

2 LIVRES ÉDITÉS PAR mediabask à découvrir ICI

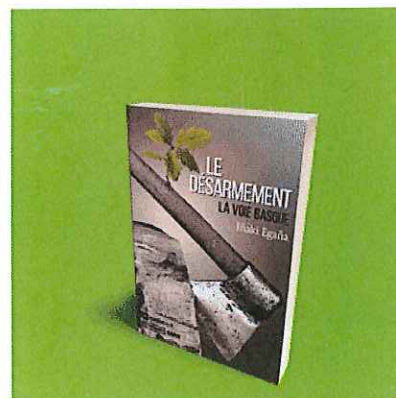
PUBLIZITATEA

EKONOMIA

# Combien pèse le jambon de Bayonne ?

Pierre-Yves Alifat, directeur du Consortium du jambon de Bayonne, nous donne la réponse à l'occasion du 20e anniversaire de l'IGP, célébré lors de cette 556e Foire au jambon.

INPRIMATU  
BIDALI



BÉNÉDICTE SAINT-ANDRÉ | 2018/03/29 15:01 | 0 IRUZKIN  
EGUNERATUA: 2029/03/20 00:00

Démonstration de tranchage © DR

"Cinquante millions d'euros et 5 000 emplois, dont 400 au Pays Basque. Voilà ce que pèse aujourd'hui le Jambon de Bayonne", nous renseigne Pierre-Yves Alifat, directeur du Consortium du jambon de Bayonne. Jambon de Bayonne labellisé IGP, indication géographique protégée, depuis 1998. "En vingt ans le nombre de jambons a été multiplié par deux, passant de 600 000 à 1,2 millions", représentant 20% de la production de jambon sec dans l'Hexagone, à part égale avec le serrano.

La filière a par ailleurs reversé 50 millions d'euros à 900 éleveurs. "Le nombre d'éleveurs baisse d'année en année car les élevages s'agrandissent", explique le directeur. La filière compte aussi une quarantaine d'abatteurs découpeurs, et autant de salaisonniers et de fabricants de céréales.

"Consommer du jambon de Bayonne, c'est faire vivre notre territoire", appuie-t-il. En effet, le cahier des charges IGP, label qui garantit son origine et sa qualité, impose que les porcs soient obligatoirement nés et élevés dans le Sud-Ouest (Nouvelle-Aquitaine et Occitanie) et affinés avec le sel de terre de Salies-de-Béarn au sud de l'Adour pendant au moins neuf mois.

### Une histoire de goût

Cette méthode est issue d'une tradition séculaire. "Selon la légende, le jambon de Bayonne trouve son origine au 16e siècle, lorsque Gaston Fébus, Comte de Foix, blesse un sanglier durant une chasse à courre. Il sera retrouvé plusieurs mois plus tard par d'autres chasseurs, dans une source d'eau salée de Salies-de-Béarn, parfaitement conservé".

## Offensive sans précédent contre la Catalogne

Cette offensive est menée en Espagne, de son Zorro depuis plusieurs années et vise à...



Integratio Batzardea lance sa campagne annuelle pour financer les postes d'AVS au sein des ikastola

Et selon Pierre-Yves Alifat, c'est tout autant son goût que son histoire qui font le succès du jambon de Bayonne. "Les étrangers sont friands de son volet traditionnel", dit celui qui revient de San Francisco, pour vendre son produit. Car le Consortium entend bien se développer à l'international. Actuellement les marchés américains, japonais et d'Europe du nord pèsent 7% des ventes. "On se fixe un objectif de 15% dans les cinq prochaines années".

#### Du jambon de Bayonne à New-York

Du 26 au 29 juin, Pierre-Yves Alifat sera à New-York pour la célèbre foire internationale "Summer Fancy food Show", New-York où un animateur du Consortium promeut déjà le jambon de Bayonne à l'année. "Cette réputation que nous avons à l'international pour le fromage, nous avons toutes les capacités de l'avoir pour la charcuterie".

Plus localement, le succès de la Foire au jambon, qui se déroule de ce jeudi au dimanche à Bayonne, ne faiblit pas. Cette année, à l'occasion des vingt ans de l'IGP, un chapiteau des appellations contrôlées est ouvert avec jambon de Bayonne, piment d'Espelette, Ossau-Iraty, agneau de lait des Pyrénées, Kintoa et le fameux sel de Salies-de-Béarn.



#### Erregistratu zaituz

Iruzkina egiteko erabiltzaile erregistratua izan behar duzu.

Nire kontuan sartu

Erregistratu