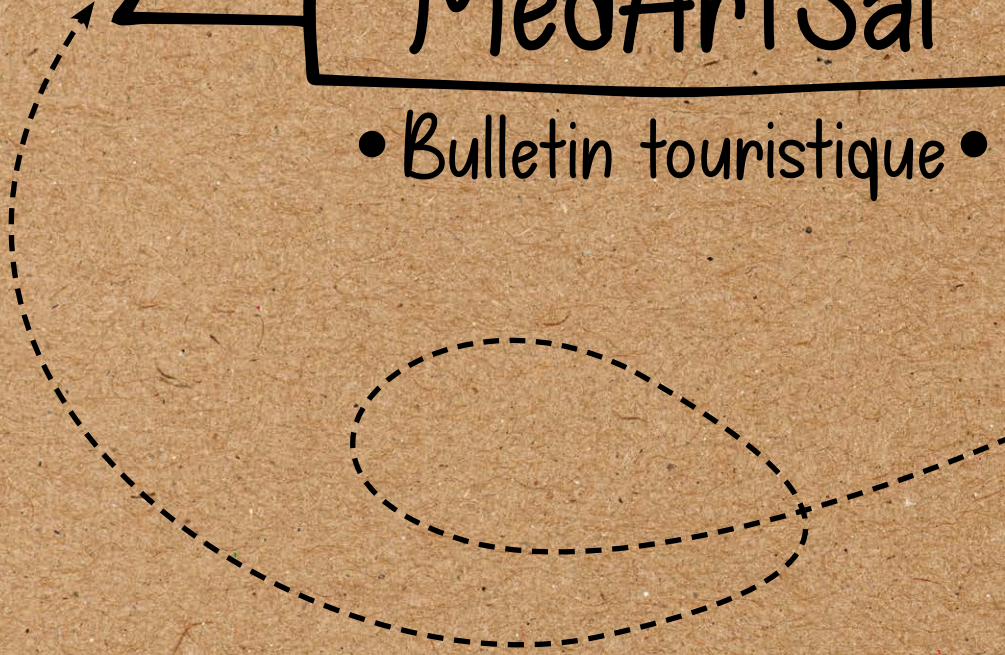




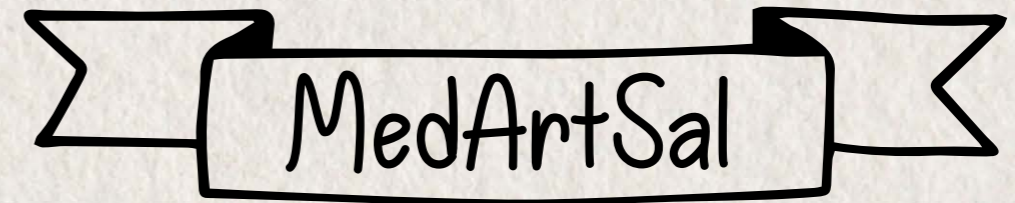
MedArtSal

• Bulletin touristique •



Mon carnet de voyage





• Bulletin touristique •

Mon carnet de voyage

Ce carnet de voyage a été réalisé par l'ensemble des partenaires du projet MedArtSal d'Italie, d'Espagne, de Tunisie et du Liban.

Une sélection de treize conteurs retrace les expériences vécues dans le cadre du projet au gré des visites effectuées par l'équipe MedArtSal dans les marais salants de la Méditerranée.

Ce carnet de voyage vise essentiellement à montrer nos découvertes, l'attrait exercé par les salines d'Italie, d'Espagne, de Tunisie et du Liban, et la manière de mettre en place le tourisme durable dans ces joyaux de la Méditerranée.

Nous vous souhaitons un agréable moment en compagnie de nos conteurs !

Nous espérons que vous apprécierez votre prochaine visite aux salines artisanales de la Méditerranée !

L'équipe MedArtSal

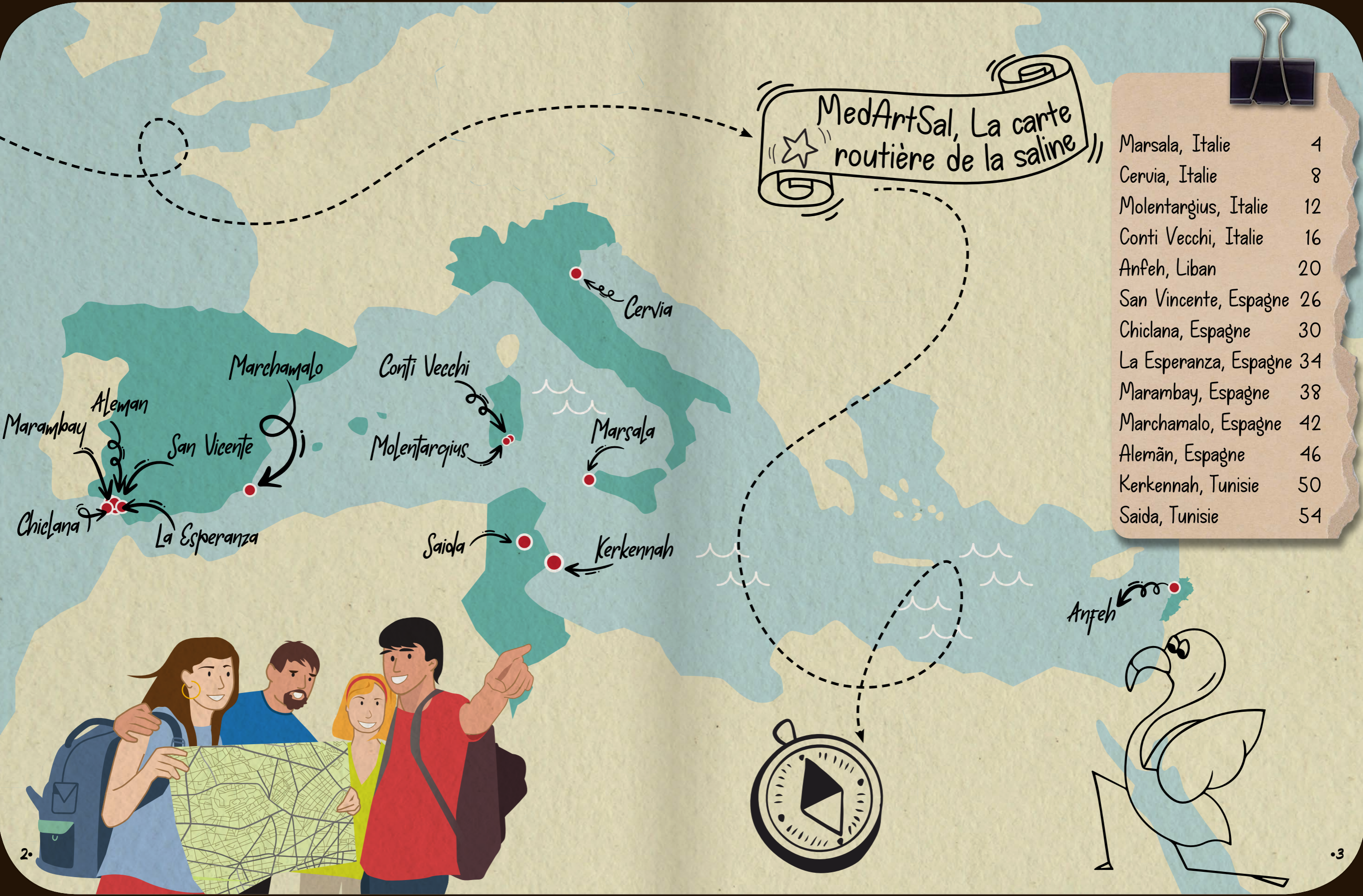
Project website:

www.enicbcmed.eu/projects/medartsal

MedArtSal is funded by the European Union under the ENI CBC Med Programme. The project total budget is € 3.2 million and the EU contribution is € 2.9 million (90%)

MedArtSal, La carte routière de la saline

Marsala, Italie	4
Cervia, Italie	8
Molentargius, Italie	12
Conti Vecchi, Italie	16
Anfeh, Liban	20
San Vicente, Espagne	26
Chiclana, Espagne	30
La Esperanza, Espagne	34
Marambay, Espagne	38
Marchamalo, Espagne	42
Alemán, Espagne	46
Kerkennah, Tunisie	50
Saida, Tunisie	54



Saline Ettore e Infersa Marsala

Redécouvrez un trésor



contact

Contrada Ettore Infersa
snc - Marsala (Trapani - Italy)
+39 0923 733003
+39 342 9607915
<https://www.seisaline.it/>



Les paludiers italiens



La chaleur est au rendez-vous lorsque nous atterrissons à l'aéroport de Trapani. C'est une journée typique du mois de septembre et le ciel est constellé de kitesurfeurs, cette région étant très prisée pour le kitesurf en Méditerranée. Nous ne nous arrêtons pas car nous souhaitons arriver à Saline Ettore e Infersa avant le coucher du soleil à l'heure de la récolte traditionnelle du sel. Sur le chemin de Marsala, nous pouvons voir plusieurs autres marais salants. En effet, la région est réputée pour sa production de sel. Salina Ettore e Infersa est un marais salant traditionnel géré par la famille D'Ali Staiti qui nous reçoit dans le moulin qu'elle a fait restaurer (Mulino).



