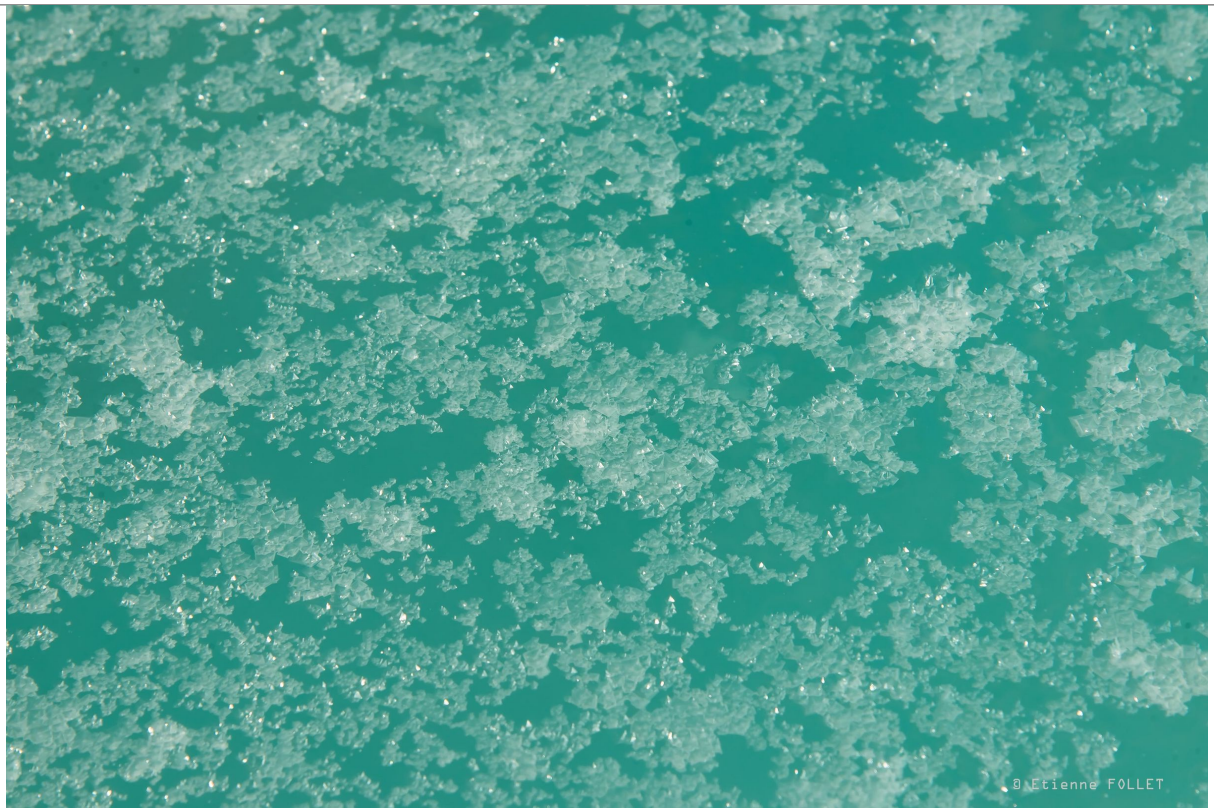


Sel de Salies-de-Béarn

autres condiments

LE PRODUIT

Le Sel de Salies-de-Béarn est un sel alimentaire produit par cristallisation lors de l'évaporation d'une eau de source naturelle très salée. Il est obtenu grâce au chauffage à ciel ouvert de cette eau dans des "poêles à sel", reproduisant ainsi la méthode ancestrale. Vous pourrez vous le procurer sous forme de sel gros et de sel fin.

ARÔMES ET SAVEURS

Le sel est de couleur naturellement blanche avec des nuances rose, jaune pâle et d'aspect laiteux, sans traitement ni ajout d'additifs. Il est riche en oligo-éléments: calcium, potassium, magnésium et sulfates.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production se situe dans le nord-ouest des Pyrénées. Elle comprend 2 communes du sud des Landes et 11 communes des Pyrénées-Atlantiques. La géologie de ce territoire est marquée

par des dépôts salifères.

UN PRODUIT RECONNU

Le Sel de Salies-de-Béarn est un produit IGP depuis 2016. Au XVIème siècle, ce sel était nommé "or blanc" car il faisait office de monnaie d'échange qui occupait une place majeure dans l'économie locale. Son originalité tient aux différentes caractéristiques géologiques de l'eau et aux savoir-faire liés au chauffage de l'eau.

Le saviez-vous

Le sel occupe une place centrale de la vie de Salies-de-Béarn, véritable cité du sel. Il est employé pour des salaisons de jambons, de fromages, et pour l'élaboration de confits de canard ou de foies gras. C'est aussi une source d'inspiration de maîtres-chocolatiers, et de cuisiniers réputés pour des cuissons en croûte.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association des Produits Porc du Sud-Ouest (APPSO)

Abiopole
route de Samadet
64410 ARZACQ

N°SIRET : 50532151300010
Président(e) : RENAUD Jean-François
Tél. : 05 59 04 49 35
Mél. : **lnpaq@lnpaq.fr**

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Pau

Maison de l'Agriculture
124 boulevard Tourasse
64078 PAU Cedex

N°SIRET : 13000270200210
Tél. : 05 59 02 86 62
Fax : 05 59 30 70 16
Mél. : INAO-PAU@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTISUD

Siège
70 avenue Louis Sallenave
64000 PAU

N°SIRET : 39325663100028
Président(e) : CARPENTIER David
Tél. : (33) (0)5 59 02 35 52
Fax : (33) (0)5 59 84 23 06
Mél. : accueil@certisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/sel-de-salies-de-bearn-19098*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_SeldeSalies_A_201404.pdf
2. mailto:inpaq@inpaq.fr
3. mailto:INAO-PAU@inao.gouv.fr
4. mailto:accueil@certisud.fr