



Confrérie de la Jurade du Sel de Salies-de-Béarn

Adresse 2 avenue al cartero - 64270 Salies-de-Béarn

Sites

Courriel

Date de création 29/11/1982 **Nombre de Membres** 9 **F** 4 **H** 5 **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître	Jean-Pierre CASENAVE		06 17 28 92 38	@	jean-pierre.cazenave0234@orange.fr
Président				@	
Secrétaire	Nadine OLHARAN			@	
Trésorier				@	

Historique

Le sel de Salies-de-Béarn est un sel gemme issu des dépôts sédimentaires du sous-sol, exploité grâce à ces sources salées. Selon une légende du XVII^{ème} siècle, le sel de Salies-de-Béarn est découvert lors d'une partie de chasse au sanglier. La bête blessée se réfugia dans un marais bourbeux et y fut retrouvée recouverte cristaux de sel. Avant de mourir, il aurait eu ces dernières paroles en Béarnais « Se you nou eri mourt, ares n'y bibère » (Si je ne n'y étais point mort, personne n'y vivrait).

La ville se serait alors développée autour de cette source salée. Le sel de Salies de Béarn est le produit de l'enchaînement de plusieurs évènements géopolitiques. A la fin du Trias (-200 millions d'années) la dislocation de la Pangée (ensemble des terres émergées) provoque l'ouverture d'un golfe marin, entre la plaque Ibérique et la plaque Européenne, permettant la pénétration des eaux de la mer Boréale. Le bassin Aquitain actuel se retrouve ainsi sous les eaux, qui, sous un climat aride se sont lentement évaporées, en déposant des quantités considérables de sel. Au cours des périodes suivantes, le Jurassique (-200 à -145 millions d'années) des sédiments (marnes, débris d'animaux marins, seiches et coraux) se déposent sur le sel et forment une couche protectrice.

La formation des Pyrénées à la fin du Crétacé, entraîne la formation d'immenses failles, dans lesquelles le sel, plus souple que la roche, se glisse et atteint parfois en surface, sous forme de dômes, ou diapirs. L'eau qui s'infiltré au cours de temps dans le sol dissout la roche saline, tout en traversant les couches supérieures de sédiment, se chargeant en oligoéléments. Ces « sources salées » sont présentes tout autour de la région de Salies de Béarn et présentent de très fortes concentrations en sel. Très tôt les premiers hommes maîtrisent la technique d'extraction de sel par évaporation. C'est à l'âge du bronze (1500 av J.C.) que les premières traces d'exploitation du sel à Salies de Béarn ont été retrouvées. La découverte de fragments de pots en céramiques témoigne de l'extraction du sel par évaporation. Les hommes se regroupent alors autour de cette source salée pour exploiter le sel et en faire le commerce. Des échanges de sel et de biens s'organisent alors le long du Piémont Pyrénées par le Cami Salié. Pendant longtemps, le sel est un véritable élément de survie pour les populations. Il est l'unique moyen de conserver les aliments avant l'invention du froid mécanique ou de l'appertisation. C'est ainsi que dans le Sud-Ouest apparaissent les produits de charcuterie locale (Jambon de Bayonne, Confits ou les Fromages des Pyrénées. De plus, le sel est soumis à l'impôt : la Gabelle...

Aujourd'hui, l'unique sel utilisé pour le Jambon de Bayonne, est le sel de Salies de Béarn et il obtient l'IGP (Indication d'Origine Contrôlée) en 2011. (Garantie la provenance du produit, du respect d'un mode de fabrication ancestrale et de sa zone de production).

Produits et Traditions

Vos Chapitres	1 ^{er} samedi de Septembre	Lieu	Salies-de-Béarn
	2 ^{ème} de Septembre : jeudi à dimanche	Lieu	Salies-de-Béarn
Vos Manifestations		Lieu	
		Lieu	

Fonction Nom et Prénom Secrétaire Nadine OLHARAN **Date** 18/06/2020

Président : Bruno CARNEZ - 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 - 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