



Le sel de Salies, un produit particulier désormais reconnu par Bruxelles. ARCHIVES JEAN-LOUIS DUZERT

# Le sel enfin reconnu

**SALIES-DE-BÉARN**  
L'Europe vient d'autoriser l'IGP sel de Salies, au bout de cinq ans de procédure

NICOLAS REBIÈRE  
n.rebiere@sudouest.fr

C'est fait ! Après cinq années de dossiers et procédures, la commission européenne a donné son feu vert à une Indication géographique protégée (IGP) pour le sel de Salies-de-Béarn. Ce label vient garantir la traçabilité, l'origine et le cahier des charges de fabrication de ce sel qui est, dans son immense majorité, destiné à saler le 1,250 million de jambons de Bayonne, produits eux aussi sous IGP.

Voilà plus de cinq ans que le Consortium du jambon de Bayonne a repris l'exploitation des salines de Salies. Confronté à la fermeture de celles de Mouguerre, il se devait de trouver un moyen de s'organiser, pour respecter le cahier des charges des fameux jambons, qui impose de les saler uniquement avec du gemme du bassin de l'Adour.

## Le sel du jambon de Bayonne

Voilà un peu plus de cinq ans, ce consortium, qui rassemble la filière du producteur aux grands salaisoniers, parvenait à un accord avec les parts-prenants, ces Salisiens histori-

quement propriétaires de la source, comme la famille qui exploitait la saline jusqu'alors. Pour cinquante-cinq années, il obtenait l'autorisation d'exploiter le précieux sel, qui, depuis, sale tous les jambons de Bayonne que vous pouvez manger.

Dès le début, le président de la structure, Bernard Dupont, et le directeur général Bertrand Ecomard - les deux sur le départ - lançaient l'idée d'une IGP, comme ils avaient auparavant obtenu une AOC pour le jambon, puis une IGP pour le porc frais du Sud-Ouest.

« On a lancé les dossiers, mais les premières années, nous nous sommes concentrés sur les investissements dans les salines », rappelle Bernard Dupont. Au total, quatre millions d'euros ont été injectés pour améliorer la production ancestrale de ce sel venu de la terre, auquel on prête des vertus thermales (les thermes de Salies profitent de l'eau chargée en sel réputée contre les rhumatismes), mais aussi culinaires et gustatives.

« Dès que les investissements ont été bouclés, on a accéléré le dossier, lancé les enquêtes publiques, travaillé les cahiers des charges avec l'INAO (1), puis auprès de Bruxelles », résume encore Bernard Dupont. Cinq ans après, l'IGP est enfin là et elle protégera le produit que le Consortium, dans sa lancée de la reprise de la saline, a décidé de commercialiser sous sa marque, lançant dans les supermarchés et épiceries de la région ce sel de Salies, qui arbore

pour l'anecdote une vache béarnaise et une croix basque, comme un symbole d'un rapprochement autre qu'administratif entre les deux pays.

## Une marque commerciale

Certes, l'immense majorité de la production du sel de Salies va dans le jambon. Après cinq ans d'investissement, la production a été augmentée de 400 tonnes, la portant à 1 550 tonnes par an. Comme il faut un kilo de sel pour saler un jambon, le calcul vous donne un tonnage de 1 300 tonnes environ, englouties par une filière qui pèse son poids dans les Pyrénées-Atlantiques.

Le reste est commercialisé pour les particuliers, du gros sel à la fleur de sel, en passant par des mélanges avec du piment d'Espelette ou des herbes de Provence. Commercialement parlant, l'IGP devrait venir booster cette production destinée au grand public. « Mais il va falloir le faire savoir et communiquer sur elle », ajoute Bernard Dupont.

En attendant, le sel de Salies avec son IGP désormais officielle, accès désormais au must du sel français, au même titre que Guérande ou celui de l'île de Ré, mais dans une version plus terrienne. Ce qui n'est pas rien !

(1) Institut national des appellations d'origine. Depuis plusieurs années, les IGP, reconnues par Bruxelles, ont remplacé les fameuses appellations d'origine contrôlée.