



Novembre 2025

# Projet SALICA

SALicornes de la CABANOR

Guide provisoire de culture des  
salicornes au sein de la CABANOR



Ce guide est issu des travaux effectués dans le cadre du projet SALICA (septembre 2023 - août 2025) qui comprend les expérimentations effectuées à la CABANOR et au SMEL. Si l'étude montre que la culture de salicornes dans les claires de la CABANOR est fortement envisageable, certains points n'ont pu être abordés ou insuffisamment étudiés (points non prévus à l'origine du projet, conditions défavorables...). De ce fait, ce guide montre la manière de cultiver des salicornes mais également les points à travailler pour sécuriser une culture simple et rentable.



# Cycle de culture

## 2 scénarios possibles :

- les salicornes ne sont cultivées que pour la commercialisation : le schéma utilisé sera la ligne "production de salicornes" dans le tableau ci dessous.
- les salicornes sont cultivées pour la commercialisation et la production de graines : le schéma utilisé sera la ligne "production de graines" dans le tableau ci-dessous.

SCHEMA DE PRODUCTION DE LA SALICORNE POUR LES CLAIRES DE LA CABANOR												
Mois	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	
Production de salicornes	Mis en eau		Préparation des claires + et semis		Croissance		Récolte		mis en eau			
Production de graines								Floraison		Fructification et Récolte des graines		
TRAVAUX PREVISIONNELS	Surveillance	Vidange de la claire Gestion de l'eau Travail du terrain (fraisage) Semis Pose des voiles	Gestion de l'eau Retrait des voiles (mai)	Gestion de l'eau 2 ou 3 coupes + traitement des salicornes					Si pas de graines, surveillance de la claire Gestion de l'eau		Gestion de l'eau Récolte Battage des graines Traitement graines Stockage des graines	





# Quelle claire pour une culture de salicornes ?

## *Adapter la claire pour une gestion de l'eau adaptée et simple pour la culture*

## **Pour accueillir une culture de salicornes,..**

**La gestion de l'eau est essentielle.** Il est souhaitable de :

- limiter le temps d'inondation par l'eau de mer lors des marées vives eaux. Sur une marée supérieure à 10.50 / 11 m, la mer peut monter dans les claires même vanne fermée (par résurgence à travers le sol) .
- par contre, le sol doit être la plupart du temps humide nécessitant un arrosage régulier avec de l'eau douce ou saumâtre entre deux vives eaux.

## **Les solutions proposées sont :**

- de surélever le niveau du sol des claires de manière à ce qu'il soit au dessus de la vanne d'écoulement vers le chenal pour permettre une meilleure évacuation de l'eau après les vives eaux.
- D'installer un système d'arrosage relié à la nappe phréatique (par exemple en creusant un puits ouvert devant la vanne d'écoulement équipé d'un système d'arrosage ou à côté de la claire)



# Gestion des claires au cours de la culture

## Entre 2 cultures (septembre ou novembre - février)

Entre les mois de septembre (ou novembre pour la production de graines) et février, la claire doit rester le plus longtemps possible en eau pour :

- simplifier au maximum la gestion de la claire durant une période non productive.
- éviter l'implantation d'autres plantes.

*L'une des solutions est de laisser le chenal le plus longtemps possible en eau (gestion de l'écluse en mode automatique) et de laisser les vannes des claires ouvertes le plus longtemps possible (à adapter en fonction de chaque claire)*



# Gestion des claires au cours de la culture

## Avant le semis (février / mars)

- La claire doit être vidée juste après une marée à très fort coefficient (ex. marée d'équinoxe de mars)
- Arrosage à l'eau douce ou saumâtre (si possible < 15g/l) pendant une semaine maximum pour dessaler le sol.
- S'assurer que le sol soit bien humide et peu salé pour le semis.

## Points encore à travailler

- Prévoir le travail de la tangue (retournement léger avec fraiseuse ou rotovator). A effectuer avant la grande marée qui précède le semis. Vider la claire, travailler la tangue puis laisser l'eau revenir le temps de la marée de vives eaux. **NB : Vérifier la possibilité d'effectuer ce travail avant la remise en eau des claires en septembre (ou novembre si production de graines).**
- Possibilité de surveiller le taux d'humidité et de salinité du sol.



# Gestion des claires au cours de la culture

## Pendant la phase de croissance et de récolte (septembre ou novembre / février)

- Il faut limiter le temps de stagnation de l'eau de mer lors des marées de vives eaux (*l'inondation de la salicorne limite sa croissance ou force la plante à s'extraire de l'eau en favorisant la croissance de la tige principale*).
- Le reste du temps, s'assurer que le sol reste à minima humide avec
  - de l'eau douce ou saumâtre (inférieure à 15g/l) durant les premières semaines de cultures (*a minima jusqu'à la levée*).  
Assurer un arrosage en dehors des périodes de précipitations
  - Possibilité d'arroser avec de l'eau plus salée en phase de croissance (assurer la texture salée de la salicorne)

### Points encore à travailler

- Possibilité de surveiller le taux d'humidité et de salinité du sol.



