

EDITO



Pierre Harambat
Président du Consortium
du Jambon de Bayonne

RETOURNEMENT DE CONJONCTURE

La crise sanitaire majeure de la filière porcine en Chine et dans le reste de l'Asie a provoqué cet été une remontée spectaculaire des cours du porc en France et en Europe. Ce mouvement, qui semble durable (si toutefois nous contenons la Fièvre Porcine Africaine hors de nos frontières), est une bonne nouvelle pour nos producteurs du Sud-Ouest. Il ne doit cependant pas déstabiliser l'aval de notre filière. Nos entreprises de première transformation et de salaisons doivent impérativement pouvoir répercuter à leurs clients distributeurs cette augmentation exogène de leurs coûts de production dans les meilleurs délais ! Le Consortium du jambon de Bayonne est donc prêt à s'engager, auprès des adhérents qui le souhaitent, pour les soutenir dans leurs démarches de négociations en rappelant à leurs clients les engagements responsables de notre filière.

TOP/COM

Les Top/Com Grands Prix Corporate Business décernés le 14 février 2019 ont remis un Top/Com d'Or à la campagne #SoyonsFiers de notre Jambon de Bayonne, primée pour sa stratégie de communication.



ACCORDS
INTERPROFESSIONNELS

Le Consortium a mis en place au mois de Mai un plan de compétitivité avec tous les acteurs de la filière pour regagner des parts de marché.

Les producteurs ont accepté une diminution de leur incitation éleveurs, les abatteurs/découpeurs ont consenti une révision de leur prestation parage / découpe et le Consortium a accepté une réduction de ses cotisations.

Mis bout à bout, cet effort financier a permis une réduction de 15 centimes d'euro par kg de jambon frais qui permet au jambon de Bayonne de concurrencer ses compétiteurs.

ACTIONS
JAPON

- Avril 2019 à Tokyo :
- Séminaires professionnels à destination des importateurs, restaurateurs et journalistes japonais
 - Atelier blogueurs culinaires



Été 2019 :

Recettes à base de jambon de Bayonne publiées dans le magazine on-line du groupe Elle (D-Gourmet) : Friture de jambon de Bayonne avec caille et lait de soja + Nem de jambon de Bayonne à la tomate et au melon.



Automne 2019 :

Aux côtés des vins français, la charcuterie française sera mise en valeur lors de la Coupe du Monde de rugby au Japon. Le jambon de Bayonne sera vendu dans un Food truck sur la plus grande fanzone de Tokyo, pendant 9 jours. Des vidéos sur la charcuterie française seront projetées sur l'écran de la fanzone pendant la mi-temps du match France VS Tonga.



LE JAMBON AU G7

En partenariat avec la Chambre d'Agriculture des Pyrénées Atlantiques, le service communication du Consortium était présent le lundi 26 août à la Halle d'Iraty de Biarritz pour faire découvrir le jambon de Bayonne aux journalistes et délégations accrédités pour le G7.



DU JAMBON AU MONDIAL DE TONTE DE MOUTONS

Au Dorat (87) en juillet dernier, sur le stand de la Région, l'AANA (Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine) organisait des activités « 5 sens » autour du jambon de Bayonne. La Confrérie du Jambon de Bayonne assurait le spectacle en entonnant la chanson du jambon de Bayonne !



ECOconception et QUALité de Nouvelle-Aquitaine = Ecoqualina

En partenariat avec les centres ACTIA de Nouvelle-Aquitaine, Ecoqualina est un projet visant à développer une démarche d'écoconception pour les produits sous signe de qualité et d'origine de Nouvelle-Aquitaine. Le Consortium et l'Association Porc du Sud-Ouest participent aux actions permettant de répondre aux attentes des consommateurs en matière de respect de l'environnement et d'intégrer des critères d'amélioration de la performance environnementale du produit tout au long de sa chaîne de valeur. L'écoconception s'appuie sur la méthode d'Analyse du Cycle de Vie (ACV) qui permet de déterminer les impacts environnementaux d'un produit alimentaire tout au long de son cycle de vie.

SPOT RADIO RÉMUNERATION ÉLEVEUR



« Avec le Jambon de Bayonne, nous faisons du bon, et nous le faisons bien, en rémunérant équitablement nos producteurs. En 20 ans, plus de 50 millions d'euros ont été reversés à nos éleveurs. Soyons fiers de notre Jambon de Bayonne.»

Ce spot radio de 15 secondes sera diffusé sur les 44 stations du réseau France Bleu fin Octobre et début Novembre avec le soutien de l'UE et de la Nouvelle-Aquitaine.

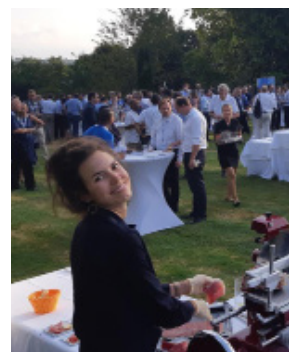
ATELIERS DÉGUSTATION ET VENTE DE L'ÉTÉ

La Maison du jambon de Bayonne assurait aux mois d'Août et Septembre des ateliers de tranchages et ventes :

- Pour le centre scientifique et technique du Groupe Total lors d'une soirée de gala annuelle à la Villa Navarre réunissant près de 250 fournisseurs.

- Pour l'Élan Béarnais à l'hôtel Mercure.

- Au sein de l'office de tourisme de Dax, pour la vente de jambons de Bayonne.



L'AGENDA 2019

3/4 Octobre

Salon C.E. à Toulouse

16/17 Novembre

Salon de la Gastronomie de Poitiers

12/15 Décembre

Salon Régal à Toulouse