



	<p>SERPAT Región del Libertador General Bernardo O'Higgins</p>
<p>Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio</p>	

MEMORIA
**INTERCAMBIO INTERNACIONAL
DE EXPERIENCIA CON LA
TRADICIÓN SALINERA**

Guérande - Francia



VISAGES ET PAYSAGES DU SEL CHILIEN

- PARCOURS PHOTOGRAPHIQUE -
du 7 au 20 juillet 2025



photos ©DR - SERPAT

Terre de Sel

(vernissage et accueil de la délégation chilienne, 15 juillet, 11h00 - Guérande)

Chapelle Notre-Dame-du-Mûrier

(visite guidée, 19 juillet, 11h00 - Batz-sur-Mer)

Musée des Marais Salants

(rencontre, 19 juillet, 16h00 - Batz-sur-Mer)

PRODUCTION :



PARTENAIRES :



INTRODUCCIÓN

El intercambio internacional de experiencia con la tradición Salinera en Guérande, Francia se desarrolló entre el 14 y el 21 de julio de 2025 en la península de Guérande, como parte del programa internacional Los Puentes de la Sal (HOLENA). Esta instancia tuvo como propósito fortalecer los lazos de cooperación y aprendizaje entre comunidades productoras de sal artesanal de Chile y Francia, mediante el diálogo de saberes, la observación directa de procesos y la participación en espacios de alta visibilidad cultural, como el Festival Les Nuits Salines.

La actividad, coordinada por la agencia francesa PIAF Solutions y el programa HOLENA, contó con la participación de representantes de la Cooperativa Campesina de Salineros de Cáhuil, Barrancas y La Villa, de la Cooperativa Salinas Grandes de Lo Valdivia, de la Asociación Gremial de Salineros y Salineras de Chile (ASACHI) y de la Asociación Gremial de Mujeres Salineras de Lo Valdivia (MUSALVIA), junto a la Dirección Regional de O'Higgins del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural.

El intercambio se enmarcó en una estrategia de salvaguardia activa de la tradición salinera chilena, reconocida como patrimonio cultural inmaterial y como Denominación de Origen en el caso de la sal de Cáhuil, Boyeruca y Lo Valdivia. La participación en Guérande permitió visibilizar esta práctica en un contexto internacional, conocer modelos avanzados de organización cooperativa, gestión turística y comercialización sostenible, así como establecer redes de colaboración con instituciones, productores y agentes culturales franceses.

Agradecimientos

Este intercambio fue posible gracias a una red de colaboración en Chile y Francia. En Francia, agradecemos a la Agence P.I.A.F. Solutions, especialmente a Nicolás Mezzalira y al programa HOLENA por la invitación y la coordinación general; al festival Les Nuits Salines por abrir un espacio de encuentro; a la cooperativa Le Guérandais por compartir su experiencia; y a Terre de Sel, Musée des Marais Salants y Maison des Paludiers por albergar actividades, visitas y mediación cultural. Extendemos el reconocimiento a Univer'Sel, Ciné Pax y la comunidad local que facilitó reuniones técnicas y recorridos especializados.

En Chile, agradecemos a INAPI por los vínculos técnicos y regulatorios que fortalecen el trabajo con las denominaciones de origen, así como el apoyo de Marca Chile por el apoyo en la construcción de un relato unificado para el trabajo salinero.

A las y los cultores y organizaciones: nuestro reconocimiento a Héctor Pavez y Luis Muñoz por su labor de mediación y visitas guiadas; a Camilo Guerra Pérez y Yohana Katherine Calquín Muñoz por su liderazgo asociativo; a ASACHI, MUSALVIA, la Cooperativa Campesina de Salineros de Cáhuil, Barrancas y La Villa, y la Cooperativa Salinas Grandes de Lo Valdivia por su compromiso con la transmisión del oficio.

Finalmente, agradecemos al equipo curatorial, a la galería HASY y a todas las personas que hicieron posibles las exposiciones, conversatorios y el stand en Les Nuits Salines. Su aporte permitió visibilizar la tradición salinera de la región de O'Higgins y proyectar nuevas colaboraciones.

