Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Jambon de Bayonne »

homologué par XXX du 201X, *JORF* du
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

-Les modifications apparaissent ci-dessous en caractères **gras**

-Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Consortium du Jambon de Bayonne
Abiopole - Route de Samadet
64410 ARZACQ – FRANCE
Téléphone : (33) (0)5 59 04 49 35
Télécopie : (33) (0)5 59 04 49 39
Courriel : jambondebayonne@jambon-de-bayonne.com

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.2 : produits à base de viande

1. NOM DU PRODUIT

« Jambon de Bayonne »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. Matières premières

Les matières premières d~~eu~~ **l'IGP « ~~j~~J**ambon 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. Caractéristiques du produit

L~~e~~**'IGP « ~~j~~J**ambon de Bayonne **»** est une cuisse de porc salée au sel des salines du Bassin de l'Adour et séchée dans cette zone pendant 7 mois minimum.

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

2.2.1. Caractéristiques physiques

- Critères d'aspect :

  - 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.

- 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. Caractéristiques chimiques

L~~e~~'IGP « ~~j~~**J**ambon 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 %.

L~~e~~'IGP « ~~j~~**J**ambon de Bayonne **»** est un produit relativement sec mais conserve un caractère moelleux. Le taux moyen de matière sèche est de 47 %.

L~~e~~'IGP « ~~j~~**J**ambon 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.~~

2.2.3. ~~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 grammes)~~
- ~~Staphylocoques coagulase + m = 500 (germes par grammes)~~
- ~~Anaérobies sulfito réducteurs m = 50 (germes par grammes)~~
- ~~Salmonelles Absence dans 25 grammes~~

2.2.4. Caractéristiques organoleptiques

Au cours des différentes phases de sa maturation, l~~e~~**'IGP** « ~~j~~**J**ambon 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.

3. <u>DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE</u>

Toutes les étapes de la production de l'IGP ~~L~~« 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)~~ **depuis le parage du jambon frais, jusqu'à l'affinage et au conditionnement, sont réalisées** 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.~~

3.1. <u>Délimitation de la zone de transformation</u>

3.1.1. ~~Définition du Bassin de l'Adour~~

L'aire de transformation**, et de pré-tranchage et conditionnement** 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-après) :

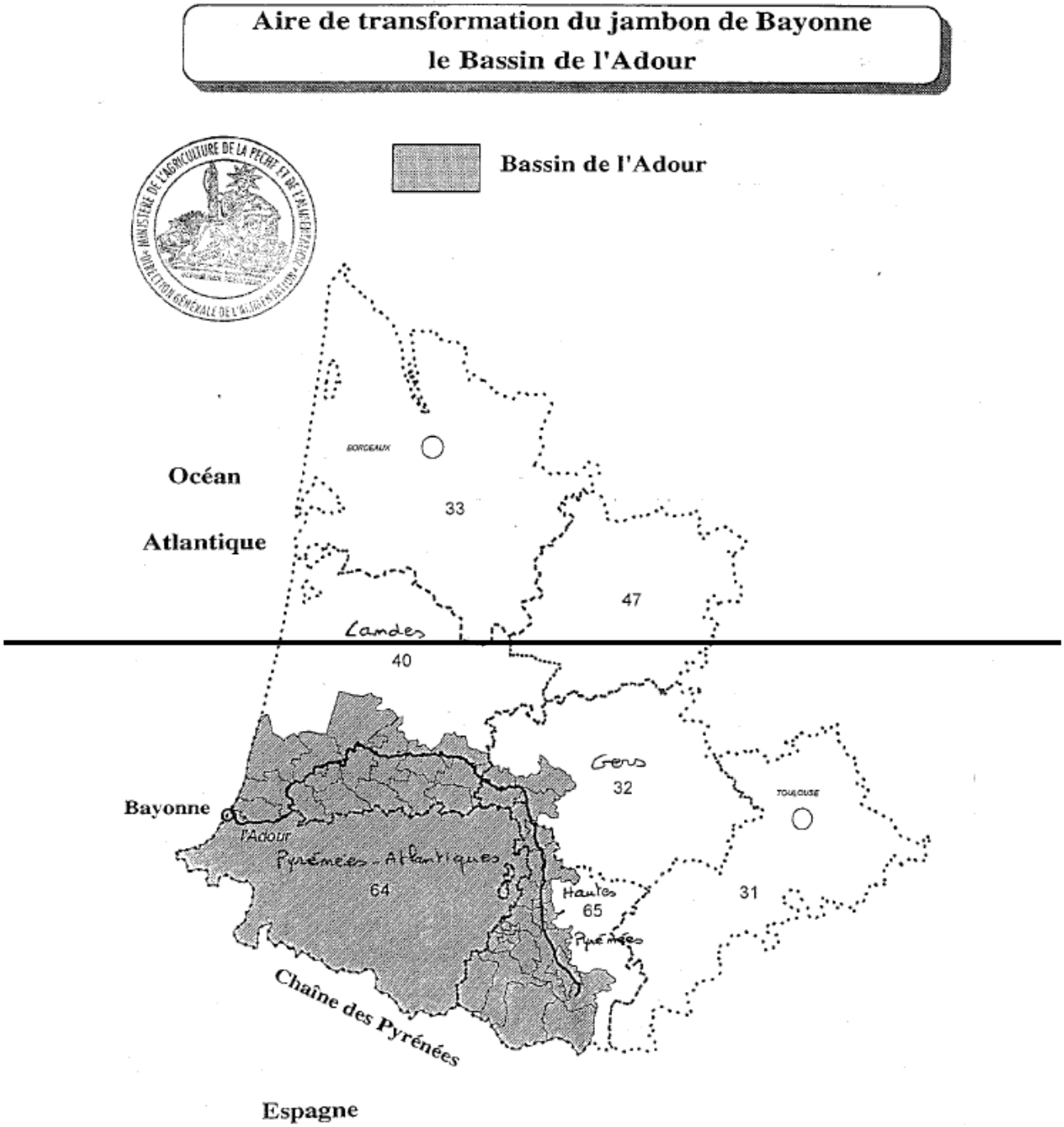
- Le département des Pyrénées-Atlantiques
- ~~24 cantons des Hautes-Pyrénées : Castelnau-Rivière Basse, Maubourguet, Vic en Bigorre, Rabastens de Bigorre, Bordères sur Echez, Aureilhan, Ossun, Tarbes (5 cantons), Laloubère, Séméac, St-Pé de Bigorre, Lourdes (Est et Ouest), Bagnères de Bigorre, Aucun, 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.~~
- **Pour le département du Gers, les communes suivantes : Aignan, Aunix-Lengros, Arblade-le-Bas, Aurensan, Averon-Bergelle, Barcelonne-du-Gers, Bernède, Bouzon-Gellenave, Castelnavet, Termes-d'Armagnac, Beaumarchés, Cahuzac-sur-Adour, Cannet, Caumont, Corneillan, Couloumé-Mondebat, Fusterouau, Galiax, Gée-Rivière Goux, Izotges, Ju-Belloc, Labarthète, Lannux, Lasserade, Lelin-Lapujolle, Loussous-Débat, Lupiac, Margouët-Meymes, Maulichères, Maumusson-Laguian, Plaisance, Pouydraguin, Préchac-sur-Adour, Projan, Riscle, Sabazan, Tasque, Saint-Germé, Saint-Mont, Saint-Pierre-d'Aubézies, Sarragachies, Ségos, Tarsac, Tieste-Uragnoux, Vergoignan, Verlus, Viella.**

