



CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE

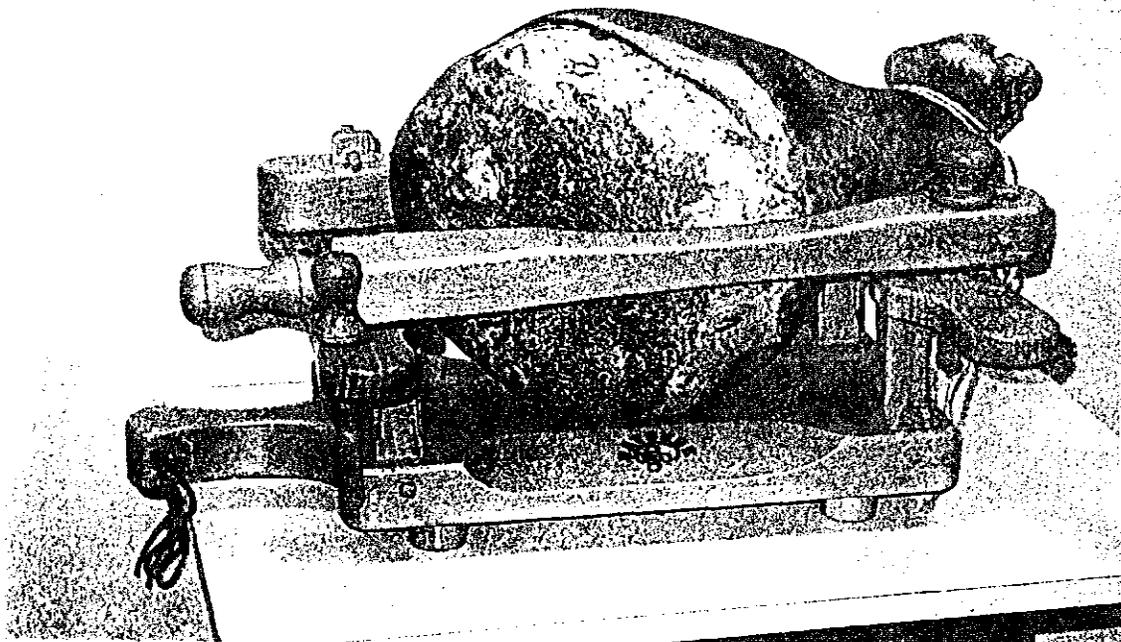


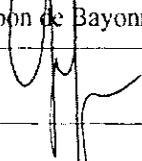
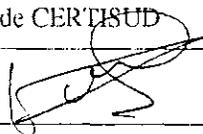
JAMBON DE BAYONNE

DOSSIER DE DEMANDE

**D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
(I.G.P.)**

DIRECTION GENERALE
DE L'ALIMENTATION
18 JUIN 1996
SOUS-DIRECTION RECHERCHE
INNOVATION ET REGLEMENTATION



Approuvé par :	Validé par :
Bernard Dupont Président du Consortium du jambon de Bayonne	Jean-Pierre Pargade Président du Comité de Certification de CERTISUD
	

SYNDICAT PROFESSIONNEL REGI CONFORMEMENT AU LIVRE IV DU CODE DU TRAVAIL | 6, AVENUE LOUIS-SALLENAVE - 64000 PAU
Tél. : 59 84 45 24 - Fax : 59 84 23 06

SIRET 389 360 413 000 14 - CODE APE 911A - BANQUE CRCAM PAU 1016082129

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version G du 15/11/95
	Indication géographique protégée	1/40

Sommaire



0- Fiche de synthèse

1- Groupement demandeur

2- Cahier des charges	p. 6
2.1 - Nom du produit	p. 6
2.2 - Description du produit	p. 6
2.3 - Délimitation de l'aire géographique	p. 8
2.4 - Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique	p. 11
2.5 - Description de la méthode d'obtention du produit	p. 13
2.6 - Lien avec l'origine géographique	p. 16
2.7 - Structure de contrôle	p. 37
2.8 - Eléments spécifiques de l'étiquetage	p. 37
2.9 - Exigences à respecter	p. 38
 Bibliographie	 p. 39

Annexes

Annexe 1 :

- 1.1 - Statuts du Consortium du jambon de Bayonne
- 1.2 - Composition du Conseil d'Administration du Consortium du jambon de Bayonne

Annexe 2 : toute la filière s'engage

- 1.1 - Représentation de la filière au sein du Consortium du jambon de Bayonne
- 1.2 - Respect du cahier des charges et de la traçabilité
- 1.3 - Mise en place de relations économiques étroites et efficaces

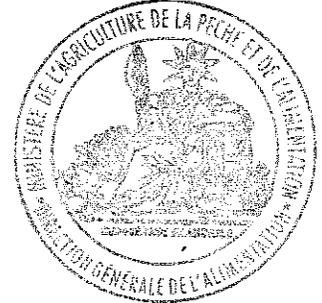
Annexe 3 : une zone de production cohérente

- 1.1 - Une même finalité : l'élaboration de jambons secs
- 1.2 - Une unité géographique et climatique
- 1.3 - Une unité économique et humaine

Annexe 4 : Exemples de relations contractuelles au sein de la filière

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	2/40

0- Fiche de synthèse



0.1 - Produit concerné

Jambon sec : Produit à base de viande ayant subi une transformation par salage et dessiccation, le "Jambon de Bayonne" est à classer dans le chapitre 16 de l'annexe II du Traité de Rome : "Préparations de viandes, de poissons, de crustacés et de mollusques".

0.2 - Dénomination géographique choisie

Jambon de Bayonne.

0.3 - Protection demandée

Indication géographique protégée (I.G.P.).

0.4 - Groupement demandeur

Consortium du Jambon de Bayonne.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	3/40

1- Groupement demandeur

1.1 - Nom

Consortium du Jambon de Bayonne



1.2 - Adresse et coordonnées téléphoniques

- Adresse : 6 avenue Louis Sallenave
64 000 PAU
- Tél. : (33) 59 84 45 24
- Fax : (33) 59 84 23 06

1.3 - Forme juridique

Syndicat professionnel régi conformément au livre IV du Code du Travail à la loi du 21 mars 1884 (Certificat de dépôt en Mairie de Pau en date du 23 avril 1991). On trouvera les statuts en annexe 1.

1.4 - Composition

1.4.1 - Les adhérents (article 5 des statuts)

Le Consortium se compose de membres adhérents représentés par des personnes physiques ou morales, ayant la qualité de producteurs d'aliment, de porcs ou de jambons, destinés au jambon de Bayonne :

- fabricants d'aliment,
- éleveurs de porcs,
- groupements de producteurs,
- abatteurs-découpeurs de jambons,
- salaisoniers, qu'ils soient artisanaux ou industriels.

Le Consortium représente la production de 1 100 000 jambons par an soit :

- 95 % des jambons secs produits sur le Bassin de l'Adour,
- 20 % de la production totale de jambons secs produits en France.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	4/40



1.4.2 - Le Conseil d'Administration (article 10 des statuts)

Le Conseil d'Administration est composé de 18 membres maximum :

- 7 membres représentant les éleveurs,
- 2 membres représentant les fabricants d'aliment,
- 2 membres représentant les abatteurs-découpeurs de jambons,
- 7 membres représentant les salaisonniers.

La composition, en date du 7 juin 1995, est donnée en annexe 1.

Un représentant de la DRAF participe également aux travaux du Conseil.

1.5 - Importance et organisation de la filière dans le cadre du Consortium

Le Consortium du jambon de Bayonne a engagé une démarche qui réunit, autour du même objectif, **toute la filière** : industriels de l'alimentation animale, producteurs et groupements de producteurs, abatteurs-découpeurs et salaisonniers.

On trouvera en annexe 2 intitulée "Toute la filière s'engage" cette démarche de filière qui se concrétise de trois manières différentes.

Tout d'abord, la **représentation de tous les maillons de la filière est assurée au sein du Consortium du jambon de Bayonne.**

De plus, tous les maillons de la filière participent activement au **respect du cahier des charges** du jambon de Bayonne (alimentation, élevage, abattage, découpe et transformation) et, en particulier, au respect de la **traçabilité des produits** (confer figure n°2, page 3 de l'annexe 2) :

- marquage des porcs par l'éleveur ;
- marquage des jambons frais conformes aux exigences du Consortium par le découpeur ;
- marquage au feu des jambons lors de leur mise au sel par le salaisonnier.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	5/40



Enfin, la mise en place de **relations économiques étroites** entre groupements de producteurs, abatteurs-découpeurs et salaisonniers rend la filière plus efficace (*confer* carte n°7, page 6 de l'annexe 2). Plusieurs exemples de ces relations contractuelles figurent dans l'annexe n°4. Dans le même esprit, la plupart des entreprises ont adopté des **grilles de paiement spécifiques**, définies par les interprofessions régionales — très différentes de la grille qui fait référence au sein de la filière Ouest destinée au jambon cuit — grilles qui permettent de privilégier les porcs plus lourds et plus gras que les standards de la filière Ouest, c'est à dire les porcs qui donneront ensuite les jambons les mieux adaptés à l'élaboration du jambon de Bayonne (*confer* tableau n°1, page 7 de l'annexe 2).

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	6/40

2- Cahier des charges

2.1 - Nom du produit

Jambon de Bayonne.



2.2 - Description du produit

2.2.1 - Matières premières

Les matières premières du jambon de Bayonne sont des cuisses de porcs charcutiers nés, élevés et abattus dans une zone délimitée. Le porc charcutier est défini comme étant un porc mâle ou femelle, à l'exclusion des animaux reproducteurs, ayant achevé sa période d'engraissement et destiné à être abattu pour la production de viande.

2.2.2 - Caractéristiques du produit

Le jambon de Bayonne est une cuisse de porc salée au sel des salines du Bassin de l'Adour et séchée dans cette zone pendant pendant 7 mois minimum.

Il se définit sur un certain nombre de caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques et organoleptiques.

2.2.2.1 - *Caractéristiques physiques*

- Critères d'aspects :
 - La forme extérieure est arrondie.
 - La couenne uniforme en couleur est étirée au niveau du jarret et sans traces d'hématomes.
 - Au palper, le jambon n'est pas dur et ne présente pas d'aspect gonflé.
 - Le gras de couleur franche est ferme et d'odeur agréable.
 - La partie musculaire externe est non croûtée.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	7/40

• Présentation du produit

A l'issue de la période maturation-affinage, les jambons peuvent être présentés :

- avec os : nus ou conditionnés ;
- désossés, découennés, dégraissés, pressés, moulés, et conditionnés ;
- entiers, en demi ou en quart ;
- tranchés en portions unitaires.



2.2.2.2 - Caractéristiques chimiques

Le jambon de Bayonne est un produit sec peu salé. La teneur de chlorure de sodium analysée sur la grosse noix est inférieure ou égale à 7,5 %.

Le jambon de Bayonne est un produit relativement sec mais conserve un caractère moelleux. Le taux moyen de matière sèche est de 47 %.

Le jambon de Bayonne est un produit à faible teneur en lipides. La moyenne est aux environs de 6 %.

Le taux résiduel des sucres solubles totaux est inférieur ou égal à 0,5 %.

Les teneurs en nitrites et nitrates sont très faibles : le taux maximum admis est de 250 mg/kg pour les nitrates et de 50 mg/kg pour les nitrites.

2.2.2.3 - Caractéristiques microbiologiques

Le jambon de Bayonne doit être conforme aux normes définies par l'arrêté ministériel du 21/12/79, concernant les produits de salaisons, crus, salés et/ou séchés :

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| - coliformes 44 °C | m = 1 000 (germes par gramme) |
| - Staphylocoques coagulase + | m = 500 (germes par gramme) |
| - Anaérobies sulfite réducteurs | m = 50 (germes par gramme) |
| - Salmonelles | Absence dans 25 grammes |

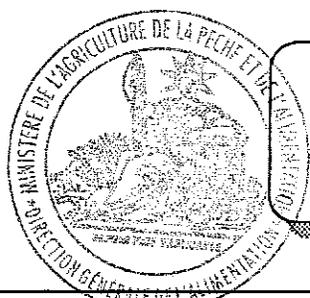
2.2.2.4 - Caractéristiques organoleptiques

Au cours des différentes phases de sa maturation, le jambon de Bayonne développe ses arômes et acquiert son moelleux. Coupé en minces tranches, il est fondant en bouche, de saveur délicate et peu salée avec un arôme flagrant et bien typé dû à sa longue période de maturation et d'affinage.

Le muscle a une couleur homogène caractéristique rose-rouge.

Le gras est blanc, pur, ferme, non huileux et sans odeur de rance.

Le sel et l'humidité de la tranche sont répartis de façon homogène.



Zone de production des porcs



* : Principaux abattoirs approvisionnant les salaisoniers du bassin de l'Adour.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	8/40

2.3 - Délimitation de l'aire géographique

L'IGP "Jambon de Bayonne" est demandée pour les jambons sel sec transformés (c'est-à-dire salés, séchés, affinés et désossés lorsque c'est le cas) dans le Bassin de l'Adour.

La matière première (c'est-à-dire les jambons frais) provient elle-même d'une zone délimitée.

Nous donnons ci-après les délimitations des zones de production des porcs et de transformation des jambons secs.



2.3.1 - Délimitation de la zone de production de porcs

2.3.1.1 - Définition

La zone de production des porcs charcutiers est délimitée aux régions et départements situés dans le Sud-Ouest de la France. (Cf carte ci-contre).

Elle comprend :

- les régions administratives suivantes :

- Aquitaine :

Départements : Dordogne, Gironde, Landes, Lot et Garonne, Pyrénées-Atlantiques.

- Midi Pyrénées :

Départements : Ariège, Aveyron, Gers, Hautes-Pyrénées, Haute-Garonne, Lot, Tarn et Garonne.

- Poitou-Charentes :

Départements : Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne.

- Les départements limitrophes suivants :

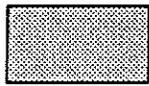
Haute-Vienne, Corrèze, Cantal, Aude, Pyrénées Orientales.

2.3.1.2 - Cohérence de la zone de production

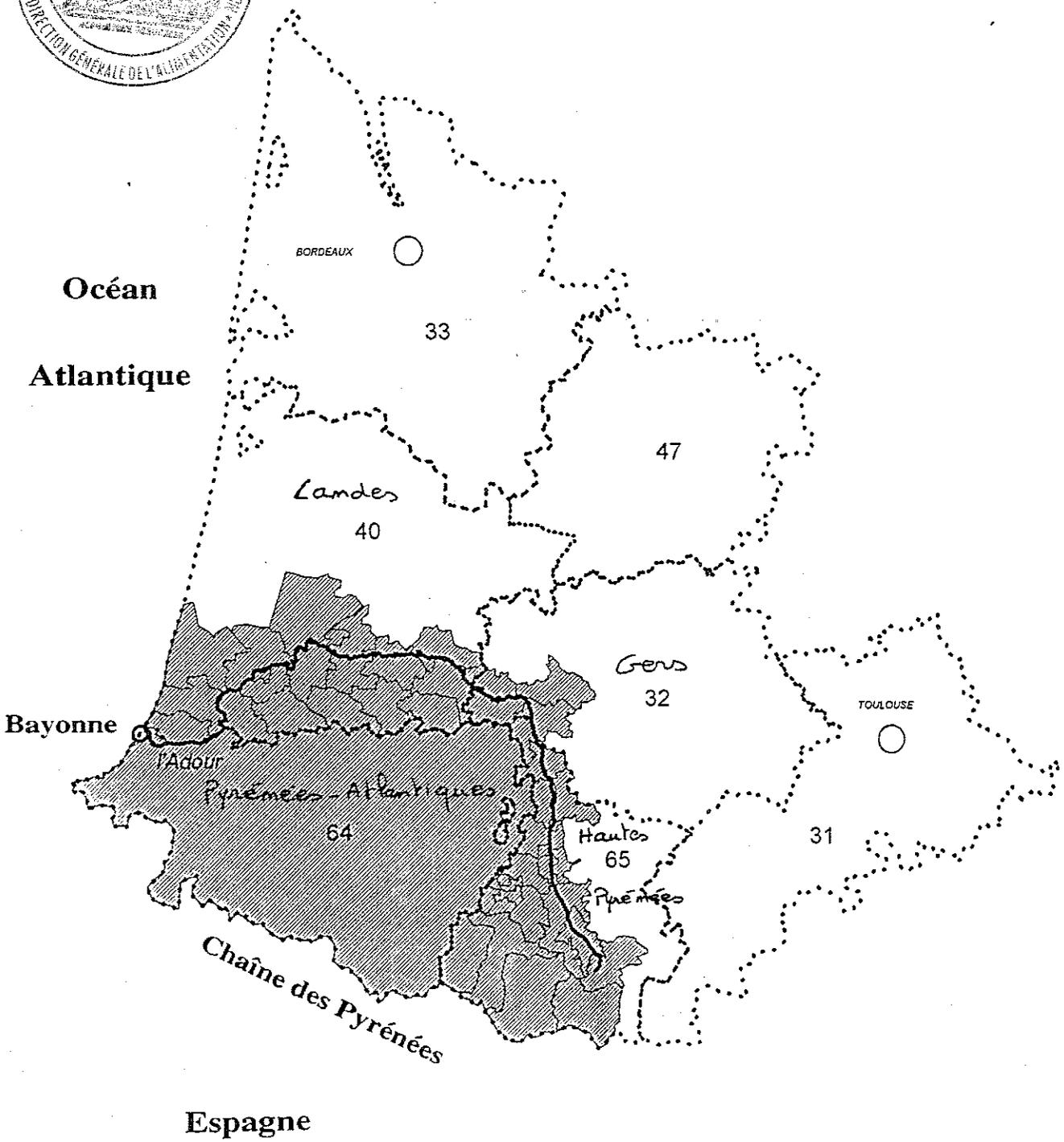
On trouvera en annexe n°3 intitulée "une zone de production cohérente" les éléments justifiant sa délimitation.

Cette zone a à la fois une unité géographique et climatique, mais aussi économique et humaine.

Aire de transformation du jambon de Bayonne le Bassin de l'Adour



Bassin de l'Adour



CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	9/40

2.3.2 - Délimitation de la zone de transformation

2.3.2.1 - Définition du Bassin de l'Adour

L'aire de transformation des jambons est définie comme étant la zone géographique du Bassin de l'Adour délimitée à l'ouest par l'Océan Atlantique, au sud par la chaîne montagneuse des Pyrénées, au nord et à l'est par le cours du fleuve Adour (y compris les cantons périphériques de l'Adour).

Le Bassin de l'Adour comprend (cf carte ci-contre) :

- le département des Pyrénées-Atlantiques.
- 24 cantons des Hautes-Pyrénées : Castelnau Rivière Basse, Maubourguet, Vic en Bigorre, Rabastens de Bigorre, Bordères sur Echez, Aureilhan, Ossun, Tarbes (5 cantons), Laloubère, Séméac, St Pé de Bigorre, Lourdes (Est et Ouest), Bagnères de Bigorre, Aucun, Argelès Gazost, Luz St Sauveur, Vieille Aure, Arreau, Campan.
- 3 cantons du Gers : Riscle, Plaisance, Aignan.
- 17 cantons des Landes : St Martin de Seignanx, St Vincent de Tyrosse, Soustons, Peyrehorade, Dax (Nord et Sud), Pouillon, Montfort en Chalosse, Tartas (Est et Ouest), Amou, Mugron, Hagetmau, St Sever sur Adour, Geaune, Aire sur Adour, Grenade sur Adour.

2.3.2.2 - Cohérence du Bassin de l'Adour

Aspect géographique

A l'avant de la barrière des Pyrénées, s'établit un pays de collines plus basses du crétacé supérieur. Enfin, au nord jusqu'à l'Adour et formant d'immenses glacis alluviaux, les dépôts de piémont tertiaires et quaternaires se sont accumulés.

Le Bassin de l'Adour se caractérise, en outre, par la percée du Trias salifère en de nombreux pointements aux formes variées et capricieuses. Ce sont les diapirs perçants et d'intumescences salifères qui ont permis la découverte de sel gemme dans leurs gisements.



CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	10/40



Bassin fluvial

L'Adour, prenant sa source près du Tourmalet, effectue un large demi-cercle pour se jeter dans l'Atlantique au niveau de Bayonne.

Le long de son parcours, l'Adour reçoit sur sa rive gauche les eaux des torrents et rivières des Pyrénées Occidentales : le Gabas, le Luy de France, les Gaves de Pau et d'Oloron, le Saison, la Bidouze, la Nive.

Climat spécifique et entité historique

Le climat des Pays de l'Adour résulte principalement de la conjonction de deux éléments : la proximité de l'Océan Atlantique d'une part, et de la chaîne des Pyrénées d'autre part.

Ainsi, on observe dans le Bassin de l'Adour, tout au long de l'année, des températures clémentes et une forte humidité relative. Néanmoins, celle-ci est sujette à de fortes variations cycliques sous l'effet du "Foehn", ce vent chaud et sec du Sud qui ne se fait plus sentir au-delà du fleuve Adour.

Le Bassin de l'Adour a constitué historiquement de ce côté-ci des Pyrénées, la Basse Navarre. Henri IV, l'ayant unie au Royaume de France, fut le premier Roi de France et de Navarre.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	11/40

2.4 - Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique



Les dispositions en matière de lien à l'origine mises en place par les entreprises de la filière du jambon de Bayonne ont pour objectifs :

- d'identifier à tous les stades de la filière, les pièces provenant de porcs ayant été élevés selon les conditions spécifiques dans la zone de production délimitée,
- d'identifier les jambons salés, séchés et affinés selon les méthodes spécifiques dans la zone de transformation délimitée du Bassin de l'Adour.

