

Publié le 09/09/2012 à 06h00
Par nancy ladde

Belle mine d'or blanc

Les nouvelles installations de la saline ont été inaugurées hier soir. Elles scellent un « nouveau départ »



Environ 500 personnes étaient présentes hier soir pour l'inauguration des nouveaux équipements de la saline. (photo nancy ladde/« so »)

Il aura fallu un peu plus d'un an et 4 millions d'euros au Consortium du jambon de Bayonne pour donner un autre visage à la saline de Salies-de-Béarn.

Le consortium, qui exploite le site depuis janvier 2011 suite à la fermeture de l'usine Cérébos de Mouguerre, a décidé de mettre le « paquet ». La mine d'or blanc, trouvée en « piteux état », a subi une cure de jouvence digne d'un lifting. Les nouvelles installations ont été inaugurées hier soir, en présence des forces vives du département : élus, industriels du jambon, mais aussi acteurs du tourisme. Le préfet a même fait le déplacement.

PUBLICITÉ

Une filière « en construction »

Construction d'une nouvelle poêle à sel, de deux nouveaux hangars et nouvelle ligne d'ensachage, le Consortium du jambon de Bayonne n'a pas lésiné. Parti pour un investissement de 2 millions d'euros, il aura finalement déboursé 4 millions pour parfaire notamment la mise aux normes des circuits de pompage et autres réseaux.

Bernard Dupont, le président du Consortium, s'est placé depuis la reprise du site comme un « acteur » en décidant de s'associer avec les parts prenantes de la Fontaine salée qui lui ont cédé l'exploitation pour cinquante ans. « C'est une démarche de reconquête », a-t-il lancé hier soir, remerciant notamment le Conseil général et le Conseil régional pour leur participation de 400 000 euros chacun.

Ces travaux pharaoniques ont bien sûr pour objectif d'améliorer la production. Le Consortium vise une production de 2 500 tonnes par an contre 1 502 sorties de la mine en 2011. La ligne d'ensachage capable de sortir 10 tonnes de sel à l'heure, soit l'équivalent de ce qu'on faisait auparavant en une journée fait logiquement partie de la stratégie.

Mais le Consortium ne veut pas seulement saler le jambon. La diversification des produits est le fer de lance du nouvel exploitant. Déjà, la fleur de sel est apparue dans les rayons des supermarchés béarnais. Les produits cosmétiques à base des eaux-mères devraient suivre dans les prochains mois. « C'est une filière économique en construction », a ajouté le président du Consortium.

Une place dans le gotha

Les investissements sont à la hauteur des ambitions du Consortium qui veut venir concurrencer le sel de Guérande. Les responsables espèrent d'ailleurs obtenir d'ici la fin de l'année l'IGP (Indication géographique protégée) en attendant l'appellation d'origine protégée, le must des références européennes.

Ce sel d'une « grande qualité » et « naturellement blanc » porte en lui les espoirs d'une ville. « C'est un véritable trésor que l'on a sous nos pieds », a souligné Jean-Pierre Dufourcq-Brana, syndic de la

Fontaine salée et président des parts prenants. J'espère un jour que le jambon sera estampillé : salé avec le sel de Salies-de-Béarn. »

Se positionner sur le marché français était une urgence, se faire une place dans le sel mondial est une priorité. Des contrats ont d'ores et déjà été signés en 2012 avec le Japon et le Canada.

« Tout cela annonce un nouveau départ, a assuré Bernard Dupont. Ensemble, nous aurons raison des obstacles. »

© www.sudouest.fr 2012