

Le sel de Salies gagne les tables des consommateurs

Par [Éric Normand](#)
Publié le 25 janvier 2012



Le sel de Salies, essentiellement utilisé dans la salaison du jambon, sera vendu comme sel de table, gros sel, fleur de sel, etc. à un public élargi.

© E.N.



Bertrand Ecomard, directeur du consortium du jambon de Bayonne.

2

Exploitant de la saline de Salies-de-Béarn, le consortium du Jambon de Bayonne, lancé dans la quête de plusieurs labels, se diversifie avec la production de sel de table.

Pour l'instant, on peut trouver du sel de Salies dans environ 80 boutiques. « Des épiceries fines notamment » indique le directeur du consortium du jambon de Bayonne, Bertrand Ecomard. Mais à plus long terme, cette production de sel de table devrait gagner d'autres étals. À un niveau régional puis national. « Nous voulons faire connaître le sel de Salies dans toute la France » s'enthousiasme Bernard Dupont, le président du consortium.

Exploitant de la saline de Salies-de-Béarn depuis un an, le consortium, qui a par cette reprise sécurisé ses approvisionnements, va diversifier les débouchés de son sel. Et 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.

À ce titre, le logo associant les vaches béarnaises et la croix basque a été confirmé, tout comme le slogan « la pureté du sel de source » alors qu'une dizaine de références ont pu être lancées : sel de table, gros sel, fleur de sel, sel de bains... Des produits qui, en plus d'arriver sur le marché intérieur, franchissent même les frontières puisque la première exportation de sel salisien, en direction du Japon, a été réalisée à l'automne dernier.

Une démarche qui s'accompagne de gros investissements in situ, avec l'ajout d'une seconde poêle. Fin des travaux prévus à l'été.

Parallèlement est menée la quête de l'IGP (Indication géographique protégée) auprès des autorités européennes. Dans cette optique, le consortium travaille avec un laboratoire de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour (UPPA) ainsi que le professeur Christian Recchia, qui dirige un cabinet spécialisé dans l'alimentation à Paris. Des renforts qui ont pour mission de préciser scientifiquement les propriétés du sel de Salies.

Reste que l'obtention de cette IGP « sel de Salies », qui devrait permettre de booster commercialement le produit, n'est pas attendue pour cette année.

Contrairement d'ailleurs à celle d'un autre label pour un autre produit du consortium du jambon de Bayonne. De fait, l'IGP « porc frais du Sud-Ouest » pourrait, elle, être obtenue fin 2012. La France, via l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) s'est prononcée favorablement et la décision finale appartient aujourd'hui à la Commission européenne.

Une fois cette IGP décrochée, le consortium s'occupera d'obtenir celui pour « petite salaison sèche. » Dans une société où les consommateurs sont de plus en plus friands d'authenticité mais aussi de traçabilité, le consortium souhaite en effet valoriser l'ensemble de ses produits et non plus le seul jambon de Bayonne, qui a, lui, obtenu son IGP en 1998. Une IGP qui pourrait d'ailleurs être transformée en AOC (Appellation d'origine contrôlée).

Une demande a été effectuée en ce sens, motivée par l'évolution du système de l'indication géographique protégée. L'AOC ancrerait en effet plus solidement le produit à son terroir.

==> Le jambon se rapproche de l'Amérique

Le consortium du jambon de Bayonne a toujours l'ambition d'atteindre le seuil des 2 millions de jambons produits en 2015. Contre 1,4 million actuellement. Un développement en lien avec la conquête de nouveaux marchés à l'export. Ces derniers pourraient concerner un quart de la production en 2015, soit 400 000 jambons. Contre 8 % aujourd'hui, ce qui correspond à 82 000 jambons. Le consortium a déjà mis le pied au Japon, en Corée et au Canada. Et les USA, convoités depuis plusieurs années, se rapprochent. Le consortium travaille en effet à l'obtention des agréments sanitaires. Au siège d'Arzacq, l'automne dernier, 48 personnes ont assisté à une réunion de travail pour cela. De quoi mieux saisir les demandes autorités américaines.