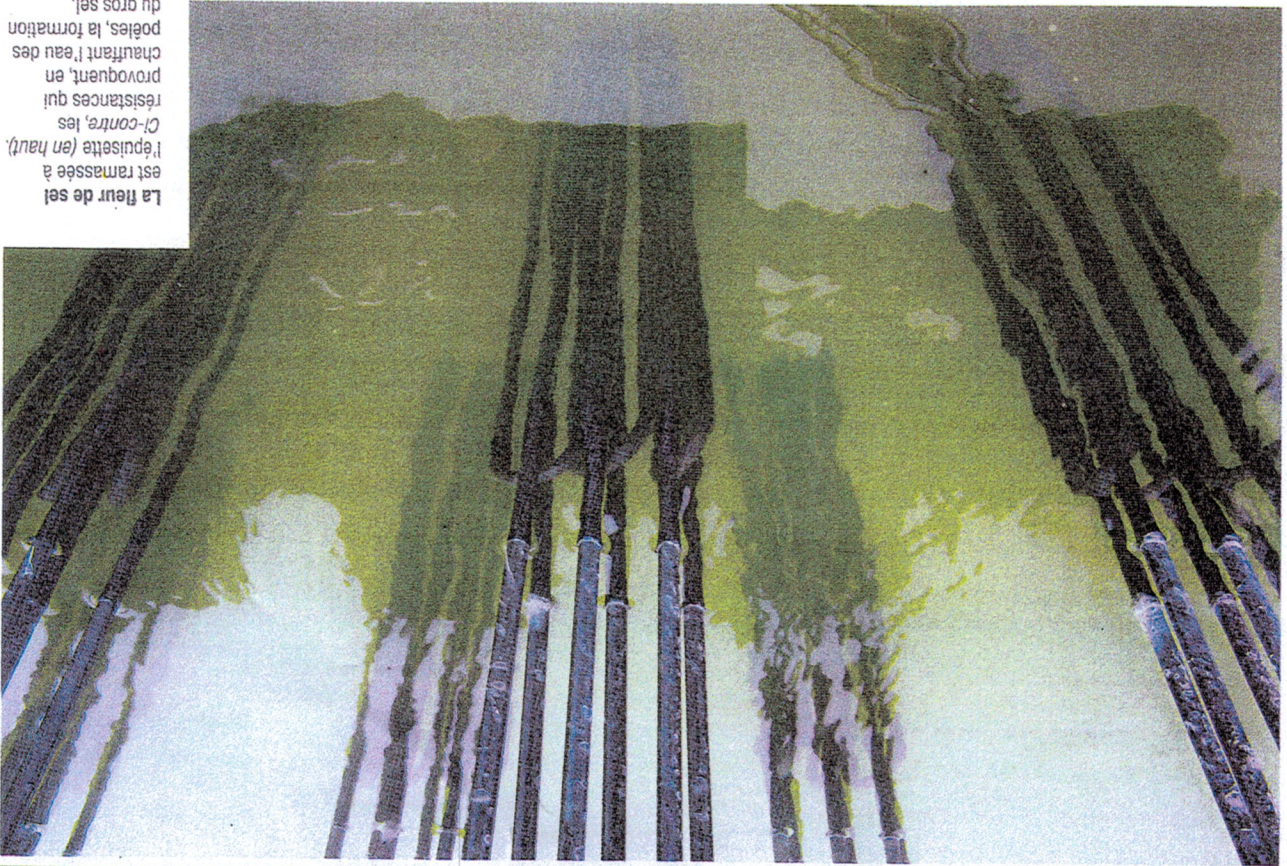


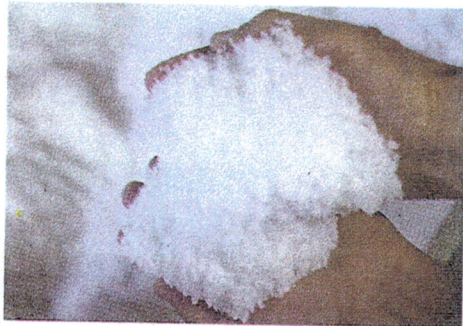
La fleur de sel
est ramassée à
l'épuiette (en haut).
Ci-contre, les
résistances qui
provoquent, en
chauffant l'eau des
poêles, la formation
du gros sel.