Scannez-moi pour la localisation



L'émblématique cannoli



Après notre visite au Mulino, nous avons la chance d'admirer l'exceptionnel coucher du soleil depuis la terrasse de Mamma Caura, un endroit merveilleux qui nous permet de goûter à

l'atmosphère magique des salines tout en savourant les produits et les mets locaux traditionnels de Sicile, rehaussés avec du sel marin et des épices aromatiques locales.

La beauté du paysage, ainsi que les arômes et les senteurs mélangés à ce moment nous plongent dans une atmosphère de sérénité où nous pouvons profiter du mariage harmonieux entre l'innovation et la tradition et découvrir le « goût salé de la Méditerranée » sous un jour nouveau.



Si vous commandez un café, vous recevrez un espresso...



Conseils de voyage

- Réservez une promenade guidée dans un marais salant <https://www.seisaline.it/en/the-mill/>
- Enfilez des vêtements confortables : des bottes en caoutchouc vous seront fournies

N'oubliez pas

votre appareil photo !

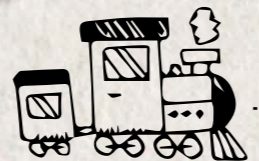


La saline de Cervia

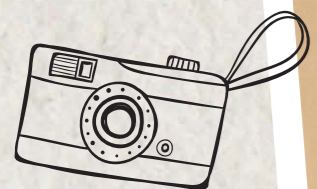
Douce comme le sel



contacts
 Email: info@salinadicervia.it
 Tel: +39 0544 971765
<https://www.facebook.com/parcodellasalinadicervia/>
<https://www.instagram.com/parcodellasalinadicervia/>
<https://www.youtube.com/user/salinadicervia>



Nous arrivons en train à Cervia dans l'après-midi via Ravenne et nous nous retrouvons dans une magnifique pinède centenaire traversée par des canaux luxuriants et des cabanes de pêcheurs.



Carte historique de la Saline di Cervia (Ravenne, Italie)



Cervia, dont le nom signifie littéralement « amas » (nous pensons au sel) embaume tous les recoins de la ville d'un parfum de sel. Depuis le port bondé de restaurants et d'attractions touristiques, nous débouchons sur les anciens entrepôts de sel et la tour San Michele qui surplombe le précieux or blanc. Les entrepôts accueillent aujourd'hui des expositions et des manifestations culturelles, mais jusqu'aux années 1960, ils étaient reliés par un convoyeur qui transportait le sel depuis les burchielle (bateaux) pour le stocker dans les entrepôts.

L'un des entrepôts de sel abrite MUSA, le musée du sel de Cervia. Vous pouvez y trouver des outils, des documents et des films qui témoignent tous de l'histoire de la ville et de la civilisation du sel de Cervia.



Scannez-moi pour la localisation



Voyage au cœur de la saline





Acervum restaurant
à Cervia

Le lendemain, nous visitons la saline de Cervia qui date de l'époque romaine : avec ses 827 hectares (soit l'équivalent de 100 terrains de football) comprenant plus de 50 étangs salés et des kilomètres de canaux reliant la saline à la mer Adriatique, elle couvre un tiers du territoire communal. L'histoire millénaire de ce territoire est liée à l'histoire du sel doux de Cervia. Oui, vous l'avez bien compris : il s'agit bien de sel marin doux car les chlorures amers ne se déposent pas : cela est tout simplement incroyable !

Nous visitons la saline de fond en comble : à pied, en train, en bateau. Nous prenons un bain de nature, nous admirons la végétation abondante et nous nous adonnons à l'observation des oiseaux : il faut savoir que la saline fait partie du parc régional du delta du Pô et constitue une réserve naturelle pour le repeuplement des espèces. Aujourd'hui, plus de 5 500 flamants y vivent presque toute l'année. Waouh !

Ne ratez pas



la pierre de sel utilisée en cuisine

Nous nous livrons également à l'expérience du « paludier pour un jour » dans les marais salants de Camillone, derniers vestiges des anciennes salines artisanales de Cervia et de la section en plein air de MUSA, le musée du sel. Un travail qui n'est pas des plus simples, mais nous réussissons quand même à décrocher un diplôme !

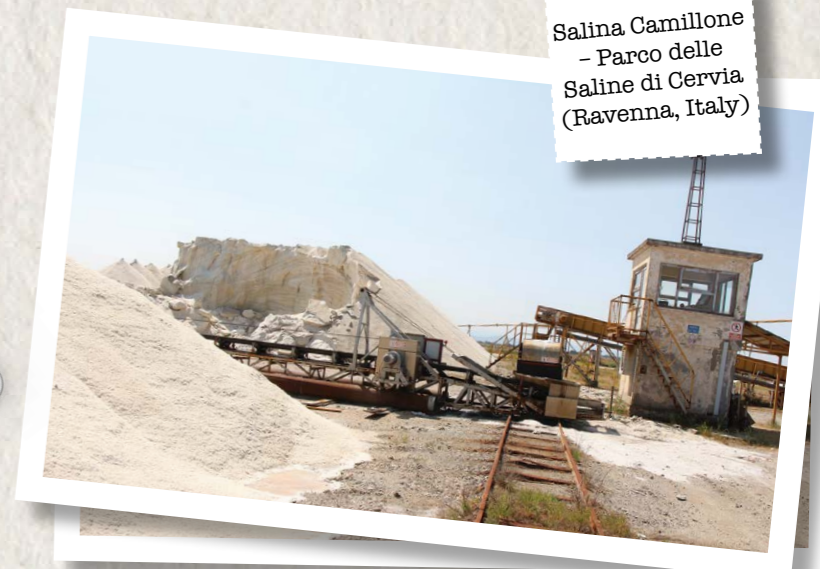
Quoi d'autre ? Tellement de choses en fait ! Nous apprécions le repas au restaurant Acervum de la saline où nous goûtons à des recettes à base de Mattonella di Sale (pierre de sel) et au nouveau sel fumé développé grâce au projet MedArtSal. Nous nous délectons également grâce aux produits cosmétiques dérivés du sel au centre thermal de Cervia.

Nous avons eu l'impression de faire partie d'un monde d'hommes et de mer, de soleil et de vent : Cervia est une ville tapie dans un grain de sel doux...

Conseils de voyage

- Darsena del Sale website:
<https://musa.comunecervia.it/en/home.html>
- Terme di Cervia Website
<https://www.termes.org/it/>
- Comune di cervia (for events):
<https://www.turismo.comunecervia.it/it/>
- Comune di Ravenna (mosaics):
<https://www.ravennamosaici.it/>

Salina Camillone
- Parco delle
Saline di Cervia
(Ravenna, Italy)



La Saline de Molentargius

On attend votre sel !



contact

protocollo@parcomolentargius.it
 Tel: +39 070379191
 facebook: parcomolentargius
 instagram: parcomolentargius
<https://www.youtube.com/@parcomolentargius-saline9363>



Il est surprenant de voir le peu d'espace qui sépare les quartiers historiques de Cagliari, avec leur histoire, leur art, leurs restaurants, la vie quotidienne au soleil et la beauté naturelle qui enveloppe la capitale de la Sardaigne. Nous rencontrons la mer sur le chemin du port, nous longeons la plage du Poetto, et nous accédons enfin au spectacle merveilleux de milliers de flamants roses qui créent, immobiles, de grandes taches roses dans l'eau bleue de l'étang de Molentargius. Le parc, né il y a plus de vingt ans, s'étend sur plus de 1 600 hectares et abrite, grâce à la présence concomitante d'eau douce et d'eau salée, un tiers de toutes les espèces aviaires européennes (qui y font souvent leurs nids), ainsi que de nombreux spécimens de reptiles, amphibiens et mammifères.

Molentargius Pond

Parco Molentargius

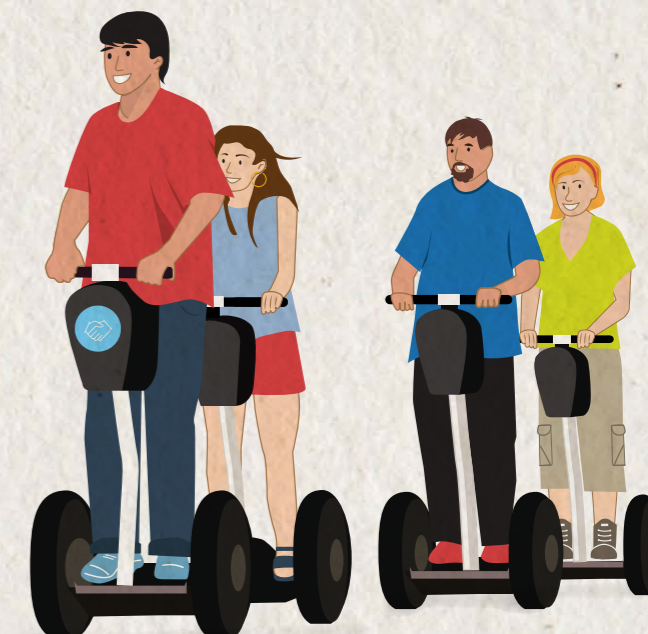
Spaggia del Poetto

La Palma

Spaggia del Poetto



Scannez-moi pour la localisation





Le parc de Molentargius grouille de visiteurs qui viennent tous les jours pour courir, faire du vélo ou, tout simplement, se promener le long des sentiers qui traversent le lieu où terre et mer se mélangent.