- **Pour le département des Hautes-Pyrénées, les communes suivantes : Aire-sur-l'Adour, Amou, Angoumé, Angresse, Arboucave, Argelos, Arsague, Artassenx, Aubagnan, Audignon, Audon, Aurice, Azur, Bahus-soubiran, Baigts, Banos, Bas-Mauco, Bascons, Bassercles, Bastennes, Bats,, Begaar, Bénesse-les-Dax, Bénesse-Maremne, Bélus, Beylongue, Beyries, Bergouey, Biarrotte, Biaudos, Bonnegarde, Boos, Bordères-et-Lamensans, Brassempouy, Buanes, Cagnotte, Candresse, Capbreton, Carcarès-Sainte-Croix, Carcen-Ponson, Cassen, Castaignos-Souslens, Castandet, Castelnau-Chalosse, Castel-Sarrazin, Castelnau-Tursan, Castelner, Cauna, Cauneille, Caupenne, Cazalis, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Clèdes, Clermont, Coudures, Dax, Doazit, Donzacq, Dumes, Duhort-Bachen, Estibeaux, Eugénie-les-Bains, Eyres-Moncube, Fargues, Gaas, Gamarde-les-Bains, Garrey, Gaujacq, Geaune, Gibret, Gourbera, Goos, Gousse, Gouts, Grenade-sur-l'Adour, Habas, Hagetmau, Hastingues, Hauriet, Heugas, Herm, Hinx, Horsarrieu, Josse, Labastide-Chalosse, Labatut, Labenne, Lacajunte, Lacrabe, Laluque, Lamothe, Latrille, Larrivière-Saint-Savin, Lauret, Louer, Lourquen, Lussagnet, Lahosse, Larbey, Laurède, Le Leuy, Lesgor, Magescq, Mant, Marpaps, Mauries, Maurrin, Maylis, Mées, Meilhan, Messanges, Mimbaste, Miramont-Sensacq, Misson, Moliets-et-Maa, Momuy, Monget, Monségur, Montaut, Montfort-en-Chalosse, Montgaillard, Montsoué, Morganx, Mouscardès, Narrosse, Nassiet, Nerbis, Nousse, Oeyreluy, Oeyregave, Onard, Ondres, Orist, Orx, Orthevielle, Ossages, Ozourt, Payros-Cazautets, Pécorade, Pey, Peyre, Peyrehorade, Philondenx, Pimbo, Pomarez, Pontonx-sur-l'Adour, Port-de-Lanne, Poudenx, Pouillon,**

Poyanne, Poyartin, Prechacq-les-Bains, Puyol-Cazalet, Renung, Rion-des-Landes, Rivière-Saas-et-Gourby, Saint-Agnet, Saint-Aubin, Saint-Barthélemy, Saint-André-de-Seignanx, Sainte-Colombe, Saint-Cricq-Chalosse, Saint-Cricq-du-Gave, Saint-Etienne-d'Orthe, Saint-Geours-d'Auribat, Saint-Geours-de-Maremne, Saint-Jean-de-Lier, Saint-Jean-de-Marsacq, Saint-Laurent-de-Gosse, Saint-Lon-les-Mines, Saint-Loubouer, Sainte-Marie-de-Gosse, Saint-Martin-de-Hinx, Saint-Martin-de-Seignanx, Saint-Maurice-sur-Adour, Saint-Pandelon, Saint-Paul-les-Dax, Saint-Sever, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Tyrosse, Saint-Yaguen, Samadet, Sarraziet, Sarron, Saubion, Saubrigues, Saubusse, Saugnac-et-Cambran, Seignosse, Serres-Gaston, Serreslous-et-Arribans, Seyresse, Siest, Soorts-Hossegor, Sorbets, Sorde-l'Abbaye, Sort-en-Chalosse, Souprosse, Soustons, Tarnos, Tartas, Tercis-les-Bains, Tethieu, Tilh, Tosse, Toulouzette, Urgons, Vicq-d'Auribat, Vielle-Tursan, Vieux-Boucau-les-Bains, Vignau, Villenave, Yzosse.

