

TABLES DES MATIERES

INTRODUCTION.....	7
Partie I : Présentation de la région Aquitaine et de sa filière porcine.....	9
1.1. La région Aquitaine.....	9
1.1.1. Présentation.....	9
1.1.2. Climatologie.....	9
1.2. La filière porcine d’Aquitaine.....	11
1.2.1. La production porcine.....	11
1.2.2. Importance de la filière porcine d’Aquitaine.....	12
1.2.2.1.L’agriculture, un pôle de l’économie régionale.....	12
1.2.2.2.L’agro-alimentaire, première industrie d’Aquitaine.....	13
1.2.2.3.Une filière importante pour l’emploi.....	13
1.2.3. Les différents acteurs de la filière.....	18
1.2.3.1.Les fabricants d’aliments.....	18
1.2.3.2.Les groupements de producteurs.....	20
1.2.3.3.L’abattage – découpe.....	20
1.2.3.4.La transformation.....	21
1.3. Les entreprises du bassin de l’Adour.....	21
1.4. Le jambon sec en Europe.....	22
Partie II : Certification de Conformité et Indication Géographique Protégée.....	24
2.1. Les démarches qualité.....	24
2.1.1. A l’échelon national.....	24
2.1.2. A l’échelon européen.....	26
2.2.Qu’est-ce qu’une IGP ?.....	27
2.3.Procédures d’obtention d’une IGP.....	27
2.4.L’organisme certificateur.....	30
2.4.1. Définition.....	30
2.4.2. Rôles	31
2.4.3. Présentation de CERTISUD.....	32

Partie III : La matière première : de l'élevage à l'abattage	34
3.1. Les exigences du règlement technique	34
3.1.1. L'élevage des porcs.....	34
3.1.1.1.La zone de production.....	34
3.1.1.2.Origine génétique.....	34
3.1.1.3.Choix des animaux engraisés.....	36
3.1.1.4.Alimentation	36
3.1.2. Transport à l'abattoir et réception des animaux.....	36
3.1.3. L'abattage.....	37
3.2.Contrôles et surveillance exécutés par l'organisme certificateur	38
3.2.1. Surveillance des opérateurs.....	38
3.2.1.1.Généralités.....	38
3.2.1.2.Modalités	39
3.2.2. Plan de correction.....	39
3.2.2.1.Ecart minime.....	42
3.2.2.2.Non – conformités générales.....	42
3.2.2.3.Non – conformités majeures.....	43
3.2.3. Sanctions.....	43
3.3.L'organisation de la traçabilité	46
3.3.1. Chez l'éleveur.....	46
3.3.2. Chez le fabricant d'aliments.....	46
3.3.3. Chez l'abatteur.....	48
3.4.Devenir des carcasses	48
Partie IV : Le Jambon de Bayonne	50
4.1. Une origine ancestrale	50
4.1.1. La légende de Phoébus.....	50
4.1.2. Mille ans de savoir-faire perpétués par la démarche IGP.....	50
4.2. La fabrication proprement dite	51
4.2.1. Choix des matières premières.....	51
4.2.1.1. La viande de porc.....	51
4.2.1.1.1. Caractéristiques physiques.....	51
4.2.1.1.2. Caractéristiques chimiques.....	51

4.2.1.1.3. Caractéristiques microbiologiques.....	52
4.2.1.1.4. Caractéristiques organoleptiques.....	52
4.2.1.2. Le sel et les additifs.....	52
4.2.2. Approvisionnement des salaisonniers.....	53
4.2.3. Technologie.....	55
4.2.3.1. La découpe.....	55
4.2.3.2. Le parage.....	55
4.2.3.3. Phase de repos – réfrigération.....	56
4.2.3.4. Le salage.....	56
4.2.3.5. Le frottage = le barattage.....	56
4.2.3.6. Le brossage.....	57
4.2.3.7. L'étuvage.....	58
4.2.3.8. Le séchage.....	58
4.2.3.9. L'affinage.....	59
4.3. Le produit fini.....	59
4.3.1. Le sondage.....	59
4.3.2. Le marquage.....	59
4.3.3. La présentation.....	59
4.3.4. L'étiquetage.....	59
4.4. Contrôle et surveillance.....	60
4.4.1. Surveillance des opérateurs.....	60
4.4.1.1. Généralités.....	60
4.4.1.2. Modalités.....	61
4.4.2. Plan de correction.....	61
4.4.3. Sanctions.....	63
4.5. L'organisation de la traçabilité.....	63
4.5.1. Chez le découpeur.....	63
4.5.2. Chez le salaisonnier.....	63
Partie V : Le Jambon de Bayonne à l'heure de l'IGP, implications et conséquences.....	67
5.1. Données chiffrées.....	67
5.2. La création d'une marque collective : le Porc Frais d'origine Sud-Ouest.....	68
5.2.1. Présentation.....	68
5.2.2. Conséquences.....	69

5.2.2.1. Une démarche IGP Sud-Ouest.....	69
5.2.2.2. Une filière sous signes officiels de qualité.....	69
5.3. Les grands chantiers de demain.....	71
5.3.1. Une alimentation des porcs sans OGM.....	71
5.3.2. Valorisation des animaux lourds : truies et porcs charcutiers.....	71
5.3.3. Pérenniser les acquis.....	72
5.4. Animation autour de l'IGP Jambon de Bayonne.....	73
5.4.1. La promotion.....	73
5.4.2. La Maison du Jambon de Bayonne.....	74
5.4.3. A la rencontre des consommateurs.....	74
5.5. Création d'une plate-forme technologique : PYRAGENA.....	75
5.5.1. Présentation.....	75
5.5.2. La formation.....	76
5.5.2.1. La formation initiale.....	77
5.5.2.2. La formation professionnelle.....	77
5.5.2.3. La formation continue.....	77
5.5.2.4. La formation prévention des risques professionnels.....	78
5.5.3. La mission expérimentale de PYRAGENA.....	78
5.5.3.1. Le profil sensoriel du Jambon de Bayonne.....	78
5.5.3.2. Les actions de recherche.....	81
5.5.3.3. Bilan.....	84
5.6. Adaptation économique de la filière Sud-Ouest à l'élaboration de jambons secs de qualité.....	84
5.7. Création d'un laboratoire interprofessionnel : A.Bio.C.	85
5.7.1. Les différents secteurs.....	85
5.7.2. Une complémentarité indispensable.....	86
5.8. Quelques exemples d'investissements.....	86
5.8.1. Des industriels.....	86
5.8.2. Des artisans.....	89
CONCLUSION.....	91
ANNEXES.....	92

TABLE DES ILLUSTRATIONS

FIGURES :

Figure n°1 :	Organisation de la filière porcine d'Aquitaine.....	15
Figure n°2 :	Structure de la filière porcine d'Aquitaine.....	17
Figure n°3 :	Répartition des exploitations par taille d'élevage.....	19
Figure n°4 :	Homologation d'une I.G.P.	29
Figure n°5 :	Dispositions relatives à la surveillance et au contrôle de la certification.....	45
Figure n°6 :	Dispositions relatives à la traçabilité au sein de la filière Jambon de Bayonne.....	47
Figure n°7 :	Les étapes successives de fabrication du Jambon de Bayonne.....	66
Figure n°8 :	Dispositif des signes officiels de qualité dans le Sud-Ouest.....	70
Figure n°9 :	Profil sensoriel du Jambon de Bayonne : évolution des caractéristiques d'odeur.....	79
Figure n°10 :	Profil sensoriel du Jambon de Bayonne : évolution des caractéristiques de texture.....	79
Figure n°11 :	Profil sensoriel du Jambon de Bayonne : évolution des caractéristiques de goût.....	80
Figure n°12 :	Profil sensoriel du Jambon de Bayonne : évolution des caractéristiques d'aspect.....	80

TABLEAUX :

Tableau n°1 :	L'Aquitaine par rapport aux principaux bassins de production.....	19
Tableau n°2 :	Visites ou audits de contrôle dans le cadre de l'élevage et de l'abattage - découpe.....	41
Tableau n°3 :	Visites ou audits de contrôle dans le cadre de la transformation et de la distribution.....	62
Tableau n°4 :	Répartition des actions de recherche de Pyragena par thèmes.....	82
Tableau n°5 :	Actions visant à caractériser le jambon frais et à déterminer son incidence sur la qualité finale du produit.....	82
Tableau n°6 :	Actions de diversification de la production menée par PYRAGENA.....	83
Tableau n°7 :	Actions de recherche consacrées à l'amélioration du process de fabrication du Jambon de Bayonne.....	83

CARTES :

Carte n°1 :	Localisation du Bassin de l'Adour.....	10
Carte n°2 :	Climatologie du bassin de l'Adour.....	10
Carte n°3 :	Principaux sites de fabrication du bassin de l'Adour.....	35
Carte n°4 :	Zones d'origine et circuits commerciaux.....	54
Carte n°5 :	Principaux investisseurs du bassin de l'Adour.....	87

ANNEXES :

Annexe n°1 :	Certificat Indication Géographique Protégée Jambon de Bayonne.	93
Annexe n°2 :	Logo « Indication Géographique Protégée ».....	94
Annexe n°3 :	Logo « Jambon de Bayonne ».....	94
Annexe n°4 :	Phase de salage des jambons frais.....	95
Annexe n°5 :	Phase de pannage.....	95
Annexe n°6 :	Marquage manuel du Jambon.....	96
Annexe n°7 :	Jambon marqué avec la « Lauburu ».....	96
Annexe n°8 :	La « Lauburu ».....	97
Annexe n°9 :	Phase d'affinage.....	97
Annexe n°10 :	Exemple d'étiquettes de Jambon de Bayonne « artisanal ».....	98

INTRODUCTION

Le jambon sec est le fruit d'une tradition millénaire, particulière à toute l'Europe péninsulaire et maritime. Son art s'est développé dans des régions d'élevage et d'agriculture situées au pied de grandes chaînes montagneuses ou sur des plateaux d'altitude dont la température, la ventilation naturelle créait des conditions très favorables au séchage des viandes et à l'affinage des fromages.

Dans tout le bassin de l'Adour, au pied des Pyrénées, cette tradition bénéficiait de trois conditions très favorables : l'existence sur place de nombreuses sources salées dont le minéral était extrait puis utilisé pour la conservation des jambons, la présence régulière du foehn, vent chaud et sec en provenance d'Espagne, et l'importance de la culture du maïs, céréale idéale pour l'engraissement du porc, à partir du XVIème siècle. (12)

Elaboré chaque hiver par les populations rurales pour s'assurer une nourriture abondante pour les périodes de grands travaux des champs et les fêtes, le jambon sec de la vallée de l'Adour allait devenir dès le XIIème siècle, un produit marchand et une véritable monnaie d'échanges. Sous le règne de Louis IX, la création d'importantes foires aux jambons allait instaurer la ville de Bayonne comme site majeur de ce commerce et port privilégié pour l'exportation. (44)(12) Dès lors, les jambons de la vallée de l'Adour prirent le nom de « Bayonne » et connurent une réputation et un succès qui ne se démentirent jamais par la suite.

Bien entendu, ce succès ne manqua pas d'entraîner quelques fraudes et dérapages dont on relève la trace au fil de l'histoire. L'idée de protéger un produit, de garantir son origine n'étant que toute récente, le nom de « Jambon de Bayonne » en vint à désigner un type de jambon sec, très demandé des consommateurs. Et jusqu'à une époque récente, ce nom a permis, aux côtés des authentiques productions locales, l'écoulement d'une abondante marchandise originaire d'autres régions, voire d'autres pays...

Dès le début des années 1980, différentes initiatives prises par l'Interprofession Porcine d'Aquitaine, l'INPAQ, qui rassemble fabricants d'aliments du bétail, éleveurs, abatteurs et salaisonniers, font apparaître l'idée de revaloriser l'image du « Jambon de Bayonne » en remettant à l'honneur les pratiques qui donnent leurs spécificités aux productions du bassin de

l'Adour, tant dans l'élevage et l'alimentation des animaux que dans les techniques de salaison et de maturation des cuisses de porc.

En 1988, la création du Syndicat de Défense du Jambon de Bayonne traduit dans les faits cette volonté. Cette nouvelle structure, dénommée en 1994 le Consortium du Jambon de Bayonne, réunit l'ensemble des intervenants de la filière autour d'une vraie réflexion qualitative.(33) L'objectif visé est triple : valoriser les zones d'élevage et de transformation concernées, concevoir une démarche qualité répondant à toutes les exigences des consommateurs et assurer, à long terme, la protection de la dénomination « Jambon de Bayonne » au plan national et international en s'appuyant sur une tradition et un savoir-faire séculaire.(7)

Après une présentation de la région Aquitaine et de sa filière porcine, nous développerons les démarches qualité entreprises par l'interprofession. Puis nous présenterons le process de fabrication du Jambon de Bayonne, de l'élevage des porcs jusqu'à l'étiquetage des jambons. Enfin, nous verrons les conséquences, directes et à long terme, de l'obtention de cette reconnaissance européenne sur l'ensemble de la filière porcine d'Aquitaine.

PARTIE I : PRESENTATION DE LA REGION AQUITAINE ET DE SA FILIERE PORCINE

1.1. La région Aquitaine

1.1.1. Présentation

Troisième région française par sa superficie (41 300 km²), l'Aquitaine s'étend sur cinq départements (Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées Atlantiques) et comprend 2 900 000 habitants.

La région représente environ 5 % de la France pour la plupart des critères classiques: population (4,9 %), emploi total (4,8 %), revenu des ménages (4,8 %), la valeur ajoutée brute (4,3 %). (2) (12)

Parmi les actifs ayant un emploi, 9 % travaillent dans l'agriculture (5 % au niveau national). 60000 exploitations sont recensées.

1.1.2. Climatologie

Si le Jambon de Bayonne est « élevé » dans le bassin de l'Adour, c'est pour la climatologie exceptionnelle de cette région ;(4) en effet, le bassin de l'Adour bénéficie d'un microclimat exceptionnel résultant de la conjonction de deux éléments : (41)

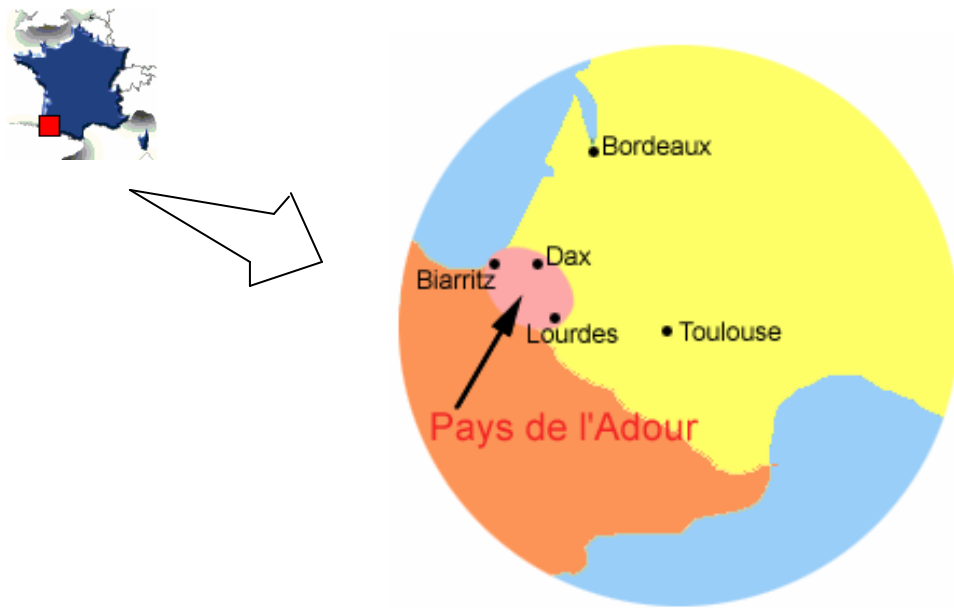
- la proximité de l'océan atlantique d'une part,
- et la proximité de la chaîne des Pyrénées d'autre part.

Le climat du Bassin de l'Adour est donc fait d'alternance de temps sec sous l'effet du vent du sud ("foehn") et d'humidité en provenance de l'Océan Atlantique. Le foehn est un vent chaud et sec en mouvement de subsidence orographique, de direction sud – nord. Lorsqu'il souffle, on observe une brutale diminution de l'humidité relative, tandis que les températures ont tendance à augmenter. (12) (carte n°2)

Les fortes amplitudes hygrométriques entraînent par alternance, une déshydratation et une ré humidification du jambon. (44)

Le bassin de l'Adour est caractérisé, d'un point de vue climatologique, par la douceur des températures, une certaine régularité des précipitations et par une humidité relative élevée.

Ce climat particulier permet d'affiner doucement le Jambon de Bayonne, ce qui lui confère son moelleux caractéristique.



Carte 1 : localisation du Pays de l'Adour
D'après (47)



Carte n°2 : Climatologie du bassin de l'Adour
D'après (44)

Rappelons que l'Adour est une rivière d'Aquitaine prenant sa source au Tourmalet et se jetant à Bayonne précisément. Ainsi, lorsque l'on parle du bassin de l'Adour, on veut parler d'une zone géographique comprenant l'ensemble des cantons des Pyrénées-Atlantiques, 24 cantons des Hautes-Pyrénées, 3 cantons du Gers et 17 cantons des Landes. (cf. carte n°1)

1.2. La filière porcine d'Aquitaine (11)

1.2.1. La production porcine

Avec 3.5% des porcs produits en France, l'Aquitaine est au 6^{ème} rang de la production porcine française. La région, avec seulement 17 porcs au km², est de faible densité porcine.

La production régionale couvre 55% des besoins des consommateurs d'Aquitaine. (cf. Tableau n°1)

Le modèle aquitain est à l'inverse du modèle breton : en moyenne 333 animaux par exploitation en Aquitaine et 1 103 en Bretagne.

