



1 POÊLES À SEL. L'eau puisée à la source salée est chauffée dans deux bassins. Les cristaux sont puisés par un plateau mobile et séparés dans une trémie.
2 STOCKAGE ET ÉGOUTTAGE. Le sel est égoutté et stocké dans trois nouveaux silos vrac de 1 200 t de capacité, supprimant le stockage en big-bags.

Les Salines de Salies reprennent vie

SALIES-DE-BEARN (64) ▶ Unique fournisseur de sel pour l'IGP Jambon de Bayonne, les salines ont investi près de **3 M€** pour tripler de capacité.

- L'ENJEU**
- Rendre sa notoriété au sel de Salies
 - Doubler la production
 - Diversifier dans le haut de gamme
 - Obtenir une IGP

LE CONTEXTE

Lorsque le Consortium du Jambon de Bayonne et l'Arpaq (Association pour le renforcement de la filière porcine d'Aquitaine) ont repris les Salines de Salies-de-Béarn, en janvier 2011, il s'agissait, pour la filière, de sécuriser son approvisionnement en sel du Bassin de l'Adour, seul autorisé pour fabriquer le Jambon de Bayonne IGP. Cérébos ayant fermé son site de Bayonne (64) en 2010 et les Salins du Midi ne produisant pas de sel alimentaire à Dax (40), seules les Salines de Salies pouvaient encore convenir. Pour ce faire, les deux structures ont créé, à 50/50, une société d'exploitation qui a racheté le site (570 000 €) à la Compagnie fermière de Salies-de-Béarn. Un accord a également été passé avec la Corporation des Part-prenants de la Fontaine Salée

qui autorise la société d'exploitation à prélever, jusqu'en 2060, l'eau salée de la source située sur la commune d'Oraas. Puisée en profondeur dans les Pyrénées, cette eau est dix fois plus salée que l'eau de mer (250 à 300 g au litre) et permet d'obtenir, par évaporation, un sel très blanc, riche en oligoéléments.

LE PROJET

« Nous avons investi 2,83 M€ pour restructurer le site et faire passer la capacité de production de 1 000 à 3 000 t par an », explique Bertrand Ecomard, secrétaire général du Consortium du Jambon de Bayonne. Une deuxième poêle à sel a ainsi été installée et d'importantes capacités de stockages ont été créées. Agrandi, le bâtiment abrite désormais trois silos vrac sous hangar d'une capacité de 1 200 t, pour stocker et égoutter le sel après extraction. Des racks ont aussi été mis en place pour entreposer 100 t de gros sel en grands conditionnements sur palettes. L'entreprise s'est équipée d'une ensacheuse automatisée Concetti multi-

formats (500 g, 1 kg et 25 kg) et d'un palettiseur robotisé ACP System. Le tout en Inox 316L, résistant à la corrosion. À cela s'ajoutent un quai de chargement pour les camions, sept cuves de stockage individualisé (160 m³) pour les eaux-mères dont on a prélevé le sel, et une salle d'égouttage et de séchage pour la fleur de sel (1,5 t).

LA DÉMARCHÉ

Ces deux dernières installations vont permettre à la société d'exploitation de se diversifier, en fournissant des eaux-mères de qualité pour les soins thermaux aux établissements de Salies-de-Béarn, en développant de nouveaux marchés pour le gros sel (sels de bain, cosmétiques, fabrications pharmaceutiques...) et en relançant les ventes de fleur de sel, dont le tonnage devrait avoir doublé entre 2011 et 2012.

Mais le premier objectif est de redonner au gros sel de Salies-de-Béarn, sa notoriété passée de sel de table, à l'époque où ses sacs étaient exportés dans le monde entier. De nouvelles destinations ont été explorées en 2012 comme le Japon et le Canada. Et pour protéger et mettre en valeur la dénomination Béarn, une demande d'IGP a été déposée auprès de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité). Un pôle d'accueil, avec espace muséographique, sera ouvert début 2013 (700 000 €), sur le même site et une route touristique du sel et du jambon est à l'étude. **FLORENCE JACQUEMOUD**

REPÈRES

- **CA prévisionnel 2015**: 1,5 M€.
- **Effectif**: 7 salariés.
- **Activité 2011**: 1 530 t de gros sel, 2,3 t de fleur de sel, 350 m³ d'eaux-mères.
- **Activité 2012 (prévisionnel)**: 1 700 t de gros sel, 5 t de fleur de sel, 400 m³ d'eaux-mères.
- **Besoins des saisonniers**: 1 500 t en 2011, 2 000 t en 2015.
- **Ventes**: France 100 %.