



Levage du sel aux Salins Perrier, Aigues-Mortes, Gard. Carte postale, édition Ch. Bernheim, Nimes, datée de 1907. Mucem, Inv. 021904-2.

Dans le cadre des séminaires organisés en lien avec l'exposition semi-permanente « Le grand Mezzé », le Mucem souhaite mettre l'accent sur un condiment essentiel et dont on parle trop peu : le sel. Pourtant le sel était une monnaie sous l'Empire romain et les soldats recevaient un « *salarium* » dont est issu le nom « salaire ». Jusqu'au milieu du XXe siècle, le sel est une denrée vitale qui permet la conservation des aliments et dont la production et la commercialisation sont contrôlées par les pouvoirs politiques qui ont longtemps exercé un monopole sévère et d'importantes taxes très impopulaires sur ce produit de grande consommation. Le sel est aussi un élément nutritionnel indispensable à la vie des humains. La recherche sur le sel concerne de très nombreux aspects, sur les paysages que son exploitation crée, sur les modes d'exploitation en eux-mêmes, essentiellement à partir de la mer, en Méditerranée. Les communautés qui travaillent à son exploitation sont très diversifiées, ainsi que son commerce toujours intense depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours. Aujourd'hui, le sel reste un ingrédient essentiel à nombre de spécialités culinaires locales. Les paysages du

sel sont aussi des écosystèmes fragiles où vivent une faune et une flore spécifiques.

Pourtant le patrimoine lié au sel demeure peu connu : les paysages sont peu valorisés, le sel de qualité est peu valorisé en Méditerranée, les musées et les collections relatives au sel peu nombreux.

L'objectif de cette journée d'étude est donc de faire un point sur le sel, dans une vision la plus ouverte possible, abordant de nombreuses disciplines que sont l'archéologie, l'histoire, l'ethnologie, la géographie, l'écologie ou encore la cuisine, afin d'envisager les différentes facettes de ces cristaux de sel.

Rencontres organisées par le Mucem, la direction de la Recherche et de l'Enseignement et le Programme Twinning H2020 SfaxForward (n°857269), Cultural Heritage in South Tunisia, Commission Européenne avec le concours du Centre Camille Jullian et du LA3M, Aix-Marseille Université - CNRS, de l'Institut ARKAIA, Aix-Marseille Université et du Laboratoire Halma, Université de Lille, de la fondation Fyssen.

9h00 Accueil des participants  
9h15 Mot d'accueil et déroulement des journées

---

Quelques aspects de la Culture du sel en France

---

9h30  
Noir, bleu, rouge : les couleurs du sel - caractéristiques géochimiques du sel et ses couleurs, Arnaud Gauthier, professeur de Géologie de l'Université de Lille

9h50  
Recherches archéologiques sur le sel et les bouilleurs de sel : pratiques et archéologie expérimentale, Christine Hoët-van Cauwenberghe, MCF HDR en Histoire romaine, Directrice de l'École doctorale SHS 473, Université de Lille et Armelle Masse, Centre départemental d'Archéologie du Pas-de-Calais

10h10  
Sel et poissons dans la Provence médiévale, Tatiana André, Université Aix-Marseille, CNRS, LA3M, Aix-en-Provence

10h30-11h00 : pause-café

11h00  
Les enjeux patrimoniaux et écologiques des Salins de Hyères, Marc Simo, directeur des Salins de Hyères

11h20  
Le sel dans les collections du Mucem, Edouard de Laubrie, Mucem

11h40  
Le sel dans la production fromagère, Dominique Frère, professeur d'Histoire et d'archéologie antiques, Membre du Laboratoire TEMOS, CNRS, UMR 9016, Université de Bretagne Sud, Lorient

---

12h00-14h00 : déjeuner

---

L'exploitation du sel en Tunisie

---

14h00  
L'histoire du sel dans la Petite Syrte en Tunisie, Ali Drine, Directeur de recherches et directeur de la division de l'Inventaire, Institut national du Patrimoine de Tunisie

14h20  
Le sel aux îles Kerkena, histoire de grandes mutations socio-économiques, Abdelhamid Fehri, directeur du musée insulaire de Kerkennah  
*en visioconférence*

15h40  
Sel et salines en Tunisie ; un Patrimoine à valoriser, Lassaad Dendani, Université de Tunis  
*en visioconférence*

---

16h00-16h30 : Pause

---

16h30  
Le sel d'Afrique du Nord dans l'Antiquité, Katia Schörle, Université Aix-Marseille, CNRS, CCJ, Aix-en-Provence

16h50  
Le sel dans la gastronomie et dans la symbolique des Tunisiens, Sonia Hamzaoui, INP, Tunis

17h10  
Pratiques et croyances autour du sel, Imed Ben Soula, INP, Tunis

17h30  
Histoires d'eau et de sel : gestion et exploitation des ressources salines depuis la Préhistoire, Olivier Weller, Directeur de l'UMR 8215-Trajectoires. CNRS - Université Paris 1-Panthéon-Sorbonne

17h50  
Film sur le sel de Kerkennah et de Zarzis

18h15  
Cocktail

---

19h30 fin de la journée

---