

DOCUMENT UNIQUE

« Jambon de Bayonne »

N° UE:

AOP ()

IGP (X)

1. DÉNOMINATION(S)

« Jambon de Bayonne »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

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

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

Le « Jambon de Bayonne » est une cuisse de porc parée, salée au sel sec des salines du bassin de l'Adour et séchée dans cette zone pendant plus de sept mois.

Tout au long de sa maturation et de son affinage, le « Jambon de Bayonne » développe son arôme et acquiert son moelleux. Coupé en minces tranches, il est fondant en bouche, de saveur délicate et peu salée.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les carcasses aptes à la fabrication de l'IGP « Jambon de Bayonne » proviennent de porc charcutiers mâle ou femelle. Sont exclus les animaux de type suivant : cryptorchides, monorchides, hermaphrodites, mâles non castrés, truies de réforme.

Ces animaux nourris durant l'engraissement avec un aliment contenant au moins 60% de céréales, issus et pois, avec un minimum de 50 % de céréales et d'issus de céréales.

La ration alimentaire des porcs à l'engrais contient moins de 1,9 % d'acide linoléique par rapport à la matière sèche.

La zone de production et abattage des porcs charcutiers est délimitée aux départements situés dans le Sud-Ouest de la France : Ariège, Aude, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Landes, Lot, Lot et Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Orientales, Deux-Sèvres, Tarn, Tarn et Garonne, Vienne, Haute-Vienne.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Toutes les étapes de la fabrication depuis le parage du jambon frais, jusqu'au désossage ont lieu dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le pré-tranchage et le conditionnement ont lieu dans l'aire géographique de l'IGP « Jambon de Bayonne ».

Le pré-tranchage consiste à découper les jambons désossés, en morceaux, portions ou en tranches.

Cette restriction à l'aire géographique ne concerne pas le tranchage et le conditionnement en vue de la vente immédiate au sens du point 2.e) du règlement UE n°1169/2011.

Cette opération est précédée des étapes suivantes :

- désossage au cours duquel l'opérateur vérifie que le jambon ne présente pas de défaut d'odeur ou de couleur,
- équilibrage, d'une durée de 1 semaine au minimum
- raidissage, dans une salle dans laquelle la température de ne doit pas descendre en dessous de - 14°C.

L'opération de pré-tranchage se situe dans le prolongement de l'affinage et nécessite de l'expérience et du savoir-faire puisqu'elle a un effet direct sur la qualité du produit.

Chaque jambon destiné au pré-tranchage est découpé en fonction de son poids, de son épaisseur de gras et de son temps d'affinage.

Le savoir-faire particulier des opérateurs du Bassin de l'Adour s'inscrit dans une longue tradition. Leur expérience leur permet de trancher ce produit délicat en préservant sa saveur et sa texture ; tout en procédant à un contrôle visuel rigoureux afin de veiller à l'absence de défauts des tranches (pétéchies, veine grasse, couleur hétérogène, ...), indécélables avant l'étape de tranchage.

Le jambon pré-tranché est 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. Le délai entre le tranchage et le conditionnement est ainsi limité à une heure.

La réalisation de ces étapes dans l'aire géographique permet ainsi d'assurer le maintien des qualités gustatives intrinsèques du produit.

Les marques d'identification de l'IGP « Jambon de Bayonne » apposées sur la couenne lors des différentes étapes de fabrication, sont supprimées lors du pré-tranchage. La réalisation des étapes de désossage, pré-tranchage et conditionnement dans l'aire géographique permet de limiter le risque de rupture de la traçabilité et ainsi le risque de fraude.

