

# DOCUMENT UNIQUE

« SEL DE SALIES-DE-BEARN »

N° CE:

IGP (X)      AOP ( )

## 1. DENOMINATION

« Sel de Salies-de-Béarn / **Fleur de sel de Salies-de-Béarn** »

## 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE 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 » / la « Fleur de sel de Salies-de-Béarn » sont des sels alimentaires. Ils se présentent sous forme de sel gros ou de sel fin ou sous forme de fleur de sel. Ils ne sont ni raffinés ni lavés après récolte, et élaborés sans ajout d'additifs technologiques.

#### Caractéristiques physiques :

Les grains de « Sel de Salies-de-Béarn » / de « Fleur 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.

La « Fleur de sel de Salies-de-Béarn » se présente sous la forme de trémies fines et légères.

Les cristaux de « sel de Salies-de-Béarn » / de « Fleur 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 1 mm

80% des grains de sel fin ont une taille inférieure à 1 mm

#### Densité :

Le sel gros présente une densité supérieure ou égale à 0,800 kg / litre.

La fleur de sel présente une densité inférieure à 0,800 kg / litre.

#### Caractéristiques chimiques :

Paramètre	Sel	Fleur de sel
Humidité	≤ 8 %	≤ 8 %

Paramètre	Sel	Fleur de sel
Taux d'insolubles	≤ 1 %	≤ 1 %
Calcium	≥ 100 mg/100 g	≥ 10 mg/100 g
Potassium	≥ 30 mg/100 g	≥ 30 mg/100 g
Magnésium	≥ 10 mg/100 g	≥ 10 mg/100 g
Sulfates	≥ 100 mg/100 g	≥ 100 mg/100 g

Caractéristiques organoleptiques : Le « Sel de Salies-de-Béarn » / la « Fleur de sel de Salies-de-Béarn » sont de couleur blanche.

Modes de présentation : Le « Sel de Salies-de-Béarn » / la « Fleur de sel de Salies-de-Béarn » sont commercialisés 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)**

Non concerné

### **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/ fleur 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**

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 et la fleur de sel ont atteint le taux d'humidité défini dans le présent cahier des charges, le salinier juge par une sensation au toucher, le bon moment pour conditionner le sel et la fleur de sel. En effet, le sel et la fleur de sel ne doivent pas coller aux doigts. Les saliniers veillent à ne pas tasser les produits, et pour la fleur de sel à limiter les manipulations. L'objectif est de préserver la couleur blanche, de ne pas favoriser l'agglomération des cristaux de sel et de fleur 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 » et de la « Fleur de 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 et fleurs de 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 » ou « Fleur de sel de Salies-de-Béarn »
- la dénomination de vente :
  - Sel gros;
  - Sel fin.

### **4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

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

Elle s'étend sur 180 km<sup>2</sup> et comprend 13 communes de la Région Nouvelle Aquitaine sur la base du code officiel géographique (COG) 2023 :

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

### **5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

Les caractéristiques du « Sel de Salies-de-Béarn » et de la « Fleur de sel de Salies-de-Béarn » telles que leur blancheur ou leur composition minérale ainsi que leur réputation résultent de l'association des facteurs naturels, notamment climatiques et du savoir-faire mis en œuvre depuis le XI<sup>ème</sup> siècle.

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 : les évaporites constituées de gypse (sulfate de calcium) et d'halite (Chlorure de Sodium) formant des couches allant jusqu'à 900 m d'épaisseur dont 600 m de sel. S'ensuivent des millions d'années de dépôts essentiellement marins puis continentaux formés de débris de roches des Pyrénées sous l'action de l'érosion. A la fin du Crétacé (-145 à -66 millions d'années), le massif triasique de Salies-de-Béarn est soumis à d'importantes pressions tectoniques dues à la formation des Pyrénées. Les couches de sel sont moins denses que les roches qui les recouvrent. Par ailleurs, 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 Salies-de-Béarn. Le Trias supérieur « faciès keuper » se présente sous l'aspect de marnes et argiles bariolées, azoïques, de dolomies et de restes d'ophites, intercalés à différents niveaux de gypse et de sel. Infiltrées dans les couches du Crétacé, 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 de dissolution de roches carbonatées (calcaires et dolomies) interstratifiées dans la masse de sel. (Source : Ressources en eaux thermales et minérales des stations du département des Pyrénées-Atlantiques - Station Thermale de Salies-de-Béarn [Rapport] / aut. DRIRE Aquitaine-BRGM. - 2000.). Par différence de niveau, ces eaux affleurent à la surface du sol, créant des résurgences naturelles, notamment à la fontaine du Bayaà à Salies-de-Béarn.

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. Cette exploitation s'est toujours poursuivie jusqu'à nos jours. 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 (V<sup>ème</sup> au XV<sup>ème</sup> siècle), un changement important intervient dans la technique

d'élaboration du sel. Comme le relate un document de 1032, tenu comme acte de fondation de la cité de Salies-de-Béarn : dès le XI<sup>ème</sup> siècle, il existait à Salies-de-Béarn une poêle à fabriquer le sel. Ce nouvel outil, de grande capacité et utilisable sur le long terme, a remplacé les vases en céramique.

Depuis l'âge du Bronze la technique s'est, certes modernisée, mais est toujours restée calquée sur le même principe :

- extraction de la saumure naturelle provenant de la dissolution du sel gemme en grande profondeur ;
- obtention du sel par chauffage et évaporation de la saumure.

Ce procédé a donné son nom au sel obtenu : le sel ignigène (« ignis » : feu). La technique des « poêles à sel » a connu des évolutions, mais le principe est resté le même depuis le Moyen-Âge. A cette époque, la plupart des maisons salisiennes comporte un atelier familial de fabrication de sel. L'eau est prélevée à la source salée, acheminée à bras d'hommes et déversée dans le « couléde », auge en pierre en avancée sur la rue. Cette auge est prolongée par un canal en bois qui passe sous les habitations et rejoint le « duli », réservoir d'eau circulaire à proximité de l'atelier de sel. Le salinier puise dans le « duli » l'eau salée qu'il verse ensuite dans des poêles en plomb. L'eau chauffée au feu de bois est évaporée et il récupère le sel précipité au fond du récipient. Au fur et à mesure de sa formation, le sel est jeté sur une pièce de bois inclinée et large qui surplombe le foyer sur laquelle il est séché. Une fois le sel bien sec, il est ensaché et transporté par des voituriers en charrettes ou à dos d'ânes 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. Ainsi, en 1786, le Baron de Dietrich, minéralogiste et homme politique, évoque, dans le compte-rendu de sa visite à Salies-de-Béarn, le « transport continu du sel de Salies à Ortès ». Les ateliers familiaux et artisanaux perdurent jusqu'en 1840, date de la Loi sur le Sel qui impose la fabrication de sel dans des usines ayant une capacité de production supérieure à 500 tonnes par an. C'est ainsi que la Saline de la Cité ouvre en 1842. Aujourd'hui, en Europe, seule la saline de Salies-de-Béarn utilise encore la technique des poêles à sel à ciel ouvert.

Le sel a longtemps été une monnaie d'échange et faisait l'objet d'un véritable commerce. Avant de devenir un simple condiment, le sel a également longtemps été un véritable élément de survie. Assurant la conservation des denrées, le « Sel de Salies-de-Béarn » permettait de se constituer une épargne alimentaire et d'éviter les famines. Ainsi, Louis Laborde-Balen, dans le livre d'or du jambon de Bayonne (1991) cite que depuis le début de notre ère, « la viande de porc et en particulier le jambon, est conservé grâce au « Sel de Salies-de-Béarn » ou d'une autre saline du Bassin de l'Adour ». Le posséder générait donc puissance et richesse. Aussi, cet « or blanc » du massif triasique de Salies-de-Béarn a, pendant des siècles, fait l'objet de nombreuses convoitises. Au XVI<sup>ème</sup> 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.