Nous décidons de nous faire accompagner par des experts appartenant au personnel du parc, et ces derniers nous montrent la beauté cachée et l'histoire de cette zone humide qui, jusqu'en 1984, abritait des salines très importantes, héritières d'une production d'or blanc qui a débuté à Cagliari il y a plus de 3 000 ans. Elle constitue, aujourd'hui, un site fascinant d'archéologie industrielle, vestige du système de production moderne, qui a su nous raconter un morceau d'histoire sarde, italienne et... méditerranéenne !



Conseils de voyage

Comune di Cagliari

<https://www.comune.cagliari.it/portale/>

Comune di Quartu Sant'Elena

<https://www.comune.quartu.ca.it/>

Comune di Selargius

<https://www.comune.selargius.ca.it/sitoistituzionale/>

Comune di Quartucciu

<https://www.comune.quartucciu.ca.it/index.php>

Città metropolitana di Cagliari

<http://www.cittametropolitanacagliari.it/>

Infopoint Parco Molentargius-Saline

<https://www.infopointmolentargius.com/>

Sistema regionale INFEAS

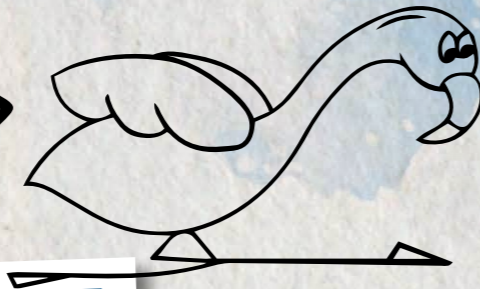
<https://www.sardegnaifeas.it/ceas/ceas-molentargius-%F2%88%92-saline-di-cagliari/>

1928



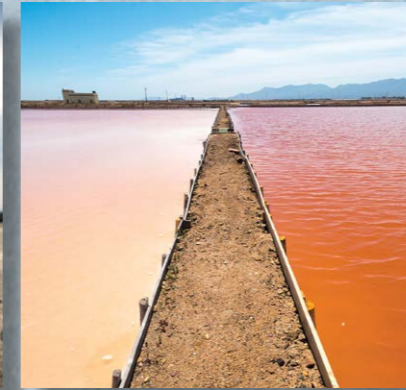
La Saline de Conti Vecchi

L'oasis nichée au creux d'un
site archéologique industriel



contact

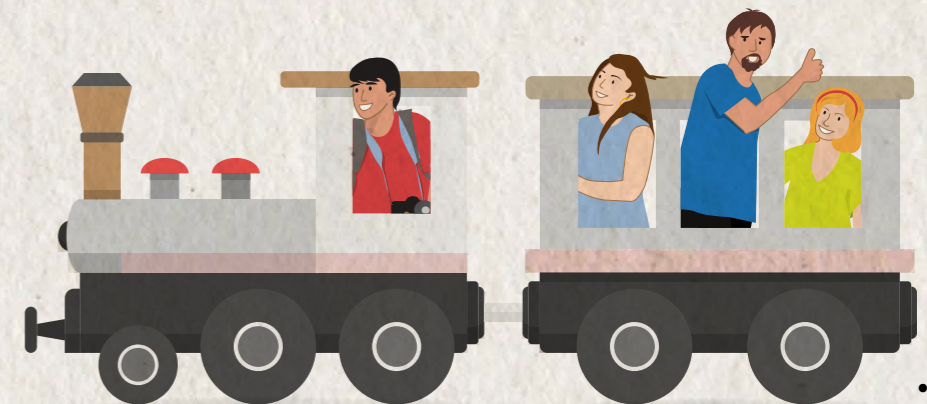
Email: faisaline@fondoambiente.it
☎ +39 070247032
facebook: [faisalinecontivecchi](https://www.facebook.com/faisalinecontivecchi)
instagram: [faisalinecontivecchi](https://www.instagram.com/faisalinecontivecchi)
<https://www.youtube.com/watch?v=QYonJ588R08>



La première image qui me vient en mémoire des salines de Conti Vecchi est celle aperçue depuis le hublot de l'avion qui descendait à Cagliari. C'était au mois d'août, et les bacs d'évaporation, prêts pour la récolte, se teintaient des couleurs du soleil qui se couchait dans le golfe. Le lendemain de bonne heure, nous nous dirigeons vers les salines, annoncées au loin par la grande colline d'or blanc. Le personnel du FAI (le Fonds italien pour l'environnement), qui s'occupe de l'aspect muséographique et touristique du site, nous accueille chaleureusement et nous guide à travers les merveilles de ce monument dédié à l'harmonie entre l'homme et la nature. Nous n'aurions pas pu imaginer que l'ingénieur Conti Vecchi, il y a un siècle maintenant, ait pu concevoir ce coin de Sardaigne comme une véritable « communauté du sel ».



Scannez-moi pour
la localisation

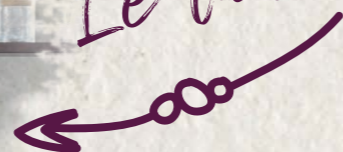




Les bureaux, les ateliers, les laboratoires, les grandes archives, les habitations et l'église construites pour les paludiers : tout raconte une petite expérience sociale sophistiquée et élégante, où le travail, la nature et le lent passage du temps ont été pensés comme un tout organique. La deuxième partie de notre visite est consacrée à l'extraordinaire richesse environnementale de la zone humide. Un petit train nous emmène le long des réservoirs ardents que nous avons aperçus d'en haut, parmi les joncs et les salicornes, le lit de roseaux et les colonies de flamants roses, pluviiers, tadornes et busards des roseaux. Environ 50 espèces d'oiseaux peuplent ce joli coin de l'étang. Ils décollent dans les airs, chantent dans la lumière du matin et atterrissent tranquillement. Nous avons l'impression soudaine d'être loin de tout.



Le labo



Les bureaux



Les salines appartiennent à Conti Vecchi et sont développées par le FAI (le Fonds italien pour l'environnement)

Des liens utiles



- Site Internet de FAI Saline Conti Vecchi
<https://fondoambiente.it/luoghi/saline-conti-vecchi>
- Le site Internet de FAI
<https://fondoambiente.it/>
- Le site Internet d'Ing. Luigi Conti Vecchi
<https://www.contivecchi.it/>



Les salines d'Anfeh

Les salines d'



L'or blanc du Liban



Scannez-moi pour la localisation



Anfeh est la destination suivante sur notre liste. C'est une ancienne ville libanaise située sur les rives de la Méditerranée et qui accueille l'un des plus anciens sites de production de sel au monde. On nous dit que du temps des Phéniciens, il y avait des étangs salés sur la côte rocheuse d'Anfeh ; des tablettes cunéiformes datant de 1 400 avant JC décrivent le sel de haute qualité de la ville. Ce qui rend le sel d'Anfeh si unique, c'est la méthode traditionnelle de récolte qui donne un sel incroyablement riche en saveur et en texture, naturellement rehaussé par les rayons du soleil et la salinité pure de la Méditerranée. Anfeh abrite les dernières salines traditionnelles et les derniers producteurs artisanaux de sel du Liban.





Blanc Sel

Contact

Jessica Najjar: 009613105184

Activités à faire

- Récolte du sel durant la saison
- Observation des oiseaux pendant la saison de migration (avril - mai)

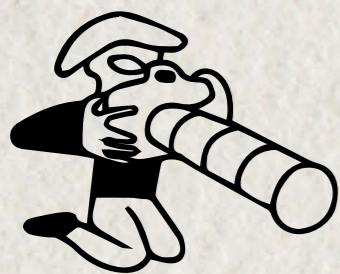
Notre journée débute à Blanc Sel Salina qui représente beaucoup plus que du sel ; il s'agit, en effet, d'un héritage et d'une tradition familiaux transmis au fil des générations Najjar.

Nous rencontrons Jessica qui nous raconte que tout a commencé avec le grand-père, la saline, devenant un héritage, a ensuite été transmise au

fils puis aux petits-fils. . Aujourd'hui, la saline est l'une des dernières salines artisanales du bassin méditerranéen et s'étend sur plus de 5 000 m². Elle nous explique également que chaque type de sel est récolté pendant une période spécifique de l'année, en utilisant différentes techniques qui confèrent au sel des textures et

des profils de saveur uniques. C'est le complément parfait à n'importe

quel plat, avec un goût purement naturel que seule l'utilisation de méthodes séculaires permet d'atteindre.



