



La SOURCE miraculeuse de Salies-de-Béarn

LE TEMPS ET UNE MER AUJOURD'HUI DISPARUE ONT FAIT SURGIR
DES PROFONDEURS DE LA TERRE BÉARNAISE UN OR BLANC CONVOITÉ
DEPUIS PLUS DE DEUX CENTS MILLIONS D'ANNÉES

TEXTE : AUDE BRIAUX

Le sel exploité à la Saline provient de la source d'Oraas, où le débit est le plus important. L'eau de la source est dix fois plus salée que l'eau de mer. Sa haute teneur en magnésium et en lithium lui confère des vertus thérapeutiques connues depuis la nuit des temps.

Photo Aude Briaux

« **L**e sel a fait Salies », aime à raconter les Salisiens. Son histoire remonte à la nuit des temps, lorsque la mer s'est retirée de ces terres et que les mouvements géologiques terrestres ont enterré les sédiments salés retrouvés dans les rivières souterraines. La source salée a surgi de Salies-de-Béarn vers le XV^e siècle avant Jésus-Christ. Les premiers sites d'exploitation archéologique connus remontent, eux, à l'âge du bronze. « La

découverte de fours d'extraction du sel prouve que les sources salées étaient déjà connues à l'époque de la préhistoire et le sel utilisé dans un but de salaison », commente Bernard Morlaas, un des héritiers de la source et historien passionné.

Depuis la rédaction du livre noir au XVI^e siècle, l'exploitation du sel revient par héritage à près de 500 Salisiens. Ce livre, toujours d'actualité, fait office de loi. Il retranscrit la réglementation pour l'utilisation du droit de puisage de l'eau

salée, érige les principes d'extraction, d'utilisation et les privilèges des parts-prenants. Ces familles seraient les descendants des premiers habitants de la mare salée du Bayaa. Aujourd'hui, ces descendants directs réunis en corporation restent les propriétaires des sources salées, une concession qui existe depuis 1587.

SON EAU GUÉRIT ET RÉGÈNÈRE

Salies-de-Béarn est une ville thermale. L'eau pure et d'origine marine a des vertus thérapeutiques connues pour lutter contre l'infertilité féminine. Elle est dix fois plus salée que l'eau de mer, riche en magnésium (antifatigue) et en lithium (antidépresseur). Cette eau sert aux thermes qui accueillent chaque année près de 2 500 curistes. Mais la plus grosse part de l'exploitation de sel est destinée aux salaisons locales. C'est ainsi que le consortium du jambon de Bayonne, bailleur de la saline de Salies-de-Béarn, construite au-dessus du quartier de la gare, a pu conserver son IGP (indication géographique protégée). La règle veut en effet que le sel utilisé pour les salaisons provienne du bassin de l'Adour, Salies était donc le seul lieu compatible avec son IGP.

L'eau puisée à la source d'Oraas est chauffée à 85 °C dans des bassins de la Saline afin d'y extraire la fleur de sel. La première extraction va servir aux salaisons, ensuite est extrait le sel



La source salée, qui provient d'une ancienne mer aujourd'hui retirée, a surgi de Salies-de-Béarn vers le XV^e siècle avant Jésus-Christ, les premiers sites d'exploitation archéologique connus remontent à l'âge du bronze. Photo DR

09863360_MAU

constructeur
DulceVita
à Salies-de-Béarn

*Bâtiment Basse Consommation

-21 KW
en énergie
primaire par an
et par m²
avec écogénérateur

Dans l'attente de la RT 2020
"JCD Constructeur de vies"
innove et a construit
la première maison BBC*
à énergie positive
au Pays Basque.

Parce qu'être
constructeur de vie,
c'est avant tout un
engagement

JCD
constructeur de vies

JCD constructeur de vies
11 rue d'Aspremont - 40100 DAX
Tél. 05 58 56 03 20 - Fax 05 58 56 03 24
www.jcd40.com

