



# **Des racines millénaires, facteurs d'ancrage de la production de sel de Salies-de-Béarn au XXI<sup>ème</sup> siècle**

**Intervenant : Monsieur Ecomard  
Secrétaire Général Consortium du Jambon de Bayonne  
Société d'Exploitation des Salines de Salies-de-Béarn**

**Colloque des 26 et 27 septembre 2014  
« Les géoressources du grand Sud-Ouest face aux défis du XXI<sup>ème</sup> siècle »  
Muséum d'Histoire Naturelle de Toulouse**

# LES DIFFERENTES ORIGINES DES SELS ET LES TECHNIQUES D'EXTRACTION CORRESPONDANTES

## Sel gemme (sel de mer fossile) :

### ➤ L'extraction minière :

- utilisée pour **extraire le sel gemme directement dans les couches salifères solides**
- semblable aux autres types d'extractions minières : un **vaste réseau de galeries** permet d'extraire le sel gemme brut en profondeur

### ➤ L'extraction par dissolution :

- **injection d'eau sous pression** dans les couches salifères solides
- Récupération de la saumure par pompage
- **Chauffage** de la saumure **jusqu'à cristallisation du sel.**

# LES DIFFERENTES ORIGINES DES SELS ET LES TECHNIQUES D'EXTRACTION CORRESPONDANTES

## ➤ Sel de mer :

- Recueilli sur le littoral à partir d'eau de mer évaporée dans les **marais salants**

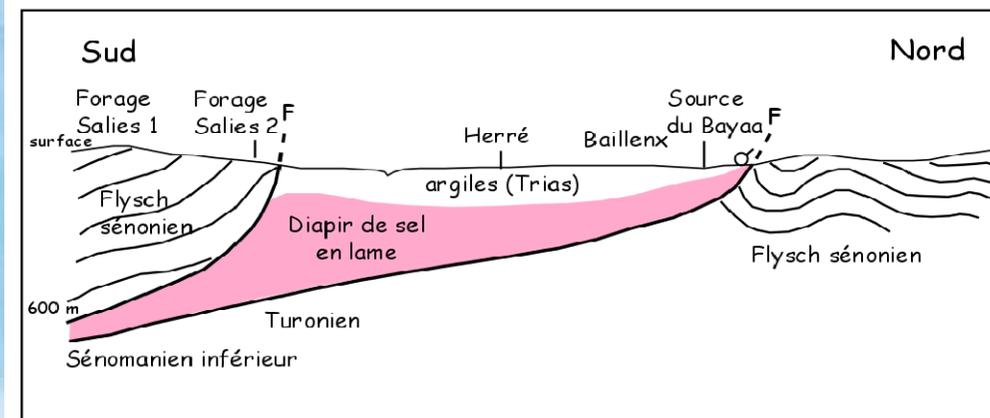
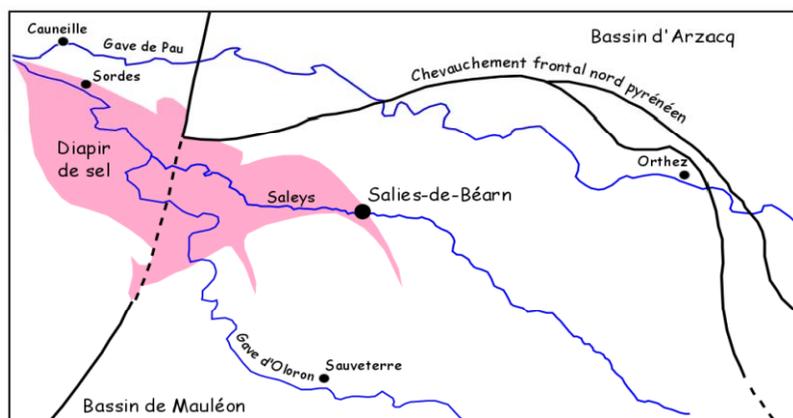
## ➤ Sel issu de résurgences naturelles de sources salées :