Rencontrez Georges



Nous poursuivons notre journée à Sleiman Salinas où nous découvrons leur nouveau produit EVAURA, marque de sel marin lancée en 2022. Georges Sleiman nous dit que dans les années 1940, ils produisaient du sel artisanal en employant les mêmes méthodes traditionnelles que leurs ancêtres. Dans les années 1950, ils commencent à utiliser l'énergie verte pour faire fonctionner les salines. Les pompes éoliennes traditionnelles et l'énergie solaire sont aujourd'hui les principales sources d'énergie pour la production de ce précieux sel. Quel bonheur de voir qu'ils préservent le patrimoine culturel ! La fleur de sel est récoltée manuellement en amont des étangs salés et a une texture croustillante et feuilletée qui en fait la touche finale parfaite à n'importe quel plat. La fierté qu'ils tirent de leur travail et du fait qu'ils produisent le meilleur sel disponible est palpable. Alors n'hésitez plus, saupoudrez vos plats d'un peu de sel EVAURA et goûtez à la différence !

Un coucher de soleil à couper le souffle



Sleiman Salinas

Contact

Georges Sleiman: 0096171805674

Activités à faire

- Récolte du sel pendant la saison
- Admirez le coucher de soleil tout en profitant de la piscine salée

Malek's Salinas

Contact

Imad Malek: 0096170293016

Activités à faire

- Récolte du sel durant la saison
- Du snorkeling près du rivage des salines



Non loin de là, nous tombons sur Malek's Salinas, où les trésors du sel naturel d'Anfeh rencontrent le savoir-faire artisanal ! Créées dans les années 1930, les salines sont nichées sur la magnifique côte d'Anfeh. Imad nous offre des produits de sel marin haut de gamme qui sont durables, savoureux et fabriqués avec le plus grand soin. Sa collection «Sea Jewels» (Joyaux de la Mer) comprend une variété de types de sel, du gros sel à la très convoitée fleur

de sel. Les produits sont récoltés à la main via des méthodes traditionnelles, y compris l'ancienne technique d'évaporation solaire, pour donner un sel marin blanc, croustillant et feuilleté qui rehaussera n'importe quel plat !



Salacia Beach & Salinas

Activités à faire



- Du kayak en mer
- Bain de soleil dans l'étang salé
- Fruits de mer frais locaux



C'est l'heure du déjeuner lorsque nous arrivons à Salacia Beach et Salinas, un projet qui fait revivre la production artisanale du sel dans une atmosphère ludique. À Salacia, nous en apprenons davantage sur la production du sel et dégustons des plats à base de sel méditerranéen artisanal tout en profitant d'une vue imprenable sur la mer et du soleil méditerranéen.



Notre tournée ne serait pas complète sans un arrêt à la Maison du Sel. Ce musée revient sur les différentes étapes de la production du sel artisanal au Liban, et dépeint les outils utilisés à cet effet à travers des photos et une zone de démonstration où nous recevons des informations historiques, culturelles et naturelles sur l'or blanc du Liban données par M. Hafez Jreij, l'un des protecteurs les plus connus de cet artisanat au Liban.

Maison du Sel



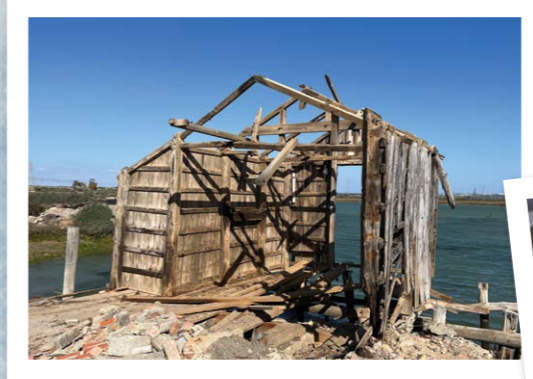
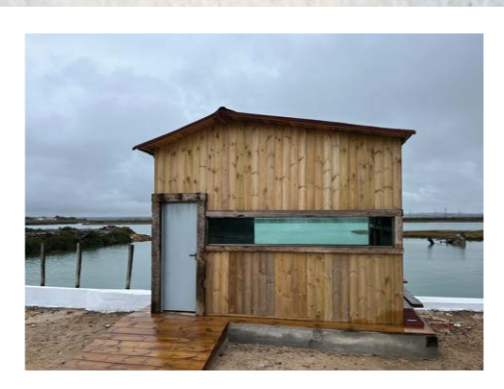
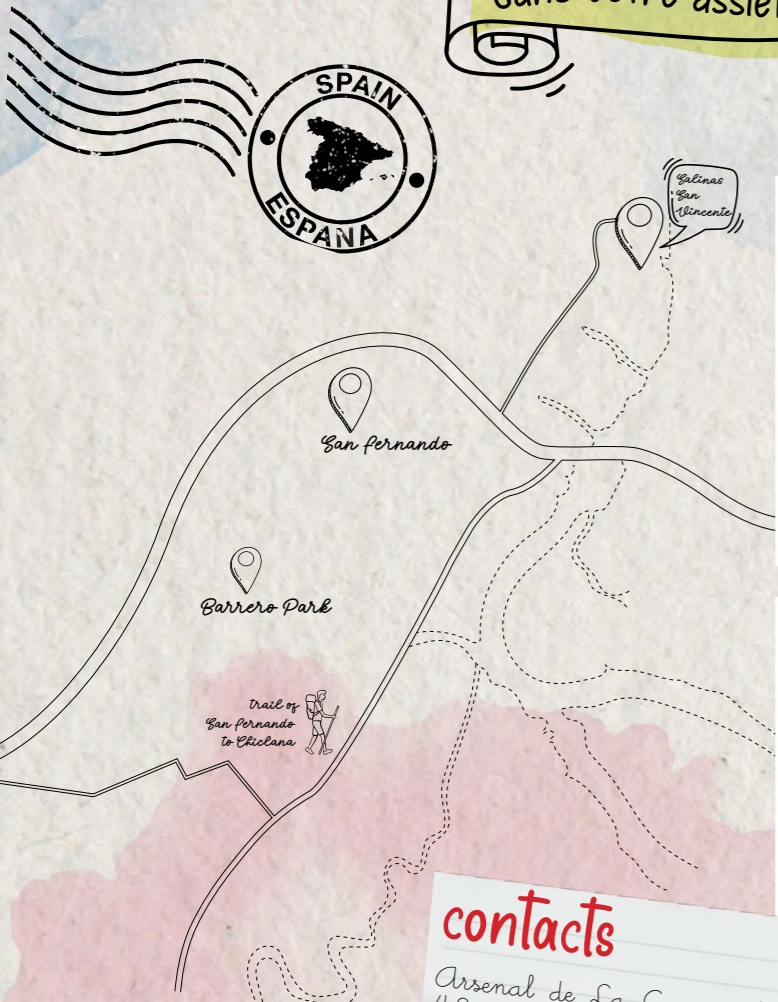
Contact

Hafez Jreij: 009613540215



La saline de San Vicente

Des méthodes séculaires dans votre assiette



En parcourant l'Andalousie, nous découvrons la magnifique région de la baie de Cadix où se trouve San Vicente Salina, la saline la plus ancienne de la région encore en production, datant de 1725 selon les archives historiques. Sur place, nous sommes accueillis par une charmante famille qui s'occupe de la saline depuis plusieurs générations. La famille nous montre sa production de sel de mer vierge organique et de fleur de sel. Elle fait tout de manière traditionnelle et a remporté de nombreux prix pour la qualité de ses produits.

contacts

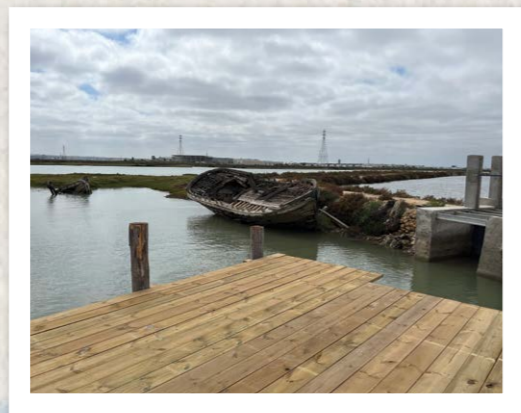
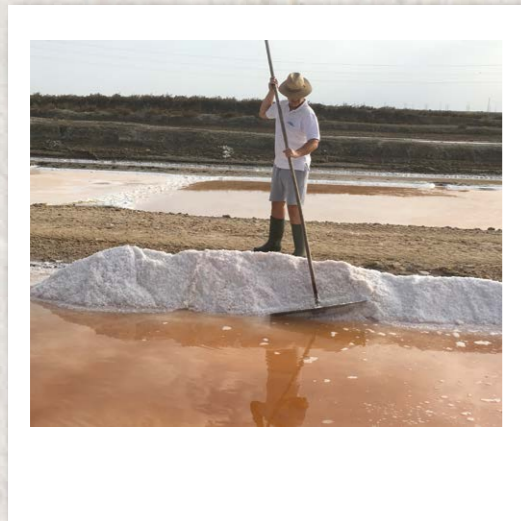
Arsenal de La Carraca Road,
48
11.100 San Fernando. Cadiz.
Spain.
Contact: Marián Perez
T. +34 627912091
www.ecosal.es/
<https://salinasanvicente.es>



Scannez-moi pour la localisation



La faim se fait sentir après tous ces déplacements. Heureusement, la saline compte un restaurant servant des plats traditionnels à base de produits frais typiques de la gastronomie locale. Nous nous régaloons avec un délicieux bar grillé, un poisson de grande qualité pêché dans son propre estuaire de manière artisanale. Après le repas, nous achetons quelques sachets de sel marin organique San Vicente que nous emportons avec nous pour les déguster dans nos cuisines.



