

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

Date : numéro Novembre
Support : Hotel & Restaurant
Catégorie : Magazine professionnel
Tirage : ` 40 000 ex.



**Jambon de Bayonne,
le jambon français de qualité,
un produit de la nature, du temps et du savoir-faire artisanal**

Bayonne est une ville située au Sud-ouest de la France à la frontière espagnole et entourée des Pyrénées. Avec un nom d'une prononciation gracieuse, cette ville est connue pour la présence de la culture basque très distinctive. La nourriture dans la culture basque occupe une place très importante dans la vie. Les basques, qui ont toujours vécu proche de leur terre en raison des conditions géographique et historique, ont développés de nombreux produits conservés tels que le jambon, la saucisse et le foie gras. Le produit le plus connu est le Jambon de Bayonne, un jambon séché pendant une période d'affinage. Chaque année au mois de juillet, le Jambon de Bayonne qui représente cette région, envahit les rues de la ville à la veille des fêtes de Bayonne. Allons à la rencontre du meilleur jambon français de qualité, un œuvre du savoir-faire artisanal depuis plusieurs générations sur une terre bénie par la nature.

Ecrit et photographié par Hye-Won Hong, en coopération avec l'INAPORC

Le jambon, un produit apprécié des Français

La consommation française de la viande de porc s'élève environ à 34kg par an et par personne, un chiffre élevé comparé aux Coréens qui consomment environ 30kg de la viande toute confondue.

VOYAGE DE PRESSE FILIERE PORCINE FRANÇAISE 19-24 SEPTEMBRE 2011

Cependant contrairement aux Coréens qui ont une préférence pour la viande fraîche telle que la poitrine et l'échine de porc, la part de la charcuterie, c'est-à-dire la viande transformée, dans la consommation de viande des Français est très importante, de l'ordre de 70%. Avec une histoire de plus de 2000 ans, il existe plus de 400 produits de la charcuterie comme la saucisse, le jambon ou le pâté. Parmi tous ces produits, le jambon est le plus apprécié des français. Le mot 'jambon' signifie en français le jambon, à base de la viande de porc, en particulier la partie cuisse, salée et séchée. Le 'Jamón Iberico' d'Espagne et le 'Prosciutto' d'Italie, déjà connus en Corée sont proches du 'Jambon' français.

Les Coréens pensent souvent que le jambon n'est pas très bon pour la santé car ils croient que le jambon est fait à partir d'une partie de la viande de basse qualité ou encore que c'est un produit chimique. Mais les Français ont un avis vraiment différent du nôtre : le jambon est bon non seulement pour le goût mais aussi pour la santé. Lorsque qu'il a des invités à la maison, le premier plat proposé est le jambon en apéritif. Le jambon est un produit très bon pour la santé à tel point que le jambon frais et la purée sont présentés comme le premier plat que les mères donnent à leurs bébés.

Le Jambon de Bayonne, une dénomination obtenue seulement après des étapes exigeantes

Le Jambon de Bayonne est considéré comme le meilleur jambon par les Français qui apprécient ce produit. Comme le thé vert de Bosung en Corée, le Jambon de Bayonne est une Indication Géographique protégée. L'enregistrement de cette dénomination est réservé aux jambons produits dans la ville de Bayonne et dans l'aire géographique délimitée à 100 km de la ville respectant les conditions de production décrites. Lorsque ces conditions de production ne sont pas remplies, le jambon ne peut pas porter cette dénomination comme le système d'A.O.C. pour le vin. Du porc destiné à la fabrication du jambon jusqu'à l'abattage, l'affinage et l'emballage, toutes ces étapes sont soumises aux conditions de production.

Le jambon reçoit le sceau « Bayonne » une fois qu'il aura franchi de manière positive ces différentes étapes. Lorsqu'on déguste le Jambon de Bayonne, une douce saveur et un arôme délicat envahissent la bouche, la raison pour laquelle les hôtes des tables les plus célèbres comme celles de Louis XIV et d'Henri IV étaient aficionados de ce produit. Dans la bouche, une fine tranche que les Français appellent la 'chiffonnade,' fond doucement avec un arôme et une texture soyeux. Le goût salé juste à point donne une sensation savoureuse et les arômes complexes laissent une bonne longueur dans la bouche. Dans cette région basque, le jambon est servi en entrée avec le vin de la région, Jurançon, un vin moelleux sec aux arômes de miel qui convient très bien avec le jambon.

« Nous obtenons des bons jambons si et seulement si les porcs sont heureux »

Le porc destiné à la fabrication du Jambon de Bayonne est élevé sous contrôle strict. Il existe un cahier des charges strict désigné par la société productrice du jambon à la ferme qui comprend un plan de contrôle rigoureux à toutes les étapes de la naissance jusqu'à l'arrivée à l'abattoir. Les porcs élevés dans une zone délimitée sont abattus, découpés et emballés par une coopérative des producteurs qui s'appelle FIPSO. Les employés de FIPSO se rendent souvent dans les fermes, contrôlent, gèrent et soutiennent les fermiers. Il est essentiel pour eux que les porcs soient élevés dans les meilleures conditions hygiéniques et que les animaux soient heureux car ils sont d'avis que les meilleurs jambons sont fabriqués à partir des porcs bien élevés. Ainsi les porcs de la région, de leur naissance jusqu'à leur abattage, sont élevés dans les meilleures conditions sous contrôle strict. Il existe même un dispositif particulier pour diminuer le stress des animaux au moment de l'abattage.

VOYAGE DE PRESSE FILIERE PORCINE FRANÇAISE 19-24 SEPTEMBRE 2011

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

Un autre élément important qui donne le goût du Jambon de Bayonne est le sel. Le sel utilisé pour la fabrication du Jambon de Bayonne est spécial : seul le sel extrait de Salies-de-Béarn est utilisé pour la salaison. Dans cette région en particulier, le sel extrait n'est pas le sel séché au soleil mais le sel gemme. La région de Béarn était autrefois recouverte par la mer et son eau de source est naturellement salée. Cette eau est dix fois plus salée que l'eau de mer donc une petite quantité suffit pour la fabrication, ce qui diminue le souci de l'excès de la consommation du sodium. Par ailleurs, puisque cette eau de source est naturellement salée par l'ancienne mer, elle est très pure et propre.

La méthode d'extraction du sel de Salies de Béarn est également différente des autres techniques : une fois que l'eau de source est extraite, cette eau est décanté pendant quinze jours pour retirer toute impureté, puis chauffée à 83 degré dans un bassin thermique. A un degré précis, les cristallines de sodium se manifestent qui sont extraites et séchées pendant trois mois dans un *Big Bag* en coton afin d'être utilisées pour la salaison du Jambon de Bayonne.

L'œuvre d'un savoir-faire artisanal et de l'attente

Les jambons de porc sélectionnés pour fabriquer le Jambon de Bayonne pèsent en moyenne 10kg et doivent respecter les critères fixes. Les jambons frais entiers sont salés avec le sel de Salies de Béarn et sont séchés selon les étapes entre 0,5 degré et 19 degré. Les jambons sont conservés dans les différentes salles à chaque étape qui dure entre 1 jour et 4 mois. Ces temps de conservation varient selon le savoir-faire du producteur. Débute alors une longue maturation où le jambon acquiert la saveur en se séchant. Le temps de maturation varie entre 10 et 12 mois selon la taille du jambon en passant par les 4 saisons. Cette période de maturation est la plus longue parmi les jambons secs et les conditions de conservation telles que la température, le vent et le taux d'humidité sont parfaitement contrôlées. Le séchoir est dans une salle ronde afin que l'air puisse bien circuler dans les conditions naturelles. Plus le temps de maturité passe, le jambon acquiert un arôme de fromage ou du soja fermenté que l'on reconnaît. Les jambons sont soumis au jugement des « nez » qu' on appelle le sondage, au moyen d'un os de cheval par un spécialiste afin de surveiller sa maturité. Enfin le sceau « Bayonne » avec une croix rouge est apposé au feu sur les jambons qui ont franchi ces différentes étapes de sélection exigeantes. Le jambon est dès lors certifié Jambon de Bayonne, reconnu pour sa qualité.

Le début de l'export en Corée, avec pour cible les consommateurs qui cherchent la haute qualité

Les fabricants du Jambon de Bayonne, les Salaisons de l'Adour, Delpeyrat et Pierre Oteiza cherchent à exporter leur produit sur le sol coréen. Delpeyrat fabrique des produits qui sont vendus sur les grandes surfaces. Les Salaisons de l'Adour est une PME familiale depuis des générations. Pierre Oteiza quant à lui élève lui-même des porcs dans une ferme de petite taille dans les Pyrénées mais qui produit des jambons de très haute qualité. Ces producteurs étaient tous très fiers de leur métier. Le Consortium du Jambon de Bayonne de la ville d'Arzacq les soutient tout particulièrement. « Le Jambon de Bayonne, déjà présent sur le marché japonais est très apprécié en tant qu'un produit de haute qualité comme le foie gras, et j'espère que les consommateurs coréens pourront découvrir le charme du jambon français au plus vite » raconte Pierre-Emmanuel Brotelande, responsable du marketing export du Consortium du Jambon de Bayonne. Le Jambon de Bayonne est vendu sur le marché mondial tel que le marché européen, américain et japonais. Au Japon, le Jambon de Bayonne est considéré comme un produit de très haute qualité se vendant dans les grands magasins

VOYAGE DE PRESSE FILIERE PORCINE FRANÇAISE 19-24 SEPTEMBRE 2011

et dans les restaurants. Les japonais consomment ce jambon comme les français mais aussi sous forme de sushi en appliquant dans la cuisine japonaise.

Les produits adaptés aux consommateurs coréens comme à base de piment sont en préparation. Sur le marché coréen où les consommateurs cherchent de plus en plus de produits de qualité, ces derniers sont très attendus.

On espère voir bientôt accompagné du vin le Jambon de Bayonne, produit français d'exception, sur notre table.

(page 155)

Caractéristiques de la filière porcine en France

La France est connue comme le pays de la mode et la première destination touristique mondiale, cependant c'est aussi un gros pays agricole avec l'agriculture, sa première industrie. Le pays possède une terre riche dans les meilleures conditions naturelles. On peut ainsi voir des plaines et des élevages de vaches et de moutons à quelques kilomètres de la ville. Le volume du porc français à l'export s'élève à 569 000 t par an et la Corée fait partie d'un de ses plus gros clients. Même si les échanges avec les autres pays de l'Europe sont importants, la Corée demeure 4^{ème} client de la France parmi les pays-tiers.

1. le développement de l'association

La plus grande particularité de la filière porcine en France est le développement des coopératives ou des associations où sont inscrites les fermes et qui les contrôlent de façon très rigoureuse. Elle fixe un plan de contrôle rigoureux à toutes les étapes de l'élaboration du jambon, du choix de l'alimentation des porcs jusqu'à la distribution : en cas de non respect de ces normes, la coopérative a le pouvoir de fermer une ferme.

2. la traçabilité

Les français sont très fiers de leur viande porcine. La raison pour laquelle ils ont autant de confiance dans leur viande porcine et consomment, est la traçabilité : les consommateurs peuvent avoir accès à toutes les informations sur la production. Toutes les informations nécessaires à l'identification sont reprises sur l'étiquetage des jambons. Les informations telles que le lieu de la production, le nom de la ferme, l'alimentation, la période de maturation et l'abattoir sont disponibles.

3. un système de distribution très rapide

Les étapes de la distribution de la viande porcine française sont l'élevage, l'abattage-découpe-emballage et la distribution sur les marchés, un système assez simplifié. La viande abattue hier sera cuisinée et consommée aujourd'hui. Ainsi le consommateur peut acheter un produit frais et le coût de la production est aussi diminué grâce à ce système simplifié.

4. un contrôle d'hygiène très strict

La viande porcine française est toujours sous contrôle par ce système de traçabilité mais aussi par les agences de la quarantaine et de l'inspection. Ces dernières suivent toutes les étapes, de l'élevage à l'abattage-découpe-emballage et à l'usine de fabrication. Si un problème survient, elles disposent d'un système qui trouve l'origine des problèmes et la solution dans un délai rapide.

Légende :

P151 : le musée du Jambon de Bayonne

La saucisse, présent dans les repas français

La ville de Bayonne avec les traces de la culture basque

Les produits de charcuterie française

Les produits de charcuterie accessibles dans les supermarchés

Le Jambon de Bayonne à la texture de la soie



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

- P152 : Une boutique des produits de charcuterie
Les porcs élevés dans les meilleures conditions de la nature
Le Consortium du Jambon de Bayonne
Pierre Oteiza, artisan du Jambon de Bayonne de qualité
Les personnels de la coopérative (FIPSO) toujours en relation directe avec les fermiers
- P153 : Une grue pour extraire le sel
Le sel issu de Salies-de-Béarn est le seul sel utilisé pour le Jambon de Bayonne
FIPSO, coopérative des producteurs de la filière porcine de Sud-Ouest
Les jambons sont soumis aux tests au moyen d'un os de cheval pour définir leurs maturités
- P154 : La salaison de l'Adour, un métier de famille
Le séchoir du Jambon de Bayonne
La femme de Pierre Oteiza est en charge des plats pour les visiteurs
Le Jambon de Bayonne fabriqué par Delpeyrat
- P155 : Le marché de Rungis à Paris, le plus grand marché de gros de l'Europe des produits agricoles et bétail