

Coopération agricole

Des saliculteurs guinéens en visite

Dans le cadre d'un programme de coopération départemental, Abdoulaye Keyta et Oumar Sylla, deux saliculteurs guinéens, sont venus apprendre comment les sauniers procédaient sur l'île de Ré, sur la marais de Louis Merlin.

Lorsqu'en 1992, Jacky Menu-teau était à l'initiative d'un programme de coopération avec la Guinée autour de la production du sel, il ne se doutait pas que plus de vingt ans plus tard, les échanges entre la région de Boffa en Guinée et l'île de Ré en Charente-Maritime seraient toujours d'actualité. Depuis quelques années, c'est Louis Merlin, saunier à Saint-Clément-des-Baleines et président de l'association des producteurs de sel marin de l'île de Ré qui a repris le flambeau de ces échanges. Des échanges qui ont le soutien de Charente-Maritime Coopération, porté au nom du département par le conseiller de Matha Jean-Marie Roustit. Selon lui, l'objectif initial de protéger la mangrove de la région de Boffa n'a pas été atteint. Les Guinéens brûlent la mangrove pour faire du sel selon une de leur

technique de production, une technique nuisible à la biodiversité. Pour autant ce partenariat avec les sauniers de l'île de Ré a déjà permis des avancées remarquables en république de Guinée : introduction de techniques de production de «sel sur sel», de «sel sur argile» et récolte de fleur de sel. Des techniques qui réduisent la pression sur les forêts de mangrove.

La filière sel solaire en plein essor

Le développement de la filière solaire à Boffa est aujourd'hui en plein essor. C'est un tournant important pour Charente-Maritime Coopération. En 2015, l'île de Ré recevait Ousmane Touré, responsable sel solaire à Boffa, dans le cadre d'un voyage d'étude. En décembre 2016, c'était au tour de Louis Merlin de se rendre en Guinée. Charente-Maritime Coopéra-

tion accueille aujourd'hui Abdoulaye Keyta et Oumar Sylla. Ils sont là depuis le 6 août et repartent le 18. L'objectif du séjour est de réaliser un état des lieux des techniques utilisées en production, stockage, conditionnement et commerciali-

sation et de se familiariser avec le cadre réglementaire, d'accompagner l'amélioration de la qualité des produits. Plusieurs sessions de travail ont été organisées avec différents interlocuteurs. ■

Virginie Valadas



Sous l'égide de Louis Merlin, les deux Guinéens ont appris à manier le simoussi et en quelques heures, ils parvenaient à faire des premiers tas de sel sur le marais. Photo V.V.