Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil.

DOCUMENT UNIQUE

«SEL DE SALIES-DE-BEARN»

N° UE: FR-PGI-0005-01311 – 03.02.2015

AOP ( ) IGP (X)

1. DÉNOMINATION(S)

«Sel de Salies-de-Béarn»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 2.6. Sel

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Sel de Salies-de-Béarn » est un sel alimentaire. Il se présente sous forme de sel gros ou de sel fin. Il n'est ni raffiné ni lavé après récolte, et est élaboré sans ajout d'additifs technologiques.

Caractéristiques physiques : les grains de « Sel de Salies-de-Béarn » présentent de grandes disparités morphologiques et une large plage granulométrique, ainsi qu'une grande fragilité et friabilité.

Le « Sel de Salies-de-Béarn » se présente sous forme de grains. Il est constitué d'un assemblage de trémies, en forme de pyramides creuses inversées.

Les cristaux de « Sel de Salies-de-Béarn » présentent des cavités microscopiques remplies de saumure, appelées inclusions fluides.

Granulométrie : 80% des grains de sel gros ont une taille supérieure ou égale à 0,5 mm ; 80% des grains de sel fin ont une taille inférieure ou égale à 0,5 mm.

Caractéristiques chimiques :

- ~~taux d'humidité inférieur ou égal à 8%~~
- ~~taux d'insolubles inférieur ou égal à 1%~~
- ~~grande diversité en oligo-éléments, notamment en calcium, potassium, magnésium et différents sulfates.~~

Au conditionnement, le « Sel de Salies-de-Béarn » répond aux critères suivants :

Paramètre	**Teneur**
Humidité	**≤ 8 %**
Taux d'insolubles	**≤ 1 %**
Calcium	**≥ 100 mg/100 g**
Potassium	**≥ 30 mg/100 g**
Magnésium	**≥ 10 mg/100 g**

Sulfates	**≥ 100 mg/100 g**

Caractéristiques organoleptiques : Le « Sel de Salies-de-Béarn » est de couleur naturellement blanche, avec des nuances rose, jaune pâle et d'aspect laiteux.

Modes de présentation : Le « Sel de Salies-de-Béarn » est commercialisé dans des conditionnements clos, identifiés et comportant un élément d'inviolabilité.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les opérations réalisées dans l'aire géographique sont les opérations de :

- Forage ;
- Pompage de l'eau de source salée ;
- Production du sel ;
- Séchage - tamisage - broyage ;
- Conditionnement.

La production de sel correspond aux opérations suivantes :

- Décantation de l'eau de la source salée ;
- Evaporation de l'eau de la source salée par chauffage ;
- Récolte ;
- Stockage / égouttage.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le sel étant un produit fragile et friable, toute sortie de « Sel de Salies-de-Béarn » de l'aire géographique de production n'est autorisée qu'après un conditionnement permettant de garantir au consommateur final le maintien des caractéristiques et de la qualité du « Sel de Salies-de-Béarn ».

Les ateliers locaux font preuve d'un savoir-faire particulier. En effet, de par leur bonne connaissance du produit, de sa fragilité et de sa friabilité, ils attachent un soin particulier au stockage et au conditionnement. Lorsque le sel a atteint le taux d'humidité défini, le salinier juge selon les conditions atmosphériques, mais surtout par une sensation au toucher, le bon moment pour conditionner le sel. En effet, le sel ne doit pas coller aux doigts.

Les saliniers veillent à ne pas tasser le produit et à limiter les manipulations. L'objectif est de préserver la couleur blanche, de ne pas favoriser l'agglomération des cristaux de sel et d'éviter de casser les grains, ce qui provoque la destruction des inclusions fluides.

Le conditionnement du « Sel de Salies-de-Béarn » dans l'aire géographique permet également de renforcer la maîtrise de la traçabilité du produit et de garantir l'absence de tout mélange avec d'autres sels.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

L'étiquetage du produit comprend :

- la dénomination de l'IGP : « Sel de Salies-de-Béarn »
- la dénomination de vente :
  - Sel gros ;
  - Sel fin.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique définie comprend des communes situées dans la zone des chevauchements frontaux nord-pyrénéens.

