

ÉCOMUSÉE DE LA BAIE DU MONT SAINT-MICHEL, VAINS

FÊTE DU SEL, DIMANCHE 10 SEPTEMBRE 2023

En partenariat avec le Comité des fêtes de Vains, l'Écomusée de la Baie du Mont Saint-Michel, propriété du Conservatoire du Littoral géré par le Département de la Manche, organise la deuxième édition de la « Fête du Sel », dimanche 10 septembre 2023, de 10h à 18h.



ÉCOMUSÉE de la Baie

du Mont Saint-Michel - Vains / Saint-Léonard

02 33 89 06 06 - musee.vains@manche.fr

ecomusee-baie.manche.fr

 Patrimoine et musées de la Manche

 Conservatoire du littoral



LA MANCHE
LE DÉPARTEMENT 

LA FABRICATION DU SEL DE L'AVRANCHIN MISE À L'HONNEUR

Cette journée est l'occasion de découvrir et de mettre à l'honneur la technique de fabrication du sel de l'Avranchin qui a existé du IX^e au XIX^e siècle dans la baie du Mont Saint-Michel.

C'est précisément sur un site de production de ce sel de l'Avranchin qu'est implanté l'Écomusée. Aujourd'hui, c'est le seul endroit qui valorise le métier ancestral de saunier avec la technique du sel ignifère (par l'action du feu) utilisée dans la baie du Mont Saint-Michel.



Au menu de cette journée : des ateliers et des démonstrations en lien avec cette histoire locale, tels que la réalisation de la saumure et la fabrication du sel de la baie ; des contes sur le sel et l'eau salée ; une sortie découverte des plantes halophiles suivie d'une dégustation ; des jeux et des énigmes (comprendre la marée, la densité...). **Le tout gratuitement et pour tous les âges !**

DÈS 10H, DES DÉMONSTRATIONS ET DES ANIMATIONS SUR LE SITE

• LA FABRICATION DE LA SAUMURE ET DU SEL DE L'AVRANCHIN



Pendant plusieurs siècles, la production de sel ignifère constitue une des principales activités économique de la Baie et plus précisément de Vains. Du IX^e au XIX^e siècle, le sel a imprégné les rivages de l'Avranchin, avec **225 salines** au XVIII^e siècle le long du littoral.

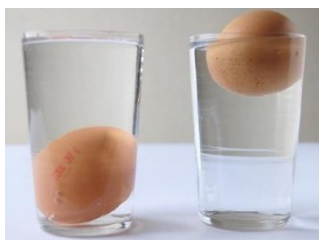
Au cours de la belle saison, profitant de l'ensoleillement et de l'évaporation, se forme sur les grèves une pellicule de sable fin fortement chargée de sel : **le sablon salé**. Ce sablon est récolté par le saunier puis stocké sur les mondrins.

Après son lessivage, le saunier récupère la saumure avant d'être mise à chauffer dans les « plombs », plats rectangulaires où l'eau va se vaporiser, à l'intérieur de sa saline. Au bout d'une heure et demie, le sel commence à cristalliser et le saunier peut enfin récupérer sa production.



Ce dimanche 10 septembre, le saunier chauffera sa saumure toute la journée. Il sera possible d'échanger avec lui et de découvrir cette technique ainsi que l'histoire de la fabrication du sel de l'Avranchin.

• DES JEUX ET DES ENIGMES EN AUTONOMIE



Tout au long de la journée, différents jeux en autonomie seront proposés pour tous les âges.

Au programme : des énigmes sur la fabrication du sel et le phénomène des marées, des expériences sur la densité de l'eau, des jeux sur les expressions et même des vidéos explicatives !

- **DES ATELIERS ENCADRÉS**



Accompagnés d'un animateur, les petits comme les grands pourront s'initier à la réalisation d'animaux ou d'objets en **pâte à sel** ainsi qu'à la création de verres à rapporter à la maison et à colorer grâce **au sel et aux craies**. Ces pots peuvent être agrémentés de végétaux.



- **LA SORTIE DÉCOUVERTE DES PLANTES HALOPHIQUES**

À 14h, à l'occasion d'une balade entre herbus et bocage, les plus curieux pourront découvrir les plantes sauvages et comestibles de ces milieux, en compagnie de **la guide nature de la baie, Anne-Laure Falguières**.

La sortie sur les herbus permettra de découvrir les plantes halophiles, ces plantes qui aiment le sel, telles que la salicorne, l'obione, la soude ou encore la pucinellie.

Cette sortie découverte sera suivie d'une dégustation.

Nombre de places limité – Contact et réservation : 02 33 89 06 06.



- **UNE VISITE CONTÉE SUR LA MER ET LE SEL**



À 11h30 et à 15h, une conteuse emmènera les visiteurs à la découverte des différentes légendes locales **autour de l'eau salée et du sel**.

