

Voyage de la SDAE 33 à l'Ile de Ré

8 septembre 2015

Cap sur l'Ile-de-Ré !

Tôt le matin, le 8 septembre 2015, 48 anciens exploitants montent en bus en direction de la très belle île charentaise !

Michel Pelletier, Président de la SDAE de la Charente-Maritime, et son épouse accueillent le groupe girondin dans la distillerie traditionnelle de la cave Uniré, dans laquelle il occupe le poste de Président d'honneur. Il présente l'Ile-de-Ré dans son ensemble, 85 km², 10 communes, 25 000 ha, 18 000 habitants permanents et ...160 000 pendant l'été !

Différentes productions agricoles la composent : vignes (600 ha), pomme de terre AOP (200 ha), marais salants (600 ha) et bien sûr l'ostréiculture.

Michel Pelletier, ancien viticulteur et producteur de pomme de terre, décrit la production des célèbres Cognac, pineau et vin de pays Ile-de-Ré.

Après la visite de la cave, le groupe se dirige vers St Martin de Ré pour admirer la citadelle de Vauban puis le port situé au cœur du village. Cette balade est tout simplement magnifique !

Direction le traditionnel déjeuner à l'ambiance toujours aussi chaleureuse !

Pendant le trajet le guide livre certaines informations sur l'île : les espaces naturels et agricoles protégés comme des monuments historiques, les contraintes environnementales multiples et variés et le souci du renouvellement des agriculteurs...

A la découverte des marais salants !

Le Président de la Coopérative des Sauniers de l'Ile-de-Ré sur ses marais salants nous accueille. La coopérative compte 73 adhérents et une vingtaine de producteurs sont indépendants. La saison débute au mois de mai et se termine en septembre, il faut amener la concentration d'eau de mer avec un système d'évaporation dans les bassins pour obtenir une concentration qui fait apparaître le sel. Ce dernier se cristallise dans le fond du bassin, il grossit et remonte à la surface par la pression pour donner naissance à la fleur de sel.

Dans une aire de concentration, 40 kg sont récoltés tous les deux jours. Et lorsqu'il pleut, il n'y a pas de sel car l'eau de pluie le dilue. En moyenne, la coopérative produit 2 000 tonnes de sel par an. Un producteur de sel peut vivre de ce métier s'il possède environ 10 hectares.

Arrivée à l'Huître de Ré, non loin des marais salants, où Tony et Brigitte réservent un accueil très enthousiaste au groupe. Le métier d'ostréiculteur est présenté à la manière d'un one man show, au milieu des outils de travail d'époque. Un film est diffusé expliquant parfaitement la vie de l'huître au stade d'un naissain jusqu'à sa mise en colis. L'histoire de l'huître est contée avec passion et détail, un véritable régal tout comme la dégustation qui clôture cette belle journée.

Des paysages plein la tête, de bons moments partagés, des gens passionnés, un beau voyage !