

Présent dans la mer et sous terre, le sel est l'un des minéraux les plus abondants sur la planète. Le plus ancien procédé permettant de récolter le sel de mer est l'extraction. Cette technique consiste à recueillir l'eau de mer dans les marais salants et récupérer le sel après évaporation de l'eau. Utilisé dans le monde entier, il sert de condiment et de conservateur, notamment dans l'industrie alimentaire.

1 À Guérande (Loire-Atlantique), les diamants sont naturels. Dans les salines, quand vient l'été, une blanche scintillation illumine l'eau, parfois teintée de rouge. En une journée, des milliers de cristaux se forment comme par magie. Rien n'est plus simple que le sel de Guérande, fruit de l'eau de mer, du soleil et du vent. Mais il faut tout l'art des paludiers, transmis oralement de génération en génération, pour que ses pépites resplendissent dans le monde entier.

Procédés de récolte

L'eau de mer s'écoule dans d'ingénieux labyrinthes : elle pénètre par un canal dans des réservoirs de chauffe de moins en moins grands, qui permettent d'alimenter, grâce à une trappe en ardoise, des bassins de 70 mètres carrés - les œillets. Le processus de cristallisation dure vingt-quatre heures, comme l'explique Lionel Charreau, un paludier indépendant qui fournit les plus grandes tables de Paris et de la région : « Au fur et à mesure de la journée, l'eau salée s'évapore sous l'effet de la chaleur et du vent. La salinité augmente jusqu'à atteindre, dans l'après-midi, son point de saturation : à partir de 250 grammes de sel par litre d'eau, les bactéries halophiles meurent et forment des grains qui s'accumulent. »

Le gros sel représente la quasi-totalité de la récolte. Il est pris dans le fond des œillets et roulé vers les bords. Sa couleur est naturellement grise, car il contient des fines particules d'argile riches en oligo-éléments, mais chaque artisan y met son grain de sel, en quelque sorte.

Un autre sel, rare et noble, apparaît parfois en fin de journée, quand souffle le vent sec venant de l'est. Une mince pellicule de cristaux minuscules se forme alors sur la surface : c'est la fleur de sel, pure, lumineuse, presque immaculée, dont la texture est moins dense et plus tendre. Délicate, elle est « cueillie » à l'aide d'une spatule de quelques millimètres d'épaisseur, sans jamais toucher l'argile du fond.

Utilité du sel

« La fleur de sel, la vraie, apporte une douce petite pointe d'iode que l'on jette sur le plat, juste avant l'envoi ! » vante Marie-Paule Pouliquen, directrice marketing des beurres, qui l'incorpore dans ses mottes.

« La fleur de Guérande apporte un peu d'acidité et du croustillant, sans trop saler, apprécie le chef Éric Guérin. Je l'utilise comme un matériau de construction : elle donne du relief à une persillade de sanglier où se fixe en petits cristaux fondants sur un canard au four, tandis que le gros sel est utilisé pour parfumer les bouillons ou pour pomper le surplus d'eau d'un poisson. »

Pour donner du pep à des poissons, à des grillades ou à des viandes blanches, certains paludiers se sont mis à développer des fleurs de sel aromatisées aux algues, aux herbes, au piment d'Espelette, au citron, à l'anis vert ou au kashmiri masala (une épice indienne).

Un patrimoine en danger

C'est un miracle si l'artisanat de la collecte du sel n'a pas complètement disparu. Dans les années 1970, le sel de Guérande n'arrive pas à se démarquer des sels industriels raffinés. « À l'époque, sur les tables et dans la cuisine, le sel est un produit banal, sans origine ni qualité particulière », souligne Ronan Loison, directeur général de la coopérative **le Guérandais**.

Les quelques 2000 hectares de marais sont menacés par des projets de marina et de quatre-voies, contre lesquels les paludiers se fédèrent. Aujourd'hui, le site est classé et compte près de 300 paludiers, dont 200 livrent à la coopérative plus de 11000 tonnes de sel ; 20 % partent à l'exportation, notamment au Japon et aux États-Unis. En 1991, leurs efforts sont récompensés par l'obtention du **Label rouge** et, en 2012, par une **indication géographique protégée (IGP)**, qui garantit l'origine et la qualité du produit.

