

Dans le marais, le paludier met son grain de sel

Depuis 2006, Bernard Thébaud redonne vie au marais salant la Tenue de Mareil, aux Moutiers-en-Retz. Dans le marais breton, le paludier cultive l'or blanc de façon artisanale.

Sous le chapeau de paille, l'œil attentif scrute le marais. Une fine couche blanche recouvre les seize œillets du marais salant la Tenue de Mareil. Au soleil, la fleur de sel a des reflets rosés. Ce soir, Bernard Thébaud récoltera l'or blanc. Mais avant, il reste attentif à l'écoulement de l'eau. « Du matin au soir, je règle le débit d'eau en fonction de la météo. C'est difficile car je n'ai pas d'outil. Juste mes yeux et l'intuition », confie le paludier.

Une passion dévorante

Depuis près de six ans, Bernard Thébaud cueille le sel, au cœur du marais breton. « Le sel, je suis tombé dedans comme Obélix dans la potion magique, plaisante-t-il. Avant, j'étais technicien en agriculture pour la région Loire-Atlantique. Petit à petit, mon métier a changé. Je suis devenu un rat de bureau ». En 2004, lors de vacances à l'Île de Ré, l'homme découvre le métier de salicuteur. « Au milieu des marais, je me suis senti bien. Là, j'ai compris que je devais changer de vie ». Depuis, le sel lui colle à la peau. Comme une passion.

Bernard Thébaud troque sans regret son bureau contre une vie au grand air. Suit une formation et s'installe, en 2006, aux Moutiers-en-Retz. « C'est le seul marais de la commune. Avec les deux paludiers de Bourgneuf-en-

Retz, nous sommes les survivants du marais breton ! » Du Moyen-Âge jusqu'au XVIII^e siècle, le marais breton était le premier marais salicole de France. « Bretagne est Pérou pour la France », ainsi parlait François I^{er}. « Même en temps de guerre, les belligérants s'entendaient pour l'achat et la vente. Le marais était le grenier à sel de l'Europe », souligne le paludier.

Des dérivés de cyanure dans le sel industriel

Avec l'arrivée du chemin de fer, au XIX^e siècle, le marais breton décline. « Un sel industriel arrivait par le train des Salins du Midi. Forcément, il était moins cher », regrette Bernard Thébaud. « Les consommateurs pensent que le sel vendu dans les grandes surfaces est bon. C'est faux ! Saviez-vous qu'il contient du cyanure, sous forme d'antiagglomérant ? » Les additifs E535 et E536, présents dans le sel industriel, sont en effet des dérivés du cyanure. Et sur la qualité, le producteur est intriguant. « Dans nos marais, le sel est un produit vivant, il s'est enrichi. Produit par la main des hommes, je trouve qu'il a une vraie valeur », tranche le salicuteur.

Sur la route, une voiture s'arrête. Originnaire du nord, la famille Kaczmarek connaît bien ces marais. Depuis trois ans, les vacanciers viennent chaque



Bernard Thébaud récolte son sel à la main, de façon artisanale.

été acheter l'or blanc de Bernard Thébaud. « Le sel est naturel : on le sait, on le voit. On fait confiance au paludier ». Un raisonnement qui plaît à l'intéressé. Le sel du Monastérien n'est pas commercialisé en grande surface. « J'aimerais passer d'une société de consommation à une société de cohérence. Et vendre local, ça c'est cohérent ! »

À ciel ouvert, avec patience et humilité, Bernard Thébaud cueille son or.

« L'homme veut toujours tout maîtriser. Ici c'est impossible », lâche-t-il dans un sourire. Dans les marais, il a trouvé le piquant, l'étincelle : le sel de la vie.

Marie-Charlotte DULUC.

Marais salant la Tenue de Mareil, route de Moraudeau, les Moutiers-en-Retz. Tél. 06 68 30 12 13.

À Pornic, la carte postale se poste bien

Les mails, textos et autres réseaux sociaux n'ont pas enterré la carte postale. L'été, le carton timbré reste très prisé.

