

Salines d'Arsew en Algérie

Autor(en): **Nicati, C.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles**

Band (Jahr): **11 (1871-1873)**

Heft 66

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-257301>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Salines d'Arsew en Algérie

par C. NICATI, docteur-médecin, à Aubonne.

Ce que l'on désigne sous le nom de *Salines d'Arsew*, est un grand lac salé, situé sur le plateau du littoral algérien, à 25 kilomètres environ à l'est d'Oran, à 4 ou 5 de la mer et à une altitude de 150 à 200 mètres, dans une contrée aride et déserte, qui s'étend aude-là du village de St-Leu et des ruines de l'ancienne cité romaine *Arsenaria*. Ce lac *el Melah* (la saline) est peu profond; il occupe le fond d'une vallée entourée de collines peu élevées, et s'étend fort au loin au printemps après les pluies de l'hiver. En été il se dessèche presque entièrement, et la chaleur du soleil suffit pour faire cristalliser naturellement le chlorure de sodium que ses eaux contiennent en forte proportion. Il n'y a autre chose à faire pour recueillir un sel de bonne qualité, qu'à le ramasser tel qu'il est déposé sur les rives du lac, à mesure que les eaux diminuent.

Toutefois, il faut observer qu'au milieu du lac et à sa partie la plus déclive, il existe une source abondante d'eau salée, qui jaillit du sol, et dont les eaux se déversent tout autour, de manière à laisser par leur évaporation, une masse considérable de sel très pur, cristallisé en blocs volumineux. C'est ce sel qui fait l'objet de l'exploitation régulière de la saline; mais lorsque les eaux pluviales ont rempli le bassin du lac cette exploitation se trouve forcément interrompue. C'était le cas, lorsqu'il y a un peu plus d'une année je visitai ces lieux; je ne pus atteindre la source, ni voir l'espèce de roc salé qui l'entoure. D'après ce qui m'a été dit, il y aurait plusieurs sources salées, rapprochées les uns des autres, qui alimentent en tout temps le lac et fournissent par leur évaporation à l'ardeur du soleil, sans aucun frais, une masse inépuisable de sel cristallisé d'excellente qualité.

De temps immémorial, les Arabes du voisinage s'approvisionnent et alimentent les marchés avec le sel qu'ils ramassent à la saline d'Arsew. Depuis l'occupation française, l'exploitation a été concédée à une compagnie, siégeant à Paris, qui jusqu'ici n'a fait aucun frais pour augmenter la production, ni pour faciliter les communications avec le port d'Arsew. Elle s'est bornée à construire quelques hangars, elle n'a exploité que la quantité de sel qui lui était demandée, sans chercher à étendre ses relations, sans substituer aux charettes et aux bêtes de somme, qu'elle emploie au transport, un petit chemin de fer, qui sans difficulté arriverait au port.

Malgré le peu de soins apportés à l'exploitation des salines d'Arsew, celles-ci fournissent à la consommation de la province

d'Oran une quantité assez notable de sel de cuisine. Elles approvisionnent aussi, assez souvent, des navires norvégiens et suédois; car le sel d'Arsew est fort apprécié pour la préparation des harengs et de la morue. Comme il est facile de s'en convaincre par l'examen des échantillons, il y a deux qualités de ce sel : l'une plus blanche et plus pure, l'autre grisâtre et un peu terreuse. Il n'est pas douteux qu'en faisant dissoudre dans l'eau ce sel impur, et l'évaporant ensuite on en retirerait un sel de première qualité.

Ce que j'avais appris sur les salines d'Arsew et sur la facilité d'obtenir, en grande quantité et à bon marché, un sel facilement transportable à bord des navires, mouillés dans un port parfaitement sûr et en communications journalières avec Marseille, me suggéra l'idée que notre administration des sels pourrait peut-être trouver quelque avantage à recourir au sel d'Arsew, dans le moment, où par suite de la guerre, elle était menacée de voir l'approvisionnement du sel dans le canton fortement compromis. Cette idée, soumise à la régie du sel, n'eut pas de suite, vu l'interruption des communications avec Marseille. Toutefois il m'a paru intéressant de faire part à notre Société des données pratiques que j'ai recueillies à ce sujet.

Voici ce qu'on m'écrivait le 15 janvier dernier. Le prix du sel à Arsew est de fr. 14 la tonne de 1000 kilos, soit 1,4 centimes le kilo ($\frac{7}{10}^e$ de centime la livre). Le frêt d'Arsew à Marseille varie de 8 à 12 francs la tonne, moyenne fr. 10.

La saline d'Arsew pourrait livrer dans les 6 premiers mois de 1871 environ 5000 tonnes de sel, à 1000 kilos la tonne.

La 1^{re} qualité du sel est du prix de fr. 14 la tonne (0,70 c. la livre),

La 2^e qualité du prix de fr. 13 la tonne (0,65 c. la livre).

On peut donc compter que le sel rendu à Marseille dans le port, reviendrait à fr. 25 les 1000 kilos $2\frac{1}{2}$ cent. le kilo; $1\frac{1}{4}$ cent la livre.

Les frais de transport de Marseille à Genève ne peuvent guère dépasser $2\frac{1}{2}$ cent. par kilo. Le prix de revient à Genève serait par conséquent 5 cent. le kilo, soit $2\frac{1}{2}$ cent. la livre de sel, ou en comptant largement, à cause des faux frais possibles, 3 cent. la livre; tandis que nous le payons 10 cent.

J'ignore si à ce prix de 3 cent. il y aurait quelque avantage à faire venir jusqu'ici du sel algérien; mon but étant simplement d'attirer l'attention sur une source d'approvisionnement de sel, inconnue jusqu'ici. Je doute cependant qu'elle puisse soutenir la concurrence vis-à-vis des nombreuses et riches mines de sel gemme qu'on dit avoir découvertes depuis quelques années.