A visiter

À San Fernando, on peut visiter le parc Barrero, près de l'observatoire de la marine, le jardin botanique, et le musée « Leyenda Camarón », dédié à cette légende du flamenco. Très intéressant aussi, le centre d'accueil du Parc Naturel Bahía de Cádiz.



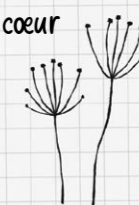
Conseils de voyage

Pour visiter la saline, il est préférable d'attendre la fin du printemps, l'été ou le début de l'automne. Vous pouvez également acheter de la nourriture à emporter. Il est possible de célébrer des événements dans la saline pour les grands groupes. Ne manquez pas la démonstration de pêche traditionnelle, appelée « despesque » (pêche au large), avec dégustation de poissons frais. Dans la saline, vous pouvez voir les vestiges des bateaux de transfert traditionnels autrefois en service, le circuit traditionnel du sel et le dernier moulin à eau salée de la baie de Cadix.

Nous avons adoré l'expérience offerte par Salina San Vicente et encourageons les voyageurs intéressés par la culture et la gastronomie de la région à s'y rendre. L'histoire riche et les produits exceptionnels de la saline sont à ne pas manquer. Nous nous promettons d'y revenir un jour et de profiter d'un autre festin culinaire.

A faire

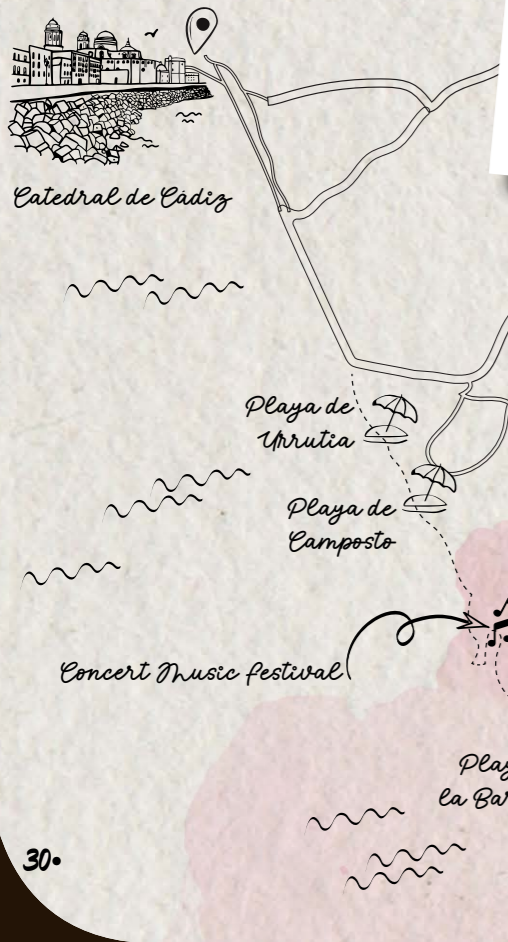
Le sentier pédestre qui s'étend de la ville de San Fernando vers Chiclana de la Frontera, en passant par le cœur des marais de la baie de Cadix.



La Saline de Chiclana



Rechargez votre esprit au centre thermal et au musée du sel



Restaurante Salinas de Chiclana



La visite aux salines de Chiclana restera gravée à jamais dans notre mémoire et nous y reviendrons certainement.



Le musée est la première chose que nous décidons de visiter. Un guide très sympathique nous explique l'histoire et le fonctionnement de la saline dans le contexte de la baie de Cadix. Nous sommes également initiés au vocabulaire de la saline ... Saviez-vous que chaque saline a ses propres mots pour désigner les outils et même les oiseaux ? Tout cela est très intéressant !

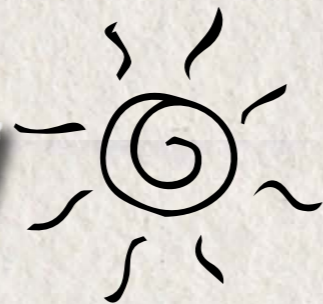


Attractions à proximité

Excursion en bateau ou en kayak vers l'îlot de Sancti Petri pour visiter le phare et savourer un délicieux repas au restaurant.



Playa La Barrosa, des kilomètres de plage de sable fin et doré.



Saviez-vous ?
que chaque saline a un vocabulaire qui lui est propre ?

Une fois la visite terminée, nous avons une idée très claire de l'activité suivante : le centre thermal ! Un moment de détente n'est pas de refus et avec la lumière du soir, les circonstances sont parfaites. Tout d'abord, nous nous enduison le corps de boue et attendons qu'elle sèche avant de nous baigner dans le bassin d'eau. Notre peau devient très douce. Ensuite, nous prenons un bain dans la piscine hyper saline ; impossible de ne pas flotter ! Quel amusement ! Enfin, nous avons droit à un massage complet du corps avec des cosmétiques à base d'algues pour une relaxation complète.



Conseils de voyage

→ Le centre thermal est ouvert uniquement pendant l'été.

N'oubliez PAS

N'hésitez surtout pas à monter au belvédère situé au centre du bâtiment pour avoir une vue panoramique sur toute la Baie.

Scannez-moi pour la localisation



Contact



Salina Santa Maria de Jesús.
11130 Chiclana de la Frontera
(Cádiz)
<https://salinasdechiclana.es/>
Facebook: salinasdechiclana
Instagram: salinasdechiclana
T: +34 667 664 844
+34 670 465 909

Saline La Esperanza

L'Université de Cadix opte pour l'innovation afin d'assurer la pérennisation des salines.



contacts

Tel: +34 956015777
 Mail: scise@uca.es
 Web: <https://scise.uca.es/>
 Instagram: @conservacionsalinas
 Facebook: Salinas La Esperanza
 conservación activa



Salito



Esperanza

Nous apprenons que l'Université de Cadix a sa propre saline dédiée à la recherche et nous sommes très curieux de la visiter. A notre arrivée, le grand portail de la Salina de la Esperanza nous accueille sous ses arcades. A l'entrée, nous rencontrons Esperanza l'ânesse et Salito le cheval, tous deux ambassadeurs de la saline. Trop mignons !



Trop mignons



Scannez-moi

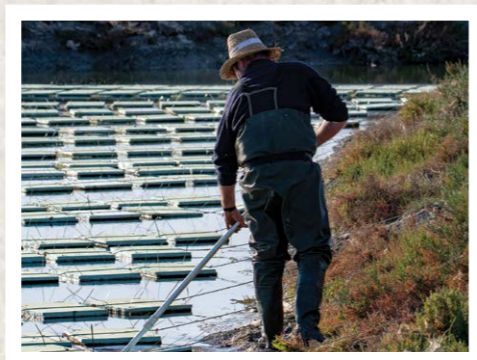
pour la localisation





Deux guides de la saline nous expliquent l'importance de l'économie du sel dans la baie de Cadix, ainsi que ses implications culturelles et environnementales, en soulignant les projets innovants que l'Université mène pour améliorer la durabilité des salines traditionnelles. Dans ce cadre, l'Université de Cadix, à travers son département central de recherche dans les salines (SCI-SE), a effectué un excellent travail dans la Salina La Esperanza intégrant l'économie, la culture, la recherche et l'environnement, en récupérant cette activité traditionnelle et la biodiversité y afférente, en particulier la vie des oiseaux.

Ensuite, un maître paludier réalise une démonstration sur l'extraction artisanale traditionnelle du sel. C'est très émouvant ! En arrière-plan, on aperçoit les différents oiseaux qui habitent, se reposent ou se nourrissent dans la saline lorsqu'ils sont de passage, comme les sternes naines, les pluviers, les flamants roses, les avocettes, les cigognes noires, les spatules eurasiennes ou les échasses.



La visite de la Salina de la Esperanza constitue une véritable immersion dans la nature de ce lieu spécial, le parc naturel Bahía de Cádiz, un endroit qui vous motive incontestablement à vous impliquer dans la conservation !