De plus, près de 3 éleveurs aquitains sur 4 sont localisés dans les Pyrénées-Atlantiques où 50% des élevages ont moins de 50 animaux. (cf. figure 3)

Mais, l'aquitaine reste la première région française productrice de porcs « label rouge » (50% du total national). Depuis l'obtention de l'IGP « Jambon de Bayonne » en octobre 1998, c'est près de 90% de la production régionale qui est produite sous démarche qualité. (2)

La filière se développe autour de deux axes (12) :

- la viande de porc, pour une consommation régionale. Les ateliers régionaux d'abattage-découpe s'alimentent à 80 % de porcs locaux, les acheteurs appréciant leur qualité liée à une alimentation importante en céréales et un poids d'abattage plus lourds.
- La fabrication de jambon sec, à 95% en Jambon de Bayonne, sur le bassin de l'Adour.

Aujourd'hui, la production porcine d'Aquitaine a une incidence forte en terme d'emplois et d'aménagement rural.

11 000 exploitations élèvent des porcs. 10% d'entre elles regroupent 95% de la production. Le système d'engraissement concerne un tiers des éleveurs. Les ateliers naisseurs – engraisseurs représentent plus du quart de l'activité de production.

L'élevage porcin d'Aquitaine est directement lié au sol. Dans un système de logique d'exploitation céréales - porcs : 30 000 hectares de céréales sont valorisés dans l'alimentation des porcs.

Cette relation est aussi mise en valeur par l'utilisation des fertilisants organiques d'origine porcine pour la culture du maïs. (2)

La production porcine en Aquitaine, c'est : 3 000 emplois directs, 1 000 éleveurs spécialisés, 50 000 truies, 700 000 porcs charcutiers.

1.2.2. Importance de la filière porcine d'Aquitaine

1.2.2.1. L'agriculture, un pôle de l'économie régionale (12)

Sur le plan agricole, l'Aquitaine est une des régions où le poids de l'agriculture est le plus important. 7.5% de la valeur ajoutée régionale est à mettre à l'actif de ce secteur, contre 3% pour l'ensemble de la France.

A titre d'exemple, l'Aquitaine occupe le premier rang européen pour la production de maïs grain : avec 380 000 hectares et une production de 3.5 millions de tonnes.

Ce qui représente:

- plus de 25 % de la production nationale de maïs;
- 25 % de la S.A.U. régionale;
- 70 % de la sole céréalière;
- 7 exploitations sur 10 produisent du maïs.

La filière porcine, quant à elle, représente en terme de tonnage 55% de l'abattage régional.

1.2.2.2. L'agro-alimentaire, première industrie d'Aquitaine

Trois secteurs de l'agro-alimentaire dominent l'économie régionale Aquitaine : les conserves, l'industrie de la viande et le travail du grain.

Le Jambon de Bayonne exclusivement transformé dans le bassin de l'Adour représente 20% de la production nationale de jambons secs. Il génère 100 millions d'euros de chiffre d'affaires chez les salaisonniers et 1 000 emplois créés. 100 millions d'euros ont été investis entre 2001 et 2003, et concernent l'ensemble de la filière des éleveurs jusqu'aux salaisonniers.

La démarche concerne : (12) (16)

- 2 412 éleveurs
- 35 groupements de producteurs
- 51 fabricants d'aliments

Sont habilités :

- 25 abattoirs
- 34 ateliers de découpe
- 3 producteurs de sel
- 34 salaisonniers.

1.2.2.3. Une filière importante pour l'emploi (11)

Avec 3 000 emplois directs dans la filière dont près de la moitié pour la partie élevage, la filière porcine est un secteur importance dans l'économie régionale. Cette part s'accroît avec la mise en place de l'IGP Jambon de Bayonne. Les estimations portent sur la création de 1000 emplois entre 1998 et 2002 avec un programme d'investissements de 100 millions d'euros dans le secteur de l'élevage mais surtout dans le secteur abattage - découpe et salaisons.

La filière est structurée dans le cadre de l'interprofession régionale : l'INPAQ.

Dans le prolongement de l'INPAQ, des structures à caractère interprofessionnel conduisent des actions spécifiques.

Parmi elles, on retrouve : (12) (10)

- L'INPIG S.A: centre d'insémination mis en place pour produire et diffuser l'insémination artificielle. (certification ISO 9001 version 2000)
- L'ARPAQ, INPAQ Développement : fonds de garantie des investissements destinés à favoriser l'installation d'ateliers porcins et de petites entreprises de transformation. (50 millions d'euros d'emprunt ont été garantis au cours des neuf dernières années)(6)
- A.BIO.C S.A: laboratoire d'analyse interprofessionnel assure le contrôle qualité dans les domaines de la santé, de la nutrition, de l'hygiène et de la chimie alimentaire, des tests organoleptiques.
- PYRAGENA : station expérimentale ayant également la fonction de communication et de formation des professionnels. Un espace agrotourisme, ouvert en décembre 2002, *la Maison du Jambon de Bayonne*, permet de découvrir la filière porcine, l'histoire, la culture du Jambon de Bayonne, et le savoir – faire ancestral des Hommes.
- INPAQ Emploi : favorise le recrutement et la formation des salariés d'élevages et des entreprises d'aval.
- Consortium du Jambon de Bayonne : structuré en interprofession, il assure la défense et la promotion du Jambon de Bayonne.
- AREPSA : assure des actions de prophylaxie sanitaire au niveau des principales maladies d'élevages.
- VALTEC S.O. : unité spécialisée sur l'abattage et la découpe de porcs lourds et de truies charcutières.

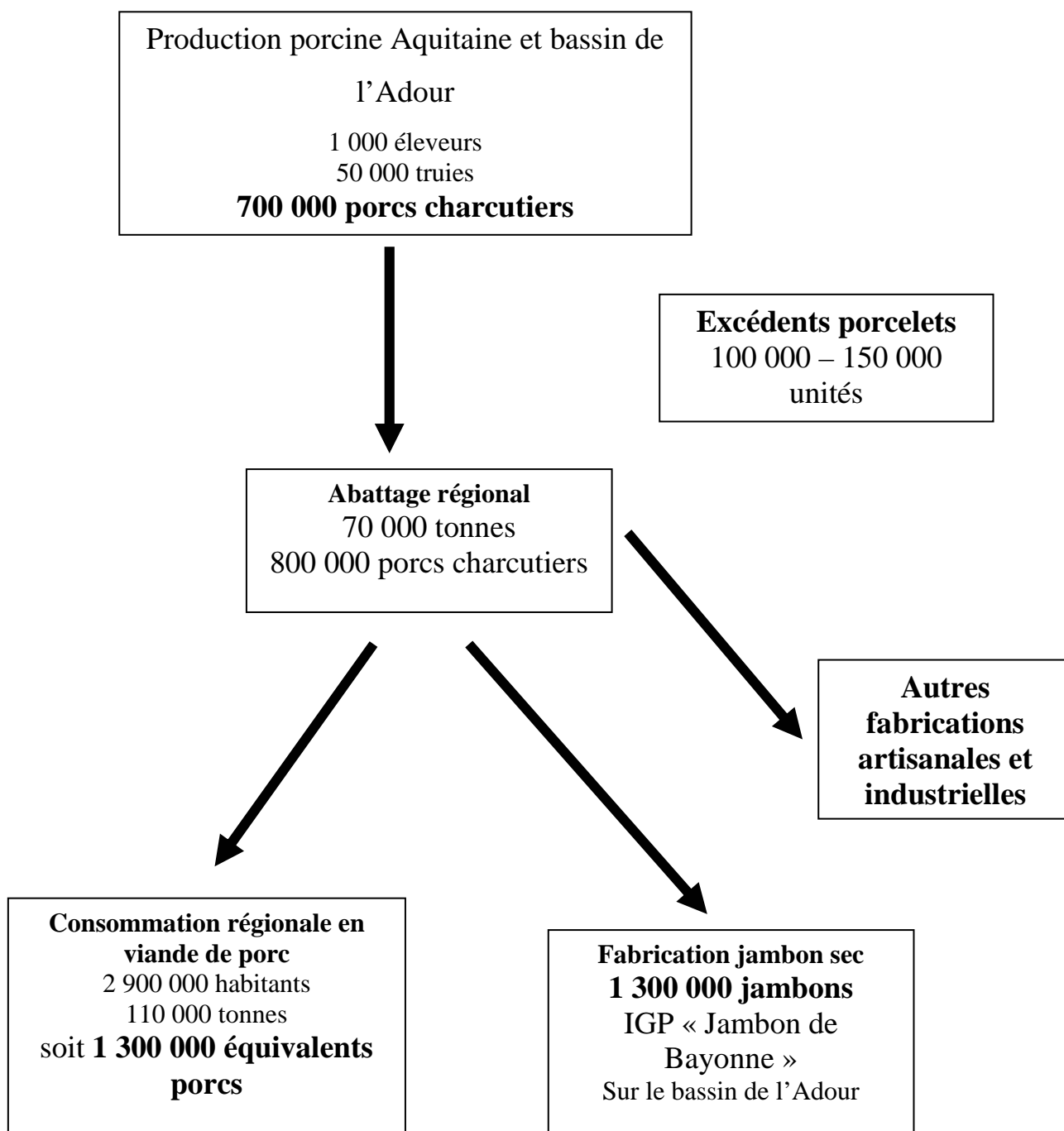


Figure 1 : Organisation de la filière (d'après (11), 2001)

Figure 2 : Structure de la filière porcine d'Aquitaine
D'après (11)

Ainsi l'INPAQ, véritable maître d'œuvre régional, coordonne les actions interprofessionnelles, et réalise les actions propres à la filière.

1.2.3. Les différents acteurs de la filière (10) (12) (33)

1.2.3.1. Les fabricants d'aliments

L'alimentation de l'élevage porcin se fait :

- pour moitié à partir d'une fabrication fermière
- pour moitié à partir de fabricants d'aliments spécialisés qui représentent 150 000 tonnes d'aliments porcs.

Parmi eux :

ACTALIM	Vic en Bigorre	65
LUR BERRI-UCAB	Aïcirits	64
SANDERS ADOUR	Lons	64
SNAD-SACAB	Périgueux	24

	Surface en km ²	Population en habitants	Production de porcs par an	Densité * par km ²
Pays-Bas	34 000	5 460 000	24 000 000	705
Danemark	43 000	5 100 000	20 300 000	472
Bretagne	27 208	2 800 000	13 700 000	503
Aquitaine	41308	2 900 000	700000	17

* : nombre de porcs produits par an et par km

Tableau n°1 : L'Aquitaine par rapport aux principaux bassins de production

(Sources : ITP, Uniporc Ouest, INPAQ)

D'après (2)

Figure n°3 : Répartition des exploitations par taille d'élevage-

D'après (2)

1.2.3.2. Les groupements de producteurs

95 % de la production se situe dans le cadre d'organisations économiques. Les principaux groupements de producteurs au nombre de 5, sont:

EXPALLIANCE	Sainte Livrade	47
FIPSO ELEVAGE	Vic en Bigorre	65
SICA G.A.P.P.	Lons	64
LUR BERRI	Aïcirits	64
PERIGORD PORC	Trelissac	24

L'ensemble de la production porcine régionale adhère à des démarches qualité : au titre du cahier des charges Jambon de Bayonne mais également dans le cadre des labels et CCP pour la viande fraîche ou de la marque collective Porc frais d'Origine Sud Ouest pour les carcasses produites dans le cadre du cahier des charges Jambon de Bayonne sur lesquelles sont découpées les jambons destinés à la transformation en Jambon de Bayonne.

1.2.3.3. L'abattage-découpe

En terme de tonnage, les porcs représentent 55% de l'activité régionale d'abattage. L'abattage annuel porte sur 800 000 porcs charcutiers. Les principaux opérateurs de l'abattage-découpe sont établis sur les sites suivants :

BAILLET	Hagetmau	40
ARCADIE SUD OUEST	Bayonne	64
	Thiviers	24
EDVIA	La Réole	33
FIPSO INDUSTRIE	lahontan	64
	Pau	64
PORC D'AQUITAINE	Bergerac	24

1.2.3.4. La transformation

20% de la production nationale de jambon sec sont produits en Aquitaine, principalement sur le Bassin de l'Adour très spécialisé en Jambon de Bayonne. La production de Jambon de Bayonne est de 1 300 000 pièces avec un objectif de 1 500 000 pièces à court terme dans le cadre de l'Indication Géographique Protégée. 7 unités produisent plus de 1 000 000 jambons par an.

BAILLET	Hagetmau	40
CHEVALLIER SA	Ibos	65
	Orthez	64
	Sauveterre	64
DUPUY	Sault de Navailles	64
HARAGUY	Aïcirits	64
SALAISSONS PYRENEENNEES	Bordères/Echez	65
SALAISSONS DE L'ADOUR	Louey	65
USTARI	Boeilh Bezing	64

1.3. Les entreprises du bassin de l'Adour

La fabrication du Jambon de Bayonne est traditionnellement concentrée sur le bassin de l'Adour et représente 20% de l'ensemble des jambons secs produits en France. (cf. carte 3)

- 7 unités de taille industrielle transforment un million de Jambons de Bayonne et représentent à elles seules 400 emplois salariés directs.
- 10 salaisonnières de taille moyenne traitent 200 000 Jambons de Bayonne par an et représentent une centaine d'emplois salariés.

Parmi ces salaisonnières, plusieurs d'entre eux sont en cours d'investissement afin d'augmenter leur capacité de production de Jambons de Bayonne. (cf. 5.8.)

Une vingtaine d'artisans charcutiers fabriquent également leurs Jambons de Bayonne distribués dans leurs magasins, soit 50 000 jambons par an.

De plus, deux ateliers collectifs de sèche de Jambons de Bayonne sur :

- le secteur de Bayonne, district du BAB (cf. 5.8.2.)
- la vallée pyrénéenne de Baïgorry

rassemblent également une trentaine d'artisans.

1.4. Le jambon sec en Europe (3) (10) (11) (12)

Cette partie va permettre de faire un bref tour d'horizon de la production européenne de jambon sec, afin d'envisager les principaux concurrents européens du Jambon de Bayonne.

Le jambon sel sec est une production typique du sud de l'Europe. Toutefois, on ne dénombre qu'une quinzaine de démarches sous signes officiels de qualité AOP-IGP, soit 10% de la production totale porcine européenne.

Sur une production européenne de 126 millions de porcs, on estime donc un total de 13 millions de jambons secs sous signes officiels de qualité AOP-IGP. L'Italie en produit 10 millions, la France 1.5 millions, l'Espagne et le Portugal 1 millions environ.

En France :

- la production est de 45 000 tonnes par an. Le Jambon de Bayonne représente 20% de la production nationale de jambon sec.
- l'importation est de 12 000 à 15 000 tonnes de jambons secs par an.
- Il existe une seule Indication Géographique Protégée (IGP) : « le Jambon de Bayonne », obtenue le 7 octobre 1998 grâce aux travaux de l'INPAQ, du Consortium du Jambon de Bayonne et à l'appui des professionnels de la filière régionale.
- la zone exclusive de salaison et d'affinage des Jambons de Bayonne est, comme nous le verrons par la suite, limitée au bassin de l'Adour. la zone d'élevage plus large porte sur 22 départements du sud-ouest, situés principalement sur les régions Aquitaine, Midi-Pyrénées et Poitou-Charentes.

En Espagne :

- la production est de 120 000 à 150 000 tonnes par an.
- Il existe cinq dénominations d'origine AOP : Guijuelo, Teruel, Dehesa de Extremadura, Valle de Los Pedroches, Jamon de Huelva, qui produisent entre 100 000 et 300 000 jambons secs chacune.
- Il existe une seule attestation de spécificité : le Serrano.

En Italie :

- la production est de 150 000 tonnes par an.
- Il existe sept dénominations d'origine : Parme (AOP) avec 8 millions de jambons, San Daniele (AOP) avec 1.8 millions de jambons, Veneto avec 0.4 millions de jambons, mais aussi Prosciutto di Carpegna, Modena, Norcia et Toscano.
- Une caractéristique pour les productions de ces deux pays (Espagne et Italie) : une zone de sèche délimitée avec une zone d'élevage et d'approvisionnement en jambons secs plus importante.

Au Portugal :

- il existe deux dénominations d'origine : Presunto de Barroso (IGP), et Presunto de Barrancos (AOP).

Ainsi l'Aquitaine, région de faible densité porcine, se distingue nettement des autres grands pôles porcins nationaux et européens. Ceci passe, entre autre par une zone de salaison spécifique (le Bassin de l'Adour) en relation étroite avec la climatologie si particulière et si propice à la fabrication de jambons de qualité.

La filière porcine d'Aquitaine, qui occupe une place importante en terme d'économie et d'emplois, a su redynamiser l'ensemble de sa production, ainsi que l'ensemble de ses différents acteurs, grâce à l'obtention de l'Indication Géographique Protégée Jambon de Bayonne.

Cette reconnaissance européenne permet au Jambon de Bayonne de se hisser sur le marché très fermé des jambons sel-sec de grande qualité.

Ceci a été rendu possible grâce à des démarches qualités strictes et contraignantes, ainsi que grâce à la mobilisation de toute la filière derrière son porte-parole : le Jambon de Bayonne.

Ce sont les procédures d'obtention des certifications de conformités et celles de l'Indication Géographique Protégée, que nous allons envisager maintenant.

PARTIE II : CERTIFICATION DE CONFORMITE ET I.G.P.

Dans les domaines agricoles et agro-alimentaires, de plus en plus de producteurs, d'entreprises, de transformateurs, d'acteurs d'une filière déterminée, s'engagent dans une démarche qualité. Dans le système français, relativement complexe, deux grandes options sont proposées aujourd'hui : (30)

- les certifications de systèmes d'assurance qualité : elles certifient la qualité de l'organisation de l'entreprise par l'intermédiaire des systèmes ISO 9001, 9002, 9003.
- Les certifications de produits : elles attestent, par l'intervention d'une tierce partie, la conformité d'un produit à un ensemble de caractéristiques préalablement fixées dans un cahier des charges.

2.1. Les démarches qualités

2.1.1. A l'échelon national

La France est le pays européen qui a la plus longue tradition de certification de produits agro-alimentaires, ce qui traduit dans notre culture une sensibilité particulière envers une tradition culinaire de qualité profondément ancrée dans nos différentes régions. (45)

On distingue en France, parmi les plus réputées, quatre garanties officielles de qualité, reprises dans la loi n° 94-2 du 3 janvier 1994 : (26) (30) (31) (40)

- les appellations d'origine (loi du 06/05/1919 modifiée 02/07/1990).

L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) est un nom de lieu, servant à désigner un produit qui vient de ce lieu, et dont les qualités sont dues essentiellement au milieu géographique. Le produit AOC est donc lié à un terroir.

- les labels agricoles (loi du 05/08/1960 modifiée 30/12/1988).

Le label atteste qu'un produit a des caractéristiques spécifiques préalablement fixées, établissant un niveau de qualité supérieur aux autres produits.

- les produits de l'Agriculture Biologique (loi du 04/07/1980 modifiée 30/12/1988).

L'Agriculture Biologique est définie pour les moyens de production (pas de produit de synthèse, méthodes respectueuses de l'environnement et de l'animal), et non pas le produit.

- les Certifications de Conformité (loi du 30/12/1988 modifiée 03/01/1994).

La Certification de Conformité certifie qu'un produit est conforme à un cahier des charges ou à une norme : caractéristiques ou règles de fabrication, de transformation, de conditionnement ou d'origine. Ces caractéristiques doivent être mesurables et écrites dans un cahier des charges (public) ou dans une norme (élaborée par l'AFNOR (Agence Française de NORmalisation) après concertation de toutes les parties).

La Certification de Conformité n'assure pas une qualité supérieure, mais juste la conformité à un référentiel.

Pour le Jambon de Bayonne, c'est la voie de la Certification de Conformité Produit qui a été choisie. Et cela pour plusieurs raisons : (12)

- Elle répondait par son cahier des charges au désir de se conformer à des caractéristiques précises portant sur l'origine géographique, la qualité de la matière première, les conditions de transformation, de salaison des produits et leur conditionnement final
- Elle respectait la forte identité des savoir-faire locaux en matière de salaison et de séchage, assurant au produit une qualité certaine et un positionnement « haut de gamme »
- Elle permettait d'intégrer un nombre suffisant d'opérateurs locaux pour assurer à terme la croissance des volumes et le développement régulier de la filière dans le respect d'une qualité certifiée.

L'engagement de toute la filière pour l'obtention d'une certification de conformité :

En 1994, le syndicat de Défense du Jambon de Bayonne, créé en 1988 suite aux initiatives répétées de l'ensemble de la filière, prend la dénomination de Consortium du Jambon de Bayonne. En relation étroite avec l'INPAQ, cette structure répond à la volonté d'être le pilote d'une démarche qualité qui fédère tous les maillons de la filière.

Cette démarche comprend trois grands volets étroitement complémentaires :

- L'habilitation des opérateurs désirant participer à la filière Jambon de Bayonne
- La caractérisation des zones géographiques d'élevage, d'abattage - découpe et de salaison – transformation
- L'élaboration et la mise en place du cahier des charges définissant l'origine des produits et l'ensemble des opérations aboutissant à leur commercialisation. Ces activités font l'objet de nombreux contrôles, internes et externes, afin d'assurer, par la traçabilité et le respect des règlements en vigueur, la satisfaction et la santé des consommateurs.

L'aboutissement de cette démarche se traduit par l'obtention du certificat de conformité Jambon de Bayonne publié au Journal Officiel de la République Française, le 3 juillet 1996.

(12) (39)

2.1.2. A l'échelon européen

Au niveau européen, le règlement CEE du 14/07/1992 propose plusieurs signes de qualité :

(30) (42)

- les Appellation d'Origine Protégée (AOP), correspondant aux AOC
- les Spécialités Traditionnelles Garanties (STG), une attestation de spécificité qui s'appuie sur la composition ou la fabrication traditionnelle
- le règlement européen sur l'Agriculture Biologique
- les Indications Géographiques Protégées (IGP), correspondant plutôt aux labels et certificat de conformité.

L'aboutissement de cette démarche, explicitée plus bas (cf. 2.3.), s'est traduit par l'obtention de l'Indication Géographique Protégée Jambon de Bayonne, publiée au Journal Officiel de la Communauté Européenne le 7 octobre 1998. (37) (43)

2.2. Qu'est qu'une IGP ?

L'article 2 du règlement CEE du 14/07/1992 donne la définition de l'I.G.P. : (35) (38)

« Le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, et dont une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique et dont la production et/ou la transformation, et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée ».

Ainsi, on entend par Indication Géographique Protégée le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire : (38) (42).

- originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, et
- dont une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

Une dénomination inscrite au registre des Indications Géographiques Protégées et des Appellations d'Origine Protégées tenu par la Commission des Communautés Européennes constitue une Indication Géographique Protégée.

En France, pour éviter la multiplication des labels et signes de qualité –source de confusion pour le consommateur- le Parlement a adopté le 3 janvier 1994 une loi qui instaure l'obligation, pour tout produit faisant une demande d'IGP, d'avoir préalablement obtenu un signe officiel de qualité : c'est le principe de double certification, qui est spécifique de la législation française. (12) (35)

2.3. Procédures d'obtention d'une Indication Géographique Protégée.

Pour pouvoir bénéficier d'une Indication Géographique Protégée, un produit agricole ou une denrée alimentaire doit être conforme à un cahier des charges qui comporte entre autre la dénomination du produit, sa description, sa méthode d'obtention, les éléments justifiant le lien avec l'origine géographique, un étiquetage spécifique et des structures de contrôles adaptées.

Seul un groupement de producteurs et/ou de transformateurs concerné par le produit est habilité à introduire une demande d'enregistrement (42).

Le groupement élabore deux cahiers des charges, l'un pour démontrer le niveau de qualité du produit (correspondant aux caractéristiques spécifiques pour la Certification de Conformité), et l'autre pour démontrer le lien à l'origine géographique.

Le cahier des charges « qualité » est examiné par la section « Examen des Référentiels » de la commission, tandis que l'organisme certificateur demande son agrément pour le produit concerné, sur la base de son plan de contrôle, à la section « Agrément des Organismes Certificateurs » de la commission. L'organisme certificateur doit, pour cela, être préalablement accrédité.

Homologation : (cf. figure n°4)

C'est le Ministère de l'Agriculture et le Ministre chargé de la Consommation, qui homologuent le cahier des charges ainsi que l'organisme certificateur. (42)

Dans le cas de l'IGP, après que le cahier des charges « qualité » ait été accepté par la Commission Nationale des Labels et des Certifications (CNLC), le cahier des charges « origine » est examiné par le Comité chargé des IGP de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO).(46)

Après avis favorable de la Commission et de l'INAO, les cahiers des charges sont homologués par le Ministre de l'Agriculture et le Ministre chargé de la Consommation.

L'organisme certificateur est alors agréé et signe une convention avec l'INAO.

Le dossier IGP est ensuite transmis à la Commission de l'Union Européenne, puis l'examine et le fait publier dans tous les Etats - Membres de l'Union. (42)

En cas d'accord, la demande d'I.G.P. est acceptée et le produit est protégé. En cas de désaccord entre Etats – Membres, la demande est soumise au vote du Conseil de l'Union Européenne.

Si le vote est positif, le produit est protégé et la dénomination est alors inscrite au registre des Appellations d'Origine Protégées et des Indications Géographiques Protégées et est publiée au Journal Officiel des Communautés Européennes. (38) ; si le vote est négatif, le nom géographique ne peut plus être utilisé sur un produit labellisé ou certifié.

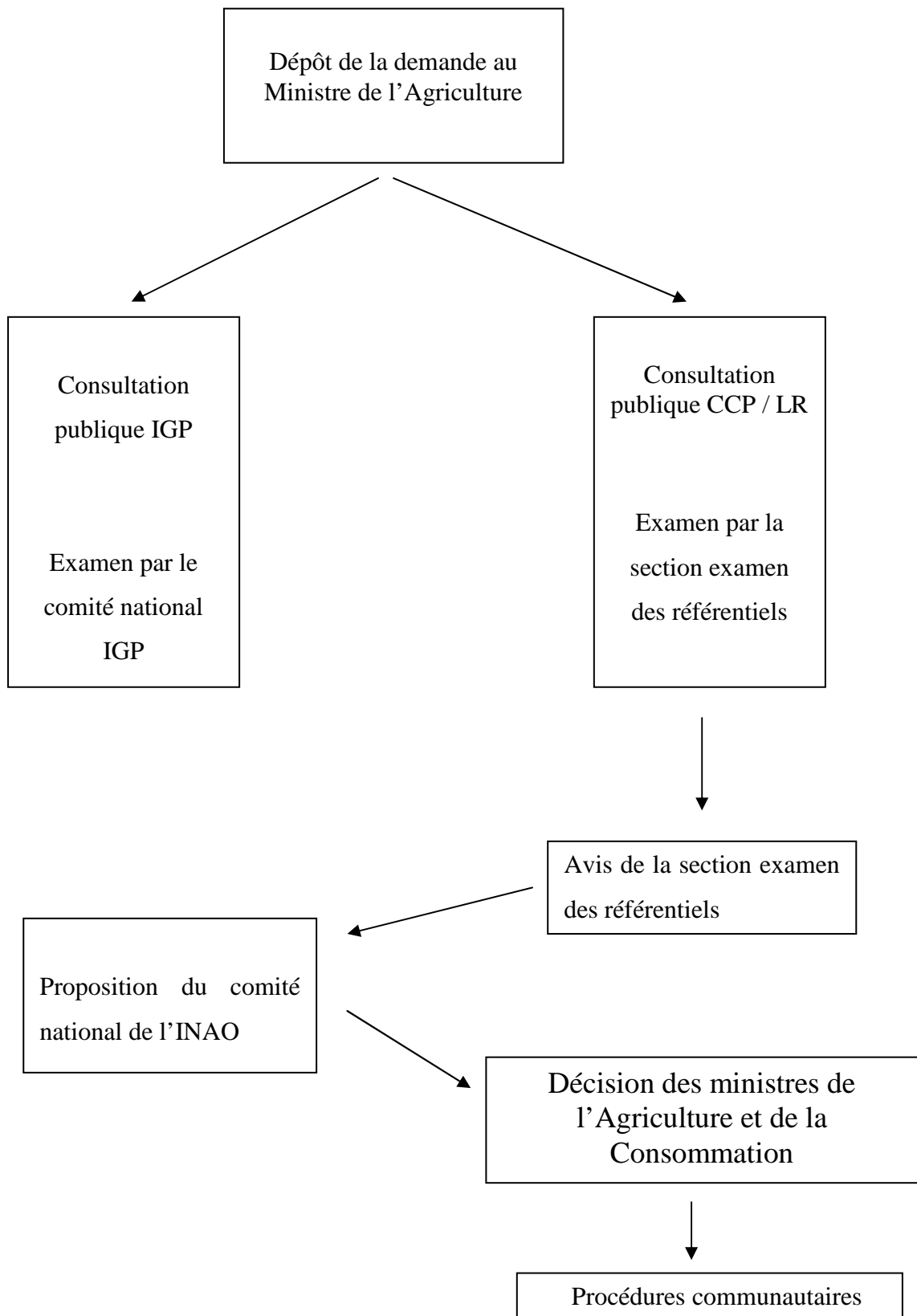


Figure n°4: Homologation d'une IGP

Ainsi l'organisme certificateur joue un rôle prépondérant dans l'homologation de l'Indication Géographique Protégée. Mais que représente t'il ? et quels sont ces rôles ?

2.4. L'organisme certificateur

2.4.1. Définitions

Le règlement n° 2081/92 prévoit que les structures de contrôles rattachées à cette procédure sont des services ou des organismes agréés offrant des garanties suffisantes d'objectivité et d'impartialité à l'égard de tout producteur ou transformateur soumis à leur contrôle et disposant en permanence d'experts et des moyens nécessaires pour assurer ces contrôles. (38)

Depuis le 1^{er} janvier 1998, pour être agréé par un Etat Membre, ces organismes doivent remplir les conditions définies dans la norme EN 45011, (c'est-à-dire que ce sont des organismes de contrôle capables de délivrer un Certificat de Conformité qui assurera le contrôle du respect du cahier des charges.) (38)

Toutefois, il est établi par la loi 94-2 que les produits agricoles et les denrées alimentaires qui bénéficiaient, avant la publication de cette même loi, d'une Certification de Conformité, peuvent continuer de porter une mention d'origine géographique sans bénéficier d'une Indication Géographique Protégée pendant une période de 8 ans à compter de la date de publication de la loi (3 janvier 1994). (40)

Un organisme certificateur est agréé par l'autorité administrative. Il représente l'élément essentiel de toute la filière « CCP ».

L'organisme certificateur, véritable propriétaire de la Certification de Conformité est une personne morale de droit public ou privé. Il doit offrir, avant tout, des garanties d'impartialité et d'indépendance à l'égard de tous les opérateurs qui peuvent prétendre à l'utilisation de la Certification de Conformité et n'être notamment, ni producteur, ni fabricant, ni importateur, ni vendeurs de produits de même nature. Il doit, d'autre part, justifier de sa compétence et de l'efficacité de ses contrôles. (35)

L'agrément de l'organisme certificateur ne pourra lui être accordé que sur vérification de ces conditions et de la capacité qu'a cet organisme à assurer les contrôles de la qualité des produits dotés de Certification de Conformité. (35)

L'organisme certificateur répond ainsi aux critères généraux définis par la norme française NF/EN 45011 de 1989 éditée par l'AFNOR qui reproduit intégralement la norme européenne EN 45011 de la même année. Elle traite de certaines conditions que doivent remplir les organismes certificateurs procédant à la certification des produits.

Elle a pour but essentiel de promouvoir la confiance dans la façon dont sont effectuées ces activités de certification. Pour ce faire, elle décrit les critères généraux que doit appliquer un organisme certificateur pour être reconnu tant à l'échelon national qu'à l'échelon européen comme compétent et fiable pour la mise en œuvre d'un tel système de certification.

Retenons ici que la norme insiste sur : (1)

- l'impartialité : représentation de toutes les parties concernées sans prédominance d'une seule ;
- La transparence en ce qui concerne le fonctionnement : nécessité de présenter un organigramme montrant la structure hiérarchique de l'organisme, la répartition des responsabilités et la relation entre les fonctions d'essais, de contrôle et de certification ;
- La compétence et l'efficacité :
 - i/ mandat des différentes parties,
 - ii/ personnel permanent compétent et régulièrement informé,
 - iii/ moyens de financement.

D'autre part, la norme précise que l'organisme de certification doit disposer d'un manuel de qualité et de procédures documentées fixant les modalités par lesquelles il répond aux critères de la norme. En fait, le manuel de qualité fixe les règles permettant de s'assurer que les méthodes et le niveau de qualité voulu sont maîtrisés et contrôlés.

2.4.2. Rôles de l'organisme certificateur : (20)

L'organisme certificateur se doit de :

- participer à la conception et évaluer les cahiers des charges proposés par les groupements qualité et/ou les entreprises
- présenter et assurer le suivi des dossiers de certification à l'Administration qui instruit les demandes : DGAL (Commission Nationale des Labels et des Certifications), DGCCRF...
- certifier les produits agro-alimentaires en assurant les fonctions de :

i/ prévention : évaluer et valider les systèmes de production des entreprises afin d'éviter la certification de produits non-conformes.

ii/ contrôle à, deux niveaux pour vérifier le respect des exigences du cahier des charges par l'ensemble de la filière : le contrôle externe réalisé par l'organisme, le contrôle interne assuré par les entreprises elles-mêmes.

iii/ correction : définir et mettre en œuvre des actions correctives face aux non-conformités observées.

Après avoir étudié les rôles d'un organisme certificateur, envisageons maintenant ceux propres au Jambon de Bayonne.

2.4.3. Présentation de CERTISUD (20)

Certisud est donc un organisme certificateur de produits agro-alimentaires. Il est agréé par les Pouvoirs Publics (Ministère de l'Agriculture et des Finances) pour la certification de produits :

- Label Rouge (agrément n° LA 19)
- Certification de Conformité (agrément n° CC 09).

Il est également accrédité par le COFRAC pour la fiabilité de son système de certification de produits agricoles et alimentaires conformément à la norme européenne EN 45 011. (Accréditation n° 7-006/97)

Certisud est une association régie par la loi 1901, créée en 1993. Elle comprend une dizaine d'employés (ingénieur-auditeur, qualificateur, techniciens chargés des contrôles, responsable de certification...).

CERTISUD :

6, avenue Louis Sallenave - 64000 PAU

Tél. : 05.59.02.35.52 - Fax : 05.59.84.23.06

Certisud accrédite des labels : (20)

- viande bovine fermière, avec l'Association des Gaves et de l'Adour des Eleveurs Basques et Béarnais (AGAEBB) .
- porc fermier, avec l'Association filière porcine plein air.
- porc au grain du sud-ouest, avec l'INPAQ

- charcuterie – salaison (saucisson sec de porc au grain du Sud-Ouest, saucisse sèche de porc au grain du Sud-Ouest, poitrine sèche de porc au grain du Sud-Ouest, saucisse fraîche de Toulouse, chipolata de porc au grain du Sud Ouest, chair à saucisse de porc au grain du Sud-Ouest), avec l'INPAQ,
- et bien sûr, l'IGP Jambon de Bayonne, avec le Consortium du jambon de Bayonne.

Ainsi, c'est l'attachement du Jambon de Bayonne à sa région d'origine, à son savoir-faire, né d'une tradition séculaire, à son histoire (cf. 4.1.), qui a poussé le Jambon de Bayonne à s'engager sur la voie de la Certification de Conformité Produit. C'est donc tout naturellement qu'il s'est orienté vers l'Indication Géographique Protégée, obtenue en février 1998, pour une reconnaissance européenne.

