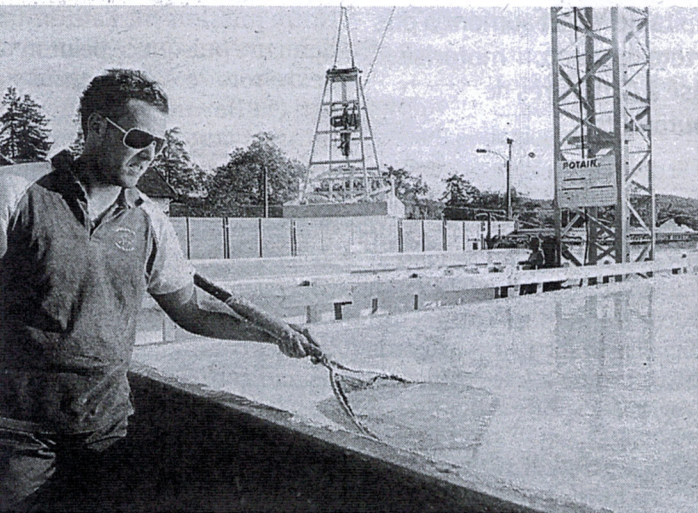


» SALIES-DE-BÉARN En marge de la Fête du sel, qui va battre son plein jusqu'à dimanche, les travaux d'aménagement du site ont été inaugurés hier soir.

Une nouvelle vie pour la saline



Les aménagements, dont la nouvelle poêle et le système automatisé d'ensachage, ont été découverts par les élus et 300 personnes hier soir. © P.-O. JULIEN

C'une page d'histoire de la saline qui se tourne. Deux ans à peine après la reprise du site par le Consortium du Jambon de Bayonne, on est loin des installations moribondes, datant de 1974, qui tiraient l'or blanc de l'eau arrivant d'Oraàs et de sa fontaine salée, la bien nommée Reine Jeanne. Seize mois de travaux, sur 2011 et 2012, ont changé le visage de la saline.

» EN CHIFFRE

4,2

C'est, en millions d'euros, le montant des investissements pour rénover les installations.

A Salies évidemment, c'est « de cure de jouvence » dont on parle, comme l'a rappelé hier le maire Claude Serres-Cousiné, à l'occasion de l'inauguration des aménagements. Aux côtés des élus, du préfet, des professionnels de la filière (plusieurs représentants des salaisoniers notamment), 300 personnes ont eux aussi découvert les changements apportés au site afin d'optimiser l'extraction du sel.

Suivant le directeur Bertrand Ecomard, ils ont ainsi observé la nouvelle poêle à sel (sorte de bassin d'évaporation chauffé à

83°) qui permet d'augmenter la production, avec un objectif de plus de 2 000 tonnes par an, la grue qui va et vient pour récolter l'or blanc, les différents traitements apportés ensuite au sel selon sa destination.

La fleur de sel relancée

Là, à côté du gros sel, la fleur de sel, qui présente une forme unique en pétale, a été relancée. Des salles de séchage et d'égouttage ont été créées spécifiquement. Pour mieux stocker, des silos et des hangars ont également vu le jour. Et avant cela, l'ensachage a, entre autres, été automatisé.

Une somme de restructurations qui n'a pas encore tout à

fait abouti puisque se finalise en ce moment la partie promotion des lieux, un espace muséographique qui ouvrira dans quelques semaines et où les visiteurs pourront notamment découvrir la fabrication du sel en visionnant un film de 35 min diffusé pour la première fois hier. Dans celui-ci, on a déjà pu découvrir que tous les acteurs locaux n'avaient pas perdu de temps pour se réapproprier ce sel béarnais : bouchers, chocolatiers, restaurateurs..., tout un tissu économique que le renouveau de la saline veut entretenir.

Rappelons toutefois ici que le premier objectif du Consortium de Bayonne, en s'investissant fin 2010, était plus personnel :

« s'assurer une indépendance et un approvisionnement en sel gemme des bassins de l'Adour, indispensable pour garder l'Indication géographique protégée du jambon de Bayonne », a souligné le président Bernard Dupont. Orphelin de la saline de Mouguerre, préférant le 64 aux sources dacquoises, le jambon a donc dû se marier « de force mais pas contraint » avec le sel salisien. « Et dans l'intérêt général », insiste Bernard Dupont qui, à côté de l'aspect touristique à développer, est conscient que c'est « une filière économique à construire ».

Plusieurs embauches

La modernisation de ces installations, de l'ère artisanale à celle industrielle, se veut donc une « amorce ». Elle aura coûté 4,2 millions d'euros, la Région et le Département apportant leur pierre à l'édifice pour 400 000 euros chacun. Le préfet Lionel Beffre a salué ces « bases d'un nouvel axe de développement », remarquant pour sa part l'embauche qu'a permis cette rénovation. Aujourd'hui, sept salariés, hors administration, travaillent à la saline. Ils seront bientôt une dizaine, alors qu'il y a encore quelques mois, ils n'étaient que trois. Quant au chiffre d'affaires, il a déjà doublé, de 500 000 à 1 million d'euros.

■ PIERRE-OLIVIER JULIEN

» ZOOM

De nouveaux challenges sur le feu

Désormais, le Consortium mise sur la diversification des débouchés de son sel. Si la majeure partie de la production - plus de 2000 tonnes par an à l'horizon 2015 - restera toujours dédiée à la salaison du jambon, une part conséquente sera désormais réservée directement aux consommateurs. Sur leur table à manger d'abord, au niveau national, voire même plus loin, avec des ambitions d'export. Deux nouveaux marchés cette année ont été conquis : le Japon et le Canada. Ce qui viendrait aider ce projet, c'est bien sûr l'obtention de labels, l'IGP, voire mieux, l'AOP (appellation d'origine protégée). Hier, Bernard Dupont a d'ailleurs pu travailler au corps Michel Prugue, patron de Maïsadour mais aussi président de l'INAO, institut national de l'origine et de la qualité. Le préfet, sur ce dossier, a assuré pour sa part que les services de l'Etat seraient à la disposition du Consortium pour l'aider à atteindre cet objectif. Par ailleurs, les eaux mères, qui restent après l'extraction du sel, pourraient elles aussi trouver une voie de commercialisation et prouver de leurs vertus, déjà constatées aux Thermes qui les utilisent dans leur programme de soins.