Elle s'étend sur 180 km² et comprend 13 communes de la Région Aquitaine :

- 2 communes du département des Landes : Saint-Cricq-du-Gave et Sorde-l'Abbaye.
- 11 communes du département des Pyrénées-Atlantiques : Auterrive, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Escos, Labastide-Villefranche, Léren, Oraàs, Saint-Dos, Saint-Pé-de-Léren et Salies-de-Béarn.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Spécificité de l'aire géographique

Au début de l'ère secondaire, pendant le trias, l'évaporation de l'eau de mer au cours de deux épisodes évaporitiques successifs sous un climat aride a engendré des dépôts salins dans l'aire géographique du « Sel de Salies-de-Béarn »: les évaporites constituées de gypse (sulfate de calcium) et de halite (chlorure de sodium) qui forment des couches allant jusqu'à 900 m d'épaisseur dont 600 m de sel. A la fin du Crétacé, le massif triasique de Salies-de-Béarn est soumis à d'importantes pressions tectoniques dues à la formation des Pyrénées.

Les couches de sel situées en profondeur dans l'aire géographique sont moins denses que les roches qui les recouvrent. Leur comportement élastique permet des remontées en forme de dômes ou pointements de sel appelés diapirs. Un diapir se retrouve quasi affleurant dans le massif triasique de l'aire géographique.

Infiltrées dans les couches profondes, les eaux acquièrent leur minéralisation essentiellement au contact du Trias salifère. Contenues dans la masse salifère, ou à son contact, elles lessivent le sel et se chargent en chlorure de sodium. Ces eaux s'enrichissent en sels minéraux et oligo-éléments lors de leur passage dans les passées dolomitiques contenues dans les couches triasiques.

La circulation de l'eau s'effectue dans des chenaux formés par dissolution de roches trias (sel, calcaires et dolomies).

Par différence de niveau, ces eaux affleurent à la surface du sol, créant des résurgences naturelles salées dans l'aire géographique.

S'agissant des facteurs humains, de nombreux vestiges de poteries et de fours attestent de l'exploitation du sel dès l'âge du Bronze dans le massif triasique de Salies-de-Béarn. A l'âge du Bronze (-2200 à -800 ans) et durant l'Antiquité (-600 à

400 ans), l'eau de source salée était chauffée et évaporée dans des vases en céramique qui étaient ensuite brisés pour en extraire le sel.

Au Moyen-Âge (Vème au XVème siècle), un changement important intervient dans la technique d'élaboration du sel : l'apparition de la « poêle à sel ». L'eau chauffée au feu de bois est évaporée et le sel précipité au fond du récipient est récupéré.

Au XVIème siècle, les habitants de Salies-de-Béarn, regroupés autour de cette richesse naturelle, décident de s'organiser :

- en créant une société d'intérêt commun : la « Corporation des Part-Prenants » ;
- en définissant un règlement : le « Règlement de la Fontaine Salée ».

Cinq siècles après sa création, cette organisation existe toujours.

Le « Sel de Salies-de-Béarn » est produit encore aujourd'hui à partir de l'eau de source salée prélevée dans l'aire géographique. Il se forme par cristallisation lors de l'évaporation de l'eau de source salée selon la méthode ancestrale de chauffage de la saumure dans des poêles à sel, à ciel ouvert.

De par ses caractéristiques physiques liées à son mode d'obtention, le « Sel de Salies-de-Béarn » est un produit fragile et friable.

Les saliniers veillent aux conditions de stockage, de manipulation et de conditionnement, afin de limiter :

- l'oxydation des grains en surface qui peut faire évoluer la couleur
- les manipulations multiples et sans précaution qui peuvent détériorer les grains de sel et détruire les inclusions fluides présentes dans les cristaux.

~~Le sel occupe encore aujourd'hui une place centrale au sein de la vie socioculturelle de la ville de Salies-de-Béarn qui le met en valeur notamment par le biais d'associations dédiées, d'œuvres artistiques et d'animations culturelles. Ainsi, l'Association « Jurade du sel » organise chaque année depuis plus de trente ans la fameuse « Hesta de la sau » (fête du sel). Cette manifestation rassemble à chaque édition plus de 10 000 personnes. Tout au long de l'année, nombreux sont les touristes qui viennent visiter « la cité du sel ».~~

Spécificité du produit

Le « Sel de Salies-de-Béarn »se présente sous la forme d'agrégats de trémies qui s'accumulent en fond de poêle à sel et qui se forment par accrétion.