est un or blanc méconnu, qui fit la prospérité de cette ville au point de lui donner son nom : Salies, la ville du sel, exploite depuis le Moyen Âge cette matière première dont regorge le sous-sol du bassin de l'Adour. Sur le site des salines, à l'écart du centre-ville, les grains précieux sont partout, se déposant dans les bassins, s'égouttant dans de gros sacs qui se comptent par centaines au milieu des chemins boueux et du vacarme du chantier. Car depuis janvier 2011, l'endroit vit au rythme des grues, des pelleteuses, des nouveaux équipements et des bâtiments qui sortent de terre... Une véritable révolution pour cette tranquille petite unité de production semi-artisanale des Pyrénées-Atlantiques, qui n'avait pas

connu pareil tumulte depuis des lustres. La fin de ces travaux de grande ampleur est prévue pour l'été 2012, pour un total de plus de 2,5 millions d'euros d'investissements. Si les nouveaux patrons des salines ne lésinent pas sur les moyens, c'est qu'ils nourrissent de grandes ambitions pour ce site dont la production, modeste, avoisinait jusqu'alors les 1 000 tonnes de sel par an. Ces nouveaux patrons ne sont pas arrivés à Salies par hasard : le gros sel les attire. Leurs noms ? Consortium du jambon de Bayonne et Association pour le renforcement de la filière porcine Aquitaine. Chacun est actionnaire à 50 % de la Société d'exploitation des salines de Salies-de-Béarn, qui a conclu en 2011 un bail de 50 ans pour l'utilisation des salines. En

De renommée confidentielle, le sel de Salies-de-Béarn pourrait bientôt intégrer le cercle très fermé des produits de haute gastronomie. Un développement de grande ampleur, impulsé par les nouveaux patrons des salines : les professionnels de la filière du jambon de Bayonne.



SEL

Les mains dans le gros

SALIES-DE-BÉARN

Naturellement blanc, non traité chimiquement, le sel produit à Salies-de-Béarn (ci-dessus) est du sel gemme, dissous dans l'eau souterrains du bassin de l'Adour.

S. Staben

d'autres termes, voici le sel de Salies choisi comme partenaire privilégié du jambon de Bayonne. Cette alliance du sel et du jambon n'a rien de nouveau : voilà des siècles que l'on utilise le chlorure de sodium pour conserver les aliments, en particulier la charcuterie. De nombreux salaisonniers du Sud-Ouest, producteurs de jambon de Bayonne, utilisent déjà du sel de Salies, constituant ainsi, et depuis longtemps, son principal débouché commercial.

Mais en prenant le contrôle des salines de Salies, les professionnels de la filière porcine franchissent un pas supplémentaire, en officialisant une union qui a tout du mariage de raison : "Le jambon de Bayonne bénéficie depuis 1998 d'une IGP [Indication géographique protégée] qui lui impose d'utiliser du sel issu des bassins de l'Adour, c'est-à-dire produit à Dax, Bayonne ou Salies,

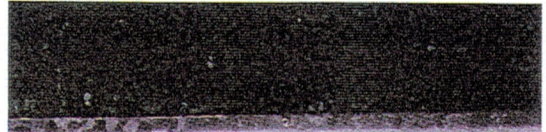
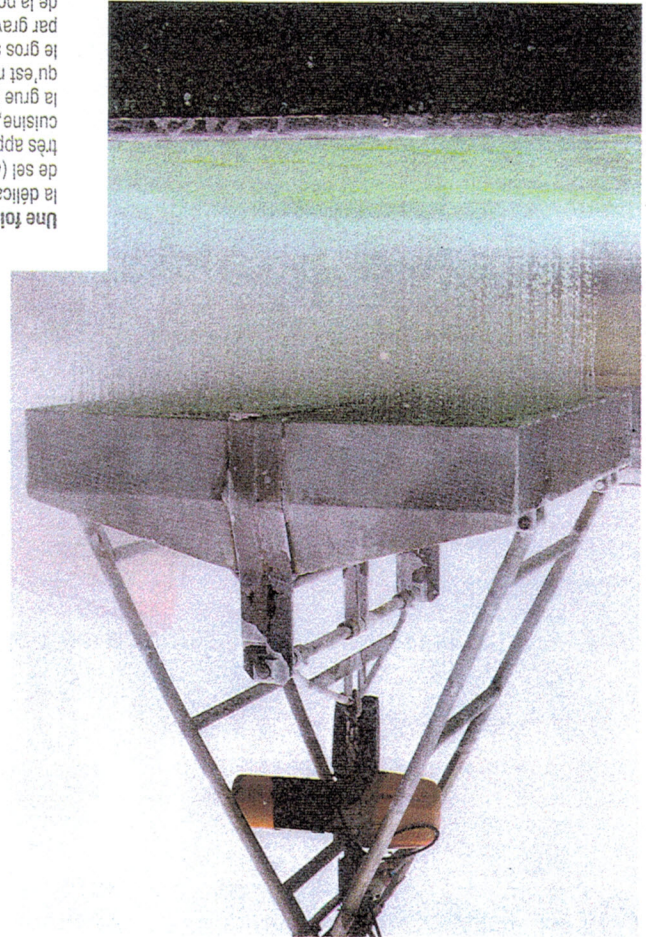
"Un sel qui a tout à fait sa place aux côtés des sels de Guérande ou de Noirmoutier"

