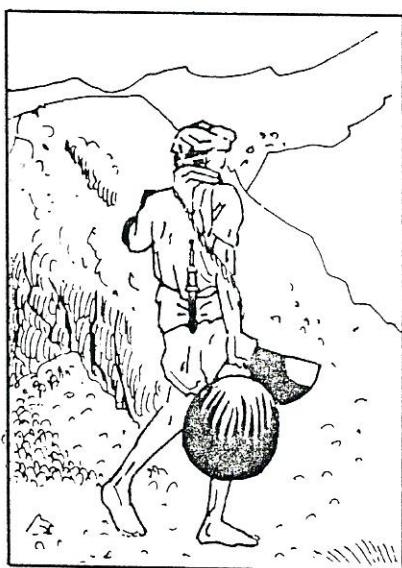


SALINES A TEGIDDA-N-TESEM'T (NIGER)



PUISÉE À DES SOURCES AMÉNAGÉES DANS LA ROCHE, L'EAU SALÉE EST TRANSPORTÉE DANS DES BASSINS OÙ ELLE EST MÉLANGEÉE À DE LA TERRE SALÉE



MALAXAGE DE LA BOUE SALÉE.
ON OBTIENT AINSI UNE SAUMURE TRÈS CONCENTRÉE, QU'ON LAISSE DÉCANTER AVANT DE LA DISTRIBUER DANS DES BASSINS PLUS PETITS, OÙ LA CONCENTRATION AUGMENTERA PAR ÉVAPORATION.
PARVENUE À SATURATION, LA SAUMURE EST VERSÉE DANS DE PETITS BASSINS, OÙ SE DÉPOSE LE SEL.



PRÉLÈVEMENT DE LA SAUMURE À LA SURFACE DE LA BOUE.



EGOUTTAGE DU SEL



LE CYCLE SE RENOUVELLE PENDANT TOUTE LA SAISON SÈCHE



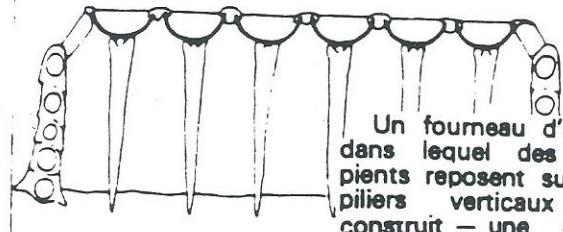
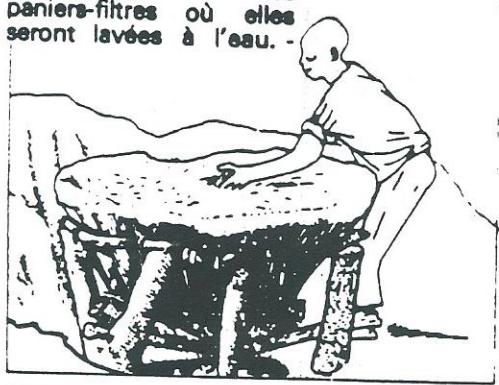
NETTOYAGE DES BASSINS DE DÉCANTATION.

La fabrication du sel au pays Manga



Les croûtes salées qui garnissent les dépressions naturelles sont ramassées par les femmes, mises en tas...

Puis versées dans des paniers-filtres où elles seront lavées à l'eau...



Un fourneau d'argile, dans lequel des récipients reposent sur des piliers verticaux est construit — une coupe transversale du fourneau



La saumure est transportée des filtres jusqu'à un bassin, puis versée en petites quantités dans les récipients. Le sel se cristallise par couches fines.

Ces opérations durent toute une journée et toute une nuit... et à l'aube...



Le fourneau est détruit, et les blocs de sel brûlants sont sortis des décombres.

(Extrait de «Niger, country of Salt», Colchester Salt week-end, 1974)
Dessin : Pierre Gouletquer (Sciences et Avenir n° 328, juin 1974)