

MARI NHAS DE SAL...CASTRO MARIM

Trois méthodes de production de sel de mer sont rassemblées dans la réserve naturelle de Castro Marim :

- les marais salants traditionnels où le travail est manuel ;
- les salins semi-industriels où la mécanisation est très présente mais la récolte s'effectue encore à la main ;
- les salins industriels totalement mécanisés.

Il en résulte une diversité de milieux sursalés très favorables à la diversité biologique.

D'un point de vue économique, les marais traditionnels sont les plus en difficulté mais le sel est reconnu pour sa qualité (labellisé *Nature et Progrès*). Des programmes de formation pour les jeunes et la commercialisation de nouveaux produits tels que l'eau physiologique (« Mãe d'água ») permettent d'espérer la restauration d'anciens marais.



Depuis la création des salins industriels, les flamants roses fréquentent en grand nombre la réserve naturelle de Castro Marim.
(12/11/03, Salins de Solvay, Castro Marim)

Entre ciel et mer..marais traditionnels noyés pour l'hiver (13/11/03)

Nombre de producteurs : une dizaine à produire du sel traditionnel et deux sociétés à produire du sel industriel

Production : 3000 tonnes en moyenne pour le secteur traditionnel

Type de marais : Industriel et Traditionnel

Surface des salines : Plus de 700 hectares au total en saliculture

Mesures de protection : Tous les marais salants sont classés en Réserve Naturelle et en Site Ramsar.

Pour plus d'infos : www.icn.pt (réserve naturelle) et tradisal@sapo.pt (Associação dos Produtores de Sal Marinho Tradicional do Sotavento Algarvio)