

IGP

Le jambon de Bayonne à la conquête de nouveaux territoires

Depuis l'obtention de son IGP, le jambon de Bayonne a fait du chemin. Après avoir doublé sa production et racheté les salines de Salies-de-Béarn, la filière part à l'assaut de l'export. Elle attend aussi impatiemment l'enregistrement du porc du Sud-Ouest en IGP pour se lancer dans la valorisation de la carcasse.



DR

> Le rachat des salines de Salies-de-Béarn, dans le bassin de l'Adour, permet à la filière de maîtriser toute la chaîne de transformation du jambon.

Salies-de-Béarn, élément primordial pour la transformation du jambon de Bayonne. Ce sel 100 % naturel est présent en profondeur et la source produit une eau dix fois plus salée que l'eau de mer : « Nous avons investi 3,5 millions d'euros dans les salines de Salies-de-Béarn afin de remettre le site aux normes, poursuit Bernard Dupont. Ainsi, tous les éléments constitutifs de la transformation du jambon sont maintenant dans une seule et même filière et ce sel originaire du bassin de l'Adour renforce encore notre cahier des charges. D'ailleurs nous réfléchissons également à une IGP pour ce produit ». L'inauguration de ces salines aura lieu le 7 septembre pendant les fêtes du sel à Salies-de-Béarn.

L'export, source de développement

En aval, le consortium voit dans l'export un axe de développement majeur. La présence dans sept salons, dans l'Union européenne et au-delà, a payé. Cent mille jambons ont été vendus en 2011 (+12 % par rapport à l'année précédente) vers les pays de l'Union européenne, principalement au Benelux, en Allemagne et au Royaume-Uni. Et les ventes ont crû de 37 % vers les pays tiers. Un responsable export, Pierre-Emmanuel Brotelande, a été recruté en 2009 avec pour mission principale de conquérir des places dans les pays tiers. Ainsi, trois entreprises ont reçu les agréments sanitaires concernant l'abattage, les salaisons et la découpe pour exporter au Japon. Pour le Canada, ce sont sept entreprises qui ont été agréées. « Cette forte poussée à l'export et les agréments que nous avons reçus ont conduit FranceAgriMer à nous désigner comme filière pilote à l'export, révèle Bertrand Ecomard, direc-

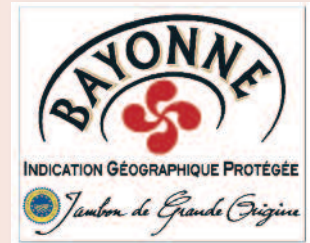
Le jambon de Bayonne revient de loin. En 1998, année d'obtention de l'IGP, il se vendait 650 000 jambons pouvant être fabriqués aux quatre coins de l'Hexagone, et même hors de France. L'an dernier, les ventes ont concerné 1 450 000 jambons pour un chiffre d'affaires de 100 millions d'euros. La valorisation du produit a permis de faire retomber plus de 36 millions d'euros vers les 1 245 éleveurs depuis l'obtention de l'IGP : « Nous avons modifié la grille d'intéressement des éleveurs et nous modifions le cahier des charges de l'élevage des porcs. En contrepartie, nous demandons des porcs plus lourds, entre 95 et 105 kg. Avec un potentiel de 1 700 000 porcs, nous avons anticipé l'avenir en fonction de nos projets de développement », se réjouit Bernard Dupont, président du consortium. L'élevage des porcs est situé sur la totalité de trois régions : Aquitaine, Midi-Pyrénées et Poitou-Charentes,

équivalant à la moitié de la zone de Parme. La transformation doit être pratiquée exclusivement dans le bassin de l'Adour, représentant le département des Pyrénées-Atlantiques. L'Aquitaine à elle seule fournit 50 % des porcs. Toute l'importance de la grille d'intéressement est de garder les éleveurs car une érosion se fait sentir. « Les éleveurs qui ne font pas aussi des cultures ont de grosses difficultés à tenir bon, compte tenu du prix des matières premières », regrette Bernard Dupont. Le souhait de la filière est d'entreprendre des modifications du cahier des charges à plusieurs niveaux avec, à moyen terme, une réflexion sur le passage en AOP.

