

## EDITO



Pierre Harambat  
Président du Consortium  
du Jambon de Bayonne

## PLAN DE CONTINUITÉ DE L'ACTIVITÉ

Depuis 10 jours la crise actuelle a ébranlé notre société et notre économie. Face à ce grave défi, il faut garder notre sang froid, respecter les mesures de santé publique et assurer le mieux possible la poursuite de nos activités agricoles et agro-alimentaires.

Au nom du conseil d'administration du Consortium du jambon de Bayonne, je tiens à remercier vivement tous nos collaborateurs, au sein de nos exploitations, de nos entreprises d'amont et d'aval, chez nos artisans et dans nos organisations professionnelles, qui assurent au quotidien, en dépit des difficultés, ce plan de continuité de nos activités.

C'est grâce à ces efforts partagés et indispensables que nous pourrons traverser cette période éprouvante et construire les projets de demain.

## REMISE DU LABEL RSE CONFIRMÉ



Le Consortium du Jambon de Bayonne est engagé collectivement dans une démarche RSE filière depuis 2018. Il met en œuvre le référentiel « Label RSE filière Jambon de Bayonne » auprès de l'ensemble des acteurs de la filière. A l'occasion d'un colloque organisé le 14 janvier dernier à l'Hôtel de Région Nouvelle-Aquitaine, Vincent Gillet, Secrétaire général du Groupe AFNOR, a remis le diplôme d'évaluation « Engagé RSE Confirmé » à Pierre Harambat, Président du Consortium.



## SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE DE PARIS

Le 25 février dernier, Pierre Harambat organisait sur le stand de la Région Nouvelle-Aquitaine, une conférence de presse sur le thème de la RSE dans le cadre du Salon de l'Agriculture de Paris. Anne-Cécile Besse (coordinatrice achats-formulation chez Sanders Euralis/Sojalim) et Jean-Ronan Phalip (Directeur des Salaisons de l'Adour) présentaient les actions mises en place dans leurs sociétés qui ont d'ores et déjà obtenu la reconnaissance RSE. Sanders Euralis s'est ainsi engagée à acheter en France 80% des matières premières destinées à l'alimentation des porcs. Les Salaisons de l'Adour, elles, ont considérablement réduit leurs rejets de sels et de graisses et ont supprimé le salpêtre de leur production. Pierre Harambat a rappelé que « notre objectif d'ici deux ans est que 85 à 90% de notre production soit labellisée RSE, de l'amont à l'aval ».

Le Jambon de Bayonne mettait au grand jour ses atouts pour les visiteurs du salon ! Le mercredi 26 février de 13h30 à 16h30, 4 représentants du Consortium étaient présents sur le ring porcin avec INAPORC pour un après-midi consacré aux secrets de fabrication (démonstration de salage, pannage, brûlage), à la dégustation et à la remise de cadeaux ! Deux jambons de Bayonne 12 mois d'affinage étaient mis en jeu pour le plus grand plaisir du public qui devait deviner à la virgule près le poids des jambons.



## CARNETS DE JULIE

Le jambon de Bayonne est partenaire du magazine culinaire « Les Carnets de Julie », programme TV de 50 minutes diffusé tous les samedis à 16h15 sur France 3. Les billboards pré et post émission, créés pour l'occasion, sont visibles du 2 au 29 mars (soit 4 semaines).

[Cliquez-ici pour visualiser le billboard.](#)

## FANCY FOOD SHOW - SAN FRANCISCO

Dans le cadre de notre programme européen de promotion sur le marché américain, le Consortium du Jambon de Bayonne était présent au salon professionnel Fancy Food Show de San Francisco. Ceci dans le but de promouvoir le Jambon de Bayonne auprès de tous les visiteurs, augmenter la connaissance du produit, accroître le réseau sur la côte ouest et présenter tous les formats du produit.



## PRINCIPALES ACTIONS PRÉVUES AU JAPON EN 2020

- Voyage d'acheteurs en France du 27 au 31 juillet : atelier rencontre avec les acheteurs à Paris puis visites d'entreprises dans la région de Bayonne et participation aux fêtes de Bayonne ;
- Dégustations de produits en magasins et restaurants ;
- Semaine du 8 au 12 juin et mi-novembre : Séminaires avec importateurs, séminaire avec chefs, atelier bloggeurs.

Le programme de promotion actuel se terminera le 28 février 2021. La FICT s'est associée au CIFOG pour déposer un dossier à l'UE en vue d'obtenir des financements afin de poursuivre le programme de 2021 à 2023, avec le foie gras.

---

## ACADÉMIE FRANÇAISE DU JAMBON SEC

Les 16 et 17 janvier, le Consortium du Jambon de Bayonne accueillait dans ses murs l'Académie Française du Jambon Sec pour 2 jours de formation sur la spécificité du Jambon de Bayonne. Ce n'est pas moins de 23 futurs académiciens qui ont participé à ce module qui s'inscrit dans une démarche plus large, le but étant de former des professionnels du Jambon Sec sous SIQO et des coupeurs. Au programme, présentation de la filière, initiation à l'analyse sensorielle, visites des sites de PYRAGENA et des Salines de Salies-de-Béarn ainsi que des locaux de la Maison Montauzer.



## L'AGENDA 2020

---

11 / 14 Juin

Foire au Jambon  
à Bayonne

16 / 21 Juin

Bordeaux fête le vin

28 / 30 Juin

Fancy Food Show  
à New York