- **Pour le département des Landes, les communes suivantes : Adast, Adé, Agos-Vidalos, Allier, Ancizan, Andrest, Angos, Ansost, Antist, Aragnouet, Arbéost, Arcizac-Adour, Arcizac-ez-Angles, Arcizans-Avant, Arcizans-Dessus, Ardengost, Argelès-Bagnères, Argelès-Gazost, Arras-en-Lavedan, Arrayou-Lahitte, Arreau, Arrens-Marsous, Arrodets-ez-Angles, Artagnan, Artalens-Souin, Artigues, Aspin-Aure, Aspin-en-Lavedan, Asté, Astugue, Aucun, Aulon, Aureilhan, Aurensan, Auriébat, Averan, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Azereix, Azet, Bagnères-de-Bigorre, Banios, Barbachen, Barbazan-Debat, Barèges, Barlest, Barrancoueu, Barry, Bartrès, Bazet, Bazillac, Bazus-Aure, Beaucens, Beaudéan, Bénac, Berbérust-Lias, Bernac-Debat, Bernac-Dessus, Betpouey, Bettes, Beyrède-Jumet, Boô-silhen, Bordères-sur-l'Echez, Bouilh-Devant, Bourisp, Bourréac, Bours, Bun, Buzon, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Caixon, Camalès, Camous, Campan, Camparan, Castelnau-Rivière-Basse, Caussade-Rivière, Cauterets, Cheust, Chèze, Chis, Cieutat, Ens, Escaunets, Escondeaux, Escoubès-Pouts, Esquièze-Sère, Estaing, Estensan, Esterre, Estirac, Ferrières, Fréchet-Aure, Gaillagos, Gardères, Gavarnie-Gèdre, Gayan, Gazost, Gensac, Ger, Gerde, Germs-sur-l'Oussouet, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Gouaux, Grailhen, Grézian, Grust, Guchan, Guchen, Hagedet, Hauban, Hèches, Hères, Hibarette, Hiis, Horgues, Ibos, Ilhet, Jarret, Jézeau, Juillan, Julos, Juncalas, Labassère, Labatut-Rivière, Lacassagne, Lafitole, Lagarde, Lahitte-Toupière, Laloubère, Lamarque-Pontacq, Laméac, Lançon, Lanne, Larreule, Lascazères, Lau-Balagnas, Layrisse, Les Angles, Lescurry, Lézignan, Liac, Lies, Loubajac, Loucrup, Louey, Lourdes, Lugagnan, Luquet, Luz-Saint-Sauveur, Madiran, Mansan, Marsac, Marsas, Maubourguet, Mérilheu, Mingot, Momères, Monfaucon, Montgaillard, Montignac, Moumoulous, Neuilh, Nouilhan, Odos, Omex, Ordizan, Orignac, Orincles, Orleix, Oroix, Ossen, Ossun, Ossun-ez-Angles, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Oursbelille, Ousté, Ouzous, Pailhac, Paréac, Peyrouse, Peyrun, Pierrefitte-Nestalas, Pintac, Poueyferré, Pouzac, Préchac, Pujo, Rabastens-de-Bigorre, Sailhan, Saint-Créac, Saint-Lanne, Saint-Lary-Soulan, Saint-Lézer, Saint-Martin, Saint-Pastous, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saint-Sever-de-Rustan, Saligos, Salles, Salles-Adour, Sanous, Sarniguet, Sarrancolin, Sarriac-Bigorre, Sarrouilles, Sassis, Sauveterre, Sazos, Ségalas, Ségus, Séméac, Sénac, Sère-en-lavedan, Sère-Lanso, Séron, Sers, Siarrouy, Sireix, Sombrun, Soublecause, Soues, Soulom, Talazac, Tarasteix, Tarbes, Tostat, Tramezaïgues, Trébons, Trouley-Labarthe, Ugnouas, Uz, Uzer, Vic-en-Bigorre, Vidouze, Viella,**

Vielle-Adour, Vielle-Aure, Vier-Bordes, Viey, Viger, Vignec, Villefranque, Villelongue, Villenave-près-Béarn, Villenave-près-Marsac, Viscos, Visker.



3.1.2. ~~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.

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.

