

Publié le 19/07/2012 à 06h00  
Par nicolas rebière

## Salies-de-Béarn : un mariage de raison

La reprise des salines béarnaises par le Consortium donne un coup de fouet à la « marque » Salies.



Caramels au beurre salé, fleur de sel ou gros sel... Toute une gamme de produits proposée.  
(PH. D. L.D.)

Il aura d'abord fallu une fermeture pour que mariage qui semblait de raison entre le jambon de Bayonne et le sel de Salies soit célébré. C'était en 2010, lorsque les Salines de Mouguerre, près de Bayonne fermaient suite à la décision de Cérébos.

À l'époque, cette fermeture avait inquiété la filière du jambon de Bayonne, dont le cahier des charges exige qu'ils soient salés avec du sel gemme venu du bassin de l'Adour. L'interprofession s'est donc trouvée face à un choix : se tourner vers Dax ou... Salies-de-Béarn. Les racines béarnaises du président ne sont pas forcément pour rien dans le choix de la cité du sel et de ses célèbres termes.

### PUBLICITÉ

Le 1er janvier 2012, le Consortium du jambon de Bayonne prenait en main l'exploitation de la saline historique. Source salée, l'Oraas fournit ce sel qui désormais est tout entier dévolu au jambon. Et comme à Salies tout est lié, les « eaux-mères » qui restent une fois le sel récolté, partent vers les thermes, où elles viennent soulager les rhumatismes des curistes. D'ailleurs, le Consortium a pris une part dans la Société d'économie mixte créée à la même date, et qui a repris l'exploitation de ces termes. Une SEM où la mairie est majoritaire.

« L'arrivée du Consortium a fait du bien à la saline. Auparavant, elle était exploitée par une société toulousaine, mais elle était dans un piteux état », assure le maire de la commune Claude Serres-Cousiné. Lequel rappelle que ce sont entre 3 et 4 millions d'euros qui devraient être investis dans la rénovation de la salinif. Et autant que la SEM mettra sur les thermes, qui lorgnent désormais vers le marché du bien-être et des spas, en plus des cures classiques.

### Développements

« Il faut dire que le sel de Salies a des propriétés extraordinaires. Il est d'une grande pureté, dénué de toute pollution, et offre aux eaux-mères des oligoéléments et des minéraux appréciables pour les curistes », ajoute Claude Serres-Cousiné, intarissable sur les vertus de ses sources salées.

Les qualités du sel de Salies, sa renommée aussi, n'ont pas échappé à son nouvel exploitant, le Consortium du jambon de Bayonne.

À peine reprise, la saline a donc fait l'objet d'un agrandissement des bâtiments. Surtout, une gamme de produit a été lancée autour du sel, que le Consortium voudrait commercialiser au niveau du grand public en fleur de sel, gros sel ou encore caramels au beurre salé.

Une recette très salisienne finalement !