Avec des textes issus de *Légendes, croyances et superstitions de la mer. La mer et le rivage* de Paul Sébillot ou de *Vingt-trois récits du Mont Saint-Michel* de Jean Muzi, cette visite permettra de voyager au travers des histoires merveilleuses de la baie du Mont Saint-Michel qui imprègnent encore aujourd'hui l'imaginaire touristique.

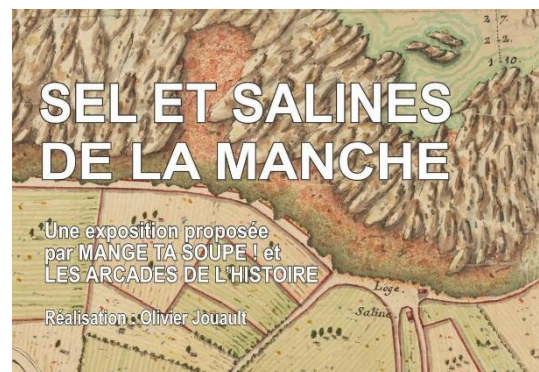
DES EXPOSITIONS LOCALES À DÉCOUVRIR

- **« SEL ET SALINES DE LA MANCHE » par *Mange ta soupe !***

Les associations de Carentan ***Mange ta soupe*** et ***les Arcades de l'Histoire*** se sont associées pour créer une exposition autour des anciennes salines du département de la Manche. Elle raconte **le passé « salicole »** des territoires et l'importance de cette activité autrefois.

Une première partie revient sur le mode de fabrication du sel blanc et sur les conditions très réglementées de sa production et de sa consommation.

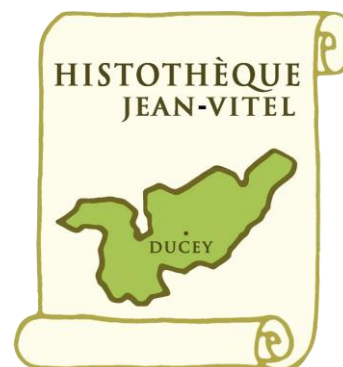
La deuxième partie présente les derniers espaces de salines autour de la baie du Mont Saint-Michel, du havre de La Vanlée, de ceux de Lessay, de Portail, dans le Val de Saire et sur la côte est du Cotentin, ainsi que dans la baie des Veys.



• CARTOGRAPHIE DES SALINES DE LA ROCHE TORIN

Historiquement basée sur le canton de Ducey, l'**Histothèque Jean-Vitel** est une association qui recueille et archive des documents pour sauvegarder le passé du canton de Ducey. L'Histothèque organise régulièrement des expositions avec des présentations qui ont lieu dans une commune du canton, en alternance avec Ducey.

Parmi ses travaux, l'Histothèque s'est intéressée aux anciennes salines bordant le rivage de la baie du Mont Saint-Michel, autour de la Roche Torin, et à leurs sauniers. Les communes de Céaux et Courtils sont ainsi concernées. Une cartographie de cette zone en 1809 sera présentée à l'Écomusée.



ENCORE UN PEU DE TEMPS LIBRE ?

Cette journée est l'occasion de visiter ou revisiter l'Écomusée



Sur plus de 400 m², l'exposition permanente « *Les hommes, la nature et les paysages de la Baie* » permet de découvrir les différents milieux - la mer, la terre et l'air - et leurs « occupants ».

La visite vous fait remonter l'échelle du temps pour comprendre l'histoire des paysages de la Baie. Une grande fresque vous permet de suivre la vie de plusieurs animaux « vedettes » au fil des saisons et d'observer ce milieu passionnant, complexe mais fragile.

Deux activités humaines anciennes sont mises en valeur : la pêche à pied qui se pratique toujours en Baie, et la fabrication du sel ignifère. Ces différents espaces, agrémentés de films, maquettes, de bornes interactives et d'un atelier de saunier sont à la portée de tous.

À DEUX PAS DE L'ÉCOMUSEE...

La Fête du Sel à pied est organisée conjointement avec la Fête de la Baie du Comité des fêtes de Vains.

Aux abords directs de l'Écomusée, dans le village et vers le prieuré de Saint-Léonard seront installés une brocante, un marché du terroir, une exposition de véhicules anciens ainsi qu'une restauration sur place sous chapiteau.

De nombreuses animations et ateliers pour enfants, seront proposés et un apéro-concert clôturera cette journée dans l'enceinte de l'Écomusée.



L'Écomusée de la Baie est ouvert gratuitement le dimanche 10 septembre 2023, de 10h à 18h.



Informations pratiques

Ecomusée de la Baie du Mont Saint-Michel
Route du Grouin du Sud – 50300 Vains/St-Léonard
Tél : 02 33 89 06 06
Courriel : musee.vains@manche.fr
Facebook : Patrimoine et musées de la Manche
Renseignements sur le site : ecomusee-baie.manche.fr