Cette organisation a pour vocation de limiter le droit d'accès à l'eau salée et d'en réglementer la répartition ; notamment afin d'éviter l'anarchie et la loi du plus fort pour la possession et la jouissance de cet « or blanc ». Cinq siècles après sa création, la Corporation des Part-Prenants continue d'exister et le Règlement de la Fontaine Salée est toujours en vigueur. La persistance de ce modèle de démocratie et d'originalité en fait un cas unique en France. Contrairement à de nombreuses villes possédant des sources salées, où toute exploitation liée au sel a été abandonnée, l'organisation de la Corporation des Part-Prenants de Salies-de-Béarn a permis d'assurer la continuité de l'exploitation de l'eau salée.

Le « Sel de Salies-de-Béarn » / la « Fleur de sel de Salies-de-Béarn » présentent des caractéristiques physiques spécifiques :

- leur conformation : Le sel gros se présente sous la forme de grains. Il est constitué d'un assemblage d'agrégats de trémies qui s'accumulent en fond de poêle à sel et qui se forment par accréation. La fleur de sel se présente sous la forme d'agrégats de trémies fines et légères. De par leur procédé d'obtention, les trémies présentent de grandes disparités morphologiques : pyramides entières, plus ou moins brisées. Il en résulte des morphologies très irrégulières pour les grains de « Sel de Salies-de-Béarn » et de « Fleur de sel de Salies-de-Béarn ». Les cristaux de « Sel de

Salies-de-Béarn » et de « Fleur de sel de Salies-de-Béarn » sont de tailles hétérogènes et présentent une de larges plages granulométriques.

- la présence d'inclusions fluides : Les cristaux de « Sel de Salies-de-Béarn » / « Fleur de sel de Salies-de-Béarn » se forment et s'assemblent de manière irrégulière, ils présentent des cavités microscopiques. Ces cavités microscopiques se remplissent de saumure qui reste piégée dans les cristaux de « Sel de Salies-de-Béarn » / « Fleur de sel de Salies-de-Béarn ». Elles sont appelées inclusions fluides.
- leur couleur : Le « Sel de Salies-de-Béarn » / la « Fleur de sel de Salies-de-Béarn » sont caractérisés par une couleur blanche; et ce, sans traitement ni adjonction d'additifs technologiques.

De par leurs caractéristiques physiques liées à leur mode d'obtention, le « Sel de Salies-de-Béarn » et la « Fleur de sel de Salies-de-Béarn » sont des produits fragiles et friables.

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 « Ssel de Salies-de-Béarn » et de « Fleur de sel de Salies-de-Béarn » et détruire les inclusions fluides présentes dans les cristaux.

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 » et la « Fleur de sel de Salies-de-Béarn » présentent une grande diversité en oligo-éléments, notamment en calcium, potassium, magnésium et en différents sulfates, caractéristiques des évaporites du Trias. Ces oligo-éléments sont présents dans l'eau de source qui s'est fortement minéralisée au contact des couches géologiques. Ils se retrouvent dans les inclusions fluides des cristaux du « Sel de Salies-de-Béarn » et de la « Fleur de sel de Salies-de-Béarn ».