Pour celle-ci, nous avons pu entrevoir la responsabilité et l'importance de Certisud, organisme certificateur du Jambon de Bayonne. Mais quelles sont les exigences du règlement technique dans les différentes étapes de fabrication du Jambon de Bayonne ? C'est ce que nous allons envisager en présentant tout d'abord la matière première, indispensable à la réalisation du Jambon de Bayonne.

PARTIE III : LA MATIERE PREMIERE : DE L'ELEVAGE A L'ABATTAGE

Sans entrer dans le détail minutieux de tous les dispositifs inclus dans le cahier des charges, voici les principales caractéristiques et qualité requises pour la Certification de Conformité « Jambon de Bayonne ».

3.1. Les exigences du règlement technique

3.1.1. L'élevage des porcs

3.1.1.1. Zone de production

Les porcs destinés à la fabrication du Jambon de Bayonne sont exclusivement nés et élevés dans des élevages adhérents de groupements de producteurs, et situés dans une zone délimitée correspondant au Sud-Ouest de la France. Cette zone de 22 départements comprend les régions administratives suivantes : (cf. cartes n°1 et n°3)

- Aquitaine (Dordogne, Gironde, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques),
- Midi-Pyrénées (Ariège, Aveyron, Gers, Hautes-Pyrénées, Haute-Garonne, Lot, Tarn, Tarn-et-Garonne),
- Poitou-Charentes (Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne),
- et quelques départements limitrophes (Haute-Vienne, Corrèze, Cantal, Aude, Pyrénées-Orientales)

En effet, du fait de la faible production locale, les salaisonniers du Pays Basque sont contraints à rechercher la matière première au-delà des limites de la région.

Cela est en accord avec le règlement concernant le Jambon de Bayonne sous label, qui postule que : « l'origine des viandes ne peut, dans les circonstances actuelles, être limitées à la région traditionnelle du Jambon de Bayonne ». (33)

3.1.1.2. Origine génétique

Le jambon de Bayonne est fabriqué avec des porcs élevés artisanalement dont la race "Large White". Quelques études portant sur la production de Jambon de Bayonne en relation avec la génétique doivent être poursuivies dans les années à venir. Il a été montré que l'utilisation de verrats croisés Large White × Piétrain ou de verrats de race pure Large White ou Duroc, permet l'obtention d'un fort pourcentage de jambons aptes à la production de jambons type

Carte n°3 : Principaux sites de fabrication du Jambon de Bayonne.

D'après Inpaq, 2003 (10) (13)

Bayonne. A noter que les verrats Duroc se distinguent par des caractéristiques de composition de carcasses et de viande intéressantes. (21)

3.1.1.3. Choix des animaux engraisés

Les animaux sont des porcs charcutiers (c'est-à-dire des porcs mâles castrés ou femelles à l'exclusion des animaux reproducteurs, ayant achevé leur période d'engraissement et destinés à être abattus pour la production de viande), issus de reproducteurs ayant une bonne aptitude à la transformation des viandes en produits de charcuterie sèche et répondant à toutes les obligations sanitaires requises. (12)

Tous les porcs subissent des analyses de qualité.

Sont exclus les animaux cryptorchides, monorchides, hermaphrodites, les mâles non castrés ainsi que les truies de réforme. (33)

3.1.1.4. Alimentation (33)

Durant l'engraissement, l'alimentation est constituée à 60% de céréales, issues et pois avec un minimum de 50% de céréales issues de céréales. (Un taux d'incorporation élevé : jusqu'à 72% de maïs n'affecte en rien les rendements technologiques. (25)).

Afin d'avoir des gras de jambon d'excellente qualité, la teneur en acide linoléique de la ration doit être inférieure à 1.9% de la matière sèche de l'aliment.

L'alimentation interdit l'emploi des anabolisants et β -agonistes. Les huiles de poisson sont interdites. Dès 1996, les farines d'origine animale ont également été interdites.

3.1.2. Transport à l'abattoir et réception des animaux (33)

Afin d'obtenir des viandes de bonne qualité, des conditions particulières sont appliquées de façon à limiter le stress des animaux, notamment une mise à jeun de 12 heures minimum avant embarquement.

Toute substance médicamenteuse destinée à faciliter le transport est interdite ; c'est le cas des tranquillisants en particulier.

Le chargement et le déchargement des animaux doivent se faire en douceur (rampes non glissantes, garde-fous) dans les conditions les moins traumatisantes possibles. Toute surcharge sera refusée.

3.1.3. L'abattage (12) (33)

Les abattoirs habilités se trouvent dans la zone de production des porcs. Ils doivent avoir l'agrément CEE. Ils possèdent des installations étudiées pour éviter le stress ou la blessure des animaux, une station de douchage et une aire de repos où les porcs peuvent rester pendant au moins deux heures avant l'abattage. Les animaux sont abattus par lots entiers.

On sait que les modalités d'abattage du porc sont particulières à cette espèce. Elles sont bien connues et nous ne ferons ici qu'en rappeler les principales étapes qui se déroulent dans l'ordre suivant :

- conduite sur le lieu d'anesthésie,
- anesthésie par électro-narcose. L'étourdissement étant rendu obligatoire par le décret du 23/12/1970, il faut réduire, au maximum, l'écart entre l'anesthésie et la saignée pour prévenir l'apparition d'hémorragies musculaires (tiquetage),
- la saignée avec un trocard équipé d'un flexible relié à une cuve de défibrinage placée hors de portée des souillures et des projections,
- habillage de la carcasse : étape véritablement particulière chez le porc qui n'est pas dépouillé. Pour éliminer les soies, on passe par les phases suivantes : échaudage, (par mesures d'hygiène, l'eau doit être renouvelée tous les jours : en effet il peut se produire une pullulation de staphylocoques), épilage (par passage sur une machine rotatoire), flamage, douchage.
- Eviscération,
- Fente de la carcasse.

Durant toutes les opérations d'abattage, les conditions d'hygiène sont rigoureusement respectées. Si cela est déjà vrai sur une chaîne d'abattage classique, c'est encore plus important lorsque l'on produit une viande sous signe officiel de qualité.

De plus, lors de l'abattage, les agents habilités vérifient la conformité des lots de porcs au cahier des charges (origine et type des animaux, état de mise à jeun...)

En effet, si le porc n'est pas abattu à jeun, les bactéries contenues dans le tube digestif franchissent la barrière intestinale de la carcasse par voie endogène, passent dans la circulation sanguine et contaminent ainsi tous les muscles. Cet accident passe généralement inaperçu, car il est indécélable sur de la viande fraîche. Mais, il est par la suite, la cause de putréfaction dans le jambon sec. Cependant, la technique de réfrigération rapide à +2°C permet de stopper toute évolution bactérienne. (52)

Le pesage des carcasses s'effectue à chaud, au plus tard une heure après l'étourdissement. Le poids retenu, correspond à la viande nette sur laquelle s'appliquent les différentes taxes, est obtenu par le poids chaud moins une réfaction de 2.5%.

3.2. Contrôle et surveillance de la certification

3.2.1. Surveillance des opérateurs (cf. Figure n°5)

3.2.1.1. Généralités

Afin d'offrir aux bouchers – charcutiers une viande de qualité irréprochable aussi bien sur les plans organoleptiques et sanitaires, que sur le plan du respect du cahier des charges « Jambon de Bayonne », l'organisme certificateur a mis en œuvre tout un plan de procédures de contrôle permettant de vérifier la qualité, tant au stade de l'élevage qu'à celui de l'abattage et de la commercialisation.

Trois niveaux d'intervention sont censés assurer la fiabilité de la viande qui arrive chez l'artisan : (27)

- les adhérents (éleveurs, abatteurs). Ils se doivent d'appliquer en permanence les exigences du cahier des charges.
- L'organisme certificateur : c'est lui qui est chargé et responsable des contrôles, dont nous allons voir plus loin les modalités et la multiplicité.
- Les organismes de contrôle : agréés par Certisud et habilités à prendre connaissance de tous les documents nécessaires à leur bonne information.

L'ensemble des opérations de contrôle, aux différents stades, fait l'objet d'un contrat avec l'organisme de contrôle. Ce contrat prévoit les différents contrôles sur le terrain aux différents niveaux afin de vérifier la concordance des faits avec les comptabilités matières. Il prévoit aussi une répartition de ces contrôles entre l'organisme certificateur et l'organisme tiers de contrôle.

Ce dernier adresse à l'organisme certificateur un compte-rendu avec ses appréciations sur tous les contrôles qu'il a effectués.

3.2.1.2. Modalités (27) (tableau n°2)

- l'adhérent (l'éleveur, l'abatteur) :

Il doit appliquer sans cesse le règlement technique du cahier des charges. Les visites ont pour objectifs de vérifier la conformité de l'exploitation au cahier des charges. (Pour plus de détails, se reporter au 3.3.).

- l'organisme certificateur :

Chez l'éleveur, il vérifie notamment les points suivants :

- la garantie d'origine des animaux,
- l'identification des produits et le mouvement des animaux,
- le respect des conditions d'élevages,
- et enfin l'âge des porcs abattus.

Cela passe par des visites inopinées, pluriannuelles et dont la fréquence est bien définie, au sein des exploitations. (cf. tableau n°2)

Chez l'abatteur, il vérifie la bonne exécution du cahier des charges.

- Les organismes tiers de contrôle :

Ce sont eux qui réalisent notamment les contrôles bromatologiques de l'aliment, et les contrôles sanitaires sous la responsabilité des Services Vétérinaires Départementaux.

3.2.2. Plan de correction (28)

La surveillance des opérateurs repose sur des visites de contrôle ou audits réalisés par les agents contrôleurs en interne ou en externe.

Les contrôles externes élevages et distribution sont inopinés. Les audits des autres opérateurs sont avec prise de rendez-vous.

Lors de ces visites, l'agent contrôleur s'assure du respect des exigences du cahier des charges. Il peut constater des écarts qui sont traités conformément aux procédures Certisud 92 120 et 92 202.

Ces écarts sont de deux ordres de gravité. Ils peuvent se traduire d'une part par des non-conformités qui n'affectent pas la qualité des produits et d'autre part, par des non-conformités

majeures qui affectent la qualité des produits et/ou abusent le consommateur et peuvent être par le fait même à caractère frauduleux.

Est qualifié de non-conformité, toute anomalie, erreur ou manquement à quelque niveau que ce soit.

C'est le responsable de la certification qui constate et évalue les non-conformités qu'il qualifiera de non-conformité mineure ou de non-conformité majeure, selon leur gravité. (cf. figure n°5)

Ces écarts doivent faire l'objet d'actions correctives de la part des opérateurs.

Les écarts et non-conformités peuvent être observés à l'occasion d'une visite de contrôle interne ou externe ou suite à une analyse défectueuse :

- Dans le cas d'une non-conformité observée lors d'un contrôle interne, l'agent habilité au contrôle interne transmet au Consortium le relevé de la non-conformité conformément à la procédure du Consortium « gestion des non-conformités et des sanctions ».

La non-conformité fait l'objet d'une action corrective avec délais de mise en œuvre, retrait de lot et déqualification des élevages si nécessaires.

Le Consortium envoie un rapport à Certisud qui étudie le dossier et le traite selon ses propres procédures.

- Dans le cas d'une non-conformité observée lors d'un contrôle externe, l'agent contrôleur relève l'écart et l'opérateur recherche les causes de cette non-conformité. Ce dernier, aidé le cas échéant par le Consortium qui est informé par Certisud, définit un plan d'actions pour corriger et éviter ce problème. Si l'action corrective n'est pas mise en place dans un délai défini ou s'il s'agit d'une non-conformité majeure, Certisud applique la procédure de sanctions.

Dans les deux cas (contrôle interne et externe), Certisud effectue un suivi des actions correctives avec renforcement des contrôles si nécessaires.

Stade de la filière	Contrôles internes (1)		Contrôles externes	
	Périodicité de visites	Responsable habilité par l'O.C.	Périodicité des visites de contrôle	Périodicité des visites d'audit
Elevage - élevages : N, PS - élevages : NE, PSE, E - fabricant d'aliments - OMM - OMM indépendants - structure de contrôle interne (SCI)	1 fois par an 2 fois par an 20% par an 1 fois par an 1 fois par an -	Tech. SCI Tech. SCI Tech. Consortium Tech. Consortium Tech. Consortium -	10% par an	1 fois par an 3 fois par an 1 fois par an 3 fois par an
Abattage – découpe - ateliers d'abattage - ateliers de découpe	1 fois par an 1 fois par an	Tech. Consortium Tech. Consortium		3 fois par an 3 fois par an

(1) les autocontrôles réalisés par les opérateurs eux-mêmes ne sont pas mentionnés ici.

Elevages :

N : naisseur

PS : post-sevreur

NE : naisseur-engraisseur

PSE : post sevreur-engraisseur

E : engraisseur

Tableau n° 2 : Visites ou audits de contrôle dans le cadre de l'élevage et de l'abattage – découpe. (27)

3.2.2.1. Ecart minime

Lors d'un contrôle d'un opérateur, l'agent contrôleur peut relever des écarts minimes concernant la maîtrise du système de production (certains documents d'enregistrements non à jour, etc...). Ces écarts font alors l'objet d'une remarque et l'opérateur doit y remédier. Si ces remarques deviennent répétitives, elles peuvent être assimilées à des non-conformités et déclencher la procédure de sanctions.

3.2.2.2. Non-conformités générales

Lors d'un contrôle d'un opérateur, l'agent contrôleur peut relever des écarts plus importants qui sont des non-conformités (absence d'enregistrements, certains critères de production non respectés, etc...). Ces non-conformités n'affectent pas la qualité des produits. Elles font alors l'objet d'un relevé d'écart avec définition et mise en place d'actions correctives avec délai maximum de réalisation.

Le cas général de la procédure de sanctions est déclenché contre un opérateur dès que celui-ci ne met pas en place les actions correctives définies suite à l'observation de la non-conformité. L'opérateur est considéré en infraction vis-à-vis du cahier des charges. Dès l'observation de l'absence de correction de la non-conformité, l'opérateur fait l'objet d'un avertissement précisant les sanctions encourues (amendes, retrait de lot, etc. ...). Le plan de surveillance est alors renforcé (rapprochement des visites, envoi de preuves, renouvellement des analyses, etc...). Toutefois, en fonction de la gravité, la première observation de la non-conformité peut donner lieu à un avertissement avec plan de surveillance renforcé.

Si, malgré l'avertissement, Certisud constate que l'opérateur n'a toujours pas mis en place les actions correctives, la sanction est appliquée immédiatement (amende, retrait de lot,...). Si la non-conformité persiste, alors Certisud peut décider un retrait d'habilitation provisoire ou définitif.

3.2.2.3. Non-conformités majeures

Lors d'un contrôle d'un opérateur, l'agent contrôleur peut relever des non-conformités majeures qui peuvent être considérées comme frauduleuses ou critiques pour la qualité des produits (utilisation de substances ou matières premières interdites, utilisation abusive de la marque collective et du signe officiel de qualité, etc...). Sa première observation donne lieu à un retrait de commercialisation et/ou une suspension et/ou un retrait d'habilitation.

3.2.3. Sanctions (29)

Le traitement des écarts est réalisé selon les procédures Certisud 92 120 « traitement des non-conformités observées » et Certisud 92 202 « application des sanctions ».

Le barème des sanctions de chaque produit certifié constitue un schéma directeur minimum prédéfini de maîtrise et de correction des écarts observés. En fonction de l'importance de l'écart observé, Certisud peut appliquer dès la première observation les sanctions prévues au deuxième niveau.

Toute non-conformité observée donne lieu à une action corrective ou correctrice dans un délai défini par l'opérateur en cause ou imposé par l'organisme certificateur. Ce dernier définit une méthode de vérification adaptée à la non-conformité en question qui peut aller du simple contrôle documentaire renforcé, à l'analyse ou visite de contrôle renforcé. Le délai maximum de vérification par contrôle documentaire renforcé est de 15 jours après la fin de la période de la méthode de vérification définie ou à défaut de un mois après le délai de mise en place de l'action corrective.

La sanction peut aller de l'avertissement au retrait de qualification ou d'habilitation.

La pénalité financière est généralement inférieure à 150 euros s'il s'agit d'un agriculteur, et supérieure ou égale à 150 euros s'il s'agit d'un autre opérateur. La visite de contrôle renforcé est facturée au temps passé en fonction du tarif journalier de contrôle ou d'audit.

La récidive est l'apparition de la même non-conformité chez un opérateur dans un délai inférieur ou égal à un an et ceci même si la non-conformité a été régularisée, en ce qui concerne les non-conformités majeures. Dans ce cas, Certisud suit la progression des sanctions prévues entre le premier et le quatrième niveau.

Le premier niveau correspond à une remarque faite sur un point pas très bien maîtrisé documentairement.

Les niveaux 2 et 3 correspondent à des non-conformités sur certains critères mal maîtrisés.

Enfin, le quatrième niveau correspond, quant à lui, à une non-conformité grave sur un critère important qui peut être assimilée à une tromperie du consommateur et/ou à une fraude.

Le niveau de sanction est bien sûr fonction de sa fréquence et on ne dépasse pas 4 sanctions successives pour une même non-conformité sans action corrective avant le retrait de la certification.

