

Une formation pour conquérir le marché américain

ARZACQ Le Consortium du jambon de Bayonne et Pyragena ont organisé une formation aux exigences sanitaires américaines

Suite aux deux premières formations sur l'export USA, organisées en septembre 2011 et avril 2013, le Consortium du jambon de Bayonne et sa station expérimentale, Pyragena, ont organisé une troisième session sur les exigences sanitaires américaines. Elle s'est déroulée du mercredi 8 au mardi 14 octobre à Arzacq, avec la participation des services du ministère de l'Agriculture, de la Direction générale de l'alimentation (DGAL) et de France Agrimer. Cette formation était dispensée par deux



Les participants à la formation et les partenaires. PHOTO DR
vétérinaires américains, Robert Savage et Daniel Lafontaine, du HACCP Consulting Group, basé

jours ; le deuxième, un perfectionnement sur deux journées.

En fin de formation, un diplôme a été délivré aux 76 participants : 46 responsables et agents qualité de vingt entreprises agroalimentaires et 30 vétérinaires et agents de six Directions départementales de la cohésion sociale.

Obtention d'agréments

Parmi ces vingt entreprises agroalimentaires représentées durant ces cinq journées de formation, douze appartiennent à la filière JGP jambon de Bayonne (ateliers d'abattage-découpe et de salaison). Les huit autres sont issues, entre autres, des filières palmipède des Landes et bovine du Périgord. Elles ont voulu se perfectionner en vue d'accéder au marché américain. Pour le directeur de la Direction départementale de

la protection des populations, Pierre Abadie, « les démarches concernant l'agrément sanitaire pour exporter aux USA, enclenchées par la filière jambon de Bayonne, il y a trois ans, servent aujourd'hui de point d'appui aux autres filières animales régionales qui, à leur tour, veulent se tourner vers le marché américain ».

Ces travaux menés par la filière jambon de Bayonne ont été créés le 19 juin dernier par l'obtention des agréments sanitaires USA pour les ateliers d'abattage-découpe de la Fipso à Labontan ainsi que pour l'entreprise de salaison Haraguy jambon de Bayonne du Groupe Depeyrat à Aicirits.

Les premiers jambons de Bayonne, destinés au marché américain, sont en cours de production. Ils seront commercialisés au printemps ou à l'été 2015.