OBJETIVOS DEL INTERCAMBIO

El intercambio cultural en Guérande se diseñó con un conjunto de objetivos estratégicos orientados a la salvaguardia, valorización y proyección internacional de la tradición salinera chilena, los cuales guiaron la planificación y ejecución de todas las actividades desarrolladas:

- **Fortalecer los lazos de cooperación internacional** entre productores de sal artesanal de Chile y Francia, fomentando el diálogo de saberes, la transferencia de experiencias y la creación de redes de colaboración permanentes.
- **Conocer y analizar modelos de organización y gobernanza cooperativa**, como el de la cooperativa Le Guérandais, que integra producción, comercialización ética, certificación de calidad y turismo cultural, con el fin de identificar buenas prácticas replicables en el contexto chileno.
- **Profundizar en la experiencia francesa de Denominación de Origen (D.O.) y certificaciones de calidad**, comprendiendo sus requisitos, procesos de implementación y beneficios para el posicionamiento del producto en mercados nacionales e internacionales.
- **Visibilizar la tradición salinera chilena mediante la participación en el Festival Les Nuits Salines**, con presencia en stand, exposiciones fotográficas, proyecciones audiovisuales y actividades de mediación cultural, fortaleciendo su posicionamiento como expresión viva del patrimonio cultural inmaterial.
- **Intercambiar conocimientos técnicos sobre procesos productivos** y prácticas de manejo sostenible, incluyendo el rol del clima, la gestión de recursos hídricos, la conservación de la biodiversidad y la articulación con el turismo de base comunitaria.
- **Promover la continuidad y transmisión intergeneracional del oficio**, identificando estrategias formativas y de fortalecimiento organizativo que permitan asegurar el relevo generacional y la sustentabilidad de la actividad en el tiempo.

PARTICIPANTES

La delegación chilena estuvo compuesta por representantes de organizaciones salineras de la Región de O'Higgins y por una funcionaria del Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, quienes, en conjunto, aportaron una visión integral del oficio, su gestión comunitaria y su valor patrimonial:

Representantes de las comunidades salineras:

- **Danni Camilo Guerra Pérez** Presidente de la **Asociación Gremial de Salineros y Salineras de Chile (ASACHI)**. Salinero de Lo Valdivia con más de 17 años de experiencia en el oficio, heredado de su familia. Ha sido un activo dirigente en la defensa y proyección de la actividad.
- **Héctor Pávez** Socio de la **Cooperativa Campesina de Salineros de Cáhuil, Barranca y La Villa**. Con más de 30 años de vinculación al oficio, combina la experiencia práctica con el compromiso por preservar las técnicas tradicionales.
- **Yohana Katherine Calquín Muñoz** Presidenta de la **Asociación Gremial de Mujeres Salineras de Lo Valdivia (MUSALVIA)**. Vinculada al oficio desde hace dos décadas, ha impulsado iniciativas productivas que incorporan valor agregado a la sal mediante mezclas con hierbas y condimentos.
- **Luis Muñoz Leiva** Presidente de la **Cooperativa Salinas Grandes de Lo Valdivia**. Hijo y nieto de salineros, combina la producción artesanal con la gestión comunitaria, destacando su compromiso con la sostenibilidad y el relevo generacional.

Acompañamiento institucional:

- **Tamara Abarca Cáceres**, Encargada Regional de Patrimonio Cultural Inmaterial, **Dirección Regional de O'Higgins**, Servicio Nacional del Patrimonio Cultural. Responsable de la coordinación institucional y del fortalecimiento de redes de cooperación internacional en torno al patrimonio cultural inmaterial.

Estas personas no solo representaron a sus organizaciones, sino también a las comunidades portadoras de la tradición salinera, llevando consigo el conocimiento técnico, la memoria viva y las aspiraciones colectivas de preservación y proyección del oficio.

COOPERATIVA LE GUÉRANDAIS: ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

Iniciada la jornada de intercambio, la delegación fue recibida por el presidente de la cooperativa, Maël Viaud, autoridad que ejerce el cargo desde 2013.

La Société Coopérative Agricole Les Salines de Guérande - Le Guérandais, fundada en 1988, reúne a cerca de 226 paludiers (salineros) que ponen en común sus cosechas. La estructura cuenta con 78 trabajadores contratados: 60 en la planta productiva y 18 en Terre de Sel (tienda y centro de visitas).



