L’IGP « Sel de Salies-de-Béarn » fête ses 10 ans

Le Sel de Salies-de-Béarn est un produit reconnu en IGP depuis 2016. Afin de célébrer son 10e anniversaire, un événement sera organisé le 25 septembre 2026 aux Salines de Salies-de-Béarn pour mettre à l’honneur ce produit emblématique du territoire. La délégation territoriale Aquitaine Poitou-Charentes de l’INAO sera présente.

©Étienne Follet

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. Les caractéristiques géologiques de l’eau et les savoir-faire liés au chauffage donnent son originalité au produit. Le sel obtenu 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.

L’« Or blanc » du nord-ouest des Pyrénées

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. Salies-de-Béarn est une véritable cité du sel. Au XVIème siècle, ce sel était nommé "Or blanc" car il faisait office de monnaie d'échange et occupait une place majeure dans l'économie locale. 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.

Accéder à la fiche de l’IGP « Sel de Salies-de-Béarn »

Joyeux anniversigne !

Les “Anniver-signe” mettent à l’honneur les anniversaires notables de reconnaissance des produits sous SIQO. C’est l’occasion de revenir sur l’histoire des filières, de valoriser les territoires, et de mettre en lumière les femmes et les hommes qui font vivre ces produits au quotidien. À travers ces contenus, l’INAO célèbre la transmission, le patrimoine et la vitalité des Signes officiels d'identification de la qualité et de l’origine.

Consulter les publications « anniversignes »

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/igp-sel-de-salies-de-bearn-10-ans*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/produit/sel-de-salies-de-bearn-19098
2. https://www.inao.gouv.fr/actualites/anniversigne