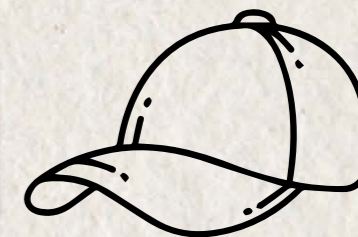


Conseils de voyage

- Ayez toujours avec vous une casquette et une bouteille d'eau et, si possible, du matériel optique (jumelles, télescope, etc.)
- Respectez, à tout moment, les consignes de comportement données par les guides.
- Inscrivez-vous à des programmes de bénévolat pour contribuer à la conservation active dans les salines.
- L'accès est limité aux véhicules, mais il est possible à pied ou grâce au transport organisé par la saline.

Attractions à proximité

- ★ Estero Natural : une entreprise familiale dédiée à l'aquaculture où vous pouvez assister à une démonstration de pêche traditionnelle appelée « despesque » et goûter au produit de cette pêche.
- ★ Visitez le parc métropolitain Marisma de los Toruños et Pinar de La Algaida, proposant de nombreux loisirs et activités sportives pour toute la famille.



La saline de Marambay



Expérience, tradition
et innovation



contacts

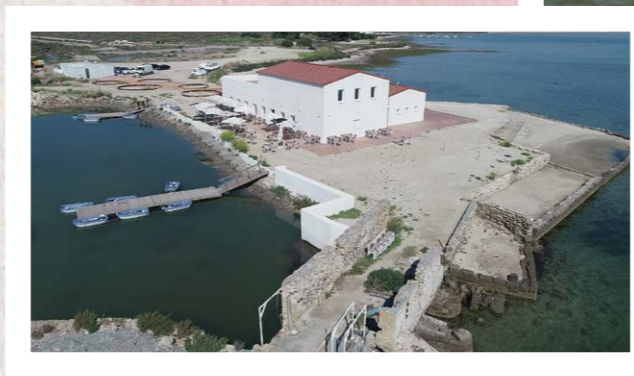
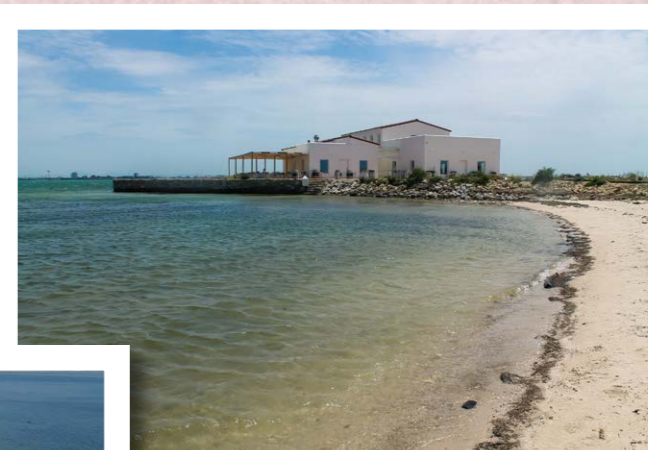
web: <https://www.marambay.com/>
Facebook: marambaycadiz
Instagram: marambay_
Tlf: +34 648 78 62 98



playa de la Cortadura

Marambay

playa de Torregorda

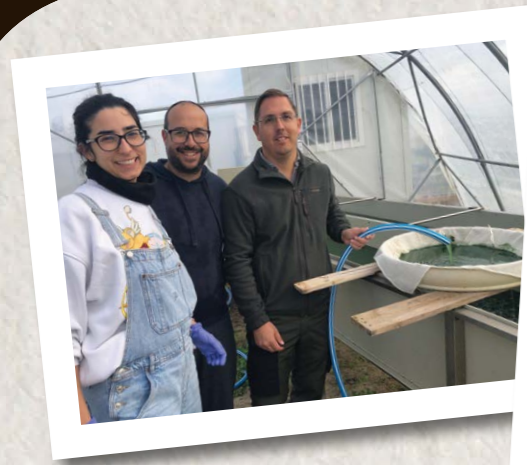


Scannez-moi

pour la localisation

Nous décidons de visiter la saline Preciosa et Roqueta, remise en état récemment et aujourd'hui connue sous le nom de Marambay. Ce lieu est très spécial car il applique un concept moderne et global pour la récupération des espaces naturels lesquels sont transformés en un complexe de loisirs et de restauration unissant tradition, gastronomie, sport et durabilité environnementale.





Lorsque nous arrivons à Marambay, nous sommes interpellés par le magnifique bâtiment blanc situé au centre. C'est une ancienne maison du sel transformée en restaurant où les produits naturels de la saline tels que la salicorne, les crevettes ou la laitue de mer sont utilisés pour la préparation des plats figurant sur le menu et que nous avons, bien entendu, goûtés avec plaisir. Ils ne cessent d'innover. En fait, le projet MedArtSal les a aidés à construire la première usine de culture de microalgues dans une saline traditionnelle. Très intéressant à visiter et hors des sentiers battus !

Salicorne



A quelques minutes des villes de San Fernando et Cadix.

Grâce à son emplacement au cœur du parc naturel, c'est aussi un endroit parfait pour observer les oiseaux et pour pratiquer toutes sortes de sports nautiques comme le paddle surf, la planche à voile, le canoë ou l'e-foil.



Choses à faire

- Visite guidée de la saline avec des explications sur le fonctionnement d'une saline artisanale et du moulin à marée.
- Pêche artisanale de crevettes et gambas au casier.
- Collecte de la fleur de sel durant l'été.
- Promenade en bateau sur l'étang.
- Observation des oiseaux.
- Paddle surf et e-foil.

N'oubliez PAS

- Prévoir des vêtements et des chaussures confortables.
- une casquette et une protection solaire si vous participez aux visites guidées.



La saline de Marchamalo

Point de rencontre entre la tradition et la conservation



contacts

Paraje de Los Criollos s/n, 30380
Cabo de Palos, Cartagena, Murcia.
<https://www.fundacionanse.org/>
☎. + 34 968 966 407



Dans la région de Murcie, entre la mer Méditerranée et la lagune Mar Menor, nous atteignons facilement la « Salinas de Marchamalo » depuis la route qui débouche sur La Manga. De là, nous pouvons repérer la saline près de la Mar Menor et ses cinq îles volcaniques qui contrastent avec les bâtiments prédominants dans cette ville touristique. Une partie de cette saline abandonnée a été acquise par l'ONG Fundación ANSE pour la restauration et la récupération opérationnelle, un projet exemplaire et réellement intéressant.



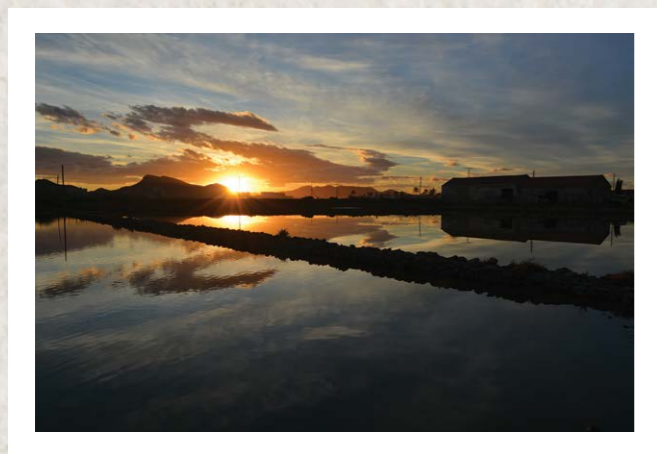
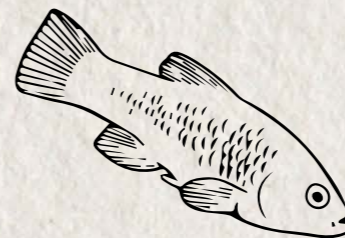
L'ANSE
a fait un excellent travail
en restaurant la saline

Scannez-moi pour
la localisation



Nous visitons les entrepôts, autrefois occupés par les menuisiers et utilisés comme ateliers et récemment restaurés en préservant l'architecture traditionnelle, construite en pierre et en brique solide avec de grandes fermes en bois soutenant les toits en tuiles. Dans l'un d'eux, se trouve le laboratoire de recherche sur les huîtres et les bivalves créé par l'Institut espagnol d'océanographie dans le but de récupérer les espèces menacées et de les utiliser pour contribuer à la restauration de la Mar Menor.

Non loin des entrepôts, nous pouvons voir les canaux de remplissage et de drainage, dont une partie a également été restaurée grâce au projet MedArtSal, et à partir desquels le remplissage des salines est contrôlé au moyen de portes en bois (tablachos). À l'horizon, nous pouvons voir l'impressionnant phare de Cabo de Palos.