Prendre le temps de l'écrire, à la plage ou sur un coin d'herbe. Grifonner quelques mots sur les vacances, le soleil, les enfants qui grandissent. Rien d'important en somme si ce n'est le partage. Pourtant, la carte postale estivale reste une tradition pour bon nombre de Français. « C'est une habitude sympathique, pas une obligation », assure Nadine Annard, en vacance à Pornic. Plus de 80 % des ventes sont réalisées durant la période estivale, selon une étude parue l'an dernier. « L'été, les touristes sont bien plus nombreux sur la côte. Nos ventes se font là », explique Sébastien Artaud, cogérant des éditions nantaises Artaud Frères.

Des cartes plus créatives

Dans le Pays de Retz, les meilleures ventes sont celles de Pornic. « Nous vendons beaucoup la fameuse photo du port, avec le château en arrière-fond. Et les vues composées, avec plusieurs images sur une même carte, plaisent plus que les vues simples », observe le gérant. Pour faire face à la concurrence des mails et des cartes électroniques, la maison a dû faire preuve de créativité. « Depuis trois ans, nous proposons des cartes DVD, avec à l'intérieur plusieurs panoramas de la région. C'est un support qui plaît beaucoup aux jeunes ». Comme en cuisine, l'envoi de cartes postales nécessite « une recette météo équilibrée. Du



La vue du château est la plus vendue de toutes les cartes postales de Pornic.

soleil pour faire venir les touristes. Un peu de grisaille pour prendre le temps d'écrire les cartes », résume Sébastien Artaud.

Choisir n'est pas toujours simple ! « Il faut que la carte soit belle », prévient Loïc Loukianoff. Dans sa boutique de photos, sur le vieux port de Pornic, le gérant privilégie le visuel. « C'est un magasin de photos. Donc vous ne trouverez pas de cartes fantaisies, ou de mauvaises images ». De passage à Pornic, la famille Robin repart avec quatre cartes. « Une pensée pour les autres, pour embêter ceux qui travaillent », plaisante Séverine Robin. « C'est aussi une activité familiale, nous les écrivons avec les enfants ». Cette semaine, la petite Eva ira glisser une carte pour sa mamie dans la boîte aux lettres. Quelques mots griffonnés, pour dire la vie qui passe.

Marie-Charlotte DULUC.

La roue tourne pour l'énergie nucléaire

Partie de Plogoff, la Caravane à vélo pour sortir du nucléaire rallie Fessenheim. Ces anonymes veulent peser dans le débat politique.

Trois questions à...

Thierry, 57 ans, médecin, l'un des organisateurs de la Caravane à vélo pour sortir du nucléaire, de Plogoff à Fessenheim. Il faisait étape hier soir à Frossay.

Qu'est-ce que cette caravane à vélo ?

Nous sommes partis dimanche 5 août de Plogoff. Nous étions une trentaine de cyclistes au départ. À chaque étape, certains s'arrêtent et d'autres nous rejoignent. Une femme de 67 ans a parcouru avec nous les monts d'Arrée pendant une semaine. Nous campons dans les villes où nous nous arrêtons. Hier, nous sommes partis à 10 h de Guérande, à quatre. Nous sommes arrivés à Frossay à 17 h 30, après environ quatre heures de route. Notre parcours se terminera du côté de Fessenheim, le 8 septembre.

Quel est l'objectif de cette action ?

Il ne faut pas que la chape de plomb médiatique retombe sur Fukushima, comme ce fut le cas avec Tchernobyl. À l'époque, la propagande faisait croire que le nuage radioactif s'arrêtait à la frontière de la France. Il n'est pas question de revivre cette oertta. Nous voulons faire pression sur les médias et les politiques et peser dans le débat prévu à la fin de l'année sur l'énergie de la France. C'était une promesse de François Hollande lors de la campagne présidentielle. Il ne faut



pas que ce débat soit bâclé. Ce que nous souhaitons au final, c'est que la France sorte du nucléaire, avec une échéance très rapprochée pour la fermeture de la centrale de Fessenheim.

Pourquoi faire une étape à Frossay ?