précise Bertrand Ecomard, secrétaire général du Consortium du jambon de Bayonne et nouveau directeur des salines. Or la saline de Dax n'a jamais fait de demande d'habilitation pour intégrer notre IGP, et celle de Bayonne a fermé ses portes en 2010. Ne restait donc que Salies pour approvisionner la filière en gros sel."

Un choix par défaut qui n'est pas pour déplaire au consortium, bien au contraire. "Nous croyons beaucoup en ce produit. En arrivant ici, j'ai été surpris par sa qualité et son aspect immaculé, conne Bertrand Ecomard, en plongeant la main dans un sac de gros sel fraîchement essoré, dont la blancheur fait cligner les yeux. Il ne s'est pas formé à haute température, ce qui lui permet de conserver dans ses grains des inclusions fluides, sortes de micro-poches d'eau très riche en oligoéléments. De plus, il n'a besoin d'aucun traitement pour être blanchi, ce qui en fait un sel 100 % naturel, qui a tout à fait sa place aux côtés des sels de Guérande ou de Noirmoutier."

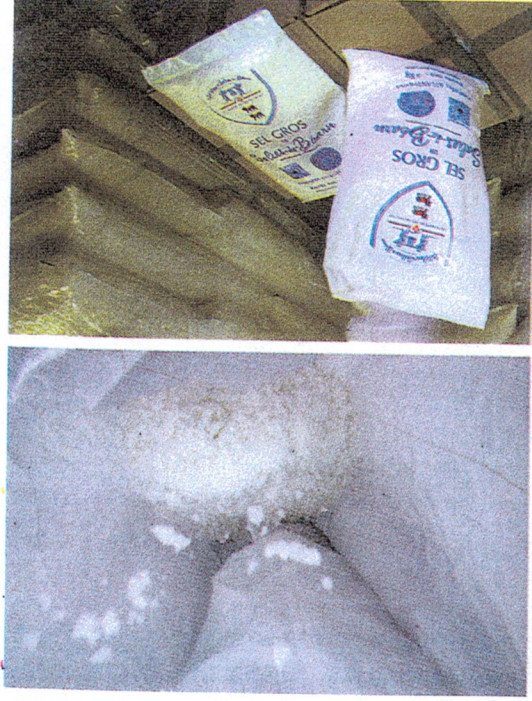
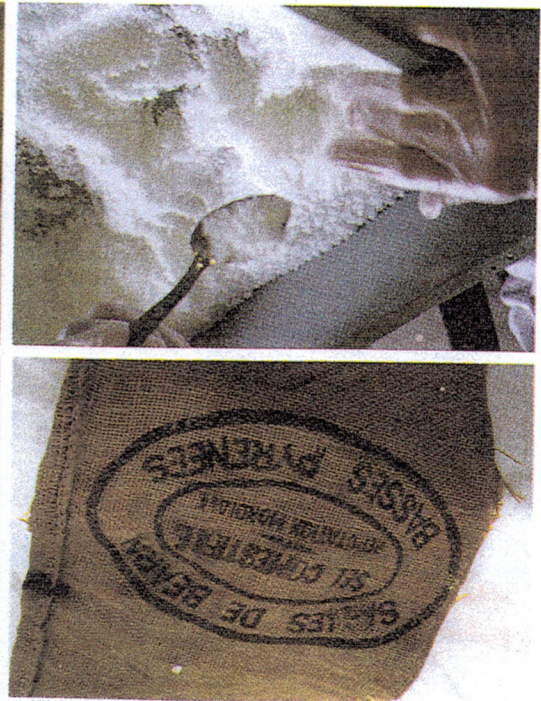
L'eau salée, pompée dans un aquifère sur la commune voisine d'Oraàs, est acheminée par une canalisation jusqu'à un bassin où elle décante pendant trois semaines à un mois. Elle est ensuite repompée pour gagner les poêles à sel, grandes piscines de plein air chauffées à 80 °C par des résistances. L'eau s'évaporent peu à peu, les grains de sel se déposent au fond de la poêle où ils sont ramassés par une grue, puis essorés et égouttés, et enfin conditionnés en sacs. Pas de traitement chimique, et une maintenance minimale. La fleur de sel, elle, est délicatement ramassée à l'épuisette à la surface de l'eau avant d'être égouttée, tandis que