Voir Figure 1 page suivante.

2.4.1 - A la production : identification des porcs

Les animaux des élevages habilités sont identifiés par un marquage spécifique. Les transports d'animaux sont accompagnés de documents attestant l'origine des animaux.

2.4.2 - A l'abattoir : identification des jambons

Les porcs d'un même éleveur sont abattus en un seul lot. Le lot arrive à l'abattoir avec un bon d'enlèvement.

Si les porcs proviennent d'élevages habilités et répondent aux caractéristiques du cahier des charges pour produire un jambon de Bayonne, chaque jambon est identifié par une marque spécifique.

2.4.3 - Au salage-séchage : identification par brûlage ou autre méthode

A la réception des jambons frais, le salaisonier tient une comptabilité des entrées (nombre de jambons livrés, atelier de découpe d'origine).

Au moment du salage, les jambons sont marqués avec la date de mise au sel. Afin de garantir l'utilisation du sel des Salines du Bassin de l'Adour, l'atelier s'approvisionne exclusivement de ce type de sel pour toutes ses fabrications.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	12/40

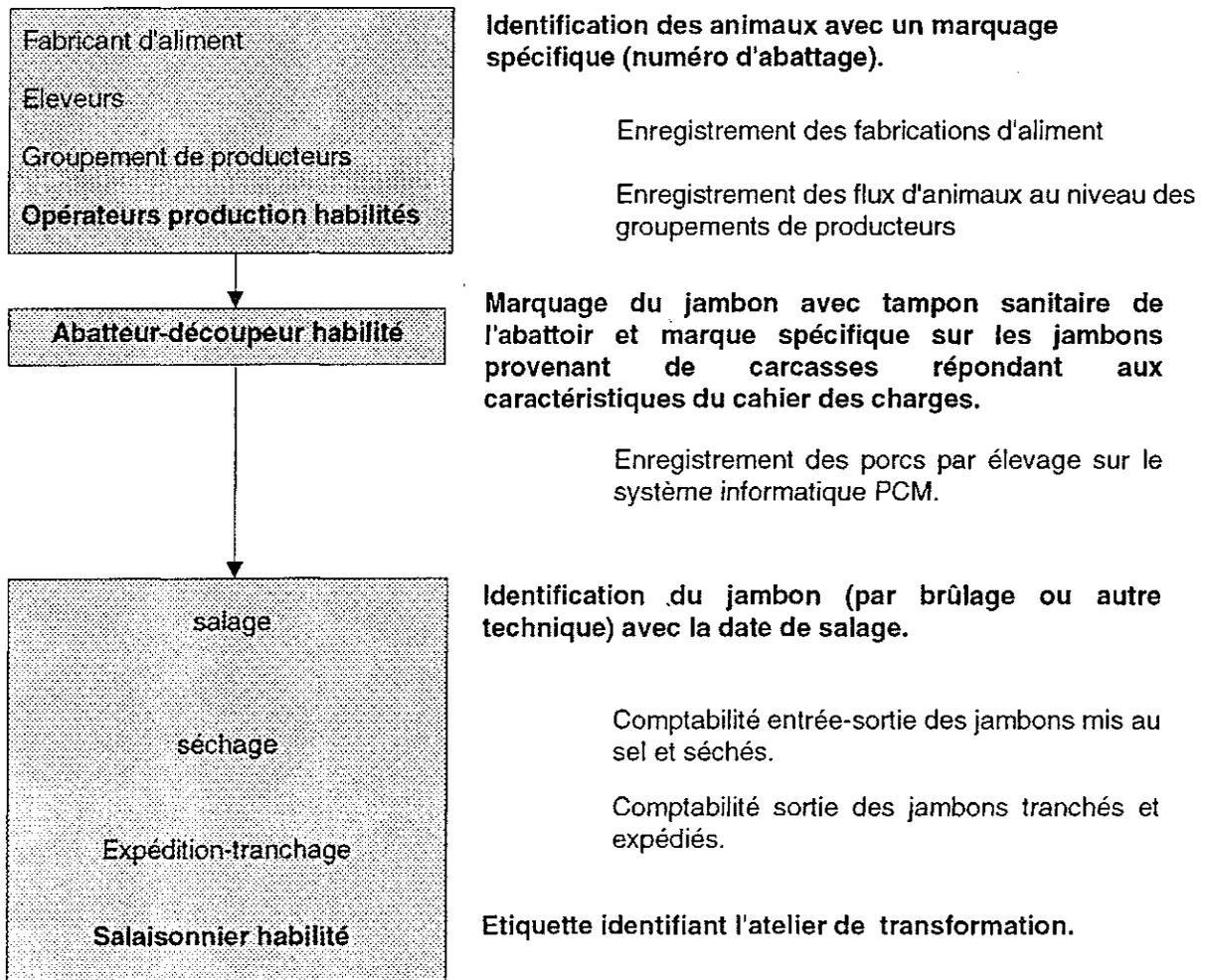
2.4.4 - Lors de la distribution : identification de l'origine du jambon



Lorsque le jambon est vendu découenné, dégraissé ou tranché, il perd ses marques identifiant son origine. L'étiquette doit reporter le numéro d'agrément de l'atelier de transformation. L'atelier tient une comptabilité sortie par type de présentation (volumes expédiés).

Si l'atelier de tranchage diffère du site de séchage, celui-ci doit aussi tenir une comptabilité entrée (volume et origine des jambons entrés).

Figure 1 : Dispositions relatives à la traçabilité au sein de la filière "Jambon de Bayonne"



CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	13/40

2.5 - Description de la méthode d'obtention du produit

2.5.1- Caractéristiques des matières premières

2.5.1.1 - Caractéristiques des carcasses aptes

Seules les carcasses de porcs charcutiers sont aptes pour la fabrication du Jambon de Bayonne. Les animaux sont de type mâle ou femelle. Sont exclus les animaux de type suivant: cryptorchides, monorchides, hermaphrodites, mâles non castrés, truies de réforme.

Les carcasses proviennent d'animaux nourris durant l'engraissement avec un aliment contenant au moins 60 % de céréales, issues et pois avec un minimum de 50 % de céréales et issues de céréales.

La ration alimentaire des porcs à l'engrais contient moins de 1,9 % d'acide linoléique, par rapport à la matière sèche de façon à ce que le taux d'acide linoléique du gras du jambon soit inférieur à 15 %.

2.5.1.2 - Caractéristiques des jambons frais

Les jambons proviennent exclusivement des porcs répondant au présent cahier des charges.

Les jambons frais destinés aux fabrications pèsent au moins 8,5 Kg après coupe et parage et l'épaisseur de gras de couverture à l'aplomb de la tête du fémur est supérieure ou égale à 10 mm (couenne incluse).

Le muscle doit être rose-rouge, riche en pigments avec un bon pouvoir de rétention d'eau. Le gras est blanc, ferme et sans odeur. Après parage, le jambon ne doit pas présenter de défauts d'aspect.

2.5.1.3 - Caractéristiques du sel et des ingrédients

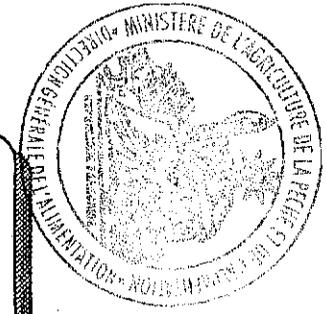
Le sel de salage provient exclusivement des salines du Bassin de l'Adour, notamment des salines de Bayonne-Mouguerre et Salies de Béarn.

Il s'agit de **sel gemme**, sel naturel, cristallisé dans le sous-sol du Bassin de l'Adour.

L'incorporation de salpêtre est autorisée dans la limite de 0,2 % (2 gr par Kg de jambon) s'il est utilisé seul et de 0,1 % s'il est associé à du sel nitrité. Le sel nitrité étant lui-même utilisé dans la limite de 2 % (20 gr par Kg de jambon).



**SCHEMA INDICATIF
LES ETAPES SUCCESSIVES DE FABRICATION
DU JAMBON DE BAYONNE**



Opérations	Rappel des étapes traditionnelles	Température	Durée	Caractéristiques de l'étape	Rôle de l'étape
Abattage des pores Ressuage	La Pelère : à la froidure hivernale (Novembre - Décembre)	3 à 7 °C		Basse température	Action bactériostatique
Parage, massage, salage	Au saloir (Décembre - Janvier)	2 à 4 °C	2 à 4 semaines	Basse température Pénétration du sel	Action bactériostatique Action sur le goût
Repos	Dans la souillarde (Février - Mars)	3 à 6 °C	1 à 2 mois	Basse température Déshydratation Homogénéisation	Stabilisation du jambon (biochimique et bactériologique)
Étuvage	Auprès de la cheminée	20 °C	1 semaine	Haute température Déshydratation	Fixation de la couleur Développement de l'arôme
Séchage Pannage Affinage	Pendus à la poutre les jambons sont consommés : - aux semilles de maïs - à la fenaison - à la moisson - aux vendanges et pour les travaux d'automne	14 °C 16 °C	Age jambon : 6 mois 7 mois 8 mois 10 à 12 mois	Température douce Ambiance sèche Ventilation régulière	Déshydratation progressive Développement de l'arôme

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	14/40

Peuvent également être utilisés, le sucre (saccharose et dextrose) dans la proportion maximum de 2 % du sel, les épices (notamment poivre, piment d'Espelette) et les aromates naturels.



2.5.2 - Méthode de fabrication

Le jambon de Bayonne se prépare dans sa forme d'origine avec os, par salage au sel sec et séchage à l'air à l'exclusion de tout autre procédé de conservation, en particulier de fumage ou saumurage. (Schéma indicatif des différentes étapes de fabrication ci-contre).

• Coupe et parage :

Les jambons sont préparés selon une coupe spécifique. La coupe ronde sans mouille n'excède pas 7 cm au-delà de la tête du fémur ; l'os du quasi est partiellement enlevé, le jarret déjointé ou scié au niveau de l'articulation. La tête du fémur est dégagée. Le parage est régulier. La coupe du gras sur la face dorsale se fait en biseau.

La mouille est le terme désignant, dans l'espèce porcine, les masses graisseuses situées à la base de l'abdomen à la jonction de la poitrine et du jambon. On désigne souvent ce gras sous le nom de mouille de jambon.

Dans le cadre de production artisanale ou fermière, le jambon peut être présenté avec pied et pointe.

• Pressage :

Après parage, il est effectué un pressage des jambons pour en extraire le sang des veines et des artères au niveau de la tête du fémur.

• Salage :

La date de mise au sel est portée sur la couenne. L'injection de saumure est interdite.

Le salage est réalisé par frottement et massage du jambon au sel sec des salines du Bassin de l'Adour.

Le jambon est ensuite mis au saloir pour subir un salage contrôlé. Pendant cette période, l'humidité exudée doit pouvoir s'écouler dès sa formation, grâce à l'utilisation de bacs à parois et à fond à clairevoie, ou d'étagères inclinées, pour qu'il n'y ait pas de production de saumure.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	15/40



• **Brossage :**

A la fin de la phase du salage, le sel non absorbé est éliminé ~~par le brossage~~ par brossage mécanique ou manuel. La veine est pressée. Le jambon est pendu par le jarret.

• **Repos - étuvage :**

Un premier développement de l'arôme des jambons s'effectue en salle de repos. Pendant cette phase, la salle ne doit pas présenter d'odeur d'ammoniac. La couenne se durcit avec, souvent, une cristallisation du sel, signe de la bonne dessiccation. Une fleur blanc crème peut se développer en surface.

A l'issue du repos, le jambon est lavé et éventuellement frotté au piment d'Espelette.

Avant l'entrée au séchoir, les jambons peuvent être étuvés à température plus élevée en position verticale pour fixer les arômes et intensifier la couleur. Cependant, le croûtage de la surface musculaire doit être évité.

A l'issue de cette phase, la couleur du jambon se fixe et les arômes s'intensifient.

• **Séchage :**

Au cours de la période de sèche, le jambon de Bayonne développe ses arômes caractéristiques et acquiert son moelleux. La flore de surface est stabilisée.

La conduite du séchoir est adaptée à chacune des étapes de maturation et d'affinage en fonction du stade d'évolution des jambons et du climat.

• **Pannage :**

Pendant la phase finale de maturation, au cours de l'affinage, le jambon peut être panné. Il s'agit d'une enduction de panne sur les parties maigres du jambon pour éviter le croûtage des surfaces maigres.

• **Durée de fabrication :**

Le cycle complet de fabrication du jambon est de 7 mois minimum à compter de la date de mise au sel.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	16/40



2.6 - Lien avec l'origine géographique

Le jambon sec est un des produits de charcuterie dont la préparation est la plus ancienne. Son origine remonte à l'époque de la découverte de la conservation par le sel. Avec l'expérience, plus tard, on a pris conscience de l'influence des conditions climatiques sur la conservation et les nuances de goût des viandes salées. Nous pouvons noter que ces contextes climatiques particuliers permettent l'affinage de fromages de renommée (fromage des Pyrénées, Parmesan...).

Les régions de Piémont, comme le Bassin de l'Adour bénéficient d'un climat particulièrement favorable à la réussite de ces préparations. Ce climat est à l'origine d'une tradition de fabrication du jambon de Bayonne sur le Bassin de l'Adour dont la renommée, tant en France qu'en Europe, était déjà établie au XVI^{ème} siècle et n'a cessé de grandir depuis.

Des conditions climatiques voisines existent en Europe Méridionale, notamment en Italie, qui ont donné le jambon de Parme, le Veneto et le San Daniele, ou en Espagne le jambon de Guijuelo et le jambon de Teruel. Les particularités de ces produits, leur longue tradition leur ont permis d'obtenir des mentions d'appellation d'origine dans une période récente, entre 1970 et 1986.

Nous précisons ci-après les liens forts existants entre la salaison des jambons de Bayonne et l'origine géographique du Bassin de l'Adour que ce soit tant pour sa réputation que pour ses caractéristiques qualitatives.

2.6.1 - Réputation du jambon de Bayonne

Les études réalisées dans le cadre de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour quelles soient historique (Chantal Lopez, 1989), géographique (Jean-Claude Jaffrezo, 1989), géologiques (Raoul Deloffre, 1989 et Marie-Hélène Grimaldi, 1989), mettent en évidence la tradition et la spécificité régionale de fabrication du jambon de Bayonne, élément marquant de notre patrimoine.

Cette renommée n'est pas fortuite. Elle procède de la conjonction d'éléments particuliers à une zone géographique, au savoir-faire et à la culture des hommes de cette région.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	17/40



2.6.1.1 - Tradition historique

Le jambon de Bayonne est connu depuis toujours.

Louis Laborde-Balen dans le livre d'or du jambon de Bayonne (1991) cite que "la légende situe l'origine du jambon de Bayonne au tout début de notre ère, lorsqu'un sanglier blessé par deux chasseurs est venu mourir près d'une source salée. L'été suivant, des villageois le découvrirent parfaitement conservé dans le lit asséché de la source, les plus hardis goûtèrent la viande et la trouvèrent bonne. Depuis, chaque hiver, la viande de porc et en particulier le jambon, est conservé grâce au sel de Salies de Béarn ou d'une autre saline du Bassin de l'Adour".

La réputation du jambon de Bayonne, elle remonte à l'époque Romaine. Ainsi, Toussaint-Samat nous rappelle que le jambon pyrénéen était connu des romains.

Mais pourquoi parle-t-on du "Jambon de Bayonne" alors que cette ville, bien que fabriquant quelques spécimens, n'en a pas l'exclusivité ?

En 1767, sur les registres des cadeaux de la ville de Bayonne quand il s'agit d'honorer un hôte, on parle souvent de jambons de Lahontan. On retrouve la même origine dans les comptes de la cathédrale de Bayonne.

Louis Larbaigt précisait dans son livre les derniers gabardiens et les derniers pêcheurs de l'Adour (1977) : "Que chargeait-on sur les quais de Peyrehorade ? Tous les produits de l'agriculture, de l'élevage, de la forêt, de la pêche ; et aussi ceux des petites industries de transformation et de fabrication des pays nommés plus haut : maïs, haricot, céréales, vins, eaux de vie, bétail sur pied, jambons ... la plupart de ces produits étaient acheminés sur Bayonne pour l'approvisionnement de la grande cité de Labourd et celui du Pays Basque... Une partie était exportée ... vers l'Angleterre et les pays du Nord de l'Europe."

Nous commençons à voir pourquoi l'appellation jambon de Bayonne va englober la production d'un large pays : c'est que par voie d'eau ou par voie de terre, toute celle-ci conflue vers le port de mer qui va en assurer l'exportation.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	18/40



En 1673, Froidour dans son Mémoire du Pays de Soule note : "Les porcs y sont petits, mais excellents de telle sorte que les meilleurs jambons du royaume après ceux de Lahontan sont ceux de Soule. Ils sont connus sous le nom de jambons de Bayonne et il n'est pas mal à propos de remarquer qu'encore que si cette ville soit si fameuse et si renommée pour ses jambons, néanmoins il ne s'y en fait presque point, mais on y débite ceux qui y sont portés du **Labourd** et de la **Basse Navarre** et de la **Soule** d'où l'on en porte peu parce qu'elle en est plus éloignée".

Au XVIII^e siècle, le poète Piron disait plaisamment à l'évêque de Bayonne : "J'ai en grande vénération les jambons de votre diocèse."

Au début du XIX^e siècle, le voyageur Jouy note dans l'Hermite en Province (1828) qu'"on fait à Pau un commerce considérable de jambons renommés sous le nom de jambon de Baïonne. C'est au village de Saleis qu'on les prépare. La source d'eau qui s'y trouve communique aux jambons un goût exquis."

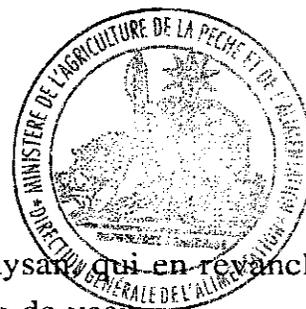
En 1856, Picamilh, dans ses Statistiques des Basses-Pyrénées cite : "Le commerce des jambons enfin, forme le dernier anneau de la chaîne que nous déroulons. C'est là une industrie de vieille date, dont Bayonne s'est attribué le monopole et dont l'importance grandit avec les années. Elle trouve ses éléments répandus sur tout le territoire du département et ses produits, recherchés du reste de la France, sont expédiés jusque dans les colonies."

Charles Malo, littérateur parisien (XIX^e), résume la situation en 1824 : "... la plupart des jambons de Bayonne ne sont pas plus bayonnais que moi et (...) ils viennent du département des Landes, des Hautes-Pyrénées et surtout des Basses-Pyrénées."

Ainsi, la dénomination jambon de Bayonne s'explique par le fait que les jambons produits sur une région qui correspond assez bien au Bassin de l'Adour étaient expédiés à l'étranger par le port de Bayonne et que les consommateurs lointains ne connaissaient pas les véritables centres de production : Peyrehorade, Salies de Béarn, Orthez, Aire sur Adour...

Le jambon conçu initialement pour aider les paysans à passer sans famine les jours difficiles va devenir une gourmandise recherchée sur la table des grands.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	19/40



Le jambon de Bayonne : provision du paysan

La viande de porc est au départ, la réserve du paysan qui en revanche lui préfère pour les jours de fêtes la viande de mouton ou de veau.

Ainsi, la tuerie du porc appelée dans la région "le pèle porc" est une scène ordinaire de la vie paysanne.

D'ailleurs, au Moyen-Age un sculpteur a représenté au-dessus de la porte de la cathédrale de Ste Marie d'Oloron cette scène du pèle porc.

Il y a donc toute une économie familiale des produits du pèle porc.

Pour qu'hommes et bêtes puissent arriver sans encombre aux mois où se renouvellent les provisions, il faut s'en tenir au calendrier suivant :

" A la mi-janvier, mi pailler (la paille réduite de moitié), à la mi-février, mi grenier (le grenier, à moitié plein) et le porc conservé." note Christian Desplats dans un article intitulé Abstinence et Abondance.

La "provision" complétée par les confits d'oie et de canard, demeure jusqu'au moins la première guerre mondiale, la seule source d'alimentation carnée chez les paysans et même chez les ouvriers du Béarn. Combinés avec des oeufs ou des légumes, les morceaux secondaires du porc sont consommés régulièrement. L'image du paysan dévorant à belles dents d'épaisses tranches de jambon à toute heure est restée longtemps du domaine des images d'Epinal : il emportait le plus souvent avec lui, dans sa musette du lard ou de la ventrèche et consommait la "tranche" au premier repas celui du lever du jour, au cours duquel on doit puiser l'essentiel des forces nécessaires à une dure journée aux champs.

Le calendrier liturgique rappelait les consommateurs à la prudence : faire durer le plus possible les fruits du pèle porc.

"(...) jusqu'à l'Ascension, n'entaille pas le jambon."

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	20/40



"Le dernier bastion des provisions, le jambon, n'était investi qu'à la toute dernière extrémité pour la Trinité" écrit encore Christian Desplats. Quant au calendrier agricole, il est tout aussi scrupuleusement suivi par les Pasteurs et Paysans Béarnais si magnifiquement décrits par Jean-Jacques Cazaurang (Marrimpouey, 1965) :

"le premier jambon devait être attaqué aux semailles du maïs (per ha milhoc) avec le premier saucisson. On abordera le deuxième à la fenaison, le troisième à la moisson et dépiquage du blé. On essaiera de garder le dernier pour les travaux de l'automne."

Le jambon de Bayonne : monnaie d'échange

Si au départ, le jambon de Bayonne est l'aliment énergétique du paysan, il va ensuite devenir :

- Une monnaie d'échange en cas de temps difficile.

Picamilh, auteur de Statistiques le décrit fort bien : "Chaque famille rurale possède le sien (son porc) a moins qu'elle ne se trouve dans le plus complet dénuement, l'amène au point d'engraissement, le tue, en conserve une partie plus ou moins considérable selon son degré d'aisance, d'ordinaire le lard et la graisse, pour les besoins du ménage durant l'année et vend les jambons qui font l'objet d'un commerce important d'exportation sous le nom de jambon de Bayonne."

Dès 1255, on vendait au marché de St Geours d'Auribat. En 1462, à la foire de Bayonne. La grande foire de Dax ne date que de 1908.

- Un mode de paiement des dîmes et des baux.

Les jambons entraient aussi dans le calcul des impôts tout au moins de cet impôt religieux qu'était la dîme.

Dans les archives départementales des Pyrénées-Atlantiques (3j81 Basse Navarre, Gabat, 1722) est noté : le 12 juillet 1722, par bail notarié au château de Camou, la Marquise Magdeleine de Gassion afferme pour 8 ans les fruits décimaux de la Paroisse de Gabat : il en résulte que "Les dits Detchevarne, Jambon et Goilhardu" s'engage solidairement à payer à Noël pour chaque année commencée à la Saint Jean-Baptiste : "Sept-cent deux livres dix sols, trois paires de jambons de huit livres carnacières chaque paire, quatre conques d'avoine et trois conques de Millocq (maïs)."

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	21/40



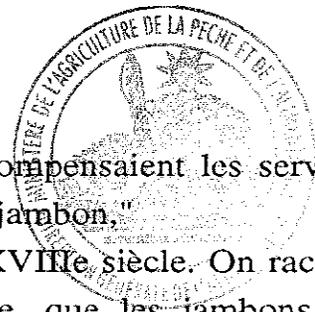
Le jambon de Bayonne : cadeau prestigieux

Si le jambon ne fait pas partie des repas festifs des paysans, quoi qu'il puisse "faire honneur", il n'en est pas de même chez les plus opulents. De même, lorsque la ville de Bayonne souhaite honorer ses invités de passage, on retrouve encore et toujours des jambons secs distribués par paniers entiers ou rehaussant le menu de banquets fastueux. Loin d'être offerts à la sauvette, le cérémonial qui entoure la remise de tels présents aux princes, princesses ou rois de passage, raconté par René Cuzacq dans son Tryptique Bayonnais, (1949) frappe l'imagination.

"Les gardes de la ville (portent) au logis royal les corbeilles remplies de jambons. Dans leurs étincelants uniformes verts et rouges, aux couleurs Bayonnaises, soutenant les corbeilles d'or, d'argent ou de filigrane, entrelacées de lauriers cette marche triomphale des gardes de la ville est le triomphe de la ville de Bayonne. Hissés sur les têtes robustes des serviteurs du corps de ville, (les jambons traversent) les rues aux acclamations de la foule Bayonnaise (...)."

Contenant et contenu sont en rapport avec le destinataire : ici, point de ces rustiques banastres en lamelles de châtaignier qui servent d'ordinaire au transport à dos d'âne du précieux trésor jusqu'à la foire de Bayonne, mais des paniers d'or ou d'argent selon le rang, la fortune ou le degré d'influence de l'heureux bénéficiaire. Des douzaines de jambons aux rois ou aux princes, une paire ou deux au dernier des membres de la suite. Généreuse, la ville de Bayonne en offre aussi à Tophane, l'archiviste de la Tour de Londres, dans le courant du XVIII^e siècle, pour le remercier d'avoir restitué de vieux documents. Saint-Jean de Luz ne manque pas de s'attirer les faveurs d'un jeune marié, Louis XIV, en lui offrant plusieurs paniers de jambons. Un an plus tard, en 1661, Bayonne en fait parvenir une douzaine à Versailles : sans doute la ville veut-elle attirer l'attention du monarque et lui demander quelque faveur.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	22/40



"Les Etats de Béarn et les Etats de Navarre récompensaient les services rendus ou à rendre en expédiant à Paris un cadeau de jambon."

note Bascle de Lagrèze dans le dernier tiers du XVIII^e siècle. On raconte même, et M. Pierre Tucoo-Chala reprend l'anecdote, que les jambons qui faisaient partie de la réquisition dont le produit fut remis à la municipalité Parisienne en juin 1793 furent tellement appréciés que le Maire de Paris, Fleuriot, retint la délégation béarnaise plusieurs jours et mit à sa disposition une loge à l'Opéra. Les particuliers n'hésitent pas à utiliser ce procédé assorti de quelques barils de cuisses d'oie afin que soient considérées avec bienveillance et diligence leurs requêtes.

Les Basques, les Béarnais, les Gascons ne sont donc pas les seuls à s'en régaler. Jansénius, évêque d'Ypres qui l'eût cru, en réclame en Belgique et demande qu'on lui envoie en cachette un de ces jambons qu'il a appris à apprécier durant son séjour à Bayonne. Henri IV, qui savourait la "tranche" au détour de ses chevauchées du côté de Barbaste et Nérac, le fait aimer à la cour. Louis XIV en fait l'ordinaire de son souper après quatre assiettes de soupe, une perdrix, une assiette de salade, du mouton et avant quelques pâtisseries.

Rabelais apprécie également ce produit original et le met au menu de Gargantua : "(qui) estoit bon raillard en son temps, aymant à boire net autant que homme qui pour lors fust au monde et mangeoit volontiers salé. A ceste fin, avoit ordinairement bonne munition de jambons de Magence (Mayence) et de **Bayonne**, force langues de boeuf fumée, abondance de andouilles en la saison et boeuf salé à la moustarde ; renfort de boutangues, provision de saucisses, non de Bouloigne car il craignoit ly boucon de Lombard (les bouchées empoisonnées), mais de Bigorre, Lonqualnay, de la Brene et de Rouargues."

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	23/40



2.6.1.2 - Pourquoi cette réputation

Le savoir-faire de la salaison des jambons de Bayonne sur le Bassin de l'Adour est une vieille tradition liée notamment à l'utilisation d'un porc spécifique, à l'exploitation depuis l'antiquité des gisements de sel gemme présent dans le sous-sol et au climat original du Bassin de l'Adour.

- Porc spécifique d'hier et d'aujourd'hui

Porc spécifique d'hier

Le porc fait partie de la tradition historique des fermes agricoles du grand Sud-Ouest. On retrouve sa présence avant le moyen-âge en Guyenne et Gascogne.

Les fermes du Sud-Ouest portent encore aujourd'hui la trace de cette tradition d'élevage domestique. Il s'agit d'un bâtiment d'élevage de porcs (4 ou 5 loges, petites, basses, sombres, avec fréquemment une auge encastrée dans le mur et une seule ouverture en haut de la porte) au-dessus duquel se trouvait bien souvent une volière.

Le porc engraisé dans cette région a toujours été plus lourd et nourri à base de céréales locales.

Louis Froidour écrivait en 1673 dans son Mémoire du Pays de Soule : "Les porcs y sont petits mais excellents. La bonté (de leurs jambons) vient de la nourriture du pays."

La pâtée faite avec l'eau de vaisselle comportait, outre la farine de mil ou de blé rare, des raves et autres restes de ménage (pommes de terre à partir de 1800).

Louis Sers le confirme dans son enquête : "La dépense d'entretien de ces animaux est peu élevée en général : les déchets du grenier, les restes de ménage, les glands, les pommes de terre tout leur est bon."

L'introduction du maïs sur le vieux continent constitua une véritable révolution économique dans le Sud-Ouest en permettant de multiplier "la provision". Au XVIII^{ème} siècle, le "milhoc" (gros mil : maïs) remplaça pour partie les autres résidus de céréales dans la nourriture du ou des porcs gras mais également des volailles.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	24/40



Porc spécifique d'aujourd'hui

Le Consortium du jambon de Bayonne a délimité la zone de production des porcs pouvant être transformés en jambon de Bayonne sur la base du bassin de production de la **filière porcine du Sud-Ouest de la France**. Cette filière, dont l'origine est antérieure au moyen-âge, s'est développée depuis les années 50 sur la base de 2 principes :

- la production de porcs charcutiers adaptés à l'**élaboration de jambons secs** (porcs plus lourds, plus gras et découpés selon la "coupe Sud-Ouest") ;
- l'adoption d'un **système de production de type porcs/céréales** en raison de la disponibilité locale en céréales et notamment en maïs.

Cette filière s'est développée d'une manière originale, car totalement différente du modèle dominant, la **filière porcine de l'Ouest de la France** (Bretagne, Pays de la Loire, Normandie), qui présente deux caractéristiques :

- la production de porcs charcutiers adaptés à la vente de viande fraîche et à l'**élaboration de jambons cuits**, notamment pour le marché parisien, (porcs plus légers, plus maigres et découpés selon la "coupe parisienne") ;
- l'adoption d'un **système hors-sol vrai** basé sur une alimentation constitué des matières premières disponibles au meilleur coût, notamment grâce aux produits importés via les ports de l'Ouest.

On trouvera en annexe 3 intitulée "une zone de production cohérente" les caractéristiques de la filière porcine du Sud-Ouest qui s'est développée dans une zone (*confer* carte n°1, page 2 de l'annexe 3) qui dispose depuis cinquante ans d'une double unité :

- **unité géographique et climatique**, par un ensoleillement et des températures estivales favorables à la culture des céréales (notamment du maïs grain, *confer* carte n°2, page 5 de l'annexe 3), céréales transformées en porc dans des exploitations situées au cœur de la zone céréalière et à sa périphérie, comme le montre le taux élevé d'incorporation des céréales dans l'alimentation ;

- **unité économique et humaine**, par la complémentarité entre une zone de naissance des porcelets et une zone d'engraissement des porcs (*confer* cartes n°3 et 4, page 7 de l'annexe 3) et par des courants commerciaux permettant d'approvisionner la zone de sèche à partir des zones d'engraissement (*confer* carte n°5, page 9 de l'annexe 3) ; cette unité économique a été reconnue dès 1969 par la création d'une zone de "cotation Sud-Ouest" (*confer* carte n°6, page 10 de l'annexe 3) par le Ministère de l'Agriculture.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	25/40



• Le sel naturel des Pays de l'Adour

Un autre gage du succès du jambon de Bayonne réside dans la qualité du sel utilisé.

Le sel de la région déposé au cours du Trias Salifère (- 200 millions d'années) affleure à la surface à la faveur de phénomènes d'origine tectonique ou à la suite de processus diapiriques.

Traditionnellement, le sel utilisé pour la fabrication du jambon de Bayonne, provient du gisement de sel gemme du Bassin de l'Adour.

Genèse du gisement

Le gisement de sel du Bassin de l'Adour s'est formé il y a 200 millions d'années, au début de l'ère secondaire.

A cette époque, la région correspondant aujourd'hui au Bassin d'Aquitaine, était en phase de subsidence et donc envahie par la mer. Le sel s'est déposé essentiellement dans la moitié sud du Bassin Aquitain, en particulier dans l'ensemble du Bassin de l'Adour où il correspond à la zone des diapirs.

Le sel du Bassin de l'Adour est un sel d'origine marine formé par l'évaporation de l'eau de mer au cours de 2 épisodes évaporitiques successifs (Trias et Infra Lias).

A la suite de dépôts sédimentaires ultérieurs, le sel du Bassin de l'Adour s'est trouvé enfoui sous d'épaisses couches de roches calcaires, argileuses et gréseuses. Ce sel devient alors un sel de mer fossile appelé sel gemme. Son origine marine assure une composition relativement homogène pour l'ensemble du gisement.

Le sel gemme est une roche qui a la particularité de se déformer facilement et possède une densité plus faible que celle des autres roches. Ceci conduit à la fin de l'ère secondaire, lors de la formation des Pyrénées à la remontée de ce sel vers la surface, à la faveur de plissements et fracturations, sous forme de diapirs salifères souvent en forme de champignons.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	26/40



Cette structure diapirique permet une exploitation relativement facile du sel gemme du Bassin de l'Adour. Ainsi, les sites de production Salies de Béarn, Bayonne-Mouguerre, se situent au-dessus de ces diapirs de sel.

Le sel utilisé pour la salaison du jambon de Bayonne est traditionnellement produit à partir de sel gemme des salines de l'Adour. Outre les salines de Dax, deux sites sont exploités pour la salaison :

- Mouguerre près de Bayonne :

Site moins ancien mis en exploitation en 1830 par les paysans de Briscous et rationalisé en 1984 pour une exploitation de "type industriel".

- Salies de Béarn :

Site traditionnel exploité à partir des poêles à sel, cette saline est la plus ancienne du Bassin de l'Adour.

En conclusion, ce sel gemme, exploité depuis l'antiquité dans les différents gisements du Bassin de l'Adour (Salies de Béarn, Dax, Mouguerre...) est utilisé par les salaisonnières de la région depuis des siècles, pour sa pureté et sa texture non-abrasive, à l'inverse du sel marin. Il permet une conservation optimale des jambons sans altérer les qualités organoleptiques des produits.

Le salage est effectué de manière traditionnelle : le jambon est frotté au sel sec, puis massé régulièrement suivant un savoir faire et un tour de main particuliers pour en extraire progressivement le jus.

"L'excellence des jambons ne provient pas seulement de la qualité de l'animal mais aussi de la qualité du sel avec lequel on le prépare, du sel de fontaine, le meilleur du monde" note en 1886 Bascle de Lagrèze dans La société et les moeurs en Béarn.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	27/40



• Climat spécifique du Bassin de l'Adour

Les Pays de l'Adour qui couvrent la totalité du département des Pyrénées-Atlantiques, la Chalosse, l'extrémité occidentale du Gers, la Bigorre occidentale constituent une unité géographique bien établie, caractérisée par une diversité topographique assez grande (montagnes pyrénéennes, collines du Pays Basque et du Béarn, vallée de l'Adour). Cet ensemble géographique possède au plan climatique des caractères affirmés qui le distinguent avec netteté de son environnement aquitain immédiat (forêt landaise, collines de l'Aquitaine intérieure, plateau de Lannemezan).

Le climat des Pays de l'Adour : une nuance méridionale du climat océanique tempéré.

Les Pays de l'Adour possèdent les caractères du domaine océanique tempéré de l'hémisphère Nord : douceur des températures, régularité des précipitations, humidité relative élevée. L'influence de la **masse d'eau atlantique** apparaît prépondérante.

Une analyse finie des données permet de conclure que le Bassin de l'Adour se rattache à la nuance aquitaine de ce domaine. Elle fait aussi ressortir certains traits originaux par rapport à une zone comme Bordeaux : notamment un surcroît de précipitations. A n'en pas douter la présence des Pyrénées induit des caractéristiques climatiques originales au niveau du piémont basco-béarnais.

Le Bassin de l'Adour : un climat favorable au séchage des jambons

Le climat des Pays de l'Adour résulte principalement de la conjonction de deux éléments : la proximité de l'Océan Atlantique d'une part, et de la chaîne des Pyrénées d'autre part.

Ainsi, on observe, dans le Bassin de l'Adour, tout au long de l'année, des températures clémentes et une forte humidité relative. Néanmoins, celle-ci est sujette à de fortes variations cycliques. En effet, il a été souvent remarqué que l'humidité relative pouvait passer de 90 % à 20 % en quelques heures. Il est important de souligner que ce phénomène est bien particulier et typique du bassin de l'Adour. Il a d'ailleurs un effet bien connu sur le comportement des jeunes enfants et du bétail.

Pour expliquer ce phénomène, les géographes parlent de "**Foehn**". Il s'agit d'un vent chaud et sec en mouvement de subsidence orographique, de direction Sud-Nord, ce qui faisait écrire à Victor-Hugo : "ce vent d'Espagne qui rend fou".

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	28/40



Quand ce vent souffle sur les pays de l'Adour, on observe alors une brutale diminution de l'humidité relative, la température ayant aussi tendance à augmenter.

Cet "effet de Foehn" ne se fait plus sentir au Nord, au delà des Pays de l'Adour, comme en témoigne le nombre de jours moyen annuel de brouillard :

- 104 à Mont de Marsan,
- 53 à Pau,
- 26 à Tarbes.

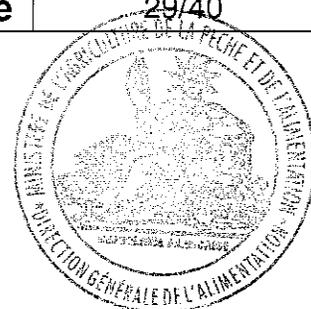
De même, si l'on s'éloigne vers l'Est, au niveau des Pyrénées centrales, du fait des altitudes plus importantes des massifs montagneux, le Foehn ne se manifeste plus qu'à quelques centaines de mètres de hauteur, et n'a alors plus le même impact sur le climat des zones de piémont.

Le Foehn, élément prédominant du climat local a donc une influence directe, par les variations du degré hygrométrique de l'air ainsi que l'alternance des températures qu'il entraîne, sur la maturation du jambon sec et la conservation de son moelleux caractéristique.

En conclusion, on peut discerner au niveau des Pays de l'Adour une unité climatique originale, avec un réseau hydrographique très dense, dont les traits caractéristiques permettent de la différencier des secteurs avoisinants : le "massif landais" où la forêt participe à la définition d'un climat original, les "collines du Gers et de l'Armagnac" qui bénéficient d'une chaleur et d'une sécheresse estivale déjà caractéristique du Centre de l'Aquitaine, le "plateau de Lannemezan" froid et humide qui se rattache à la montagne et qui se détache nettement du contexte climatique des Pays de l'Adour.

La similitude entre la région de Parme et celle du Bassin de l'Adour est illustrée par la dénomination particulière de l'aéroport de Bayonne : Biarritz-Parme. Cette conjonction mer-montagne est si importante qu'elle est à l'origine de cette phrase concernant le jambon de San Daniele "Si quelqu'un pouvait bouger la mer et la montagne, alors tout le monde pourrait faire un jambon comme ça".

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	29/40



2.6.1.3 - Comment cette réputation a perduré

Elle est l'héritage d'un savoir-faire qui s'est transmis depuis toujours de génération en génération dans les familles paysannes et rurales. Le jambon de Bayonne était la pièce noble de la provision familiale et les paysans mettaient un soin particulier à son élaboration.

Écoutons Jean-Jacques Cazaurang dans Pasteurs et Paysans béarnais (1965) : "L'égorgeur, comme le semeur, devait être habile dans ses fonctions, sûr dans son coup de main, de bon conseil pour les aides ; Comme le semeur, c'était un père de famille auquel succédait le fils aîné. Une bonne saignée, un bon découpage, un salage bien mené, et la vie était assurée pour l'année."

Il en est des techniques de salaison et de conservation comme des origines et des dénominations : elles sont multiples. En fait, elles varient d'une région à l'autre, d'un village à l'autre et même d'une famille à l'autre. Il faut, sans aucun doute, voir là le signe d'une très grande valorisation de ce produit.

Peu importe le mal que l'on s'est donné pour réussir la salaison si l'on ne respecte pas les phases de la lune. A la nouvelle lune, gare au ver et à l'"escauhé", l'échauffement. Il faut éviter soigneusement de se livrer à ce délicat travail du "pèle-porc" à la pleine lune.

Chantal Lopez, dans son étude historique (1989) indique : "ici, on le frotte à l'ail, là, on préfère, après l'avoir couvert de gros sel, bourrer de poivre les endroits à vif. Le but est le même : éviter que la "grande" mouche n'y glisse l'oeuf dont le ver piquera le jambon. Ailleurs encore, point de poivre mais un sac de toile à la maille serrée enveloppant une pièce que l'on a fait suer en la massant longuement avec la propre patte du porc."

Simin Palay, dans la Cuisine du Pays, (Marrimpouey jeune - 1970) recommande de frotter le jambon avec du sel de Salies pendant trois jours, une fois chaque jour, puis de le laisser reposer dans une cuve de 20 jours à un mois. Le laisser au sel une quarantaine de jours en le tournant et le retournant de temps en temps ; tel est le conseil de certains tandis que dans Le Cuisinier Landais (1893) cité par Chantal Lopez, on peut lire qu'"il faut laisser le jambon au sel un jour par livre, avant d'apprendre qu'il vaut mieux ne pas (le) peser et (l'y) laisser un mois environ."

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
Indication géographique protégée		



On le voit, les recettes préservent le secret du jambon. Et dans la large part de mystère qui demeure, s'inscrit le savoir-faire de la maîtresse de maison. Ce tour de main qui fait la différence, elle le tient de sa mère et elle-même ne le transmettra qu'à sa fille. Elle lui apprendra suivant la méthode ancestrale à envelopper "lou jambou", la pièce la plus importante de la "provision", dans un sac de toile et à le suspendre dans la cheminée ou à l'enfermer dans un coffre rempli de "brase" - qui le protégera des rongeurs mais lui donnera un petit goût âpre - ou bien dans du grain qui lui donnera un parfum subtil mais attirera les rats. Elle lui apprendra aussi, le calendrier liturgique et agricole auquel doit se plier strictement la conservation et la consommation du jambon.

Après la révolution française et depuis le début de l'ère industrielle, les modifications des modes de vie ont entraîné une évolution dans le rite du pèle-porc. De familial, ce dernier est devenu artisanal avec la multiplication de petits abattoirs municipaux dans les bourgs. Les charcutiers ont alors pris la relève pour la fabrication du fameux jambon de Bayonne.

Depuis 50 ans, s'est développée une production du jambon de Bayonne à partir d'artisans qui se sont spécialisés dans la salaison pour aboutir aujourd'hui à une fabrication industrielle. Ce sont les techniques modernes, notamment du froid, permettant la fabrication du jambon de Bayonne tout au long de l'année, qui ont permis cette évolution et la traduction d'un savoir-faire ancestral en méthode moderne d'obtention du produit.

2.6.1.4 - La réputation actuelle

Elle est due, d'une part à la renommée du jambon de Bayonne et d'autre part à son poids économique sur le marché des jambons secs en France.

- Renommée du jambon de Bayonne

La renommée du jambon de Bayonne n'est plus à faire, c'est le jambon sec le plus connu et le plus consommé en France, comme en témoignent les deux études citées ci-après.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	31/40



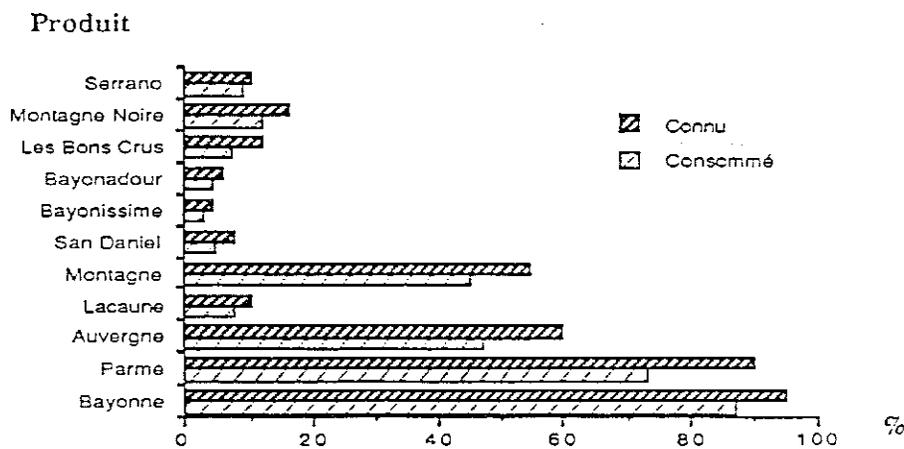
Etude ADIV (Octobre 1990)

Enquête consommateur réalisée du 5 au 8 décembre 1989, auprès d'un échantillon national de 800 personnes, échantillon représentatif de la population française suivant la méthode des quotas.

C'est le jambon de Bayonne qui possède de loin la notoriété la plus grande. En notoriété spontanée, 45 % des personnes le citent spontanément contre moins de 15 % pour les jambons de Parme, d'Auvergne et de Pays.

Il en est de même en notoriété assistée, (question posée avec plusieurs réponses possibles), 95 % des personnes interrogées le connaissent et 83 % le consomment. Le jambon de Parme arrive en deuxième position avec des pourcentages légèrement inférieurs. Les jambons d'Auvergne et de Montagne sont relativement moins cités : 45 à 60 % des personnes interrogées les connaissent et 25 à 45 % les consomment.

**Connaissance et consommation des jambons secs
(Etude ADIV - Octobre 1990)**



De plus, 80 % des personnes interrogées connaissent l'origine du jambon de Bayonne et placent sa fabrication dans le Sud-Ouest et plus particulièrement dans le Bassin de l'Adour.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version G du 15/11/95
	Indication géographique protégée	32/40



Etude INRA ESR Toulouse (1994)

Cette étude a été dirigée par M. Sylvander et financée par l'Association des Salaisonniers d'Auvergne avec la participation de l'Etat. Il s'agit également d'une enquête consommateur, réalisée du 7 au 18 mars 1994 par l'Institut de sondage I.S.L. auprès d'un échantillon de 2 000 personnes, échantillon représentatif de la population française suivant la méthode des quotas.

Cette étude confirme, cinq ans après, que le jambon de Bayonne reste de loin le jambon sec le plus connu en France : 40 % en notoriété spontanée et 87 % en notoriété assistée.

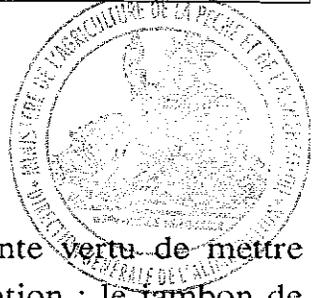
La notoriété spontanée et assistée du jambon

	Notoriété spontanée		Notoriété assistée	
	NB 2000	% V 100	NB 2000	% V 100
TOTAL				
Jambon de Bayonne	795	39,80	1 746	87,30
Jambon de Parme	483	24,10	1 456	72,80
Jambon d'Auvergne	135	6,70	660	33,00
Jambon des Ardennes	79	4,00	469	23,40
Jambon de Savoie	61	3,10	445	22,20
Jambon de Vendée	89	4,50	331	16,60
Jambon de Lacaune	36	1,80	183	9,20
Jambon Serrano	20	1,00	115	5,70
Autres	438	21,90	30	1,50
N.S.P.	689	34,40		

Ces deux études citées ci-dessus nous montrent la notoriété actuelle du jambon de Bayonne.

Mais pourquoi le jambon de Bayonne est-il si réputé et considéré comme une denrée de "demi-luxe", avant de devenir dès 1945 une denrée luxueuse ? D'abord, parce qu'il est délicieux et c'est certainement là une excellente raison. Ensuite, parce qu'il a été et est toujours consommé de différentes façons dans la cuisine du Sud-Ouest.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	33/40



Les usages du jambon de Bayonne

Certaines spécialités régionales ont la rare et étonnante vertu de mettre l'eau à la bouche et d'aiguiser l'appétit à leur simple évocation : le jambon de Bayonne en est la plus parfaite illustration.

A la fois rustique et raffiné, hors d'oeuvre ou plat principal, cuit ou cru, tel quel ou dessalé et sans sa bordure de gras, glacé ou à la broche, en pâté comme l'aiment les Parisiens, aux épinards ou aux petits pois, dans la piperade ou comme farce, en larges tranches chaudes, débordant d'un morceau de pain moelleux ou en petits dés parfumant une omelette, il comble tous les palais.

Ici, point de lassitude mais au contraire une perpétuelle découverte de saveurs nouvelles et multiples à l'image des différents visages qu'offre le Bassin de l'Adour, de la Chalosse à la Basse Navarre et de la Soule au Béarn.

Il ravit les plus délicats qui pourront dédaigner les premières tranches et le talon, comme les plus économes : le gras entre dans de nombreuses préparations relevant de la médecine populaire et la "crosse" donnera un fumet inégalable à la garbure.

"Lou jamboû pertout qué he boû." (Le jambon qui bonifie tout).

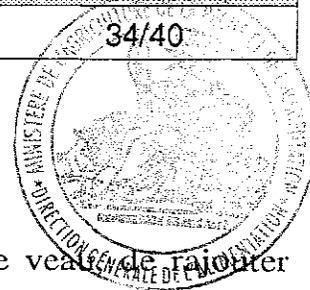
Le Conseil National des Arts Culinaires a lancé à la demande des ministères de l'Agriculture et de la Culture l'inventaire du patrimoine culinaire de la France pour recenser les savoir-faire authentiques du terroir. Le jambon de Bayonne sera en bonne place pour les produits de charcuteries-salaisons des Pays de l'Adour.

Nous donnons ci-après le témoignage de Michel Guérard, grand cuisinier français de Sainte-Eugénie Les Bains (Landes) et Président honoraire du Conseil National des Arts Culinaires.

"Ah, le jambon ! Depuis mon apprentissage, je garde toujours l'image émue d'un jambon braisé au porto dans sa braisière. Pour moi, qui vivais ma première approche des métiers de la bouche, c'était là le symbole même d'une cérémonie à la fois bourgeoise et royale.

Depuis, je conserve en mémoire dans mes papilles une place particulière pour le jambon et pour la viande de cochon. Viande noble qui sublime merveilleusement toutes préparations.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	34/40



Ainsi m'arrive-t-il encore, pour rehausser un ragoût de veau, d'ajouter un peu de cochon.

Et, dans ma carte, j'ai périodiquement des préparations comme le Jambon au coulis de truffes, le "Tournedos" de pied de cochon et la pomme de terre écrasée à l'huile d'olive ou bien encore, la Recuite de Cochon "Ivre d'Armagnac" compté aux fruits.

Et la diététique, me direz-vous ? Justement, il est plus sain de consommer une viande de porcs qui a déjà exsudé ses graisses qu'un quelconque plateau "vite fait" qui accumule féculents, sucres et ... stress.

Tout cela est une affaire d'éducation : le travail commencé dans les écoles sous l'égide du Centre National des Arts Culinaires est donc une bonne chose. Cela permettra aux jeunes Français de prendre conscience que l'on peut éduquer son palais comme on éduque son oreille à la musique ou son corps à la gymnastique, avec toutefois moins de peine... **Ils pourront alors savourer, en parfaite connaissance de cause, toute l'histoire gourmande de notre grande et belle région en dégustant avec révérence une tranche de Jambon de Bayonne au bon goût d'autant retrouvé...**"

• Importance de la production du Bassin de l'Adour

La fabrication du **jambon de Bayonne** est traditionnellement concentrée sur le Bassin de l'Adour et représente **20 % de l'ensemble des jambons secs produits en France** sous différentes dénominations (Ardennes, Savoie, Auvergne, Lacaune, de Pays, de Montagne, ...) ou marques (Aoste, Montagne Noire, ...).

Le tissu local des salaisoniers se compose bien sûr de fabricants industriels mais également artisanaux. On dénombre :

- 7 unités de taille industrielle qui traitent 850 000 jambons de Bayonne et représentent à elles seules trois cent emplois salariés directs.

- 16 artisans salaisoniers de taille moyenne qui traitent 200 000 jambons par an et représentent une centaine d'emplois.

- une centaine d'artisans charcutiers qui fabriquent les jambons distribués dans leurs propres magasins, soit 50 000 jambons par an.

Parmi ces salaisoniers, plusieurs d'entre eux sont en cours d'investissement afin d'augmenter leur capacité de production de jambon de Bayonne.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	35/40

La production actuelle des artisans et industriels du Bassin de l'Adour représente 8 000 tonnes pour une production nationale de 40 000 tonnes de jambons secs. De tout temps et encore aujourd'hui, l'approvisionnement des salaisoniers du Bassin de l'Adour pour la fabrication du jambon de Bayonne se fait à partir de porcs élevés et abattus dans le grand Sud-Ouest. Ce débouché des salaisoniers est très important pour la pérennisation de la production porcine.

2.6.2 - Caractéristiques qualitatives

La première caractéristique du jambon de Bayonne a été sa forme arrondie qui découlait de la découpe du Sud-Ouest. Découpe particulière issue des différentes utilisations faites par les paysans puis par les artisans en fonction des pièces nécessaires pour la charcuterie-salaison locale.

Mais sa caractéristique principale réside dans ses qualités organoleptiques : couleur homogène rose-rouge, peu salé, moelleux et fondant à la bouche avec un goût typé.

Ces qualités dépendent bien sûr des matières premières utilisées : cuisses de porcs plus lourds et plus gras, sel gemme du Bassin de l'Adour, ...

Elle dépendent également de la méthode de fabrication qui est issue d'un savoir-faire local, qui a utilisé au mieux les éléments favorables du climat de la région des Pays de l'Adour.

Tout comme d'autres provinces d'Europe Méridionale productrices de jambons secs réputés, le Bassin de l'Adour présente un certain nombre d'analogies :

- une zone de piémont adossée à de hautes montagnes : les Pyrénées,
- un bassin abrité et abondamment arrosé par les rivières issues des torrents montagneux,
- un climat tempéré par l'influence maritime,
- par contre, il a la particularité d'avoir, sous l'effet du Foehn, de fréquentes variations des températures et du degré hygrométrique de l'air : bref des poussées de fraîcheur et de douceur modérées permettant une alternance de phases de dessiccation et de repos.

Cette ambiance générale constitue sur le Bassin de l'Adour un milieu particulièrement propice à la bonne maturation des jambons secs et à la renommée du jambon de Bayonne et de son moelleux caractéristique lié au climat particulier du Bassin de l'Adour.

CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	36/40

En effet, l'alternance naturelle des conditions climatiques a toujours permis au jambon de Bayonne de sécher sans croûtage, gardant ainsi son moelleux caractéristique, avec une texture souple et une couleur homogène sur toute la surface de la tranche.

Cette méthode de fabrication sur le Bassin de l'Adour se différencie de celle d'autres salaisons qui sont séchées et affinées sous l'effet d'un vent continu (jambons de montagne) qui produit une dessiccation des pièces sans permettre un affinage lent par manque de périodes de "repos". Le micro-climat local, l'effet de Foehn, l'humidité importante du Bassin de l'Adour sont essentiels pour un bon développement des arômes du jambon de Bayonne.

La méthode d'obtention actuelle est la traduction fidèle et systématique de la méthode traditionnelle utilisée depuis toujours pour le jambon de Bayonne.



CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	37/40

2.7 - Structure de contrôle

Le Consortium du Jambon de Bayonne a confié le contrôle de la conformité des produits bénéficiant de l'IGP à un organisme certificateur indépendant CERTISUD, agréé par l'ETAT sur la base de sa conformité.

- aux dispositions prévues par le règlement CEE 2081/92 à l'article 10,
- à la norme EN 45011,
- à la loi du 3 janvier 1994.
- Nom : CERTISUD (Organisme Certificateur de produits agro-alimentaires).
- Adresse : 6 avenue Louis Sallenave - 64000 PAU
- Tél. : (33) 59.84.45.24 - Fax. : (33) 59.84.23.06

2.8 - Eléments spécifiques de l'étiquetage

En matière d'étiquetage, outre le respect de la législation en vigueur, le Consortium du Jambon de Bayonne définit ses propres règles que doivent respecter les entreprises :

- mentions obligatoires,
- forme et place du logo.

Il exige que l'étiquetage de tout Jambon de Bayonne, quel qu'en soit la présentation, contienne au minimum les indications suivantes :

- la dénomination de vente "**Jambon de Bayonne**" en Français obligatoirement, avec une éventuelle traduction pour les produits destinés à l'exportation. La mention jambon de Bayonne doit être écrite en caractères d'une taille au minimum égale à 50 % de la taille des caractères de la marque de l'entreprise et située à proximité de celle-ci :

- la mention "Indication Géographique Protégée",
- la mention "séché et affiné dans le Bassin de l'Adour",
- la mention "certifié par" suivie du nom et de l'adresse de l'Organisme Certificateur,

- le logo du Consortium du jambon de Bayonne constitué d'un ovale (18 x 25 mm minimum) portant la mention Bayonne (noir) et la croix basque à l'intérieur (rouge).



CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	38/40

2.9 - Exigences à respecter

2.9.1 - Le jambon de Bayonne : un produit certifié

Dans le cadre de la législation nationale, le jambon de Bayonne fait l'objet d'une démarche de **certification**. Par cette démarche, d'une part, la Commission Nationale des Labels et des Certifications de Produits Agricoles et Alimentaires (CNLC) en approuvant le présent cahier des charges assure la réelle spécificité du jambon de Bayonne. D'autre part, cette démarche garantit la mise en place d'un dispositif de contrôle rigoureux, fiable et reconnu.

2.9.2 - Les garanties d'un produit certifié

• Un organisme certificateur conforme

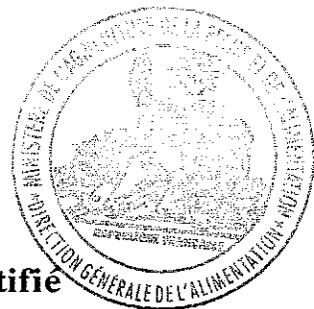
Le jambon de Bayonne fait donc l'objet d'un contrôle et d'un suivi par un organisme certificateur conforme à la loi du 3 janvier 1994 et à la norme EN 45011 garantissant son indépendance, son impartialité et sa compétence.

• Le rôle de la CNLC

Enfin, dans le cadre de la législation française, la CNLC a pour mission :

- d'une part, de veiller à ce que le cahier des charges apporte une réelle spécificité du produit dans le cadre de la certification ; en conséquence, toute modification du cahier des charges par le Syndicat de Défense du Jambon de Bayonne doit lui être soumis ;

- d'autre part, d'accréditer et de renouveler l'accréditation de l'organisme certificateur en fonction de son aptitude à répondre aux exigences de la norme EN 45011 et à la loi du 3 janvier 1994.



CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	39/40

Bibliographie

La documentation utilisée dans ce document est tirée

- **du livre d'or du jambon de Bayonne**, Louis Laborde Balen, éditions CERPIC, juin 1991, 10 place Gramont 64000 PAU

- **des travaux suivants :**

"petite et grande histoire d'un jambon sec : le jambon de Bayonne" par Chantal Lopez, Docteur en histoire, avec la collaboration de M. PAPY (Maître de conférence au département d'histoire de la Faculté des Lettres et des Sciences Humaines à l'Université de Pau et des Pays de l'Adour, juillet 1988 - mai 1989).

"Caractères et nuances du climat des Pays de l'Adour" par Jean-Claude Jaffrezo, travail de recherche de Licence de géographie effectué sous la direction de M. Francis Chauvelier, Docteur ès Lettres, (novembre 1988 - mars 1989 - UA 911 du CNRS-Université de Pau et des Pays de l'Adour).

"Géologie du Bassin de l'Adour" (octobre 1988 - février 1989 au GIE Interprofessionnel Porcin d'Aquitaine) par Raoul Deloffre, Docteur ès Sciences, également auteur du "guide Géologique Aquitaine occidentale - Béarn - Pays Basque (1978), et d'une thèse sur "le Flysh du crétacé supérieur situé entre Lousun et le gave de Mauléon".

"Caractérisation du sel utilisé pour la salaison du jambon de Bayonne" par Dominique Cussey-Geisler, Maître de conférence en Sciences de la terre, Docteur d'Etat ès Sciences naturelles et Marie-Hélène Grimaldi, Docteur de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour - Géologie des matières premières minérales et énergétiques (U.P.P.A., Centre universitaire de Recherche scientifique, Laboratoire de géodynamique et modélisation des Bassins sédimentaires, juillet 1989).



CONSORTIUM du Jambon de Bayonne	Jambon de Bayonne	Version C du 15/11/95
	Indication géographique protégée	40/40



• des publications suivantes :

"Aubert D. et Debailleul G., 1977 : la place des groupements de producteurs dans la stratégie d'une grande firme d'alimentation animale. Institut National de la Recherche Agronomique, Paris et Rennes, 123 pages.

"Castaing J., 1989 : Influence du taux d'incorporation de maïs dans les régimes alimentaires sur la composition du gras de bardière. Réseau d'Expérimentation Porcine d'Aquitaine, Pau, 7 pages.

"Castaing J. et Grosjean F., 1988 : influence de la céréale (maïs, blé, orge) sur la composition du gras de bardière et les qualités organoleptiques du jambon sec. Journées Rech. Porcine en France, 20, 285-290.

"Marouby H. et Teffene O., 1995 : alimentation porcine : situations régionales et utilisation de la S.A.U. Techni-Porc, 18.1.95, 4-5.

" ONIC, 1994 : utilisation régionale de céréales par les fabricants d'aliments du bétail, Campagnes 1993/1994. Paris, 2 pages.

" Zert P. et Coll., 1966 : aspects économiques de la production porcine. Institut Technique du Porc, 216 pages.



ANNEXE n° 1

1.1 - Statuts du Consortium du jambon de Bayonne

1.2 - Composition du Conseil d'Administration du Consortium du jambon de Bayonne

SYNDICAT DE DEFENSE DU JAMBON DE BAYONNE

Article 1 : DENOMINATION

Il est fondé entre les adhérents aux présents statuts, un syndicat professionnel régi conformément : au livre IV du Code du travail, à la loi du 21 mars 1884, et par les dispositions législatives et réglementaires relatives aux Syndicats et au Droit Syndical, ayant pour titre :

Syndicat de Défense du Jambon de Bayonne

Article 2 : OBJET

Ce Syndicat a pour objet :

2.1 la reconnaissance, la défense et la promotion du jambon de Bayonne en tant qu'Appellation d'Origine et notamment :

- * de son origine
- * de sa dénomination
- * des usages locaux, loyaux et constants
- * de la qualité et des caractères du produit
- * des indications et caractéristiques propres au produit et à l'appellation

2.2 de veiller à :

- la délimitation des aires géographiques d'élevage des porcs et de sèche des jambons
- la détermination :
 - * des conditions d'élevage des animaux ainsi que
 - * des conditions de sèche, d'affinage, d'agrément des jambons
- la détermination des conditions d'identification et de suivi des animaux, jambons, ou produits commercialisés

2.3 de représenter les Intérêts de tous ceux qui concourent à la production du jambon de Bayonne et de ses composants.

2.4 d'entreprendre et mettre en oeuvre toute action visant à la protection et à la promotion du jambon de Bayonne.

2.5 de défendre plus généralement l'ensemble des intérêts matériels, moraux, économiques et professionnels de ses adhérents, sans que l'énumération qui précède soit limitative.

Article 3 : SIEGE SOCIAL

Le siège social est fixé au siège administratif du
GIE Interprofessionnel Porcin d'Aquitaine :
6 avenue Louis SALLENAVE
64000 PAU

Le siège social ne pourra pas être transféré hors des limites de la zone géographique de sèche des jambons de Bayonne.

Article 4 : DUREE

Le Syndicat est constitué pour une durée illimitée.
Le Syndicat fonctionnera à partir du jour du dépôt des statuts.

Article 5 : COMPOSITION

Le Syndicat se compose de membres adhérents représentés par des personnes physiques ou morales, ayant la qualité de producteurs d'aliment, de porcs ou de jambons, destinés au jambon de Bayonne :

- fabricants d'aliment
- éleveurs de porcs
- groupements de producteurs
- abatteurs-découpeurs de jambons
- salaisonniers

Le nombre de membres adhérents n'est pas limité.

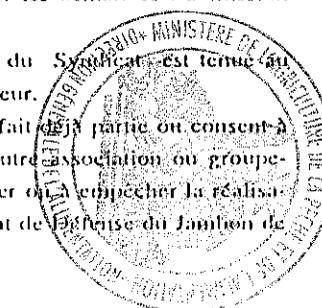
Article 6 : ADMISSION

Tout producteur d'aliment, de porcs ou de jambons destinés au jambon de Bayonne et respectivement situé dans la zone d'élevage des porcs ou de sèche des jambons peut être membre du Syndicat.

Pour faire partie du Syndicat, il faut être agréé par le bureau ou le Conseil d'Administration qui statuent, sur les demandes d'admission présentées.

Toute personne admise comme membre du Syndicat est tenue au respect des statuts et du règlement intérieur.

Nul ne peut faire partie du Syndicat s'il fait déjà partie ou consent à faire partie d'un Syndicat ou de toute autre association ou groupement dont l'action serait de nature à gêner ou à empêcher la réalisation des buts poursuivis par le Syndicat de Défense du Jambon de Bayonne.



Article 7 : RADIATIONS

La qualité de membre se perd par :

- a) démission signifiée par lettre recommandée avec Accusé de Réception au Président,
- b) le décès,
- c) la radiation prononcée par le Conseil d'Administration pour non paiement de la cotisation, pour manquement grave aux dispositions statutaires ou réglementaires régissant le Syndicat ; l'intéressé ayant été invité, par lettre recommandée avec Accusé de Réception, à se présenter devant le bureau ou le Conseil d'Administration pour fournir des explications.

Il en sera de même au cas où un membre du Syndicat porterait par ses agissements, activités ou propos, un préjudice matériel ou moral au Syndicat ou à l'Appellation d'Origine.

Lorsque le membre est administrateur, c'est l'Assemblée Générale qui est compétente pour statuer et le cas échéant, révoquer ce dernier.

Article 8 : OBLIGATION des ADHERENTS

Tout adhérent au Syndicat a pour devoir :

- de participer aux travaux du Syndicat en participant aux assemblées et séances,
- de soutenir en toutes circonstances les revendications formulées par le Syndicat,
- de payer ses cotisations ou contrepartie financière.

Article 9 : RESSOURCES

Les ressources du Syndicat peuvent se composer :

- 1) des cotisations de ses membres,
- 2) des subventions qui pourraient lui être accordées par l'Etat ou les collectivités publiques,
- 3) du revenu de ses biens,
- 4) des sommes perçues en contrepartie des prestations fournies par le Syndicat,
- 5) de toutes autres ressources autorisées par les textes législatifs et réglementaires.

Handwritten signatures and initials:
Lm
H
JAD

Article 10 : ORGANISATION

Le Syndicat est dirigé par un conseil de 18 membres maximum, dont :

- 7 membres représentant les éleveurs de porcs,
- 2 membres représentant les fabricants d'aliment,
- 2 membres représentant les abatteurs-découpeurs de jambons,
- 7 membres représentant les salaisonniers.

Cette même proportion de représentants sera respectée si le Conseil a moins de 18-membres.

Les membres du Conseil d'Administration sont élus pour 3 ans par l'Assemblée Générale à la majorité absolue des voix d'adhérents présents ou représentés; les membres sortants sont rééligibles.

Pour être membre du Conseil, les adhérents doivent être de nationalité française, majeurs, jouissant de leurs droits civiques et ne pas avoir fait l'objet de condamnation pour fraude fiscale ou commerciale.

En cas de vacances, le Conseil pourvoit provisoirement au remplacement de ses membres. Il est procédé à leur remplacement définitif par la plus prochaine Assemblée Générale. Les pouvoirs des membres ainsi élus prennent fin à l'époque où devrait normalement expirer le mandat des membres remplacés.

Le Conseil d'Administration peut choisir parmi ses membres, au scrutin secret, un bureau composé de :

- 1) 1 Président,
- 2) 1 ou plusieurs Vice-Présidents,
- 3) 1 Secrétaire et, s'il y a lieu, des Secrétaire Adjoint(s)
- 4) 1 Trésorier, et, si besoin est, un Trésorier Adjoint

Le Président du Conseil d'Administration est également Président du bureau.

Le bureau est responsable de ses actes devant le Conseil d'Administration.



Le Premier Conseil d'Administration est composé de :

M. Bernard DUPONT	Président
M. Jean Pierre ARNAUD	Vice-Président
M. Louis FERRAND	Vice-Président
M. Marcel LACOSTILLE	Vice-Président
M. Louis BONOMELLI	Secrétaire
M. Gérard TEILLAC	Secrétaire Adjoint
M. Jean BORDES	Secrétaire Adjoint
M. Jean Pierre PARGADE	Trésorier
M. Jean CHABAGNO	Trésorier Adjoint

Membres : M. Jean-François RENAUD, M. Michel TESTUT,
M. Jean-Baptiste ESQUER, M. Pierre OTEIZA,
M. Abel CAUBIOS, M. Jean-Louis PEYROT,
M. Gérard BAILLET, M. André CANDAU,
M. Hugues SALLIER.

Article 11 : REUNION du CONSEIL d'ADMINISTRATION

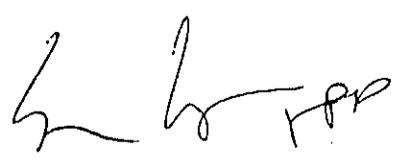
Le Conseil d'Administration se réunit aussi souvent que l'intérêt du Syndicat l'exige et une fois au moins tous les six mois, sur convocation du Président, ou sur la demande du quart de ses membres.

Les décisions sont prises à la majorité des voix : en cas de partage, la voix du Président est prépondérante.

Le Conseil délibère valablement lorsque 7 membres au moins sont présents dont 3 éleveurs de porcs et 3 salaisonniers.

Article 12 : GRATUITÉ du MANDAT

Les membres du Conseil d'Administration et du bureau exercent leurs fonctions gratuitement. Toutefois, les frais et débours occasionnés par l'accomplissement de leur mandat peuvent être remboursés sur état certifié dans des conditions fixées par le Conseil d'Administration.

3


Article 13 : POUVOIRS et ATTRIBUTIONS du CONSEIL

Le Conseil administre le Syndicat et les affaires associatives.

Il prend toutes décisions et mesures relatives au Syndicat et à son patrimoine.

Il peut déléguer tout ou partie de ses pouvoirs au bureau et lui accorder ou refuser toutes autorisations et a le droit de se faire rendre compte de leurs actes.

Il établit s'il y a lieu, le règlement intérieur et prépare les résolutions à soumettre à l'Assemblée Générale.

Il exécute toutes les opérations et actes décidés par l'Assemblée Générale, et a le pouvoir de décision et d'exécution pour accomplir tout ce qui n'est pas expressément de la compétence de l'Assemblée.

Article 14 : ATTRIBUTIONS du BUREAU et du PRESIDENT

Le bureau peut :

- gérer et administrer au nom du Conseil le patrimoine du Syndicat,
- exécuter les décisions du Conseil,
- décider de l'emploi des fonds disponibles,
- dresser le budget,
- ordonner les dépenses et les recouvrements,
- accepter les dons, legs, subventions,
- réaliser les acquisitions et les aliénations.

Il présente chaque année un rapport à l'Assemblée Générale sur la situation générale du Syndicat et les opérations financières.

Le Président représente le Syndicat dans tous les actes, vis à vis des tiers ou des administrations, et en justice.

Il a la faculté de consentir, sous sa responsabilité, toutes substitutions ou délégations spéciales.

Il ordonne les dépenses et recouvrements.



En cas de constatation d'excédents, ceux-ci seront portés dans un poste de réserves ; en aucun cas, ils ne pourront donner lieu à distribution.

Article 19: REGLEMENT INTERIEUR

Un règlement intérieur peut être établi par le Conseil d'Administration, qui le fait alors approuver par l'Assemblée Générale Ordinaire.

Ce règlement éventuel est destiné à fixer les divers points non prévus par les statuts, notamment ceux qui ont trait à l'administration interne du Syndicat.

Article 20: DISSOLUTION

En cas de dissolution prononcée par les deux tiers au moins des membres présents à l'Assemblée Générale, un ou plusieurs liquidateurs sont nommés par celle-ci, et l'actif, s'il y a lieu, est dévolu à un autre Syndicat de la filière porcine.

Article 21: FORMALITES

Le Président, au nom du Conseil d'Administration, est chargé de remplir toutes les formalités de déclaration et de publication prescrites par la législation en vigueur. Tous pouvoirs sont donnés au porteur des présentes à l'effet d'effectuer ces formalités.

Fait à Pau,
le 15 avril 1991

Le Président,

Herrard DUPONT

Le Secrétaire,

(Signature)

Louis BONOMELLI

CERTIFIÉ CONFORME

Dossier déposé :

- à la Mairie de PAU, le 23 avril 91 en 4 exemplaires,
pour transcription à la conservation des hypothèques ainsi qu'au Procureur de la République.

AL'ORIGINE



(Signature)

COMPTE RENDU du CONSEIL d'ADMINISTRATION
du SYNDICAT de DEFENSE du JAMBON de BAYONNE
le 7 JUIN 1995 à PAU à 10 h 30

EXTRAIT



VI - Questions diverses

1) Résolution : Dénomination

Le Syndicat de Défense du Jambon de Bayonne conserve la forme juridique de Syndicat, régie conformément à la loi du 21/3/84, avec l'approbation de l'ensemble des membres du Conseil, il prend la dénomination :

"CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE"

Fait à Pau, le 19 juin 1995

CERTIFIÉ CONFORME

À L'ORIGINAL

Le Président,

Bernard DUPONT

**COMPTE RENDU du CONSEIL d'ADMINISTRATION
du SYNDICAT de DEFENSE du JAMBON de BAYONNE
le 5 JANVIER 1994 à PAU à 12 h 30**

EXTRAIT



IV - Modification des statuts

L'Assemblée décide de modifier l'article 21 des statuts en élargissant l'activité du Syndicat aux I.G.P. (Article 21).

Fait à Pau, le 19 juin 1995

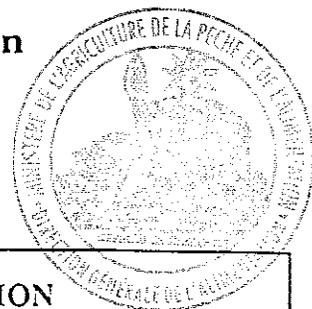
CERTIFIÉ CO...

A L'ORIGINAL

Le Président,

Bernard DUPONT

**Composition du Conseil d'Administration
du Consortium du Jambon de Bayonne
- Renouvellement du 7 juin 1995 -**



CONSEIL D'ADMINISTRATION			
		MEMBRES	GROUPE REPRESENTE
ELEVEURS	7	BORDES Jean RENAUD Jean-François COURADES Michel DUPONT Bernard NOUQUE André TEILLAC Gérard PARGADE Jean-Pierre	LUR BERRI PERIGORD PORC FIPSO ELEVAGE CEPSO GAPP SECTION PORCINE FRSEA CHAMBRE REGIONALE d'AGRICULTURE
FABRICATION ALIMENT DU BETAIL	2	AUBART Christian DURAND Hervé	SANDERS ADOUR SNAD
ABATTEURS - DECOUPEURS DE JAMBON	2	FERRAND Louis FARGEOT Serge	FIPSO INDUSTRIE BIGARD-ARCADIE
SALAISSONNIERS	7	ESQUER Jean-Baptiste OTEIZA Pierre ALLAIS Robert représenté par M.Stocker BAILLET Gérard BONOMELLI Louis LESOUEF Henri CHABAGNO Jean	SYND BOUCHER-CHARCUTIER SARL OTEIZA CHEVALLIER S.A. S.A. BAILLET SALAISSONS PYRENEENNES SAL. MONTAGNE NOIRE PYRENEES IBAIONA



ANNEXE n° 2

Toute la filière s'engage

- 1.1 - Représentation de la filière
au sein du Consortium du jambon de Bayonne p. 1
- 1.2 - Respect du cahier des charges et de la traçabilité p. 2
- 1.3 - Mise en place de relations économiques étroites et efficaces p. 4

Toute la filière s'engage



Autour de l'objectif unique de défense et de promotion du jambon de Bayonne, le Consortium réunit **toute la filière** : industriels de l'alimentation animale, producteurs et groupements de producteurs, abatteurs-découpeurs et salaisonniers.

Cette démarche de filière se concrétise de trois manières différentes :

- par la **représentation de tous les maillons de la filière au sein du Consortium du jambon de Bayonne** ;
- par la participation active de tous les maillons au **respect du cahier des charges** du jambon de Bayonne et, en particulier, de la **traçabilité** ;
- par la mise en place de **courants commerciaux étroits** entre les différents maillons de la filière.

1.1- Représentation de la filière au sein du Consortium du jambon de Bayonne

Beaucoup moins concentrée que son homologue de l'Ouest, la filière porcine du Sud-Ouest de la France se compose d'un grand nombre d'opérateurs. En 1995, parmi les opérateurs significatifs, on compte :

- 34 fabricants produisant 470 000 tonnes d'aliment composé ;
- 3 221 producteurs adhérant à 25 groupements de producteurs et se répartissant en 1 439 naisseurs, 54 post-sevreurs, 905 naisseurs-engraisseurs et 823 engraisseurs, pour une production totale de **1,6 million de porcs** (soit la production d'un seul des groupements bretons les plus importants) ;
- 31 abattoirs traitant 1,6 million de porcs dont environ **50% sont sélectionnés pour la transformation en jambon de Bayonne** ;
- 23 salaisonniers de taille moyenne à grande, auxquels il convient d'ajouter environ une centaine d'artisans charcutiers qui fabriquent les jambons qu'ils vendent dans leurs propres magasins, pour une production totale de **1,1 million de jambons secs** par an.

Parmi ces opérateurs, une majorité est concernée par le jambon de Bayonne et par la démarche initiée par le Consortium du jambon de Bayonne. Celui-ci reflète donc la diversité des maillons de la filière et la pluralité des acteurs de chaque maillon.

La défense et la promotion du jambon de Bayonne constitue donc depuis l'origine une démarche de filière et une démarche collective. Ainsi, depuis sa création, le Consortium du jambon de Bayonne dispose d'un conseil d'administration représentant les différents maillons et les différentes organisations. Lors du dernier renouvellement, le 7 juin 1995, ce principe a été maintenu, puisque le conseil d'administration se compose de 7 éleveurs représentant des groupements de producteurs, de 2 représentants des industriels de l'alimentation animale, de 2 représentants des abatteurs-découpeurs et de 7 représentants des salaisonniers, un représentant de la DRAF participant également aux travaux du conseil.

Dans le même temps, les professionnels ont souhaité donner au Syndicat de départ la dénomination de Consortium du jambon de Bayonne, par analogie avec les autres organisations européennes existant dans le domaine du jambon sec. Ce nouveau nom ne modifie en rien ni l'objet, ni la structure juridique, ni la composition du Syndicat d'origine.

1.2- Respect du cahier des charges et de la traçabilité

L'élaboration du jambon de Bayonne définie dans le cahier des charges conçu par le Consortium, met à contribution tous les maillons de la filière et leur confère des responsabilités essentielles dans la conformité du produit à la tradition du jambon de Bayonne.

Les quelques exemples suivants illustrent la participation de tous les maillons de la filière à l'élaboration du produit :

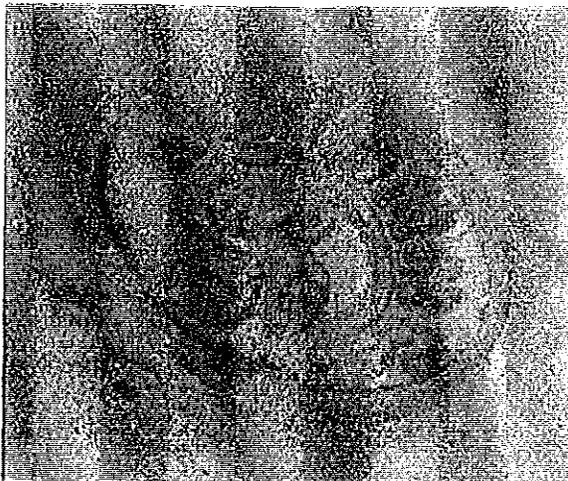
- les fabricants d'aliments incorporent au moins 60% de céréales, issues de céréales et pois, excluent l'huile de poisson et limitent la teneur d'acide linoléique à au plus 1,9% du total des acides gras ;
- les producteurs nourrissent leurs porcs avec l'aliment mentionné plus haut, que celui-ci soit fabriqué à la ferme ou acheté à l'extérieur ;
- les abatteurs garantissent les conditions de réception (attente supérieure ou égale à 3 heures) et d'abattage des porcs ;
- les découpeurs assurent la conformité des jambons frais pour les critères aspect extérieur, coupe, épaisseur et qualité du gras et poids ;
- les salaisonniers transforment le jambon frais en jambon de Bayonne selon le cahier des charges arrêté par le Consortium (type de sel, durée de fabrication) et veillent aux respects des critères physico-chimiques, microbiologiques et organoleptiques du produit fini.



TRAÇABILITÉ DU PRODUIT



1. Marquage indélébile des jambons effectué par l'éleveur sur les porcelets.



2. Marquage des jambons frais à l'abattoir par les découpeurs (plomb) et apposition du logo Bayonne sur les jambons secs certifiés chez le salaisonnier.



3. Marquage de la date de mise au sel des jambons par les salaisonniers, exemple des établissements Chevallier Orthez : 16.12.93. On remarque le tampon sanitaire de l'abattoir d'origine (24.10 Société Testut - Dordogne).

De même, la traçabilité du produit et la garantie apportée au consommateur quand à son origine et au respect du cahier des charges, sont assurées grâce à la collaboration de trois acteurs de la filière (*confer* figure n°2) :

- **l'éleveur tatoue** de manière indélébile les porcelets sur les deux jambons pour assurer un marquage restant sur le produit tout au long de sa transformation, ce qui distingue les porcs destinés au jambon de Bayonne des autres porcs, simplement frappés sur les longes avant leur départ à l'abattoir ;

- **le découpeur pose un plomb** sur tous les jambons frais conformes aux exigences du Consortium ;

- **le salaisonnier marque au feu** les jambons lors de leur mise au sel.

1.3- Mise en place de relations économiques étroites et efficaces

Au sein de la zone de production définie par le Consortium, les relations économiques entre groupements de producteurs, abatteurs-découpeurs et salaisonniers sont très étroites (*confer* carte n°7). Pour ne reprendre que les courants d'échanges essentiels, les salaisonniers de la zone de sèche s'approvisionnent auprès de 4 sources principales, présentées ici par ordre d'importance décroissante :

- les abattoirs du Bassin de l'Adour lui-même (Sauveterre, Beaumarchés, Bayonne, Pau, Hagetmau), eux-mêmes principalement approvisionnés en porcs charcutiers par les groupements de producteurs des Pyrénées-Atlantiques, des Landes, du Gers et des Hautes-Pyrénées ;

- les abattoirs du nord de la région Aquitaine (Thiviers, Saint-Vincent de Cosse, Bergerac et La Réole), eux-mêmes principalement approvisionnés en porcs charcutiers par les groupements de producteurs de Dordogne, du Lot, de Corrèze, de Haute-Vienne, du Lot-et-Garonne et de Gironde ;

- les abattoirs des Deux-Sèvres (Celles sur Belle, Saint-Maixent), eux-mêmes principalement approvisionnés en porcs charcutiers par les groupements de producteurs des Deux-Sèvres, de la Vienne, des Charentes, et de Dordogne ;

- les abattoirs du nord-ouest de Midi-Pyrénées (Capdenac, Rodez et Castelnaudary), eux-mêmes principalement approvisionnés en porcs charcutiers par les groupements de producteurs de l'Aveyron, du Tarn, du Lot, du Cantal, du Tarn-et-Garonne et de l'Aude.

Plusieurs exemples de ces relations contractuelles figurent dans l'annexe n°4.

Pour rendre ces relations économiques plus efficaces, la plupart des entreprises impliquées dans la filière ont adopté des grilles de paiement spécifiques (*confer* tableau n°1), définies par les interprofessions régionales et adaptées au marché du jambon sec.

En effet, le système de paiement des porcs qui fait référence en France (grille Uniporc Ouest) a été entièrement conçu pour les besoins de la filière Ouest de la France, c'est à dire dans la perspective de la fourniture de viande fraîche et de jambons frais pour la transformation en jambons cuits. Il privilégie donc les porcs légers et maigres.