Les roches salines du trias forment dans l'aire géographique un diapir leur permettant d'arriver à l'affleurement dans le massif triasique de Salies-de-Béarn. La nappe phréatique qui traverse ces couches se charge en sels minéraux et oligo-éléments et s'écoule au niveau des sources salées. Dès l'âge du Bronze, les populations du massif triasique de Salies-de-Béarn ont décelé la richesse de ces sources d'eau salée : un simple chauffage permet son évaporation et la formation de cristaux de sel. Au fil des siècles, le procédé de chauffage a évolué mais son principe est resté inchangé, sans ébullition de la saumure et sans traitement chimique. Ce savoir-faire millénaire est respectueux des qualités intrinsèques de l'eau de source. La cristallisation provoquée, sans autre intervention humaine que le chauffage de l'eau, permet d'en conserver toute la richesse. Les cristaux de sel et de fleur de sel, de par leur conformation particulière, sont riches en inclusions fluides. Ainsi, les sels minéraux et oligo-éléments présents dans l'eau de source salée et piégés dans ces inclusions fluides, se retrouvent dans le « Sel de Salies-de-Béarn » et la « Fleur de sel de Salies-de-Béarn ». Dès le XIX<sup>ème</sup> siècle, la richesse minéralogique de l'eau de source et du « Sel de Salies-de-Béarn », ainsi que leur lien sont mis en évidence dans de nombreux ouvrages médicaux dans le cadre d'études portant sur leurs bienfaits menés notamment par les Docteurs R. Petit, B. de Larroque, J. Marsoo, C. Nogaret. La ville de Salies-de-Béarn a été aménagée autour de la production de sel issu du massif triasique. A tel point qu'une organisation d'intérêt commun a été créée dès le XVI<sup>ème</sup> siècle, dans le but de protéger cette richesse naturelle. Cette organisation perdure encore de nos jours et son règlement, « le Règlement de la Fontaine Salée », continue à s'appliquer.

Le « Sel de Salies-de-Béarn », « l'or blanc » de la région, est un produit historiquement réputé faisant l'objet d'un commerce ancestral et occupant une place économique majeure. De nombreux récits historiques témoignent de cette dénomination et de sa notoriété. Ainsi, en 1768, le Marquis d'Orbessan, dans « Mélanges historiques critiques de physique, de littérature et de poésie », 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. » Les

qualités du « Sel de Salies-de-Béarn » / de la « Fleur de sel de Salies-de-Béarn » sont également reconnues par les professionnels, tant par les salaisonniers que par les restaurateurs. Ainsi, dans le Grand dictionnaire universel du XIX<sup>e</sup> siècle (1866-1877) de Pierre Larousse, il est indiqué que « Les meilleurs jambons sont peut-être ceux de Bayonne, préparés avec le sel de Salies. ». Plus largement, dans son ouvrage intitulé Les merveilles de l'industrie ou Description des principales industries modernes (1873-1877), Louis Figuier indique que « La durée du séjour du sel dans les magasins dépend de la saison. A Villefranque et à Salies il n'y a presque pas de sel en magasin pendant l'hiver, c'est-à-dire à l'époque des salaisons. Il arrive même souvent qu'on livre au commerce le sel qui vient de sortir de la chaudière. ». En effet, le « Sel de Salies-de-Béarn » est historiquement employé pour l'élaboration de produits de grande renommée tels que le « Jambon de Bayonne » IGP, le fromage de brebis « Ossau-Iraty » AOP et le « Canard à foie gras du Sud-Ouest » (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) IGP (foies gras, confits, ...). De nombreux chefs cuisiniers ont à leur carte des mets salés au « Sel de Salies-de-Béarn » / à la « Fleur de sel de Salies-de-Béarn », et certains sont précisément réputés pour leurs spécialités en croûte de sel, tels que Yves Larrouture de l'Auberge du Relais à Bérenx avec son magret de canard en croute de sel ou Inao Canati de l'Hôtel du Parc Beaumont à Pau avec sa poularde en croute de sel.

