

## Une année inespérée pour les thermes et des projets en cours

Page 14

## Le coach Fred Manca désormais en première ligne

Page 33

BÉARN ET SOULE

VENDREDI 3 MAI 2019 | SUD OUEST.fr | 1,30€



# Plan Macron

# En Charente, Philippe tâte le terrain

Édouard Philippe a visité, hier, l'usine de fabrication de Charentaise Rondinaud (ici avec Renaud Dutreil).

**FRANCE**

Le Premier ministre est venu en Charente pour assurer le service après-vente du plan présidentiel présenté la semaine dernière. Industrie, ruralité, baisse de 30 % du prix du permis de conduire sont au menu

Pages 2 et 3

**NOUVELLE-AQUITAINE**

## Le bois de nos forêts bientôt à Notre-Dame ?

La filière bois de Nouvelle-Aquitaine entend mettre ses atouts en avant pour participer à la reconstruction de la cathédrale

Pages 10 et 11

**RUGBY/PAU**

## Michel Crauste, ancien capitaine des Bleus, est mort



Michel Crauste était surnommé « le Mongol ».

PHOTO: GUY AUMERANT/AGF/LE MONDE

L'ancien troisième ligne et capitaine du Quinze de France, né dans les Landes, est mort hier à l'âge de 84 ans à son domicile de Pau,

Page 41

**FRANCE**

## Mais que s'est-il vraiment passé à la Pitié-Salpêtrière le 1<sup>er</sup> Mai ?

Page 7

R 20319 32080 1,30€

**HORS-SÉRIE****SUD OUEST GOURMAND**

## Nos coups de cœur en Pays basque

Restos, cantines, bars, boutiques...

150 lieux où la créativité associée à des produits de qualité fait des étincelles.

**2 dîners d'exception  
À GAGNER !**96 pages | **5€90****SUD OUEST**

En vente chez votre marchand de journaux | Dans la limite des stocks disponibles

Partageons plus que l'information

# Du sel salisien sur les routes

**SALIES-DE-BÉARN** Les thermes enregistrent un chiffre d'affaires inespéré en 2018, en dépit des inondations

**Franck Meslin**  
fmeslin@sudouest.fr

Est le sel de Salies-de-Béarn servait un jour à déneiger les routes du département ? C'est toute l'ambition des thermes qui, dès l'automne, investiront 210 000 euros dans un procédé visant à réduire leurs flux de sel rejetés dans les eaux douces du Saleys. « Nous transformons une injonction réglementaire en force », souligne Chantal Manescau, directrice de l'établissement.

Depuis 2011, l'état a, en effet, fixé comme objectif aux thermes de réduire à 1 gramme par litre la concentration en sel dans les eaux rejetées dans le milieu naturel après utilisation. « Nous avons déjà divisé nos rejets par quatre depuis 2015, mais il faut aller plus loin », confie la chef d'entreprise.

**Le système des marais salants**  
Grâce à une expérimentation menée depuis quelques années, les thermes vont créer un site d'évaporation de l'eau sur des marais salants, à proximité de la station d'épuration de la commune. « Nous allons réaliser un bassin de stockage des eaux des thermes d'un volume de 4 500 m<sup>3</sup> », détaille Chantal Manescau.

Une tour de graduation, réalisée en palettes de bois, continuellement arrosée de cette eau salée, accélère le phénomène naturel d'évaporation de l'eau. Le sel cristallisé peut ensuite être récupéré pour divers usages tels que le traitement des routes durant l'hiver. Un nouvel investissement co-

financé pour moitié par l'Agence de l'eau que les banques n'auraient pas hésité à soutenir grâce aux bons résultats de l'établissement thermal. « Contre toute attente, les thermes affichent des résultats exceptionnels, en dépit du sinistre majeur subi par Salies lors des inondations de juin 2018 », s'enthousiasme la directrice, qui vient d'arrêter le bilan de l'année écoulée.

**Année record malgré le sinistre**  
Avec un montant de 3 159 183 M€, le chiffre d'affaires observe une quasi-stabilité (- 0,86 %), inespérée en juin dernier. « C'est le fruit d'un travail collectif et d'une mobilisation générale », se félicite la directrice qui va presque doubler l'intéressement à ses 48 salariés au titre de l'exercice 2018, pour récompenser les efforts.

Dès le lendemain du sinistre, le souci avait été de reprendre les soins des curistes présents et de juguler les annulations des séjours à venir. Au terme de l'année 2018, à peine 95 curistes manquent à l'appel par rapport à l'année précédente, grâce à une communication intense auprès des clients. L'établissement en aura ainsi accueilli 4 178 en 2018.

Dans cette mobilisation, Chantal Manescau n'oublie pas le soutien des assurances, tant pour financer la réparation des dommages subis que pour compenser la perte d'exploitation. Enfin, grâce à des efforts d'engverure pour maîtriser ses coûts, l'établissement parvient à dégager un résultat net d'exploitation record en progression de 83,55 %.



Christian Bidart, responsable technique des thermes, devant le site expérimental d'évaporation des eaux salées rejetées par l'établissement de Salies. PHOTO R.M.

## Les clients notent l'excellence

À peine les investissements 2019 arrêtés que Chantal Manescau, la directrice des thermes de Salies-de-Béarn, travaille aux suivants. « Nous sommes perpétuellement dans cette quête qualitative pour tirer notre offre vers le haut en permanence », affiche la directrice des thermes. En 2020, l'établissement devait ainsi consacrer plusieurs centaines de milliers d'euros à rénover entièrement les vestiaires du spa thermal. Cet espace sera aménagé à côté de l'espace aquatique afin que les clients passent directement du vestiaire aux piscines. « Les pieds chaussés ne doivent pas croiser les pieds mouillés », soufite-elle.

Les casiers abandonneront les clés pour adopter des fermetures électroniques avec des codes. Ce souci constant de la qualité a été récemment

récompensé par un prix. Le site touristique d'avis des consommateurs TripAdvisor vient de décerner un certificat d'excellence aux thermes de Salies. Une récompense que le site ne décerne qu'aux établissements qui affichent une moyenne des notes données par les clients d'au moins 4 sur 5. À la veille du week-end de Pâques, Chantal Manescau pouvait se réjouir de voir les thermes sélectionnés parmi les dix destinations coup de cœur du journal « Le Parisien ». Un coup de projecteur, au milieu de la Tunisie, Singapour ou l'Italie, qui ne doit rien au hasard. « Si nous voulons passer à une étape supérieure, notre offre doit être lisible au niveau national et international », indique Chantal Manescau qui, depuis janvier, s'est adjoint les services d'une agence de presse parisienne.