**Olivier Weller, Alexa Dufraisie, Pierre Petrequin
éd., *Sel, eau et forêt d'hier à aujourd'hui***

Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté, Cahiers de la Mshe
Ledoux, 2008, 580 pages.

André Guillerme

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/dht/626>

DOI : 10.4000/dht.626

ISSN : 1775-4194

Éditeur :

Centre d'histoire des techniques et de l'environnement du Cnam (CDHTE-Cnam), Société des élèves du
CDHTE-Cnam

Édition imprimée

Date de publication : 31 mars 2009

Pagination : 233-234

ISBN : 978-2-95-30779-3-3

ISSN : 0417-8726

Référence électronique

André Guillerme, « Olivier Weller, Alexa Dufraisie, Pierre Petrequin éd., *Sel, eau et forêt d'hier à
aujourd'hui* », *Documents pour l'histoire des techniques* [En ligne], 17 | 1^{er} semestre 2009, mis en ligne le
28 septembre 2010, consulté le 24 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/dht/626> ;
DOI : <https://doi.org/10.4000/dht.626>

Ce document a été généré automatiquement le 24 septembre 2020.

© Tous droits réservés

Olivier Weller, Alexa Dufraisie, Pierre Petrequin éd., *Sel, eau et forêt d'hier à aujourd'hui*

Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté, Cahiers de la Mshe Ledoux, 2008, 580 pages.

André Guillerme

RÉFÉRENCE

Olivier Weller, Alexa Dufraisie, Pierre Petrequin éd., *Sel, eau et forêt d'hier à aujourd'hui*, Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté, Cahiers de la Mshe Ledoux, 2008, 580 pages.

- 1 Cette somme recueille les actes du colloque commémorant le bicentenaire de la mort de Claude-Nicolas Ledoux, du 3 au 5 octobre 2006 à Arc-et-Senans : vingt-quatre lectures impressionnantes – plus de cinq cents références bibliographiques – et sensationnelles. Le propos est évidemment le sel et ses modes de distillation, « une histoire culturelle et comparée des productions salicoles » (p. 11). Œuvre de reconstitution de la culture technique à bien des égards perdue, de belles et beaux mémoires archéologiques, ethnologiques, écrits – trois communications érudites et complémentaires sur le sel dans la littérature de l'Antiquité gréco-romaine (pp. 339-380) – emmènent le lecteur au Mexique, en Chine, en Anatolie, en Europe – Cornouaille britannique, Galice, Andalousie, Pologne – et d'abord en France – Bretagne, Jura, Provence, Bourgogne, Languedoc et Roussillon. Long voyage technique durant lequel on invente les contenants, on analyse les méthodes de cristallisation par trempage, par le feu, par évaporation, par lixiviation, on tente de saisir les transferts ou les acculturations techniques. Les XIX^e et XX^e siècles à Arc-et-Senans clôturent ce tour du monde anthropique.

- 2 La question sociale est constamment soulevée – famille exploitante ou communauté, hiérarchie ou oligarchie, sacralité ou vulgarité ? L'économie paraît très variable d'une contrée ou d'une époque à l'autre : dans l'Europe de l'ouest elle se manifeste par des concentrations de richesse dans des villages fortifiés dès la fin du néolithique (p. 274).
- 3 L'ouvrage commence par la saline de Chimane sise dans le piémont bolivien. Entre mythes et histoires, la brillante contribution analyse les « dits du sel » – mo'dye Jicoj (p. 25) – de cette ethnie amérindienne dont le péché originel, une transgression sexuelle, transforme les cristaux de sel en eau-mère qui coule de source, liquide amniotique du « sel » parturiant qu'il faut cuire dans des marmites en terre cuite pour en nourrir les communautés. Origines mythiques du sel qu'on retrouve encore au Mexique (pp. 99-117 et 118-142). Ces sources naturelles ne sont pas toujours abandonnées au profit de la production industrielle : on y pérégrine pour les valeurs divines, on les puise pour conserver localement les aliments les plus fragiles, pour nourrir le bétail ou le gibier alentour. En Moldavie, en Bolivie, en Guinée, la modernité est aussi là : les salifères sont aujourd'hui entourés de bouteilles de Coca et de bidons en plastique.
- 4 Le sel est divin. Ce n'est pas seulement un « banal » complément alimentaire (chlorure de sodium) extrait de source, de mer, de terre (gemme) ou de pierre (salpêtre, *salse petrus*), c'est d'abord un minéral dont les usages couvrent l'ensemble des activités humaines : artisanales, culinaires, guerrières, médicales. Sa haute valeur ajoutée en a même fait une monnaie d'échange (un kilo de sel vaut deux à trois de blé ou quatre à cinq de maïs) en Moldavie (p. 68) et dans l'Afrique sahélienne. Rappelons que l'halotechnie – « fabrication des sels en grand » ou « art des affinités » – est la discipline chimique que Lavoisier met au rang des grandes découvertes de l'humanité et que la fin du XVIII^e siècle industrialise pour faire et raffiner la poudre à canon, l'alun, la céruse, le sucre, les divers sulfates, nitrates, chlorates, carbonates.
- 5 Au Bénin et en Guinée (pp. 73-98) on exploite les terres salées : la saumure monte par capillarité et se concentre dans la couche superficielle du sol à la saison sèche. On la gratte à la houe, la pâte est lessivée à l'eau de mer qui augmente ainsi la concentration, puis chauffée et écumée. Cette lixiviation exige une très grande attention, un savoir et une dextérité longuement acquis pour maintenir la concentration, saisir le point de saturation ou pour éviter la brusque cristallisation. Ce chapitre précis montre aussi la renaissance des salines du Bénin – qui périlclitaient faute de combustible – par l'usage de l'énergie solaire que pratiquent les paludiers de Guérande : un transfert de technologie très réussi puisqu'il a relancé l'exploitation.
- 6 Un regret : la forêt mentionnée dans le titre reste très peu fréquentée par les conférenciers.

AUTEURS

ANDRÉ GUILLERME

CDHTE-Cnam