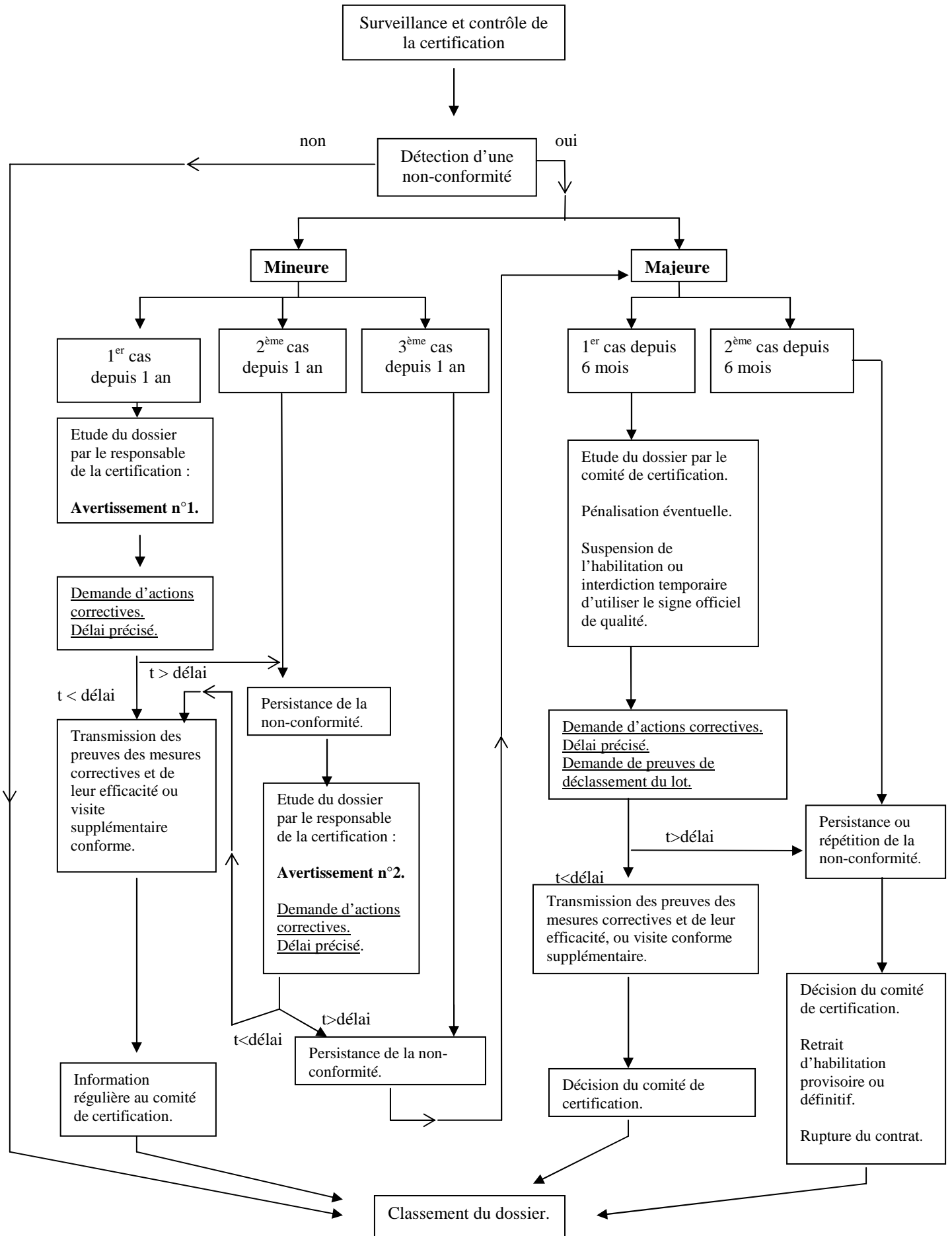


Figure n° 5 : Dispositions relatives à la surveillance et au contrôle de la certification

3.3. L'organisation de la traçabilité (12) (33)

De la naissance des porcelets à la commercialisation des jambons de Bayonne, la traçabilité est assurée au travers :

- De marquages successifs apposés sur le produit tout au long de son process d'élaboration
- D'enregistrements documentaires effectués par chaque opérateur habilité
- Des analyses et contrôles effectués par le Consortium du jambon de Bayonne et par l'Organisme Certificateur.

Les éléments clés de la traçabilité dans la filière "Jambons de Bayonne" sont les suivants :
(cf. figure n°6)

3.3.1. Chez l'éleveur

L'éleveur se doit de tenir et mettre à jour :

- L'identification des animaux par un numéro d'élevage individuel.
- Tous les renseignements relatifs à l'élevage des porcs (origine, alimentation, soins) sont consignés sur des registres et archivés chez l'éleveur. Il s'agit notamment des éléments suivants :
 - Factures de reproducteurs ou de semences d'insémination.
 - Documents d'accompagnement entrées / sorties de porcelets.
 - Registre d'élevage.
 - Factures ou fiches de formulation d'aliment.
 - Ordonnances vétérinaires et registre sanitaire.
 - Bons d'enlèvement des porcs charcutiers.
 - Bordereaux d'abattage.

3.3.2. Chez le fabricant d'aliments

Tous les renseignements relatifs à la fabrication d'aliments conformes au cahier des charges « Jambon de Bayonne » sont archivés. Il s'agit notamment des éléments suivants :

- Liste des formules référencées
- Fiches de formulation comprenant les différentes matières premières incorporées, leur taux d'incorporation, le taux d'acide linoléique ainsi que la date d'application de la formule

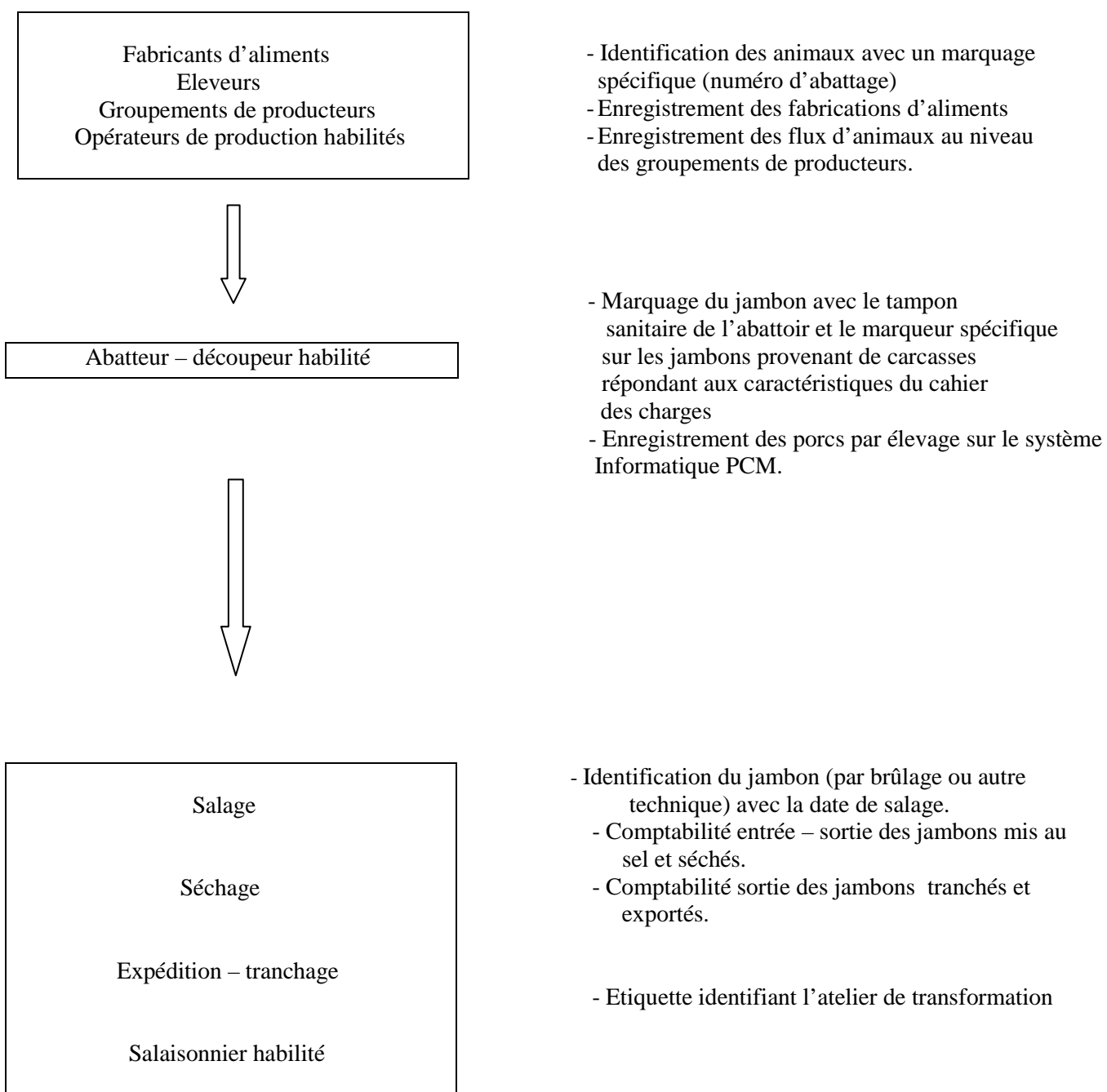


Figure n°6 : Dispositions relatives à la traçabilité au sein de la filière « Jambon de Bayonne »

Source (33)

- Etiquettes ou documents d'accompagnement de l'aliment faisant mention de la conformité au "Jambon de Bayonne"
- Fiches de fabrication faisant mention pour chaque fabrication, de la date de fabrication, des matières premières utilisées et des quantités réelles pesées
- Conservation d'un échantillon par lot de fabrication
- Conservation des factures d'achat des matières premières et des factures de vente des aliments commercialisés.

3.3.3. Chez l'abatteur

- Chaque livraison est accompagnée d'un bon d'enlèvement assurant le suivi du lot d'animaux de la ferme à l'abattoir,
- Vérification systématique pour chaque lot : de la qualification de l'éleveur à partir de la liste officielle des élevages qualifiés mise à jour régulièrement auprès des abattoirs par le Consortium du Jambon de Bayonne sous forme de liste papier ou par le biais du système informatique de Pesée - Classement - Marquage (PCM),
- Abattage par lots entiers, sans mélange,
- Contrôle visuel des animaux (identification, type),
- Apposition par l'opérateur PCM d'un numéro individuel d'abattage et d'une marque de libération d'abattage " C "sur chaque cuisse destinée à la fabrication de jambon de Bayonne,
- Emission et conservation d'un bordereau de pesée – classement - marquage par lot abattu ainsi que d'un journal récapitulatif des abattages,
- Le marquage a lieu après une classification des carcasses. Ces dernières sont identifiées par : l'estampille communautaire CEE, le numéro de l'abattoir, la qualité commerciale, le poids avant le ressuage et le code du jour de l'abattage.

3.4. Devenir des carcasses

Le jambon ne représente que 22% du poids de la carcasse. (10) Aussi l'INPAQ a tout naturellement voulu valoriser l'ensemble de la carcasse, qui, rappelons le, est sous signe officiel de qualité : c'est ainsi qu'est apparu la certification conformité produit « porc frais d'origine sud-ouest ». Cette production associée est une retombée directe de l'IGP Jambon de Bayonne. (Comme nous le développerons plus en détail dans le 5.2.)

Ainsi Certisud certifie la conformité de l'ensemble des process visant à l'obtention de jambons frais, destinés à devenir des Jambons de Bayonne. En effet, depuis l'élevage des porcs jusqu'à leur abattage, en passant par leur transport, toutes ces étapes sont soumises aux exigences du règlement technique du cahier des charges. L'organisme certificateur surveille les opérateurs, met en place des actions correctives et si elles ne sont pas respectées, envisage des sanctions adéquates.

Découvrons maintenant l'étape ultime de transformation du jambon frais : sa transformation en Jambon de Bayonne.

PARTIE IV : LE JAMBON DE BAYONNE

4.1. Une origine ancestrale

4.1.1. La légende de Phoebus

Selon la légende, un extraordinaire enchaînement de circonstances serait à l'origine du Jambon de Bayonne. (12)

Un jour, au cours d'une battue, le comte Gaston Phoebus blessa un sanglier. Ce dernier s'enfuit. Il fut découvert la saison suivante par des chasseurs, noyé dans une source d'eau salée à Salies-de-Béarn. L'animal était dans un parfait état de conservation. Les chasseurs, affamés, ne purent s'empêcher de le goûter... et le trouvèrent vraiment délicieux ; c'est ainsi que naquit la salaison sur le bassin de l'Adour.

4.1.2. Mille ans de savoir-faire perpétués par la démarche IGP

Gravée dans la pierre du XIIème siècle de la cathédrale Sainte-Marie d'Oloron, la scène du "pèle porc" symbolise une activité, un art enracinés au cœur du Béarn depuis le Moyen Age.(12) (44)

Aux premiers frimas de l'hiver, dans toutes les fermes de la région, la préparation des jambons s'effectuait selon un rituel immuable. Après la "tuerie", pour laquelle on choisissait un jour de froid sec, les cuisses fraîches étaient frottées puis recouvertes avec le sel que fournissaient principalement les sources salées de Salies-de-Béarn, de Dax ou de Mouguerre. Elles étaient ensuite mises au repos pendant quelques semaines, au frais, dans le saloir ou la souillarde. A l'issue de cette phase, les jambons étaient pendus à la poutre près de la cheminée ou accrochés à des "patiences", sortes de tourniquets pouvant recevoir plusieurs cuisses, qui équipaient les séchoirs. Avec l'arrivée de l'été, à l'approche de la saison chaude, on recouvrait les chairs découvertes des jambons d'une panne dans laquelle on incorporait une bonne quantité de poivre ou de piment d'Espelette afin d'éviter que les mouches ne viennent pondre leurs œufs dans la chair.

Très vite, les jambons de la vallée de l'Adour connurent une réputation et un succès qui permirent aux producteurs locaux de produire les fameux jambons. Sa réputation dépassant même les frontières, il fallut les acheminer par bateau via le port de Bayonne.

Dès lors, les jambons de la vallée de l'Adour devinrent les Jambons de Bayonne.

Jeanne d'Albret et son fils Henri IV privilégiant le Jambon de Bayonne à leurs tables furent les premiers ambassadeurs de ce met. Même Rabelais y fait mention lors des ripailles de Gargantua.

Il fut même servi au banquet du mariage de Louis XVI à St Jean-de-Luz.

Puis on retrouve sa trace lors de la Révolution, où une délégation paloise en offrit à la capitale lors d'une collecte patriotique. (44)

La réputation de ce jambon était lancée...

4.2. La fabrication du jambon proprement dite

4.2.1. Choix des matières premières (33)

4.2.1.1. La viande de porc

Le jambon de Bayonne est une cuisse de porc charcutier, né, élevé et abattu dans la zone délimitée, et salée au sel des salières du Bassin de l'Adour (uniquement), et enfin séchée dans cette zone pendant au moins 7 mois.

La zone de salaison, le bassin de l'Adour, comprend l'ensemble des cantons des Pyrénées-Atlantiques, 24 cantons des Hautes-Pyrénées, 3 cantons du Gers et 17 cantons des Landes. (cf. carte n°1)

Tous les jambons destinés à être traités au sel sec doivent être choisis après un contrôle rigoureux de leurs qualités hygiéniques et technologiques, essentielles pour cette fabrication :

4.2.1.1.1. Caractéristiques physiques

- les cuisses sont de forme externe arrondie.
- La couenne uniforme en couleur est étirée au niveau du jarret et sans traces d'hématomes.
- A la palpation, il ne doit y avoir ni induration ni aspect gonflé.
- La sélection des jambons nécessite d'abord un contrôle rigoureux de la température à cœur lors de la réception d'un lot de jambons. (cf. 3.1.3.)
- Il faut contrôler également, le temps écoulé entre l'abattage et la réception des jambons.

4.2.1.1.2. Caractéristiques chimiques

- Il s'agit d'un produit sec peu salé.
- La teneur en chlorure de sodium analysée sur la grosse noix doit être inférieure ou égale à 7.5%.
- Le taux moyen de matière sèche doit être de l'ordre de 47%.
- La teneur en lipides doit être faible (environ égale à 6%).

- Le taux résiduel de sucres solubles doit être inférieur ou égal à 0.5%.
- Les teneurs en nitrites et nitrates doivent avoir des taux maximum de 250 mg/ kg pour les nitrates, et de 50 mg/kg pour les nitrites.

4.2.1.1.3. Caractéristiques microbiologiques

Elles doivent être conforme aux normes de l'Arrêté Ministériel du 21/12/79 :

Coliformes 44°C	m= 1000 germes par g
Staphylococcus coagulase +	m= 500 germes par g
Anaérobies sulfites réductases	m= 50 germes par g
Salmonelles	absence dans 25 g

4.2.1.1.4. Caractéristiques organoleptiques

Le muscle doit avoir une couleur homogène rose- rouge. En effet, une viande qui présente une couleur rouge clair soutenue, non bicolore, qui ne rejette pas son eau et qui a une bonne consistance, correspond, généralement, à une viande de bonne qualité technologique.

Le gras doit être blanc, pur, ferme, non huileux, et sans odeur de rance. Le sel et l'humidité de la tranche doivent être répartis de façon homogène.

Il convient d'éviter, en particulier, toute viande maturée. Ceci s'explique très simplement ; dès les premiers jours de fabrication, le sel, qui pénètre lentement dans la viande, n'aura pas la possibilité de ralentir la maturation interne, déjà très avancée. En conséquence, le résultat risque de donner, en fin de séchage, un jambon avec une légère odeur de putréfaction au niveau de l'os.

Il est donc très important de savoir bien reconnaître une viande maturée. Encore une fois, le temps écoulé, entre l'abattage et la réception des jambons reste un bon indice.(52)

Le seul critère objectif est représenté par le pH du muscle qui doit normalement osciller entre 5.6 et 6.

4.2.1.2. Le sel de frottage et autres additifs (34)

Il s'agit de sel provenant exclusivement des salines du Bassin de l'Adour. Il s'agit de sel gemme, sel naturel, cristallisé dans le sous-sol du bassin de l'Adour.

Il doit être incorporé dans la limite de 0.2% (soit 2g/kg de jambon) s'il est utilisé seul, 0.1% si il est associé à du sel nitrité (lui-même dans la limite de 2%).