La operación se sustenta en una arquitectura integrada: cooperativa de productores + marca Le Guérandais + filial turística Terre de Sel. Los socios son los propietarios de la cooperativa; para su gestión se contrata a una gerencia y equipos administrativos.

Los salineros tienen la obligación de entregar el total de su cosecha a la cooperativa; el incumplimiento conlleva la expulsión. La producción anual promedio es del orden de 14.000 toneladas, sujeta a variaciones climáticas: en 2022 se registraron 30.000 toneladas, mientras que en 2024 solo se alcanzaron 3 toneladas. La política de almacenamiento permite estabilizar precios y asegurar ingresos para los socios.



La marca reporta presencia en más de 55 países, con canales diversificados (supermercados, restauración/foodservice, exportación y Terre de Sel). Este último recibe alrededor de 80.000 visitantes al año, articulando mediación, venta y posicionamiento del oficio.

La distribución comercial se organiza, de manera referencial, en: 50% ventas en el mercado nacional, 25% exportaciones y 25% como insumo para otras líneas o marcas amparadas por la Denominación de Origen (D.O.). Experiencias anteriores de asociaciones sin obligación de entrega fracasaron al competir con la cooperativa y perder trazabilidad y volumen.

La cooperativa ofrece préstamos a sus socios a costo cero, hasta un máximo de 10.000 EUR. Se permite también la venta directa por parte del salinero, solicitando a la cooperativa el producto ya envasado y rotulado, pudiendo incorporar su nombre. Los formatos de venta más habituales son de 1, 3 y 5 kg.

La cooperativa garantiza tres compromisos:

- estabilidad del stock (con reservas equivalentes a cinco años de sal),
- estabilidad de precios y
- calidad.

El modelo no es estrictamente igualitario: es un esquema cooperativo con criterios de equidad, donde la retribución se vincula al esfuerzo y a la entrega efectiva de producción, resguardando reglas comunes y el bien colectivo.

En materia de infraestructura y servicios compartidos, la cooperativa dispone de líneas de envasado que utilizan plástico de uso alimentario, conforme a las exigencias sanitarias vigentes. Esto estandariza la presentación, resguarda la inocuidad y facilita la trazabilidad del producto. Además, administra una central de compras para sus socios, mediante la cual los salineros pueden adquirir herramientas e insumos propios del oficio (palas, rastrillos, mallas, carretillas, repuestos y elementos de seguridad), con precios convenientes y, cuando corresponde, con facilidades de pago vinculadas a los apoyos internos de la cooperativa.



ENTRE LODERAS Y COSECHADORAS: EL CICLO PRODUCTIVO EN GUERANDE

En la tarde del 15 de julio se visitaron las salinas del sector de Sissable de Guérande. En terreno se observa que, aun tratándose de un proceso artesanal de producción de sal de mar, existen diferencias en el modelo operativo que inciden en la forma de cosecha y en las características del producto final, respecto a la producción chilena de Barrancas, La Villa y Lo Valdivia en la región de O'Higgins.



El ciclo productivo comienza con la entrada de agua salada por las compuertas y su conducción por canales hasta las piscinas llamadas loderas, donde el agua se va calentando por evaporación. Desde allí pasa a las piscinas cosechadoras. En estas piscinas, lo primero es recolectar la fleur de sel. Cada día se forma una capa muy fina, traslúcida y más blanca que la sal habitual. Se extrae con una herramienta tipo colador de mango largo, retirándola suavemente desde la superficie. Luego se deposita en carretillas y se traslada al área de recepción de la salina, donde se lava y se escurre en mallas para reducir al máximo la humedad. La fleur de sel escurrida se guarda en contenedores plásticos de grado alimenticio y se envía diariamente a la cooperativa para su procesamiento; al momento de la entrega, el salinero recibe un comprobante que certifica la cosecha.

Paralelamente, se cosecha la sal gris, diariamente. Esta se va acumulando en el fondo y se arrastra hacia el centro de la piscina, sobre una plataforma circular de barro, utilizando un rastrillo de madera acoplado a una pértiga de fibra de vidrio (más flexible y liviano). El movimiento continuo incorpora finas arcillas del fondo, responsables del color característico de la sal gris. Esta sal se almacena en recipientes distintos a los de la fleur de sel y también se entrega diariamente a la cooperativa, donde se seca, envasa y distribuye.



