



HISTOIRE DE LA COMMUNE DU TOUR DU PARC

Le Tour du Parc et la Presqu'île de Rhuys

Ancienne réserve de chasse des ducs de Bretagne, elle a su préserver ses ressources naturelles et le calme de ses lieux. Discrète au premier abord, elle mérite pourtant qu'on s'y attarde un peu. Étiers, marais, lagunes, vasières et pré-salés forment un éco-système propice à son activité phare, **l'ostréiculture**.

Le-Tour-du-Parc se découvre à pied par le sentier côtier qui épouse le littoral ou à vélo en empruntant les chemins ombragés qui la sillonnent. Pas de doute, vous êtes bien en plein cœur de la Bretagne Sud !

La commune du Tour du Parc fait partie des 33 communes du Parc naturel régional du Golfe du Morbihan. Nous sommes donc membre du 50ème Parc parmi les 58 que compte la France.

Un havre de pêche à pied !

Pas besoin d'attendre les grandes marées, près du Rouvran on pêche toute l'année.

Si vous revenez bredouilles, faites donc un détour du côté des chantiers ostréicoles de Pencadénic ou à Banastère pour déguster coquillages et crustacés.

Se promenant autour de l'étier de Kerboulico en descendant, par exemple, de Moquenhoët vers le nord de cet étier ou autour des marais de Bourgogne, plus accessibles, sur le chemin entre les Fosses et Castel ou le long de la route de Castel, bien malin qui pourrait dire qu'il y eut là, pendant plusieurs siècles, des marais salants ou salines couvrant plusieurs hectares.

Et pourtant ...

Avant d'être reconvertis à partir de 1870 en claires pour l'affinage des huîtres, ces deux importantes zones de marais maritimes par leur superficie (170 hectares environ pour l'étier de Kerboulico et 43 hectares pour les marais de Bourgogne) furent le théâtre d'une très importante exploitation de sel marin qui employa, au cours des siècles, dans différents métiers, des dizaines de milliers d'hommes et de femmes nécessaires à la production, au transport et à la ... surveillance, elles habitent des gîtes !

Mais sur notre commune du Tour du Parc, des marais salants existaient aussi au nord entre Balanfournis et Caden, ceux de Kermartin. Notre commune, presqu'île dans la Presqu'île, entourée de marais et d'eau de mer, était encerclée par une gigantesque fabrique de sel à ciel ouvert, résultat d'une alchimie naturelle domestiquée par l'homme, combinaison de l'heureux mariage de la MER, du SOLEIL, du VENT, de l'ARGILE et ... du savoir-faire du PALUDIER ! La Nature célébrait leurs noces pour le plus grand profit collectif des hommes qui en tiraient une ressource indispensable et même vitale...

En 1848, on recensait sur la presqu'île de Rhuys 1700 paludiers produisant presque 1000 tonnes de sel et surveillés et contrôlés par plus de 230 douaniers !

Damgan droit devant !

Rendez-vous à la cale de Pencadénic, pour un embarquement immédiat sur le Passeur du Lenn. Partez à Pénerf pour Damgan 5 mn plus tard. Vous venez de vous épargner 20 km par la route !

“ En intimité maritime, le lagon est à la lagune ce que chacun est à sa chacune “

LES USAGES DU SEL : *Comme l'amour et l'art, l'humour est le sel de la vie...*

On s'amuse parfois d'une histoire salée ! Alors voilà, je vais mettre mon grain de sel, le sel d'une conversation qui ne manque pas de sel et que vous pourrez conserver. (Ha ha ! c'est fin comme du gros sel)

La conservation des aliments :

Les viandes :

Beaucoup de foyers possédaient ces charniers de terre cuite où l'on conservait la **viande de porc** salée et qui ne furent détrônés par le congélateur que dans les années 1960-1970. En plus du porc, on salait aussi la **viande de bœuf**, en particulier pour l'avitaillement des navires bretons et européens.

Ainsi parés, ils pouvaient traverser mers et océans.

Les poissons :

Les techniques de salaison des poissons sont aussi anciennes que le séchage et le fumage. En réduisant le taux d'humidité du poisson, le sel stabilise les bactéries pathogènes. Ces usages se répandront avec l'essor des pêcheries et des conserveries. Et l'on salera le **hareng** (saur), le **morue**, les **anchois**, le **thon**, les **sardines à l'huile**, le **saumon fumé** et le **haddock...** (*pas le Capitaine qui lui est plutôt déssalé*).

Les produits laitiers :

Sur tout le littoral atlantique, on sale le **beurre** pour le conserver puis par goût. Le beurre salé « amanenn sall » est toujours préféré, en Bretagne au beurre doux. Pour une autre raison, aussi ... (la Gabelle !)

Autres :

- Traitement des peaux à tanner. Conservation des bois de charpente par la saumure. ect.

On notera, en passant, l'**humour d'une Nature**, intelligemment maîtrisée par l'homme, qui utilise un produit de la mer pour conserver les poissons qui y vivaient ! Pour l'être humain, bien que le sel soit biologiquement nécessaire, son excès ou sa carence peuvent également nuire à l'organisme. Puissant agent antiseptique de déshydratation et utilisé déjà par les embaumeurs de l'ancienne Égypte, le sel fut de tous temps très recherché. Et, moyen de pression politique, le sel eut ses « guerres » et ses « blocus » comme celui décidé par Richelieu au moment du siège de La Rochelle (1627-1628). On a du mal à imaginer aujourd'hui que ce sel que nous jetons, l'hiver, sur les routes ait pu engendrer tant de passions, généré tant de bénéfices et fait vivre autant de monde pendant une dizaine de siècles ...

Surnommé « **L'OR BLANC** », il connut son apogée sur notre territoire (et ailleurs) entre le 17^{ème} siècle et le milieu du 19^{ème} siècle.

Les premiers marais ont été aménagés en marais salants sous l'empire romain.

Au Moyen-âge, le développement économique du duché de Bretagne s'est appuyé sur la création de marais salants tout autour, évidemment, du château de Suscinio, résidence d'été des ducs depuis 1218.

Dans le golfe du Morbihan, les salines les plus anciennes apparaissent sur le domaine ducal de la presqu'île de Rhuys, probablement à de Jean Ier le Roux (1218–1286) qui fit enclore en 1245 son domaine derrière les murs de 4 parcs (origine du fameux « mur du Roy », la dotation du Roi !). A partir du 15^{ème} siècle, les salines prolifèrent tout autour du Golfe du Morbihan et cette activité à la fois nécessaire et très rémunératrice, les moines et les ducs ont vite compris le profit qu'ils pouvaient en retirer, droits de douane et taxes diverses, à l'instar des rois Louis IX (1246) et Philippe VI (1342) qui instaurèrent la **gabelle** (l'impôt sur le sel) et l'on parle même d'une addition salée ...



Nos prochaines randos dominicales :

3 décembre : TREFFLEAN -Bizole avec Brigitte et J-P : matin et /ou après-midi (explication suivra)

17 décembre : MALESTROIT avec Catherine et Chantal .

BONNES RANDONNÉES À TOUS !