

Le Jambon de Bayonne ressuscite la saline de Salies-de-Béarn

Le 23 mai 2011

► Aquitaine, Produits alimentaires



Deux millions d'euros ! C'est le coût des travaux entamés, début mai, par le Consortium du Jambon de Bayonne afin de réhabiliter la saline de Salies-de-Béarn, dans les Pyrénées-Atlantiques.

Suite à la fermeture, en 2010, de l'usine Cérébos de Mouguerre, à Bayonne, où s'approvisionnait le Consortium pour le salage des jambons, ce dernier est parvenu à un accord avec la ville de Salies-de-Béarn pour reprendre en main la saline... en très mauvais état. La Région Aquitaine et le département subventionnent ainsi 35 % des travaux, qui devraient durer un an.

Nouvel exploitant du site depuis fin 2010, le Consortium mise sur une augmentation de la production de sel : avec actuellement près de 1 200 tonnes de sel produites par an, ce chiffre devrait atteindre les 2 000 tonnes à terme.

« Pour cela, sur les deux millions d'euros destinés aux travaux, près de la moitié concerne la construction d'une nouvelle poêle à sel, qui devrait fonctionner dès cet été, et d'une nouvelle ligne d'ensachage », explique Bertrand Ecomard, secrétaire général du Consortium. Le million restant permettra l'extension des bâtiments et la construction de nouveaux hangars pour le stockage ; cette partie des travaux devrait être terminée à la fin de l'année. »

Six salariés travaillent aujourd'hui à la saline, contre trois en décembre : à terme, le site de production fera vivre une dizaine de personnes, hors administration, précise Bertrand Ecomard.

VERS UNE VALORISATION DU SEL DE SALIES-DE-BÉARN

En parallèle de ces travaux, le Consortium du Jambon de Bayonne travaille sur la valorisation du sel de Salies-de-Béarn. Alors que le célèbre jambon bénéficie déjà de la reconnaissance « Indication géographique protégée » (IGP), le sel local, exploité depuis plusieurs millénaires, pourrait obtenir également ce label européen. Réponse en 2012, après l'étude du dossier de demande par une commission d'enquête de l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao)...

« Outre la reconnaissance IGP que nous espérons obtenir, nous essayons de trouver divers moyens pour valoriser le sel de Salies-de-Béarn et redynamiser l'activité économique du site, annonce Bertrand Ecomard. Une fois les travaux terminés, nous souhaiterions ainsi diversifier l'activité de la saline. Nous allons produire par exemple, en plus du gros sel, du sel fin détable. »

Les eaux-mères de la saline, exploitées par les Thermes de Salies-de-Béarn, sont également au cœur des projets de diversification du Consortium : elles pourraient être utilisées par la suite pour la fabrication de produits pharmaceutiques, vétérinaires ou encore cosmétiques.

Léopoldine Lanfrey