

Dossier de demande d'une IGP (Indication Géographique Protégée)

Jambon de Vendée

V 1.5 du 10/12/09

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



DEMANDEUR



QUALIPORC Vendée

Maison de l'Agriculture
Bd Réaumur

85013 La Roche sur Yon Cedex

Tél : 02.51.36.82.51

Fax : 02.51.36.84.54

Email : qualiporc@vendee.chambagri.fr



Le Responsable de la section Jambon de
Vendée

Patrice RAUTUREAU

Le Président de l'ODG

Didier BIRAUD

SOMMAIRE

	Pages
1- Demandeur	3
2- Nom du produit	3
3- Type du produit	3
4- Description du produit	3
5- Délimitation de l'aire géographique de l'IGP	4
6- Eléments prouvant l'origine	7
7- Description de la méthode d'obtention	9
8- Lien à l'origine	14
9- Nom des organismes de contrôle	20
10- Règles d'étiquetage	21
11 – Exigences éventuelles à respecter	21

1 – Demandeur

QUALIPORC (Association des Labels de la filière Porcs-Charcuterie de la Vendée).

Coordonnées : MAISON DE L'AGRICULTURE
21, boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON CEDEX
Téléphone : 02 51 36 82 51
Télécopie : 02 51 36 84 54
Mail : qualiporc@vendee.chambagri.fr

2 – Nom du produit

« Jambon de Vendée ».

3 – Type de produit

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

4 – Description du produit

Le « Jambon de Vendée » appartient à la famille des pièces et morceaux crus selon le *Code des usages de la charcuterie*. Il est élaboré exclusivement à partir de jambon arrière de porc frais.

▲ *Aspects visuels*

Le « Jambon de Vendée » se présente sans os : pour faciliter la pénétration du sel, il est désossé rapidement après réception. La méthode de désossage employée, dite « de l'os coulé », évite d'ouvrir le jambon et respecte l'intégrité des tissus musculaires.

Entier, le « Jambon de Vendée » a une forme parallélépipédique à contours ovoïdes, forme régulière qui résulte du pressage entre planches dont il fait l'objet au cours de sa fabrication. Il est de couleur marron car recouvert d'un mélange d'épices.

Tranché, il est de couleur rouge à l'intérieur, avec présence de veines de gras blanches. Cette coloration claire, qui évoque encore l'aspect de la viande crue, est le reflet de son séchage peu prolongé. Le pourtour des tranches présente un liséré marron dû aux épices.

▲ *Caractéristiques organoleptiques*

Le « Jambon de Vendée » présente une texture moelleuse, tendre et juteuse. Cette consistance résulte de son cycle de fabrication court d'une demi sèche : la durée de fabrication est de 48 jours au minimum et 80 jours maximum, soit moitié moins de temps de séchage que la plupart des jambons secs. De plus, en cours de fabrication, le jambon est enveloppé dans un torchon ou sac en fibres textiles alimentaires pour conserver son moelleux et ses arômes. L'absence de barattage contribue également au maintien de cette texture peu ferme.

Grâce à un salage manuel soigné, au sel sec, la saveur salée du « Jambon de Vendée » reste discrète.

Sur le plan aromatique, le « Jambon de Vendée » est marqué par l'odeur fruitée de l'eau de vie et par les épices dont il est frotté (cannelle, poivre, thym, laurier...) Il présente donc une complexité aromatique certaine et une finesse qui s'exprime pleinement, d'autant que les arômes de protéolyse et d'oxydation des graisses sont peu prononcés et que le fumage du produit est proscrit.

Qualiporc	V 1.5	10/12/09	3/21 pages
Dossier de demande de reconnaissance en IGP « Jambon de Vendée »			

▲ **Caractéristiques analytiques**

Le « Jambon de Vendée » présente une HPD (humidité du produit dégraissé) inférieure à 76%.
La teneur du produit en sucres totaux (lactose, dextrose, saccharose, glucose) est inférieure à 1%.
L'incorporation de salpêtre (NaNO₃) est limitée à 250 mg/kg.
Le poids du produit fini est compris entre 4,5 et 7,5 kg

▲ **Présentation du produit fini**

Le « Jambon de Vendée » est présenté et commercialisé en entier, en demi, en quart, en tranches, en dés ou en lanières.

Il peut être conditionné sous vide ou sous atmosphère modifiée. Au stade de la distribution, il est le plus souvent présenté en linéaires au rayon frais charcuterie, mais il est également vendu en rayon traditionnel à la coupe.

Le « Jambon de Vendée » peut être consommé tel quel, il peut également s'apprécier cuit lorsqu'il est découpé en tranches épaisses. Cette double possibilité, laissée au choix du consommateur, est une des particularités du produit.

Grillé au feu de bois et accompagné de mogettes cuites au chaudron, le « Jambon de Vendée » est un met emblématique de la gastronomie traditionnelle vendéenne.



« Jambon de Vendée » entier, tranches épaisses et tranches fines

5 – Délimitation de l'aire géographique

La délimitation de l'aire géographique du « Jambon de Vendée » a été approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) lors de la séance du comité national compétent du 1^{er} octobre 2009, sur proposition de la commission d'experts nommée à cet effet.

Cette aire géographique est constituée :

- du département de la Vendée en intégralité,
- des cantons limitrophes des départements de la Loire-Atlantique et du Maine-et-Loire.

Qualiporc	V 1.5	10/12/09	4/21 pages
Dossier de demande de reconnaissance en IGP « Jambon de Vendée »			

▲ Aire géographique

La transformation du « jambon de Vendée » est assurée sur le territoire des communes suivantes :

Département de la Vendée :

