

## Pierre Lévi croit en l'avenir des salines de Camargue

Malgré les plans sociaux, les ventes de terrains, la direction reste confiante

La récolte du sel de déneigement débute lundi à Salin de Giraud. On en espère 300 000 à 350 000 tonnes par an. Elle va se faire pour la première fois selon la technique du contre-sel. Sur un immense gâteau de sel d'une vingtaine de centimètres d'épaisseur, en une année, se sont formées des couches qui vont être ôtées. Parmi les intérêts de la manœuvre : le sel à récolter n'a plus besoin d'être lavé.

Pierre Lévi, président du directoire du groupe 'Salins', salue l'avancée. En comptable. En même temps que les manipulations sont simplifiées, le coût baisse... Le "boss", un regard attentif sur Salin de Giraud donc, mais aussi sur Aigues-Mortes, sur Berre, sur Dax et sur Varangéville en Lorraine (dernière mine de sel en activité en France), entend, bien au-delà de la Camargue, poursuivre la production, à condition qu'elle soit rentable et concurrentielle. Pour lui, le sel : c'est un peu "la belle endormie". Soit.

Mais après les plans sociaux (ayant occasionné selon lui la suppression de 120 postes sur les 750 du groupe), après les

ventes successives de terrains (4 500 hectares à Salin où il en reste encore 1 500 dans le même lot, et quelques centaines d'hectares encore dispersés, puis 2 500 hectares à vendre à Aigues-Mortes), après la fermeture pure et simple de deux centres de stockage, difficile d'être d'un optimisme béat.

Pierre Lévi, pourtant, assure ne pas être inquiet. *"Nous avons analysé site par site, et nous avons un projet industriel pour retrouver notre compétitivité. Sur les 10 prochaines années, nous prévoyons 70 millions d'euros d'investissements, en vendant notre produit, et des terrains. Chaque site doit retrouver sa spécialisation."* A Salin le déneigement, à Aigues-Mortes l'alimentaire. *"Sur ce dernier site, ce ne sont plus 50 suppressions d'emplois mais une quarantaine. Entre les départs volontaires, les départs aidés, la commune qui propose des emplois, personne ne devrait rester sur le carreau."* *"Nous allons remonter et croître"* *"Si nous retrouvons notre compétitivité, nous allons remonter et croître !"* assure, sans rire, Pierre Lévi. Dans la

grande distribution le coût du sel alimentaire s'élève à 0,13€/kilo, il est de 0,9€ pour les Espagnols, et de 0,16€ à Aigues-Mortes, *"il faut redescendre au moins à 13 centimes."* Pour la vente, la confiance est là encore de mise. *"Les sels d'origine comme le nôtre représentent 40 % du marché et augmentent en valeur !"* En gros, *"il faut redonner aux Camarguais, le goût de consommer du sel de Camargue..."* D'autant que selon une étude, si on assimile bien chevaux, taureaux et flamants roses au delta, cela devient moins évident pour le riz. *"Et le sel, à moins d'avoir un cousin chercheur ou saunier, ce n'est pas du tout acquis."* Julie ZAOUI [jzaoui@laprovence-presse.fr](mailto:jzaoui@laprovence-presse.fr)

## "Seule l'authenticité du sel d'aujourd'hui m'intéresse"

Le musée du sel de Salin a fermé, mais deux visites supplémentaires sont prévues à Aigues-Mortes. *"Revenir sur l'histoire de Salin, du territoire, ce n'est pas ce que nous voulons. Nous voulons éviter de glisser dans le passéisme. Ce qui m'intéresse c'est l'authenticité du sel d'aujourd'hui. Nous voulons faire ce qui nous fait vivre, non pas entretenir des terrains ou raconter une histoire."* Pierre Levi estime donc que le "sort" des 10 salariés de Salin, dédiés à l'entretien des hectares vendus au Conservatoire, va être entre les mains du nouveau gestionnaire du site. Un point c'est tout. Par rapport aux projets sur Salin (dont certains ont obtenu un permis de construire), le patron de la Compagnie soulève carrément un environnement *"visqueux, où tout prend du temps, où c'est difficile."* J.Z.