

## Club des Hébergements Touristiques du Sud-Ouest certifiés ECOLABEL

[www.ecotourisme-sudouest.com](http://www.ecotourisme-sudouest.com)



Du 1er au 7 avril 2014 les hébergeurs Ecolabélisés du Sud-Ouest participent à la semaine du Développement Durable, dont le thème est "Consommer autrement".

Après avoir offert un plant de pin des Landes en 2013, ils offrent cette année une boîte de sel gros de 200g à leur clientèle.

Mais pas n'importe quel sel : il provient de Salies de Béarn dans le Sud Ouest.

Le sel de Salies-de-Béarn est obtenu par simple évaporation des eaux souterraines selon une méthode ancienne : dans une poêle à sel. Il s'agit d'un sel 100% naturel, exceptionnellement riche en oligo-éléments.

Il est utilisé depuis des siècles sur les tables du Sud-Ouest de la France. Il est toujours préféré à tout autre sel par les professionnels de la salaison, notamment ceux du Jambon de Bayonne. En effet, le sel de Salies-de-Béarn est préconisé dans le cadre de l'IGP Jambon de Bayonne.

### Contact :

Gérard DUCÈS

Tél : 06.08.53.49.28

[contact@ecotourisme-sudouest.com](mailto:contact@ecotourisme-sudouest.com)