APROSELA (Association pour la Promotion du Sel Artisanal)

Durante la visita del 17 de julio sostuvimos una reunión de trabajo con el equipo técnico de APROSELA y con su presidente, el paludier Alain Chaigneau, instancia en la que revisamos el funcionamiento del organismo y su rol en la protección de la sal de Guérande. APROSELA es una asociación creada en 1990 que reúne a productores y operadores de la cadena del “sel de Guérande”, y que fue reconocida por el INAO como organisme de défense et de gestion (ODG): primero para el Label Rouge “Sel marin de l’Atlantique” (1991; reconocimiento ODG en 2008) y luego para la Indication Géographique Protégée (IGP) “Sel de Guérande - fleur de sel de Guérande” (reconocimiento ODG el 13 de diciembre de 2010; registro europeo en 2012). (aprosela-odg.fr, ipkey.eu)



Alcance y gobernanza

La asociación agrupa hoy a varios cientos de paludiers y a una decena de operadores de acondicionamiento y comercio de la cadena de la sal de Guérande; las cifras recientes publicadas por la propia entidad sitúan el orden de magnitud en 370 paludiers y 9 operadores, mientras que presentaciones sectoriales de 2019 reportan 400 productores y 10 negociantes. Su consejo de administración está compuesto por actores de la propia cadena (productores y negociantes).

Sistema de calidad y control

Como ODG, APROSELA elabora y actualiza los pliegos de condiciones y los planes de control, en coordinación con un organismo certificador externo. El sistema combina: i) auditorías periódicas de tercera parte; ii) autocontroles del productor; y iii) seguimiento en terreno por parte del equipo técnico de la asociación (animación de calidad y control estacional). Además, todo operador que intervenga en la producción, acondicionamiento o comercialización con IGP debe identificarse ante el ODG para quedar habilitado; desde 2017, sólo los operadores IGP adherentes a APROSELA pueden vender bajo las denominaciones protegidas, y la asociación mantiene una lista pública de operadores habilitados.

Objetivo y funcionamiento de las reuniones

Las instancias de APROSELA permiten a productores y operadores acordar y hacer cumplir las reglas comunes asociadas al origen y la calidad del producto, resguardar el nombre protegido y resolver cuestiones técnicas y comerciales vinculadas a la IGP y al Label Rouge. En nuestra reunión, el presidente destacó que su rol central es “velar por el origen y la calidad” de la sal de Guérande, lo que se traduce en supervisar el cumplimiento del pliego y en una relación permanente con el INAO y el organismo certificador.

Marco internacional

A escala internacional, la protección de denominaciones de origen e indicaciones geográficas se inserta en el Geneva Act del Arreglo de Lisboa (OMPI), que desde 2020 actualiza y amplía el sistema de registro y protección de estos nombres de origen. Este marco coexiste con el régimen europeo de IGP/DOP que aplica a Guérande. (WIPO)

Diferenciación frente a otras sales francesas

En el mercado francés conviven sales de distinto origen y método de producción. Por ejemplo, el “Sel de Salies-de-Béarn” (IGP) proviene de salmueras subterráneas (roca/sal de fuente) y se obtiene por evaporación de aguas saladas encerradas bajo tierra desde hace millones de años; es, por tanto, diferente de la sal de Guérande, que es marino, solar y cosechado manualmente en marismas. APROSELA, en su rol de ODG, participa en la defensa y protección de los nombres y del origen, lo que incluye vigilar el etiquetado para evitar confusiones con las denominaciones protegidas.

TERRE DE SEL (Tierra de sal)

Terre de Sel es la filial turística de la cooperativa Le Guérandais. Opera todo el año en el corazón de los marais salants de Guérande, con tienda y sala de exposición, y es la puerta de entrada para conocer el oficio del paludier y el ecosistema salinero. Nació como Maison du Sel (1994) y, tras su consolidación, adoptó el nombre Terre de Sel en 2006. Hoy ofrece más de 30 modalidades de visita, recibe sobre 70.000 visitantes al año y funciona 7 días a la semana. leguerandais.fr

