

LE JAMBON DE BAYONNE

UNE FILIERE ENGAGÉE

POUR UN DÉVELOPPEMENT DURABLE



CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE

Organisme de Défense et de Gestion

Route de Samadet - 64410 Arzacq - 05 59 04 49 35

Mail : rse@jambon-de-bayonne.fr

www.jambon-de-bayonne.com





1 zone d'élevage : le Sud-Ouest
800 élevages - 18 groupements de producteurs

- La filière assure le renouvellement des éleveurs *
- L'éleveur assure le bien-être des animaux, validé par un diagnostic annuel *



38 fabricants d'aliments

- Les fabricants d'aliments sont engagés dans la démarche DURALIM, pour une alimentation durable *



1 500 000 porcs produits en 2019
28 ateliers d'abattage / découpe

- Au moins un Responsable de la Protection Animale est présent en abattoir, quotidiennement *



1 seul sel utilisé pour le salage des Jambons de Bayonne frais : le sel de Salies-de-Béarn IGP

- Un sel de source naturel obtenu par évaporation, sans auxiliaire technologique *



1 zone de salaison : le Bassin de l'Adour
29 salaisonniers dont 3 ateliers collectifs
13 ateliers de tranchage
1 072 729 jambons mis au sel en 2019

- Une juste rémunération de tous les acteurs de la filière garantie par des accords interprofessionnels *

* Exemples de bonnes pratiques mises en place dans la filière Jambon de Bayonne.

Un environnement de travail de qualité est assuré pour l'ensemble des femmes et des hommes de la filière, permettant ainsi la préservation de leur santé, leur sécurité au travail et leur épanouissement personnel.

Chaque opérateur engagé est évalué par l'AFNOR, organisme de contrôle indépendant et reconnu par tous.

Il s'appuie sur :

- La norme ISO 26000, référence internationale reconnue par plus de 100 pays pour le développement durable
- Le référentiel développé par la filière

Le Label RSE Filière jambon de Bayonne s'appuie sur un ensemble de bonnes pratiques mises en place par les entreprises afin de respecter **les principes du développement durable** : préserver les ressources naturelles, garantir le bien-être animal, assurer une bonne qualité de vie au travail pour l'ensemble des femmes et des hommes de la filière, tout en contribuant au développement local et en assurant aux consommateurs un produit sain et de qualité, du porcelet au jambon.