l'Aiguillon-sur-Mer, l'Aiguillon-sur-Vie, Aizenay, Angles, Antigny, Apremont, Aubigny, Auzay, Avrillé, Barbâtre, la Barre-de-Monts, Bazoges-en-Paillers, Bazoges-en-Pareds, Beaufou, Beaulieu-sous-la-Roche, Beaupaire, Beauvoir-sur-Mer, Belleville-sur-Vie, Benet, le Bernard, la Bernardière, Bessay, Bois-de-Céné, la Boissière-de-Montaigu, la Boissière-des-Landes, Boufféré, Bouillé-Courdault, Bouin, Boulogne, le Boupère, Bourneau, Bournezeau, Brem-sur-Mer, Bretignolles-sur-Mer, la Bretonnière-la-Claye, Breuil-Barret, les Brouzils, la Bruffière, la Caillère-Saint-Hilaire, Cezais, Chaillé-les-Marais, Chaillé-sous-les-Ormeaux, Chaix, la Chaize-Giraud, la Chaize-le-Vicomte, Challans, Chambretaud, Champagné-les-Marais, le Champ-Saint-Père, Chantonay, la Chapelle-Achard, la Chapelle-aux-Lys, la Chapelle-Hermier, la Chapelle-Palluau, la Chapelle-Thémer, Chasnais, la Châtaigneraie, Château-d'Olonne, Château-Guibert, Châteauneuf, les Châtelliers-Châteaumur, Chauché, Chavagnes-en-Paillers, Chavagnes-les-Redoux, Cheffois, les Clouzeaux, Coëx, Commequiers, la Copechagnière, Corpe, la Couture, Cugand, Curzon, Damvix, Doix, Dompierre-sur-Yon, les Eppesses, l'Épine, les Essarts, Falleron, la Faute-sur-Mer, Faymoreau, le Fenouiller, la Ferrière, la Flocellière, Fontaines, Fontenay-le-Comte, Fougeré, Foussais-Payré, Froidfond, la Garnache, la Gaubretière, la Génétouze, le Girouard, Givrand, le Givre, Grand'Landes, Grosbreuil, Grues, le Gué-de-Velluire, la Guérinière, la Guyonnière, l'Herbergement, les Herbiers, l'Hermenault, l'Île-d'Elle, l'Île-d'Olonne, l'Île-d'Yeu, Jard-sur-Mer, la Jaudonnière, la Jonchère, Lairoux, Landeronde, les Landes-Genusson, Landevieille, le Langon, Liez, Loge-Fougereuse, Longèves, Longeville-sur-Mer, Luçon, les Lucs-sur-Boulogne, Maché, les Magnils-Reigniers, Maillé, Maillezais, Mallièvre, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Marillet, Marsais-Sainte-Radégonde, Martinet, le Mazeau, la Meilleraie-Tillay, Menomblet, la Merlatière, Mervent, Mesnard-la-Barotière, Monsireigne, Montaigu, Montournais, Montreuil, Moreilles, Mormaison, Mortagne-sur-Sèvre, la Mothe-Achard, Mouchamps, Moulleron-en-Pareds, Moulleron-le-Captif, Moutiers-les-Mauxfaits, Moutiers-sur-le-Lay, Mouzeuil-Saint-Martin, Nalliers, Nesmy, Nieul-le-Dolent, Nieul-sur-l'Autise, Noirmoutier-en-l'Île, Notre-Dame-de-Monts, Notre-Dame-de-Riez, l'Oie, Olonne-sur-Mer, l'Orbrie, Oulmes, Palluau, Péault, le Perrier, Petosse, les Pineaux, Pissotte, le Poiré-sur-Velluire, le Poiré-sur-Vie, Poiroux, la Pommeraie-sur-Sèvre, Pouillé, Pouzauges, Puy-de-Serre, Puyravault, la Rabatelière, Réaumur, la Réorthe, Rocheservière, la Roche-sur-Yon, Rochetretoux, Rosnay, les Sables-d'Olonne, Saint-André-Goule-d'Oie, Saint-André-Treize-Voies, Saint-Aubin-des-Ormeaux, Saint-Aubin-la-Plaine, Saint-Avaugourd-des-Landes, Saint-Benoist-sur-Mer, Saint-Christophe-du-Ligneron, Saint-Cyr-des-Gâts, Saint-Cyr-en-Talmondais, Saint-Denis-du-Payré, Saint-Denis-la-Chevasse, Sainte-Cécile, Sainte-Flaive-des-Loups, Sainte-Florence, Sainte-Foy, Sainte-Gemme-la-Plaine, Sainte-Hermine, Sainte-Pexine, Sainte-Radégonde-des-Noyers, Saint-Étienne-de-Brillouet, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Florent-des-Bois, Saint-Fulgent, Saint-Georges-de-Montaigu, Saint-Georges-de-Pointindoux, Saint-Germain-de-Prinçay, Saint-Germain-l'Aiguiller, Saint-Gervais, Saint-Gilles-Croix-de-Vie, Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Hilaire-de-Riez, Saint-Hilaire-des-Loges, Saint-Hilaire-de-Voust, Saint-Hilaire-la-Forêt, Saint-Hilaire-le-Vouhis, Saint-Jean-de-Beugné, Saint-Jean-de-Monts, Saint-Juire-Champgillon, Saint-Julien-des-Landes, Saint-Laurent-de-la-Salle, Saint-Laurent-sur-Sèvre, Saint-Maixent-sur-Vie, Saint-Malô-du-Bois, Saint-Mars-la-Réorthe, Saint-Martin-de-Fraigneau, Saint-Martin-des-Fontaines, Saint-Martin-des-Noyers, Saint-Martin-des-Tilleuls, Saint-Martin-Lars-en-Sainte-Hermine, Saint-Mathurin, Saint-Maurice-des-Noeux, Saint-Maurice-le-Girard, Saint-Mesmin, Saint-Michel-en-l'Herm, Saint-Michel-le-Cloucq, Saint-Michel-Mont-Mercure, Saint-Paul-en-Pareds, Saint-Paul-Mont-Penit, Saint-Philbert-de-Bouaine, Saint-Pierre-du-Chemin, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Prouant, Saint-Révérend, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-en-Pareds, Saint-Sulpice-le-Verdon, Saint-Urbain, Saint-Valérien, Saint-Vincent-Sterlanges, Saint-Vincent-sur-Graon, Saint-Vincent-sur-Jard, Saligny, Sallertaine, Sérigné, Sigournais, Soullans, le Tablier, la Taillée, Tallud-Sainte-Gemme, Talmont-Saint-Hilaire, la Tardière, Thiré, Thorigny, Thouarsais-Bouldroux, Tiffauges, la Tranche-sur-Mer, Treize-Septiers, Treize-Vents, Triaize, Vairé, Velluire, Venansault, Vendrennes, la Verrie, Vix, Vouillé-les-Marais, Vouvant, Xanton-Chassenon.

Département de la Loire-Atlantique :

Aigrefeuille-sur-Maine, la Bernerie-en-Retz, le Bignon, Bourgneuf-en-Retz, Bousay, Chéméré, la Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Fresnay-en-Retz, Geneston, Gétigné, Gorges, Legé, la Limouzinière, Machecoul, Maisdon-sur-Sèvre, la Marne, Monnières, Montbert, les Moutiers-en-Retz, Paulx, la Planche, Remouillé, Saint-Colomban, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Touvois, Vieilleveigne.

Département du Maine-et-Loire :

Cholet, le Longeron, Montfaucon-Montigné, la Renaudière, la Romagne, Roussay, Saint-André-de-la-Marche, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Macaire-en-Mauges, la Tessouale, Tillières, Torfou.

Qualiporc	V 1.5	10/12/09	5/21 pages
Dossier de demande de reconnaissance en IGP « Jambon de Vendée »			

▲ Critères de délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique du « Jambon de Vendée » constitue un ensemble géographique cohérent répondant aux critères suivants :

1/ Critères liés au milieu naturel :

- appartenance à une région bocagère ;
- présence d'un climat de type océanique, caractérisé notamment par la régularité des précipitations et la douceur des températures hivernales.

2/ Critères liés au savoir-faire :

- présence des acteurs qui ont œuvré à l'inscription du Jambon de Vendée au Code des usages de la charcuterie, il y a environ 25 ans ;
- présence d'opérateurs dont il est démontré qu'ils mettent en œuvre le savoir-faire de fabrication du « Jambon de Vendée » depuis environ 25 ans.

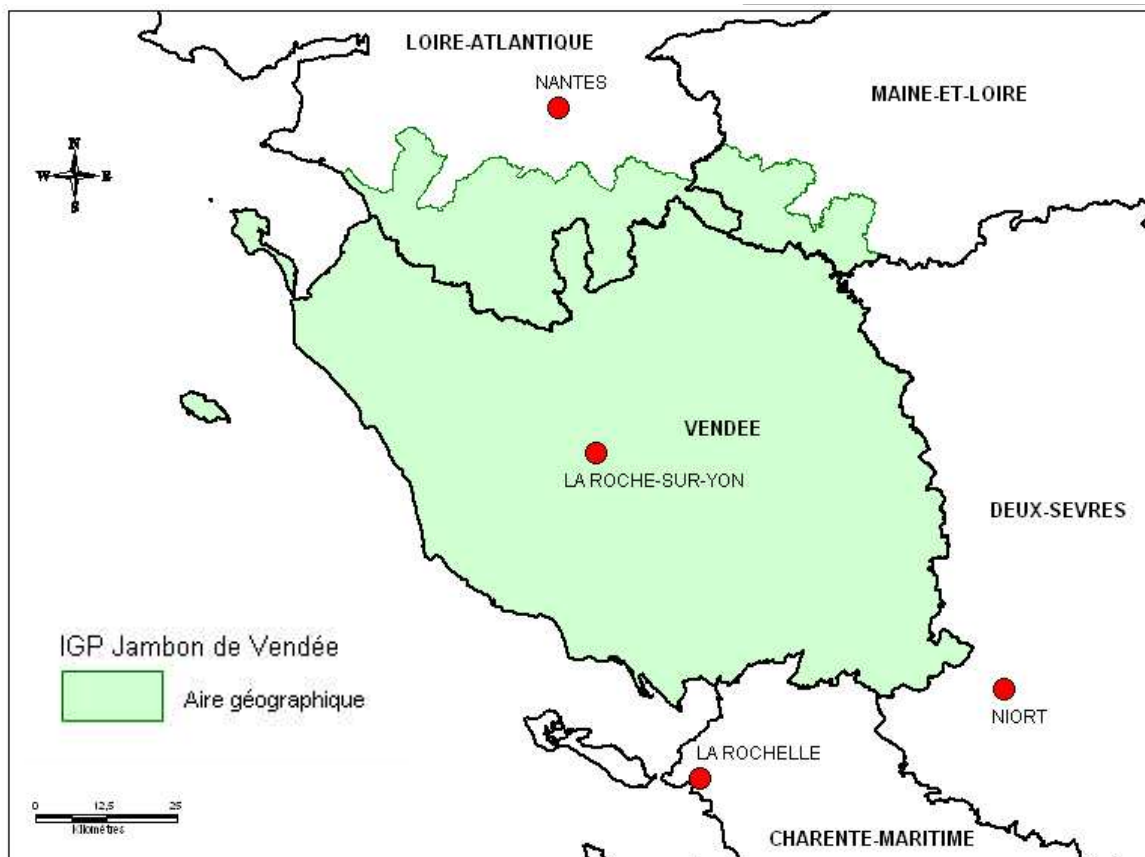
3/ Critères liés aux usages de production et de consommation :