Attractions à proximité

- ★ Le quai de sel à Cabo de Palos
- ★ Le phare de Cabo de Palos
- ★ La Mar Menor, une lagune côtière d'eau salée

Conseils de voyage



- L'observation des oiseaux est une activité à ne pas rater dans cette saline.
- Un plat typique de la région : le riz au chaudron (arroz caldero)
- Promenez-vous à pied ou à vélo autour de la saline et le long de la plage de Las Amoladeras.

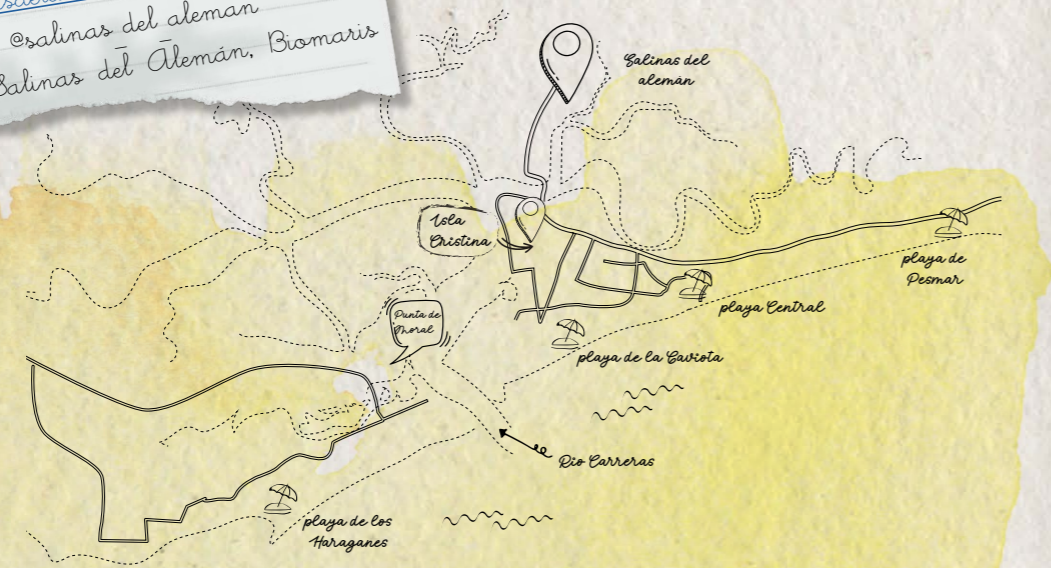
De là, nous pouvons observer des espèces d'oiseaux intéressantes et magnifiques comme les flamants roses, les échasses à ailes noires, les avocettes élégantes et autres échassiers se nourrissant dans les étangs voisins, sans oublier le tadorne de Belon.

Des centaines de petits poissons endémiques, appelés "fartet" ou carpe dentaire espagnole, se déplacent d'un bout à l'autre dans les canaux reliant la saline à la Mar Menor...

Les salines d' Alemán



Salinas del Alemán. A-5150 Road
 km-4 21410 Isla Cristina. Huelva
 Office: +34 959 343 544
 Shop: +34 696 583 768
 hola@salinasdelaleman.es
www.salinasdelaleman.es
 Instagram: @salinas del aleman
 Facebook: Salinas del Alemán, Biomaris



En explorant Huelva, l'une des plus belles régions naturelles d'Andalousie, nous tombons sur une entreprise familiale appelée Salinas del Alemán - Biomaris. Ses marais salants se trouvent sur le site naturel des Marais d'Isla Cristina entourés par la rivière Carreras et l'océan Atlantique. L'entreprise familiale voit le jour en 1954 et s'engage depuis à fournir à ses clients le meilleur sel naturel possible en maintenant l'équilibre entre les pratiques traditionnelles et durables. Le cadre naturel de la région est unique, à couper le souffle, et nous pouvons affirmer que cette famille est fière d'en faire partie.



Scannez-moi pour la localisation

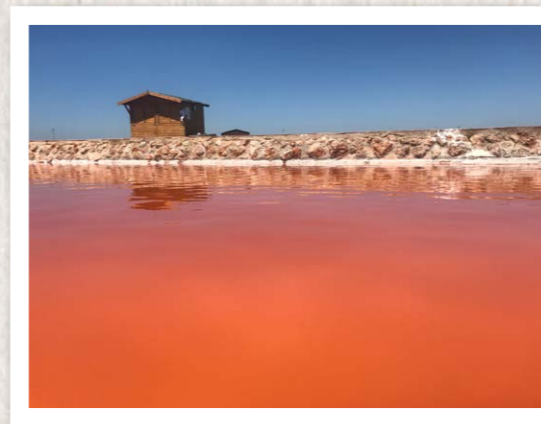




Nous sommes fascinés par le processus de collecte artisanale du sel et par la beauté naturelle qui entoure les marais salants, refuge pour une grande variété d'oiseaux, tels que les avocettes, les spatules et les flamants roses. Nous décidons de rester et de découvrir le centre thermal salin, ces salines étant réputées pour les soins de thalassothérapie qu'elles offrent. Nous essayons les différents traitements à base d'huile de magnésium et de boue saline, puis nous nous octroyons un massage relaxant et un cours de yoga au coucher du soleil. Un vrai plaisir pour les sens !

Nous quittons Salinas del Alemán avec la certitude d'avoir trouvé un endroit réellement spécial. Nous promettons d'y retourner et de partager notre expérience avec d'autres afin de faire connaître ce joyau caché du sud de l'Espagne.

La belle Huelva

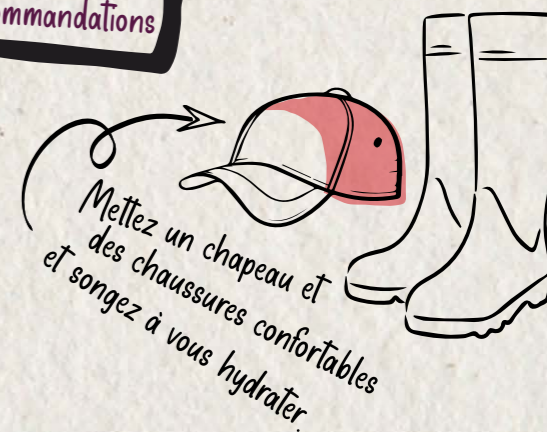


Attractions à proximité

Découvrez le monde fascinant des marais d'Isla Cristina et de l'estuaire de Carreras lors d'une excursion en bateau au départ du port de plaisance d'Isla Cristina. Vous aurez l'occasion de voir une grande variété d'oiseaux indigènes et migrateurs avec des couchers de soleil impressionnants, le tout accompagné, bien entendu, d'une dégustation des célèbres crevettes blanches et du vin Condado de Huelva. Activités adaptées à tous les âges. Entreprise recommandée pour les excursions en bateau : <https://excursionesenbarco.es>

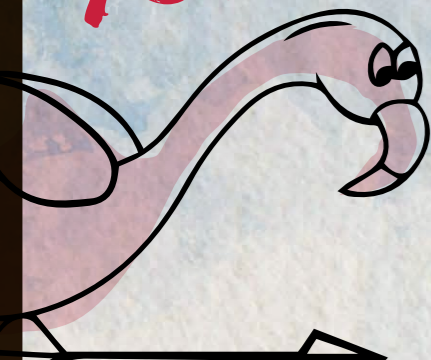
Planifiez votre visite l'avance et réservez la visite guidée et le centre thermal salin au : www.salinasdelaleman.es

Recommandations



Mettez un chapeau et des chaussures confortables et songez à vous hydrater.

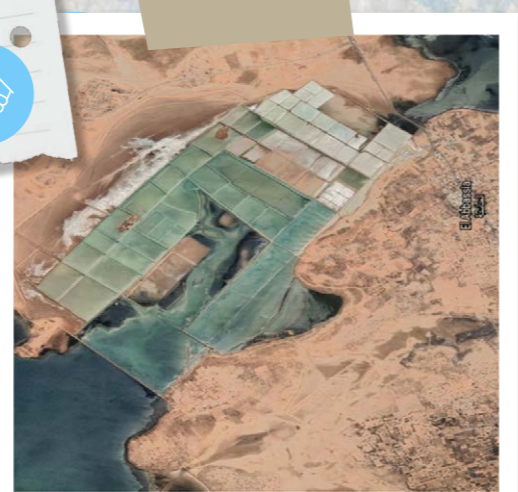
Salina of Kerkennah



La baie d'El Abbassia



contacts
 Les Diamants de la mer (SODIMER)
 Adresse: El Abbassia 3070 El Abbassia Kerkennah Ifze, Tunisie
 Free: +21674497352
 Gérant: Mr. Lached Jalel +21625412969



Vue aérienne



Situé dans les îles de Kerkennah en mer Méditerranée, dans la région d'El Abbassia, ce site forme une baie appelée « Baie d'El Abbassia ». Historiquement, le Sabkhet El Abbassia est exploité depuis la fin du 19ème siècle. « SODIMER » voit le jour comme une société de raffinage spécialisée dans la production et le raffinage du sel marin dont la fabrication passe par différentes étapes allant du pompage au conditionnement du sel.