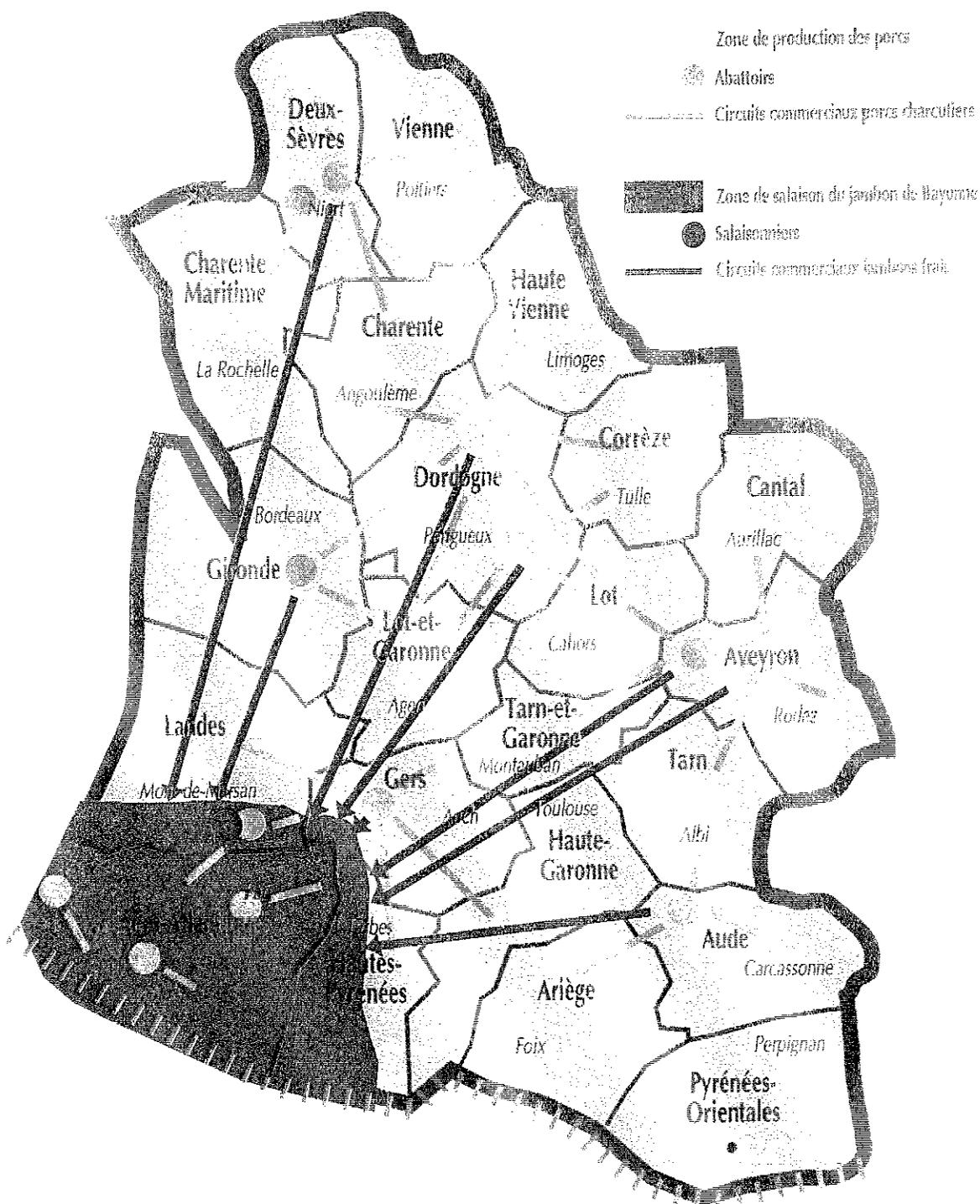
Au contraire, les grilles mises en place dans la zone de la filière porcine du Sud-Ouest de la France, favorisent des porcs plus lourds et plus gras :

- la limite de poids supérieure pour bénéficier du paiement le plus élevé atteint 103 Kg, contre 95 pour la grille Uniporc Ouest ;
- les pourcentages de muscle les mieux valorisés ne dépassent pas 56% de muscle, contre 60% pour la grille "Uniporc Ouest".

A titre d'exemple concret, un producteur livrant dans la zone Sud-Ouest un porc charcutier de 102 Kg de carcasse (soit environ 130 Kg vif) à 54% de muscle — ce qui correspond à un porc adapté à la production de jambon sec — percevra 1,10 franc de plus que s'il avait livré ce porc dans la zone Ouest, soit 11,2% de plus-value. A l'inverse, un producteur livrant dans la zone Ouest un porc charcutier de 77 Kg de carcasse (soit environ 95 Kg vif) à 60% de muscle — ce qui correspond à un porc adapté à la production de jambon cuit — percevra 95 centimes de plus par kilo, que s'il avait livré ce porc dans la zone Sud-Ouest, soit une plus value de 10,6%.

Ces chiffres montrent que les différences de grille de paiement constituent un instrument puissant de l'adaptation de la filière du Sud-Ouest de la France à l'élaboration de jambons secs de qualité.

SYNTHÈSE DES PRINCIPAUX COURANTS COMMERCIAUX LIÉS AU JAMBON DE BAYONNE AU SEIN DE LA ZONE DE PRODUCTION DÉFINIE PAR LE CONSORTIUM



Source : Consortium du jambon de Bayonne, 1995

Tableau n°1

Comparaison de deux grilles de paiement
utilisées dans la zone de production définie par le Consortium
par rapport à la grille de référence "Uniporc Ouest"



% DE MAIGRE	VALEUR DE POINT DE MUSCLE (CENTIMES)		
	INPAQ 1/04/93	MIDIPORC 9/09/94	UNIPORC Ouest 4/07/94
60	+ 70	+ 110	+ 125
59	+ 70	+ 110	+ 125
58	+ 70	+ 110	+ 125
57	+ 90	+ 120	+ 120
56	+ 110	+ 115	+ 110
55	+ 125	+ 105	+ 95
54	+ 120	+ 80	+ 70
53	+ 80	+ 60	+ 45
52	+ 40	+ 40	+ 25
51	+ 20	+ 20	+ 10
50	BASE 0	BASE 0	BASE 0
49	- 25	- 25	- 25
48	- 50	- 50	- 50
47	- 75	- 75	- 75
46	- 100	- 100	- 100
45	- 125	- 125	- 125
44	- 150	- 150	- 250
43	- 175	- 175	- 250
42	- 200	- 200	- 250
41	- 225	- 225	- 250
40	- 250	- 250	- 250

La grille UNIPORC Ouest favorise les porcs à très fort pourcentage de muscle : les meilleures plus-values sont obtenues avec les porcs ayant de 58 à 60 % de muscle.

Les grilles INPAQ et MIDIPORC favorisent au contraire la valorisation de porcs plus gras entre 53 et 57 % de muscle.



Conclusion

La démarche du Consortium pour la défense et la promotion du jambon de Bayonne respecte trois principes fondamentaux :

- la **typicité du produit**, par la rigueur du cahier des charges et la délimitation **d'une zone de sèche des jambons et d'une zone d'élevage des porcs** ;

- **l'engagement de toute la filière** — alimentation, production, abattage, découpe et salaison — autour de l'objectif de l'I.G.P. ;

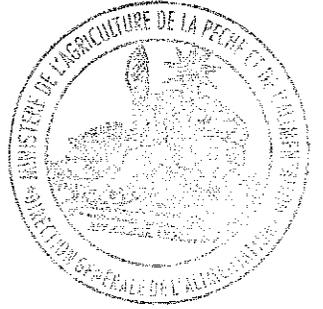
- la **représentation de tous les acteurs de la filière** quel que soit le maillon, quel que soit la taille de l'entreprise, de l'artisan à l'industriel.

L'I.G.P. jambon de Bayonne constitue potentiellement un facteur de **revitalisation des zones rurales** :

- en maintenant et en permettant un développement de la production porcine valorisant les céréales des exploitants agricoles petits et moyens ;

- en permettant aux artisans du Bassin de l'Adour de maintenir l'emploi et l'activité ;

- en permettant aux salaisonniers du Bassin de l'Adour de faire face à la concurrence des fabricants des autres régions européennes qui bénéficient déjà d'une protection de leurs dénominations.



ANNEXE n° 3

Une zone de production cohérente

- | | |
|--|------|
| 1.1 - Une même finalité :
l'élaboration de jambons secs | p. 1 |
| 1.2 - Une unité géographique et climatique | p. 3 |
| 1.3 - Une unité économique et humaine | p. 6 |

Une zone de production cohérente



1.1- Une même finalité : l'élaboration de jambons secs

Le Consortium du jambon de Bayonne a délimité la zone de production des porcs pouvant être transformés en jambon de Bayonne de la manière suivante (*confer* carte n°1) : limitée au sud par la chaîne pyrénéenne et à l'ouest par l'océan Atlantique, la zone comprend les départements suivants, du sud au nord et d'ouest en est : Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Haute-Garonne, Ariège, Pyrénées-Orientales, Landes, Gers, Aude, Gironde, Lot-et-Garonne, Tarn-et-Garonne, Tarn, Charente-Maritime, Charente, Dordogne, Lot, Aveyron, Deux-Sèvres, Vienne, Haute-Vienne, Corrèze et Cantal.

Cette zone a été déterminée sur la base du bassin de production de la **filiale porcine du Sud-Ouest de la France**. L'origine de cette filière est très ancienne : les premières scènes de "pèle-porc" sont décrites dès avant le Moyen-Age. Le jambon sec représente alors un moyen commode de stocker de la viande, puis devient une monnaie d'échange et de paiement des dîmes et des baux. L'introduction du maïs en Europe (vers 1500), plante très productive qui se développe dans tout le bassin aquitain, permet aux éleveurs d'engraisser et de commercialiser plus de porcs. Les **jambons secs des PAYS de l'Adour** prennent progressivement l'appellation de leur lieu de commercialisation : Bayonne.

A partir des années 50, la production porcine se développe en France selon deux modèles différents.

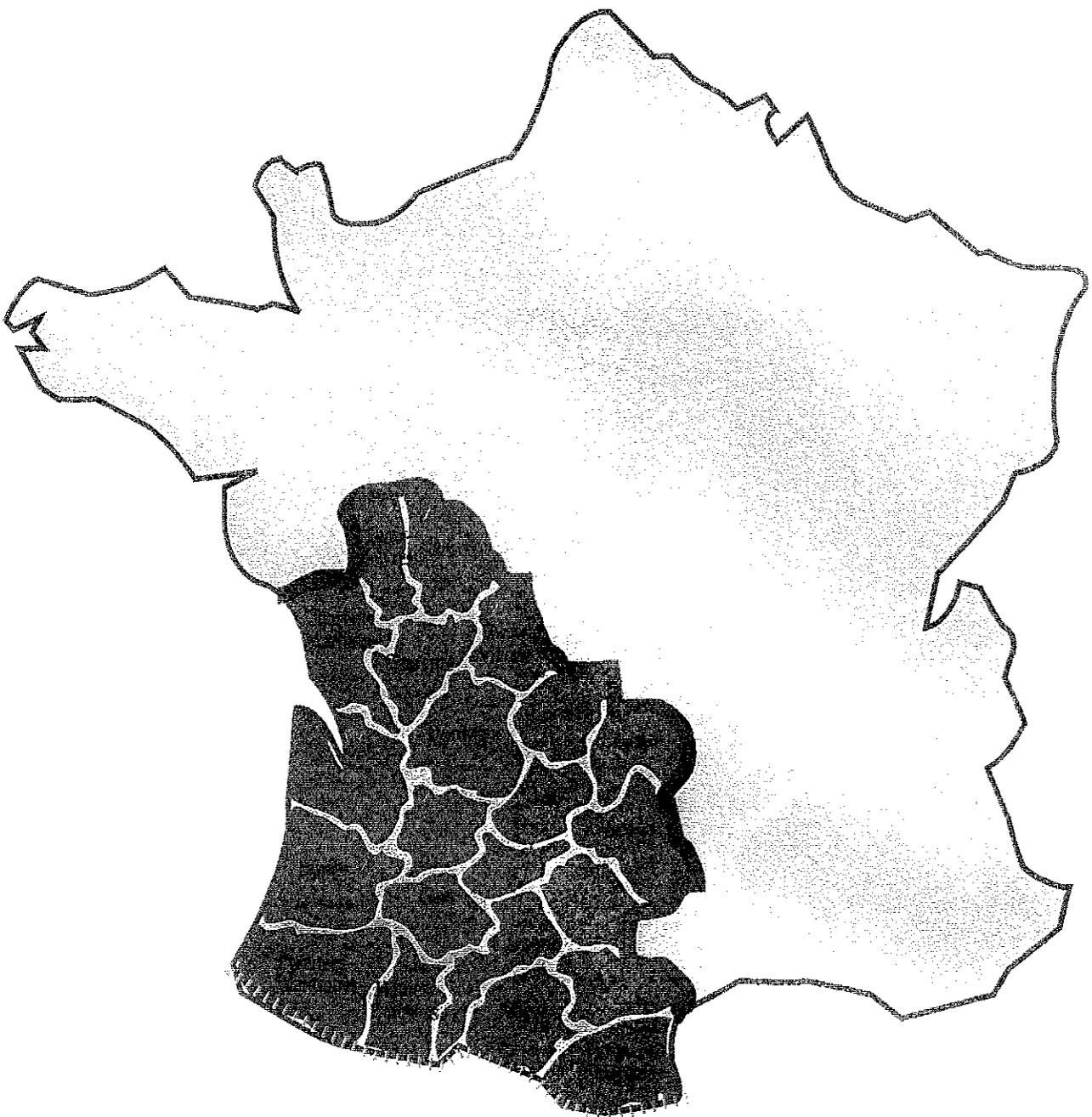
D'une part, l'essentiel de la production se concentre au sein de la **filiale porcine de l'Ouest** du pays : Bretagne, Pays de la Loire et Normandie.

Il s'agit de répondre à une augmentation rapide de la consommation de viande fraîche et de jambon cuit qui se concentre notamment dans le bassin parisien. La production s'oriente donc principalement vers la fourniture de porcs légers et maigres, la découpe s'adapte en adoptant la "coupe parisienne". Très vite, la pression des consommateurs et de la grande distribution impose une réduction des coûts de production conduisant au développement d'un **modèle hors-sol vrai**, dans lequel l'alimentation des porcs se fait à partir d'aliment composé à base des matières premières disponibles au meilleur coût.

carte n°1



ZONE DE PRODUCTION DES PORCS POUVANT ÊTRE TRANSFORMÉS EN JAMBON DE BAYONNE



Source : Consortium du jambon de Bayonne. 1995



Le développement des importations de matières premières **via les ports de l'Ouest**, à l'image de ce qui existe aux Pays-Bas, favorise ce modèle.

D'autre part, la **filière porcine du Sud-Ouest** s'organise pour approvisionner en jambon trois zones traditionnelles de salaisons sèches : le Bassin de l'Adour, mais aussi le Tarn et le Limousin.

La production s'oriente donc principalement vers la fourniture de porcs plus lourds et plus gras, la découpe s'adapte en adoptant la "coupe Sud-Ouest" qui privilégie la **recherche d'un jambon lourd** (confer figure n°1). De même, la recherche de gras adaptés à la salaison sèche a conduit à privilégier l'alimentation à base de céréales au détriment d'une recherche du coût alimentaire le plus faible.

La grande fréquence de la culture des céréales, et notamment du maïs, a favorisé le modèle céréales-porcs, soit par la fabrication de l'aliment à la ferme, soit par l'incorporation de céréales dans les aliments composés.

Le **modèle de développement** que représente la filière porcine du Sud-Ouest de la France est **très minoritaire** puisqu'avec 1,6 million de porcs produits par an, il n'atteint pas le niveau d'un seul des plus gros abattoirs bretons.

1.2- Une unité géographique et climatique

La zone retenue par le Consortium se caractérise par un ensoleillement et des températures estivales favorables à la culture des céréales notamment du maïs grain. La carte n°2 montre que les sommes de températures supérieures à 6°C du premier mai aux premières gelées dépassent le plus souvent les 1 800°, ce qui permet de cultiver les variétés tardives de maïs. D'autres céréales sont également cultivées dans la zone comme le blé, l'orge et le sorgho.

Au cœur de cette zone céréalière, mais aussi à sa périphérie, la production porcine a donc pu se développer selon un modèle céréales-porc. Ceci se traduit de deux manières complémentaires :

- une **prépondérance de la fabrication d'aliment à la ferme**, à partir de céréales produites sur l'exploitation, qui représente, selon l'Institut Technique du Porc, **44% des volumes** contre 14% pour l'ensemble de la France et 12% pour la Bretagne (Marouby et Teffene, 1995) ;

- une **incorporation plus importante des céréales** dans les aliments composés, avec **47% de céréales** contre 37 pour l'ensemble de la France et 34 en Bretagne (ONIC, 1994).

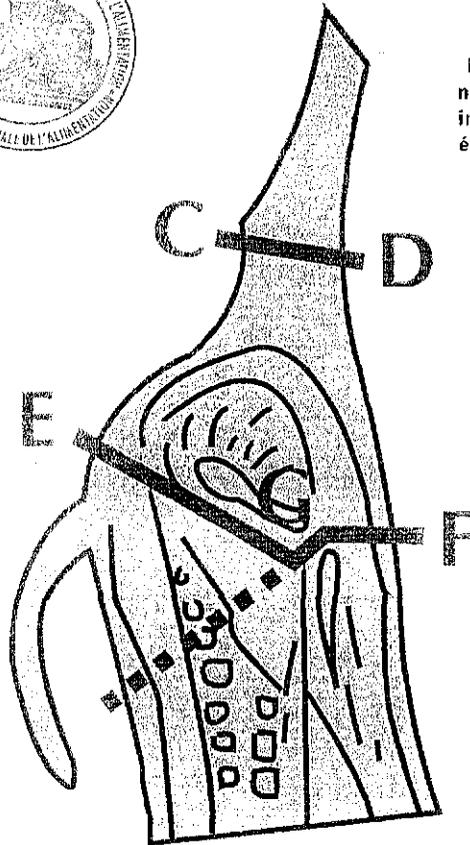
COMPARAISON DES TROIS COUPES DE PORC PRATIQUÉES EN FRANCE DÉTAIL DE LA COUPE DU JAMBON



COUPE LYONNAISE

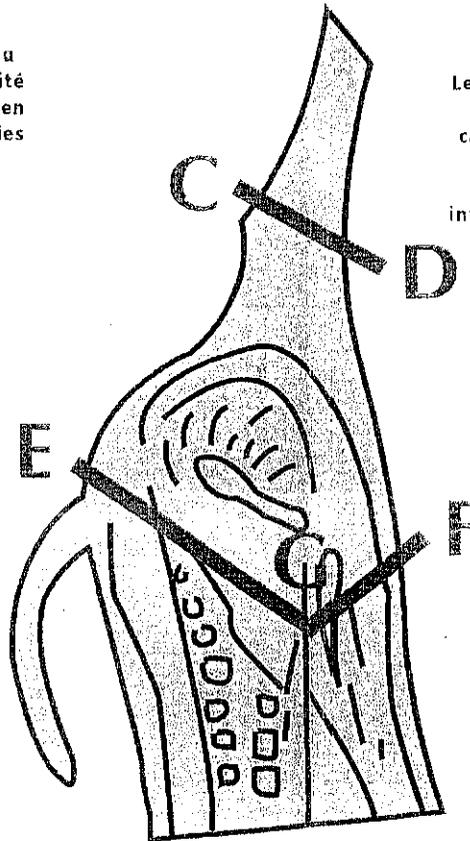
COUPE PARISIENNE

COUPE SUD-OUEST



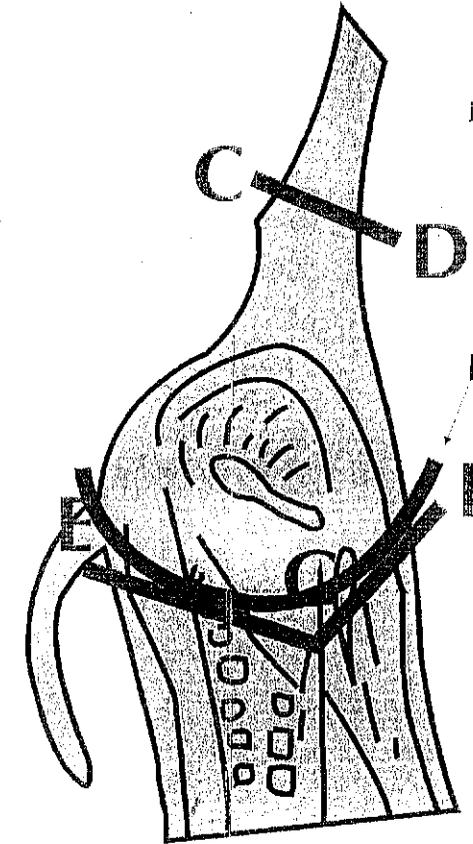
Le jarret est scié au niveau de l'extrémité inférieure du tibia en épargnant les parties supérieures du calcanéum et de l'astragale.

La ligne de coupe EGF vise à préserver un morceau spécifique de la coupe lyonnaise appelé : queue.



Le pied est scié au niveau du calcanéum et des tubérosités de l'extrémité inférieure du tibia.

La ligne de coupe EGF est caractéristique des pièces destinées à la fabrication du jambon cuit.



Le pied est déjointé au niveau de l'articulation du jarret, en préservant l'intégrité des tubérosités de l'extrémité inférieure du tibia.