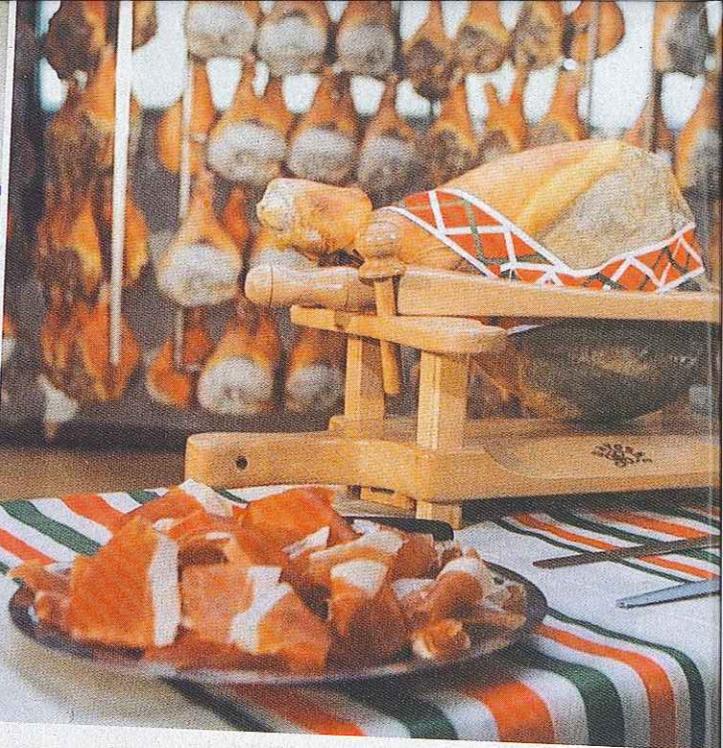
Une évocation originale des années 80
Sauveterre dans une mise en scène
maillée de fantaisie
et de sketches humoristiques

Rêve Disco 80
Création théâtrale, chorégraphique
et musicale

RÉSERVATIONS :
05 59 38 32 86
05 59 38 92 49

SAUVETERRE de BÉARN
12 & 13 AOÛT 2011 à 22H

98878120_COU



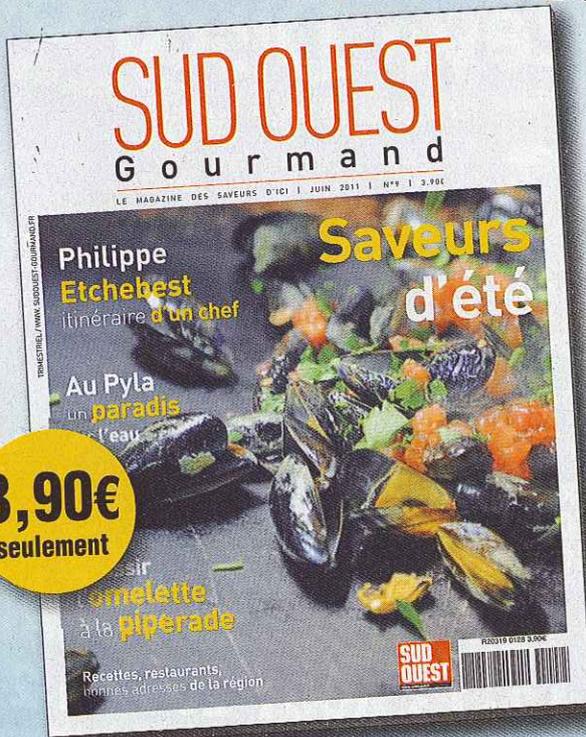
*Le jambon de Bayonne
a pu conserver son IGP
grâce à l'utilisation
du sel de Salies-de-Béarn
pour la salaison
toujours faits à la main.*

Ph. archives Guillaume Bonnaud et Pascal Bats

thermal qui a la particularité de rester pendant huit mois dans la poêle, sorte de bassin d'évaporation aux pratiques ancestrales. Le sel de Salies-de-Béarn ne subit ni traitement ni additifs. « Je n'imagine pas de saler mon jambon, ni de manger des radis sans les tremper dans la fleur de sel de Salies, si je ne le faisais pas

je ferais offense à mon sang, à mon sol », conclut Bernard Morlaas, qui, comme tout Salisien, reste profondément attaché à un devoir de mémoire. C'est ainsi qu'a lieu chaque année un rendez-vous incontournable des amateurs d'histoire comme de la gastronomie, celui de la Fête du sel de Salies-de-Béarn.

Le magazine des PASSIONNÉS de GASTRONOMIE d'ici !



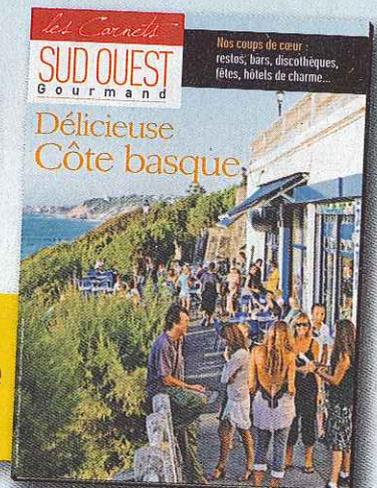
*Dans la limite des stocks disponibles.

**3,90€
seulement**

EN CADEAU

Avec votre
magazine

Un guide
spécial Côte basque
offert !



**SUD
OUEST**
www.sudouest.fr

EN VENTE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX*