

# La fête avec toute une filière économique

**FOIRE AU JAMBON** Peio Etxeleku, président du consortium, juge nécessaire de conforter l'image de la charcuterie basque face à la forte concurrence de l'Espagne et de l'Italie

La Foire au jambon, dont l'édition 2018 s'est achevée hier, a été une grande fête. Et même une sorte de répétition générale des Fêtes de Bayonne pour une partie du public. Mais néanmoins une manifestation initiée autour d'une filière économique qui aspire à se renforcer au Pays basque.

Dans le village des charcutiers de la Foire au jambon, on pouvait voir, sur le stand Aubard, la médaille d'or acquise lors du concours agricole de la Foire de Paris 2017 fièrement affichée. Comme le symbole que le jambon de Bayonne est parvenu à acquérir une position de premier plan sur le marché national.

Peio Etxeleku, président du consortium du jambon de Bayonne, n'en disconvient pas. « Nous sommes arrivés à un stade où une certaine reconnaissance est plutôt acquise. Il reste cependant beaucoup de chemin à parcourir. »

Pour lui, l'enjeu est de faire connaître au grand public tous les efforts accomplis pour faire reconnaître la qualité de la charcuterie basque. « Nous nous sommes imposé un cahier des charges très exigeant sur l'origine des cochons, sur la manière dont ils sont élevés, sur le sel utilisé, etc. Nos éleveurs vont même jusqu'à produire le maïs pour nourrir leurs animaux. Ce qui leur permet d'utiliser leur lisier comme fertilisant. Nous recherchons au maximum le circuit court. »

## Vers une certification RSE

À l'heure où l'Indication géographique protégée (IGP) jambon de Bayonne célèbre son vingtième anniversaire, le consortium aborde une nouvelle étape de taille. « Nous avons mis en place un système qui protège les éleveurs, en prélevant une rémunération plus élevée lorsque les cours sont bas. On parvient ainsi à un lissage des prix qui évite les incer-



Si les conditions météo n'ont pas été idéales, le public a lui répondu présent au rendez-vous annuel de la charcuterie basque. PHOTO JEAN-DANIEL CHOPIN

titudes. » Ce mode de rémunération était un préalable nécessaire pour faire aboutir l'ambition du consortium du jambon de Bayonne. « Il s'agit d'obtenir pour l'ensemble de notre filière la certification RSE, qui signifie Responsabilité sociétale des entreprises. Puisque ce qui est exigé dans cette certification correspond pour beaucoup à ce que nous avons déjà accompli. »

Pour Peio Etxeleku, il s'agit d'une étape essentielle pour renforcer la place du jambon de Bayonne et de l'ensemble de la filière charcutière basque vis-à-vis de la concurrence venue d'Espagne et d'Italie. « Nous occupons une place importante sur le marché national, mais nous sommes bousculés par ces deux pays. Aux yeux du grand public, particulièrement à l'exportation, Espagne et

Italie ont une tradition charcutière beaucoup plus forte que la France. Si on veut accroître notre part d'exportation, qui est d'environ 7%, il est indispensable de renforcer notre image. »

## Le pari du patrimoine culinaire

Sur le plan de l'image, le président du consortium compte notamment sur le RSE pour y parvenir, par opposition à des pratiques qui existent dans d'autres pays. « Nous n'avons jamais recourus à des tâcherons roumains sous-payés », lâche Peio Etxeleku, qui entend bien que le jambon de Bayonne se défende avec force en imposant sa qualité, acquise avec le respect de l'environnement et de bonnes pratiques sociétales.

Sans perdre de vue qu'il faut aussi conquérir le territoire à sa porte.

« Nous avons aussi des progrès à faire pour convaincre les restaurateurs du Pays basque de mettre en avant nos produits, souffle Peio Etxeleku. Il est difficile d'être prophète en son pays. »

De ce point de vue, il tire le même constat que la filière vitivinicole d'Irouléguy. « C'est pour cela que nous avons créé cette année au sein de la Foire au jambon, un espace dédié à tous les produits d'origine protégée du Pays basque avec le village du patrimoine culinaire. Je suis très heureux que ce projet ait pu aboutir. Il nous a en plus permis de nous rencontrer et de mieux nous connaître. »

L'initiative devrait donc être renouvelée et éventuellement renforcée pour l'édition 2019 de la Foire au jambon qui, souhaitons-le, se déroulera durant quatre jours sous un grand soleil.