

Éditorial

Le sel du salaire

Fernand Reynaud, humoriste français des années 1960, joue le rôle d'un paysan qui possède des champs de blé, d'orge, quelques chevaux, et qui est marié à une femme à qui il donne le fumier qu'elle vend à la capitale pour faire pousser les champignons de Paris. Il met en garde les gens de la ville qui se disent que les paysans ne payent pas leurs viandes, leurs laits, leurs fromages, leurs poules, leurs légumes ; mais alors que payent-ils ? Toute cette production « ça eut payé, mais ça paye plus ». « Ça paye le sel », répond-il (1). Autrement dit, « ça paye le salaire ». Le mot « salaire » est en effet dérivé du mot « sel ». Le « *salarium* » est la solde versée aux troupes romaines en « *sal* », c'est-à-dire en sel. Voilà une histoire qui « ne manque pas de sel ! » Posséder du sel a été une richesse pendant plus d'un millénaire.

Déjà au Néolithique, et plus tard avec le Romain Peccius, on exploitait le sel de méditerranée pour conserver la nourriture, les groupements humains et les villes (2). Louis IX veut non seulement conserver son royaume, mais aussi accroître ses richesses par les croisades. Le passage par les marais salants de méditerranée lui donnera cette opportunité. Le sel comme ce qui conserve, mais peut-être aussi comme ce qui permet d'accroître.

Dans l'alimentation, le sel ne fait pas que conserver les aliments, il peut aussi les « grossir ». Si la morue est séchée au sel, le jambon est souvent injecté de saumure qui a pour effet de le conserver et de le gonfler en poids. Du sel, non pas comme salaire, mais pour tromper le client. L'industrie agroalimentaire l'utilise abondamment de cette façon dans les produits préparés, quitte à ce que ce soit des biscuits, des gâteaux et autres produits sucrés. Il y a du sel dans une quantité immense de produits. Et la prévention de la santé a beau jeu de nous dire de ne pas consommer trop de sel !

(1) <https://www.youtube.com/watch?v=gH7xhjeKTnM> (consulté le 25 mars 2019).

(2) Noiriél, Gérard, *Le Massacre des Italiens - Aigues-Mortes, 17 août 1893*, Paris, Fayard, 2010, p. 10.

Peut-on penser qu'on nous demande de ne pas consommer trop de salaires ? Peut-être est-ce pour notre santé qu'on ne nous verse pas trop de sel... Ou encore est-ce pour la santé industrielle qu'on verse du sel dans les plats et peu de salaires sur les comptes. On compte pour qui l'on peut... Le sel comme mesure des échanges.

Le sel, c'est aussi aujourd'hui l'acronyme SEL pour Système d'échange local. Près de 700 SEL sont recensés, principalement en France (3). Ce système propose une monnaie alternative aux monnaies nationales et déploie une pensée d'une économie différente basée sur les échanges de services entre les personnes. Une économie sociale et solidaire en quelque sorte, mais qui s'appuie toujours sur le sel. Au moment où la Chine revient sur les routes de la soie pour contrer l'économie américaine, peut-on imaginer une économie basée non plus sur le sel, mais sur les épices par exemple ? Le sel serait-il aux pays du Nord ce que l'épice est aux pays du Sud ? Faut-il qu'une marchandise, que ce soit du sel, des épices, de la soie ou de la monnaie, soit une marchandise qui conserve, se conserve et soit équivalente à toutes les autres marchandises ? Peut-il y avoir une économie qui ne soit pas économique ? L'économie sociale et solidaire est-elle une alternative à l'économie ou n'en est-elle que son double ?

Il semblerait que la France, avec toutes ses côtes en bordure d'océan et de mers, « championne » de la gastronomie, ne soit pas prête à laisser tomber le sel. Et quand on ne manque pas de sel, on trouve du sel partout. Dans l'eau de mer, certes, qu'on obtient par évaporation due au soleil et au vent, mais il y a aussi le sel qui est sous terre qu'on exploite dans des mines, et même du sel igné dans la terre qu'on obtient par lavement de la terre avec de l'eau douce. Il semblerait bien que la recherche de sel soit consubstantielle à l'humanisation. La découverte du sel est peut-être même aussi importante que la découverte du feu ! Pas étonnant dès lors que pour comprendre l'histoire sociale de l'homme, l'histoire du sel soit un bon analyseur. Pas trop de sel pour les consommateurs et beaucoup de sel pour l'industrie. C'est l'addition qui risque d'être salée !

Guy-Noël Pasquet

(3) <https://annuairedessel.org> (consulté le 25 mars 2019).