- présence d'opérateurs ayant fabriqué, au cours des 20 dernières années, un jambon cru non fumé, peu séché, aromatisé à l'eau de vie, frotté d'un mélange d'épices et d'aromates ;
- présence, sur les 20 dernières années, d'usages de consommation d'un jambon cru non fumé, peu séché, aromatisé avec de l'eau de vie, des épices et des aromates, apprécié souvent en tranches épaisses grillées, mais aussi froid en tranches plus fines.

4/ Critères liés à la dénomination géographique « de Vendée » :

- présence des opérateurs qui ont fait le choix de s'approprier ce produit et de le baptiser « Jambon de Vendée », vers la fin des années 1970 et le début des années 1980 ;
- présence des acteurs qui ont affermi la réputation naissante du « Jambon de Vendée », durant la décennie des années 1980.

▲ Carte de l'aire géographique



6 – Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée

Pour permettre le contrôle des règles de production du « Jambon de Vendée », une traçabilité est assurée tout au long du processus de fabrication par plusieurs systèmes complémentaires :

- des actions de maîtrise et d'autocontrôle par les opérateurs,
- des actions de maîtrise et de contrôle interne par le groupement,
- des contrôles externes par l'organisme certificateur.

↳ Schéma de traçabilité

Moyens d'identification	Etapes	Supports d'enregistrement
Nom du fournisseur Date d'abattage N° de lot de chaque matière	Réception matières premières	Bon de livraison Fiche réception
↕	Stockage	
Numéro de lot	Désossage, parage Marquage des jambons	Fiche fabrication
Numéro de lot	Assouplissement	Fiche fabrication
N° de lot + semaine de salage	Salage	Fiche de fabrication
N° de lot + semaine de salage	Maturation	Fiche de fabrication
N° de lot + semaine de salage	Pressage	Fiche de fabrication
N° de lot + semaine de salage	Etuvage	Fiche de fabrication
N° de lot + semaine de salage	Affinage non sous vide	Fiche de fabrication
N° de lot	Mise sous vide	Etiquette ou sur film
N° de lot	Affinage sous vide	Etiquette ou sur film
N° de lot	Croûtage	Plaquette
N° de lot	Tranchage	Plaquette
N° de lot	Conditionnement	Etiquette ou sur film
N° de lot	Etiquetage	Film Bon de préparation de commande
N° de lot	Stockage	Etiquette ou sur film
N° de lot	Transport	
N° de lot	Mise sur le marché	

Numéro du lot = quantième du jour de mise au sel

↗ **Traçabilité au cours de la fabrication**

A réception dans l'atelier de transformation, les jambons frais portent une marque indélébile du numéro d'agrément CEE de l'abattoir et du numéro de tuerie.

Chaque opérateur met en place un système d'enregistrement et de comptabilité matière de tous les composants (jambons frais, sel, épices et eau de vie, conservateurs) entrant dans le processus de fabrication, depuis la réception du jambon frais jusqu'au départ du produit fini. Une fiche de suivi de lot permet de suivre la fabrication tout au long du processus, jusqu'à l'étiquetage du produit.

Un système permet d'assurer une traçabilité des ventes en fonction des numéros de lot.

7 – Description de la méthode d'obtention

7.1- Schéma de vie du « Jambon de Vendée » :

Point de maîtrise et de contrôle

Caractéristiques

Respect des critères de tri Respect des schémas génétiques Caractéristique des jambons Fraîcheur et qualité des jambons	Réception matières premières Tri des jambons	Tri des jambons, contrôle des autres ingrédients Jambon frais arrière de porc Délaï entre date d'abattage et désossage
Hygiène de l'atelier de fabrication Hygiène des autres matières premières Respect de la chaîne du froid microbiologique	Stockage	Outil apportant les garanties de suivi sanitaire Critères microbiologiques
Délaï de mise en œuvre Respect de la chaîne de froid Qualité de la viande Méthode de désossage	Désossage Parage	Traitement rapide des jambons après abattage Température de la salle de désossage Absence d'hématomes et d'abcès sur les jambons Os coulé
Respect du procès	Assouplissement	Temps d'assouplissement
Respect de la recette de fabrication Méthode de salage Critères métrologiques	Frottage Salage	Ajout des autres ingrédients Salage à la main au sel marin Balances étalonnées
Temps de séjour Respect de la chaîne de froid	Maturation	Durée minimum de maturation Température du frigo de maturation
Temps de séjour Respect de la chaîne de froid	Pressage	Durée maximum de pressage Température de la salle des presses
Temps de séjour Respect des températures	Séchage	Durée maximum de séchage Température maximum
Temps de séjour Respect de la chaîne du froid	Affinage non sous vide Facultatif	Durée minimum d'affinage Température frigo affinage
Temps de séjour Respect de la chaîne de froid	Mise sous vide	Durée minimum d'affinage sous vide Température du frigo
Durée d'abaissement T° à cœur T° à cœur du jambon Durée de stockage	Croûtage facultatif	Durée de descente maîtrisée à cœur T° à cœur minimum avant tranchage Durée maximum de stockage
Critères métrologiques Réglage du trancheur Présentation	Tranchage facultatif	Balances étalonnées Homogénéité des tranches dans les barquettes Aspect visuel du produit propre et régulier
Méthode de conditionnement Mode de conditionnement Aspect visuel Emballage Traçabilité du produit	Conditionnement	Conditionnement sous vide ou sous gaz Maîtrise du taux résiduel de O2 et CO2 Présentation, homogénéité des barquettes Emballage alimentaire Indication N° lot
Etiquetage du produit fini Aspect visuel du produit fini Présentation du produit Critères microbiologiques	Etiquetage	Etiquettes validées par l'organisme de contrôle Conformité emballage Forme et poids du produit fini
Mentions étiquette poids prix Critères métrologiques		Validation du protocole DLC Respect des mentions par rapport à l'étiquetage Balances étalonnées
Traçabilité du produit Respect chaîne du froid	Transport	Maintien identification du n° lot T° du produit avant chargement
Respect de la chaîne du froid Présentation du produit fini Traçabilité des produits	Mise sur le marché	Température des linéaires Identification du produit Numéro de lot

7.2- Caractéristiques des matières premières :

Les matières premières entrant dans la fabrication du « Jambon de Vendée » proviennent exclusivement de fournisseurs professionnels.

▲ Jambons frais

Le « Jambon de Vendée » provient exclusivement de viande de porcs charcutiers. Ces porcs sont issus de schémas génétiques agréés par l'agence de la sélection porcine française, afin de s'assurer qu'ils ne sont pas sensibles au stress. Seuls les femelles et les mâles castrés sont admis.

Les porcs ayant subi un incident, par exemple un traitement antibiotique avant l'enlèvement ou une aiguille cassée lors d'une piqûre, sont frappés 6X et ne sont pas retenus pour la fabrication de « Jambon de Vendée ».

Un tri sanitaire visuel des jambons est effectué à la réception. Les jambons qui présentent des défauts d'aspects sont écartés : défaut d'épilation, de couenne, de point de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur. Les jambons qui présentent des défauts graves de couleur ou de consistance sont exclus également. Le gras du porc doit être blanc et ferme, et la viande rosée.

Pour le « Jambon de Vendée », le jambon frais doit présenter un poids compris entre 8 et 12 kg. L'épaisseur de gras est limitée à 25 mm au maximum. Au vu de ces critères, cela correspond en principe à un poids de carcasse compris entre 75 et 95 kg. Le pH, mesuré au plus tôt 18 heures après l'abattage dans le semi-membraneux du jambon, doit être compris entre 5.5 et 6.2.

Le délai entre abattage et réception doit être le plus court possible et ne pas excéder 6 jours. La viande doit être fraîche :

- jambon, frais non congelé,
- absence de viande PSE (Pale, Soft, Exsudative),
- jambon coupé à trois doigts (7cm du quasi),
- jambon sans tête de filet et impérativement sans coup de couteau,
- jarret scié dans le calcanéum,
- température à cœur comprise entre 0°C et + 5°C.

▲ Autres matières premières

Le processus de fabrication du « Jambon de Vendée » respecte strictement l'emploi des matières premières décrites ci-dessous :

MATIERES PREMIERES	CARACTERISTIQUES
Sel marin	Sel sec Sel grené
Eau de vie	Eau de vie de vin 40° d'alcool minimum
Epices et aromates naturels	Au minimum : Cannelle, poivre, thym, laurier Autres épices pouvant être utilisées : Serpolet, sauge, romarin, sarriette, muscade, coriandre, quatre épices, girofle
Sucres	Dextrose, saccharose, lactose, glucose.
Additifs autorisés dans le Code des usages	Salpêtre = Nitrate de potassium (E252) Nitrate de sodium (E251), Sel nitrité, nitrite de potassium Ferments

▲ **Rôle des additifs utilisé**

- Le sel : il a un rôle bactériostatique et inhibe les germes aérobies à partir de 5%. C'est aussi un exhausteur de goût et il est rétenteur d'eau.
- L'eau de vie : elle a un rôle antiseptique et donne également un goût fruité typique au « Jambon de Vendée ».
- Le mélange d'épices et d'aromates naturels : ce mélange est spécifique à chaque salaisonner, donnant un goût personnalisé à chaque produit. Ce mélange doit obligatoirement contenir du poivre, de la cannelle, du thym, et du laurier, ces quatre principales épices représentant au minimum 60% des épices.
- Les sucres : ils permettent la transformation du salpêtre en nitrate et favorisent également la stabilité de la couleur.
- Le salpêtre : lorsqu'il est sous forme de nitrate, il prévient des développements microbiens, et en particulier celui du germe du botulisme. Il permet également la fixation des pigments permettant au jambon de conserver une couleur vive.
- Les ferments : ils ont une action inhibitrice sur la croissance des staphylocoques.

Qualiporc	V 1.5	10/12/09	11/21 pages
Dossier de demande de reconnaissance en IGP « Jambon de Vendée »			

7.3- Fabrication du « Jambon de Vendée » :

Le cycle de fabrication du « Jambon de Vendée » est court. Le délai entre le salage et la fin du séchage est de 48 jours minimum et 80 jours maximum.

Étapes successives pour l'obtention du Jambon de Vendée	CARACTERISTIQUES
Réception matières premières/stockage	Tri des jambons selon caractéristiques écrites en 7.1, contrôle des autres ingrédients Délai entre date d'abattage et désossage = 6 jours maxi Stockage entre 0° et 4°C
Désossage/parage Méthode « os coulé »	T° de la salle ≤ 12°C Les jambons sont désossés selon la méthode os coulé ⁽¹⁾ . Cette méthode permet de décoller l'os sans ouvrir le jambon et lui confère une bonne tenue de tranche. Les jarrets sont retirés. Parage du gras et découennage partiel
Salage « Frottage à la main » Sel sec avec eau de vie et épices	T° de la salle ≤ 12°C Assouplissement de la viande éventuel au tonneau dont la durée ne doit pas excéder < 5 mn en continu, sans ajout de sel, pour assouplir la viande avant salage, avec une vitesse de rotation maximum de 5 tours par minute. Absence de barattage Salage manuel au sel sec marin de France : 4,5 à 6% ⁽²⁾ Incorporation d'eau de vie de vin 0,7 à 0,9% ⁽²⁾ Incorporation des épices : 0,1 à 0,2% ⁽²⁾ Ajout des arômes, conservateurs, et sucres < 1 % ⁽²⁾ Mise en torchon ⁽³⁾ pour que le jambon conserve son moelleux et garde tous ses arômes
Maturation/pressage « En torchon et pressé entre deux planches »	T° de la salle : entre 0 et 4°C Durée minimum de 28 jours Le jambon est pressé régulièrement entre deux planches pour en extraire le jus.
Séchage	T° maximale d'ambiance : 37°C Durée minimum : 5 jours
Affinage	Non sous vide : T° de salle entre 0 et 4°C Durée minimum : 1 jour
	Sous vide : T° de salle entre 0 et 4°C Durée minimum : 14 jours, au delà le produit étant stabilisé, il n'évolue plus.
Croûtage	T° à cœur minimum : -10°C Durée de descente maîtrisée à cœur : 24 à 48 Heures maxi
Tranchage	T° de salle ≤ 12°C Tranches fines ou épaisses
Conditionnement	T° de salle ≤ 12°C Sous vide ou sous atmosphère modifiée
Stockage	T° entre 0 et 4°C
Étiquetage	Chaque unité de vente consommateur (UVC) est identifiée par une étiquette validée, qui porte toutes les mentions réglementaires N° de lot, DLC, ...) DLC : entier sous vide : 250 jours de durée de vie maximum Tranché sous vide : 100 jours maximum Tranché sous atmosphère modifié : 85 jours maximum

(1) Méthode os coulé : on décolle et on dégage l'os du fémur au moyen d'une gouge ou d'un couteau sans ouvrir le jambon. (2) % par rapport au poids moyen d'un jambon désossé. (3) torchon : torchon ou sac en fibre textile alimentaire

En un tour de main, le jambon prend du caractère

Recette traditionnelle

Fabrication artisanale

1



LA PREUVE PAR NEUF.

Issus d'une sélection rigoureuse
(épaisseur de gras, poids, PH...)
les meilleurs Jambons frais sont désossés
et parés à la main.

1

Puis, chaque Jambon est marqué et
son opérateur identifié.

2



Parfaitement positionné sur "le" torchon,
le Jambon est généreusement arrosé
à "cœur" et "autour" d'Eau de Vie.

3

Ensuite il est frotté délicatement avec du sel,
réparti proportionnellement
à l'épaisseur de la viande.

4

Puis, il est saupoudré d'épices et d'aromates.

5

Un léger nappage d'Eau de Vie
fixe l'assaisonnement.

6

Impeccablement plié sur le Jambon,
le torchon maintient le nappage
et "forme" le produit.

7/8

La "stockinette" vient recouvrir
l'ensemble et peaufiner la formation du Jambon.