La experiencia combina mediación y comercio justo: la tienda presenta la gama completa de sales de Le Guérandais y productos locales, mientras el equipo —paludiers y guías naturalistas— conduce recorridos a pie por las salinas (formatos de 45, 90 y 120 minutos). La reserva se sugiere por teléfono u oficina de turismo para orientar a cada público (calzado, clima, accesibilidad). En temporada, hay visitas en francés y también opciones en español, alemán, italiano e incluso japonés; el sitio informa horarios estacionales y disponibilidad. terredesel.com

Desde la exposición y la terraza panorámica se interpreta el ciclo del agua y la cosecha, junto con la fauna y flora de un humedal de alta sensibilidad ambiental. El conjunto de salinas de Guérande y Le Mès está reconocido como sitio Natura 2000 y sitio Ramsar, condición que orienta los usos del territorio y limita nuevas edificaciones, reforzando la conservación del paisaje productivo.

Terre de Sel forma parte de los tres polos principales para descubrir las salinas junto a Maison des Paludiers y el Musée des Marais Salants, articulando turismo educativo y difusión del oficio.

Operación y modelo (síntesis levantada en terreno)

- La visita impulsa la compra: ingresos aproximados 20% por tickets y 80% por tienda; quienes recorren suelen regresar a comprar.
- La tienda comercializa cerca del 1% de la sal de la cooperativa, pero puede aportar en torno al 10% de las ventas totales por su efecto tractor (productos alimentarios, cosmética, regalos).
- El personal de sala también guía grupos cuando la demanda lo requiere; se privilegian grupos acotados para proteger las salinas.
- Abren todo el año y, según el equipo, cierran solo 3 días; todo el personal cuenta con protocolos de seguridad y primeros auxilios.
- Los paludiers no reciben un pago por visita; el beneficio se expresa en condiciones preferentes de arriendo de salinas y en el financiamiento global del modelo.



Enfoque de calidad y acceso

Los pilares del dispositivo son: ofrecer un producto excelente, mantener el oficio en el centro de la experiencia y poner en valor el medio donde se emplazan las salinas. La combinación de tienda-exposición-recorridos, gestionada por la propia cooperativa a través de su filial, asegura coherencia entre relato, educación y comercialización responsable.

ESCUELA DE FORMACIÓN SALINERA (Guérande)

La Escuela de Formación Salinera de Guérande articula la transmisión del oficio de paludier con una capacitación profesional de alto estándar. El equipo docente está coordinado por Julien Mano, paludier con 14 años de experiencia, quien desde 2023 se desempeña como coordinador-formador de la escuela (ÉFEA La Turballe).



Origen y propósito

Impulsada por salineros desde la década de 1970, la escuela nace para asegurar el relevo generacional, especialmente en labores de mantenimiento invernal que se realizan cada varios años y cuyo conocimiento corre riesgo de discontinuidad. Hoy, la formación oficial se imparte a través del Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole (BPREA) - Saliculture, un itinerario profesional público gestionado por la Cámara de Agricultura de Pays de la Loire mediante ÉFEA La Turballe.

Duración, formato y cupos

El BPREA Saliculture dura 11 meses (entrada en noviembre) y combina aprendizaje teórico, prácticas en plataforma pedagógica y pasantías en salinas con maestros formadores (dupla maestro-aprendiz). La malla contempla alrededor de 34 semanas en centro y 9 semanas de práctica, en cohortes pequeñas (referencialmente 12-15 personas, según promoción).

Ejes formativos

La formación aborda, de manera integrada, cinco ámbitos:

- Económico-empresarial: gestión de una explotación agrícola, costos, planificación y comercialización.
- Territorio: ordenamiento, organización del trabajo y vínculo con política local.
- Medioambiente: ciclo del agua, arcillas y biodiversidad de marismas.
- Social-laboral: organización, contratación, normativa y prevención de riesgos.
- Técnico: preparación de salinas y cosecha (incluida fleur de sel).

Inserción y apoyos

Durante el proceso, cada estudiante prepara su proyecto de instalación como empresa agrícola, con acompañamiento de la cooperativa y de la Cámara de Agricultura. Para la inserción profesional existen apoyos regionales como la Dotation Jeunes Agriculteurs (DJA), cuyo monto base en Pays de la Loire es 20.000 € desde 2024.

