

Le Sillon

L'hebdomadaire agricole et rural
des pays de l'Adour

REUSSIR

GERS - LANDES - PYRÉNÉES

ÉDITION 64 du vendredi 9 novembre 2018

>> n° 2802

AC
Acheter en direct

POR
AGI

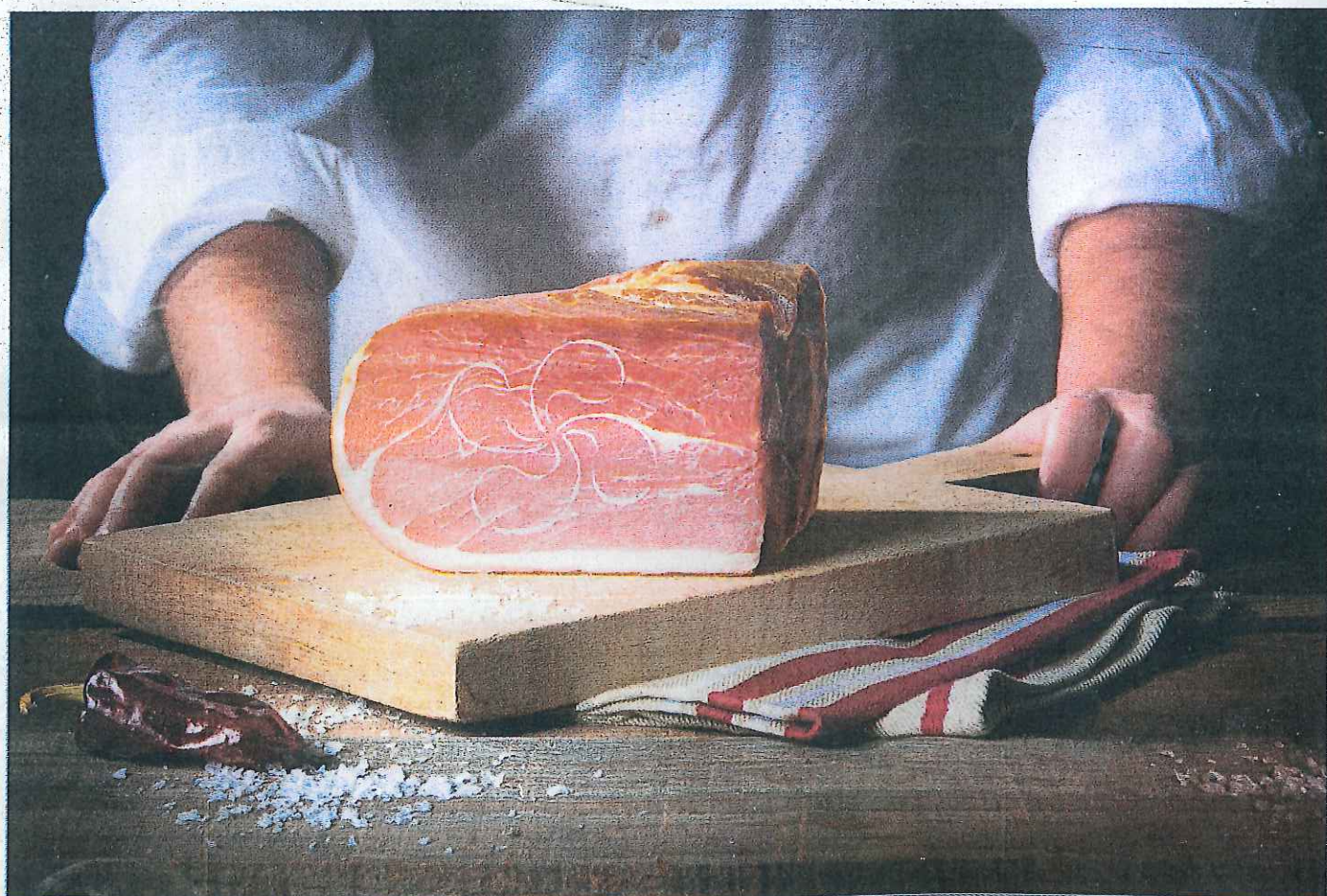
14 15

PRIX et FIC

IGP Jambon de Bayonne

P9

Le vaisseau amiral de la filière porcine



Aujourd'hui, à Arzacq-Arraziguet, le jambon de Bayonne célèbre le vingtième anniversaire de l'obtention de l'IGP. Elle a permis de rapatrier la production dans le bassin de l'Adour et a mis fin à des pratiques d'usurpation de ce fleuron de la gastronomie locale.

Jambon de Bayonne Depuis vingt-ans, l'appellation est protégée par une IGP sur laquelle s'appuie toute la filière pour maintenir la production porcine dans le Sud-Ouest.

L'intérêt de la filière en priorité

Pendant plus de quatre décennies, il a incarné, organisé, structuré et porté de toute son énergie la filière porcine du Sud-Ouest. Pour que la production régionale perdure face aux mastodontes que représentaient les bassins de production bretons, mais aussi espagnols, néerlandais, allemands... Il n'a eu de cesse de créer les outils tels que l'Inpaq (Interprofession porcine d'Aquitaine) et le Consortium du jambon de Bayonne. Ce dernier portera le dossier de l'IGP dont on célèbre, ce vendredi 9 novembre, les vingt ans (*lire notre précédente édition*). À cette occasion, Bernard Dupont revient sur l'obtention de ce précieux macaron.

Qu'est ce qui vous a motivé pour vous lancer dans la quête de l'IGP ?

Bernard Dupont - À l'époque, il se faisait du jambon de Bayonne un peu partout... en France, mais aussi à l'étranger, notamment en Belgique. On s'est dit qu'il était intolérable de se faire piquer cette appellation, qu'il fallait rapatrier cette production et la préserver. Partant de là, il fallait singulariser le produit.

C'est pourquoi, vous avez commencé à présenter un dossier d'AOC...

B. D. - Effectivement, notre première idée a été de protéger le jambon de Bayonne par une appellation d'origine contrôlée. Mais, c'est très, très compliqué de monter un dossier d'AOC. Les exigences et les critères d'obtention sont draconiens. Or, entre-temps, dans les années 1991-1992, est arrivée l'identification géographique protégée. Dès lors, on a bien compris qu'avec ce nouveau dispositif européen, notre demande d'AOC avait peu de chance d'aboutir. Donc, on n'a pas insisté et on a bifurqué sur l'IGP. Comme le dossier de demande d'AOC était déjà très bien avancé, on était bien armé pour

présenter et obtenir ce tout nouveau signe de qualité et d'identification.

Avez-vous été soutenu dans votre démarche ?

B. D. - Celui qui nous a beaucoup aidés, je tiens à le souligner, c'est Jacques Castaing qui était président de la chambre régionale d'agriculture et premier vice-président du conseil régional. Quand on lui a dit qu'on voulait protéger le jambon de Bayonne comme il l'avait fait, trente ans avant, pour le poulet jaune des Landes, ça lui a tout de suite parlé. Il n'a pas fallu lui expliquer longtemps et nous a fait totalement confiance. On avait l'idée, le concept, on voyait clair sur la façon de faire, mais il fallait être aidé pour y arriver.

Qu'est-ce qui vous a le plus marqué au cours de cette démarche ?

B. D. - Ce qui m'a beaucoup marqué, ce sont des personnalités qui nous ont aidés. J'ai déjà cité Jacques Castaing, mais il y en a d'autres, notamment, Philippe Baralon, consultant qui avait commencé comme vétérinaire au Consortium, avant de créer son cabinet conseil Phylum à Toulouse. Passionné par la construction de notre filière, il a toujours répondu présent à nos demandes. Il y a aussi Thierry Blandinières, à l'époque directeur de Maisadour et de Delpeyrat avec qui j'ai beaucoup aimé travailler. Sans ce capitaine d'industrie, nous n'aurions jamais mis les pieds



Photo B. L.
Le Millon

Et celui dont il faut souligner l'action, c'est Bertrand Écomard. Cela a été un vrai militant, c'était une machine de guerre, un travailleur acharné, un fin diplomate, d'une loyauté incroyable envers les élus... Certes, j'étais à la manœuvre, mais j'avais d'autres engagements et Bertrand Écomard était fidèle au poste!

Quelle est votre plus grande satisfaction dans cette belle réussite ?

B. D. - Station expérimentale Pyragena, le musée-boutique, le laboratoire A.Bio.C, le centre d'insémination Inpig... Pouvoir créer des outils qui ne sont pas éphémères, qui sont solides et qui, vingt ans après, marchent encore et structurent une économie régionale, vous procure une satisfaction impressionnante et des émotions incroyables.

Au final, que reprenez-vous de cette aventure ?

B. D. - Notre objectif précis était de protéger le jambon de

Bayonne. Tous les maillons de la filière ont tiré dans le même sens parce qu'ils avaient compris que si on protégeait l'appellation, on protégeait la protection porcine, et donc l'abattage-découpe, la fabrication d'aliments, etc..

Maillon après maillon, nous avons constitué une chaîne interprofessionnelle solide. Tout ce travail a été basé sur la confiance entre les hommes, elle-même engendrée par le respect des uns et des autres.

Propos recueillis par Benoît Lalanne

à Salies-de-Béarn. Il a été très structurant pour la filière. Beaucoup d'autres personnes nous ont apporté un appui décisif, comme Jean-Jacques Lasserre et François Bayrou, en tant que présidents du conseil général, Jean-Pierre Pargade qui était dans les instances du Crédit agricole, Charles Harambat et Louis Ferrand, dont les fils ont pris la relève... Avec tous ces hommes, on n'était pas toujours d'accord entre nous, mais l'intérêt de la filière a toujours primé.