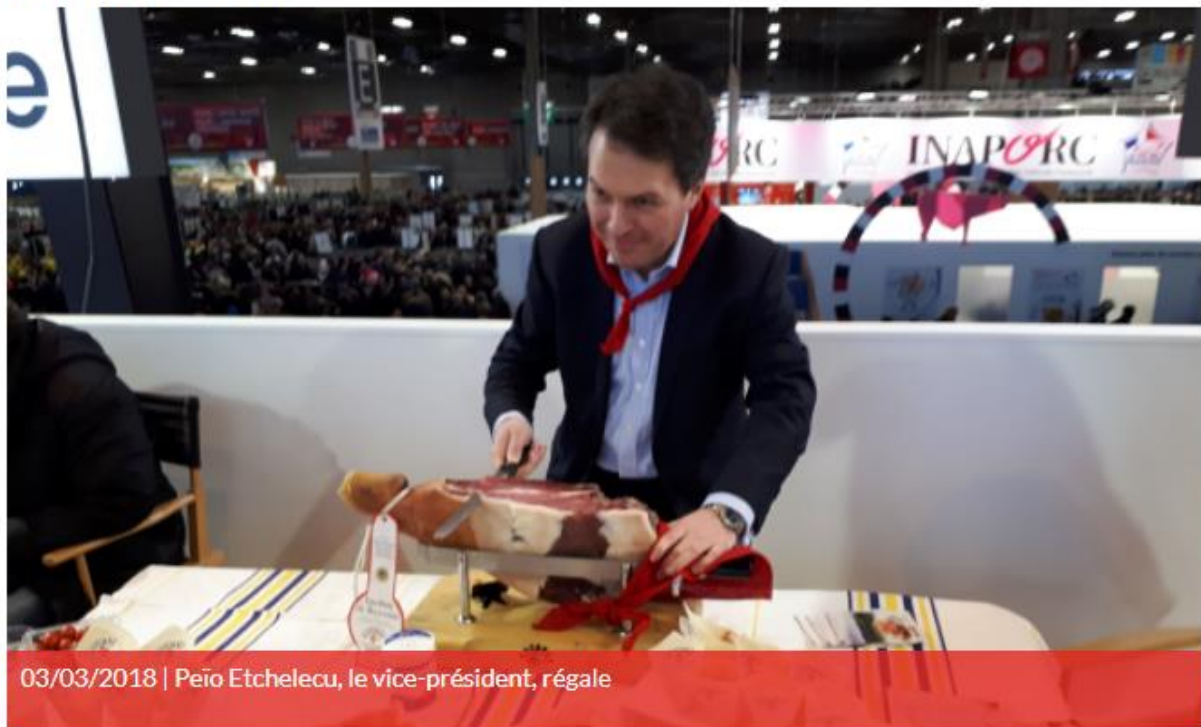


<http://www.aqui.fr/economies/le-jambon-de-bayonne-s-exporte-toujours-davantage,16874.html>

## ECONOMIE | Le Jambon de Bayonne : qualité bien sûr mais innovation aussi



C'est l'un des produits phare de cette Nouvelle Aquitaine qui, sous signes de qualité, en revendique, désormais, quelques 216: le jambon de Bayonne est à l'honneur au Salon de l'agriculture de la Porte de Versailles. Et, dès les premières heures, ses figures de proue, les responsables de ce Consortium qui, depuis Arzacq aux confins du Béarn et des Landes dans ce Bassin de l'Adour qui a l'exclusivité de la salaison, étaient présents au stand de la Nouvelle Aquitaine. A deux pas du chef Frédéric Coiffé qui n'était pas en reste pour satisfaire l'envie de dégustation des visiteurs.

Pierre Harambat, le landais président du Consortium et producteur de porcs et Peïo Etchelecu, le salaisonier basque, ont présenté à la presse les objectifs d'une filière qui s'évertue à défendre la qualité d'un produit qui fête, cette année, les vingt ans de sa reconnaissance en tant qu'IGP, Indication Géographique Protégée. Vingt ans et un nombre de jambons produits multiplié par deux: 1.200.000 aujourd'hui et une valeur ajoutée estimée à quelques 50 millions d'euros au bénéfice de 980 éleveurs. Pour y parvenir il a fallu mettre en oeuvre un travail partagé, dans le respect d'un strict cahier des charges. De l'amont à l'aval, à la fois de la conduite des élevages jusqu'à l'affinage. C'est ainsi que le poids moyen d'un jambon est passé de 9,5 à 10,5 kilos et que la quantité de sel de Salies, utilisé pour le salage, est passé de 7 à 3%. Et Pierre Harambat d'ajouter que la reconnaissance en 2014 de l'IGP Porc du Sud Ouest a permis de valoriser les autres pièces de la carcasse du porc, à travers les petites salaisons.

Pour autant, quand on revendique un produit aussi élaboré que le jambon de Bayonne, représentatif de la gastronomie française, on ne se contente pas du marché intérieur. C'est ainsi que le Consortium s'est attaqué, depuis trois ans surtout, à la conquête de nouveaux marchés à l'export, celui des Etats-Unis amorcé en 2015 en même temps que la Chine mais renforcé surtout depuis 2017, avec une campagne de promotion et du Japon, très demandeur, où l'apôtre du Kintoa, le porc basque, Pierre Oteiza a ouvert la voie. Des pays où il s'agit de "conforter" des parts de marché face à la concurrence qui est rude, qu'elle soit italienne ou espagnole.

Ces ambitions correspondent au souhait du développement, en amont, des élevages dans cette vaste zone de production habilitée à produire des porcs destinés à devenir jambon de Bayonne qui, rappelons-le, recoupe les limites de 22 départements du Grand Sud Ouest, ceux de Nouvelle Aquitaine, d'Occitanie et le département du Cantal. Et, ce n'est pas la moindre des surprises de cette présentation des responsables du Consortium, son président annonce le lancement d'une "démarche collective RSE" pour l'ensemble de la filière. Elle va se traduire par un audit des entreprises, individuelles ou coopératives, et la définition d'un référentiel. " Nous ne vivons pas dans une bulle; nous voulons être en phase avec les attentes sociétales affirme Pierre Harambat; par exemple, travailler sur le bien être animal mais aussi aller, en aval, jusqu'à faire progresser encore le traitement des eaux de salage". Et, de la sorte, si l'on a bien compris, élever encore l'image d'un produit qui n'en a pas fini de poursuivre son développement et de générer de nouveaux emplois: 9000 aujourd'hui sur le bassin de production.



Par Joël Aubert