Resultados y acceso

El modelo privilegia grupos reducidos y tutorías en salinas de práctica, lo que ha favorecido una alta tasa de instalación de egresados en la cuenca de Guérande. Los requisitos de perfil incluyen interés por trabajo físico al aire libre y capacidades de gestión. La formación es pública y cuenta con distintos esquemas de financiamiento y becas según situación del postulante; adicionalmente, la cooperación local (cooperativa, Cap Atlantique, museos) refuerza el ecosistema de aprendizaje y empleo.

Visitas guiadas y conversatorios en Terre de Sel, Capilla de Batz-sur-Mer, Cine Pax y Musée des Marais Salants

Contexto general

Durante la semana del 14 al 21 de julio de 2025 se realizaron acciones de mediación y diálogo público en cuatro espacios clave de la cuenca de Guérande, integrando exposiciones fotográficas, visitas guiadas y conversatorios con la delegación chilena. Estas actividades formaron parte del programa Les Ponts du Sel y del festival Les Nuits Salines.

Terre de Sel (tienda-museo de la cooperativa)

El 15 de julio se efectuó la bienvenida oficial a la delegación y la inauguración de la muestra en Terre de Sel, articulando la exposición con el circuito regular de visitas del centro (17 modalidades, cupos acotados y orientación multilingüe). Se constató un modelo de mediación que integra recorridos en zonas productivas, énfasis educativo y un esquema de sostenibilidad económica donde el ingreso por visitas y la tienda se complementan. Estos elementos fortalecieron la difusión de la fotografía chilena y el intercambio técnico con el equipo anfitrión.

Capilla de Batz-sur-Mer (Chapelle des Mûriers)

El 19 de julio se realizó la visita guiada a la exposición en la capilla, en el marco de Les Nuits Salines. La actividad estuvo conducida por los cultores chilenos Héctor Pávez y Luis Muñoz, quienes contextualizaron las imágenes a partir de recuerdos, oficios y trayectorias familiares, y explicaron el proceso de extracción artesanal (preparación de cuarteles, cosecha y resguardo de la sal). La mediación generó alta participación y permitió un acercamiento sensible y técnico a la práctica.

Cine Pax

Se desarrollaron dos instancias. El 16 de julio, encuentro-debate con proyección del documental chileno Les Hommes du sel, abierto a público general y con presencia de actores del territorio; se registró asistencia amplia y diálogo con productores y organizaciones locales. El 17 de julio se realizó una segunda función pública, sumando el filme Un peu de la beauté du monde sobre los salineros de Guérande. En ambos casos, los conversatorios abordaron tensiones y aprendizajes comunes en torno a organización, transmisión de saberes y desafíos del oficio en contextos cambiantes.

Musée des Marais Salants

El 15 de julio se efectuó una reunión de trabajo con el equipo del museo; el 19 de julio se dictó una conferencia pública vinculada a la exposición fotográfica. En este marco, la delegación entregó una pala cosechadora chilena a la colección, gesto que afianza la colaboración interinstitucional y la circulación de referencias técnico-materiales sobre la sal artesanal.

Resultados de mediación

- **Alcance y diversidad de públicos:** combinación de visitantes regulares de Terre de Sel, audiencias del festival en la capilla y público general del Cine Pax y el museo, favoreciendo la comprensión del oficio desde múltiples formatos (imagen, demostración y diálogo).
- **Intercambio técnico-cultural:** fortalecimiento de contenidos sobre producción, turismo cultural, organización cooperativa y formación profesional; incorporación de material chileno en una colección de referencia.
- **Proyección:** las experiencias abrirán acciones de continuidad en Chile (devoluciones territoriales, difusión y posibles exhibiciones colaborativas), consolidando redes entre instituciones, comunidades y espacios culturales de ambos países.

CONCLUSIONES

El intercambio en Guérande permitió contrastar, en terreno, modelos de organización, formación y valorización del oficio salinero, aportando aprendizajes aplicables a Chile. Destaca el rol de la cooperativa Le Guérandais y su articulación con Terre de Sel (turismo y mediación), así como los espacios de encuentro técnico y público en el marco de Les Nuits Salines, museos y proyecciones documentales. Estos dispositivos integran producción, educación y difusión, y evidencian cómo la gobernanza asociativa y la mediación cultural fortalecen la sostenibilidad del oficio y su proyección territorial.

