



JOURNAL

Tous les titres | Rubriques | Les 10 dernières éditions | La une en pdf | Version PDF & Edition Digitale

Le sel de Salies épaula la filière jambon de Bayonne

Par Pierre Etcheleku | 06/09 | 07:00

Tweeter 5 | J'aime 2 | Share 0

Les salines de Bayonne ayant fermé, la filière jambon de Bayonne sécurise son approvisionnement en sel en reprenant en direct l'exploitation des salines de Salies-de-Béarn.

En mettant en route demain un site industriel à Salies-de-Béarn, le consortium du jambon de Bayonne relance la production de sel sur place et conforte le développement de sa filière en lui garantissant un apport régulier en sel issu de sa zone géographique protégée. Plus de 3 millions d'euros ont été investis dans la rénovation des salines béarnaises dont l'exploitation reprend ainsi sur une base industrielle. Selon le cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) qu'il a obtenue en octobre 1998, le jambon de Bayonne a l'obligation d'utiliser du sel gemme provenant du territoire correspondant à cette IGP. C'était chose facile avec les salines de Bayonne Cérébos, mais son exploitant allemand les a fermées fin 2010. Dans les pays de l'Adour, le choix restait entre Dax et Salies-de-Béarn, ce dernier gisement encore artisanal présentant le plus d'intérêt.

Un atout pour l'exportation

Connue depuis l'Antiquité, la source salée de Salies aboutit à une saline à ciel ouvert qui, en 2006, produisait seulement 750 tonnes par an. Les débouchés en étaient des salaisons, les sels de bain et de soins ou le gros sel. Propriété de cinq cents familles, la source et le gisement étaient exploités par une compagnie fermière qui gérait également les thermes voisins. Après séparation des deux activités, le consortium du jambon de Bayonne est devenu, en octobre 2010, exploitant de la saline. « Pour le consortium et les entreprises qui le constituent, il était très important de ne pas affaiblir la filière, reconnaît Bernard Dupont, président de cet organisme. Ainsi, les industriels locaux nous ont mandatés pour mener l'exploitation de la saline. » Compte tenu de la production croissante de jambons, il fallait cependant investir dans l'installation, la moderniser et porter sa capacité annuelle à 2.000 tonnes de sel. Simultanément, le consortium va stimuler la production de sel, cette fois pour la consommation. Une demande spécifique d'IGP a été déposée en mars 2011. Aujourd'hui, seul le sel gris de Guérande dispose de ce label. Et ce devrait être le cas pour le sel de Salies à l'horizon 2014, selon Bertrand Ecomard, directeur général de la saline et du consortium.

Verrouillant ainsi son approvisionnement en sel, le consortium dispose d'un atout supplémentaire pour pousser au-delà de 1,5 million de pièces sa production annuelle et accroître ses marchés à l'exportation, notamment en Extrême-Orient et en Amérique du Nord : il y est concurrencé par les jambons de Parme (Italie) et Serrano (Espagne). En 2012, 100.000 jambons de Bayonne devraient être vendus hors de l'Hexagone.

Pierre Etcheleku, Les Echos

CORRESPONDANT À BAYONNE

Écrit par Pierre Etcheleku

Tous ses articles

LesEchos
Toute la richesse
 des Echos
pour mieux
 piloter votre activité !

ARTICLES LES PLUS...

... LUS	... PARTAGÉS	... COMMENTÉS
1	La BCE interviendra directement sur le marché de la dette	17716
2	L'Hadopi montre les dents et défend son bilan	11431
3	Compétitivité : nouveau recul français au classement	9437
4	Europe : débat serré au PS	9054

PARTENAIRES

SERVICES

- BOURSE EN LIGNE
- SUPPLÉMENT DOSSIER PARTENAIRE
- IMMOBILIER D'ENTREPRISE
- NOUVELLE COLLECTION SUR YOOX.COM
- LOCATION BUREAUX
- IMMOBILIER DE PRESTIGE
- COURTIER EN LIGNE
- ESPACE TRADING
- GÉRER VOTRE PATRIMOINE
- CRÉER VOTRE ENTREPRISE EN FRANCHISE