9

Après la maturation et un séchage et affinage entre 3 et 4 mois
le Jambon a développé toute sa saveur et son arôme.
En véritable Jambon Petitigat de Vendée,
il n'attend qu'à être dégusté...cru, grillé ou poêlé.

4



5



8



7



6



8 – Lien à l'origine

8.1- Caractéristiques de l'aire géographique :

L'aire géographique de production du « Jambon de Vendée » correspond à une entité géographique bien définie qui présente une conjonction particulière de facteurs naturels et de facteurs humains :

▲ *Un milieu naturel bocager caractéristique*

Implantée en bordure de l'océan Atlantique, l'aire géographique du « Jambon de Vendée » est soumise au climat tempéré océanique. L'influence des courants et des vents marins modère les variations diurnes et saisonnières des températures, surtout pour les minimales. Aussi, les automnes et les hivers sont généralement doux et humides, avec seulement 40 jours de gel par an en moyenne et des pluies fréquentes mais peu intenses.

Sur le plan géologique, la majeure partie du territoire de l'aire géographique s'étend sur un sous-sol constitué de granites et de schistes du massif Armoricaïn. Ces roches anciennes, dures et peu perméables, sont à l'origine d'un relief vallonné, avec un réseau hydrographique très dense. Les sols développés dans ce substrat acide sont souvent peu fertiles, superficiels et arides en situation de pente, ou humides et froids dans les zones de replat.

Compte tenu de ces sols peu propices aux cultures et de la régularité des précipitations, l'aire géographique du « Jambon de Vendée » présente pour l'essentiel un paysage de bocage. Le bocage Vendéen est caractérisé par un habitat dispersé, un parcellaire marqué par l'omniprésence des haies et une agriculture orientée vers l'élevage sous toutes ses formes. Au cours de l'histoire, ce milieu a favorisé la multiplication de petites fermes isolées contraintes de vivre en semi autarcie.

Ces caractéristiques du milieu naturel, quoique relativement communes aux bocages de l'ouest de la France, sont particulièrement marquées dans l'aire géographique.

▲ *La présence d'un tissu dense et cohérent d'opérateurs en charcuterie*

Située à l'écart des grands flux commerciaux du fait de sa situation géographique, meurtrie par les guerres de Vendée, l'aire géographique du « Jambon de Vendée » a longtemps présenté une économie peu développée, reposant quasi exclusivement sur les activités agricoles. Mais, à partir des années 1970, la Vendée a connu une industrialisation et un essor spectaculaire des productions agroalimentaires.

Depuis cette époque, l'aire géographique du « Jambon de Vendée » se distingue par le nombre des entreprises artisanales de salaison présentes et leur dynamisme économique. Ces structures sont implantées sur tout le territoire, notamment en zone rurale, au contact d'un monde agricole traditionnel où survit un savoir-faire paysan encore maîtrisé. Le recensement des principaux opérateurs historiques qui ont contribué, au début des années 1980, à la mise au point de la méthode d'obtention du produit, montre leur appartenance à l'aire géographique (Charcuterie Vendéenne, Charcuterie du Moulin de la Cour, Salaison des Olonnes, Salaison la Belle Henriette, Salaison la Belle Vendée, Charcuterie D. Perocheau).

Un autre trait caractéristique de l'aire géographique est la forte cohésion qui unit depuis plus de 25 ans les opérateurs, artisans et salaisonniers, dans une dynamique commune autour du « Jambon de Vendée ». Ces acteurs sont réunis au sein d'organismes professionnels qui se déclinent à l'échelle du département de la Vendée. Ainsi, ce département constitue le dénominateur commun entre les différentes structures qui ont œuvré à l'inscription du produit au « Code des usages de la charcuterie » au milieu des années 1980 : le Syndicat des patrons charcutiers de Vendée, le Syndicat d'élevage porcin et le collectif des salaisonniers. Aujourd'hui encore, l'Union professionnelle des artisans charcutiers traiteurs de Vendée, les entreprises vendéennes de salaisons et les chambres consulaires départementales sont partie prenante de la demande d'IGP, aux côtés de l'ODG QUALIPORC Vendée.

Qualiporc	V 1.5	10/12/09	14/21 pages
Dossier de demande de reconnaissance en IGP « Jambon de Vendée »			

▲ La présence d'usages de production et de consommation

La fabrication d'un jambon désossé, salé au sel sec, frotté avec de l'eau de vie et un mélange d'épices, soumis à un pressage mais peu séché et non fumé, est une pratique très peu répandue dans la charcuterie mondiale. Elle nécessite un savoir-faire bien particulier et une bonne maîtrise du froid au cours du processus de fabrication.

Un recensement des producteurs de jambon exerçant ou ayant exercé ce type de fabrication au cours des 20 dernières années a été effectué : sur 45 sites de fabrication identifiés, 37 se trouvent dans le département de la Vendée ou dans des communes limitrophes, les 8 autres sont situés à quelques dizaines de kilomètres plus au nord, autour des villes de Nantes et Saint-Nazaire. Ainsi, le savoir-faire de production du « Jambon de Vendée » est resté très localisé. L'aire géographique présente la particularité de concentrer plus de 80% de ces fabricants et, selon les données fournies par les opérateurs en 2006, plus de 90% du volume produit sous la dénomination « Jambon de Vendée ».

Traditionnellement, en raison de sa texture peu ferme, le « Jambon de Vendée » était surtout consommé en tranches épaisses cuites. La commercialisation en tranches fines à consommer cru a débuté au milieu des années 1980, avec les progrès dans le tranchage et surtout la conservation des tranches fines sous vide. Mais les consommateurs de l'Ouest sont restés attachés à la consommation de jambon grillé, qui peut concerner le « Jambon de Vendée » ou d'autres types de jambons, généralement saumurés et fumés.

Des enquêtes de proximité, auprès de charcutiers-traiteurs comme de distributeurs, ont montré qu'en la matière les choix des consommateurs sont souvent affirmés : ainsi, le jambon fumé représente plus de 80% de part de marché à Nantes, alors que le « Jambon de Vendée » est très nettement majoritaire à la Roche-sur-Yon. L'aire géographique proposée, notamment dans sa partie nord, coïncide en grande partie avec la zone de consommation préférentielle du produit « Jambon de Vendée ».

▲ Une communauté humaine attachée à la dénomination « Vendée »

Le nom « Vendée », qui provient d'une petite rivière, est aujourd'hui associé au département français éponyme. Malgré sa diversité culturelle intrinsèque, la population vendéenne a développé au fil du temps un fort sentiment identitaire qui a soudé les différentes composantes de la société. Avec l'essor économique et touristique de la fin du XXème siècle et grâce au soutien de politiques publiques volontaristes, la Vendée a acquis une notoriété flatteuse, sur laquelle se sont appuyés les groupements d'agriculteurs.

C'est donc tout naturellement que le nom « Vendée » s'est imposé pour désigner les produits phares de l'agriculture vendéenne, d'abord identifiés sous Label Rouge (volailles, viandes...), puis sous l'appellation d'origine « Fiefs Vendéens » pour les vins, enfin avec les diverses démarches d'enregistrement en IGP vendéennes (porc, volailles, brioche, mogette, etc.) Ce communautarisme autour de la dénomination géographique « Vendée » est une particularité de l'aire géographique, bien qu'un tel sentiment existe également dans d'autres régions à forte identité.

La dénomination « Jambon de Vendée » est apparue pour désigner le produit vers la fin des années 1970 ou au début des années 1980. Ses promoteurs, notamment les plus grosses structures comme la Charcuterie Vendéenne, la Charcuterie du Moulin de la Cour et la Salaison des Olonnes, ont beaucoup fait pour le rayonnement de cette dénomination à la fin des années 1980. Les pionniers de cette production ont été parfaitement identifiés, tous étaient et sont encore situés dans l'aire géographique.