Ce site naturel est riche en faune et en flore et compte également une végétation halophile (qui pousse en milieu salin), ce qui en fait un refuge pour plusieurs espèces d'oiseaux migrateurs et hivernants (flamants roses, spatules blanches, ...).

Vous pouvez faire le tour de la saline à vélo

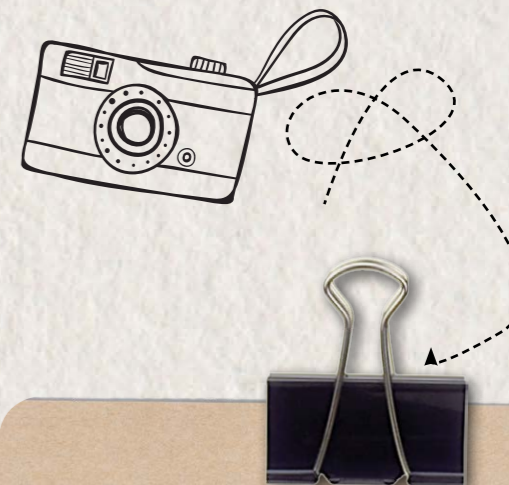
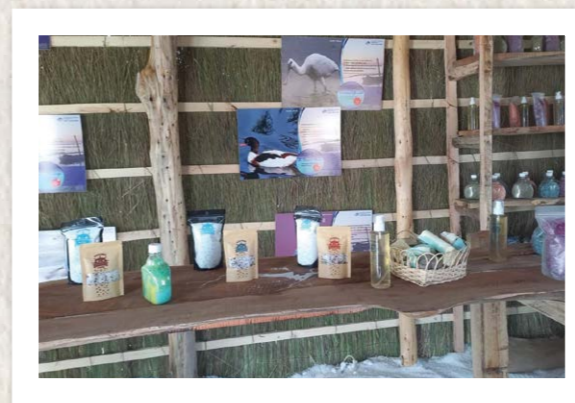


Scannez-moi pour la localisation



Nous entamons la journée par une sortie en mer et partons à la découverte des techniques de pêche traditionnelles aux îles Kerkennah. Puis nous visitons le Fort de Lahsar, un véritable point d'intérêt que nous atteignons en longeant la côte touristique de Sidi Fredj.

Une escale dans l'île de Gremdi est de rigueur. Il nous faut 1h de marche environ pour en faire le tour. On nous avait dit de ne pas rater le marché du jeudi à Remla (Kerkennah) : ce marché est un lieu de rencontre qui vous permet de découvrir les Kerkenniens et où vous achèterez certainement des produits frais à déguster pendant vos vacances... Le lendemain, nous nous rendons à Sidi Founkhal (îles de Kerkennah) qui possède une plage et offre un magnifique panorama pour les adeptes des levers et des couchers de soleil.... Et... bien sûr, nous terminons notre séjour en lézardant sur la plage, en nous baignant dans l'eau chaude... Sans oublier la dégustation de poissons et crustacés de saison !



Conseils de voyage

- Les îles de Kerkennah sont à environ 1 heure de ferry de Sfax.
- Veuillez consulter ce lien pour les horaires :
<https://www.sonotrak.tn/fr/horaire>
- Durant l'été, nous vous conseillons vivement de réserver votre trajet en ferry aussi bien à l'aller qu'au retour.

Que voir ?

★ Circuit écotouristique gratuit des salines à pied ou à vélo.

★ Le musée El Abbassia



la saline de Saida

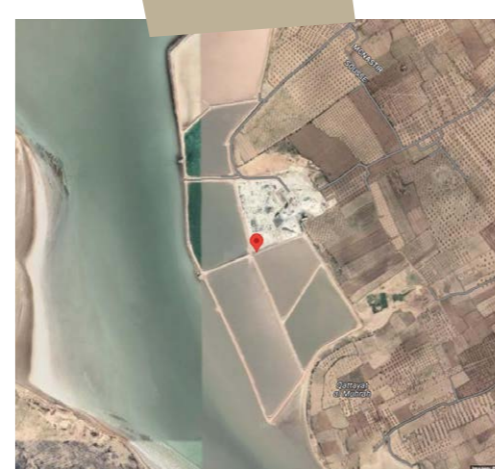
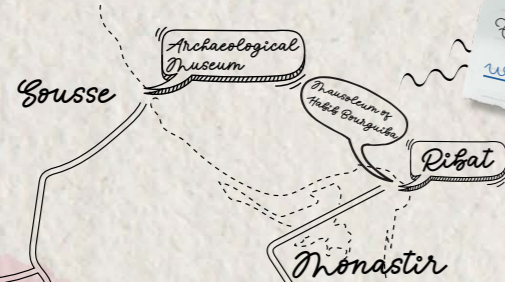


Loin de la mer
proche de la nature



contacts

Avenue de l'environnement maatmeur
5012 - Monastir
Email: ste.saida@topnet.tn
☎. (+216) 73 526 301
☎./F. (+216) 73 526 428
www.selsaida.tn



Vue par satellite des étangs de SAIDA Salina avec indication du débit d'eau



De Monastir, nous voyageons vers les salines intérieures gérées par SAIDA S.A. Les trouver n'est pas facile, mais l'incroyable hospitalité du directeur, M. Belaïd Souid, transforme le voyage en découverte.

En traversant les terres intérieures de la région de Monastir, vous pouvez retrouver la « mer » en vous arrêtant au grand bassin salé de Sidi El Héni, au centre de la Tunisie. Ici, SAIDA extrait le sel et crée également des cosmétiques entièrement colorés grâce à la culture de l'algue indigène *Dunaliella salina*. C'est un micro-organisme, par conséquent, on ne le voit pas mais on voit sa couleur : il est rose à rouge dans les salines, et il est possible de séparer une pâte orange dans les laboratoires de SAIDA grâce à un matériel innovant acheté dans le cadre du projet MedArtSal.



pour la localisation





La marche du sel

Et comment oublier le beau bleu du ciel et le blanc du sel qui complètent notre voyage coloré dans les salines de SAIDA ?

En nous promenant dans les salines, nous découvrons comment le bassin salé exploite la pluie qui dissout le sel du bassin. L'eau salée est ensuite pompée dans les salines.

Totalement fascinés que nous sommes par les couleurs de SAIDA, nous retournons aux laboratoires pour assister à l'extraction des bêta-carotènes et à la production de cosmétiques naturels : crèmes pour le visage, huiles pour le corps, gommages au sel et savons. Tous enrichis en caroténoïdes, ils sont orange comme nos mains après avoir touché la pâte de bêta-carotènes qui ont été extraits.

Notre visite s'achève avec la récolte de quelques échantillons de sel dans l'une des salines intérieures les plus importantes de Tunisie.

Conseils de voyage

Monastir est à 50 km : n'oubliez pas d'emporter de la nourriture et des boissons avec vous

Attractions à proximité

- La marina de Monastir
- Le mausolée Bourguiba
- La médina de Sousse

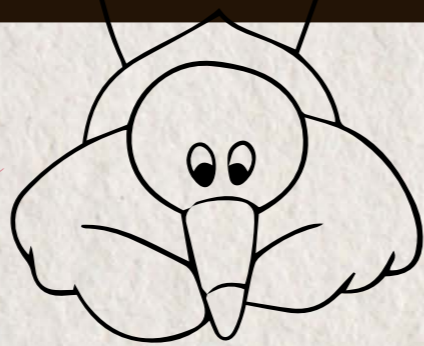


Les cosmétiques de SAIDA sont des prototypes pour l'instant et ne sont pas à vendre.



Le mausolée Bourguiba est à visiter absolument

Mes notes de voyage





This publication has been produced with the financial assistance of the European Union under the ENI CBC Mediterranean Sea Basin Programme. The contents of this document are the sole responsibility of "Association for the Development of Rural capacities ADR" and can under no circumstances be regarded as reflecting the position of the European Union or the Programme management structures.

The European Union is made up of 27 Member States who have decided to gradually link together their know-how, resources and destinies. Together, during a period of enlargement of 50 years, they have built a zone of stability, democracy and sustainable development whilst maintaining cultural diversity, tolerance and individual freedoms. The European Union is committed to sharing its achievements and its values with countries and peoples beyond its borders.

The 2014-2020 ENI CBC Mediterranean Sea Basin Programme is a multilateral Cross-Border Cooperation (CBC) initiative funded by the European Neighbourhood Instrument (ENI). The Programme objective is to foster fair, equitable and sustainable economic, social and territorial development, which may advance cross-border integration and valorise participating countries' territories and values. The following 13 countries participate in the Programme: Cyprus, Egypt, France, Greece, Israel, Italy, Jordan, Lebanon, Malta, Palestine, Portugal, Spain, and Tunisia. The Managing Authority (MA) is the Autonomous Region of Sardinia (Italy). Official Programme languages are Arabic, English and French.

For more information, please visit: www.enicbcmed.eu.





PROJECT PARTNERS