Notre parcours s'arrête sur des lieux qui ont un lien avec le nucléaire. L'île du Carnet fait partie de Frossay. Dans les années 1980 et 1990, EDF projetait d'y construire une centrale nucléaire. La mobilisation contre ce projet a duré 15 ans et il a finalement été annulé. Demain soir, nous nous arrêtons au Pelierin. Un projet de centrale nucléaire y était aussi prévu dans les années 1970 et n'a jamais vu le jour. C'est en rappelant le succès de ce genre de luttes que nous voulons montrer à la population que l'on peut peser dans le débat. Et même gagner.

Propos recueillis par Gwendal LE MÉNAHÈZE.

Ouest-France à votre service

Annouer un événement : (réunions, fêtes, idées loisirs) : www.infocale.fr
S'informer sur Internet : ouest-france.fr et saint-nazaire.maville.com
Recevoir le journal avant 7 h 30 : 02 99 32 66 66 ou ouest-france.fr/portage
Passer une petite annonce par téléphone : 0 820 000 010 (numéro indigo réservé aux particuliers : 0,12 € TTC la minute), ou sur internet : www.ouest-annonces.com (paiement par carte bancaire).
Avis d'obsèques : 0 810 060 180 (coût d'un appel local).
Publicité : Précom, 105, avenue de la République, BP 92, 44602 Saint-Nazaire, tél. 02 40 22 32 00 (sur rendez-vous uniquement).

Urgences et santé

Centres hospitaliers : Saint-Nazaire, tél. 02 40 90 60 00 ; CHU Nantes, tél. 02 40 08 33 33
Samu 44 : tél. 02 40 88 22 22
Médecin : 15
Compagnies de gendarmerie : Pornic, tél. 02 40 82 00 29 ; Rezé, tél. 02 40 75 65 26
Pharmacie : tél. 32 37
Dentiste : Dr Laetitia Auzely, les Fausses-Blanches, 44680 Chéméré, tél. 02 40 21 26 45 (de 9 h à 12 h).

Fait divers

Percuté par un fourgon, un homme dans le coma

Dans la nuit de lundi à mardi, vers une heure du matin, un homme d'une quarantaine d'années a été renversé par un fourgon alors qu'il marchait sur le bas-côté de la route bleue, près de Pornic, en direction de La Bernerie.

Au niveau d'une bretelle de raccordement non éclairée, il aurait été percuté par le rétroviseur droit du fourgon alors qu'il était vêtu d'habits

sombres. Le chauffeur, qui n'aurait commis aucun écart de conduite, a immédiatement appelé les secours.

Une ambulance de Pornic et le SMUR de Saint-Nazaire sont intervenus. L'homme, grièvement blessé à la tête, a été transporté par hélicoptère au CHU de Nantes. Son pronostic vital est toujours engagé et il se trouvait dans le coma hier soir. Il reste non identifié par la gendarmerie.

Il vole une voiture en guise d'ambulance

Lire en page 5

Pays de Retz en bref

Où célébrer l'Assomption dans le Pays de Retz

Legé. Messe en plein air sur le site de la Colonne à 10 h 30, rapatriée dans l'église en cas de pluie. Verre de l'amitié et pique-nique sur le terrain. Des jeux sont organisés tout l'après-midi.

Machecoul. À 10 h 30.

Rouans. À 10 h 30, à la grotte, route de Sainte-Pazanne. Repli dans l'église en cas de pluie.

Pornic. À l'église paroissiale à 9 h 30, 11 h, 11 h 15 et 18 h, ainsi qu'à la chapelle de Gourmalon à 10 h 45. Dans l'église paroissiale des

Moutiers-en-Retz à 9 h 30 et celle de **La Bernerie-en-Retz** à 11 h.

Saint-Père-en-Retz. À l'église paroissiale à 11 h et à celle de **Chauvé** à 9 h 30.

Saint-Michel-Chef-Chef. À 9 h 30, comme à **Préfailles**, qui célébrera une seconde messe à 11 h 15. 11 h à **Tharon**.

Paimboeuf. À 9 h 30 à l'église paroissiale. À la chapelle Saint-Louis, à **Saint-Brevin-l'Océan**, 10 h 30, et 11 h à l'église paroissiale de **Saint-Brevin-les-Pins**.

