

COMMUNIQUE DE PRESSE

Le « sel de Salies-de-Béarn » sur la voie de l'indication géographique protégée (IGP)



Crédits photos : INAO

Le Comité national des indications géographiques protégées de l'INAO a approuvé, lors de sa séance du 16 octobre 2014, le projet de cahier des charges « sel de Salies-de-Béarn » dans la perspective de son enregistrement en Indication géographique protégée par la Commission européenne.

L'eau de la source salée du massif triasique de la région de Salies-de-Béarn est une eau chlorurée sodique forte, riche en sels minéraux et oligo-éléments. Le sel de Salies-de-Béarn extrait est de couleur naturellement blanche, ses cristaux sont constitués d'un assemblage de trémies, en forme de pyramides creuses.

Il est actuellement employé pour les salaisons de jambon, l'élaboration d'autres produits de grande renommée tels que le fromage de brebis et les produits à base de canard gras (foies gras, confits, ...).

Le sel de Salies-de-Béarn est obtenu selon une méthode ancestrale d'évaporation de l'eau de source salée par chauffage de la saumure dans des « poêles à sel », à ciel ouvert.

Cette technique de cristallisation, sans autre intervention que le chauffage de l'eau et sans traitement chimique, est toujours employée pour permettre de former des cristaux de sel de Salies-de-Béarn et de conserver toute la richesse de l'eau dans le sel extrait.

Le sel de Salies-de-Béarn est présenté sous forme de sel gros et de sel fin.

L'aire géographique est située dans une partie du bassin de l'Adour, au sud du gave de Pau. Elle s'étend sur 2 communes du département des Landes et 11 communes des Pyrénées-Atlantiques.

Le sel occupe toujours une place centrale au sein de la vie socioculturelle de la ville de Salies-de-Béarn par le biais d'associations, d'œuvres artistiques et d'animations culturelles (notamment la « Hesta de la sau », la fête du sel).

A Salies-de-Béarn, dès l'âge du Bronze et durant l'Antiquité, l'eau de source salée était chauffée et évaporée dans des vases en céramique, brisés ensuite pour en extraire le sel.

Le sel était utilisé pour assurer la conservation des aliments, il était un élément de survie et constituait une épargne alimentaire. Ce produit réputé a été longtemps une monnaie d'échange, il faisait l'objet d'un commerce vers Bayonne, les Landes et par « lou Cami Salié » (la route du sel), vers Pau et au-delà, du côté de Foix et de Toulouse. Le posséder générait puissance et richesse et il a fait pendant des siècles l'objet de nombreuses convoitises.

L'indication géographique protégée est un signe européen qui existe depuis 1992 et assure au consommateur que le produit tire une ou plusieurs caractéristiques de son origine géographique. Pour les fabricants, l'enregistrement de l'IGP garantirait une protection de la dénomination « sel de Salies-de-Béarn » sur tout le territoire de l'Union européenne.

Données chiffrés 2013 :

- 1658 tonnes de sel gros
- 1 saline concernée

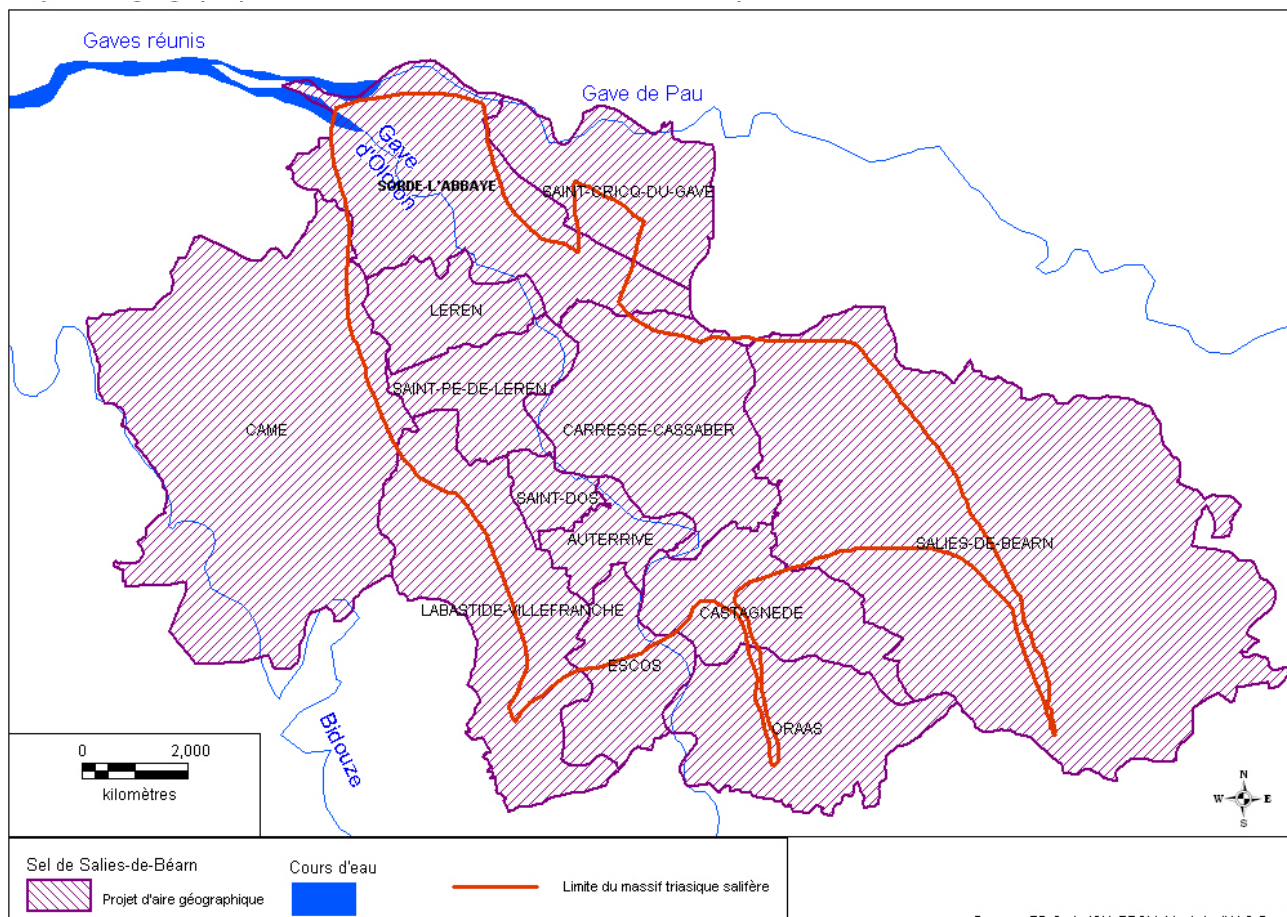
Contacts Presse :

Marlène GLOAGUEN 01 73 30 38 78 / Sophie LEPAGE 01 73 30 38 14



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Annexe Aire géographique du sel de Salies-de-Béarn



Source : BD Carto IGN, BRGM, Mapinfo. INAO-Pau 09/2013

Contacts Presse :

Marlène GLOAGUEN 01 73 30 38 78 / Sophie LEPAGE 01 73 30 38 14