

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n°510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

**“"JAMBON SEC DES ARDENNES"
et "NOIX DE JAMBON SEC DES ARDENNES"
”**

N°CE: [réservé CE]

[Cocher la case appropriée] IGP AOP

1. DENOMINATION DE L'IGP

"JAMBON SEC DES ARDENNES" et "NOIX DE JAMBON SEC DES ARDENNES"

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe III]

Classe 1.2 : produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

a) Présentation :

Le « Jambon sec des Ardennes » et la « Noix de jambon sec des Ardennes » sont des salaisons au sel sec.

La durée minimale de fabrication (à partir de la mise au sel) varie selon le type de pièce : 360 jours pour le jambon sec, 120 jours pour la grosse noix et 45 jours pour la noix pâtissière.

Le poids minimum des pièces au terme de la durée minimale de fabrication est de :

➤ Jambon sec des Ardennes, avec os : 5,5 kg

➤ Noix de jambon sec des Ardennes : 3 kg pour les grosses noix (constituées de la noix et de la sous noix) et 800g pour les noix pâtissières.

Le jambon et la noix de jambon doivent être suffisamment secs et fermes. Ils ne sont pas durs au toucher et ne présentent pas d'aspect gonflé.

Le gras du jambon et de la noix de jambon arbore une couleur blanche, sa texture est ferme, son odeur est agréable (absence d'odeur rance).

b) Caractéristiques organoleptiques :

Les conditions de stockage et la composition du sel de frottage confèrent au « Jambon sec des Ardennes » et à la « Noix de jambon sec des Ardennes » leur parfum caractéristique et prononcé.

Le « Jambon sec des Ardennes » et la « Noix de jambon sec des Ardennes » développent au cours de l'affinage une odeur fruitée et une saveur de viande séchée. Ils sont totalement exempts de parfum de fumaison. Ils dégagent une subtile odeur de fruité-melon accompagnée d'une douce saveur salée. L'arôme de gras apparaît très légèrement, sans être rance.

L'excellente tenue permet de les découper aisément en fines tranches. Leur texture homogène se présente alors modérément élastique et ferme, sans être croquante. Grâce au séchage lent, le jambon sec et la noix de jambon sec sont faiblement juteux et agréablement moelleux. Ils deviennent ainsi fondants en bouche.

c) Caractéristiques chimiques :

Le « jambon sec des Ardennes » et la « noix de jambon sec des Ardennes » présentent les critères chimiques suivants : Humidité du produit dégraissé H.P.D < 65 %.

d) Présentation du produit :

Le jambon sec des Ardennes est vendu conditionné ou non, moulé ou non :

- entier : désossé ou non,
- entier désossé, découenné,
- en portion désossée
- tranché.

La noix de jambon sec des Ardennes est vendue conditionnée ou non, moulée ou non :

- entière
- par demie,
- tranchée.

3.3. Matières premières

a) Les carcasses :

Les carcasses, dont sont issus le jambon sec des Ardennes et la noix de jambon sec des Ardennes, répondent aux exigences suivantes :

- Les porcs sont issus de races inscrites au livre généalogique ou au registre zootechnique tenu par des organismes de sélection porcine agréé par le Ministère Français de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche
- les verrats reproducteurs et les cochons sont exclus.

b) Caractéristiques des jambons frais à la mise en œuvre :

Le jambon frais présente les caractéristiques suivantes après découpe et parage :

- ne pas avoir été congelé ;
- un poids supérieur à 9,5 kg paré, sans mouille et sans pied ;
- une coupe ronde, sans mouille, qui ne doit pas excéder 10 cm au delà de la tête du fémur,
- avoir le pied déjointé, l'attache de la corde du jarret conservée, le jarret non percé et l'os du quasi partiellement enlevé. Le jambon peut également être salé dans son intégralité anatomique avec le pied ;
- Absence de défauts visibles suivants: défaut d'épilation, de couennes déchirées ou brûlées, d'hématomes, d'ecchymoses, de fractures, d'abcès, de souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur ;
- provenir d'une viande de couleur homogène, ni trop claire, ni trop foncée, avec : $5,5 \leq \text{pH} \leq 6,2$;
- Couleur des viandes retenues sur l'échelle japonaise : de 2 à 5 ;
- un gras de couverture blanc et ferme ;

- une épaisseur de gras supérieure ou égale à 10 mm, mesurée à l'aplomb de la tête du fémur.

c) Caractéristiques des noix fraîches à la mise en œuvre :

Les noix de jambon sec des Ardennes doivent conserver leur intégrité anatomique. Elles sont recouvertes d'une partie de couenne à l'exception des noix pâtissières. Les grosses noix sont désossées avant le salage.

La noix fraîche présente les caractéristiques suivantes après découpe et parage :

- ne pas avoir été congelée ;
- selon la catégorie : poids supérieur à 1,2 kg pour les noix pâtissières et supérieur à 4kg pour les grosses noix ;
- Absence de défauts visibles suivants: défaut d'épilation, de couennes déchirées ou brûlées, d'hématomes, d'ecchymoses, de fractures, d'abcès, de souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur ;
- provenir d'une viande de couleur homogène, ni trop claire, ni trop foncée, avec : $5,5 \leq \text{pH} \leq 6,2$;
- un gras de couverture blanc et ferme pour les grosses noix.

3.4. Aliments pour animaux

Néant

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les opérations de fabrication réalisées dans l'aire géographique sont : la réception des matières premières et la préparation des pièces, le salage, le séchage, le désossage, le pressage.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Néant

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

- Dénomination de vente "Jambon sec des Ardennes" ou "Noix de jambon sec des Ardennes"
- Mention « Indication Géographique Protégée »
- Logo « Indication Géographique Protégée » de l'Union Européenne
- Durée d'affinage et le numéro de lot

4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique comprend le département des Ardennes uniquement.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1 – Spécificité de l'aire - Origine de la fabrication du jambon sec des Ardennes et de la noix de jambon sec des Ardennes

a) Facteurs naturels : topographie et climat

La partie nord du département des Ardennes, au nord d'une ligne tracée par la dépression axée nord-ouest – sud-est des vallées de la Sormonne et de la Meuse, est constituée par le massif de l'Ardenne, vaste étendue schisteuse culminant à 505 m d'altitude. La partie méridionale du département correspond à l'amorce nord de la plaine crayeuse de la Champagne, au relief plus homogène et dédiée à la grande culture. Entre ces deux entités s'individualisent la Thiérache à l'ouest et l'Argonne à l'est, transitions vallonnées dans lesquelles serpentent de nombreux cours d'eau.

Le département des Ardennes se situe dans une zone de transition entre le climat à tendance continentale et le climat océanique: les précipitations sont importantes : jusqu'à 1200 mm dans l'Ardenne, de l'ordre de 900 à 1000 mm sur la Thiérache et l'Argonne. La température moyenne de ces régions est comprise entre 8 et 10 °C. Elle ne dépasse pas 17°C en été et atteint à peine 2°C en hiver.

La topographie, par l'effet d'altitude observé entre le nord (supérieure à 400m) et le sud du département (inférieure à 200m), joue un rôle important sur le climat de la zone. Les roches acides, schisteuses, du Massif de l'Ardenne, entraînent un climat localement plus froid et plus humide, accentué par un important couvert forestier. Enfin, les nombreux cours d'eau ont creusé des vallées qui sont autant de microclimats. Ceux-ci se caractérisent par la formation de brouillards locaux en cours de nuit (le département enregistre jusqu'à 120 jours de brouillard par an), et par des amplitudes de température importantes au cours d'une journée.

b) Tradition d'élevages porcins dans les Ardennes et fabrication de jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes

Au XIX^{ème} siècle, l'élevage de porcs dans les Ardennes était familial. En général, dans les exploitations, dans les maisons des ouvriers agricoles, un à deux porcs étaient engraisés et destinés à l'autoconsommation et au commerce local. Le Docteur Octave GUELLIOT précise dans sa géographie traditionnelle et populaire des Ardennes de 1931 que "pendant longtemps, c'est lui [le cochon] qui a fourni le seul aliment carné dans la nourriture du paysan" et Victor CAYASSE rajoute "il est vrai que chaque famille tuait au moins un porc par an et vivait toute l'année sur sa viande salée, séchée et suspendue aux poutres de la cuisine. C'est le porc qui fournissait des produits variés : jambons, filets, côtes, puots, gruettes, lard et saindoux, boudins, andouillettes, fromage de tête...".

