

<http://www.larepubliquedespyrenees.fr/2018/02/27/le-jambon-de-bayonne-lorgne-sur-les-usa-et-le-japon,2290585.php>

**AGRO-ALIMENTAIRE**

## Le Jambon de Bayonne lorgne sur les USA et le Japon



Pierre Harambat, président du Consortium du Jambon de Bayonne.  
G.C

PAR G.C. ENVOYÉ SPÉCIAL À PARIS, PUBLIÉ LE 27 FÉVRIER 2018 À 14H25, MODIFIÉ À 15H46.

## **Le Consortium, qui fête les 20 ans de son IGP, profite du salon agricole de Paris pour annoncer des projets à l'export .**

---

Produit exclusivement sur le bassin de l'Adour, le jambon de Bayonne s'appuie, avec une certaine réussite, sur l'Indication géographique protégée (IGP) obtenue il y a pile 20 ans comme l'a rappelé Pierre Harambat, hier, à Paris. Président du Consortium depuis 1 an , le Landais n'a pas cherché à cacher sa satisfaction, évoquant "une filière dynamique, qui vit de projets partagés, et a des ambitions à l'export". **Rappelons que pas moins de 1,2 millions de jambons ont été produits l'an dernier, 130 millions étant investis par l'ensemble de la filière pour un chiffre d'affaires annuel « d'environ 150 millions »**

Des marges de manœuvre existent afin de poursuivre ce développement, notamment à l'export. « L'objectif est de passer de 7 à 8% aujourd'hui à 15% demain » confirme Pierre Harambat. En ligne de mire cette année : les Etats-Unis et le Japon pour lesquels « tous les agréments nécessaires ont été décrochés». Grâce à des fonds européens, 1,5 million d'aides a été obtenu afin de développer ces programmes.

### **5000 emplois**

---

Pierre Harambat a également profité de l'exceptionnelle vitrine parisienne pour souligner l'impact de cette filière sur l'économie territoriale : « **Nous regroupons environ 5000 emplois en comptant les éleveurs.** Mais on peut aussi se féliciter de la construction d'un projet à forte valeur ajoutée. Cela protège le revenu de nos opérateurs et, depuis l'obtention de l'IGP, ces valeurs reversées aux éleveurs représentent quand même 50 millions d'euros!»

La volonté, annoncée hier, de mener "une démarche éco-responsable, vertueuse et originale car elle touchera tous nos adhérents", s'inscrit dans ce cadre. Un exemple concret parmi d'autres: cette démarche devrait, à terme, permettre d'abaisser le taux de sel à 3%, ou encore de travailler sur la présence de nitrite.

Principal jambon sec français bénéficiant d'une reconnaissance en dehors de l'hexagone, ce produit ne veut pas, par ailleurs, oublier les fondamentaux propres à son bassin d'origine. Il reste donc plus identifiable que d'autres grâce à la "Lamburu", cette croix basque brûlée sur la couenne.

AGRO-ALIMENTAIRE

ECONOMIE

SALON DE L'AGRICULTURE

BAYONNE

AGRICULTURE

ACTU