



Patrimoine  
Culturel  
Immatériel  
en France



# AMBASSADE DES CONFRÉRIES NOUVELLE AQUITAINE

## Porteuse du Projet de la Reconnaissance des Confréries au Patrimoine Mondial, Culturel et Immatériel de l'UNESCO

### FICHE D'IDENTIFICATION "UNESCO"

Indispensable pour l'inscription de votre Confrérie



## Confrérie de l'Or Blanc

**Adresse** Office de Tourisme - Place des Salines - 39110 Salins-les-Bains

**Sites** [https://www.facebook.com/Confrerieorblanc/about?locale=fr\\_FR](https://www.facebook.com/Confrerieorblanc/about?locale=fr_FR)

**Courriel** confrerieorblanc@gmail.com

**Date de création** 13/07/2000 | **Nombre de Membres** 8 | **F** 4 | **H** 4 | **Nombre d'Adoubés** 118



<b>Grand Maître</b>	ROUCHON Michelle		@	<a href="mailto:michellerouchon39@orange.fr">michellerouchon39@orange.fr</a>
<b>Vice-Président</b>	CHAUVIN Dominique		@	<a href="mailto:ledomchauvin@aol.com">ledomchauvin@aol.com</a>
<b>Trésorier</b>	LAVIER Adrien		@	<a href="mailto:adrien.lavier@yahoo.fr">adrien.lavier@yahoo.fr</a>
<b>Secrétaire</b>	LE GUIDECH Micheline		@	<a href="mailto:le-guidech.micheline@orange.fr">le-guidech.micheline@orange.fr</a>

### Historique



A l'initiative de Madame COURGEY, Adjointe au Tourisme, cette confrérie a été créée en l'an 2000, pour mettre à l'honneur, le sel, cet « or blanc » indispensable à la vie. Le sous-sol de la ville contient des couches de sel gemme, sur lesquelles passent des eaux de source et ainsi l'eau saumâtre (280 gr de sel/litre) est puisée dans la Grande Saline à 250 mètres de profondeur grâce à un système de pompage hydraulique datant du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Jusqu'en 1962 cette saline a fonctionné, et le sel était exporté en Suisse et en Europe. Elle a obtenu le classement UNESCO en Juin 2009. Actuellement cette eau salée est utilisée à des fins thermales. Un Etablissement Thermal flambant neuf, traite les rhumatismes, arthroses, et les troubles ostéo-articulaires.

### Produits et Traditions

Le SEL « L'OR BLANC » est vendu pour l'utilisation en cuisine, parfumé en différents arômes, grâce à un maître gastronome Fabrice PIGUET, qui le transforme dans ses ateliers en Haute-Saône. Ce sel dans différents contenants est un formidable outil de communication en plus de la documentation, lors de manifestations comme les salons, les marchés du terroir.

<b>Vos Chapitres</b>		<b>Lieu</b>	
<b>Vos Manifestations</b>	Accueil courses cyclistes Critérium Dauphiné le 08 Juin Tour de France cycliste 21 Juillet	<b>Lieu</b>	Salins-les-Bains 39110 Salins-les-Bains 39110
<b>Fonction Nom et Prénom</b>	Grand Maître Michelle ROUCHON	<b>Date</b>	09/06/2023

**Président** : Bruno CARNEZ - [bruno.carnez@wanadoo.fr](mailto:bruno.carnez@wanadoo.fr) - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

**Secrétaire** : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - [manoloalcayaga@hotmail.com](mailto:manoloalcayaga@hotmail.com) - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

**Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations**