

**Zeitschrift:** Bulletin de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles  
**Herausgeber:** Société Vaudoise des Sciences Naturelles  
**Band:** 11 (1871-1873)  
**Heft:** 66

**Artikel:** Salines d'Arsew en Algérie  
**Autor:** Nicati, C.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-257301>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 12.05.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Salines d'Arsew en Algérie

par C. NICATI, docteur-médecin, à Aubonne.



Ce que l'on désigne sous le nom de *Salines d'Arsew*, est un grand lac salé, situé sur le plateau du littoral algérien, à 25 kilomètres environ à l'est d'Oran, à 4 ou 5 de la mer et à une altitude de 150 à 200 mètres, dans une contrée aride et déserte, qui s'étend aude-là du village de St-Leu et des ruines de l'ancienne cité romaine *Arsenaria*. Ce lac *el Melah* (la saline) est peu profond; il occupe le fond d'une vallée entourée de collines peu élevées, et s'étend fort au loin au printemps après les pluies de l'hiver. En été il se dessèche presque entièrement, et la chaleur du soleil suffit pour faire cristalliser naturellement le chlorure de sodium que ses eaux contiennent en forte proportion. Il n'y a autre chose à faire pour recueillir un sel de bonne qualité, qu'à le ramasser tel qu'il est déposé sur les rives du lac, à mesure que les eaux diminuent.

Toutefois, il faut observer qu'au milieu du lac et à sa partie la plus déclive, il existe une source abondante d'eau salée, qui jaillit du sol, et dont les eaux se déversent tout autour, de manière à laisser par leur évaporation, une masse considérable de sel très pur, cristallisé en blocs volumineux. C'est ce sel qui fait l'objet de l'exploitation régulière de la saline; mais lorsque les eaux pluviales ont rempli le bassin du lac cette exploitation se trouve forcément interrompue. C'était le cas, lorsqu'il y a un peu plus d'une année je visitai ces lieux; je ne pus atteindre la source, ni voir l'espèce de roc salé qui l'entoure. D'après ce qui m'a été dit, il y aurait plusieurs sources salées, rapprochées les uns des autres, qui alimentent en tout temps le lac et fournissent par leur évaporation à l'ardeur du soleil, sans aucun frais, une masse inépuisable de sel cristallisé d'excellente qualité.

De temps immémorial, les Arabes du voisinage s'approvisionnent et alimentent les marchés avec le sel qu'ils ramassent à la saline d'Arsew. Depuis l'occupation française, l'exploitation a été concédée à une compagnie, siégeant à Paris, qui jusqu'ici n'a fait aucun frais pour augmenter la production, ni pour faciliter les communications avec le port d'Arsew. Elle s'est bornée à construire quelques hangars, elle n'a exploité que la quantité de sel qui lui était demandée, sans chercher à étendre ses relations, sans substituer aux charrettes et aux bêtes de somme, qu'elle emploie au transport, un petit chemin de fer, qui sans difficulté arriverait au port.

Malgré le peu de soins apportés à l'exploitation des salines d'Arsew, celles-ci fournissent à la consommation de la province

d'Oran une quantité assez notable de sel de cuisine. Elles approvisionnent aussi, assez souvent, des navires norvégiens et suédois; car le sel d'Arsew est fort apprécié pour la préparation des harengs et de la morue. Comme il est facile de s'en convaincre par l'examen des échantillons, il y a deux qualités de ce sel : l'une plus blanche et plus pure, l'autre grisâtre et un peu terreuse. Il n'est pas douteux qu'en faisant dissoudre dans l'eau ce sel impur, et l'évaporant ensuite on en retirerait un sel de première qualité.

Ce que j'avais appris sur les salines d'Arsew et sur la facilité d'obtenir, en grande quantité et à bon marché, un sel facilement transportable à bord des navires, mouillés dans un port parfaitement sûr et en communications journalières avec Marseille, me suggéra l'idée que notre administration des sels pourrait peut-être trouver quelque avantage à recourir au sel d'Arsew, dans le moment, où par suite de la guerre, elle était menacée de voir l'approvisionnement du sel dans le canton fortement compromis. Cette idée, soumise à la régie du sel, n'eut pas de suite, vu l'interruption des communications avec Marseille. Toutefois il m'a paru intéressant de faire part à notre Société des données pratiques que j'ai recueillies à ce sujet.

Voici ce qu'on m'écrivait le 15 janvier dernier. Le prix du sel à Arsew est de fr. 14 la tonne de 1000 kilos, soit 1,4 centimes le kilo ( $\frac{7}{10}$ <sup>e</sup> de centime la livre). Le frêt d'Arsew à Marseille varie de 8 à 12 francs la tonne, moyenne fr. 10.

La saline d'Arsew pourrait livrer dans les 6 premiers mois de 1871 environ 5000 tonnes de sel, à 1000 kilos la tonne.

La 1<sup>re</sup> qualité du sel est du prix de fr. 14 la tonne (0,70 c. la livre),

La 2<sup>e</sup> qualité du prix de fr. 13 la tonne (0,65 c. la livre).

On peut donc compter que le sel rendu à Marseille dans le port, reviendrait à fr. 25 les 1000 kilos 2  $\frac{1}{2}$  cent. le kilo; 1  $\frac{1}{4}$  cent la livre.

Les frais de transport de Marseille à Genève ne peuvent guère dépasser 2  $\frac{1}{2}$  cent. par kilo. Le prix de revient à Genève serait par conséquent 5 cent. le kilo, soit 2  $\frac{1}{2}$  cent. la livre de sel, ou en comptant largement, à cause des faux frais possibles, 3 cent. la livre; tandis que nous le payons 10 cent.

J'ignore si à ce prix de 3 cent. il y aurait quelque avantage à faire venir jusqu'ici du sel algérien; mon but étant simplement d'attirer l'attention sur une source d'approvisionnement de sel, inconnue jusqu'ici. Je doute cependant qu'elle puisse soutenir la concurrence vis-à-vis des nombreuses et riches mines de sel gemme qu'on dit avoir découvertes depuis quelques années.