# La culture de salicornes

## *La récolte des graines (Novembre).*

Lorsque les plants sont prêts à essaimer ou en période d'essaimage

- Récolter l'ensemble des plants.
  - Récolte possible avec la machine à récolter (cf. photo)
  - Si récolte en milieu naturel, faire demande préalable auprès de la Direction Départementale des Territoires et de la Mer de la Manche . La récolte se fera à la main
- Faire sécher la récolte
  - Séchage à une chaleur douce (inférieur à 30°C). la durée de séchage dépend du taux d'humidité de départ et des conditions de séchage. Peut durer plusieurs jours
- Remettre la claire en eau le plus rapidement possible (sauf si travail du sol en automne).



# La culture de salicornes

## Le battage & le stockage (Novembre - Février).

Une fois les plants récoltés et séchés, ils peuvent être stockés en l'état quelques semaines ou battus juste après le séchage (**point à préciser**).

- Le battage peut être externalisé ou effectué par les exploitants : choix encore à déterminer
- Si le battage est effectué en interne, **des solutions techniques sont encore à définir** (ex. tester la laveuse à huîtres, solution charentaise vs la "MiniBatt" utilisée lors des expérimentations SALICA).
- Le résultat est un mélange de graines et de débris de plants de salicornes.



Une fois les graines récoltées, il faut estimer la quantité de graines à disposition

- Pesée la totalité des graines avec broyat résiduel.
- Prélever plusieurs échantillons
- Sur chaque échantillon, effectuer a minima 3 sous échantillons de quelques milligrammes pour un comptage sous loupe binoculaire.
- De ce comptage, évaluation du nombre total de graines et du poids total par  $m^2$  à mélanger pour le semis.



### Le stockage des graines est encore à préciser

mais la plupart des documents traitant du sujet préconisent un stockage au froid positif durant 4 à 6 semaines précédent le semis

# La culture de salicornes

## Le semis (Mars).

Lorsque la claire est prête (cf. page 6) :

- délimiter les zones de semis
- par zone de semis, il faut
  - préparer le nombre de graines en fonction de la superficie (en référence au nombre de graines par gramme de semis, cf. page 9).
  - mélanger avec une matière épandable si possible matière humide type sable (**point à vérifier**).
  - semer à la volée. (*Dans le cadre du projet le semis était fait à l'aide d'un tamis mais la possibilité d'utiliser des semeurs doit encore être revue*).
  - Installer les voiles de croissance.
- Après deux ou trois jours, commencer la surveillance de l'humidification du sol, si possible à l'eau douce ou saumâtre (arrosage adapté en fonction des précipitations)



# La culture de salicornes

## La croissance et la récolte (Mars - Août).

Durant la phase de croissance des salicornes :

- Gestion de l'eau (cf. page 7)
- Gestion éventuelle des autres plantes annexes (*en théorie, pas ou peu d'intervention*)
- Retrait des voiles de croissances vers la mi-mai (*date à affiner*)
- Surveillance de la croissance pour la première coupe.

Pour la récolte (à partir de juin) :

- Atteindre une hauteur minimum de 9 / 10 cm
- La coupe se fait avec une machine à récolter le thé adaptée pour une coupe à 6 cm ou plus.
- Deux à trois coupes possibles par saison ( ATTENTION : pour les plants prévus pour la production de graines, ne pas faire la dernière coupe)



# La culture de salicornes

## La valorisation.

Avant la vente ou la transformation du produit, il faut :

- effectuer un lavage.
- si besoin un tri pour éliminer les autres plantes et les brins trop boisés

La vente peut se faire sous différentes formes, les principales sont :

- en gros vers les mareyeurs et grossistes à 4.40€/kg HT\*
- vente direct à 12€ / kg HT\*
- ventes aux détaillants à 6€ / kg HT\*
- transformateurs à 9.60€ / kg HT\*

\*prix retenus en 2025

La **salicorne** peut se vendre sous **différentes formes** :

- en frais
- en bocaux (vinaigre blanc + divers ajouts à convenance)
- sous différentes transformations
  - soupes
  - patés, rillettes.
  - sel
  - pâtes
  - ...



# La culture de salicornes

## *A confirmer ou travailler*

- **L'arrosage dans les claires** : Vérifier que les résultats de cultures obtenus en hors sol se confirment en claires.
- **Le battage des graines** : Travailler sur un système efficace et simple pour adapté au milieu professionnel.
- **Le travail de la tangue pré-culture** : Fraisage de la tangue en septembre ou en février.
- **L'amendement des sols** : Nature et périodicité encore à déterminer.
- **Le semis** : Travailler sur la matière de mélange des graines et la méthodologie de semis (utilisation de semeurs manuels) pour sécuriser et uniformiser le semis. Vérifier à l'échelle expérimentale et en claires la rythme et la qualité de l'arrosage des premières semaines (jusqu'à la levée de semis).
- **L'aspect post-récolte** : Confirmer les estimations de temps de traitement des salicornes suite à la récolte soit le lavage et le tri.
- **La valorisation** : Suite à l'étude socio-économique, explorer en profondeur les différentes voies de valorisation (frais, transformation, congélation...) et la communication à adapter à la clientèle ciblée.