Pour le Chef Christian Etchebest, à la tête de « La Cantine du Troquet » comptant six restaurants à Paris et un à Pau, la « Fleur de sel de Salies-de-Béarn » constitue la signature de ses plats : « La fleur de sel de Salies-de-Béarn, je l'utilise un peu comme on utilise le piment d'Espelette au Pays basque. Je la mets en touche finale. C'est la signature de mes plats ! (...) Elle ajoute du croquant à la viande, comme au poisson. ». (Source : Supplément du journal Sud-Ouest – 25/10/2016). Le « Sel de Salies-de-Béarn » et la « Fleur de sel de Salies-de-Béarn » sont également une source d'inspiration pour certains confiseurs et maîtres-chocolatiers. Ils les mettent à l'honneur dans des gourmandises originales. On peut ainsi citer la Maison Adam à Saint Jean de Luz qui incorpore la fleur de sel de Salies-de-Béarn à la préparation de ses « macarons Adam ». Franck Lavignasse, Artisan Pâtissier-Chocolatier, dans un témoignage de décembre 2013 relatait quant à lui : « Mon père est le fondateur de la chocolaterie Lavignasse à Salies-de-Béarn. Je me rappelle lors de mon travail dans le laboratoire de la chocolaterie, que dès 1980, il incorporait déjà de la fleur de sel de Salies-de-Béarn dans la réalisation de plusieurs de ses produits. Notamment dans la glace à la vanille où il rajoutait toujours une pointe de fleur de sel de Salies-de-Béarn afin d'en rehausser le goût. Il avait également mis au point une glace au caramel à la fleur de sel de Salies-de-Béarn. (...) lors de mon apprentissage de pâtisserie au Restaurant Ithurria à Aïnhoa, le chef Xavier Isabal m'a appris à sublimer les desserts grâce à la fleur de sel de Salies-de-Béarn. (...) La fleur de sel de Salies-de-Béarn est aujourd'hui présente dans la grande majorité de mes produits : dans les tablettes de chocolat, la pâte à tartiner, les glaces, les chocolats, ..., (...) La blancheur et la légèreté de ses cristaux, ressemblant à s'y méprendre à de petits flocons de neige, leur douceur en font une fleur de sel unique au monde. Aujourd'hui, tous les professionnels sont fiers de communiquer sur l'origine du sel et de la fleur de qu'ils emploient, en les mentionnant notamment sur leurs étiquetages, leurs sites Internet et leurs plaquettes publicitaires. De nombreux articles de presse, nationaux et internationaux (Paris Match, Cheese Connoisseur – Etats-Unis, Quotidien Le Devoir – Canada, ...) ainsi que des reportages audiovisuels (Journal de 13h, Télématin Emission « Sciences », ...) attestent de la réputation et de la renommée du « Sel de Salies-de-Béarn » et de la « Fleur de sel de Salies-de-Béarn », dont l'originalité tient à son leur aire géographique qui imprègne de ses caractéristiques géologiques l'eau de la source salée. Leur exploitation ancestrale et continue au cours des âges a permis de conserver un savoir-faire traditionnel. Cette activité millénaire a permis de fixer une population locale qui transmet toujours les éléments culturels liés à cette production. La fleur de sel, de par la singularité de sa méthode de récolte et de sa qualité, est largement décrite dans ces nombreux articles de presse. Ainsi, un article de la République des Pyrénées datant du 11 septembre 2002 relate : « On utilise l'épuisette pour extraire de la surface de l'eau la fleur de sel cristallisée à la consistance neigeuse. Cette délicate récolte suscite un intérêt grandissant. Riche en magnésium et en potassium et totalement dépourvu de fer, le produit subtil qui en résulte séduit les esthètes du goût. « J'en ai vendu quarante kilos aux Toqués du Terroir » s'enorgueillit M. Boulin. Malgré une production faible (une tonne) et un prix élevé (15 à 22 euros le kilo), les perspectives de développement s'annoncent sous les meilleurs auspices. » Plusieurs articles de presse sur les 20 dernières années relatent également que M. Boulin, directeur du site à l'époque, réalisait régulièrement des démonstrations de récolte de la fleur de sel de Salies-de-Béarn à destination de publics variés. 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. On peut citer l'Association « Jurade du sel » qui 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 ».

---

**Référence à la publication du cahier des charges**

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCIGPSaliesBearnMdf.pdf>