

En Suisse, le sel appartient toujours à l'État

Autor(en): **Herzog, Stéphane**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger**

Band (Jahr): **50 (2023)**

Heft 6

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1051999>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



En Suisse, le sel appartient toujours à l'État

En Helvétie, la production de sel doit satisfaire à toute la demande locale. Soumise à un monopole depuis le XVII^e siècle, cette denrée se cache dans les tréfonds de la terre. La dernière mine suisse est consacrée au sel. Reportage aux Salines de Bex.

STÉPHANE HERZOG

Le petit train électrique s'enfonce dans la terre et file en bringuebalant dans des tunnels si bas qu'on pourrait à peine y tenir debout. Des lampes munies de numéros ponctuent le parcours, mais impossible de savoir si le train monte ou descend. Enfin, le wagonnet s'arrête dans une gare souterraine. Notre guide nous indique que nous avons grimpé d'environ vingt mètres sur 1,6 kilomètre de rails. Les gens qui dès le XVII^e siècle ont créé ces galeries avaient leurs raisons. «Mieux vaut descendre pour sortir des rochers hors de la mine», explique Arnaud Tamborini, chef de production

du site de Bex pour les Salines Suisses.

La petite gare qui accueille les visiteurs au cœur de ce massif est d'un calme total. Il fait 18 degrés et l'humidité relative s'élève à 80%. Les entrailles de la terre sont à la fois oppressantes et rassurantes. Bienvenue aux Salines de Bex, dans le canton de Vaud. Il s'agit de la seule mine de sel du pays, dans une région qui en a compté plusieurs par le passé. Cela, à une époque où la saumure – de l'eau saturée de sel – extraite des roches était placée dans de grandes bouilloires chauffées au feu de bois pour en recueillir le précieux élément. C'est aussi la seule mine suisse



Plus haut, plus grand, plus rapide, plus beau?

À la recherche des records suisses qui sortent de l'ordinaire. **Aujourd'hui: la plus ancienne interdiction d'importation de la Suisse.**

tout court. Ici, chaque boyau ou caverne raconte une histoire. C'est le cas notamment du puits du Bouillet, creusé 26 années durant sur 200 mètres de profondeur par des hommes munis d'un marteau et d'un couteau. Sans découvrir de sel.

Un monopole archaïque?

Salier un plat ou une route? Ces gestes banals cachent une histoire qui l'est moins, puisque durant des siècles, le sel a constitué un symbole du pouvoir (voir encadré). Cette denrée continue aujourd'hui de posséder un statut spécial en Suisse. Ainsi, tout le sel extrait chaque année dans ce



L'inscription «État de Vaud» sur l'entrepôt indique clairement qui est son propriétaire (à g.). En revanche, l'entrée des galeries menant dans les entrailles de la montagne est très discrète (à dr.).

Photos Stéphane Herzog



Au cœur du réseau de galeries, il fait 18° C, et l'humidité de l'air affiche une valeur constante de 80 %.

Photo Saline Bex/
Sedrik Nemeth



Le sel extrait à Bex est stocké dans un immense dôme en bois.

Photo Stéphane Herzog

pays est quasi entièrement dédié au marché suisse. Et son importation est sévèrement contrôlée. Une seule entreprise est aux commandes et fixe les prix: les Salines Suisses, propriété de tous les cantons et de la principauté de Liechtenstein. Une convention intercantonale datée de 1973 garantit l'approvisionnement en sel de toutes les régions de Suisse. Ce monopole a d'ailleurs déjà fait pas mal couler d'encre, car il voit les cantons fixer les prix du sel unilatéralement. Et puis tirer profit de la vente à des communes pour leur déneigement.

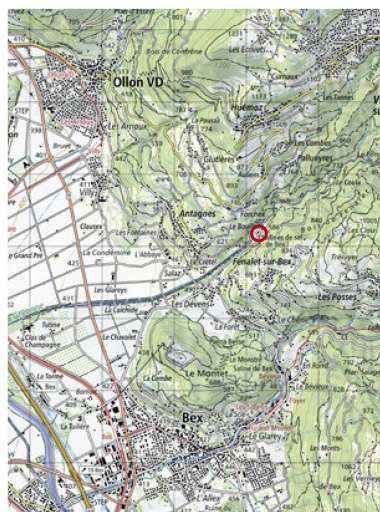
L'or blanc provient de trois lieux: la saline de Riburg (AG), située à l'est de Bâle, celle de Schweizerhalle (BL) et celle de Bex (VD). Elles produisent chaque année jusqu'à 650'000 tonnes de sel. Sur le Plateau, celui-ci a formé des couches souterraines d'une épaisseur de 20 à 50 mètres, enfouies à 250 mètres de profondeur. On y fore la terre comme on fore les

plaines pétrolières du Texas. À Bex cependant, des hommes s'activent dans des galeries à la recherche de veines. Le sel alimentaire qui provient de leur travail est présenté comme un produit artisanal. On le retrouve dans les grandes surfaces sous le nom de «Sel des Alpes». «C'est un produit qui a une histoire et qui est traité comme un article premium», met en avant Arnaud Tamborini. Le marketing est soigné. Les paquets de «Sel des Alpes» sont vendus quelques dizaines de centimes plus cher que le simple «JuraSel», produit à Bâle. Le goût diffère-t-il d'un sel à l'autre? Le sel jurassien du Rhin est un peu plus agressif sur le bout de la langue, juge l'association Patrimoine suisse culinaire. Les salines de Bex ont exploité cette veine en produisant leur produit «Fleur des Alpes», un sel produit dans la montagne. L'eau des glaciers qui y coule s'est chargée de sel et d'autres minéraux. Elle s'évapore dans des réservoirs. Puis les cristaux

sont ramassés à la main et étalés sur des planches de mélèze.