Le sel à la base du produit

La bonne santé du jambon de Bayonne a permis également de renforcer son ancrage dans le territoire par le rachat, dans le bassin de l'Adour, des Salines de

INCONTOURNABLE EN GRANDE DISTRIBUTION



Une croissance de 9 points entre mai et octobre 2011 (avant et après un spot télé) de la notoriété spontanée du jambon de Bayonne, qui atteint 39 % en octobre 2011, et une notoriété globale de 94 % placent le jambon de Bayonne comme l'une des appellations les plus connues (enquête TNS-Sofres sur 1 003 femmes de 35 à 64 ans). En octobre 2011, le jambon de Bayonne reste le numéro 2 du marché du jambon cru au rayon coupe, (9,3 % en volume et 11,7 % en valeur). Il a aussi pris la place de numéro 2 en libre-service (hyper et super), et représente 12,8 % du marché en volume et 15 % en valeur. En hard-discount, il s'est hissé à la première place (17,6 % en volume et 21 % en valeur). En libre-service, le linéaire du Bayonne est passé de 60 cm en 2007 à 107 cm en janvier 2012. Preuve que ce produit est devenu incontournable pour la grande distribution. Afin de maintenir cet intérêt, le consortium consacre un budget annuel de 2,2 millions d'euros à sa communication, répartis entre télé (50 %), radio nationales (10 à 12 %) et salons (15 %). Enfin chaque année, deux moments forts rythment la vie de la filière : la fête du jambon de Bayonne en avril et les fêtes de Bayonne fin juillet.

www.jambon-de-bayonne.com



> Les ventes de jambon de Bayonne ont augmenté de 12 % dans l'Union européenne et de 37 % vers les pays tiers en 2011, par rapport à 2010.

teur du consortium. *Mais nous ne nous arrêtons pas là. Nous serons également bientôt présents sur la Corée du Sud où les agréments sont en cours et nous avons déposé des dossiers sur les États-Unis. Des vétérinaires américains viennent régulièrement faire des formations aux agréments sanitaires USDA* au sein de Pyragena, notre station d'expérimentation. Au total, nous avons pour objectif d'avoir 49 ateliers de découpes et 32 salaisoniers agréés sur neuf pays ciblés.* »

Place aux produits d'origine dérivés

Autre axe de croissance, la diversification. Le dossier « Porc du Sud-Ouest », validé par l'Inao et par le ministère de l'Agriculture et déposé à la Commission européenne en novembre 2011, est en attente d'enregistrement. Anticipant la reconnaissance par la Commission, la filière s'oriente vers la valorisation complète des

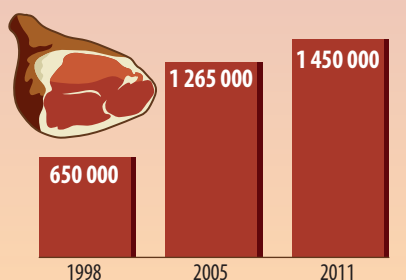
carcasses. Plusieurs produits sont en test aujourd'hui et la première médaille d'argent a été obtenue cette année au Concours général agricole à Paris pour le saucisson du Sud-Ouest. Au menu : la valorisation de viande fraîche de porc, saucisson, saucisse sèche, confit de porc, tous de tradition Sud-Ouest. « *Nous avons une réelle tradition charcutière ici et tous ces produits existent dans notre patrimoine Sud-Ouest, mais ils sont soit fabriqués en petites quantités, soit en voie de disparition, souligne Bertrand Ecomard, directeur du consortium. Pour chaque produit que nous fabriquons, nous allons déposer un dossier de demande d'IGP et tous feront l'objet d'une demande d'homologation en Label Rouge. L'abattage se fera à Lacaune, chez Valtec, notre unité d'abattage et de valorisation des truies lourdes d'élevage qui seront utilisées dans le cadre de ces nouveaux produits* ». Des formations sont à l'étude, mises en place pour impliquer les petites entreprises dans la fabrication de ces produits de savoir-faire et de terroir, comme cela avait été le cas pour le jambon de Bayonne.

Au total, le jambon de Bayonne, premier produit français à être enregistré en IGP par Bruxelles, aura ramené plus de 1 000 emplois dans le bassin de l'Adour, investi 130 millions d'euros dans la filière et se sera hissé au troisième rang des jambons secs non fumés d'Europe. ¹⁰

Dominique CHAILLOUET

* Département américain de l'Agriculture.

Nombre de jambons de Bayonne mis au sel



Source : Consortium du jambon de Bayonne