Une autre structure s'est investie pour développer la notoriété naissante du produit, il s'agit de la chambre d'agriculture départementale, à travers l'organisation du concours du meilleur Véritable « Jambon de Vendée ». Selon la définition du *Code des usages*, les participants à ce concours doivent être implantés dans le département de la Vendée ou les cantons limitrophes. La réputation du « Jambon de Vendée » s'est ainsi construite sur une zone qui coïncide quasiment avec l'aire géographique.

Qualiporc	V 1.5	10/12/09	15/21 pages
Dossier de demande de reconnaissance en IGP « Jambon de Vendée »			

8.2- Spécificité du produit :

Pour le « Jambon de Vendée », le lien à l'origine repose à la fois sur une qualité déterminée- le produit présente des caractéristiques organoleptiques spécifiques, une réputation - compte tenu de l'antériorité et de la notoriété du produit sous sa dénomination actuelle, ainsi que d'autres caractéristiques - une méthode d'obtention originale qui se distingue de toutes les autres productions charcutières.

▲ Un savoir-faire de fabrication particulier

La première opération spécifique au processus de fabrication du « Jambon de Vendée » est le désossage, peu pratiqué dans l'univers des jambons crus. Il est réalisé de façon manuelle selon la méthode dite « de l'os coulé », qui consiste à décoller l'os du fémur sans ouvrir le jambon.

Après parage, les jambons sont frottés à la main au sel sec et ne subissent pas de barattage. C'est alors qu'intervient le frottage avec de l'eau de vie et un mélange d'épices. Ce mélange, variable selon les opérateurs, comprend au minimum 60% de poivre, de la cannelle, du thym et du laurier, le reste pouvant être constitué de serpolet, sauge, romarin, sarriette, muscade, coriandre, girofle ou quatre épices. En proportion du poids moyen des jambons frais désossés, la quantité d'eau de vie doit être comprise entre 0,7% et 0,9%, les épices entre 0,1% et 0,2%, et l'ajout d'arômes, de sucres et d'autres agents conservateurs est limité à moins de 1%. Les jambons sont alors aussitôt emballés dans un torchon pour que l'alcool et les épices restent au contact de la viande pendant toute la durée de la maturation.

La phase de maturation du « Jambon de Vendée » est tout aussi spécifique, puisqu'elle consiste en un égouttage, sous une température comprise entre 0 et 4°C, les jambons subissent un pressurage mécanique entre deux planches, la durée totale de ces deux étapes est de 28 jours au minimum. Un séchage s'ensuit, d'une durée minimum de 5 jours et sous une température limitée à 37°C, ce séchage étant obligatoirement peu prolongé puisque la durée totale de fabrication est limitée à 80 jours au maximum. Le « Jambon de Vendée » ne subit aucun fumage, contrairement à la plupart des jambons crus à séchage court.

▲ Des qualités organoleptiques spécifiques

Dans sa présentation finie, le « Jambon de Vendée » présente certaines caractéristiques qui permettent de le reconnaître au premier coup d'œil par rapport aux autres jambons crus. Commercialisé entier ou en demi, sa forme parallélépipédique à contours ovoïdes, héritée du pressage entre deux planches, ainsi que sa coloration marron homogène due aux épices, le distinguent des autres jambons secs dont la forme est généralement plus ovale et la couleur différenciée. Lorsqu'il est tranché, la coloration rouge-orangée du « Jambon de Vendée », moins vive et violacée que les autres jambons crus, traduit son séchage peu prolongé, tandis qu'un liseré sombre au pourtour des tranches rappelle son frottage aux épices.

Sur le plan aromatique, le « Jambon de Vendée » développe des odeurs fruitées liées à la présence d'eau de vie, ainsi qu'une certaine complexité du fait du mélange d'épices dont il a été frotté. En bouche, il se distingue nettement des autres jambons secs par sa texture moelleuse et tendre. Cette consistance peu ferme est la raison pour laquelle il est plus facile de le trancher grossièrement et de le consommer cuit. Son goût est sensiblement moins marqué par les arômes de protéolyse et d'oxydation des graisses que la plupart des jambons crus, compte tenu de sa plus courte durée de séchage.

Cette spécificité des caractéristiques organoleptiques du « Jambon de Vendée » est reconnue depuis longtemps. Outre divers ouvrages consacrés à la gastronomie vendéenne, une définition du produit apparaissait en 1982 dans la première édition de l'*Encyclopédie de la Charcuterie* publiée par Soussana sous la direction de Jean-Claude Frenzt. En 1987, dans le cadre de la démarche d'inscription du « Jambon de Vendée » au *Code des Usages de la charcuterie*, la DGCCRF reconnaissait « *le caractère typique du produit* ». Convaincus de la spécificité de leur produit, les opérateurs vendéens obtinrent un Label Rouge en 1994 et initièrent une démarche de reconnaissance en IGP dix ans plus tard.

Qualiporc	V 1.5	10/12/09	16/21 pages
Dossier de demande de reconnaissance en IGP « Jambon de Vendée »			

▲ Une réputation bien ancrée

La technique de fabrication du jambon sec était déjà connue des Gaulois. Les Romains auraient appris son secret sur les côtes atlantiques, où le sel était abondant, avant de le diffuser dans l'Empire. L'élevage porcin étant bien implanté dans les bocages de l'Ouest, et la Vendée disposant de nombreux marais salants, le jambon occupe naturellement une place de choix dans l'alimentation des vendéens depuis fort longtemps. Cependant, il s'agissait d'un produit de la ferme, destiné à une consommation familiale ou à un marché local, dont la recette se transmettait par tradition orale, si bien que les premières traces écrites caractérisant le « Jambon de Vendée » n'apparaissent que dans la seconde moitié du XIX^{ème} siècle. Plusieurs ouvrages font alors référence au jambon cru de Vendée salé au sel marin, aromatisé aux herbes et à l'eau de vie, au séchage de courte durée. Ceci ne précise pas si ce jambon était traditionnellement fumé ou non, mais il est certain que son séchage s'achevait souvent dans les cheminées.

Pour améliorer la stabilité du produit et s'affranchir du fumage, la fabrication du « Jambon de Vendée » a exigé une évolution des techniques de fabrication. Ceci a été possible dans les années 1960-1970, avec le développement des équipements frigorifiques et la maîtrise du froid, ainsi qu'avec l'introduction du salpêtre et des sucres réducteurs. Il fallut alors plusieurs années pour stabiliser la méthode d'obtention du produit sous sa forme actuelle : « *j'ai mis du temps à trouver le système de séchage, tout en respectant les méthodes traditionnelles* » déclarait Joël François, charcutier depuis 1968, dans une interview au journal Ouest-France en 1989.

Ainsi, ce n'est qu'à la fin des années 1970 ou au tout début des années 1980 qu'apparut la dénomination « Jambon de Vendée » pour désigner le produit. Quelques années plus tard, le produit demandait une reconnaissance officielle via l'inscription du « Jambon de Vendée » au *Code des Usages de la Charcuterie*. Un courrier de la DGCCRF daté de 1987 approuvait cette inscription aux motifs suivant : « *la constance des usages depuis plus d'un siècle, le caractère typique du produit et son renom sur le plan régional nous ont paru suffisants pour asseoir une définition* ». Depuis l'inscription, acquise en 1988, le Jambon de Vendée est défini dans le code des usages.