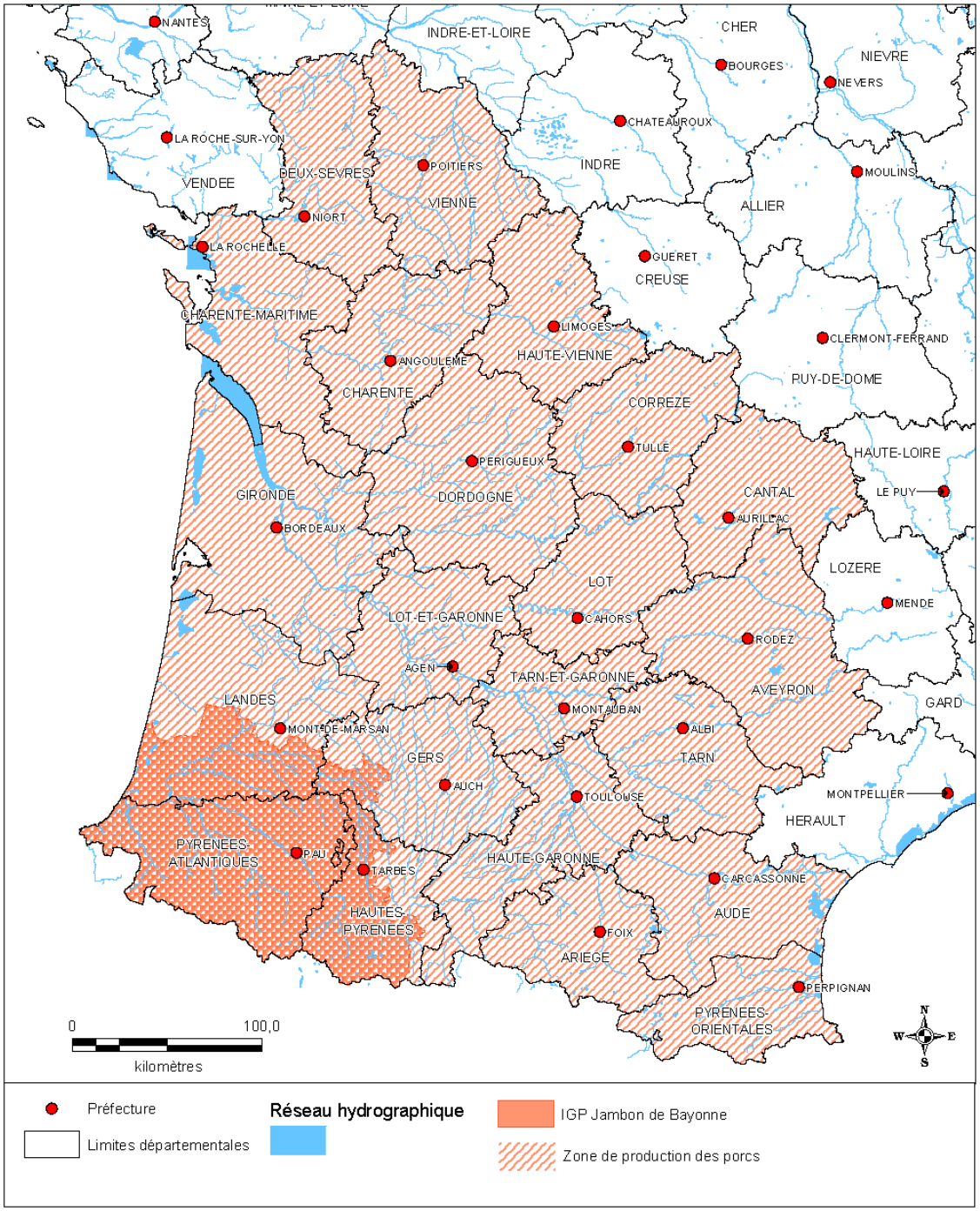
Climat spécifique et entité historique

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.

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

IGP Jambon de Bayonne



INAO : BD carto IGN, MAPINFO, 09/2017

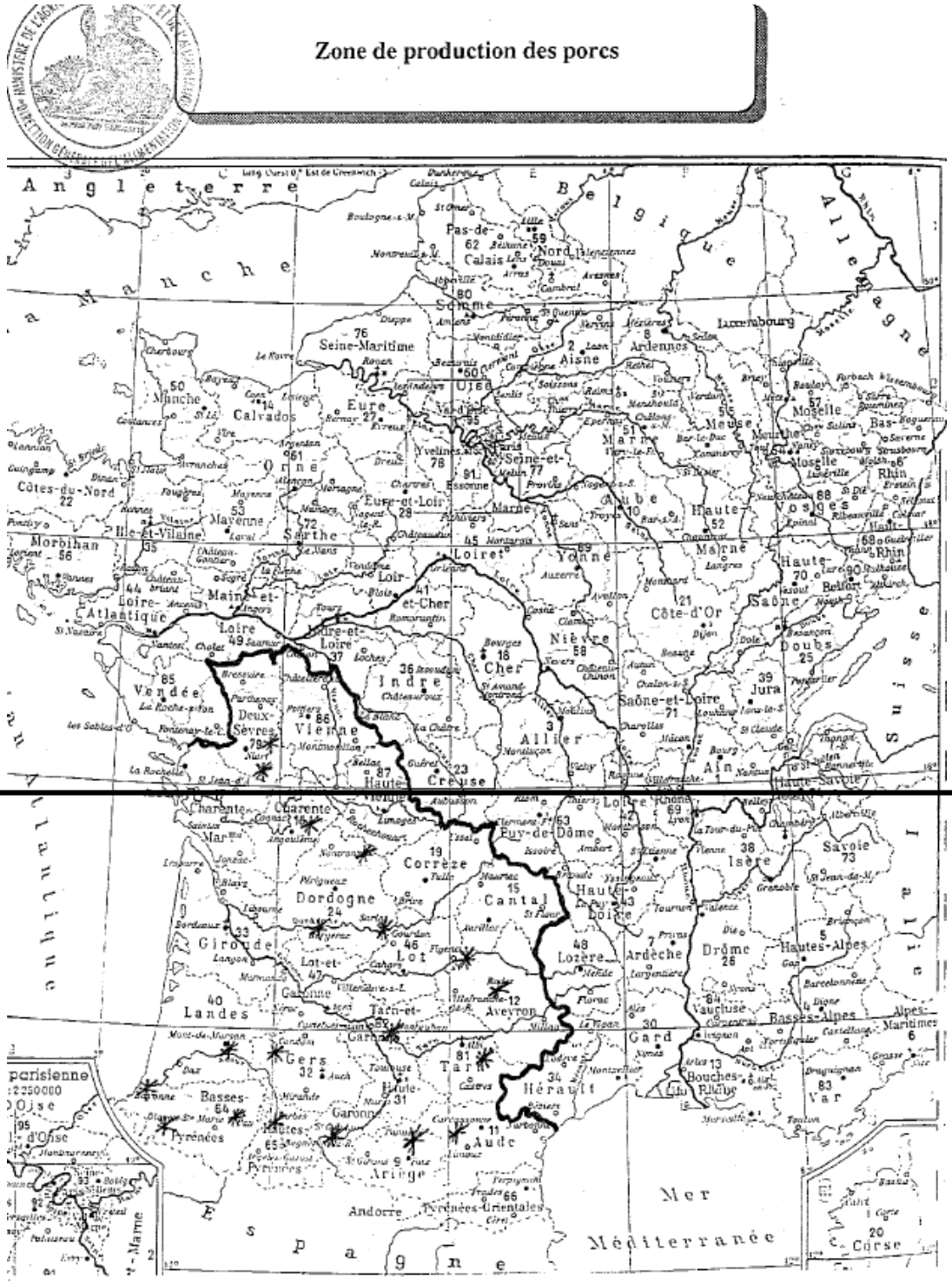
3.2. <u>Délimitation de la zone de production des porcs</u>