En plus, il y a possibilité d'ajouter du sucre (saccharose et dextrose) dans des proportions maximales de 2% de sel. On peut également ajouter des épices, des aromates, sachant que chaque salaisonnier apporte son tour de main et son savoir-faire propres.

4.2.2. Approvisionnement des salaisonniers

Cet exemple montre la coopération forte qui peut exister entre les différents acteurs de la filière.

Au sein de la zone de production définie par le Consortium, les relations économiques entre groupements de producteurs, abatteurs découpeurs et salaisonniers sont très étroites. Pour ne reprendre que les courants d'échanges essentiels, les salaisonniers de la zone de sèche s'approvisionnent auprès de quatre sources principales présentées ici par ordre d'importance décroissante : (Cf. carte n°4) (33)

1. les abattoirs du Bassin de l'Adour lui-même (Sauveterre, Beaumarchés, Bayonne, Pau, Hagetmau), eux-mêmes principalement approvisionnés en porcs charcutiers par les groupements de producteurs des Pyrénées-Atlantiques, des Landes, du Gers et des Hautes-Pyrénées.
2. les abattoirs du nord de la région Aquitaine (Thiviers, St-Vincent de Cosse, Bergerac et La Réole), eux-mêmes principalement approvisionnés en porcs charcutiers par les groupements de producteurs de Dordogne, du Lot, de la Corrèze, de la Haute Vienne, du Lot-et-Garonne et de la Gironde.
3. les abattoirs des Deux-Sèvres (Celles-sur-Belle, St-Maixent), eux-mêmes principalement approvisionnés en porcs charcutiers par les groupements de producteurs des Deux-Sèvres, de la Vienne, des Charentes et de la Dordogne.
4. les abattoirs du Nord-ouest de Midi-Pyrénées (Capdenac, Rodez, Castelnaudary), eux-mêmes principalement approvisionnés en porcs charcutiers par les groupements de producteurs de l'Aveyron, du Tarn, du Lot, du Cantal, du Tarn-et-Garonne, et de l'Aude.

Carte n°4 : Zones d'origine et circuits commerciaux.
D'après le Consortium du Jambon de Bayonne, 1995

4.2.3. Technologie (12) (33) (cf. figure n°7)

4.2.3.1. La découpe

Cette opération est réalisée à l'usine de salaison après l'arrivée des carcasses, qui ont subi, un ressuage de 24 heures.

Les ateliers de découpe répondent aux mêmes exigences sanitaires, techniques et géographiques que les centres d'abattage.

Une sélection rigoureuse des jambons est réalisée à l'atelier de découpe. Les critères de sélection sont notamment :

- coupe Bayonne : inférieure ou égale à 7 cm à l'aplomb de la tête du fémur (tolérance + 2 cm)
- coupe ronde sans mouille (c'est-à-dire sans masses graisseuses situées à la base de l'abdomen, à la jonction de la poitrine et du jambon.)
- absence de défauts d'aspect : pétéchies, fractures, hématomes...
- poids du jambon paré : supérieur ou égal à 8,5 kg
- qualité technologique de la viande : couleur rosée homogène non exsudative (note 2, 3, 4, 5 de l'échelle japonaise et/ou pH 24 DM compris entre 5,5 et 6,1)
- qualité et épaisseur de gras : le gras est blanc, ferme et d'une épaisseur supérieure ou égale à 10 mm à l'aplomb de la tête du fémur (couenne incluse). Le gras doit contenir moins de 15% d'acide linoléique
- température des jambons à l'expédition : inférieure ou égale à 5°C (4°C si livraison 48 heures après abattage).

4.2.3.2. Le parage

Cette phase de la fabrication constitue, en quelque sorte, un ultime contrôle des jambons avant le salage. Elle se décompose en trois opérations :

- un examen rigoureux de la surface de chaque jambon, avec élimination de toutes les souillures,
- un parage des maigres et des gras,
- un désossage partiel de l'os du quasi.

La première opération est particulièrement importante : effectuée avec beaucoup d'attention et dans de bonnes conditions d'hygiène, elle contribue à abaisser notablement le taux de la contamination microbienne de surface.

Chronologiquement, le travail consiste à éliminer toute trace de souillure sanguinolente, à gratter systématiquement la couenne du jambon sur toute la surface et à vider l'artère fémorale. Ensuite, le jambon est massé fortement pour obtenir la relaxation des muscles. C'est la phase de pressage.

La deuxième opération est le parage définitif du maigre et du gras qui s'effectue en coupant en arrondi, au niveau de la coupe du quasi, pour donner un aspect marchand au jambon.

Quant au désossage de l'os du quasi, il a pour but essentiel de permettre une meilleure pénétration du sel au centre du jambon. Dans la pratique, l'os est rarement prélevé en entier, car on évite toujours d'enlever son extrémité cartilagineuse.

4.2.3.3. Phase de repos – réfrigération

Pour disposer d'un maximum de sécurité, tout jambon prêt à être salé doit avoir une température à cœur inférieure ou égale à +2°C. Pour atteindre ce résultat, un stockage de douze heures environ, en chambre froide à la température de 0°C, est nécessaire. Pendant cette phase de réfrigération, l'écueil à éviter est la dessiccation superficielle des viandes. Pour cela, il suffit de frotter la surface du jambon avec un mélange de sel fin et de salpêtre, ce qui a pour effet de maintenir une certaine humidité et de freiner la flore microbienne.

4.2.3.4. Le salage

C'est l'étape la plus importante de la fabrication. Dans la pratique, il comprend plusieurs opérations qui s'effectuent dans une pièce conditionnée : le frottage et le stationnement sous le sel. L'injection de saumure est interdite.

La température du local est généralement de 0°C à +2°C.

Après le frottage, les jambons salés séjournent environ 1 jour par kilo + 2 jours, soit 12 jours pour un jambon de 10 kg dans le saloir (salle frigorifique). Pour chaque lot, on marque la date d'entrée, de sortie, ainsi que le nombre de jambons. Ces dates de mise au sel permettent d'attester de la durée de maturation totale des jambons.

4.2.3.5. Le frottage : le barattage

Le frottage accélère la pénétration du sel dans le jambon. En effet, par simple contact, le sel pénétrerait trop lentement, et comme cette pénétration est toujours très hétérogène, compte tenu de la structure même du jambon, les risques encourus seraient trop grands.

Pour le réaliser, deux procédés peuvent être appliqués :

- lors du procédé manuel, les jambons sont frottés individuellement sur toute leur surface avec un sel spécialement préparé à cet effet. Ce massage peut être facilité par l'utilisation d'outils ou de pièces à protection : par exemple, planche à clous munie d'une poignée, gants en matière plastique ou en caoutchouc très épais et rugueux. Après ce traitement, les jambons sont installés sur des clayettes en bois ou des étagères inclinées où ils reposent côté couenne, sur un lit de sel, avant d'être entièrement recouverts du sel restant. Au stade de ce premier frottage, il est conseillé de ne pas les superposer. Cette opération est répétée une deuxième fois, quelque fois une troisième fois, après un intervalle de trois à cinq jours de stationnement sous le sel. La fréquence des frottages est généralement déterminée en fonction du poids du jambon et du rapport muscle/gras.
- Le procédé mécanique réside dans l'utilisation du procédé de barattage. Le matériel employé est simple : un tonneau monté sur deux axes latéraux, tournant sur lui-même et entraîné par un moteur électrique. Les jambons sont déposés dans ce tonneau avec une quantité suffisante de sel de frottage. Le temps de travail est établi en fonction de la vitesse de rotation de la machine et du chargement. Comme pour le frottage traditionnel, cette opération est renouvelée deux ou trois fois après un stationnement dans les conditions précitées ; quatre jours après le premier barattage, on effectue, en général, un second.

4.2.3.6. Le brossage

A la sortie du saloir, les jambons sont brossés à l'eau tiède puis trempés dans l'eau froide durant deux à cinq heures.

Remarque : le trempage, en fin de salaison, est utilisé afin de régulariser les teneurs en sel des différents points de la pièce car les parties externes ont tendances à être trop salées. Un trempage de douze heures est préconisé, mais on perd alors le bénéfice de la prolongation de la phase froide de maturation (accroissement de l'humidité du jambon).

L'augmentation de l'humidité provient du gain d'eau et de la perte de substances solubles (notamment du sel).

4.2.3.7. L'étuvage

Cette phase est facultative. Une fois trempés, les jambons sont étuvés dans des pièces où règnent une température de 19 -20°C et une hygrométrie de 80%. Au début de l'étuvage, la ventilation est continue pour accélérer le processus de dessiccation de la viande humide, dont l'activité hydrique, encore relativement importante, peut éventuellement permettre le développement d'une flore microbienne anormale, responsable d'altérations. Parallèlement, s'amorcent des phénomènes enzymatiques qui participent à la formation de la couleur rouge caractéristique et à la libération de substances sapides et aromatiques.

La salle ne doit pas présenter d'odeur d'ammoniac. La couenne se durcit avec souvent une cristallisation du sel, signe de la bonne dessiccation. Une fleur blanc – crème peut se développer à la surface. À l'issue du repos, le jambon est lavé et éventuellement frotté au piment d'Espelette.

Avant l'entrée au séchoir, les jambons peuvent être étuvés à température plus élevée en position verticale pour fixer les arômes et intensifier la couleur. Cependant, le croûtage de la surface musculaire doit être évité.

À l'issue de cette phase, la couleur se fixe et les arômes s'intensifient, la perte de poids est estimée de l'ordre de 20%.

4.2.3.8. Le séchage

À la sortie de l'étuvage (8 jours minimum), les jambons sont transportés dans un séchoir où règnent une température de 14 à 15°C et une hygrométrie de 70-75% (soit en général un écart de +3°C entre le thermomètre sec et le thermomètre humide).

Les séchoirs sont prévus pour reproduire les alternances de température et d'hygrométrie propres au climat hivernal du bassin de l'Adour (séquences alternées de temps maritime humide et de foehn : 1 jour sur 4).

C'est au cours de cette période que s'achève la maturation du jambon sec qui contribue au développement des qualités organoleptiques du produit fini (saveur, odeur, couleur, texture). Les conditions climatiques des séchoirs dans lesquels sont stockés les jambons ont un rôle capital, car le résultat final semble dépendre d'un équilibre judicieux entre une déshydratation modérée et une maturation lente.

4.2.3.9. L'affinage

Cette étape est la phase finale de la maturation et permet au jambon de développer tout son arôme. Préalablement, les jambons peuvent être pannés, c'est-à-dire enduits de graisse et éventuellement de farine sur les parties maigres afin d'éviter le crôutage.

4.3. Le produit fini

Plusieurs opérations importantes sont réalisées sur le produit final :

4.3.1. Le sondage

La période de fabrication dure au minimum 7 mois, elle atteint généralement 10 mois, voire davantage pour les plus gros jambons.

Au terme de cette longue période, les tests de maturité finale sont effectués par sondage des jambons à l'aide d'une pointe en os de cheval. Les jambons sont alors soumis au nez de spécialistes. (12) (33)

Ceux-ci vont juger la qualité du jambon, fonction de la délicatesse de son parfum, et vont ainsi établir le profil sensoriel du jambon. (cf. 5.5.3.1.)

4.3.2. Le marquage (33)

C'est la phase ultime du processus de certification des Jambons de Bayonne. Le marquage consiste à apposer le sceau « Bayonne » (ainsi que la croix basque (« lauburu » en basque)) au feu sur les jambons qui ont franchi de manière positive les différentes étapes de sélection.

4.3.3. Présentation du produit fini

Les emballages sont préalablement agréés. Les jambons peuvent être présentés :

- avec os (nus ou conditionnés),
- désossés, découennés, pressés, moulés et conditionnés,
- entiers, en moitié, en quart,
- ou bien tranchés.

Ils sont conditionnés dans des ateliers offrant toutes les qualités d'hygiène et de traçabilité requises par le cahier des charges.

4.3.4. L'étiquetage (12) (33) (48)

Outre le respect de la législation en vigueur, le Consortium définit ses propres règles, que doivent respecter les entreprises, à savoir : mentions obligatoires, forme et place du logo.

Le Consortium exige que les étiquettes de tout Jambon de Bayonne, quelle que soit sa présentation, contiennent au minimum :

- la dénomination de vente « Jambon de Bayonne » en français obligatoirement avec une traduction éventuelle. Jambon de Bayonne doit être écrit en caractère de taille au minimum égale à 50% de la taille des caractères de la marque de l'entreprise.
- la mention IGP
- la mention « séché et affiné dans le bassin de l'Adour »
- la mention « certifié par Certisud »
- le logo du consortium : la « lauburu ». (18 * 25 mm minimum)
- une DLUO inférieure ou égale à 90 jours pour les jambons entiers désossés sous vide,
- une DLUO inférieure ou égale à 60 jours pour les jambons sous vide en demi, quart, ou pré-tranchés,
- enfin si le jambon est déconditionné, il perd ses marques identifiant son origine ; l'étiquette doit alors reporter le numéro d'agrément de l'atelier de transformation.

4.4. Contrôle et surveillance

4.4.1. Surveillance des opérateurs

4.4.1.1. Généralités

L'organisme certificateur, habilité à prendre connaissance de tous les documents de contrôle, a prévu des procédures de contrôle permettant de vérifier la qualité, tant au stade des matières premières qu'au cours du processus de transformation et qu'aux points de distribution.

On retrouve les trois niveaux d'intervention déjà évoqués au 3.2. :

- les adhérents : les salaisonniers, les bouchers – charcutiers,
- l'organisme certificateur,
- les organismes de contrôle agréés par Certisud.

Là encore, l'ensemble des opérations de contrôle, aux différents stades, fait l'objet d'un contrat avec l'organisme de contrôle. Ce contrat prévoit les différents contrôles sur le terrain aux différents niveaux, afin de vérifier la concordance des faits avec les différents registres et les diverses comptabilités matières. Il prévoit aussi une répartition de ces contrôles entre l'organisme certificateur et l'organisme tiers de contrôle.

Ce dernier adresse à l'organisme certificateur un compte-rendu avec ses appréciations sur tous les contrôles qu'il a effectués.

4.4.1.2. Modalités (27)

- l'adhérent :

Il se doit d'appliquer en permanence le règlement technique. Il tient également une comptabilité suffisamment claire et précise pour qu'elle puisse donner lieu à un contrôle. (Pour plus de détails, se reporter au 4.5.)

- l'organisme certificateur :

Chez le salaisonnier, il se concentre notamment sur : la conformité des installations au règlement, l'hygiène des locaux, de l'équipement, de l'environnement et du personnel, la conformité du produit au règlement technique (conditions de fabrication, identification, règles de fabrique, dates de salage, temps de séchage...).

Cela passe par des visites d'audit et/ou de contrôle prévues ou inopinées. (cf. tableau n° 3)

Chez les bouchers – charcutiers, il vérifie les conditions de vente, les conditions de conservation, ainsi que l'étiquetage.

- les organismes tiers de contrôle :

Ses représentants effectuent des prises d'échantillons pour expertises physico-chimiques et bactériologiques des produits.

La fréquence des analyses dépend de la taille de l'entreprise de transformation. Ainsi, pour les entreprises de plus de 5 000 jambons par an, il y a de 1 à 2 analyses sensorielles par an, et de 2 à 4 analyses physico-chimiques et bactériologiques par entreprise.

4.4.2. Plan de correction

L'ensemble de la procédure concernant la gestion et le traitement des non-conformités, envisagée au 3.2.2., s'applique de la même façon à ce qui se passe chez le salaisonnier et sur les points de vente.

Stade de la filière	Contrôles internes (1)		Contrôles externes	
	Périodicité de visites	Responsable habilité par l'O.C.	Périodicité des visites de contrôle	Périodicité des visites d'audit
Fabricants de sel	1 fois par an	Tech. Consortium		1 fois par an
Transformation (2)				
- ateliers \geq 1 000 j/s ou >50 000 j/an	2 fois par an	Tech. Consortium		3 fois par an
- 100j/s \leq ateliers \leq 1000 j/s ou de 5 000 à 50 000 j/an	1 fois par an	Tech. Consortium		3 fois par an
- 10 j/s \leq ateliers \leq 100 j/s ou de 500 à 5 000 j/an	1 fois par an	Tech. Consortium		2 fois par an
- ateliers < 10 j/s ou < 500 j/an	50% par an	Tech. Consortium		1 fois par an
- ateliers de tranchage	1 fois par an	Tech. Consortium		2 fois par an
Distribution				
- grossistes			20% par an	
- points de vente			300 par an	
Consortium	-	-		3 fois par an

(1) les autocontrôles réalisés par les opérateurs eux-mêmes ne sont pas mentionnés ici.

(2) j/s : jambon par semaine, j/an : jambon par an. Si découpe sans vente externe : contrôle en même temps que la transformation.

Tableau n° 3: tableau synthétique des visites ou audits de contrôle dans le cadre de la transformation et distribution. (27)

4.4.3. Sanctions

Le traitement des écarts est réalisé selon les procédures Certisud 92 120 « traitement des non-conformités observées » et Certisud 92 202 « application des sanctions ». (cf. 3.2.3. pour plus de détails)

Rappelons que la sanction peut aller du simple avertissement au retrait de qualification ou d'habilitation.

4.5. L'organisation de la traçabilité (12) (33) (cf. figure 6)

Rappelons que la traçabilité du produit et la garantie apportée au consommateur quant à son origine et au respect du cahier des charges, sont assurées, grâce à la collaboration de trois auteurs de la filière :

- l'éleveur, qui tatoue de manière indélébile les porcelets sur les deux jambons, pour assurer un marquage restant sur le produit tout au long de sa transformation, ce qui distingue les porcs destinés au Jambon de Bayonne des autres porcs, simplement frappés sur les longes avant leur départ à l'abattoir.
- le découpeur, qui pose un plomb sur tous les jambons frais conformes aux exigences du Consortium.
- le salaisonnier, qui marque au feu les jambons lors de leur mise au sel.