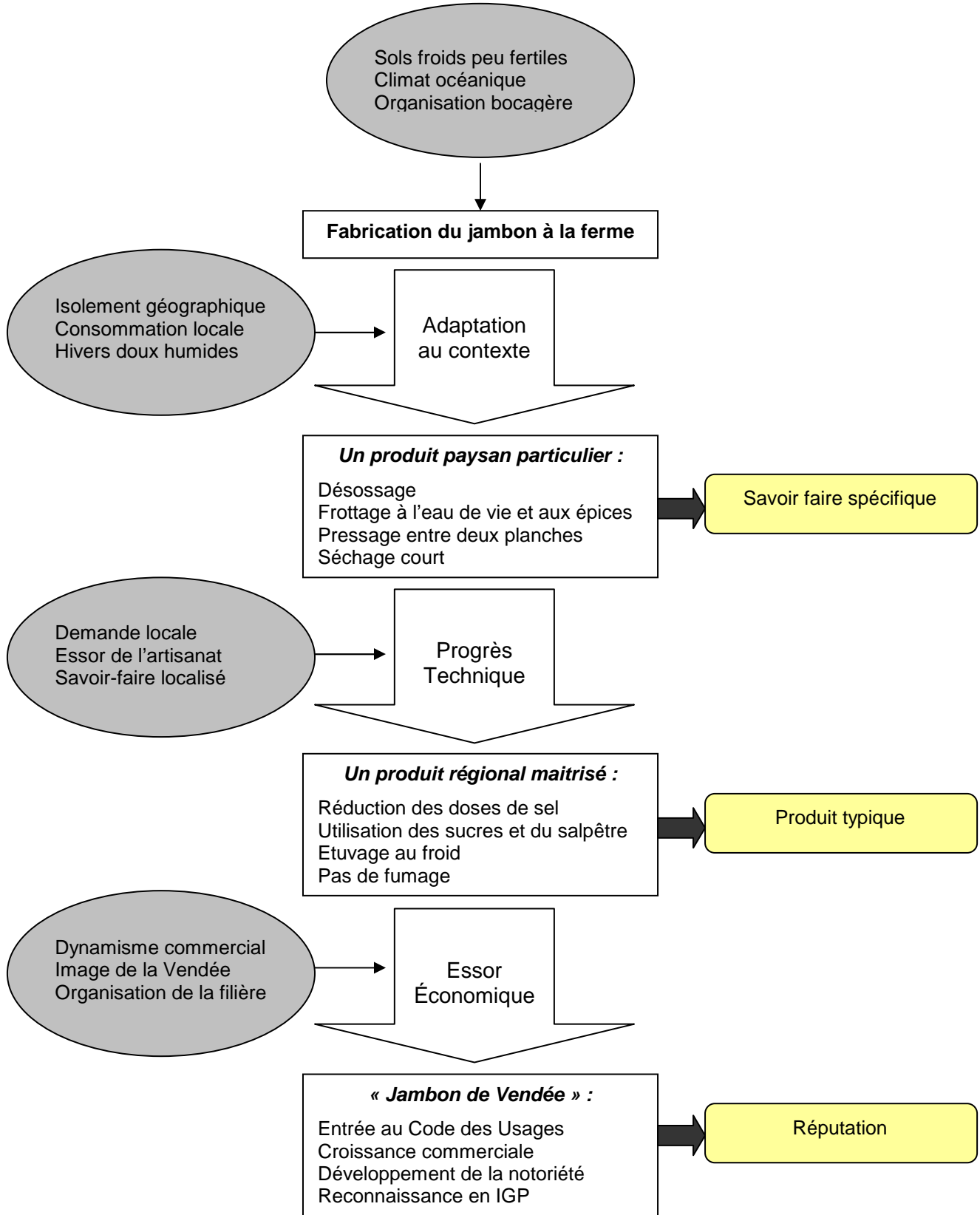
En effet, dès le milieu des années 1980, le « Jambon de Vendée » connaît un fort développement commercial, comme l'indiquent plusieurs articles de presse : « *depuis 1984, la Charcuterie Vendéenne SA a progressé de 30% par an* » (Ouest-France, 1988), « *ce jambon connaît actuellement un fort développement (90 tonnes en 1985, 500 tonnes en 1988), à tel point que l'on peut parler de l'ouverture d'un segment de marché, celui d'un jambon qui se consomme aussi bien chaud que froid* » (LSA, 1989), « *ce produit est, en tout cas, de plus en plus demandé, selon M. Joël François : J'en exporte en Deux-Sèvres, en Charente Maritime et dans la région parisienne* » (Ouest-France, 1989), « *la progression de notre affaire est de 40% par an. Nous ne savons pas si cela va durer, évidemment, mais pour le moment la demande de ce produit est très forte. Nous travaillons avec la grande distribution et, depuis peu, nous avons attaqué l'exportation, avec la Belgique notamment.* » (interview de M. L'Hermite, Ouest-France, 1989). Ce développement n'est pas étranger à la mise au point, à cette époque, d'un système de tranchage et de conditionnement sous vide, qui permet d'aborder de nouvelles formes de commercialisation : « *c'est en 1986 que les ventes explosent, grâce au jambon tranché vendu en libre-service* » (interview de M. Petitgas, Ouest-France 10/03/2006).

L'organisation en 1989 à Pouzauges du premier concours du véritable « Jambon de Vendée » eut un retentissement médiatique important car plusieurs célébrités médiatiques y participèrent. Dès lors, la réputation du « Jambon de Vendée » allait dépasser rapidement les frontières régionales et obtenir un référencement sur le plan national. Des études du panel AC Nielsen datées de 2003 le classent au troisième rang des jambons secs en vente libre-service en France, que ce soit en volume (plus de 10% de parts de marché) comme en valeur, derrière le Jambon de Bayonne et la marque Aoste. Si l'on y ajoute la vente à la coupe, le « Jambon de Vendée » est devancé aussi par le jambon d'Auvergne, mais représente encore plus de 8% du volume total de jambon sec vendu en France. Une enquête réalisée en 2003 par la Chambre des métiers de la Vendée recensait 22 fabricants pour environ 435 000 jambons par an, soient environ 2 600 tonnes. Aujourd'hui, dans un contexte de croissance du marché des jambons crus, la production approche les 3 000 tonnes par an.

Qualiporc	V 1.5	10/12/09	17/21 pages
Dossier de demande de reconnaissance en IGP « Jambon de Vendée »			

8.3- Lien causal entre l'aire géographique et la spécificité du produit :

Les principales caractéristiques de l'aire géographique sont intervenues de façon déterminante dans la genèse du produit et son développement commercial. Le schéma ci-dessous reprend l'historique de l'émergence du « Jambon de Vendée » (au centre), avec sur la gauche l'action des facteurs naturels et des facteurs humains de l'aire géographique (ovales grisés), et sur la droite les caractéristiques du produit :



↙ Une fabrication adaptée au contexte

Les éléments du milieu naturel de l'aire géographique, sols et climat, sont à l'origine d'une organisation agraire bocagère, avec une multitude de petites fermes éparpillées sur le territoire. Dans ce système bocager, chaque paysan possédait des cochons pour sa consommation familiale ou pour vendre au marché local. L'approvisionnement en sel étant assuré depuis les marais salants du littoral vendéen, des usages de fabrication de jambon sec se sont développés dans toutes les fermes.

Dans l'aire géographique du « Jambon de Vendée », cette fabrication artisanale du jambon était cependant soumise à plusieurs contraintes. D'une part, des contraintes liées au contexte socio-économique. En effet, compte tenu de l'isolement géographique de la Vendée, à l'écart des grandes voies commerciales, la production n'était destinée qu'à une consommation locale. La fabrication s'est donc orientée vers des produits à cycle de fabrication court, destinés à être consommés rapidement par une population paysanne. D'autre part, la fabrication du jambon était soumise à des contraintes liées au climat. La douceur des hivers ne permettait pas d'envisager un processus de séchage complet des produits (les périodes de froid étant rares et courtes). Il fallait donc développer d'autres stratégies pour assurer la conservation du produit. Il convenait également d'accélérer le processus de séchage, compte tenu de l'humidité du climat.