3.2.1. ~~**Définition**~~

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

Elle comprend ~~:~~

- ~~Les régions administratives suivantes :~~
  - ~~Aquitaine :~~
    les ~~D~~**d**épartements **suivants** : Dordogne, Gironde, Landes, Lot et Garonne, Pyrénées–Atlantiques**,** ~~.~~
  - ~~Midi-Pyrénées :~~
    ~~Départements :~~ Ariège, Aveyron, Gers, Hautes-Pyrénées, Haute-Garonne, Lot, **Tarn**, Tarn et Garonne**,**~~.~~
  - ~~Poitou-Charentes :~~
    ~~Départements :~~ Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne**,** ~~.~~
- ~~Les départements limitrophes suivants :~~
  Haute-Vienne, Corrèze, Cantal, Aude, Pyrénées-Orientales.



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

3.2.2. ~~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.

4. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Les dispositions en matière de **traçabilité et de** lien à l'origine géographique 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 **du parage du jambon frais,** ~~salés, séchés et affinés~~ **jusqu'à l'affinage et au conditionnement,** selon les méthodes spécifiques dans la zone de transformation délimitée du Bassin de l'Adour.

~~Voir Figure 1 page suivante.~~

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.

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.

4.3. Au salage – séchage : identification par brûlage ou autre méthode

A la réception des jambons frais, le salaisonnier 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.

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 **ainsi que le numéro de lot et/ou la date de mise au sel, permettant ainsi de remonter jusqu'aux éléments relatifs à la fabrication.** L'atelier tient une comptabilité sortie par type de présentation (volumes expédiés).

Si l'atelier de **pré-**tranchage diffère du site de séchage, celui-ci doit **tenir à jour une fiche de suivi de lot et** aussi tenir une comptabilité **des** entrée**s** (volume et origine des jambons entrés) et des sorties.

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

Fabricant d'aliment Eleveurs Groupement de producteurs Opérateurs production habilités	Identification des animaux avec un marquage spécifique (numéro d'abattage) Enregistrement des fabrications d'aliment Enregistrement des flux d'animaux au niveau des groupements de producteurs
⇩	
Abatteur-découpeur habilité	Marquage du jambon avec tampon sanitaire de l'abattoir et marque spécifique sur les jambons provenant de carcasses répondant aux caractéristiques du cahier des charges Enregistrement des porcs par élevage sur le système informatique PCM
⇩	
Salage Séchage ~~Expédition~~ **Désossage, pré-**tranchage **et conditionnement** Expédition Salaisonnier **– atelier de pré-tranchage** habilité	Identification du jambon (par brûlage ou autre technique) avec la date de salage Comptabilité entrée – sortie des jambons mis au sel et séchés **Fiches de suivi de lots** **Enregistrement des déclassés** **Fiches de pré-tranchage** Comptabilité sortie des jambons tranchés ~~et expédiés~~ **Comptabilité sortie des jambons expédiés** Etiquette identifiant l'atelier de transformation et portant le numéro de lot et/ou la date de mise au sel

A l'issue de ces étapes, des examens organoleptiques sont réalisés par sondage, dans le but de s'assurer du maintien des caractéristiques organoleptiques du produit.

5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

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 porcs **Ressuage**	La Pelère : A 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)
Etuvage	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 semailles de maïs - A la fenaison - A 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

5.1. Caractéristiques des matières premières

5.1.1. Caractéristiques des carcasses aptes

Seules les carcasses de porcs charcutiers sont aptes pour la fabrication d~~eu~~ **l'IGP «** 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 %.

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.

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).

Peuvent également être utilisés, le sucre (saccharose et dextrose) dans la proportion maximum de 2 % du sel, les épices (notamment poivre, **AOP « ~~p~~P**iment d'Espelette **»**) et les aromates naturels.

5.2. Méthode de ~~fabrication~~ transformation

Le**'IGP «** 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-après).

5.2.1. 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.

5.2.2. 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.

5.2.3. Salage :

La date de mise au sel est portée sur la couenne. L'injection de saumure est interdite.
Le salage est réalisé par frottage 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 exsudée 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.

5.2.4. Brossage :

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

5.2.5. 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 dessication. Une fleur blanc crème peut se développer en surface.
A l'issue du repos, le jambon est lavé et éventuellement frotté ~~au~~ **avec de l'AOP « ~~p~~P**iment 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.

5.2.6. Séchage :

Au cours de la période de sèche, le jambon ~~de Bayonne~~ développe des 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.

5.2.7. 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.

5.2.8. Durée de fabrication :

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

5.2.9. Etapes préalables au pré-tranchage (Désossage, Equilibrage, Raidissage), pré-tranchage et conditionnement

Le pré-tranchage consiste à découper les jambons désossés, en morceaux, portions ou en tranches. Pour cette étape se situant dans le prolongement de l'affinage, l'opérateur sélectionne les jambons aptes au pré-tranchage.

5.2.9.1.Etapes préalables

L'opération de pré-tranchage nécessite plusieurs étapes préalables, détaillées ci-dessous, dont l'ensemble garantit la qualité finale du produit.