Les cristaux du « Sel de Salies-de-Béarn » sont de tailles hétérogènes et présentent une large plage granulométrique.

Ils présentent des inclusions fluides de saumure emprisonnées dans des cavités microscopiques.

Le « Sel de Salies-de-Béarn »est caractérisé par une couleur naturellement blanche, présentant des nuances rose et jaune pâle.

Les inclusions fluides présentes dans les cristaux de sel leur donnent un aspect laiteux.

Une étude comparative menée par D. CUSSEY-GEISLER et M.H. GRIMALDI (« Caractérisation du sel utilisé pour la salaison du Jambon de Bayonne », UPPA, Juillet 1989) entre plusieurs sels d'origine diverses conclut que, du point de vue géochimique, le « Sel de Salies-de-Béarn » présente une grande diversité en oligo-

éléments, notamment en calcium, potassium, magnésium et en différents sulfates, caractéristiques des évaporites du Trias.

Ces spécificités confèrent au « Sel de Salies-de-Béarn » une solide réputation.

Lien causal

Le lien à l'origine du « Sel de Salies-de-Béarn » se fonde sur sa qualité et sa réputation ; l'association des facteurs naturels et du savoir-faire millénaire conduisent à l'obtention de ce produit unique.

Les oligo-éléments présents dans l'eau de source de l'aire géographique, qui s'est fortement minéralisée au contact des couches géologiques, se retrouvent dans les inclusions fluides des cristaux du « Sel de Salies-de-Béarn ».

Le savoir-faire millénaire respectueux des qualités intrinsèques de l'eau de source, permet la cristallisation, sans autre intervention humaine que le chauffage de l'eau, en donnant toute la richesse au « Sel de Salies-de-Béarn ».

Ce même savoir-faire permet de préserver la couleur naturelle du « Sel de Salies-de-Béarn », car une attention importante est réservée aux étapes de stockage et de conditionnement, en évitant notamment oxydation et hausse du taux d'humidité.

Enfin la limitation des manipulations permet de préserver la structure caractéristique du « Sel de Salies-de-Béarn » sous la forme d'agrégats de trémies.

La réputation du « Sel de Salies-de-Béarn » est attestée par de nombreux récits historiques, comme dans « Mélanges historiques critiques de physique, de littérature et de poésie » (1768), où le Marquis d'Orbessan décrit la fabrication du sel à Salies-de-Béarn. Il conclut son reportage par l'observation suivante : « Personne n'ignore qu'on est obligé de blanchir le sel ordinaire pour lui ôter son goût saumâtre et le mettre en état d'être servi sur les tables. Le sel de Salies n'a pas besoin de cette préparation. »

Le sel occupe encore aujourd'hui une place centrale au sein de la vie socioculturelle de la ville de Salies-de-Béarn qui le met en valeur notamment par le biais d'associations dédiées, d'œuvres artistiques et d'animations culturelles. Ainsi, l'Association « Jurade du sel » organise chaque année depuis plus de trente ans la fameuse « Hesta de la sau » (fête du sel). Cette manifestation rassemble à chaque édition plus de 10 000 personnes. Tout au long de l'année, nombreux sont les touristes qui viennent visiter « la cité du sel ».

Depuis plusieurs siècles, le « Sel de Salies-de-Béarn » est utilisé pour les salaisons.

Depuis l'enregistrement de l'IGP « Jambon de Bayonne », l'emploi de sel du bassin de l'Adour est devenu une exigence pour la salaison de ce produit. Le « Sel de Salies-de-Béarn » est aujourd'hui le seul sel produit dans le bassin de l'Adour. Il sert à saler plus de 1 400 000 jambons chaque année.

Le « Sel de Salies-de-Béarn » est également employé pour l'élaboration d'autres produits de grande renommée tels que le fromage de brebis AOP « Ossau-Iraty » et les produits à base de « Canard à foie gras du Sud-Ouest »(Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP.

De nombreux chefs cuisiniers et maîtres-chocolatiers utilisent également le « Sel de Salies-de-Béarn ».

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)