5.2 – Spécificité du produit - Réputation ancienne- Notoriété actuelle

a) Une qualité déterminée

i) Présentation :

Le jambon sec des Ardennes et la noix de jambon sec des Ardennes sont des salaisons au sel sec. La noix de jambon sec des Ardennes se présente sous deux formes anatomiques : la grosse noix (constituée de la noix et sous noix) et la noix pâtissière.

Le jambon et la noix de jambon doivent être suffisamment secs et fermes. Ils ne sont pas durs au toucher et ne présentent pas d'aspect gonflé.

Le gras du jambon et de la noix de jambon arbore une couleur blanche, sa texture est ferme, son odeur est agréable (absence d'odeur rance).

La durée minimale de fabrication (de la mise au sel à la fin de la maturation) varie selon le type de pièce : 360 jours pour le jambon sec, 45 jours pour la noix pâtissière et 120 jours pour la grosse noix.

Le poids minimum des pièces au terme de la durée minimale de fabrication est de :

- Jambon sec des Ardennes, avec os : 5,5 kg
- Noix de jambon sec des Ardennes : 3 kg pour les grosses noix et 800g pour les noix pâtisseries.

ii) Caractéristiques organoleptiques :

Les conditions de stockage et la composition du sel de frottage confèrent au jambon sec des Ardennes et à la noix de jambon sec des Ardennes leur parfum caractéristique et prononcé.

Le jambon sec des Ardennes et la noix de jambon sec des Ardennes développent au cours de l'affinage une odeur fruitée et une saveur de viande séchée. Ils sont totalement exempts de parfum de fumaison. Ils dégagent une subtile odeur de fruité-melon accompagnée d'une douce saveur salée. L'arôme de gras apparaît très légèrement, sans être rance.

L'excellente tenue permet de les découper aisément en fines tranches. Leur texture homogène se présente alors modérément élastique et ferme, sans être croquante. Grâce au séchage lent, le jambon sec et la noix de jambon sec sont faiblement juteux et agréablement moelleux. Ils deviennent ainsi fondants en bouche.

b) Un savoir-faire :

Les bouchers, tels qu'on les connaît aujourd'hui, n'existaient pas. Jules LEFRANC, auteur de "Choses et gens de chez nous" (écrit autour de 1911), relate les coutumes du petit village de Sainte Vaubourg au temps de ses ancêtres. Il explique que "le saloir se trouvait ordinairement à la cave, parfois sur un palier de l'escalier qui y mène. Les morceaux, préalablement préparés, étaient descendus un par un au saleur qui, avec soin, les disposait par couche, les saupoudrait de poivre et d'épices et les enrobait dans du sel gris.[...] Un mois et demi après, on dessalait le cochon et [...]on suspendait jambons et quartiers de lard dans la cuisine. [...] Le sel fondait et inondait le pavé : mais cela ne durait que quelques jours. Quelques semaines après, la viande était séchée et on la replaçait dans le saloir, nettoyée et transportée au grenier; on la déposait simplement sur un lit de paille."

Les salaisonniers actuels ont hérité leur savoir-faire des générations précédentes. Actuellement le savoir-faire continue de se partager entre les différentes générations de salaisonniers et entre les salaisonniers qui se réunissent régulièrement pour améliorer leurs produits ensemble. Ce savoir-faire continue à s'exprimer au travers du choix des pièces, de la méthode de salage à sec, du panage à la main des jambons avec une « fenêtre » qui permet une sèche lente pour éviter un croustage et conserver au jambon son moelleux

c) Une réputation

i) Une réputation ancienne

La renommée du jambon sec des Ardennes date du XIXe siècle. Le jambon sec des Ardennes est cité dans plusieurs publications comme référence en matière de salaison. En 1866, un ouvrage sur le porc de Gustave HEUZE explique que "les jambons français les plus estimés sont préparés dans les départements des Basses Pyrénées, du Bas et du Haut-Rhin, de la Meuse, de la Moselle, des Ardennes et des Vosges".