- ✓ **Désossage :**

Chaque jambon destiné au pré-tranchage est préalablement désossé en fonction de son poids, de son épaisseur de gras et de son temps d'affinage.
Le désossage consiste à scier le jarret, à réaliser un dégagement de la tête du fémur et un gougeage de l'os du fémur (décollement de l'os du fémur sans ouvrir le jambon), puis à extraire l'ensemble tibia – péroné – fémur.
Au cours de cette étape, l'opérateur vérifie que les jambons ne présentent pas de défauts d'odeur ou de couleur de viande, révélateurs d'un problème d'affinage (développement bactérien ou protéolyse trop intense ; phénomènes souvent liés à une poche d'humidité résiduelle). L'opérateur écarte, le cas échéant, les jambons non conformes.
Les jambons peuvent ensuite être parés, avant d'être pressés et moulés afin de permettre l'obtention de tranches uniformes.

- ✓ **Equilibrage :**

Après l'étape de désossage au cours de laquelle les muscles sont déliés, cette phase, d'une durée de 1 semaine au minimum, permet d'assurer une bonne reconstitution des liaisons musculaires, par l'action naturelle des protéines.

- ✓ **Raidissage :**

Chaque jambon est ensuite raidi. Durant cette phase, la température de la salle ne doit pas descendre en dessous de – 14°C.
Cette phase a pour objectif d'assurer une bonne tenue des tranches et une coupe nette lors du pré-tranchage.

5.2.9.2.Pré-tranchage et conditionnement

Le pré-tranchage et le conditionnement ont lieu obligatoirement dans l'aire géographique.
Le présent paragraphe (5.2.9.2) ne concerne pas le tranchage et le conditionnement en vue de la vente immédiate au sens du point 2.e/ du règlement 1169/2011.

Une fois les jambons raidis, le trancheur procède à leur tranchage. Durant cette étape, il veille à ce que les tranches et les morceaux ne présentent pas de défauts, indécelables sur le jambon encore entier, tels que : tranche incomplète, hématome, pétéchie, veine grasse, veine sale, couleur hétérogène.
En cas de défauts, les tranches concernées sont écartées.

- ~~**Conditionnement**~~

Le jambon pré-tranché étant un produit délicat, il est indispensable d'éviter tout processus d'oxydation, en limitant le contact avec l'air, ce qui nuirait à la qualité des gras et à la couleur des tranches. Aussi, le délai entre le pré-tranchage et le conditionnement doit impérativement être limité à 1 heure.

- ~~**Influence de ces opérations sur le produit final**~~

Le savoir-faire particulier des opérateurs du Bassin de l'Adour s'inscrit dans une longue tradition et leur expérience leur permet de conduire l'ensemble de ces étapes en opérant les sélections nécessaires et en préservant les qualités gustatives intrinsèques du jambon de Bayonne.

Les critères organoleptiques sont contrôlés après pré-tranchage, par des dégustateurs de l'aire géographique de transformation, formés et entrainés, ayant une parfaite connaissance du produit leur permettant d'attester que le produit est conforme aux caractéristiques de l'IGP « Jambon de Bayonne », selon une grille de descripteurs portant à la fois sur l'aspect, la texture, l'odeur et le goût.

Le « Jambon de Bayonne » est principalement consommé ~~pré-~~tranché et l'ensemble des opérations conduisant à cette présentation doit être maîtrisé afin de s'assurer des caractéristiques du « Jambon de Bayonne » recherchées et appréciées par les consommateurs, et notamment son caractère moelleux.

Le désossage, l'équilibrage, le raidissage, le pré-tranchage et le conditionnement du produit constituent des opérations essentielles à la préservation des qualités et donc de la réputation de l'IGP « Jambon de Bayonne ». Il est donc primordial que ces opérations soient réalisées dans l'aire géographique, par des opérateurs disposant des savoir-faire nécessaires, afin de se prémunir contre le risque de compromettre la garantie de qualité et conduire à la mise sur le marché d'un produit final non conforme aux critères organoleptiques associés à l'IGP « Jambon de Bayonne », et par voie de conséquence, nuire à sa réputation.
Le contrôle du produit au cours de ces étapes est essentiel afin de vérifier, à toutes les étapes, la conformité du produit.

Ainsi, la réalisation de ces étapes dans l'aire géographique est indispensable afin d'assurer la sauvegarde de la qualité, des caractéristiques spécifiques que l'IGP « Jambon de Bayonne » a acquises lors de sa fabrication, et de sa réputation, dont les opérateurs sont collectivement garants.

De plus, les marques d'identification apposées sur la couenne des jambons lors des différentes étapes de fabrication étant supprimées lors du tranchage et du conditionnement, la réalisation de ces opérations dans l'aire géographique, avec le système de contrôle mis en place pour en vérifier la réalisation, permet de limiter le risque de rupture de la traçabilité et ainsi le risque de fraude.

Outre les garanties de qualité et de contrôle, la réalisation des étapes de désossage, équilibrage, raidissage, pré-tranchage et conditionnement dans l'aire géographique permet de garantir l'authenticité et la traçabilité du produit à cette étape cruciale.

Il ressort des éléments développés ci-dessus que toutes les opérations d'élaboration et de pré-tranchage-conditionnement permettant l'obtention du « Jambon de Bayonne »

reposent sur des règles techniques complexes et un savoir-faire spécifique, du parage des jambons frais au pré-tranchage – conditionnement du produit fini. De ce fait, leurs réalisations dans des installations appropriées, situées dans l'aire géographique, apparaissent comme fondamentales pour :

- **maintenir les caractéristiques qualitatives,**
- **garantir l'authenticité du produit**
- **assurer un contrôle rigoureux de l'une des présentations du produit les plus présentes sur le marché.**

La réalisation dans l'aire de ces étapes est un gage de la réputation de l'IGP « Jambon de Bayonne », fruit du travail de l'ensemble des opérateurs de la filière (éleveurs, abatteurs, salaisonniers, trancheurs…).

