

QUALITÉ

Après le jambon de Bayonne, le porc du Sud-Ouest obtient l'IGP

Après le jambon de Bayonne, le porc du Sud-Ouest a obtenu l'IGP. Une reconnaissance officialisée le 18 septembre par le ministre délégué à l'Agroalimentaire, Guillaume Garot. Si la demande pour le sel de Salies-de-Béarn aboutit, la filière intégrale sera bientôt entièrement sous IGP et la plus-value répartie sur l'ensemble de la production et de la transformation.



> L'IGP porc du Sud-Ouest devrait concerner 1 600 000 porcs charcutiers représentant un volume de 14 000 tonnes de viande pour 15 entreprises.

DR

Le dossier porc du Sud-Ouest a été enregistré en indication géographique protégée (IGP) par la Commission européenne le 9 mai 2013. La zone géographique s'étend sur cinq départements de l'Aquitaine, huit départements de Midi-Pyrénées et quatre départements de Poitou-Charentes, soit cinq départements de moins que pour le jambon de Bayonne. Les prévisions de la filière porc du Sud-Ouest sont éloquentes : 1 000 éleveurs, 1 600 000 porcs charcutiers, représentant un volume de 14 000 tonnes, abattus et découpés par quinze entreprises. Alors, pourquoi avoir monté cette IGP ? Pierre Moureu, président de l'Inpig (Centre d'insémination porcine) et éleveur de porcs à Mazeres, répond : « Les seules parties du porc qui étaient valorisées, étaient les cuisses à destination du jambon de Bayonne et représentaient environ 25 % du poids de l'animal. Nous avons souhaité une

cohérence de la filière en gardant l'ensemble de la carcasse pour la viande fraîche. Notre objectif est de sortir ces animaux du porc standard et de signer un accord cadre avec l'ensemble de la filière de façon à répartir une plus-value sur l'ensemble du porc grâce à l'IGP ».

Le maïs au cahier des charges

Le cahier des charges porte principalement sur le poids chaud minimum à l'abattage, soit 90 kg, sans limite supérieure de poids avec une tolérance de 3 kg en période de fortes chaleurs estivales, l'alimentation comprenant 60 % de grains de céréales et 30 % de maïs denté à partir de la 13^e semaine. Les porcs doivent être abattus dans un rayon de 200 km maximum ou de six heures de transport autour de l'exploitation. « Il reste à organiser la partie Midi-Pyrénées, car dans cette région, les porcs étaient élevés au



> En présence de Guillaume Garot, Pierre Abadie, directeur de la DDPP 64, a signé le certificat sanitaire pour l'expédition de deux jambons de Bayonne vers les États-Unis.

© Etienne Follet

blé et non au maïs comme en Aquitaine et en Poitou-Charentes », précise Pierre Moureu.

Vers une demande d'IGP pour les charcuteries-salaisons

La tradition du Sud-Ouest est orientée vers la fabrication de saucissons, saucisses, poitrine sèche, ventrèche. Il existe déjà 29 produits de charcuteries-salaisons en Label Rouge. « La reconnaissance en Sigo (Signe d'identification de la qualité et de l'origine) est le seul

moyen de compenser les surcoûts de production des zones à faible densité porcine et d'assurer une pérennisation de la filière : élevages et outils d'aval », remarque Bertrand Ecomard, directeur du Consortium du jambon de Bayonne. « C'est dans cet objectif que nous avons créé la station expérimentale Pyragena qui a mis en place les meilleures technologies de transformation des produits à base de porcs. Cet outil nous permet également de former à la fois les opérateurs de la filière, mais aussi les jeunes des centres de formation. Nous sommes déjà prêts pour accueillir tous les produits du porc. » Car l'ambition est, par la suite, de demander des IGP en charcuteries-salaisons du Sud-Ouest.

Une inauguration bienvenue

Alors que la filière fête l'arrivée de l'IGP, mercredi 18 septembre, Guillaume Garot, ministre délégué



REPÈRES

17 départements (5 en Aquitaine, 8 en Midi-Pyrénées et 4 en Poitou-Charentes)

30 % de maïs denté dans l'alimentation dès la 13^e semaine

90 kg minimum à l'abattage



© Etienne Follet

> Séance de salage du jambon de Bayonne au sel de Salies-de-Béarn pour Guillaume Garot, ministre délégué à l'Agroalimentaire, le 18 septembre.



DR

> Bernard Dupont, président de l'Interprofession porcine d'Aquitaine.

UN PLAN MARKETING TRÈS ÉTUDIÉ



DR

à l'Agroalimentaire a décidé de venir visiter les installations développées par l'Inpaq (l'Interprofession porcine d'Aquitaine). Le but de cette visite était notamment de saluer la reconnaissance de l'IGP porc du Sud-Ouest, mais également de favoriser l'introduction du jambon de Bayonne sur le continent Nord-Américain. « *Le ministre a eu un discours enthousiaste sur nos réalisations* »,

“ Du jambon de Bayonne exposé au « Taste of France » à New-York en vue de l'exportation ”

se réjouit Bernard Dupont, président de l'Inpaq et conseiller général des Pyrénées-Atlantiques. « *Il a emporté deux jambons dont le certificat sanitaire a été signé par Pierre Abadie le directeur de la DDPP 64, et ces jambons seront exposés sur le stand de la France à New York lors de l'opération "Taste of France" (du 26 au 29 septembre). C'était également l'occasion de lancer notre nouveau logo porc du Sud-Ouest* ». Manière de promouvoir les produits français de qualité aux États-Unis.