Pour ces raisons, les opérations de pré-tranchage et de conditionnement reposant sur un savoir-faire particulier, doivent avoir lieu dans des installations appropriées, situées dans l'aire géographique de l'indication géographique protégée, afin de garantir au produit toutes ses qualités et son authenticité.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

L'étiquetage comporte les mentions :

- « séché et affiné dans le bassin de l'Adour »
- « certifié par» suivie du nom et de l'adresse de l'organisme certificateur
- le logo du Consortium du Jambon de Bayonne, représentant le mot « BAYONNE » et une croix basque.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L' AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire de l'IGP correspond au Bassin de l'Adour, zone de transformation des jambons. Cette zone géographique du Sud-Ouest de la France suit le fleuve Adour y compris les cantons périphériques à ce dernier. Elle comprend le département des Pyrénées-Atlantiques et :

- pour le département du Gers : le canton Adour-Gerseoise, et les communes de Beaumarchés, Lupiac, Couloume-Mondebat, Galiac, Izotges, Ju-Belloc, Lasserade, Plaisance, Prechac-sur-Adour, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Pierre-d'Aubezies, Tasque, Tieste-Uragnoux.
- pour le département des Landes : les cantons Coteau de Chalosse, Dax 1, Dax 2, Le Pays tyrossais, Marensin-Sud, Orthe et Arrigans, Seignanx, en entier, le canton Chalosse Tursan sauf la commune Haut-Mauco, et
 - dans le canton Adour-Armagnac : les communes de Aire-sur-l'Adour, Artassenx, Bahus-Soubiran, Bascons, Bordères-et-Lamensans, Buanes, Castandet, Cazères-sur-l'Adour, Classun, Duhort-Bachen, Eugénie-les-Bains, Grenade-sur-l'Adour, Larrivière, Latrille, Lussagnet, Maurrin, Renung, Saint-Agnet, Saint-Loubouer, Saint-Maurice-sur-Adour, Sarron, Vielle-Tursan, Vignau;
 - dans le canton Le Pays morcenais tarusate : les communes de Audon, Begaar, Beylongue, Boos, Carcarès-Sainte-Croix, Carcen-Ponson, Gouts, Laluque, Lamothe, Lesgor, Le Leuy, Meilhan, Pontonx-sur-l'Adour, Rion-des-Landes, Saint-Yaguen, Souprosse, Tartas, Villenave.
- pour le département des Hautes-Pyrénées : les cantons Aureilhan, Bordères-sur-l'Echez, la Haute Bigorre, Lourdes 1 et 2, Moyen-Adour, Ossun, Tarbes 1, 2 et 3, Val d'Adour-Rustan-Madiranais, la Vallée des Gaves, Vic-en-Bigorre, en entier et
 - dans le canton Neste, Aure et Louron, les communes de : Ancizan, Aragnouet, Ardengost, Arreau, Aspin-Aure, Aulon, Azet, Barrancoueu, Bazus-Aure, Beyrède-Jumet, Bourisp, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Campanan, Ens, Estensan, Fréchet-Aure, Gouaux, Grezian, Guchan, Guchen, Ilhet, Jézeau, Lançon, Pailhac, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Tramezaïgues, Vielle-Aure, Vignec;
 - dans le canton La Vallée de l'Arros et des Baïses, les communes de : Argelès-Bagnères, Banios, Bettés, Cieutat, Hauban, Lies, Marsas, Merilheu, Orignac, Uzer.

5. LIEN AVEC 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.

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 le Bassin de l'Adour

Les sites où ce sel est proche de la surface permettent une exploitation relativement facile du sel gemme du Bassin de l'Adour, par exemple les sites de Dax, Salies de Béarn, Bayonne-Mouguerre.

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 porc fait partie de la tradition historique des fermes agricoles du grand Sud-Ouest.

Le porc engraisé 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 naissance 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 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 ».

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

- une forme arrondie;
- une couleur homogène sur toute la tranche;
- une absence de croûtage;
- 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.

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

Au XVIII^{ème} siècle, le poète Piron disait plaisamment à l'évêque de Bayonne : « *J'ai en grande vénération les jambons de votre diocèse.* »

Au début du XIX^{ème} siècle, le voyageur Jouy note dans l'Hermitte 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* ».

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCIGPJambondeBayonne2018.pdf>