Le jambon sec des Ardennes apparaît donc logiquement aux menus des banquets et repas de la fin du XIXème siècle. Ainsi, il est servi à l'occasion de l'inauguration d'une ligne de chemin de fer en 1898, ou en 1924, lors de l'inauguration du nouvel hôtel de ville de Nouzonville.

Le jambon sec des Ardennes, fabriqué par un grand nombre de charcutiers-salaisonniers du département, pour une vente essentiellement locale se retrouve dans diverses publicités sur le département.

ii) Notoriété actuelle

La Confrérie du jambon sec d'Ardenne (fondée en 1985) regroupe les professionnels de la charcuterie et de la restauration, des dégustateurs et des gastronomes, non professionnels, mais soucieux de valoriser, de développer et de sauvegarder un jambon sec des Ardennes de qualité dans la région.

En 1988, le jambon sec des Ardennes et la noix de jambon sec des Ardennes ont obtenu un label régional (homologation n°18-88 du label régional Ardenne de France) abrogé en 2003. Ils ont été enregistrés en IGP en 2001.

Une enquête réalisée par l'Association des Salaisonniers d'Auvergne, avec l'appui de la Communauté Economique Européenne et du Ministère chargé de l'Agriculture, montre que le jambon sec des Ardennes est connu en dehors du département, malgré une production assez modeste. Cette enquête indique une notoriété assistée pour le jambon sec des Ardennes de 23,4 %, le plaçant en 5ème position des jambons cités (9 au total).

5.3 – Lien causal entre l'aire géographique et la qualité du produit

Le département des Ardennes bénéficie, du fait de l'importance des précipitations et de la fréquence des brouillards notamment, d'un climat humide. Ces conditions s'avèrent propices à la fabrication des jambons. Le climat ardennais apporte trois caractéristiques essentielles pour la fabrication du jambon sec et de la noix de jambon sec des Ardennes : l'hygrométrie, le vent et des températures adéquates. Le séchage et la maturation sont ainsi lents et progressifs, ils permettent le développement et l'épanouissement des parfums et des saveurs spécifiques. Le jambon acquiert également son moelleux.

Historiquement, les familles ardennaises faisaient leurs jambons pour leur propre consommation grâce au climat spécifique des Ardennes. Le salage était réalisé lors des mois froids, les moyens de réfrigération n'existant alors pas. Par ailleurs, le relief d'altitude moyenne et les vents des Ardennes favorisaient la maturation des jambons. Le séchage dans la cuisine et l'affinage au grenier ont disparu, mais les moyens actuels de production de froid et de contrôle de l'hygrométrie permettent de recréer et de maîtriser ces conditions tout au long de l'année.

Le jambon sec des Ardennes a acquis ses lettres de noblesses en figurant sur les cartes de menu lors de grands événements comme le déjeuner du 21 août 1898 offert à Monsieur le Ministre des Travaux Publics lors de l'inauguration du chemin de fer de Raucourt. On retrouve également ce jambon à l'inauguration de la ville de Nouzonville le 9 novembre 1924.

C'est progressivement et naturellement que le jambon devint une production à part entière. Le jambon sec des Ardennes fut alors vendu par des grossistes comme en atteste une publicité de 1929.

Les salaisonniers ont su garder le savoir-faire ancestral de la fabrication du jambon caractérisé par sa coupe arrondie, son frottage au sel sec, ainsi que le panage à la main. Le climat froid et humide des Ardennes permet de conserver historiquement et naturellement un séchage lent et un long murissement du jambon, ainsi la viande conserve toute sa tendreté tandis que se développe une très belle palette de saveurs conférant au jambon sa finesse et son caractère certes typé mais qui constitue son point fort.