Le sel de Salies-de Béarn intègre la démarche

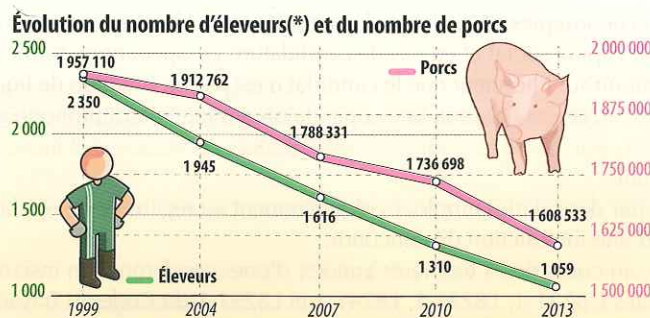
Pour que le tableau soit complet, le sel de Salies-de-Béarn doit intégrer la démarche. Lorsque Bernard Dupont a appris que les salines allaient fermer, son sang

n'a fait qu'un tour ! Le jambon de Bayonne est salé au sel de Salies-de-Béarn dans le cahier des charges de l'IGP ! Dès 2009, il propose de reprendre les salines, dont les premières traces d'exploitation se situent dans les 2000 ans avant J.-C., ce qui aboutit à leur sauvetage le 31 décembre 2010 par le Consortium du jambon de Bayonne et l'Association interprofessionnelle porcine pour le renforcement de la filière. Coût de l'opération, rénovation comprise : 4,2 M€ dont 800 000 euros de subvention et un emprunt de 1,5 million. En septembre 2012, ont lieu les premières rencontres avec l'Inao pour une demande d'IGP. La commission d'enquête a été nommée en janvier 2013 et les experts de l'Inao sont venus sur le site au mois de juillet, date également de l'ouverture du pôle muséographique des Salines de Salies-de-Béarn. Ce sel est naturellement blanc. Il contient 98 % de chlorure de sodium, et est riche en minéraux et oligo-éléments.

Ce sel a vocation de développer ses ventes dans les épiceries fines et les rayons haut de gamme ainsi qu'à l'export vers le Canada et le Japon. Il fait l'objet d'une présentation en moulines de 120 grammes avec plusieurs arômes, en boîtes transparentes de 125 grammes pour la fleur de sel et en sac de 500 grammes pour le gros sel. Le potentiel de production est de 1500 tonnes de sel gemme pour les salaisoniers (prévisions 2000 tonnes en 2015) et 350 tonnes pour les autres circuits. La fleur de sel devrait représenter entre 5 à 10 tonnes par an. Le reste de la production étant destiné à l'alimentation (sel de table) et à d'autres usages (sel de bain, cosmétique, soins thermaux et domaine vétérinaire). Au 1^{er} septembre 2012, hors services administratifs, sept salariés et sept personnes à temps partiel travaillent à la production, au conditionnement, à la commercialisation et à la récolte de fleur de sel.

Dominique Chaillouet

Production porcine du Sud-Ouest



(*) À noter que le nombre d'éleveurs a fortement régressé car un pourcentage important d'éleveurs sont devenus des engraisseurs ou ont été absorbés par des engraisseurs. D'autre part, il y a eu regroupements d'éleveurs.

Source : Consortium porc du Sud-Ouest

L'élaboration de la stratégie de lancement de l'IGP « porc du Sud-Ouest » et de développement commercial a été réalisée par l'entreprise Phylum. Le Sud-Ouest et le terroir font partie des deux axes mis en avant. Le choix du positionnement prix du produit (15 % de plus par rapport à un porc standard) et les tests en magasins pilote (Paris, Montpellier et Toulouse) se sont faits en lien avec l'Institut d'étude « *In Vivo BVA* ». Concernant la mise en marché, une cible a été privilégiée : le rayon libre service des GMS avec un conditionnement en UVCI (Unités de vente consommateur industrielles), sous atmosphère protectrice avec une date limite de consommation allongée. Le lancement est prévu en octobre 2013. Le produit a été vu dans différents salons : au Sirha avec la participation des entreprises Aoste, Delpeyrat, Michel Dupuy Salaisons et Pierre Oteiza, mais aussi au salon International de l'agriculture, au salon Foodex à Tokyo, au côté de Delpeyrat, Pierre Oteiza et Salaisons de l'Adour, au Salon Food and Hotel au Vietnam, au Sial Toronto au Canada en présence de Baillet, Delpeyrat, Pierre Oteiza et Salaisons de l'Adour. Il sera représenté au prochain salon Anuga en compagnie de Delpeyrat, Dupuy Michel Salaisons et Salaisons de l'Adour.

www.jambon-de-bayonne.com