4.5.1. Chez le découpeur

- Vérification des lots à réception (documents d'accompagnement, marquage),
- Découpe des carcasses par lots entiers, sans mélange
- À l'issue du dernier contrôle, apposition de la marque de libération de découpe sur chaque jambon apte
- Stockage séparé des jambons frais destinés à la production de Jambon de Bayonne en attente d'expédition sur des supports identifiés
- Conservation et archivage des documents d'accompagnement de chaque lot de carcasses entrées et de jambons sortis.

4.5.2. Chez le salaisonnier

- Vérification des lots à réception (documents d'accompagnement, marquage, qualité technologique).
- Apposition de la date de mise au sel sur chaque jambon.

- Conservation et archivage des documents d'accompagnement du sel et de la composition du mélange salant.
- Mise en place et conservation d'un système documentaire permettant :
 - de localiser chaque lot de jambons en cours de fabrication,
 - d'identifier pour chaque lot, son origine, le nombre de jambons et la date de mise au sel,
 - d'identifier pour chaque sortie de séchoir, la date, le nombre de jambons et la date de mise au sel.
- Apposition au feu de la marque de certification définitive, la « Lauburu », sur chaque jambon certifié.
- Etiquetage de chaque jambon de Bayonne commercialisé quelle que soit sa présentation (entier, demi, quart, prétranché, ...) dans le respect de la charte graphique (mention « Jambon de Bayonne », identification du transformateur, date de mise au sel, logo Bayonne, mention Indication Géographique Protégée, ...).
- Conservation et archivage des documents d'accompagnement de chaque lot de jambons frais entrés et de Jambons de Bayonne commercialisés.

Ainsi le Jambon de Bayonne, garant d'une tradition ancestrale, a su adapté son mode de fabrication aux diverses évolutions technologiques, tout en en conservant les principes fondamentaux.

Même si, à l'heure actuelle, les artisans charcutiers espèrent différencier leur produit des Jambons de Bayonne dits « industriels ».

L'obtention de l'Indication Géographique Protégée en 1998 est certes une reconnaissance méritée pour l'ensemble de la filière, mais ne constitue qu'une étape dans la volonté de conquérir le marché de produits « haut de gamme ».

En effet, nous allons maintenant envisager les conséquences de l'attribution de ce signe de qualité européen sur l'ensemble de la filière porcine.

Figure n°7 : les étapes successives de fabrication du Jambon de Bayonne. D'après (33)

PARTIE V : LE JAMBON DE BAYONNE A L'HEURE DE L'IGP ; IMPLICATIONS ET CONSEQUENCES

5.1. Données chiffrées (6) (7) (10) (12) (51)

Au cours des trois dernières années, l'IGP Jambon de Bayonne a engendré :

- en terme de production : partie de 700 000 jambons en 1996, la production a atteint 1 100 000 pièces en 1999, 1 200 000 pièces à fin 2000. Elle est d'une capacité de salaison de 1 500 000 Jambons de Bayonne.
- en terme d'emplois : 1 000 emplois ont été créés ou maintenus du fait de l'IGP jambon de Bayonne ;
800 personnes travaillent exclusivement dans les entreprises de salaison,
350 postes ont été créés dans les salaisons, les sites d'abattage – découpe et les structures environnantes,
150 personnes supplémentaires seront embauchées dans les trois années à venir pour satisfaire aux demandes des salaisonnières et des entreprises d'abattage.
- en terme de chiffres d'affaires : pour les entreprises de salaison sèche : 100 millions d'euros.
- en terme d'investissements : un programme prévisionnel de 100 millions d'euros d'investissements a été engagé. Il concerne le secteur de l'élevage, celui de l'abattage et de la transformation. Deux séchoirs collectifs pour les artisans salaisonnières, viennent d'être créés. De nombreux investissements ont été réalisés par les entreprises déjà en place, notamment les Ets Baillet à Hagetmau, les Ets Chevallier à Ibos, Orthez et Sauveterre de Béarn, Gayraud Montagne Noire à Aïcirits, les Salaisons Pyrénéennes à Bordères-sur-l'Échez. Des créations récentes (Aoste, Salaison de l'Adour, ainsi qu'au niveau de nombreuses PME), des projets d'implantation à court et moyen terme sont également engagés. (cf. 5.8. pour plus de détails)
Ce programme a permis de pérenniser environ 200 entreprises artisanales et exploitations. (10)
- en terme de plus-value : un accord interprofessionnel vise à répartir de manière équitable la plus-value Jambon de Bayonne entre les différents intervenants de la filière. Aussi, il

instaure une base de cotations minimales pour les éleveurs sous la forme d'une plus-value par kilo de jambon transformable en "Bayonne". Directement indexée sur le prix du porc et inversement proportionnelle à son cours, cette plus-value, versée par les salaisoniers, permet aux éleveurs de faire face aux contraintes financières exigées par le cahier des charges CCP, mais aussi de soutenir leur activité en période de cours bas.

- Création d'une interprofession spécifique : la loi d'orientation agricole du 9 juillet 1999 permet aux groupements qualité détenteurs d'une Indication Géographique Protégée de demander leur reconnaissance comme organisation interprofessionnelle. Le Consortium du Jambon de Bayonne a déposé une demande de reconnaissance comme organisation interprofessionnelle spécifique reconnue par les Pouvoirs Publics.

Ce statut permettra au Consortium du jambon de Bayonne d'harmoniser les pratiques et les relations professionnelles ou interprofessionnelles.

5.2. Création d'une marque collective : le Porc Frais d'Origine Sud-Ouest

5.2.1. Présentation

La marque collective Porc Frais d'Origine Sud-Ouest, lancée fin 1999 (14), est une retombée directe de l'IGP Jambon de Bayonne. Elle permet en effet de valoriser les carcasses des porcs élevés selon le cahier des charges IGP jambon de Bayonne. Cette rigueur assure une viande d'une qualité et d'une fraîcheur irréprochables qui correspond parfaitement aux attentes actuelles des consommateurs. (3) (16)

Moins d'un an après le lancement de cette nouvelle marque, le succès est au rendez-vous. En effet, elle a permis de multiplier par 2,5 les volumes de viande de porc distribués par les grandes enseignes (15). Ainsi, de nombreuses enseignes ont adopté, à leurs points de vente, la barquette bleue qui identifie le Porc Frais d'Origine Sud-Ouest. (12)

La marque implique plus de 2500 éleveurs situés dans des cantons inclus dans le périmètre de l'IGP Bayonne, soit un potentiel de production de 1,4 millions de carcasses. (50)

Vingt centres d'abattage ont déjà été agréés.

Le lien direct entre la viande proposée et le jambon de Bayonne est parfaitement perçu par le consommateur comme la garantie d'une viande saine, d'origine connue, bénéficiant d'une DLC de 9 jours. Pour la filière porcine du Sud-Ouest, l'objectif est de valoriser rapidement 30 à 40% de la carcasse sous cette dénomination qui sinon, est commercialisée en viande standard. (12)

Cette démarche a permis, entre autre, une amélioration de l'état sanitaire du troupeau (le sud-ouest est exempt des grandes maladies porcines (2) (4)), la prise en compte du bien-être animal, la mise en place de la traçabilité complète, et la mise en place de signes de qualité qui concernent 90% de l'élevage. (17) (50)

5.2.2. Conséquences

5.2.2.1. Une démarche IGP Sud-Ouest

Une demande de protection de la dénomination Sud-Ouest dans le cadre d'une IGP est en cours d'instruction au niveau national. La dénomination Sud-Ouest concernera la viande fraîche et les produits transformés commercialisés sous signe de qualité : CCP ou Label Rouge et qui sont découpés sur la carcasse de porcs ayant servi à produire le jambon de Bayonne. (12)

Par ailleurs, l'obtention de cette reconnaissance européenne est importante pour la production notamment pour les Labels Rouges existants déjà : le Porc Fermier du Sud-Ouest et le Porc au Grain du Sud-Ouest. (8)

5.2.2.2. Une filière sous signes officiels de qualité (10) (figure n°8)

L'ensemble de la production porcine régionale adhère à des démarches qualité : au titre du cahier des charges Jambon de Bayonne d'une part, mais également dans le cadre des labels et CCP pour la viande fraîche ou de la marque collective Porc Frais d'Origine Sud-Ouest pour les carcasses produites dans le cadre du cahier des charges Jambon de Bayonne, et sur lesquelles sont découpés les jambons destinés à la transformation en Jambon de Bayonne.

L'obtention de l'IGP Porc du Sud-Ouest doit permettre de rassembler l'ensemble des signes officiels de qualité en viande fraîche et en produits transformés.

Parmi les signes officiels de qualité déjà détenus par la filière on peut citer :

- les Labels Rouges : Porc au Grain du Sud-Ouest et Porc Fermier du Sud-Ouest
- les CCP : d'entreprises (Porfin, Porgou, Porc d'Artagnan) ainsi que la marque collective Porc Frais d'Origine Sud-Ouest.

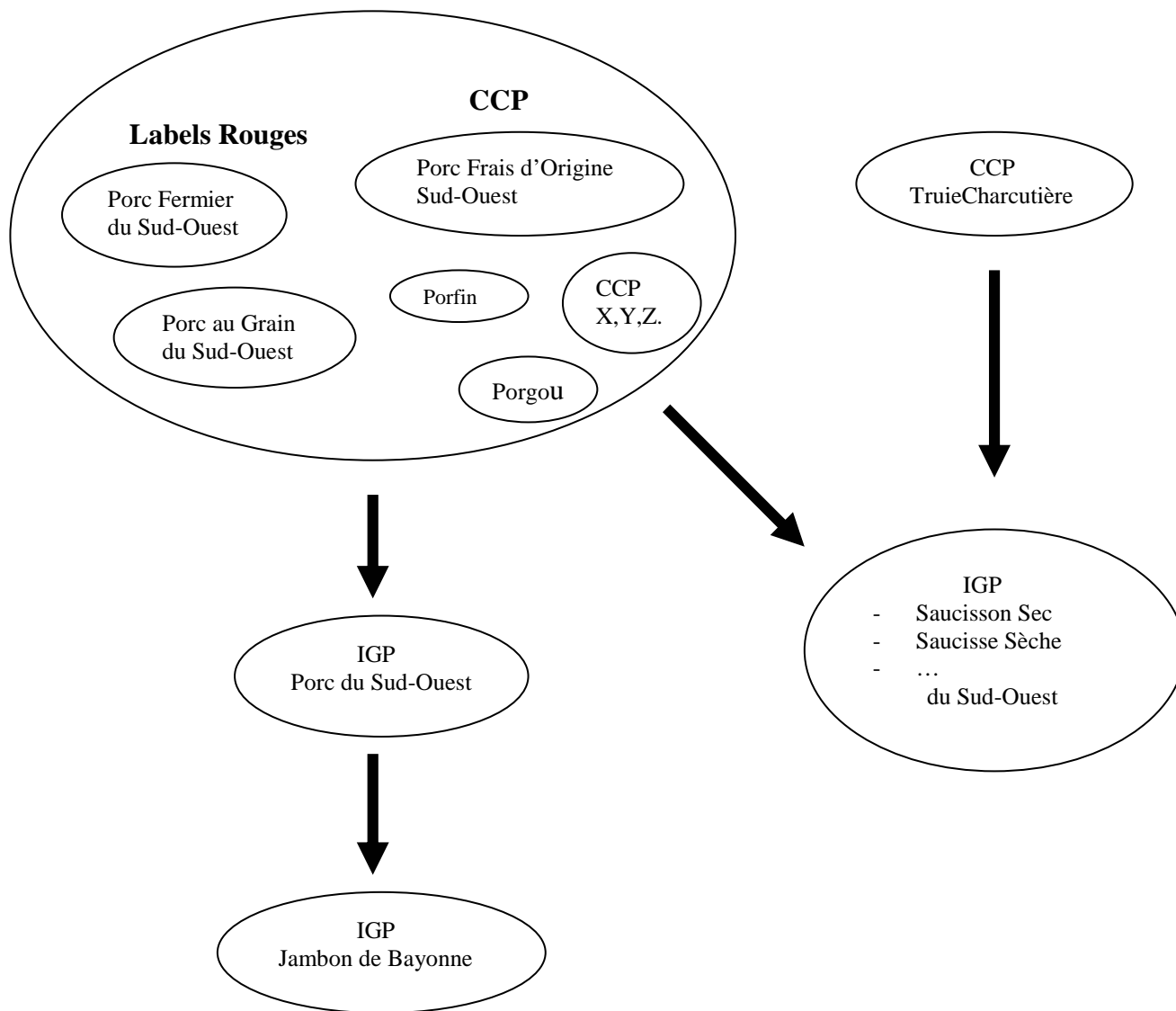


Figure n°8 : dispositif des signes officiels de qualité dans le Sud-Ouest

Source INPAQ, 2003 (10)

Afin de favoriser la valorisation régionale des truies de réforme dans le cadre d'une certification truie charcutière, un outil doté d'une chaîne d'abattage découpe spécifique est spécialisé sur le traitement d'animaux lourds : VALTEC S.O..

Dans une perspective de diversification de la production et des modes d'élevages, cet outil permet la mise en place d'une filière « porcs charcutiers lourds » de 8 mois d'âge aux caractéristiques sensorielles très marquées et commercialisée sous la marque : Festin du Roy.

5.3. Les grands chantiers de demain

5.3.1. Une alimentation des porcs sans OGM (4) (5)

Face aux attentes des consommateurs, notamment concernant les Organismes Génétiquement Modifiés, les acteurs de la filière porcine d'Aquitaine se sont posés la question de la commercialisation de la viande fraîche issue de porcs nourris avec une alimentation garantie sans OGM. Outre le fort impact psychologique sur les consommateurs, les enjeux des OGM sont colossaux en terme de chiffre d'affaire : il apparaît que si les éleveurs de la démarche IGP Jambon de Bayonne prenaient la route des filières tracées dont les cultures sont garanties sans OGM, cela entraînerait un surcoût dans leur budget alimentation des porcs. Surcoût multiplié par deux pour les fabricants d'aliments à la ferme.

Pour cela, il sera alors nécessaire d'optimiser les ressources et les incitations financières. Les interprofessions porcines de la zone IGP Jambon de Bayonne souhaitent promouvoir une logique de développement pour pérenniser la filière sur le long terme.

Toutefois, un certain nombre d'éléments reste encore à mettre au point, ce qui pourrait retarder la décision finale.

5.3.2. Valorisation des animaux lourds : truies et porcs charcutiers

L'intérêt des carcasses lourdes pour la fabrication de jambons secs de haute qualité est connu depuis longtemps : le rendement technologique des Jambons de Bayonne n'est pas affecté. (22) (24) La production de porcs lourds permet la fabrication de Jambons de Bayonne de bonne conformation (13kg paré pour les deux sexes), adaptés à une durée de séchage d'au moins 12 mois et de caractéristiques sensorielles très intéressantes (aspect et flaveur). (23)

Malgré tout, la production de porcs charcutiers lourds est restée confidentielle en raison du surcoût lié à une période d'engraissement plus longue et d'une valorisation insuffisante des autres pièces que le jambon.

Les liens étroits entre les deux outils interprofessionnels PYRAGENA (cf. 5.5.) et VALTEC SO doivent permettre de franchir cet obstacle majeur. Cette production de porcs lourds à forte image nécessite cependant, une adaptation des bâtiments d'élevage ainsi qu'une conduite alimentaire bien adaptée. (9)

La société VALTEC SO, créée en juin 2002, a spécialisé l'abattoir interprofessionnel de Beaumarchés dans le traitement de carcasses issues de porcs de plus de 9 mois d'âge et de plus de 120 kg, et de truies de réforme. (9)

Les truies certifiées de VALTEC SO sont parfaitement adaptées à la fabrication de salaison sèche et notamment de saucisson sec.

Cette démarche porcs lourds, n'ayant jamais été testée sur le marché, va permettre à l'interprofession de voir comment le consommateur accueille cette nouvelle gamme. (8)

5.3.3. Pérenniser les acquis (12)

Il est important pour la filière de :

- compenser l'abandon de l'activité « naisseur » lors des départs en retraite (cet abandon n'est pas compensé par l'agrandissement des ateliers de production).
- lever les freins à l'installation de jeunes professionnels (instabilité actuelle des cours, manque d'aides à l'installation, investissements très lourds, réactions d'opposants à la création de porcheries).

Les prix actuels du marché de la production, tant au niveau européen que mondial, constituent un contexte entièrement nouveau pour la filière porcine. Or, il n'est pas possible d'élaborer une politique de filière sans la garantie d'un élevage rentable. Seules des mesures spécifiques se rapportant aux capacités de production permettront de sortir de cette crise sans précédent.

Le maintien de l'outil de production passe par :

- une meilleure gestion technico-économique des élevages. A ce titre, un référentiel technico-économique régional intégrant une approche globale de l'exploitation permettra d'orienter et d'informer les éleveurs.
- Une maîtrise sanitaire face aux maladies d'élevages. Le programme d'éradication de maladies contagieuses comme Aujesky a été efficace, puisque l'Europe a reconnu l'Aquitaine comme officiellement indemne de maladie d'Aujesky dès 1993. (3) Les nouvelles maladies dites émergentes : MAP (maladie d'amaigrissement du porcelet), dermite, néphrite..., constitueront certainement de nouveaux points d'attention pour les années à venir.

- une poursuite de la rénovation des ateliers d'élevage.
- une incitation au maintien des capacités de production en naisseage.

Enfin, la poursuite des travaux d'intégration des élevages sur le plan environnemental passe par une maîtrise des effluents et des nuisances. Un certain nombre de normes et de directives s'imposent sur le plan réglementaire à l'ensemble des outils de production. Des mesures concernant le bien-être animal, si elles ne sont pas encore connues de manière précise, viendront compléter ce dispositif. Il sera nécessaire d'étudier la possibilité d'extension des financements propres à ce type de mesures, notamment pour la prise en compte de travaux réalisés dans le cadre de la charte pour un développement raisonné et maîtrisé de la filière porcine régionale.