- sel issu de l'exploitation de sources salées
- Pompage d'une source naturelle d'eau salée
- chauffage de la saumure jusqu'à cristallisation du sel

**Salies-de-Béarn : exploitation millénaire des sources salée**

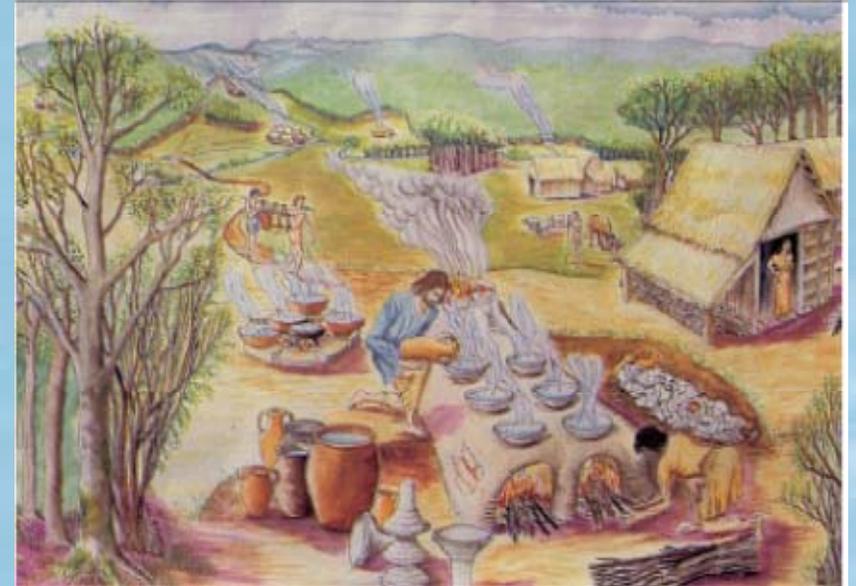
# ORIGINES GEOLOGIQUES DU SEL DE SALIES-DE-BEARN

- Au **Trias** (- 250 millions d'années) :
  - **dépôts salins** engendrés par l'évaporation de l'eau de mer
- Recouverts par **dépôts marins et continentaux**
- Fin du **Crétacé** (- 66 millions d'années) :
  - contraintes tectoniques dues à la formation des Pyrénées
  - **remontée du sel en diapirs**
- **Minéralisation des eaux d'infiltration** qui dissolvent le sel  
Source Reine Jeanne d'Oraas : **300 g de sel / l**  
**10 fois plus salée** que l'eau de mer,  
**Aussi salée** que l'eau de la Mer Morte



# EXPLOITATION DU SEL DE SALIES-DE-BEARN A TRAVERS LES AGES

- **Age de bronze**, 2000 ans avant J.C. :  
Premières traces d'exploitation du sel à Salies de Béarn
- **1587 : Organisation de l'Exploitation de la Fontaine Salée :**
  - Première gestion collective de l'exploitation du sel par les Parts prenants
  - Définition du 1<sup>er</sup> règlement de la Fontaine Salée consigné dans le Livre Noir.
- **Loi sur le sel de 1840 :**  
La production de sel est concentrée dans des usines qui doivent produire **au moins 500 tonnes de sel / an**
- **1842 :**  
Création de la 1<sup>ère</sup> **Saline de Salies de Béarn**



