoires en termes de production (encore présente), de biodiversité et révèle leur potentiel éco-touristique.

Si l'on accepte le parti pris déséquilibré entre les trois premières parties, les reproches sont seulement de nature formelle : fond de couleur foncé que reçoivent certains textes, taille réduite de certaines légendes de cartes et de certaines illustrations..., et absence d'une bibliographie générale.

Alain GALLICÉ