En formación, la experiencia de la escuela técnica (EREA) muestra un itinerario claro de profesionalización con dupla maestro-aprendiz, becas y módulos que combinan dimensiones económicas, territoriales, ambientales y sociales. Este enfoque facilita relevo generacional, incorporación de mujeres y estándares de calidad consistentes con circuitos de comercialización exigentes. La visita evidenció, además, la importancia de protocolos de calidad, trazabilidad y denominaciones (trabajo de APROSELA), así como la coordinación entre actores públicos y comunitarios.

Para Chile, los principales desafíos de incorporación se concentran en: i) robustecer la asociatividad con reglas claras de entrega de cosecha, control de calidad y toma de decisiones participativa; ii) diseñar un programa formativo territorial que adapte el modelo EREA a las realidades locales; iii) consolidar circuitos de turismo educativo que no interfieran la producción y aporten ingresos complementarios; iv) avanzar en estándares y certificaciones vinculados al Sello de Origen/DO con mecanismos de verificación; y v) gestionar la alta variabilidad climática con reservas y planificación productiva. Estos desafíos requieren coordinación interinstitucional, inversión sostenida, mediación cultural y metas medibles acordadas con las organizaciones salineras.

Anexos

Programa de Actividades

Fecha	Actividades principales	Lugar / Institución	Enfoque / Resultado esperado
14 julio	Llegada a Nantes, traslado a Le Pouliguen. Presentación del programa. Visita de campo a Sissable y encuentro con productores.	Aeropuerto Nantes-Atlantique, Le Pouliguen, Sissable	Bienvenida y contextualización del intercambio. Primer acercamiento a salineros locales.
15 julio	Visita y reunión en cooperativa Le Guérandais. Inauguración exposición fotográfica en Terre de Sel. Reunión técnica en Musée des Marais Salants.	Guérande	Conocer modelo de gobernanza cooperativa. Apertura de muestra patrimonial chilena. Intercambio sobre gestión museográfica y turismo cultural.
16 julio	Visita a Les Artisans du Sel. Proyección documental Los Hombres de la Sal + debate con ONG Univer'Sel. Encuentro en salinas de Mes y convivencia con comunidad chilena residente.	Le Croisic, Mes	Compartir experiencias productivas y organizativas. Difusión de la tradición chilena a público local. Fortalecer vínculos con la diáspora chilena.
17 julio	Recorrido por ciudad de Guérande. Reunión con APROSELA (D.O.). Reunión con dirección de Terre de Sel sobre turismo cultural. Proyección pública de documentales.	Guérande	Conocer sistema de Denominación de Origen. Analizar integración del patrimonio al turismo. Promoción internacional del oficio chileno.
18 julio	Visita y reunión en escuela de salineros EREA La Turballe. Instalación y apertura del stand en Festival Les Nuits Salines.	La Turballe, Batz-sur-Mer	Conocer modelo formativo con transmisión intergeneracional. Iniciar presencia activa en festival.
19 julio	Atención en stand. Visita guiada a exposición en Capilla de Mûriers. Conferencia pública en Museo de las Marismas.	Batz-sur-Mer	Difusión masiva de la tradición salinera chilena. Intercambio con público especializado y general.
20 julio	Presencia y desmontaje del stand. Cena de cierre en salinas de Mes.	Batz-sur-Mer, Mes	Cierre de participación. Fortalecimiento de relaciones con productores franceses.
21 julio	Reunión de balance. Traslado a Nantes y retorno a Chile.	Le Pouliguen, Nantes	Evaluación del intercambio y proyección de futuras colaboraciones.



Memoria

Intercambio internacional de experiencia con la tradición salinera

Guérande - Francia

Directora Nacional del Servicio Nacional Del Patrimonio Cultural

Nélida Pozo Kudo

Subdirectora (S) Nacional de Patrimonio Cultural Inmaterial

Paula Jaraquemada Rasse

Directora Regional Servicio Nacional del Patrimonio Cultural, Dirección Regional de O'Higgins

Leslie Araya Miranda

Encargada de Patrimonio Cultural Inmaterial Región de O'Higgins

Tamara Abarca Cáceres

Julio 2025



SERPAT

Región del Libertador
General Bernardo
O'Higgins

Ministerio de las
Culturas, las Artes
y el Patrimonio