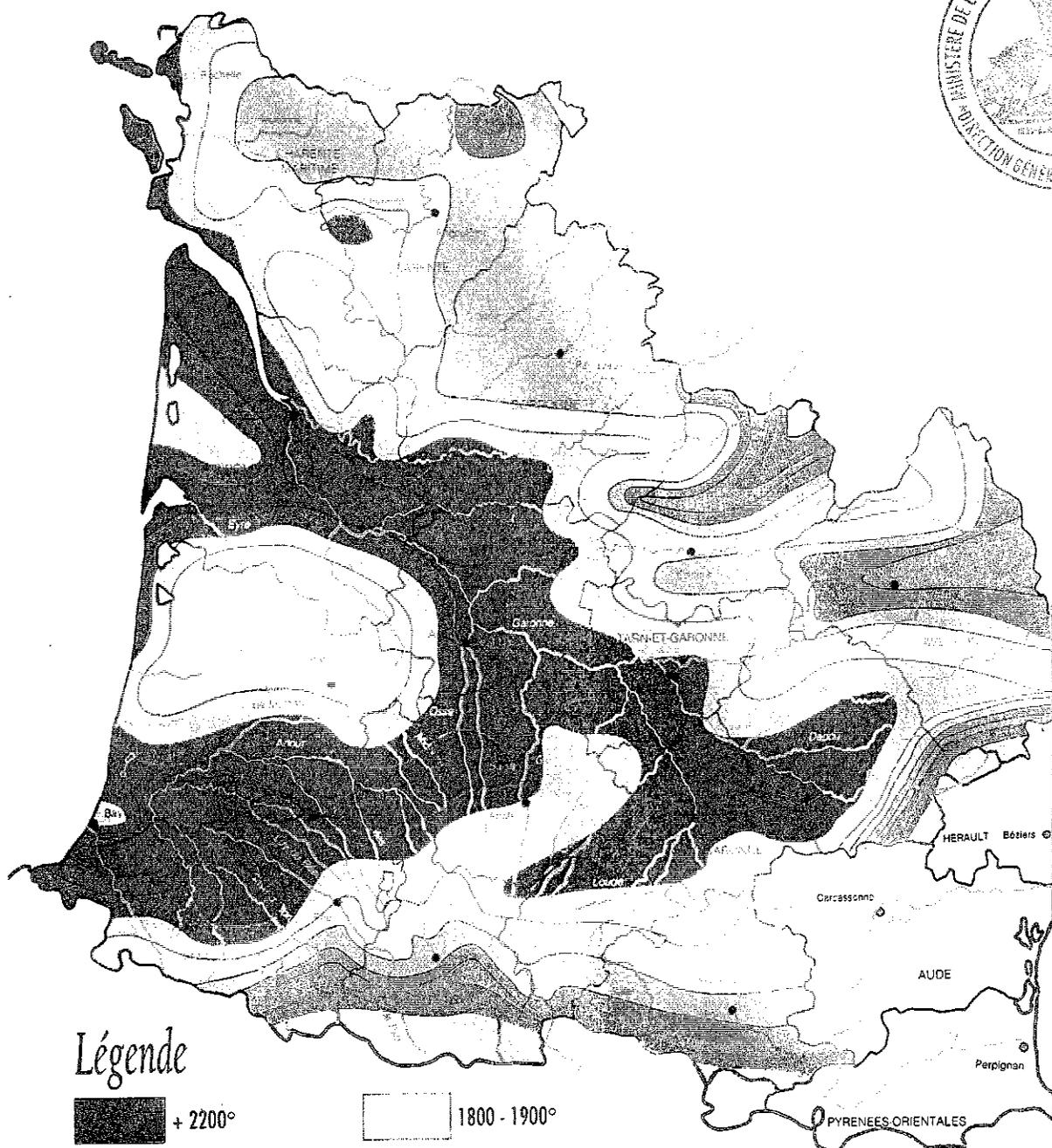
Parage du jambon de Bayonne

La ligne de coupe EGF est caractéristique des pièces destinées à la fabrication de jambons secs, conservant le maximum de parties charnues épaisses.

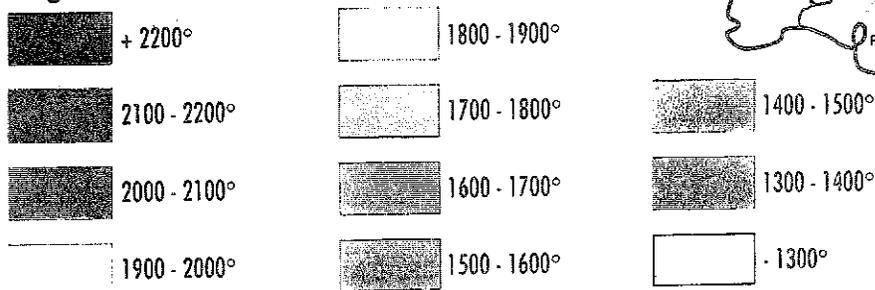
carte n° 2

MÉDIANE DES SOMMES DE TEMPÉRATURES JOURNALIÈRES AU-DESSUS DU SEUIL DE 6° C

PÉRIODE : 1^{ER} MAI / DATE DE 1^{ERE} GELÉE (10 / 11 AU PLUS TARD) (1959-1984)



Légende



SOURCE METEO-FRANCE - AGPM

S'inscrivant dans la continuité de la tradition d'une filière porcine qui s'enracine dans la sole céréalière régionale, le Consortium a décidé que l'alimentation des porcs pouvant être transformés en jambon de Bayonne doit être composé **au minimum de 60 % de céréales, issues de céréales et pois avec un minimum de 50 % de céréales et issues.**

Dans le même esprit, le Consortium a entrepris, en collaboration avec les centres d'expérimentation qui font référence en matière d'alimentation des porcs (AGPM-ITCF), un **programme de recherche** destiné à objectiver les relations entre alimentation et aptitude des tissus gras à la salaison sèche. Les résultats de ce programme permettent d'aboutir aux conclusions suivantes :

- il existe une différence significative de qualité des gras, favorable à l'aptitude à la sèche, entre les porcs nourris avec un aliment comportant plus de 60% de céréales et des porcs nourris avec un aliment composé d'un mélange de matières premières sur la base de la recherche du coût le plus bas (manioc, mélasse, graisse animale, huile végétale...) (Castaing, 1989) ;
- aucune différence significative n'est liée au choix de la céréale dans l'alimentation, orge, blé ou maïs (Castaing et Grosjean, 1988) ;
- le maïs, céréale dominante dans la zone de production retenue par le Consortium, est bien adapté à l'alimentation des porcs destinés à l'élaboration de jambons secs (Castaing et Grosjean, 1988).

Ces éléments objectifs permettent d'apporter une base scientifique à l'usage traditionnel de porcs nourris aux céréales pour le jambon de Bayonne, et conforte le Consortium dans sa volonté de perpétuer cette tradition.

1.3- Une unité économique et humaine

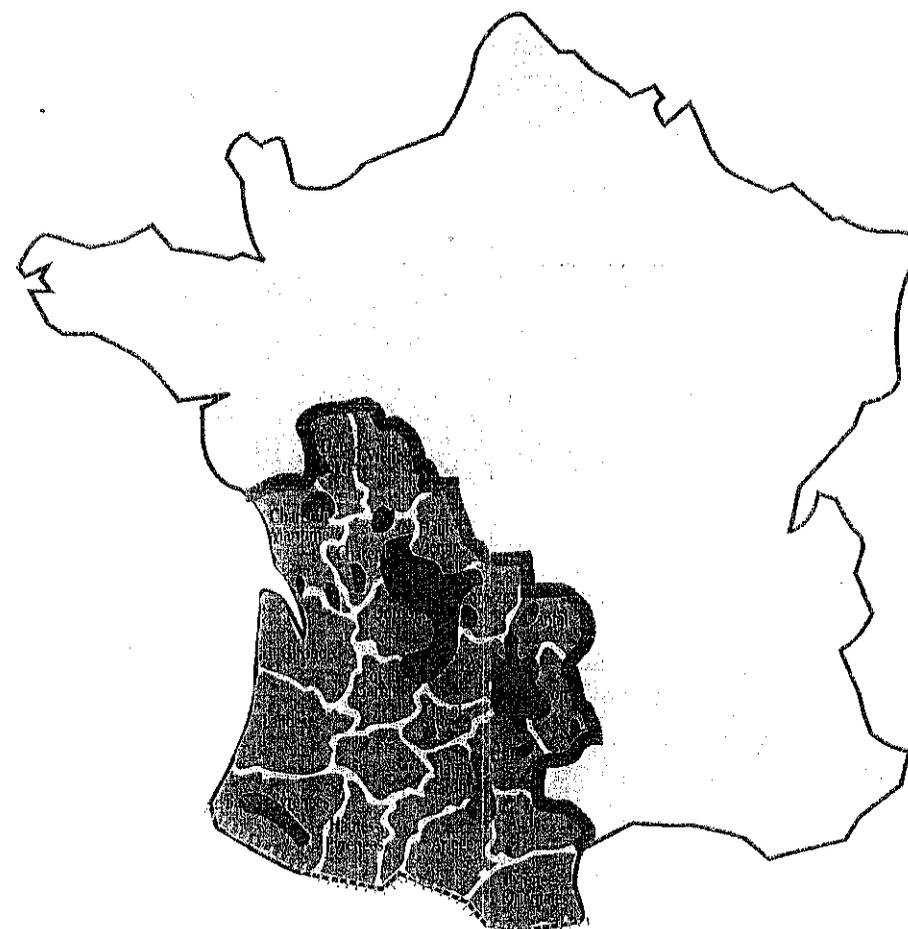
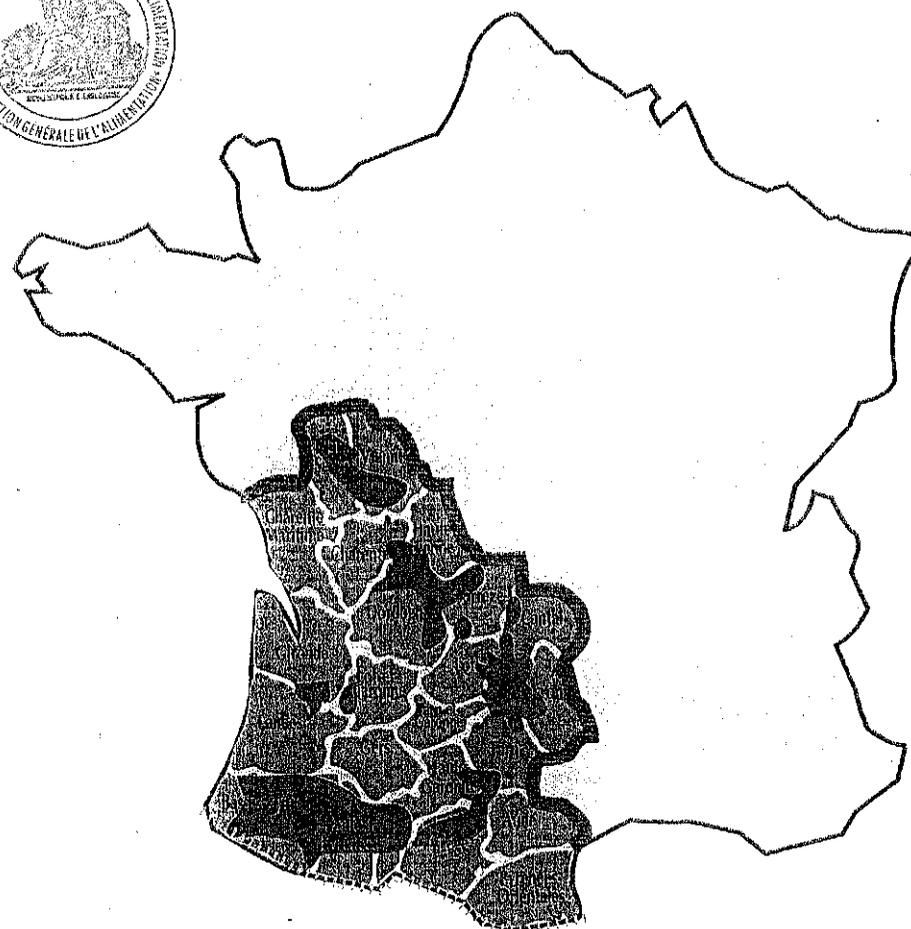
La zone de production retenue par le Consortium constitue une unité de production et d'échange ancienne dont la réalité se prolonge aujourd'hui. Les premières statistiques fiables sur la localisation précise des élevages porcins et surtout leur répartition par type de production (naissage ou engraissement) remonte à 1966 (Zert et coll., 1966). Cette étude a permis d'élaborer une cartographie (*confer* cartes n°3 et 4) qui démontre la séparation des zones de naisage des porcelets et d'engraissement des porcs charcutiers.

Ainsi, les **porcelets nés dans le Bassin de l'Adour** étaient massivement engraisés dans une zone périphérique s'étendant des Charentes à l'Aveyron en passant par les Deux-Sèvres, la Vienne, la Haute-Vienne, la Corrèze et la Dordogne.

PRODUCTION PORCINE EN 1966

N°3 : ZONES DE NAISSAGE

N°4 : ZONES D'ENGRASSEMENT



Les porcelets nés dans le Bassin de l'Adour étaient massivement engraisés dans une zone périphérique s'étendant des Charentes à l'Aveyron.

Source : Zert et coll. 1966



L'extraordinaire activité des marchés aux porcelets du sud de la zone, notamment Trie sur Baïse et Tarbes, reposait beaucoup sur ces échanges.

Un travail de recherche en économie et sociologie rurales réalisé par l'INRA (Aubert et Debailleul, 1977) démontre, à travers de l'étude de la stratégie d'une grande firme d'alimentation animale, qu'à la même époque, des courants commerciaux permettaient de regrouper l'offre de porcs gras de toute la zone dans les abattoirs aquitains, notamment Bordeaux et Bergerac (*confer* carte n°5), avant de commercialiser les jambons frais en direction de la zone de salaison du Bassin de l'Adour.

En 1967, le besoin de disposer de cotations régionales des porcs charcutiers apparaît très fortement au Ministre de l'Agriculture de l'époque, Edgard Faure, en raison des disparités entre les régions françaises, à la fois en terme d'opérateurs et de débouchés. Une zone de cotation Sud-Ouest est alors créée (*confer* carte n°6) pour rendre compte des transactions effectuées sur des porcs plus lourds (Zert et coll., 1966) et dont les jambons sont majoritairement destinés à la production de jambons secs. Reconnue par le règlement CEE n°2112-69 du conseil du 28 octobre 1969 (JOCE, 29/10/1969), la zone de cotation Sud-Ouest correspond presque exactement à la zone retenue par le Consortium. Seuls les départements des Deux-Sèvres, de la Vienne et du Cantal ont été ajoutés en raison des liens économiques qui lient les groupements de producteurs et/ou les abatteurs de ces départements aux groupements de producteurs et/ou abatteurs des Charentes, de Dordogne et d'Aveyron. Parallèlement, les départements de la Creuse, de la Lozère, du Gard et de l'Hérault n'ont pas été retenus par le Consortium, car ils ont presque totalement abandonné la production porcine dans les 20 dernières années.

Depuis 1970, l'évolution de la filière porcine du Sud-Ouest de la France a été très importante. Cette évolution s'est effectuée autour de trois axes :

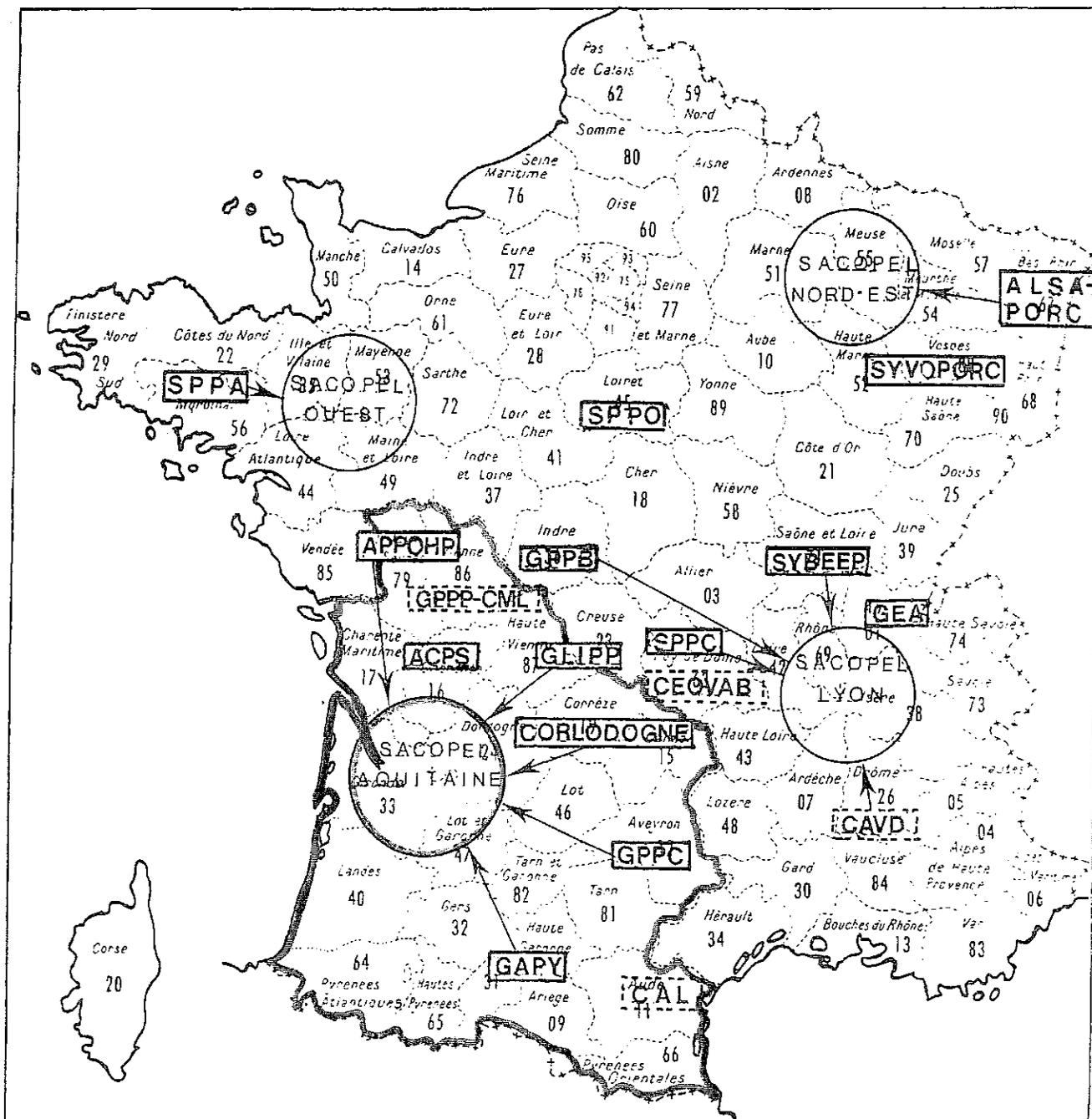
- la montée en puissance du Bassin de l'Adour dont les salaisonniers et les abatteurs-découpeurs représentent un pôle d'attraction significatif pour toute la zone définie par le Consortium ;
- le développement de l'engraissement dans le Bassin de l'Adour ;
- le maintien de courants commerciaux importants entre les différents départements appartenant à la zone définie par le Consortium (*confer infra*), car le Bassin de l'Adour reste excédentaire en porcelets et continue à s'approvisionner en porcs charcutiers dans le nord et l'ouest de la zone définie par le Consortium.

Carte n°5

Intervention des SACOPEL dans la commercialisation des porcs

Situation au 1/10/1969 des groupements mis en place
par des concessionnaires SANDERS (1)
et intervention des "SACOPEL" dans la commercialisation de ces groupements

- (1) Il s'agit des groupements "créés", reconnus ou non à cette date.
- A Groupement à l'initiative d'un concessionnaire privé.
 - B Groupement à l'initiative d'une coopérative concessionnaire.



