



ÉCHANGES DE SAVOIR-FAIRE
ENTRE PRODUCTEURS



www.ideecasamance.org

Utilisation de la noix de palme pour mesurer la densité des saumures

La noix de palme permet de maîtriser la qualité des saumures appelées « eaux claires » par les productrices de sel en Casamance. De la qualité de ces « eaux claires » dépend la quantité d'énergie nécessaire à l'obtention du sel.

Le chlorure de sodium NaCl, ou sel alimentaire que l'on cherche à produire cristallise à une concentration avoisinant les 250 gr. par litre.

Pour obtenir le sel il faut réduire par évaporation les « eaux claires ».

Pour une même quantité de départ, moins la saumure sera forte, c'est-à-dire concentrée, plus la proportion d'eau par rapport à la quantité de sel sera importante à faire évaporer. En conséquence il faudra plus d'énergie pour obtenir une quantité équivalente de sel pour une saumure faible que pour une saumure forte.

Connaître et maîtriser la qualité de la saumure est donc indispensable dans l'objectif de la réduction de l'énergie nécessaire à la production de sel.

Il existe pour ce faire plusieurs appareils plus ou moins sophistiqués permettant de quantifier le sel contenu dans une saumure. Le réfractomètre à lecture directe, le densimètre nécessitant une table de conversion et... la noix de palme d'utilisation simple et efficace.

Lorsque la saumure a été préparée, il s'agit de déposer une noix de palme à la surface de « l'eau claire ». Si celle-ci flotte c'est que la saumure est forte et qu'elle pourra subir l'évaporation.

Si la noix plonge, c'est que la saumure est faible. Il faudra donc renforcer sa teneur en sel par une nouvelle filtration de sable salé.

C'est simple, efficace et déjà testé ailleurs avec succès.