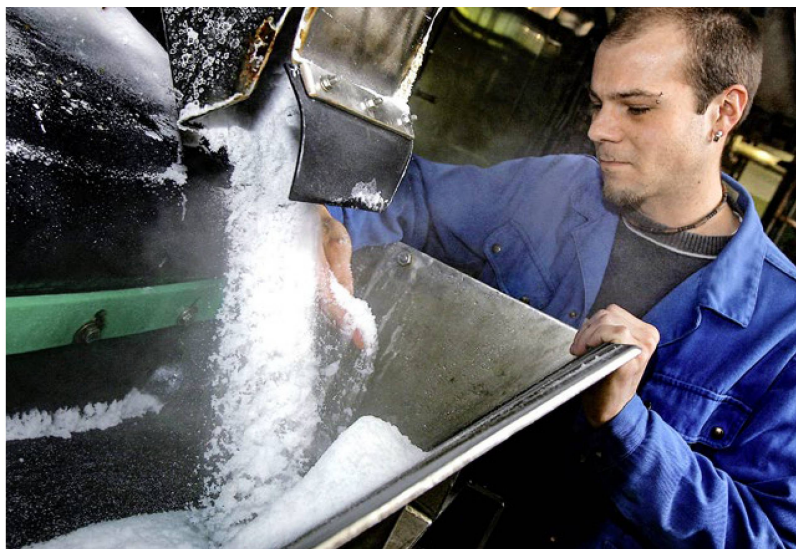
Trois mineurs pour 15 kilomètres de galeries

Dans les mines de Bex, le nombre de mineurs est de... trois. Cette force de travail suffit à répondre à la produc-



La commune de Bex, située au bord du Rhône, est entourée d'un sublime panorama alpin. Ce sont d'ailleurs des chèvres qui ont découvert les sources riches en sel au XVIe siècle.

© Swisstopo



Après le processus de séchage, le sel encore chaud est examiné par un collaborateur de la saline.

Image d'archive Keystone, 2010

tion des Salines de Bex, qui est calibrée pour fournir environ 30'000 tonnes de sel par an. Ces hommes forent le rocher jusqu'à 800 mètres de profondeur. Les carottes qui sont extraites de la montagne – par sections de trois mètres – permettent de découvrir où se situent les veines de sel. «On apprend à connaître notre gisement en forant», résume Arnaud Tamborini. Ensuite, un tube percé inséré dans un autre conduit est introduit dans le forage pour atteindre la hauteur d'une veine. De l'eau de source y est injectée sous haute pression. Elle vient dissoudre l'or blanc, se charge de sel et file en aval, direction le site de production de Bex.

Seulement 10% environ de l'or blanc vaudois est destiné à l'alimentation. Le reste est utilisé pour le salage des routes et à des fins industrielles. L'usine dispose d'ailleurs d'un entrepôt de stockage d'une capacité totale de 12'000 tonnes. Dans un hangar, le visiteur se retrouve face à une montagne de sel! N'est-ce pas



«Sel des Alpes»: le marketing du trésor blanc met aussi en évidence son origine.
Photo Pascal Wasinger

dommage de jeter tout ce sel par terre? Les Salines Suisses indiquent que les volumes de production dédiés au sel alimentaire de Bex devraient augmenter dans le futur, grâce notamment à l'exportation de ce produit haut de gamme. Chercher le sel dans la terre est une activité à

risque. Prélever le sel est un acte noble. «Quand il sort de chez nous, le sel revoit la lumière pour la première fois après 200 millions d'années», lance le responsable de la production d'or blanc des salines de Bex.

Le plus ancien monopole de Suisse

Depuis le Moyen-Âge, les Suisses achètent du sel à l'Allemagne et à la France pour la salaison. Les fromages du Pays d'En-Haut, de la Gruyère, de l'Emmental et des Alpes sont acheminés vers le lac Léman et Genève, puis descendent vers Marseille. À la Renaissance, on retrouve ces fromages sur des navires tout autour du monde. Dès le XVII^e siècle, un monopole est institué dans les cantons suisses et dans tous les États européens. L'impôt sur le sel – la gabelle – pèse durement sur la population. «C'est pour lutter contre ces abus de l'Ancien Régime que les États ont décidé de contrôler son commerce», explique Dominique Zumkeller, historien économiste à Genève. À Bex, les sources d'eau salée auraient été repérées par des chèvres. Ces eaux faiblement salées sont mentionnées une première fois en 1554. En 1685, Berne – qui est alors une puissance internationale – rachète toutes les

concessions de la région afin d'assurer son propre approvisionnement. Bex est le premier gisement découvert en Suisse. Il sera donc exploité coûte que coûte. Dans la deuxième partie du XIX^e siècle, les techniques industrielles vont rendre la Suisse autonome pour son ravitaillement. Aujourd'hui, les notions de rentabilité et de pérennité de la production continuent de motiver les responsables des Salines de Bex. Signe de cette volonté, la création d'une nouvelle station hydroélectrique sur l'Avançon, «qui permettra à l'usine de produire du sel entièrement vert», se réjouit Arnaud Tamborini. La force de l'eau produira toute l'énergie nécessaire au traitement de la saumure par évaporation, qui nécessite beaucoup de chaleur. Le monopole du sel a encore du temps devant lui.

(SH)