

SALIES-DE-BÉARN

Production saline relancée

La satisfaction est de mise au sein de la Société d'exploitation des salines de Salies-de-Béarn, présidée par Bernard Dupont. Depuis fin 2010, cette filiale du Consortium du jambon de Bayonne gère l'exploitation saline à partir de la source Reine-Jeanne-d'Oraas.

L'échéancier des travaux est respecté. Exit les bâtiments insalubres. La deuxième poêle à sel et le stockage des eaux-mères (destinées à alimenter les thermes) sont opérationnels, les bassins de décantation rénovés. Les circuits de pompage et l'ensemble des réseaux ont été repris. La construction et la rénovation des hangars et bâtiments (stockage...) se poursuivent.

Comme prévu, tout devrait être terminé d'ici le mois de septembre avec un investissement total de 2 600 000 euros, le Conseil régional et le Conseil général ayant chacun octroyé une subvention de 400 000 euros.

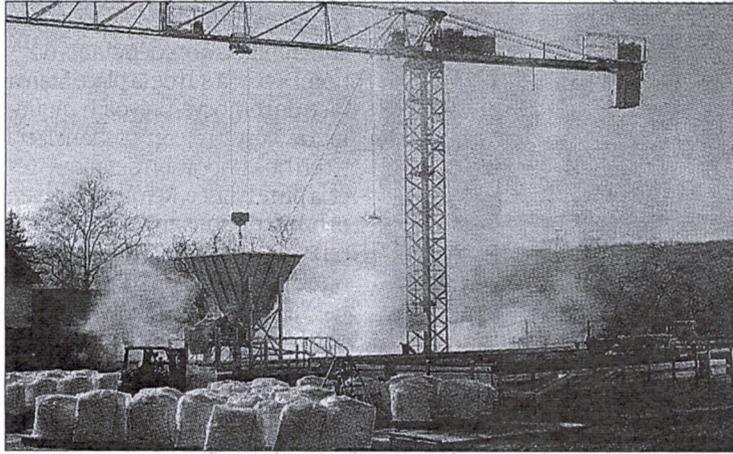
Les visiteurs pourraient être accueillis dès cet été, via une plateforme en cours d'aménagement.

Objectif : 2 500 tonnes

En 2011, 1 502 tonnes de gros sel ont été produites (contre 1 400 tonnes auparavant). Cela couvre les besoins des salaisoniers. Le stock constitué fin 2010 a permis de ne pas interrompre la commercialisation au début des travaux sur le site de production.

Si le chiffre espéré pour cette première année est atteint, « nous travaillons à flux tendu », constate Hervé Mendribil, responsable du site de production, dès le mois de mars, les deux poêles fonctionneront en continu. Cela permettra de s'acheminer vers l'objectif fixé à 2 500 tonnes annuelles à assez court terme.

Parallèlement, un système de régulation sera mis en place pour gérer au mieux la température des poêles et la consommation d'électricité. En avril, l'installation d'une nouvelle machine d'ensachage permettra de répondre



Le fonctionnement en continu des deux poêles à sel permettra d'augmenter considérablement la production. PHOTO R. L.

dans les meilleurs délais aux commandes. Cet investissement s'est accompagné de trois embauches : deux pour la production dont un ex-Cérébos ayant l'expérience d'un site industriel et un commercial.

Diversification

Pour mieux pénétrer la grande distribution, la gamme des produits a été élargie. Si la production se limite encore au gros sel, les conditionnements s'adaptent aux consommateurs : sacs de 500 g, 1 kg, seau de 4 kg (qui connaît un grand succès), moulin à sel, pot de fleur de sel... À ce jour, 70 magasins proposent du sel de Salies-de-Béarn. En novembre, ce sont près de 150 kg de sel de Salies-de-Béarn qui ont voyagé jusqu'à Kobé au Japon, région bien connue des gastronomes pour son fameux bœuf.

Un travail de promotion est également engagé auprès des restaurateurs. L'accent est mis sur « l'aspect qualité », insiste Bertrand Ecomard, secrétaire général du Consortium, avec une forte communication (dépliants, site Internet en plusieurs langues, communications radios...). À noter que tous les conditionnements, dont un espace de vente au public sera aménagé ultérieurement, arborent le nouveau blason « le sel blanc de Salies-de-Béarn » (por-

teurs de sameaux, croix basque et vaches béarnaises). La diversification pourrait s'orienter vers des produits cosmétiques à partir des eaux-mères. La fabrication de sel de bain a été reprise pour répondre à une demande en Belgique.

« Nous voulons contribuer à créer de l'activité locale », déclare Bernard Dupont. Ainsi, les travaux sont confiés à des entreprises locales, le nettoyage et l'entretien des abords des sites d'Oraas et Salies sont assurés par l'association d'insertion Avenir, le conditionnement de petits volumes est toujours confié à l'Esat (établissement et service d'aide par le travail) Jean-Genève et au Hameau Bellevue, des étudiants continueront à être employés pour la « cueillette » à l'épuisette de la fleur de sel.

Le label IGP

La démarche pour décrocher l'indication géographique protégée (IGP) sel de Salies-de-Béarn se poursuit.

Le dossier a été déposé le 13 mai 2011, les études sur les propriétés du sel se poursuivent avec l'université de Pau. Une réunion de travail s'est tenue hier. L'association des deux IGP (jambon de Bayonne et sel de Salies-de-Béarn) serait une force de développement supplémentaire.

Roselyne Lansalot

COMMUNE

■ SALIES-DE-BÉARN
« Télématin ». Samedi
8 h 42 dans l'émission
tin » sur France 2, sera
deuxième reportage c

SALIES-DE-BÉARN



d
de gho
Pom

64270 L
ww

PUYOÛ

HABAS

VEN
Sp
PO

Ma
Con
Ventes au

OP
DES
CAI

à pa

OUVERT