

Le Sel de Salies se met à table

BÉARN En danger il y a encore deux ans, l'or blanc renait avec ses nouveaux exploitants et vise d'autres marchés

ROMAIN BELY
pour@sudouest.fr

Les belles histoires commencent toujours par une battue. Exemple : au cours d'une chasse organisée autour de l'an 1000, un sanglier blessé par ses assaillants va se terrer dans un marais. Mortellement touché, il fait quelques mètres avant d'être effondré, le corps recouvert d'une fine pellicule blanche. C'est grâce à ces cristaux de sel issus de l'évaporation de l'eau qu'on découvre alors la fontaine-salée de Salies-de-Béarn et, accessoirement, l'idée de saler le jambon cru.

Quelque mille ans plus tard, jambon de Bayonne et sel de Salies sont toujours intimement liés. Sur tout depuis que le Consortium du jambon de Bayonne a repris l'exploitation de la saline de Salies.

Production multipliée par deux
« Il n'y avait plus d'investissement, raconte Jean-Pierre Dubourcq, bras armé du syndicat des producteurs, ces familles salésiennes qui possèdent depuis 1587 les salines, les thermes et un foisonnement d'autres lieux bien utiles à Salies et aux alentours. La saline avait failli fermer, elle n'était plus rentable, et les anciens actionnaires se contentaient essentiellement des thermes, assainissement. Une fois qu'ils ont décidé de partir on a commencé à négocier avec la Ville et le Consortium du jambon de Bayonne. »

Un an de tables rondes plus tard, fin 2010, la charge des baigneurs revient à la Ville, tandis que le jambon met



Bernard Dupont, le nouveau exploitant de la saline.

ARCHIVES DAVID LEBLANC/ASO

la main sur la production de sel. L'entente vient à point nommé pour le bayonnais. La filière vient en effet de voir disparaître l'usine Cérebos de Mouguerre. Or le cahier des charges de l'ICP Jambon de Bayonne exige d'utiliser du sel issu exclusivement du bassin de l'Adour. « On avait le choix entre rester à la merci d'un privé et participer nous-mêmes en devenant gestionnaires de la saline, explique Bernard Dupont, le secrétaire général du consortium. Le choix a été vite fait. »

Le nouveau exploitant a pour mission de moderniser l'outil et annoncer d'emblée d'importants aménagements : une nouvelle piste à sel pour doubler la production, une nouvelle ligne d'enséchage et la construction de deux hangars pour

le stockage. « Au départ on avait misé sur 2 millions de travaux, mais, quand on a vu les contraintes de mise aux normes, on a décidé de mettre le paquet », raconte le secrétaire général. En un an, et à quelques jours de l'inauguration, vendredi, l'addition a grimpé à 4 millions d'euros.

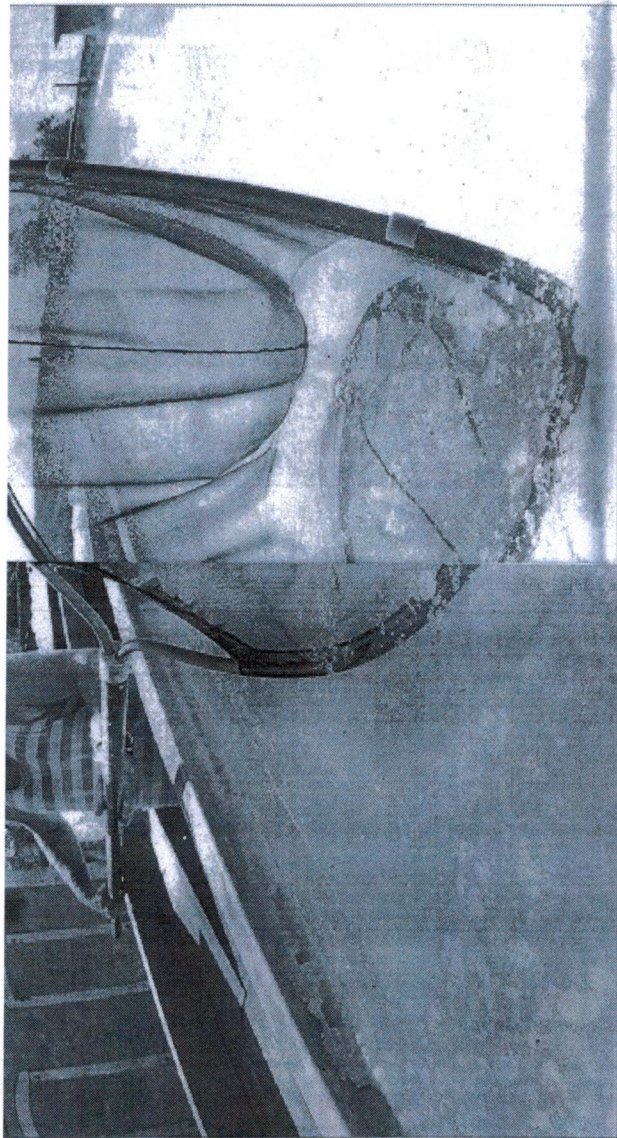
Faire de l'ombre à Guérande
Avec un tel investissement, le consortium est devenu gourmand. La production de sel devrait atteindre les 2 000 tonnes (contre 1 200 tonnes avant travaux), même s'il manque encore quelques contrats pour qu'il tourne à plein régime. Le chiffre d'affaires, lui, atteint déjà le million d'euros (contre 500 000 à l'arrivée du consortium), mais il

L'eau de Salies contient 300 grammes de sel par litre, l'eau de mer 10 à 30.

ARCH. ASO

Et, comme un bonheur n'arrive jamais seul, on a récemment découvert à cette eau riche en sel d'autres vertus très recherchées. Il y a dans l'eau de Salies une bactérie anti-biofilm qui survit que dans les milieux extrêmement sales », explique Christian Manescau, la directrice des thermes de Salies.

La cure de jouvence est même devenue le premier argument de l'opération séduction entreprise par la Ville. « On a remis aux normes les installations et les baignoires, on a modernisé l'outillage », énumère le



maître Claude Serres-Cousiné, éboueur mais PDG de la société gestionnaire des thermes.

Le relooking devrait durer encore trois à quatre ans. Salies ne sera plus seulement un centre de cure contre les rhumatismes ou l'infertilité, mais aussi un lieu de thermothérapie haut de gamme, capable de concurrencer les grandes enseignes de la côte.

Offre unique en Europe

La transformation a commencé dès cette saison avec le recrutement de sept spécialistes (micronutritionniste, ostéopathe aquatique, réflexologue, sophrologue...) qui ont participé de l'augmentation de la clientèle pour les soins du corps (5 à 20 %). L'offre de remise en forme

sera bientôt rehaussée par quatre chantiers spectaculaires. Le premier verra s'élever une grotte de sel et un luminaire et silence permettront de se reposer.

Suivront l'aménagement d'un bassin aquatique extérieur accessible toute l'année grâce à une eau à 37 degrés l'hiver, la construction d'un bassin de la mer Morte (une piscine d'eau minérale salée à l'état brut où les curistes pourront flotter) et le réaménagement d'une tour en musée des thermes.

Aucune tarifier n'est en revanche prévue pour les sangliers. Celui sans qui rien de tout cela ne serait arrivé devra se contenter d'un hommage sous forme d'une scénographie installée en maître.