

**VOYAGE DE PRESSE FILIERE PORCINE FRANÇAISE
19-24 SEPTEMBRE 2011**

Date : 07 Octobre 2011
Support : Dong-A Ilbo
Catégorie : Quotidien généraliste
Tirage : 1 250 000 ex.



**La fierté de la France, 'Jambon de Bayonne'
Un jambon de qualité sans additifs,
fabriqué uniquement avec le temps et du sel**

« Le premier plat que les mères françaises donnent à leurs bébés est le jambon et la purée de pomme de terre ». Cette affirmation montre à quel point les français apprécient le jambon. L'histoire de la charcuterie française remonte à plus de 2000 ans. « A l'époque des romains, lorsque la France s'appelait la Gaule, les produits charcuterie commençaient à apparaître et Jules César qui a beaucoup apprécié ces produits qu'il a découvert ici, les a introduit en Italie », explique Robert Volut, Président de la Fédération Française des Industriels Charcutiers Traiteurs (FICT).

Parmi les jambons français, le Jambon de Bayonne produit dans la ville de Bayonne au Sud-ouest de la France et aux alentours délimités à 100km de la ville est connu pour sa qualité. Comme le thé vert de Bosung en Corée, le Jambon de Bayonne est un produit garanti par l'Indication Géographique Protégée respectant le cahier des charges européen et ce, par l'ensemble des producteurs réunis dans le Consortium du Jambon de Bayonne. J'ai visité la région Sud-ouest de la France à la rencontre des producteurs du jambon pendant 3 jours à partir du 21 du mois dernier.

« Il n'y a rien à jeter dans un porc »

En France, on apprécie tellement la viande de porc qu'on dit « il n'y a rien à jeter dans un porc ». Il existe plus de 400 produits transformés de la viande de porc en combinant la tradition et les techniques modernes. Après le salage des jambons, la durée moyenne de fabrication d'un Jambon de Bayonne se situe entre 10 à 12 mois. J'ai pu observer les procédés de fabrication du Jambon de Bayonne dans 4 endroits différents : le Consortium du Jambon de Bayonne de la ville d'Arzacq, les deux entreprises spécialisées en Jambon de Bayonne - les Salaisons de l'Adour et Delpyrat - et enfin la ferme de Pierre Oteiza aux Aldudes dans les Pyrénées.

Le sel est le seul élément utilisé dans la fabrication du Jambon de Bayonne. Très rarement, le poivre ou le piment est utilisé avec le sel pour avoir un goût différent mais aucun autre produit n'est utilisé. « Le Jambon de Bayonne est fabriqué uniquement avec le temps et du sel » souligne Pierre-Emmanuel BROTELANDE, responsable du marketing export au Consortium Jambon de Bayonne.

Le jambon de porc utilisé pour le Jambon de Bayonne doit peser en moyenne 10kg et doit peser au minimum 8,5kg. Les jambons sont conservés entre 0,5 degré et 19 degré selon les étapes qui peuvent durer d'un jour à deux semaines ou encore à quatre mois, au total 10 à 12 mois. Le jambon passe par les quatre saisons après la salaison. Au fur et à mesure, le jambon se sèche et devient ferme. Lorsqu'on rentre dans le séchoir où sont suspendus les jambons à la fin de sa maturité, une

VOYAGE DE PRESSE FILIERE PORCINE FRANÇAISE 19-24 SEPTEMBRE 2011

odeur de fromage ou du soja fermenté se fait sentir. Pour tester la maturité du jambon, sondage, le jugement par le nez au moyen d'un os du tibia de cheval est effectué. Cet os, un péroné de cheval a la caractéristique de bien dégager l'odeur par sa formation. Le sceau « Bayonne » avec une croix basque est apposé au feu sur les jambons qui ont franchi ces étapes de sélections.

Seul le sel extrait de l'ancienne mer utilisé pour la salaison

L'élément important pour la fabrication du Jambon de Bayonne est le sel. Seul le sel extrait du marais salant de la région de Salies-de-Béarn est utilisé pour la fabrication du Jambon de Bayonne. Cette région se situe au sud-ouest de la France et était autrefois recouverte par la mer. L'eau de source de la région est ainsi naturellement salée par l'ancienne mer. Cette eau est dix fois plus salée que l'eau de mer, plus pure et plus propre par sa conservation au sous-sol. On a l'impression d'être dans une source thermale lorsqu'on se rend dans le marais. La vapeur d'eau monte de cet endroit qui ressemble à une source thermale de 20m de longueur, de 7m de largeur et de 1,2m de profondeur. Les cristallines de sodium sont visibles à la surface de l'eau comme si c'était la neige. L'eau de source extraite de la région aux alentours de 10km, est filtrée afin de dissocier les impuretés pendant 15 jours. Ensuite l'eau est chauffée à 83 degré, la température à laquelle les cristallines de sodium apparaissent qui sont extraites et séchées pendant trois mois pour obtenir le sel.

Le Jambon de Bayonne coupé en fine tranche servi avec le vin est incomparable. Le salage est fin et équilibré ce qui le rend attractif. Le slogan pour la publicité est : « Jambon de Bayonne, même les grands chefs n'ont rien à ajouter » ce qui montre à quel point les français sont fiers de leur produit. On dit même que les rois Louis XIV et Henri IV ont apprécié le Jambon de Bayonne. Ce dernier attire les touristes du monde entier pendant les fêtes de Bayonne qui se déroule au mois de juillet de chaque année. Le Jambon de Bayonne peut être dégusté avec le thon et du riz. Ou encore il peut être cuisiné coupé en cube avec le piment, l'oignon et d'autres épices mélangés avec le riz pour les coréens. Le Consortium Jambon de Bayonne est en pleine procédure pour exporter le Jambon de Bayonne sur le marché coréen.

Arzacq ; Aldudes ; Béarn ; Hyo-Rim SON

Légende :

Pierre-Emmanuel Brotelande, responsable du soutien à l'export du Consortium Jambon de Bayonne, fait une démonstration du test de la maturité du jambon au moyen d'un os du tibia de cheval dans le séchoir du Consortium Jambon de Bayonne dans la ville d'Arzacq

Salies-de-Béarn, le marais salant de la région de Béarn. Les cristallines de sodium, blanches comme la neige, apparaissent (gauche) lorsqu'on chauffe l'eau de source extraite.

De Arzacq, Aldudes, Béarn = Hyo-Rim SON (aryssong@donga.com)