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

6.1.Spécificité de l'aire géographique

Le climat des Pays de l'Adour, océanique tempéré avec une nuance méridionale, 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, zone de piémont, des températures clémentes et une forte humidité relative tout au long de l'année. 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. 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 ».
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.
Une particularité du Bassin de l'Adour réside également dans la nature de ses sous-sols et notamment la présence de sel gemme. 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. 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. Lors de la formation des Pyrénées, ce sel est remonté vers la surface, à la faveur de plissements et fracturations, sous forme de diapirs salifères.

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.
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.

Le porc fait partie de la tradition historique des fermes agricoles du grand Sud-Ouest.
Le porc engraissé dans cette région a toujours été plus lourd et nourri à base de céréales locales, dont le maïs dès son arrivée sur le continent européen.
La zone de production des porcs pouvant être transformés en IGP « Jambon de Bayonne » correspond à des pratiques dont l'origine est antérieure au moyen-âge, et est reconnue pour :

- La production de porcs charcutiers adaptés à l'élaboration de jambons secs (porcs plus lourds, plus gras) ;
- 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).
Cette zone d'approvisionnement en porc correspond à une :

- Unité géographique et climatique, par un ensoleillement et des températures estivales favorables à la culture de céréales (notamment du maïs grain,);
- Unité économique et humaine, par la complémentarité entre une zone de naissage des porcelets et une zone d'engraissement des porcs et par des courants commerciaux historiques permettant d'approvisionner la zone de sèche à partir des zones d'engraissement

L'utilisation traditionnelle du sel gemme du Bassin de l'Adour pour l'IGP « Jambon de Bayonne » constitue également un marqueur du savoir-faire. 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 salaisonniers 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.
Après les phases de salage au sel du Bassin de l'Adour, puis repos-étuvage et séchage, les jambons entrent dans une phase d'affinage. La durée minimale de fabrication d'un « Jambon de Bayonne » est de 7 mois depuis le salage jusqu'au conditionnement. Cette durée minimale permet l'acquisition des arômes particuliers de l'IGP « Jambon de Bayonne ».

6.2.Spécificité du produit

L'IGP « Jambon de Bayonne » se caractérise par :

- une forme arrondie ;
- une couleur homogène sur toute la tranche ;
- une absence de croûtage sur la partie musculaire externe ;
- un goût peu salé et réparti de façon homogène dans le produit ;
- un jambon sec gardant un caractère moelleux (taux de matière sèche moyen est de 47%) et une texture souple.

6.3.Lien causal et réputation

Le savoir-faire de la salaison du « Jambon 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.
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 XVIème siècle et n'a cessé de grandir depuis. Le climat du bassin de l'Adour est caractérisé par le « Foehn ». Ce vent a 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.
Les études réalisées dans le cadre de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour qu'elles soient historiques (Chantal Lopez, 1989), géographiques (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 du patrimoine.
Cette réputation 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.
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.
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 et un mode de paiement des dîmes et des baux. Puis, avec la multiplication de petits abattoirs municipaux dans les bourgs, ce dernier est devenu artisanal. Les charcutiers ont alors pris la relève pour la fabrication du fameux « Jambon de Bayonne ».
Depuis plus de 70 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.
La méthode d'obtention actuelle est la traduction fidèle et systématique de la méthode traditionnelle utilisée depuis toujours pour « Jambon de Bayonne ».
De nombreuses citations attestent de la réputation et de la renommée de l'IGP « Jambon de Bayonne » comme certains peuvent en témoigner.
En 1673, Froidour dans son Mémoire du Pays de Soulle note : *« Les porcs y sont petits, mais excellents de telle sorte que les meilleurs jambons du royaume après ceux de Lahontan sont ceux de Soulle. 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 Soulle d'où l'on en porte peu parce qu'elle en est plus éloignée »*.
Au XVIIIème siècle, le poète Piron disait plaisamment à l'évêque de Bayonne : *« J'ai en grande vénération les jambons de votre diocèse. »*
Au début du XIXème 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. »*
Enfin en 1991, Louis Laborde-Balen dans le livre d'or du jambon de Bayonne 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 »*.

~~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 XVIème 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.~~

~~6.1. Réputation du jambon de Bayonne~~

~~Les études réalisées dans le cadre de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour qu'elles soient historiques (Chantal Lopez, 1989), géographiques (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.~~

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 gabardiers 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.~~
~~En 1673, Froidour dans son Mémoire du Pays de Soulle note : « Les porcs y sont petits, mais excellents de telle sorte que les meilleurs jambons du royaume après ceux de Lahontan sont ceux de Soulle. 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 Soulle d'où l'on en porte peu parce qu'elle en est plus éloignée ».~~
~~Au XVIIIème siècle, le poète Piron disait plaisamment à l'évêque de Bayonne : « J'ai en grande vénération les jambons de votre diocèse. »~~
~~Au début du XIXème 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 (XIXème), 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 jambons 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.~~

~~*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 œufs 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 ventrêche 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. »~~
~~« 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 :~~

1. ~~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) à 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.~~

2. ~~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'engagent 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 Milhocq (maïs). »~~

~~*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 trimphale 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 panières 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 es 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 XVIIIème 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.~~

~~« 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 XVIIIème 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 bœuf fumée, abondance de andouilles en la saison et bœuf 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, Monqualnay, de la Brene et de Rouargues. »~~

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.~~

~~3. 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 engraissé 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 Soulle : « 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 XVIIIème 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.~~