Les Bonnes Tables du Pays de Retz

Casino de Pornic

Le Restaurant du Casino, c'est une ambiance boisée et conviviale, c'est aussi une vue exceptionnelle sur le vieux Port.
Le Restaurant du Casino est ouvert 7/7. Service Midi et Soir : tous les mids de 12h à 14h30, du dimanche au jeudi de 19h à 23h, vendredi, samedi et veilles de jours fériés de 19h à 1h du matin. Venez découvrir notre carte élaborée par notre Chef, ainsi que nos formules de 11,40 à 30,90, formule enfant 9,95€
Nos cartes sont disponibles en braille et en anglais : accès ascenseur.

CASINO Pornic

SOIRÉES À THÈMES : NOUS CONSULTER !

Qual Lera - 44210 PORNIC

Réervations : 02 40 82 26 87

La Maison de l'Eclusier

Avec une vue imprenable sur le port du Collet et longtemps abandonnée, la Maison de l'Eclusier vous accueille dans un cadre atypique. **Ouvert tous les jours**. Pascal et son équipe vous proposent leurs menus de 15,50 à 28,50, ses spécialités angoules et grenouilles, leurs frites et pâtisseries maison.

Le vendredi, journée à thèmes (couscous, choucroute...). Nous vous répondrons avec plaisir.

NOUVEAU ! Homards & Crabes en vivier à déguster sur place ou à emporter
Formule Fruits de mer pour 2 pers. : 48

Le Port du Collet
LES MOUTIERS-EN-RETZ

02 40 21 10 27

Le Petit Mousse

Carte des saveurs, fruits de mer, poissons-viandes, homards en vivier.

• Restaurant avec terrasse vue sur mer. Accès mobilité réduite

• Ouvert 7 jours/7

• Menus saveurs en semaine

- Plat 9,90€

- Entrée + plat + dessert 13,50€

- Entrée + plat + dessert 17€

• Menus à 26€, 32,50€ et 49€

• Service jusqu'à 23 h. Salle climatisée.

Accès Tharon-Plage, suivre le front de mer, direction "le Cornier" sur votre gauche.

5, bd de la Mer, LA PLAINE-SUR-MER

Réervations : 02 40 21 09 04 - 06 24 56 51 91

Casino de St Brévin

Le Casino de Saint Brévin vous invite à découvrir son nouveau restaurant.

À quelques mètres de la plage, vous entrez dans un univers d'élégance et de raffinement.

La nouvelle salle de restaurant et la terrasse offrent une vue panoramique exceptionnelle sur l'océan, cadre privilégié pour découvrir une cuisine traditionnelle et gourmande.

Le restaurant Le Cap vous accueille toute l'année 7/7 midi et soir Formules à partir de 19€ - Menus à 24€ et 34€.

Ambiance musicale au bar tous les vendredis et samedis

Restaurant "LE CAP"

55 bd de l'Océan - ST BREVIN L'OCEAN.....02 28 53 20 00

Sous les Oliviers

Restaurant-Pizzeria

Karine et Sébastien vous accueillent dans un cadre chaleureux qui sent bon "la Provence" et vous font partager une cuisine traditionnelle riche en saveurs. Découvrez un large choix de pizzas d'exception cuites au four à bois traditionnel, à savourer au calme de leur terrasse "jardin".

Fermé le lundi toute la journée

ARTHON EN RETZ - 4 rue de l'Eglise 02 40 64 63 74

Les Salons de la Ferme Aux Oies

Dans un endroit calme et verdoyant, Nathalie et Stéphane vous accueillent toute l'année, avec une cuisine savoureuse et raffinée.

• Formule à 12€ vin compris, tous les mids, du lundi au vendredi.

• Nouvelle carte avec ses menus de 21€ à 45€

Restaurant-Traiteur ouvert à l'année

NOUVELLE ADRESSE : Zone du Butai (prox. SUPER U) ARTHON EN RETZ

Réervations : www.lafermeauxoies.com ou 02 40 21 06 93

Rendez-vous tous les mercredis et samedis dans votre quotidien

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération