

Gastronomie

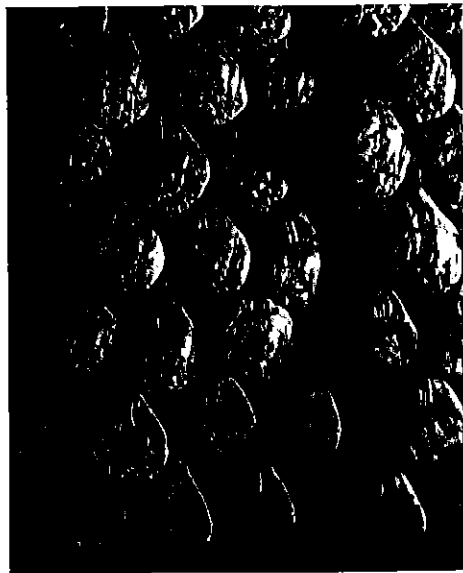
Le Bayonne fait son chemin aux États-Unis

Si sa Foire au Jambon s'ouvre cette semaine sur les bords de Nive, ce trésor gastronomique local se déguste aussi loin de sa région d'origine. Après avoir obtenu les autorisations nécessaires, le produit bayonnais est commercialisé au pays de l'Oncle Sam depuis 2015. Sur place, le Consortium du Jambon de Bayonne est représenté par Florane Gambert-Jouan, une jeune femme dont le travail est de promouvoir la marque désormais vingtenaire, sur le marché américain.

Pouvez-vous résumer en quoi consiste votre mission ?

Dans le cadre du programme européen, je représente le Consortium du Jambon de Bayonne aux États-Unis depuis février 2018. Mon rôle repose sur une approche ciblant les consommateurs, les médias, les réseaux d'influence, les chefs cuisiniers basés aux USA.

Ma mission s'effectue en coordination avec les autres VIE (Volontaires International en Entreprises) en charge des ventes du jambon de Bayonne aux États-Unis pour les marques Delpeyrat, Agour, Pierre Oteiza et des importateurs de Salaison de l'Adour (FROMI) et de Mayté (3 petits cochons). Cela se traduit notamment par des participations à des salons gastronomiques (foodshows), des dégustations, et la mise en place d'événements. Par exemple, en janvier dernier, nous étions sur le « Winter Fancy Food » à San Francisco, le plus gros événement alimentaire et boisson de l'ouest des États-Unis.



Depuis les Pyrénées, le jambon franchit désormais l'Atlantique © DR

Le jambon de Bayonne a-t-il du succès aux États-Unis ?

Oui beaucoup ! Le consommateur américain a une réelle curiosité pour ce produit et son intérêt va grandissant.

Quelle est l'évolution des ventes depuis son entrée sur ce marché ?

L'évolution est croissante, en constante augmentation. En un an, le volume des ventes a bondi de 50% (de 2017 à 2018). D'ici 2022, nos prévisions tablent sur une augmentation des volumes de +150%.

Quels sont les états les plus friands de notre jambon ?

Actuellement, les ventes sont essentiellement réparties sur deux zones. Tout d'abord, le corridor du Nord-Est, depuis Boston jusqu'à Philadelphie avec une forte concentration sur New-York et Washington DC. Ensuite il y a aussi la côte ouest, plus particulièrement Los Angeles, San Francisco et Seattle.

Les consommateurs identifient-ils la marque Jambon de Bayonne ?

Oui, c'est le premier jambon sec à avoir été vendu dans le pays. Sa notoriété est croissante et l'intérêt du consommateur grandit en conséquence.

Qui sont ses principaux concurrents ?

Les concurrents sont principalement italiens (Parma et San Daniele) et espagnols (Serrano). Il y a aussi des jambons locaux comme La Quercia (produit dans l'Iowa) et Creminelli (basé dans l'Utah).

Quelles sont ses forces et ses faiblesses par rapport à cette concurrence ?

Certains concurrents sont très bien implantés sur le



Basée à New York, Florane Gambert-Jouan représente le Consortium du Jambon de Bayonne aux États-Unis © DR

marché américain et disposent parfois de budgets marketing et communication conséquents. Leur prix est aussi parfois moins élevé.

Mais notre principale force réside dans la qualité. Le jambon de Bayonne est élaboré sur la base de deux ingrédients estampillés IGP (indication géographique protégée) ; les porcs du sud-ouest et le sel de Salies de Béarn. L'autre argument de taille est qu'il est unique. C'est le seul jambon français aux États-Unis. Son image est excellente, chargée d'authenticité, de tradition et d'une histoire millénaire.

Dans quels types de commerces américains peut-on acheter du jambon de Bayonne ?

On peut le trouver dans les supermarchés et en hypermarchés. Ainsi que dans des chaînes d'épiceries fines telles que Fairway, Zabars, Dean and DeLuca, Food Emporium... ■

Yannick Revel

Consultations gratuites

Journée des fiscalistes

Déclaration de revenus, conseils en matière fiscale, etc. : les avocats aident gratuitement et de manière confidentielle les contribuables.

Cette opération, menée par les barreaux français depuis près d'une dizaine d'années et qui

Chèque à Bayonne sur rendez-vous préalable- ment pris en contactant le 05 59 59 27 72.

ôts liées à l'achat et aux travaux dans la ré- principale ; les déclarations de revenus fi