C'est ainsi que les vendéens ont mis au point des techniques de fabrication particulières. Le pressage du jambon entre deux planches a permis d'accélérer l'écoulement du jus et de raccourcir la durée de séchage. Pour améliorer sa conservation, la pratique du frottage à l'eau de vie s'est répandue également, l'alcool étant l'un des plus puissants antiseptiques de l'époque. Dans le même but, le désossage du jambon a permis de faire pénétrer le sel jusqu'au cœur du jambon. Avec un séchage court et incomplet, tout ceci a permis d'obtenir une qualité et une stabilité du produit satisfaisantes, qui correspondaient bien à la demande de la population locale.

Les principales particularités de la méthode d'obtention sont donc directement héritées des facteurs naturels du milieu vendéen et des facteurs humains propres aux bocages de l'Ouest.

↙ Une définition du produit issue d'une entente collective des opérateurs

A partir des années 1960-1970, avec l'essor économique de la Vendée et l'accroissement d'une population citadine ayant conservé des attaches rurales, la demande locale pour des produits traditionnels vendéens s'est accentuée. Cette demande a suscité un fort développement des entreprises artisanales spécialisées en agroalimentaires, et notamment dans les productions charcutières. De fait, l'aire géographique du « Jambon de Vendée » présente depuis plusieurs décennies une forte densité de petites et moyennes entreprises de salaisons.

Pour répondre aux attentes de cette clientèle, avide de tradition mais plus exigeante, un certain progrès technique était indispensable. Avec l'arrivée des systèmes frigorifiques et l'utilisation de nouveaux produits stabilisants (sucres réducteurs, salpêtre), il devint possible de réduire les doses de sel. Ces progrès techniques purent s'opérer assez rapidement pour le « Jambon de Vendée », car les opérateurs étaient restés localisés dans l'aire géographique, ce qui facilitait les échanges et les transferts de technologie entre eux. De plus, ces opérateurs, par leur maillage du territoire, étaient restés proches de leurs attaches paysannes, ce qui permit au produit d'évoluer sans perdre son caractère traditionnel.

L'aboutissement de cette phase de modernisation du produit, à la fin des années 1970, fut de s'affranchir du fumage, dont le goût n'était pas recherché par les consommateurs du bocage vendéen. Dès lors, tous les traits saillants du produit qui concourent à sa typicité étaient réunis : sa forme aplatie consécutive au pressage entre planches, sa couleur rouge clair et sa texture moelleuse dues à un séchage peu prolongé, ses arômes complexes liés à l'utilisation d'épices et d'eau de vie, qui ressortent d'autant mieux que la saveur salée n'est pas trop prononcée et que le goût fumé est absent.

Les caractéristiques du produit actuel sont donc la résultante d'une conjonction, particulière à l'aire géographique, entre une demande locale et un tissu dense d'opérateurs.

Qualiporc	V 1.5	10/12/09	19/21 pages
Dossier de demande de reconnaissance en IGP « Jambon de Vendée »			

↳ Un succès commercial sous la dénomination départementale « Vendée »

A la fin des années 1970, l'unité étant faite sur la définition du produit et de ses conditions de production, il ne restait qu'à le baptiser. La dénomination « Jambon de Vendée » semble s'être imposée dès le tout début des années 1980, alors que son marché commençait à se développer de plus en plus loin en dehors de la région. En effet, en quittant son berceau d'origine, les dénominations « jambon de pays » ou « jambon de tradition » n'étaient plus suffisantes pour identifier le produit. La dénomination « Jambon de Vendée » n'a jamais été remise en cause depuis, même si des produits similaires existaient peut-être localement, sous un autre nom, en dehors de la Vendée.

Cet essor commercial du « Jambon de Vendée » est imputable à ses qualités intrinsèques, mais aussi en grande partie au dynamisme économique des entreprises vendéennes de salaison. En effet, le caractère conquérant des opérateurs est l'un des traits caractéristiques de l'aire géographique. La croissance de la production, au cours des années 1980, illustre bien cet élan commercial insufflé par les principaux opérateurs de l'époque, tous implantés dans l'aire géographique.

L'accroissement de la réputation du « Jambon de Vendée » doit beaucoup également au rehaussement de l'image de marque de la Vendée, qui s'est opérée à la même époque. D'un département longtemps considéré comme relativement attardé, la Vendée s'est révélée en quelques années comme une région attractive. Sur la période considérée, la Vendée a acquis une notoriété importante qui a stimulé le tourisme, hissant ce département au premier rang de la façade atlantique pour le nombre de visiteurs accueillis.

Enfin, la construction de la notoriété du « Jambon de Vendée » n'a été possible que grâce à la forte cohésion de l'ensemble des opérateurs. Autour de cette dénomination fortement identitaire, l'union sacrée de toutes les composantes de la filière, éleveurs de porcs, abatteurs, charcutiers traiteurs, salaisonniers, industriels de l'agroalimentaire s'est faite. Cette détermination de tous les professionnels vendéens a permis d'aboutir, en 1988, à la reconnaissance « officielle » du produit par son inscription au *Code des usages* de la charcuterie, puis à l'obtention d'un Label Rouge, et enfin, plus récemment, à la démarche d'accession en IGP.

C'est la référence à la Vendée de la dénomination du produit qui a permis à ce groupe d'homme aux intérêts parfois contradictoires de s'approprier collectivement le produit, car les opérateurs étaient regroupés au sein de syndicats ou de groupements à l'échelle départementale. Les chambres consulaires départementales ont d'ailleurs apporté une contribution décisive à la notoriété du « Jambon de Vendée », notamment la chambre d'agriculture grâce à l'organisation du concours du meilleur « Véritable Jambon de Vendée » à partir de la fin des années 1980.

L'analyse des causes de l'essor commercial du « Jambon de Vendée » montre bien, tout au long de la décennie des années 1980 qui a vu sa notoriété s'établir, l'influence prépondérante exercée par certaines caractéristiques propres à l'aire géographique.

9 – Nom des organismes de contrôle

Les contrôles externes sont effectués par CERTIPAQ.

Coordonnées : CERTIPAQ – Antenne de la Roche sur Yon
56, rue Roger Salengro
85013 LA ROCHE SUR YON CEDEX
Téléphone : 02 51 05 14 92
Télécopie : 02 51 56 84 63
Mail : certipaq@certipaq.com

Qualiporc	V 1.5	10/12/09	20/21 pages
Dossier de demande de reconnaissance en IGP « Jambon de Vendée »			

10 – Règles d'étiquetage

En plus des mentions liées à la réglementation en vigueur, l'étiquetage porte au minimum les mentions suivantes :

- ⇒ Dénomination de vente : " JAMBON DE VENDEE",
- ⇒ Coordonnées du transformateur,
- ⇒ Le logo « IGP » ou la dénomination « Indication Géographique Protégée »

11 – Exigences éventuelles à respecter

Les principaux points à contrôler :

ETAPES	POINTS À CONTROLER	METHODES D'EVALUATION
Conditions d'abattage, de découpe	Délais d'abattage, caractéristiques des carcasses et des pièces découpées	Documentaire
Réception des matières premières	Respect des caractéristiques : Jambon arrière sélectionné selon des critères physico chimiques : Fraîcheur des jambons, Poids, pH, épaisseur de gras, T° à cœur... Eau de vie à base de vin Epices principales : Cannelle, poivre, Thym, laurier	Documentaire et visuelle
Désossage	Respect du désossage par la méthode dite de l'os coulé avant salage	Visuelle
Salage, maturation, pressage, séchage	Respect de la recette. Respect du délai de mise en œuvre, des températures, d'utilisation des épices principales.	Visuelle et documentaire
Frottage	Ils sont frottés à la main à l'eau de vie et aux épices	Visuelle et documentaire
Maturation	Durée et température définies.	Visuelle et documentaire
Pressage	Pressage traditionnel et régulier entre 2 planches de façon à extraire le maximum de jus	Visuelle et documentaire
Séchage	Étuvage en atmosphère ventilée pour amorcer le processus de séchage	Visuelle et documentaire
Cycle de fabrication	Cycle court de fabrication d'une durée minimum : 48 jours	Visuelle et documentaire