~~*Porc spécifique d'aujourd'hui*~~

~~Le Consortium du Jambon de Bayonne a délimité la zone de production des porcs pouvant être transformés en jambons 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 constituée 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 de 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 naissage des porcelets et une zone d'engraissement des porcs (*confer* cartes n° 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.~~

~~4. 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 deux 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.~~
~~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 rationnalisé 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 salaisonniers 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 » noté en 1886 Bascle de Lagrèze dans La société et les mœurs en Béarn.~~

~~5. 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 ».~~
~~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 Basin 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. »~~

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.~~
~~Ecoutons 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'œuf 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 ».~~
~~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 protègera 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.~~

6.1.4. ~~La réputation actuelle~~

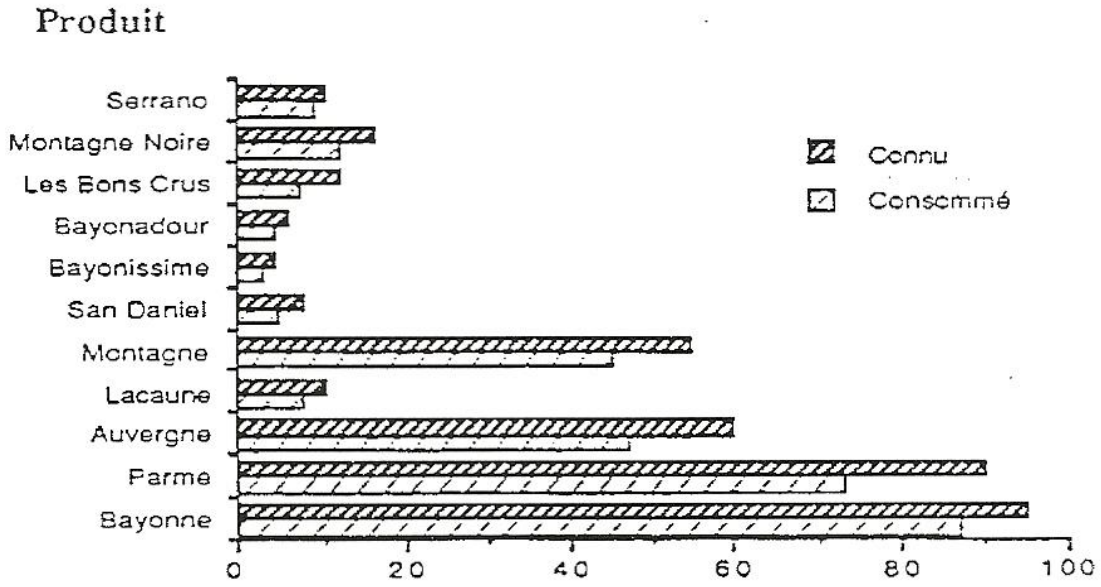
~~Elle est due, d'une part à la renommée du jambon de Bayonne et d'autre part à son poids économique sur le marché des jambons secs en France.~~

~~6. 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.~~

~~*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.~~

~~*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	
TOTAL	NB 2000	% V 100	NB 2000	% V 100
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.~~

~~*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'œuvre 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.~~

~~Ainsi m'arrive-t-il encore, pour rehausser un ragoût de veau, de rajouter 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 » compoté 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 Conseil 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'antan retrouvé … »~~

~~7. 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 salaisonniers 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 cents emplois salariés directs.~~
- ~~16 artisans salaisonniers 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 salaisonniers, plusieurs d'entre eux sont en cours d'investissements afin d'augmenter leur capacité de production de jambon de Bayonne.~~

~~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 salaisonniers 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 salaisonniers est très important pour la pérennisation de la production porcine.~~

~~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, …~~
~~Elles 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 dessication 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.~~
~~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 dessication 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.~~

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

~~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 :~~

~~8. Aux dispositions prévues par le règlement CEE 2081/92 à l'article 10,~~
~~9. A la norme EN 45011,~~
~~10. A la loi du 3 janvier 1994.~~
~~11. Nom : CERTISUD (Organisme Certificateur de produits agro-alimentaires).~~
~~12. Adresse : 6 avenue Louis Sallenave – 64000 PAU~~
~~13. Tel. : (33) 59.84.45.24 Fax. : (33) 59.84.23.06~~

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte :
~~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 :~~

~~14. Mentions obligatoires,~~
~~15. 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).

9. EXIGENCES ~~à respecter~~ NATIONALES

~~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 1nise en place d'un dispositif de contrôle rigoureux, fiable et reconnu.~~

~~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 Bayon ne 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.~~

Tableau des principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation

ETAPE	POINT A CONTROLER	METHODE D'EVALUATION
Elevage	**Localisation des élevages**	**Vérification visuelle et documentaire**
Elevage	**Alimentation des porcs charcutiers : respect des contraintes de formulation**	**Vérification visuelle et documentaire** **Analyses par sondage**
Découpe : **Tri des jambons frais**	**Jambons frais conformes aux critères de :** • **poids** • **épaisseur de gras** • **parage / coupe**	**Vérification visuelle**
Transformation	**Localisation des ateliers**	**Vérification visuelle et documentaire**
Réception en salaison	**Origine des jambons frais**	**Vérification visuelle et documentaire**
Réception en salaison	**Origine du sel de salage**	**Vérification visuelle et documentaire**
Salaison	**Durée de fabrication**	**Vérification visuelle et documentaire**
Caractéristiques du produit	**Caractéristiques :** • **physico-chimiques** • **organoleptiques**	**Vérification visuelle et documentaire** **Analyses par sondage**

Annexe : BIBLIOGRAPHIE

La documentation utilisée dans ce document est tirée :

- Du livre d'or du jambon de Bayonne, Louis Laborde-Balen, Editions CERPIC, juin 1991, 10 Place Gramont – 64 000 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).

- 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.