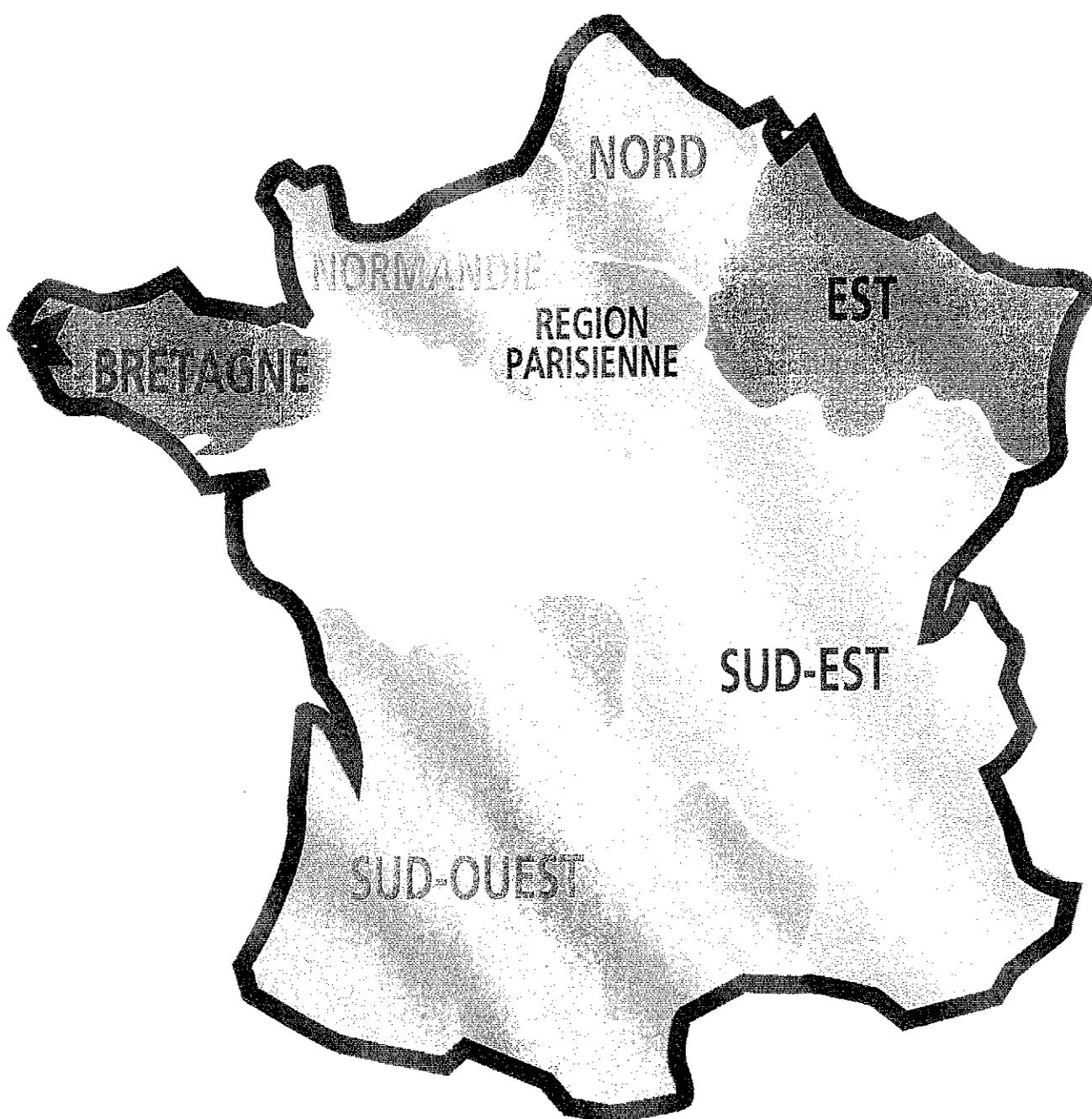
NOTA :

Cette carte nous montre que l'ensemble des porcs charcutiers de la principale organisation des producteurs du Sud-Ouest de l'époque, étaient abattus sur Bordeaux, Libourne, Bergerac, ...
Les salaisoniers du Bassin de l'Adour (Dugert, Salaisons Pyrénéennes, Magendie, Susbielle, ...) s'approvisionnaient sur ces places (auprès des Ets Clicheroux, Elso, Lansac, Ferchaux, ...).

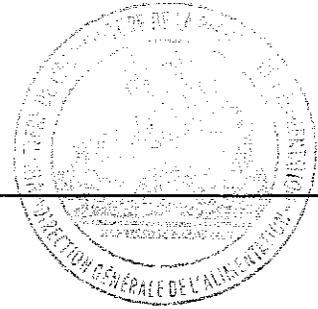
carte n°6



ZONE DE COTATIONS RÉGIONALES DE PORCS CHARCUTIERS EN FRANCE



Source : règlement CEE n° 2112-69 du Conseil du 28.10.69



ANNEXE n° 4

Exemples de relations contractuelles au sein de la filière

- Groupements de producteurs de porcs :

- * CAPEL - Cahors - Lot :
démarche de filière avec Arcadie Distribution Sud-Ouest - SAP (Testut) ...
- * PERIGORD PORC - Thiviers - Dordogne :
démarche de filière avec Arcadie Distribution Sud-Ouest
- * GAPP - Lons - Pyrénées-Atlantiques :
démarche de filière avec les Ets Baillet - Landes

- Abattage-découpe :

- * FIPSO Industrie - Pyrénées-Atlantiques :
ce groupe comprend la filière aliment du bétail, l'élevage (sur la zone 64 - 40 - 47 - 65 - 32 - 31), l'abattage-découpe (sites en 64 - 32 - 12) et fournit en jambons les Ets Chevallier, les Salaisons Pyrénéennes, ...
- * ARCADIE Distribution Sud-Ouest - Dordogne :
fournit les salaisonniers du Bassin de l'Adour (Ets Chevallier, ...) à partir de porcs élevés en Corrèze, Dordogne, Lot, Haute-Vienne.

- Salaisonniers :

- * Ets Paul BAILLET - Landes.
- * Salaisons Montagne Noire Pyrénées - Pyrénées-Atlantiques.
- * Chevallier - Pyrénées Atlantiques.
- * Salaisons Pyrénéennes - Hautes Pyrénées.

Reçu le 14 NOV. 1995

COOPERATIVE AGRICOLE
DE PRODUCTIONS ET D'ELEVAGE
DU LOT

SIEGE SOCIAL 46002 CAHORS
267 AVENUE PIERRE SEMARD BP 119
TELEPHONE 65.30.05.35
TELEX CAPEL 521022 F
FAX 65.22.08.85

capela
LA QUERCYNOISE



Monsieur le Président
du Consortium du Jambon de Bayonne
6 avenue Louis Sallenave
64000 PAU

CAHORS, le

13 Novembre 1995

Monsieur le Président,

Le Groupement a son activité sur le département du Lot, et mène depuis longtemps, une démarche de production de qualité, avec notamment une génétique et alimentation adaptées aux besoins de nos clients, découpeurs ou salaisonniers.

Dans le cadre de cette démarche de qualité, des moyens sont mis en oeuvre petit à petit, comme le tatouage aux jambons des porcelets, aires de stockage et quai d'embarquement, camion à étages mobiles, etc... pour mener à bien ces actions qui doivent permettre au Groupement de s'impliquer pleinement dans les filières locales (chevilles, découpeurs, salaisonniers).

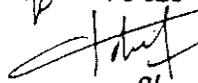
Les principaux clients sont aujourd'hui :

- Arcadie Distribution Sud-Ouest (Thiviers - Montauban)
- Sodipal Montauban
- Société d'Abattage du Périgord (ex. : Testut)
- Société Porc Montagne à Rodez.

Ces découpeurs approvisionnent les salaisonniers du Bassin de l'Adour, notamment les Ets CHEVALLIER et les Salaisons Pyrénéennes.

Vous souhaitant bonne réception de ce courrier, nous vous prions d'agréer, Monsieur le Président, nos salutations les plus sincères.

Le Président du Groupement
Porcs C.A.P.E.L.


Ch. DELRIEU

6617

Reçu le 14 NOV. 1995

**S.C.A. PERIGORD PORC
LES ABATTOIRS
24800 THIVIERS**

Tél : 53.55.14.54

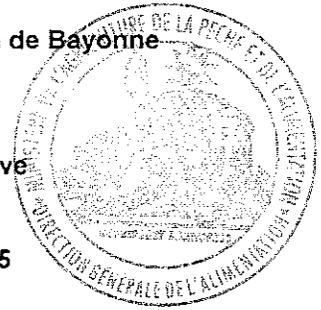
Fax : 53.55.14.59

Consortium du Jambon de Bayonne

Monsieur le Président

6 Avenue Louis Sallenave
64 000 PAU

Pau le, 9 novembre 1995



Monsieur le Président,

Notre groupement de producteurs organise et contrôle la majeure partie de la production porcine du département de la Dordogne.

Nous avons engagé depuis plusieurs années une démarche de filière pour identifier et valoriser notre production.

Notre principal partenaire est le groupe Arcadie Distribution Sud Ouest par l'intermédiaire de l'établissement de Thiviers, qui abat plus des 3/4 de notre production. (Nous fournissons également les autres abatteurs de la Dordogne : Coudeyrat à Bergerac et la Société d'Abattage du Périgord à St Vincent de Cosse).

Arcadie Distribution Thiviers valorise notre production :

- par le Label Rouge "Porc au grain du Sud Ouest", pour son débouché de viande fraîche et de charcuterie.
- par la découpe de jambons frais pour la transformation en jambons de Bayonne.

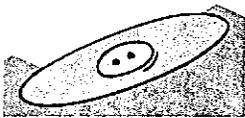
Dans la perspective d'une reconnaissance de l'IGP jambon de Bayonne , notre groupement a engagé la majorité de ses élevages dans la production de porcs correspondant au cahier des charges jambon de Bayonne, notamment:

- alimentation à base de céréales,
- traçabilité des porcs avec tatouage des cuisses.

Vous souhaitant bonne réception de ce courrier, veuillez agréer , Monsieur le Président, l'expression de mes salutations distinguées.

LE PRESIDENT,

J.F. RENAUD.



G . A . P . P

GROUPEMENT
DE PRODUCTEURS
DE PORCS
AGRÉÉ SOUS LE N° 93.2
Nos Réf. : QB/CC/2209

Lons, le 14 Novembre 1995

I N P A Q

6 Avenue Louis Sallenave

64000 PAU



CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE

Messieurs,

Nous nous devons de vous préciser que la SICA GAPP, reconnu groupement de producteurs, approvisionne régulièrement pour plus de 80 % de leurs besoins les Ets BAILLET, en porcs vivants en provenance presque exclusivement du Bassin de l'Adour.

Pour répondre aux attentes de cette entreprise spécialisée dans l'affinage du véritable Jambon de Bayonne, la fabrication de produits régionaux et qui d'autre part, a depuis de longs mois démarré la démarche de la Certification des produits « LE PORGOU », notre groupement de producteurs a, en concertation avec cette structure, élaboré et mis en place un cahier des charges et veille à son application.

Ce cahier des charges précise entre autre :

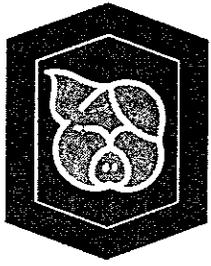
1. Que les porcs soient issus d'un schéma génétique agréé par la Commission Nationale d'Amélioration Génétique et par l'Organisme Certificateur,
2. Que l'alimentation soit à base de céréales (minimum 50 %),
3. De l'obligation d'identifier tous les porcs,
4. De la préparation des lots de porcs chez l'éleveur sur les couloirs d'attente,
5. Du respect du délai d'attente à l'abattoir avant tuerie,
6. Que le pourcentage de muscle, situé entre 53 e 56 %, soit respecté,
7. Que le poids de carcasse soit de 86 à 88 Kg poids chaud.

Comme vous pouvez le constater, notre objectif est la défense de la production régionale et la mise sur le marché de produits de qualité,

Nous vous prions d'agréer, Messieurs, l'expression de nos sentiments distingués.

Le Directeur,

G. BEREZIAT



S. C. A.
FIPSO

MORLAAS, le 13 novembre 1995



Monsieur le Président
du CONSORTIUM JAMBON DE BAYONNE

Monsieur le Président,

Nous tenons par la présente à vous rappeler tout l'intérêt que revêt l'obtention d'une I.G.P. Jambon de Bayonne pour notre Groupe.

En effet, il est évident pour notre filière qu'un des atouts pour son devenir réside dans la production du Jambon de Bayonne.

Toutes les actions conduites par notre Groupe sont orientées par l'obtention d'une matière première correspondant au Cahier des Charges du Jambon de Bayonne :

a) Dès 1992, nous avons modifié la grille de paiement des porcs charcutiers telle qu'utilisée nationalement, pour trouver un système de rémunération stoppant la course aux hauts pourcentages de muscle, tellement nous sommes soucieux de garder une couverture de gras suffisante pour fabriquer un produit Jambon de Bayonne.

b) Parallèlement, nos relations commerciales avec le Groupe CHEVALLIER, SALAISONS PYRENEENNES, et autres transformateurs de la région, nous ont poussé à être en permanence à leur écoute et à évoluer en fonction de leurs besoins, qui sont sensiblement différents des besoins d'un marché national.

Pour toutes ces raisons, nous attachons une grande importance à l'aboutissement de vos démarches car leur échec remettrait en question plusieurs années de travail et des orientations stratégiques fondamentales.

Dans l'attente d'une suite que nous espérons favorable, je vous prie de croire, Monsieur le Président, à l'expression de mes salutations respectueuses.

L. FERRAND,

Directeur Général du Groupe FIPSO.

SECTION ELEVAGE

Place de la Tour • 64160 MORLAAS

Tel. 59 72 34 00 - Fax 59 33 62 76

Société Coopérative Agricole à capital variable

No agrément 1157 - Siret 77558146500025 - Code Ape 512 E

4416

Reçu le 14 NOV. 1995

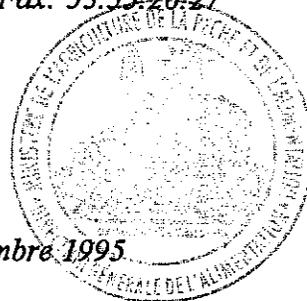


ARCADIE
DISTRIBUTION
SUD-OUEST



Centre de Thiviers -BP 9- 24800 THIVIERS . Tel: 53.62.05.05. Fax: 53.55.20.27

Reçu le 14 NOV. 1995



Thiviers le : 13 Novembre 1995

Monsieur le Président du Consortium du jambon de Bayonne,

Dans le cadre de notre commercialisation de produit haut de gamme Label, provenant des groupements fournisseurs de notre société, nous avons depuis plusieurs années, mis en place, avec la Société Salaison Pyrénéenne ainsi que la Société Chevalier Orthez, sur une base de qualité très précise accompagnée d'un cahier des charges, une commercialisation de Jambon frais de porc destiné à la fabrication de jambon de Bayonne.

Afin de pouvoir garantir la qualité et le respect du cahier des charges que nous avons signé avec nos clients, nous avons eu le souci de pouvoir approvisionner sur une zone proche de notre abattoir avec des groupements de producteurs proches de notre point d'abattage .

Ces porcs proviennent des groupements suivants :

- PERIGORD PORC pour la Dordogne
- CAPEL pour le Lot
- SOPELCO pour la Corrèze
- CORLODOGNE pour la Corrèze et la Dordogne
- Le GLIP pour la Haute Vienne

Veillez agréer, Monsieur Le Président, nos respectueuses salutations .

Le Chef de Centre

S. FARGEOT

S.A. AU CAPITAL DE 5 250 000 F - SIRET 352 554 661 00046 - Code APE 151 A
LOCATAIRE-GÉRANTE DES FONDS DE COMMERCE DES SOCIÉTÉS ARCADIE DISTRIBUTION, HIPPO AQUITAINE, HIPPO TOURAINE

SIÈGE SOCIAL : ROUTE DE MARCILLAC - 12033 RODEZ CEDEX 9
TÉL. 65 77 70 01 - TÉLEX 531 978 - FAX 65 42 82 90 - 65 42 81 54

N° IDENTIFICATION INTRACOMMUNAUTAIRE : FR51 352 554 661

Ets Paul Baillet & Fils



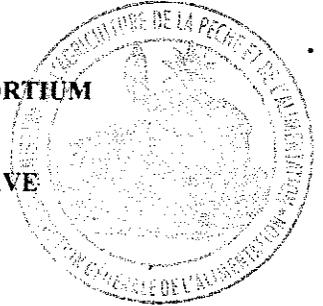
B.P. N° 2
40705 HAGETMAU CEDEX
Tél. 58 79 84 84 - 58 79 40 06
Télex : 571 314 F
Télécopie : 58 79 53 00

Hagetmau, le 10 Novembre 1995

Mr le Président du **CONSORTIUM**
du Jambon de Bayonne

6, Avenue Louis SALLENAVE

64000 PAU



Monsieur,

La Société BAILLET a été créée en 1972.

Notre activité comporte l'abattage, la découpe, le charcuterie et la salaison.

Nous effectuons le ramassage des porcs avec notre propre véhicule, ainsi que la distribution.

Nous nous approvisionnons auprès des groupements locaux. Ils se situent dans la zone géographique de la production du Jambon de Bayonne.

Nous réglons les éleveurs d'après le mode de paiement de la grille d'Aquitaine. Nous ajoutons une prime de qualité pour les porcs dans la gamme correspondant à notre cahier des charges adapté aux besoins du Jambon de Bayonne.

La Société BAILLET participe à la démarche I G P, pour satisfaire son approvisionnement et de ce fait, sa clientèle.

Vous souhaitant bonne réception de la présente,

Recevez, Monsieur, l'expression de notre plus haute considération.

LE P. D. G.

G. BAILLET

VIANDE DE PORC EN GROS • CHARCUTERIE • JAMBON DE BAYONNE

Agrément C.E.E. N° 40-13 H et 40-13 D

S.A. au capital de 5 000 000 F - Siret 897 250 312 00013 - APE 15.1A - R.C. 72 B 31

4423
Reçu le 14 NOV. 1995

SALAISSONS
MONTAGNE NOIRE
PYRENEES

HL/CM/813
DIRECTION

Monsieur le Président du
Consortium du
Jambon de Bayonne
6 avenue Louis Sallenave
64000 PAU



Durfort, le 13 novembre 1995

Monsieur le Président,

Comme convenu, je viens vous confirmer tout l'intérêt que nous portons au dossier JAMBON DE BAYONNE.

Depuis de nombreuses années en effet, notre Groupe développe des efforts importants auprès de ses fournisseurs, abatteurs-découpeurs, groupements de producteurs, afin que le produit final corresponde au plus près à celui du cahier des charges du Consortium.

Concernant la zone d'approvisionnement, j'insiste tout particulièrement sur le maintien du département des Deux Sèvres, très important pour nous, commercialement et ce depuis plusieurs années.

Nous vous prions d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de nos sentiments distingués.

Le Directeur Général,

Henri LESOUEF



HARAGUY

Siège social : BP 3 - Durfort - 81 540 SOREZE - Tél. 63 73 31 31
Télex SALAIMO 520 741 - Télécopie 63 73 31 37
Plateforme AÏCIRITS (64) - Tél. 59 65 70 56 - Télécopie 59 65 97 95

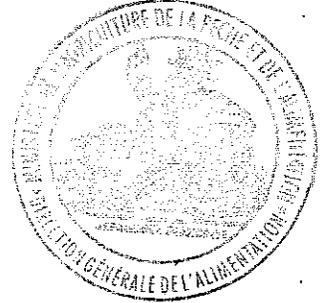
S.A. capital 50 900 000 F - R.C.S. CASTRES 384 924 742 - SIRET 384 924 742 00024 - Code APE 151 E



ORTHEZ le 17 Novembre 1995

Reçu le 18 NOV. 1995
4498

Consortium du Jambon de Bayonne
6 Avenue Louis Sallenave
64000 PAU



Objet : Jambon de Bayonne

Monsieur Le Président,

Nous produisons actuellement du jambon de Bayonne dans nos trois usines de l'Adour (Orthez, Sauveterre de Béarn, Ibos).

La majorité de nos approvisionnements provient du Sud Ouest :

- abattoirs des Pyrénées Atlantiques (Sauveterre, Lons, Anglet)
- abattoirs de Dordogne (Bergerac, Thiviers, St Vincent)
- abattoirs du Gers (Auch, Beaumarchais)
- abattoirs de Gironde (Bordeaux, La Réole)
- abattoirs des Deux Sèvres (St Maixent)
- abattoirs de l'Aude (Castelnaudary), de l'Aveyron (Rodez) du Tarn et Garonne (Montauban) ...

Nous fabriquons des jambons de 7, 9 et 10 mois à partir de matière première sélectionnée dont les caractéristiques correspondent bien à celles définies dans le cahier des charges de l'IGP.

Nous souhaitons développer le Jambon de Bayonne et pour celà, que tout soit fait pour rendre au Bayonne son titre de noblesse.

Veillez agréer, Monsieur le Président, l'expression de nos sincères salutations.

J.M. STOCKER

6414
REÇU le 17 NOV. 1995



F.B./C.B. N° 355

BORDERES, le 14 novembre 1995



Consortium du Jambon de Bayonne

Monsieur le Président

6 avenue Louis Sallenave

64000 - PAU

Monsieur le Président,

Notre Société à capital familial, produit depuis plus de trente ans du véritable jambon de Bayonne et soutient vigoureusement la démarche du Consortium du jambon de Bayonne ; ayant toujours fait partie du syndicat de défense du jambon de Bayonne.

Sa politique a toujours été axée sur la qualité.

Nos approvisionnements ont toujours été faits auprès d'opérateurs découpeurs du Sud-Ouest en marchandise fraîche, notamment aujourd'hui :

ARCADIE Distribution Sud-Ouest : Auch (32), Tarbes (65), Thiviers (24)
pour environ 45 %

Société d'Abattage du Périgord (24)

Groupe FIPSO (64)

et de petits découpeurs locaux.

Nous exigeons pour la fabrication d'un jambon de Bayonne de 7 à 14 mois :

- 1 - des jambons frais d'un poids minimum de 8,5 kilos.
- 2 - coupe ronde, type Bayonne.
- 3 - gras blanc et ferme.
- 4 - épaisseur variant entre 0,8 et 2 centimètres maximum, couenne comprise.

Nous vous prions de croire, Monsieur le Président, en l'expression de nos sentiments distingués.

Le Président Directeur Général

Louis BONOMELLI



65320 BORDÈRES-SUR-L'ÉCHEZ - Tél. 62 37 00 01 - Télex SALPYR 531 936 F - FAX 62 37 06 59

Société Anonyme capital : 5.000.000 F - RA : 562 700 400 B - SIREN : 562 700 400 0000 - Code A.P.E. : 150 F - C.C.P. : 101 101 S1 42 004 G

Membre du Syndicat des Producteurs du VÉRITABLE JAMBON DE BAYONNE

Membre de BAYONADOUR - homologation Label Rouge N° 03 73.