1- **Complétez** le tableau suivant avec des informations tirées du paratexte. [¾pt]

Qui	Où	Quoi

2- Quelle est la nature ou le genre de ce document ? [½pt]

3- a) **Transformez** le titre du texte par une phrase interrogative qui commence par « pourquoi » ? [¼pt]

b) Quel type de texte annonce cette question ? [¼pt]

c) **Citez** 4 caractéristiques relatives à ce type de discours. [½pt]

4- **Relevez** la bonne réponse. [¾pt]

a) Le fruit de l'eau est :

- une périphrase
- une énumération
- une métaphore

b) L'Express est :

- un guide touristique
- un journal
- une revue scientifique

c) Le texte est construit à :

- la 1^{ère} personne
- la 3^{ème} personne

5- À quel domaine se rattache-t-il ? **Justifiez**. [¼pt]

6- **Expliquez** la procédure de la récolte du sel. [½pt]

7- Quels sont les 2 types de sel dont il est question dans cet article ? Quelles sont les caractéristiques de chacun ? [¾pt]

8- À quoi sert le sel produit dans les salines ? [¾pt]

9- Quels facteurs menacent les salines actuellement ? [½pt]

10- **Relevez** une énumération dans le 1^{er} §. [¼pt]

11- À quoi servent les 2 points et les parenthèses dans le chapeau ? [½pt]

12- **Identifiez** les sous-thèmes. [½pt]

13- **Indiquez** la valeur des connecteurs logiques suivants : [1pt]

a) Mais (L : 7)

b) pour que (L : 9)

c) car (L : 28)

d) si (L : 60)

14- a) Quel est le temps dominant dans cet article ? Quelle est sa valeur à partir d'exemples ? [½pt]

b) **Expliquez** son emploi. [½pt]

15- **Mettez** à la voix active la phrase suivante : [1pt]

a) La fleur de sel est utilisée par les cuisiniers.

b) Les paludiers récoltent le sel.

16- **Faites** l'analyse logique de la phrase suivante. [1pt]

C'est un miracle si l'artisanat de la collecte du sel n'a pas complètement disparu.

Proposition	Nature	Fonction

17- **Établissez** un rapport logique de cause ou de conséquence entre les propositions. [1pt]

a) La salinité augmente ; l'eau s'évapore.

b) Le sel est utilisé dans les préparations des plats ; il participe au patrimoine alimentaire.

Éléments de réponse

-I- Questions de compréhension :

1- **Complétez** le tableau suivant avec des informations tirées du paratexte. [$\frac{3}{4}$ pt]

Qui	Où	Quoi
<i>Le journaliste Romain Rosso</i>	<i>Dans l'Express N° : 3260</i>	<i>La collecte du sel / Comment recueillir le sel</i>

2- Quelle est la nature ou le genre de ce document ? [$\frac{1}{2}$ pt]

Article de presse parce qu'il est extrait d'une revue intitulé l'Express d'après la référence et la mise en page.

3- a) **Transformez** le titre du texte par une phrase interrogative qui commence par « pourquoi » ? [$\frac{1}{4}$ pt]

Pourquoi la collecte du sel est une pratique millénaire ?

b) Quel type de texte annonce cette question ? [$\frac{1}{4}$ pt]

Il annonce le type explicatif.

c) **Citez** 4 caractéristiques relatives à ce type de discours. [$\frac{1}{2}$ pt]

- *La fréquence des connecteurs logiques ;*
- *il est écrit à la 3^{ème} personne ;*
- *il répond aux questions comment et pourquoi ? ;*
- *l'emploi du présent atemporel ;*
- *l'emploi des parenthèses explicatives ;*
- *les 2 points explicatifs ;*
- *le vocabulaire scientifique et technique ;*
- *la structure en 3 étapes*

4- **Relevez** la bonne réponse. [$\frac{3}{4}$ pt]

a) Le fruit de l'eau est *une périphrase*

b) L'Express est *une revue scientifique*

c) Le texte est construit à *la 3^{ème} personne*

5- À quel domaine se rattache-t-il ? **Justifiez.** [$\frac{1}{4}$ pt]

Au domaine du patrimoine alimentaire d'après la rubrique en haut de la page.

