

**Jambon de Bayonne** | Différenciation par la qualité, développement des marchés, dynamique du territoire et défis à venir rythmeront l'anniversaire de l'identification géographique protégée, le 9 novembre à Arzacq-Arraziguet.

# La filière fête 20 ans d'IGP

L'IGP Jambon de Bayonne a 20 ans. Pierre Harambat et Pierre Moureu, président et vice-président du consortium, ont présenté, la semaine dernière, la journée du 9 novembre qui rassemblera l'ensemble de la filière aux arènes couvertes d'Arzacq-Arraziguet. Organisme professionnel créé en 1991, le consortium associe plusieurs entreprises pour assurer la défense et la promotion de l'Indication géographique protégée (IGP) Jambon de Bayonne, dont le cahier des charges a été enregistré au niveau européen en octobre 1998.

## Quatre thèmes

« En 20 ans, beaucoup a été fait et si nous analysons avec une légitime satisfaction tout le travail accompli, nous sommes également conscients qu'il reste beaucoup à faire, analyse Pierre Harambat. Au-delà de son caractère

festif, ce rassemblement sera surtout un moment de réflexion pour exprimer notre détermination face aux défis de demain ».

En présence de Didier Guillaume, nouveau ministre de l'agriculture, quatre thématiques seront abordées par les différents intervenants d'une filière se structurant autour de la gestion sanitaire, du soutien à la production et l'optimisation de son « empreinte environnementale », et de la valorisation dans la transformation de produits de qualité.

La production porcine régionale de Nouvelle-Aquitaine (61 %) et d'Occitanie (39 %), en décroissance de 25 % en 20 ans, représente moins de 10 % de la production française. Dans nos régions, la ferme porcine type est une exploitation de polyculture-élevage, avec un lien très fort au sol, où les ateliers d'engraissement représentent 53 % des élevages, les naisseurs-engraisseurs 36 %, les naisseurs 11 %. En développement depuis 20 ans, l'élevage en plein air est pratiqué par 125 éleveurs



Pierre Harambat (à gauche) et Pierre Moureu, président et vice-président du consortium, ont présenté, la semaine dernière, la journée du 9 novembre qui rassemblera l'ensemble de la filière aux arènes couvertes d'Arzacq-Arraziguet.

Photo  
Le Sillon

en 2018 et l'élevage bio, commencé depuis deux ans, concerne une dizaine d'éleveurs et 5 projets en cours d'installation.

Parmi les réussites de la filière Bayonne, Pierre Moureu note, entre autres, celle d'avoir été précurseur dans la philosophie développée lors des États généraux de l'alimentation et d'avoir partagé la valeur ajoutée avec les éleveurs. « Depuis 20 ans, un soutien équivalent à 50 millions d'euros a été versé aux éleveurs, soit 100 000 euros pour un

élevage moyen produisant 2 500 porcs par année. Et depuis 2 ans, a été mis en place le fonds régional pour aider au maintien de la production porcine sous signe officiel de qualité sur le territoire. »

Dans un marché à forte concurrence espagnole, la sélection sévère de la viande « bayonnaise » — moins d'un animal sur deux —, l'augmentation

de la durée d'affinage de 7 à 10,5 mois, ou encore la gamme diversifiée des produits de salaisons élèvent les exigences de qualité pour s'adapter aux nouveaux modèles de marchés et modes de consommation. Et alors que sept agréments permettent à la filière de s'ouvrir à l'export

vers des pays tiers, il est difficile, mais les choses commencent à bouger, de pénétrer le marché de la restauration.

Contribuant à l'aménagement du territoire et à l'économie rurale avec

5 000 emplois directs et indirects, le consortium participe également à l'évolution de la filière de demain en développant un nouveau référentiel RSE (responsabilité sociétale des entreprises) prenant en compte les enjeux environnementaux, sociaux et éthiques. Pour Pierre Harambat, « il faut sortir de la politique d'injonction de la grande

## zoom

### Quatre maillons

La nutrition animale (39 sites), la production porcine (850 élevages regroupés dans 14 organismes de producteurs), la première transformation (20 ateliers d'abattage-découpe dont 5 spécialisés porc), la salaison (32 entreprises dont 8 réalisent 95 % des volumes) constituent les quatre maillons amont et aval de la filière porcine régionale. Grâce à l'IGP, la production de Jambons de Bayonne a pu être relocalisée dans sa zone d'élevage (Sud-Ouest) et dans sa zone de salaison (Bassin de l'Adour). En 20 ans, elle a été doublée, passant de 650 000 pièces à 1,2 million, volume qui représente 20 % de la production nationale de jambons crus.

distribution pour protéger par la rémunération au juste prix de ceux qui veulent participer à la dynamique de la filière. »

Ces messages, Didier Guillaume les entendra en direct. Il conclura les échanges auxquels participeront divers intervenants, dont Bernard Dupont, ancien président du Consortium du Jambon de Bayonne, Alain Rousset, président du conseil régional Nouvelle-Aquitaine, Jean-Jacques Lasserre, président du conseil départemental des Pyrénées-Atlantiques, Michel Prugue, ancien président de l'INAO, Dominique Graciet, président de la chambre régionale d'agriculture, le Dr Christian Recchia, spécialisé dans les filières agro-alimentaires et la science des aliments, C. Gauthier, artisan charcutier salaisonier à Larrière, Peio Etcheleku, vice-Président du Consortium, P.-D. G. de la Société Agour, Dominique Duprat, D. G. de la société Delpeyrat, Daniel Hall, consul des USA, Patrick Le Foll, D. G. du Groupe Fipso...

Gilbert Delahaye