

& Ouest-Béarn

DES LACS

5. Chez les Amis des
ure des récompenses, la
a été redistribuée. « On a
e compte rond », précise
is à la kayakiste
souhaite une qualif pour
ion Française de la Maladie
00 € au Lions Club pour
ézien. © BERNARD CHELLE



eurs, 336 marcheurs
56 participants, le record
ureurs, 310 marcheurs, en
e des marcheurs (notre
hemin aux coureurs partis
s organisateurs affichaient
s grincheux. Mais, c'est
fil des ans. L'hivernale
e ce monde », plaisante
D l'an prochain ? © B.C.



Le 21 novembre dernier,
nard avait couru
turer la jambe, pendant un
e à une Joëlette (chariot-
ice de ses amis et famille,
il a pu parcourir les 13
marquée pour cet habitué
UBESSE



» SALIES-DE-BÉARN

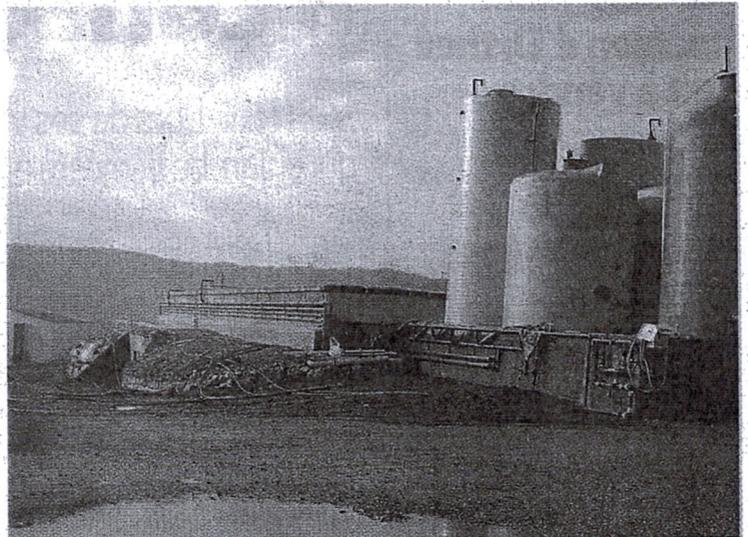
Les salines plus performantes

ÉCONOMIE Les travaux de modernisation et d'extension des salines avancent à grands pas.

Dans quelques mois, le site des salines, remis au goût du jour, sera plus performant et opérationnel pour répondre à ses nouvelles fonctions. Dernièrement, en présence de Bernard Dupont, président du Consortium, de Jean-Pierre Dufourcq Brana syndic de la Fontaine salée, et de Claude Serres-Cousiné maire et conseiller général, président de la nouvelle Compagnie fermière, ont été évoqués les travaux : le passage à une production de 1 500 à 2 000 tonnes en fonction de la demande des salaisonnières, la construction d'une nouvelle poêle, la refonte de l'activité d'ensachage, la construction de silos, l'aménagement des hangars actuels de stockage, la réalisation de quais de chargement et d'un vaste parking ainsi que l'aménagement d'un nouveau sens de circulation.

« Le label Sel de Salies »

Le dossier pour faire reconnaître le sel salisien au patrimoine des produits labellisés suit son cours pour obtenir l'Indication Géographique Protégée (IGP) tant convoitée. Une équipe de spécialistes et d'ingénieurs travaille à ce label, sous la houlette



La nouvelle saline aura fière allure. © ÉMILE MORLAAS

du professeur Christian Recchia. Cette IGP, tant espérée, permettra ensuite de valoriser le produit dans différents domaines explorés avec soin par l'actuelle société.

En effet, le sel de Salies, indispensable aux salaisonnières pour l'appellation « Jambon de Bayonne » pourra conquérir de nouveaux marchés sous les qualifications de produits très prisés tels que la fleur de sel, les sels de bains ou venir enrichir des gammes de cosmétiques à forte valeur ajoutée.

Parallèlement, Chantal Manescau, nouvelle directrice générale des Thermes, a, depuis sa prise de fonction, entrepris une refonte

en profondeur de l'outil thermal. Tout laisse à penser, et aux Salisiens en particulier, que, compte tenu de son histoire, de ses qualités reconnues depuis la plus haute antiquité, de ses nombreuses vertus en matière médicale comme gastronomique et de ces pistes actuellement explorées, le sel salisien, déjà médaillé pour servir le jambon de Bayonne, aura les faveurs des palmes européennes. ■

» ZOOM

2,5 millions d'euros de travaux

Ces travaux, chiffrés à 2,5 millions d'euros, et engagés par le Consortium du Jambon de Bayonne, via sa filiale locale la Société d'exploitation des salines de Salies et son directeur Bertrand Ecomard, permettront, en particulier, d'accroître la production par la mise en service d'une nouvelle poêle et de réaménager l'ensemble du site. Enfin, le mur de la saline est tombé pour une plus grande sécurité sur cet axe menant au collège Félix-Pécaut.

EN IMAGE

Bonnut

Les aînés ont tiré les rois. Les anciens se sont réunis jeudi dernier, salle Demarsan, pour la traditionnelle galette des rois. Dans une superbe ambiance, six participants ont été récompensés pour avoir trouvé la fève. © DR