Une fois récoltée la délicate fleur de sel (en haut), très appréciée en cuisine, c'est à la grue (ci-contre) qui est ramassée le gros sel, déposé par gravité au fond de la poêle.



L'existence de salines à Salles-de-Béarn remonte à 1842. Témoin de cette longévité, ce sac de jute (ci-contre) datant de l'époque où les Pyrénées-Atlantiques s'appelaient encore "Basses-Pyrénées".

Stocké dans de grands sacs (en haut, à droite) à la sortie de l'essoreuse, puis égoutté, le précipité blanc est ensuite conditionné avec soin. La majeure partie de la production partira chez les saisonniers du jambon de Bayonne.



La Fontaine salée ressuscitée

PATRIMOINE

LA PLUS CÉLÈBRE des sources salées de Salles-de-Béarn devait être à nouveau accessible à Pages 2012, après d'importants travaux d'aménagement pour y permettre l'accueil des visiteurs. Jaillissant jadis dans un bassin à ciel ouvert au cœur de la ville, la source fut couverte en 1867, pour des raisons sanitaires, par une splendide crypte en pierre. Inexploitée depuis les années soixante-dix au profit d'autres sources, l'eau salée de la Fontaine avait fini par immerger la crypte, oubliée sous le bitume de la place du Bayaà. Il fallut la vidanger, puis l'équiper d'accès sécurisés pour permettre au public de découvrir ce joyau souterrain, composé de dix voûtes de style roman, ainsi que la source mère qui fit longtemps la prospérité de Salles. Rens. : office de tourisme de Salles-de-Béarn, 05 59 38 00 33 ou www.tourisme-bearn-gaves.com

L'eau ainsi dessalée rejoint des cuves de stockage où elle forme les eaux mères – sorte de concentré d'eau thermale – destinées aux thermes de la ville. Jusqu'en 2010, la fourniture d'eaux mères à l'établissement thermal constituait d'ailleurs la principale activité et la raison d'être de ces salines. L'exploitation des salines de Salles a obligation de continuer l'approvisionnement des thermes en eaux mères à prix coûtant, et envisage même d'en développer la production pour la vendre comme eau thermale, l'accent est clairement mis sur la production de gros sel pour le jambon de Bayonne. "Nous souhaitons augmenter fortement nos ventes de jambon à l'export. En sachant qu'il faut 1 à 1,2 kg de sel par jambon, nous évaluons nos besoins à 2 000 tonnes de sel par an à l'horizon 2015", analyse Bertrand Ecomard. Pour s'assurer que les salines suivraient le rythme, le premier investissement a consisté à mettre en place une seconde poêle à sel. De quatre salariés, l'entreprise est passée à six. "Le but est d'augmenter la quantité produite, mais aussi et surtout d'en diversifier les débouchés", souligne le directeur. Dans le hangar d'ensachage s'empilent de nouveaux produits, sacs de 5 kg, seaux de 4 kg... là où l'ancien exploitant ne produisait guère que des gros sacs de 25 kg. Dans le CAT voisin, mis à contribution pour les petits conditionnements, c'est dans une ambiance studieuse que sachets de gros sel et petits pots de fleur de sel sont pesés au gramme près et étiquetés avec soin. Le tout s'adresse évidemment, bien au-delà des seuls saisonniers, à une clientèle de restaurateurs, d'épiceries fines, et de particuliers. D'ailleurs, les nouveaux exploitants n'excluent pas de se lancer un jour dans la production de sel fin, et, bien décidés à mettre toutes les chances de leur côté, ont déposé un dossier de demande d'IGP pour le sel de Salles, dont la réponse est attendue pour fin 2012. □