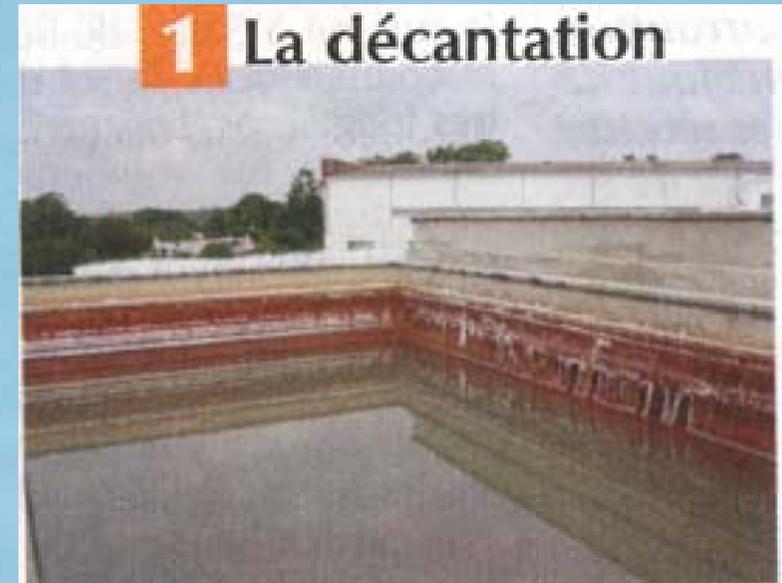
# EXPLOITATION DU SEL DE SALIES-DE-BEARN A TRAVERS LES AGES

- **1857** : ouverture des premiers Thermes de Salies de Béarn et utilisation de l'eau de source Reine Jeanne d'Oraas en 1891
- **1860** : achat de la saline d'Oraas par les parts prenants de Salies de Béarn.  
La production de sel à Oraas est arrêtée pendant la 1<sup>ère</sup> Guerre Mondiale : manque de main d'œuvre, de bois. **L'eau est envoyée à Salies de Béarn par canalisations.**
- **1899** : création de la 2<sup>nd</sup>e Saline à Salies de Béarn, quartier du Herre, au-dessus de la gare, détruite et reconstruite en 1974 (Saline actuelle)
- **2011** : mise en place de la Société d'Exploitation des Salines.  
Rénovation et mise aux normes



# LES ETAPES DE FABRICATION DU SEL DE SALIES-DE-BEARN

- L'eau salée est d'abord stockée pendant un mois dans un grand bassin en pierres pour être **décantée**, laissant ainsi le fer se déposer **naturellement** au fond du bassin.
- L'eau est acheminée dans les **poêles à sel** (grandes piscines à ciel ouvert de 100 m<sup>3</sup> chacune). Les bassins sont chauffés à 80°C par des **thermoplongeurs** afin de provoquer la **crystallisation du sel**.



# LES ETAPES DE FABRICATION DU SEL DE SALIES-DE-BEARN

- Sous l'effet de l'évaporation, le Sel cristallise naturellement. La **Fleur de Sel** se forme à la **surface de l'eau**. Elle est **récoltée à la main** à l'aide d'une époussette. Produit rare et fragile, il est nécessaire de la pêcher délicatement avant qu'elle ne tombe au fond du bassin et se mélange avec le Sel Gros.



- Le Sel Gros déposé dans le fond de la poêle est récupéré à l'aide d'un godet suspendu à une grue. Certaines plongées permettent de récupérer jusqu'à 300 kg de sel.



- Une fois égoutté dans un grand entonnoir, le sel est stocké dans de grands sacs ou en vrac. Il continue de **sécher naturellement** pendant plusieurs mois. Une fois sec, le Sel est conditionné et commercialisé sous l'appellation Sel blanc de Salies-de-Béarn.

# FORMATION DU SEL DE SALIES-DE-BEARN

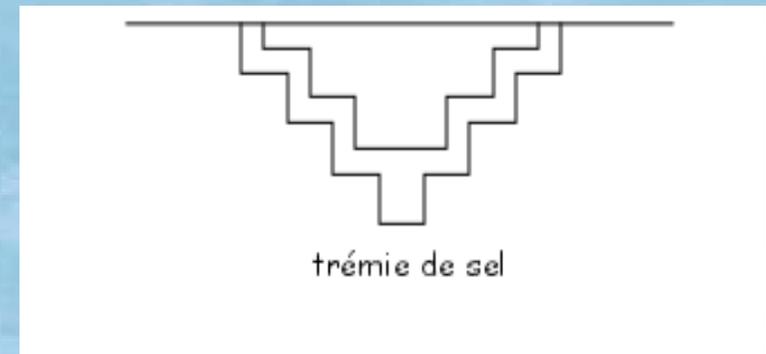
## ➤ Formation des cristaux :

- Evaporation de la saumure : concentration des ions Sodium ( $\text{Na}^+$ ) et Chlorure ( $\text{Cl}^-$ )
- Formation du cristal de sel (halite) de forme cubique
- Présence d'**inclusions fluides**



## ➤ Formation des trémies :

- Croissance à la surface de l'eau du cristal de sel suivant ses 4 arêtes horizontales supérieures
- Trémies en forme de pyramides creuses, pointe vers le bas, formant un voile à la surface des bassins

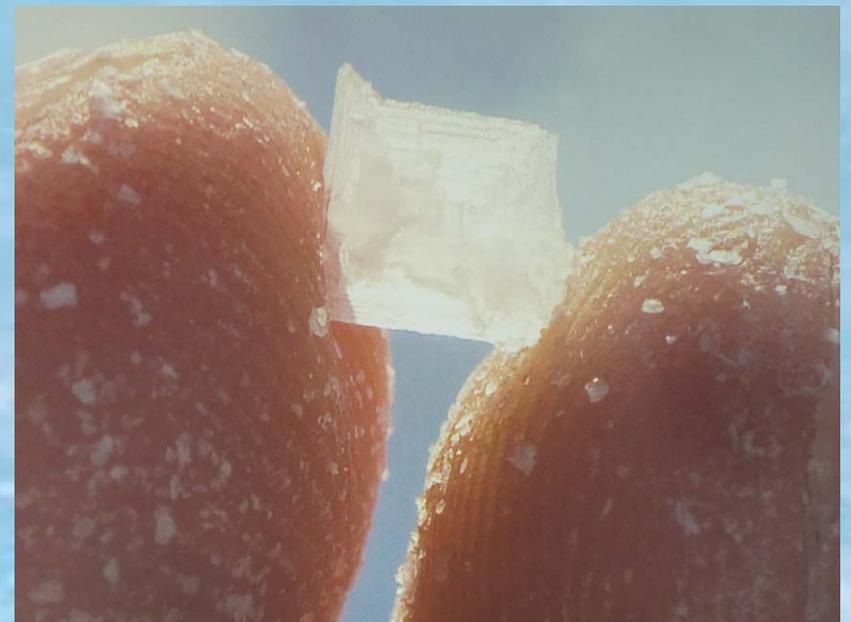


## ➤ Formation des grains de sel :

- Précipitation des trémies
- Agglutination des cristaux formant des agrégats de grains de sel

# CARACTERISTIQUES DU SEL DE SALIES-DE-BEARN

- **couleur naturellement blanche**, avec des nuances rose, jaune pâle et d'aspect laiteux
- **d'aspect fragile et friable**
- **tailles de grains hétérogènes** avec une large plage granulométrique
- **cavités microscopiques** remplies de saumure : les **inclusions fluides**
- riche en **oligo-éléments**, notamment en calcium, potassium, magnésium et en différents sulfates
- **ni raffiné ni lavé** après récolte
- **élaboré sans ajout d'additifs technologiques**



# LES UTILISATIONS DU SEL DE SALIES-DE-BEARN

## A. L'alimentation

### 1) La Salaison – Conserves hivernales

Le sel fut longtemps un moyen pour se constituer une épargne alimentaire, il servait à conserver les aliments

**Le Jambon de Bayonne – le Sel de Salies-de-Béarn : une union historique**

### 2) Le Sel de Table

Ses qualités gustatives sont appréciées des gastronomes et des plus grandes toques pour une cuisine raffinée

**Un sel de réputation mondiale**

### 3) Une Fleur de Sel d'exception

Au niveau visuel : flocons de sel légers et fragiles en forme de pyramide,

Et Gustatif : fond en bouche – très appréciée des gourmets sur des magrets, grillades... mais aussi des maîtres-chocolatiers.



