

Les marais salés

par

Henri COURBET

Le sel rencontré dans presque toutes les manifestations où s'exprime la vie est curieusement la combinaison chimique de deux éléments incompatibles avec le maintien de la vie. Le chlore, très actif, s'attaque à une grande quantité d'autres éléments pour donner des composés hostiles à la vie (antiseptiques, gaz asphyxiants, organochlorés, etc..). Le sodium, lui aussi très réactif, est ce métal qui décompose à froid l'eau considérée comme la source de la vie.

Et c'est pourtant leur combiné, le sel ordinaire ou chlorure de sodium qui est associé aux êtres vivants et à leurs milieux. Il en est même un élément nécessaire puisqu'il est retrouvé dans la plupart des liquides organiques (sang, sueur, urine, par exemple). D'où la nécessité d'une concentration légère, mais permanente, donc de sa consommation obligatoire.

L'histoire des premiers hommes apparus à la période dite paléolithique, nous a appris que leur alimentation liée à leur activité de nomade et de chasseur-cueilleur, était constituée de la chair de leurs proies. Ces viandes crues leur apportaient un taux suffisant de sel pour qu'ils n'aient pas l'obligation d'en rechercher. On retrouve cette situation chez les peuples nordiques actuels qui se nourrissent de viande crue, celle des phoques.

La dispersion ultérieure des humains sur la planète accompagnée de leur accroissement les a contraints à un autre type d'activité, celui d'agriculteur et d'éleveur. Or, les plantes, à la base de leur alimentation ne contiennent pas de sel ou très peu, il leur a donc fallu s'en procurer dans des espaces soit terrestres liés aux déserts, soit maritimes. Loin de ces sources, le sel a permis de conserver des aliments vite périssables, surtout les viandes. D'où la recherche accentuée de sources salées. Cette faim physiologique de sel a été augmentée par la gastronomie, les salaisons développant le goût qui s'est accru progressivement.

En raison des conflits quasi permanents, il a fallu assurer l'alimentation des combattants mais surtout celle des non-combattants. Or le féodalisme a privé la majorité du peuple du droit à la consommation de viandes par l'interdiction de la chasse. La solution étant la consommation des poissons de mer, les harengs, qui ont proliféré par millions à la belle saison. La demande constante a incité les pêcheurs à constituer des réserves conservées dans le sel. Ainsi à cette époque, les harengs saurs ont sauvé les peuples de la famine. Plus tard, la pêche à la morue a remplacé celle du hareng et les consommateurs ont été d'autant plus nombreux que la viande coûtait très cher.

Mais ce besoin de sel a été augmenté par la gastronomie, les salaisons développant le goût. On s'est abstenu des aliments fades, les gourmets recherchant, les aliments salés : jambons, saucisses et saucissons, et autres cochonnailles, et même apéritifs salés (cacahuètes, pistaches, bretzels...)

Cette faim de sel n'est pas seulement une obligation humaine. Les mammifères herbivores réclament du sel. Ce besoin est très visible chez les ruminants arctiques (rennes, bœufs musqués) qui se précipitent sur les roches salines quand la neige a fondu.

Ainsi une vache consomme annuellement seize kilos de sel. Les éleveurs en plaine et en montagne réclament du sel pour satisfaire leur bétail. Ce besoin pourrait-il être satisfait par la consommation des plantes halophiles ?



Celles-ci se rencontrent en bordure de mer ou sur des terrains, rivières et étangs situés sur des terrains salifères comme ceux du Trias inférieur en Lorraine. Mais elles sont dispersées et ont une aire limitée. Leur nombre spécifique reste modeste dans la partie occidentale de l'Europe où elles se concentrent dans des régions recevant alternativement des eaux salées et des eaux douces. Ce qui rappelle le régime hydraulique des mangroves.



Une seule plante de nos régions, la Salicorne (*Salicornia herbacea*) appelée Passe-pierre, est totalement adaptée aux milieux salés. Son appareil végétatif se trouve considérablement modifié, aux feuilles et tiges épaissies et réduites ainsi que ses fleurs. Son contenu cellulaire possède une pression osmotique élevée créant une barrière initiale. De plus comme d'autres halophytes, elle possède des glandes à sel qui rejettent l'excès de sel.



Sur le terrain, à quelque distance de la Salicorne, on peut trouver la Guimauve (*Althaea officinalis*) qui a modifié et limité le nombre de ses racines,



des Graminées ayant réduit leur taille (*Puccinellia distans*),



un Jonc,(*Juncus gerardii*),

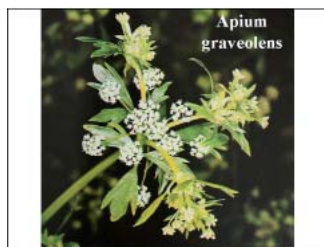


un Aster (*Aster tripolium*),



une Chénopodiacée (*Atriplex prostrata*) aux feuilles hastées caractéristiques, et d'autres plantes flottantes représentant de petites familles contenant peu d'espèces.

D'une façon générale, parmi les plantes proches des lieux humides, il se trouve souvent quelques espèces qui s'accommodent d'une légère teneur en sel,



dont le Céleri sauvage à odeur forte (*Apium graveolens*),





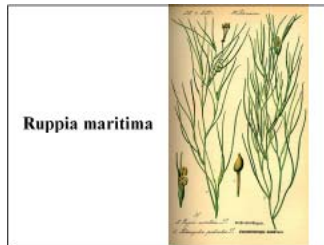
Triglochin palustre

le Troscart (*Triglochin maritima* et *palustre*),



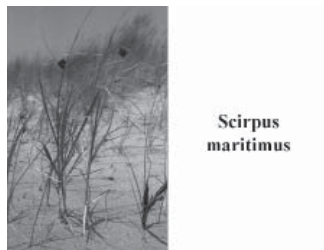
Ranunculus baudotii

des Renoncules (par exemple *Ranunculus baudotii*),



Ruppia maritima

une Monocotylédone très rare (*Ruppia maritima*), une Monocotylédone très rare (*Ruppia maritima*),



Scirpus maritimus

une Cypéacée (*Scirpus maritimus*), sans compter les nombreuses Algues.

Toutes ces espèces ne sont pas obligatoirement présentes lors des herborisations, il faut tenir compte de la saison et du climat annuel.