



**INDUSTRIE & SERVICES**

*marketing*

**Les Salins poursuivent leur montée en gamme**

**STRATÉGIE**

Du sel de table aux soins de la peau, il n'y a eu qu'un pas pour le groupe propriétaire de la marque La Baleine, qui développe aussi ses activités touristiques.

**Valérie Leboucq**  
@vleboucq

Le sel de déneigement des routes et celui utilisé pour les chips Vico, ont le même fournisseur : le groupe Salins, connu du grand public grâce à La Baleine, sa marque de sel de table. Longtemps dans l'orbite du Crédit Agricole, puis racheté à des fonds d'investissement (Chequers Capital, Abénex...) par Hubert François (ex-Grands Moulins de Paris), il détient 15 sites de production en Camargue (Aigues-Mortes, Salin-de-Giraud), Loire-Atlantique (Guérande), Espagne, Italie, Tunisie et au Sénégal... Face à son grand concurrent Cérébos adossé au leader allemand K+S, le groupe poursuit une stratégie de montée en gamme et de valorisation de sa production comme de ses sites naturels.

« Les consommateurs sont de plus en plus concernés par les indications de provenance et d'origine », constate Florence

Saki, directrice de la communication et du pôle tourisme. Cette attente se retrouve dans l'évolution du marché en France, qui voit le sel de table courant (hors indication d'origine géographique protégée) reculer de 3 % en valeur sous l'effet des préoccupations de santé. Avec Essentiel, Salins a d'ailleurs trouvé la parade, puisque ce « mini-sel de table » (50 % de chlorure de sodium en moins) représente près de 10 % des ventes.

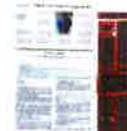
Produit de commodités par excellence, « on n'en achète que deux fois par an en moyenne », rappelle Florence Saki, le sel cherche à sortir de l'anonymat en affichant ses origines. Les IGP progressent (+0,7 %) et représentent aujourd'hui 42 % des ventes pour seulement 26 % des volumes.

**1 FLEUR DE SEL ET ARÔMATES**

Le groupe Salins accompagne la tendance avec l'ajout récent de la mention d'origine Guérande sur les boîtes La Baleine. « Guérande est l'appellation la plus connue en France, même si en volume c'est La Baleine qui vend le plus », relève Florence Saki. Pour le circuit sélectif, le groupe met en avant la marque Les Paludiers de Guérande,

comme il l'a fait dans le Sud avec Le Saunier de Camargue.

La montée en gamme est aussi portée par l'engouement des français pour la fleur de sel. Cette fine couche blanche est recueillie le soir dans les salines en même temps que la récolte de gros sel, qui s'effectue entre mai et septembre. « Longtemps les paludiers la gardaient pour leur consommation familiale avant que la gastronomie et les chefs n'en fassent un condiment de choix dans les années 1970 », explique Olivier de Villelongue, chargé de développer l'IGP Guérande au sein du groupe Salins. Avec 170 hectares de marais salins exploités, ce dernier est devenu le premier opérateur. Aromatisée, la fleur se prête particulièrement bien à la vente en petits formats et séries limitées. Après les « évidents » mariages ail, persil et herbes de Provence, Les paludiers de Guérande viennent d'ajouter six nouveaux arômes : sauge-tomate, poivre-cannelle, fenouil-cardamome, citron, menthe et curry. L'ouverture récente d'une boutique à Batz-sur-Mer en face de la « Cathédrale », l'imposant entrepôt de stockage du sel, permet de les tester directement auprès des consommateurs.



## 2 PROMENADES ET MAISON D'HÔTES

Avec leurs flamants roses, les deux boutiques, le petit train et ses quelque 152.000 visiteurs l'an dernier (+25 %), les Salins d'Aigues-Mortes sont devenus l'excursion la plus populaire du Gard après le pont. Moyennant 80 euros la journée par personne (repas compris), on peut aussi profiter des kilomètres de plage vierge du groupe. A Salinde-Giraud, en pleine Camargue, c'est une maison d'hôtes qui ouvrira bientôt non loin du petit musée. Un tourisme respectueux du site mené en bonne intelligence avec la Fondation Hoffmann. A Guérande aussi, des balades dans les marais salins seront proposées.

## 3 ANTI-ÂGE AVEC ECLAÉ

C'est à la présence d'une microalgue (*Dunaliella salina*) dotée d'un pouvoir anti oxydant reconnu que l'eau d'Aigues-Mortes doit sa couleur rosée. « *La cosmétique est une autre façon de valoriser ce site historique* », souligne Florence Saki. Lancée en 2015 et distribuée dans 460 pharmacies et parapharmacies en France, la marque Eclaé, riche d'une quinzaine de produits, cherche à se faire une place sur le créneau très disputé de l'anti-âge. ■



**La fleur de sel comme le gros sel sont recueillis dans les marais salants de Guérande entre mai et septembre.**

*Photo Les Salins*