# LES UTILISATIONS DU SEL DE SALIES-DE-BEARN

## B. Les autres usages

### 1) La Santé

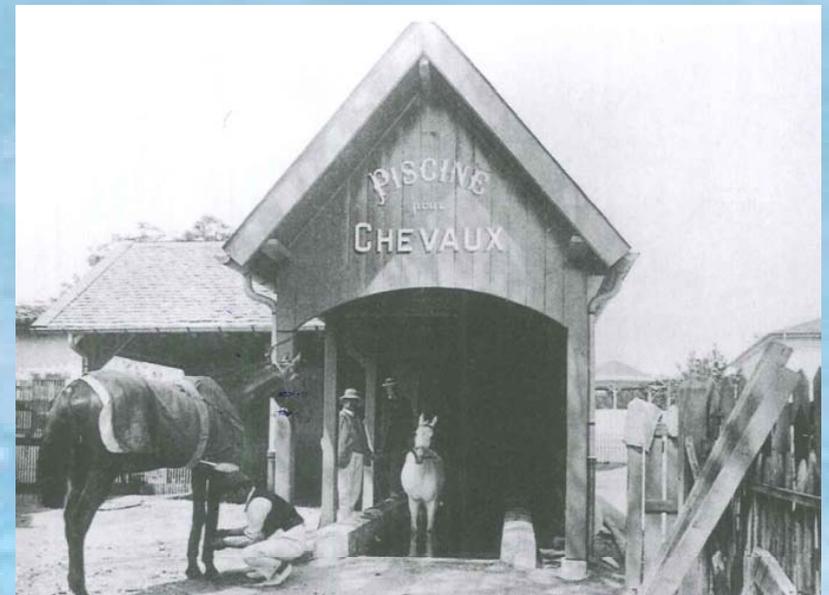
Il est utilisé depuis très longtemps en bains, massages et en applications locales pour lutter contre les jambes lourdes, les pieds douloureux, les coups ou les maux de tête.

### 2) Le Bien-être, thermalisme et cosmétique

Le sel de Salies-de-Béarn est connu pour ses vertus décontractantes, relaxantes. Les eaux-mères des Salines, résultant de la pêche quotidienne du Sel Gros, sont utilisées pour l'activité thermique. Elles ont des vertus dans le domaine de la pédiatrie, de la gynécologie et de la rhumatologie.

### 3) Les Soins pour les animaux

Les eaux-mères sont efficaces pour lutter contre les problèmes tendineux, osseux et articulaires des chevaux.



# PROGRAMME STRATEGIQUE

- **Réhabilitation du site** mise en œuvre en 2011-2013 : programme d'investissements de **plus de 4 millions d'euros**
- Mise en place d'une **démarche d'assurance de la qualité**
- Mise en place d'un **réseau commercial**
- **Actions marketing** : définition de conditionnements nouveaux, reprise des étiquetages, ...
- **Demande de reconnaissance en Indication Géographique Protégée**
  - Avis favorable INAO : mai 2014
  - Instruction Union Européenne : 2015



## Objectifs :

- **Accroître la notoriété du sel de Salies-de-Béarn**
- **Le repositionner sur le marché français et à l'export**

# COMMUNICATION ET CAMPAGNES DE PROMOTION

- Site internet (traduit en 4 langues Anglais, Allemand, Japonais, Espagnol) et boutique en ligne : [www.sel-salies-de-bearn.com](http://www.sel-salies-de-bearn.com)
- Pôle de muséographie inauguré en juin 2013
- Route du Sel et du Jambon de Bayonne de Salies-de-Béarn à Arzacq
- Salons et foires en association avec le Jambon de Bayonne
- Stand de vente lors de manifestations
- Conférences de presse
- Articles de presse et reportages vidéos
- Dépliants de présentation
- **Autres** : affiches, Musée du Sel à Salies-de-Béarn, partenariats avec des associations locales, restaurateurs, chocolatiers, recettes

