



Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France



AMBASSADE DES CONFRÉRIES NOUVELLE AQUITAINE

Porteuse du Projet de la Reconnaissance des Confréries
au Patrimoine Mondial, Culturel et Immatériel de l'UNESCO

FICHE D'IDENTIFICATION "UNESCO"

Indispensable pour l'inscription de votre Confrérie

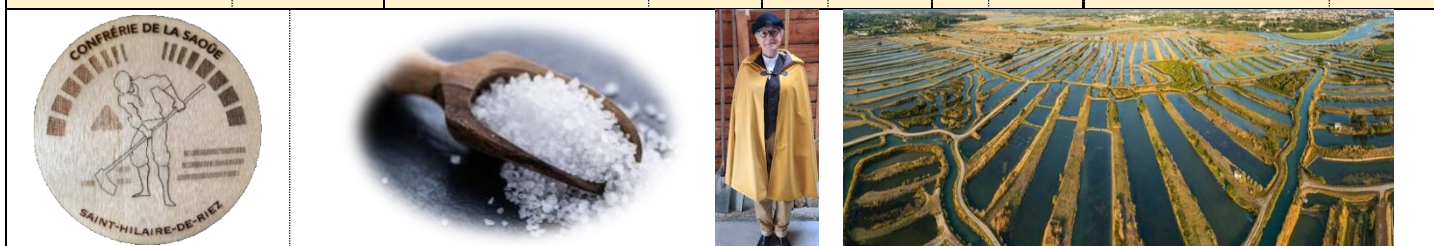
Confrérie d'la Saouïe

Adresse 25 Chemin de Buette aux Rigonneries - 85270 Saint-Hilaire-de-Riez

Sites

Courriel fraissen48@gmail.com

Date de création 22/12/2023 **Nombre de Membres** 17 **F** 11 **H** 6 **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître	Nicole FRAISSE		06 89 98 53 53	@	fraissen48@gmail.com
Président				@	
Secrétaire				@	
Trésorier				@	

Historique

Les marais salants de Saint-Hilaire sont mentionnés dès 1^{er} siècle avec les moines Bénédictins, puis deviennent florissants du 16^e au 20^e siècle. Le sel, appelé aussi l'or blanc, était transporté à dos d'âne, puis transporté en barque, sur la Vie, jusqu'au port de Saint-Gilles avant d'embarquer sur des navires. Il était auparavant comptabilisé par les douaniers qui avaient pour tâche de prélever la Gabelle, taxe sur le sel, essentiel pour la conservation des denrées.

Dans les années 1970, les derniers sauniers disparaissent et la production du sel s'arrête. En cause, les nouveaux systèmes de conservation par le froid, par la stérilisation, l'ouverture de mines de sel et des Salins du Midi.

En 1995, Jacques Fraisse, maire, aidé d'une association, fait renaître un marais municipal et le métier de saunier, et la ville produit une première récolte en 1998.

Aujourd'hui, en 2025, sont installés 2 sauniers indépendants, et d'autres sont en voie d'ouvrir des marais pour augmenter la production de fleur de sel et de gros sel. Le gros sel produit à Saint-Hilaire a la particularité esthétique d'être blanc plutôt que gris.

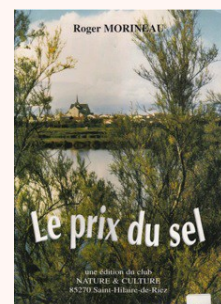
La saline municipale est visitée pratiquement tous les jours de mars à mi-septembre, avec nos guides/sauniers municipaux, en groupes ou en visite libre. Le marais salant est ensuite inondé par les sauniers fin septembre, et la production cesse pour reprendre au printemps après les travaux d'entretien de l'hiver.

La politique municipale est de développer cette activité patrimoniale et touristique qui connaît un regain d'activité au regard de sa vitalité économique.



Produits et Traditions

1. La fleur de sel - le gros sel - le sel ensaché aux aromates divers, et autres produits dérivés fabriqués par les sauniers indépendants.
2. Le chocolat de Tanzanie au sel de Saint-Hilaire, en forme de tas de sel (à l'étude).
3. Le livre « Le prix du sel » qui raconte l'histoire et la renaissance des marais salants sont présentés par la Confrérie.



Vos Chapitres	Septembre	Lieu	Saint-Hilaire-de-Riez
Vos Manifestations	Marché de Noël-journées du patrimoine-Saint-Hilaire	Lieu	
	Arrivée de la Sardine à Saint-Gilles Croix de Vie	Lieu	
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître - Nicole FRAISSE		Date 13/03/2025

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations