

L'information d'ici, au quotidien

Inscrivez-vous à notre NEWSLETTER PresseLib'

Tous nos articles sont en accès libre et gratuit

Adresse e-mail * :

Recherche...

Code postal :

Le Jambon de Bayonne va célébrer les 20 ans de son IGP

Le 25 Oct. 2018



Une grande fête est prévue dans les arènes du Soubestre à Arzacq, là ou se

COMME QUOI LES MIRACLES N'ARRIVENT PAS QU'À LOURDES. **Paris 37€*** Je réserve > generation easyJet

Rubriques :

[Béarn](#) + [Bigorre](#) + [Economie](#) + [Gastronomie](#) + [Gers](#) + [Landes](#) + [Les Entreprises d'Ici](#) + [Pays Basque](#) +

Ne devient pas Jambon de Bayonne qui veut. Le berceau de sa fabrication se limite à une zone géographique stricte, le Bassin de l'Adour. Il comprend les Pyrénées-Atlantiques, les Landes, le Gers et les Hautes-Pyrénées.

Quant aux porcs élevés et destinés à sa fabrication, ils doivent impérativement être abattus et découpés dans un des vingt-deux départements des régions Nouvelle-Aquitaine, Occitanie ou le Cantal, proche voisin.

Mais l'affaire ne s'arrête pas là. Du salage à l'affinage, en passant par le séchage ou le pannage, le jambon est élaboré selon des principes traditionnels, avant d'être soumis au sondage des « nez » pour recevoir enfin le sceau suprême de « Bayonne » accompagné du fameux lauburu (croix basque). Soit une durée moyenne de 9 à 12 mois avant d'être goûté... et approuvé.



C'est sûrement grâce à l'obtention de l'Indication Géographique Protégée, en 1998, que le Jambon de Bayonne affiche aujourd'hui une santé resplendissante. Mais aussi à la volonté de tous les maillons de la filière (éleveurs de porcs, groupements de producteurs, fabricants d'aliments du bétail, abatteurs-découpeurs, salaisoniers, ateliers de tranchage, fabricant de sel) rassemblés autour du « Consortium du Jambon de Bayonne », pour que ce produit typique du Sud-Ouest soit connu et reconnu.