6- **Expliquez** la procédure de la récolte du sel. [$\frac{1}{2}$ pt]

Pour récolter le sel, il faut d'abord que l'eau de mer arrive dans les salines ou bassins de chauffe appelés œillets. Et à ce moment commence le processus de cristallisation qui dure 24 h. L'eau s'évapore et les cristaux de sel apparaissent, notons que 250 g se forment par un litre d'eau.

7- Quels sont les 2 types de sel dont il est question dans cet article ? Quelles sont les caractéristiques de chacun ? [$\frac{3}{4}$ pt]

Le 1^{er} : c'est « le gros sel » (L : 26) couleur grise car il contient de petites particules d'argile.

Le 2^{ème} : la « fleur de sel » (L : 35) pure, lumineuse, immaculée parce qu'elle est recueillie délicatement à l'aide d'une spatule sans toucher l'argile du fond des salines.

8- À quoi sert le sel produit dans les salines ? [$\frac{3}{4}$ pt]

À cuisiner, à conserver la viande, le poisson, à la fabrication du pain, pour donner du goût aux aliments, et la fleur du sel s'utilise dans la cuisine des plats parfumés pour leur donner des saveurs uniques (par les chefs des plus grands restos).

9- Quels facteurs menacent les salines actuellement ? [$\frac{1}{2}$ pt]

Elles sont menacées par les projets de construction des routes, des autoroutes à quatre voies, par la construction des promenades à pied avec corniche...

10- **Relevez** une énumération dans le 1^{er} §. [¼pt]

Fruit de l'eau de mer, du soleil et du vent.

11- À quoi servent les 2 points et les parenthèses dans le chapeau ? [½pt]

Les deux points sont explicatifs.

Les parenthèses servent à illustrer et à expliquer.

12- **Identifiez** les sous-thèmes. [½pt]

1• *Procédés de récolte.*

2• *Utilité du sel.*

3• *Un patrimoine en danger.*

13- **Indiquez** la valeur des connecteurs logiques suivants : [1pt]

a) *Mais (L : 7) → l'opposition*

b) *pour que (L : 9) → le but*

c) *car (L : 28) → la cause*

d) *si (L : 60) → la condition*

14- a) Quel est le temps dominant dans cet article ? Quelle est sa valeur à partir d'exemples ? [½pt]

Le temps dominant est le présent, sa valeur est : vérité générale.

Exemples : faut (L : 7) / permettent (L : 14) / dure (L : 16) ...

b) **Expliquez** son emploi. [½pt]

Pour exprimer des certitudes vraies et réelles d'ordre scientifique et technique concernant la collecte du sel.

15- **Mettez** à la voix active la phrase suivante : [1pt]

a) La fleur de sel est utilisée par les cuisiniers.

Les cuisiniers utilisent la fleur du sel.

b) Les paludiers récoltent le sel.

Le sel est récolté par les paludiers.

16- **Faites** l'analyse logique de la phrase suivante. [1pt]

C'est un miracle **si** l'artisanat de la collecte du sel n'a pas complètement **disparu**.

Proposition	Nature	Fonction
<i>C'est un miracle</i>	<i>proposition principale</i>	<i>Pas de fonction</i>
<i>Si l'artisanat de la collecte du sel n'a pas complètement disparu</i>	<i>proposition subordonnée conjonctive introduite par « si »</i>	<i>complément circonstanciel de condition du verbe de la principale « est ».</i>

17- **Établissez** un rapport logique de cause ou de conséquence entre les propositions. [1pt]

a) La salinité augmente ; l'eau s'évapore.

La salinité augmente parce que l'eau s'évapore. (Rapport de cause)

b) Le sel est utilisé dans les préparations des plats ; il participe au patrimoine alimentaire.

Le sel est utilisé dans les préparations des plats c'est pourquoi il participe au patrimoine alimentaire. (Rapport de conséquence)