- La poursuite des démarches qualité et d'identification des produits porcins pour lesquelles des productions spécifiques doivent permettre à certains élevages de trouver un débouché valorisant (« porc biologique », « porc de montagne »...) les actions de recherche – expérimentation constituent le point de départ de ces démarches qualité. (cf. 5.5.)
- La poursuite de la valorisation des céréales produites dans la région. Le soutien financier et technique auprès des fabrications à la ferme devra être maintenu.
- La poursuite des actions de communication pour présenter les efforts réalisés par la filière en matière de respect de l'environnement, de qualité des produits et afin de promouvoir sur le plan commercial les produits porcins issus des démarches qualité et d'identification.
- La poursuite des actions de recherche – expérimentation et de formation qui constitue la base de toute démarche qualité. (cf. 5.5. et 5.7.)

5.4. Animation autour de l'I.G.P. Jambon de Bayonne

5.4.1. Promotion

Elle passe par :

- des campagnes de publicité télévisée (aussi bien régionale que nationale). Avec son nouveau slogan « Bayonne - moi », la campagne aurait permis quelques 57 millions de contacts auprès des ménagères de plus de 35 ans. Les campagnes publicitaires annuelles (3 semaines en 2001, 2 semaines en 2002 et 2 semaines en 2003) ont globalement été bien perçues, selon les post-tests réalisés par un cabinet spécialisé, Effipub/Sofres. (5) (7) (8)
- des campagnes de promotion sur plusieurs radios du Sud-Ouest (4)

- du sponsoring puisque le Jambon de Bayonne « Grand Adour » a été le sponsor officiel de l'équipe de rugby de l'Aviron Bayonnais. (6) (19)

Ainsi une étude ADIV a montré que le Jambon de Bayonne est le plus connu et le plus consommé en France. Cette étude a été confirmée par l'INRA ESR de Toulouse. (33)

5.4.2. La Maison du Jambon de Bayonne

La volonté des professionnels de l'élevage porcin de réhabiliter la profession aux yeux du grand public, passe par des actions communication mise en place avec le centre de documentation des métiers du porc. (8)

Pour augmenter sa notoriété et faire connaître les particularités du métier de salaisoniers, le Consortium du Jambon de Bayonne a inauguré le 8 décembre 2000, à Arzacq, au cœur du bassin de production, un espace muséographique : la Maison du Jambon de Bayonne, véritable vitrine culturelle et gastronomique sur le Jambon de Bayonne et les charcuteries du Sud-Ouest. (7) (12) (16)

Ils sont plus de 10 000 visiteurs à l'avoir visité. Des délégations étrangères s'y sont même rendues (Britanniques, Bulgares, Polonais, Slovènes) (8)

Grâce à son Aïrial, (aire de présentation des races de porcs du monde entier et de leur alimentation), les visiteurs peuvent approcher des porcs de huit races différentes.

Tout au long du parcours, les curieux découvrent, de manière interactive, tout ce qui fait la force du Jambon de Bayonne : tradition, qualité, savoir-faire millénaire. (4)

Cet espace muséographique est également consultable sur le site internet du Jambon de Bayonne (44).

5.4.3. A la rencontre des consommateurs

- C'est en 1462 que fut créé la prestigieuse foire aux Jambons à Bayonne par Louis XI.

Depuis, elle se déroule chaque année, les jeudi, vendredi et samedi de la semaine Sainte. (7) Aujourd'hui comme hier, elle est le lieu de rencontres privilégiées des amateurs de jambons secs des pays de l'Adour et du Jambon de Bayonne, des membres de la Confrérie du Jambon de Bayonne.

Cette année, la foire comportait 26 charcutiers de la région proposant des jambons labellisés. La foire s'est ouverte, à son habitude, avec le concours des meilleurs jambons fermiers. Le vainqueur a même été vendu aux enchères jusqu'à 680 euros le jambon... (36)

- De plus, le Consortium multiplie les animations auprès des consommateurs : en effet, on le trouve présent autour des restaurateurs Logis de France du Béarn et du Pays Basque, la Foire internationale de Bordeaux, sur les Chemins de St Jacques de Compostelle (7), au Salon International de l'Agriculture à Paris, au Concours Régional des produits issus du porc (8), aux Férias d'Orthez (5)...

5.5. Création d'une plate-forme technologique : PYRAGENA

Créée en 1998 au cœur de la zone de production (à Arzacq), PYRAGENA (Pyrénées Adour Génie Alimentaire) répond à trois grands objectifs : (13) (16)

- affirmer et confirmer la notoriété du Jambon de Bayonne,
- participer activement à la formation des professionnels et des étudiants de la filière agro-alimentaire,
- Répondre à des objectifs expérimentaux afin d'améliorer et d'homogénéiser la qualité des produits finis.

5.5.1. Présentation

D'une superficie de 2000 m², la station est animée par une équipe d'environ 25 personnes, ayant une solide formation technique dans l'agro-alimentaire et les produits carnés. Celle-ci se compose de : (9)

- 2 docteurs vétérinaires,
- 2 docteurs es sciences,
- 10 ingénieurs (et autres formations bac+5),
- 4 maîtres es sciences,
- 3 techniciens supérieurs,
- 2 CAP boucher charcutier traiteur.

Les équipements de la plate-forme technologique prennent en compte les demandes de la filière et plus particulièrement : (13)

- les préoccupations du secteur artisanal : visant à valoriser leur savoir-faire et à développer les productions spécifiques locales. PYRAGENA contribue à favoriser une régularité et une homogénéisation de leur production de Jambons de Bayonne et autres produits transformés, mais aussi contribue à développer des produits nouveaux adaptés à leurs outils de fabrication et à leur mode de distribution.

- les demandes des salaisonniers : qui souhaitent de manière plus spécifique :
 - maîtriser la variabilité de la matière première,
 - optimiser leur process de fabrication (productivité, homogénéité des produits finis...),
 - développer de nouvelles technologies de conduites des installations et de mise au point de produits nouveaux.
- les attentes des consommateurs et de la distribution : il faut s'assurer de la qualité des produits achetés et du contexte dans lequel ils sont mis en œuvre.

La plate-forme met au service de la filière d'importants moyens : (9) (12) (13)

- une unité de démonstration - expérimentation

Conçue pour la réalisation d'essais comparatifs sur la matière première, elle apporte à travers de nouvelles technologies de mise en œuvre des produits frais, secs ou cuits, des réponses aux problèmes des entreprises agro-alimentaires.

- Des modules pilotes

Dans un objectif de recherche permanente de " qualité produit " et d'optimisation de process, la plate-forme dispose de cellules expérimentales permettant de modifier tous les paramètres de séchage (température, hygrométrie, vitesse de ventilation) et de recréer les conditions de tous les types d'installations.

- Des ateliers technologiques

Destinés à étudier et vulgariser les techniques de travail des produits frais, secs et cuits, ils s'articulent autour de trois activités :

- Découpe et préparation des viandes fraîches
- Fabrication de Jambons de Bayonne et autres produits secs
- Préparations chaudes.

5.5.2. La formation (5)

L'objectif est de répondre aux besoins en formation des entreprises agro-alimentaires de la région Sud-Ouest spécialisées en produits carnés, par des formations destinées aux professionnels (technologiques, pratiques et théoriques), des formations initiales (BTS, DUT, Bac pro) et des formations d'ouvriers qualifiés.

Depuis sa création, la plate-forme technologique a accueilli plus de 500 stagiaires en formation technique : 200 étudiants en agro-alimentaire, 300 professionnels de l'industrie des produits carnés et plus de 50 ouvriers qualifiés formés aux métiers de la viande.

Elle développe un partenariat régulier avec le CFA d'Hasparren (64), le Lycée Agricole de Pau-Montardon (64), le CFPPA de Bressuire (79), la Chambre des Métiers des Pyrénées-Atlantiques. (12)

5.5.2.1. La formation initiale

Les objectifs sont multiples : connaître les procédés de fabrication, comprendre le rôle de chaque étape, maîtriser le fonctionnement des machines (autoclaves, sertisseuses, séchoir) et savoir agir en cas de problèmes.

PYRAGENA est habilité centre d'examen pour le BTS I.A.A. au niveau national.

5.5.2.2. La formation professionnelle

Elle permet d'obtenir le statut d'ouvrier qualifié grâce à une formation théorique et pratique en contrat de qualification ou en formation continue. Par le biais d'un contrat de qualification INPAQ Emploi d'une durée de 6 à 18 mois, cinq unités capitalisables du CAP Ouvrier Qualifié du Travail Industriel des Viandes sont obtenues.

Elle propose plusieurs spécialités : en abattage, découpe, désossage, en transformation, c'est-à-dire pour la salaison, les conserves, la charcuterie, les plats cuisinés. Enfin, elle concerne différents secteurs de la viande : le porc, les ovins, les bovins, les canards et les poulets.

5.5.2.3. La formation continue

Destinée aux professionnels des entreprises de l'industrie des viandes et des produits carnés, la formation continue combine les côtés pratiques et théoriques d'une formation.

De plus, elle est illustrée d'exemples concrets recueillis sur le terrain et adaptés au public concerné. Elle se déroule à Arzacq et se prolonge au sein de l'entreprise d'accueil des stagiaires.

D'une durée d'un à quinze jours, théoriques ou pratiques, elle touche tous les métiers de la transformation : découpe / désossage, salaisons sèches, charcuterie, conserverie et plats cuisinés, suivi de cuisson.

La formation continue concerne aussi l'hygiène alimentaire, la méthode HACCP, le nettoyage et la désinfection, l'analyse sensorielle avec le concours du laboratoire A.BIO.C. (cf.5.7.)

Le troisième volet de la formation continue sensibilise le personnel aux risques et à la sécurité des personnes dans leur travail.

5.5.2.4. La formation prévention des risques professionnels

Dans la filière viande et produits carnés, le travail au couteau est au cœur du métier. Il reste l'outil le plus utilisé. Avoir et garder un couteau qui coupe nécessite un savoir-faire important. Un bon affûtage du couteau, c'est une maîtrise du geste, des douleurs articulaires évitées, ainsi qu'une productivité améliorée. Les professionnels de la filière viande ont travaillé sur ce sujet avec les organismes nationaux de prévention. Ils ont abouti à l'élaboration d'une démarche proposant des solutions concrètes face à un problème.

PYRAGENA est agréé par la CRAM et la Mutualité Sociale Agricole depuis mars 2001 en tant qu'organisme de formation à la démarche « du couteau qui coupe ».

La démarche passe par la formation d'opérateurs / tuteurs capables à tout moment d'assurer : la rénovation des couteaux de manière efficace et répétitive, de transmettre un savoir-faire initial aux nouveaux entrants dans la profession et aux opérateurs de découpe, afin de les prémunir de l'apparition des maladies professionnelles (troubles musculo-squelettiques) et de les sensibiliser aux facteurs de risques et d'accidents dus au couteau.

5.5.3. La mission expérimentale de PYRAGENA

Elle s'articule autour de trois objectifs : (9)

- réaliser des essais sur les matières premières en collaboration avec des centres de recherche technique ou universitaire,
- mettre en place des expérimentations sur les process de fabrication,
- vulgariser les techniques nouvelles de transformation des produits de salaisons.

5.5.3.1. Profil sensoriel du Jambon de Bayonne

Dans le cadre de la démarche de certification de conformité du Jambon de Bayonne, un profil sensoriel doit être établi. L'analyse sensorielle consiste à rechercher un minimum de mots qui permettront de donner un maximum d'informations sur les propriétés sensorielles du produit à analyser. Elle mesure en outre l'intensité de la sensation perçue pour chacun des descripteurs choisis. Au final, à l'aide de l'ensemble des descripteurs quantifiés, elle constitue le profil sensoriel du produit.

Figure n°9 : Profil sensoriel du Jambon de Bayonne : évolution des caractéristiques d'odeur
D'après (9)

Figure n°10 : Profil sensoriel du Jambon de Bayonne : évolution des caractéristiques de
texture
D'après (9)

Figure n°11 : Profil sensoriel du Jambon de Bayonne : évolution des caractéristiques de goût
D'après (9)

Figure n°12 : Profil sensoriel du Jambon de Bayonne : évolution des caractéristiques d'aspect
D'après (9)

Ces analyses ont permis de définir 37 descripteurs des caractéristiques d'aspect, d'odeur, de texture et de goût. Pour chacun de ces descripteurs, les moyennes et les écarts-types ont été calculés. Les résultats ont été présentés au Comité Scientifique et Technique, ce qui a permis d'identifier les descripteurs les plus pertinents et de définir des valeurs limites. (4)

Le profil sensoriel « type » du Jambon de Bayonne est établi à l'aide de l'ensemble des jambons prélevés auprès des entreprises habilitées dans la démarche. La fréquence de prélèvement est fonction du volume d'activité de l'entreprise. Ainsi, un salaisonnier produisant moins de 1 000 jambons par an sera analysé une fois par an. Un salaisonnier ayant une production inférieure à 50 000 jambons par an sera prélevé deux fois par an, et au-delà de 50 000 jambons, les entreprises sont prélevées trois fois par an.

L'établissement du profil sensoriel « type » s'effectue par le cumul depuis 1999, des données recueillies chaque année lors des différents tests. (9)

Les résultats sensoriels de chaque entreprise sont comparés au profil moyen de l'année précédente, qui correspond à la moyenne de tous les jambons analysés depuis 1999. Les analyses réalisées ont permis d'observer l'évolution du Jambon de Bayonne. Pour illustrer cette tendance, seulement quelques descripteurs ont été retenus pour leur pertinence. (cf. figures n°9, 10, 11, 12)

Les résultats des tests sensoriels sont un bon indicateur de la maîtrise des procédés de fabrication.

En conclusion, les tests sensoriels réalisés à partir des jurys experts révèlent que la qualité organoleptique du Jambon de Bayonne ne cesse de progresser et l'on constate une bonne homogénéité des critères. (9)

5.5.3.2. Les actions de recherche

Vingt-huit actions de recherche ont été menées à la station expérimentale. Les travaux se déclinent en deux thèmes principaux : (9) (cf. tableaux n°4, 5, 6, 7)

- l'amélioration de la qualité du Jambon de Bayonne IGP,
- la diversification de la production porcine du Sud-Ouest.

Thèmes	Sous-thèmes	Nombre d'actions	
		Par sous-thème	Par thème
Amélioration de la qualité du Jambon de Bayonne	Connaissance de la matière première jambon frais	8	22
	Amélioration du process de fabrication	14	
Diversification de la production	Valorisation des autres pièces que le jambon	3	6
	Valorisation des animaux lourds	3	
Tous thèmes confondus : 28			

Tableau n°4 : répartition des actions de recherche de PYRAGENA par thèmes
D'après (9)

Sous-thèmes	Qualité	Actions	Nombre d'actions		
Caractérisation du jambon frais	Technologique	Mise au point d'un outil d'évaluation technologique des matières premières destinées à la fabrication	1	1	
	Sanitaire	Analyse de surface pour dénombrer ou rechercher les flores totales, pathogènes et d'altération	1	1	
	Sensorielle		Influence du poids et de l'épaisseur de gras sur la qualité sensorielle	1	5
			Effet génétique	2	
			Influence de l'alimentation sur la qualité des gras	1	
		Effet d'un probiotique dans l'alimentation sur la transformation en Jambon de Bayonne	1		
Tous thèmes confondus			7		

Tableau n°5 : actions visant à caractériser le jambon frais et à déterminer son incidence sur la qualité finale du produit. D'après (9)

Sous-thèmes	Valorisation	Actions	Nombre d'actions	
Diversification de la production	Valorisation des autres pièces que le jambon	Valorisation de l'échine sous forme de Coppa	1	3
		Valorisation de l'épaule en saucisson sec de Porc du Sud-Ouest	1	
		Mise au point de produits appertisés pâtés et plats cuisinés pour valoriser les bas morceaux	1	
	Valorisation des animaux lourds	Transformation de jambons de truies en jambons secs	1	3
		Transformation de jambons de porcs lourds en jambons secs	1	
		Utilisation de poitrine de carcasses lourdes pour la fabrication de saucissons secs de Porcs du Sud-Ouest	1	
Tous thèmes confondus				6

Tableau n°6 : actions de diversification de la production menée par PYRAGENA
D'après (9)

Sous-thèmes	Etapas du process	Actions	Nombre d'actions	
Amélioration du process de fabrication (14 étapes)	Salage	Optimisation de la granulométrie et du traitement du sel du bassin de l'Adour après extraction	1	4
		Essai de la détermination du taux de sel du bassin de l'Adour	1	
		Détermination des doses d'incorporation et de la vitesse de dégradation du salpêtre sur le Jambon de Bayonne	1	
		Essai sur la diminution du taux de sel dans le Jambon de Bayonne	1	
	Repos		0	0
	Etuvage - Lavage	Influence du lavage des jambons sur la flore de surface et les qualités sensorielles finales du produit	1	1
		Influence de l'étuvage sur la qualité du Jambon de Bayonne	1	1
	Séchage		0	0
	Pannage	Incidence du moment de pannage à 17, 19, 21, et 23 semaines sur la qualité finale	1	3
		Optimisation du mode de pannage pour la production d'un jambon de 12 mois	1	
		Fabrication d'une panne type Sud-Ouest	1	
	Affinage	Affinage par variation de températures	1	2
		Influence de l'augmentation de la durée d'affinage du Jambon de Bayonne	1	
	Tranchage	Définitions des méthodes de raidissage des Jambons de Bayonne avant tranchage	1	1
Conditionnement du produit	Conditionnement du jambon pré-tranché : vide, gaz, quantité de réinjection	1	2	
	Influence de l'allongement de la date limite de conservation sur le Jambon de Bayonne pré-tranché	1		

Tableau n°7 : actions de recherche consacrées à l'amélioration du process de fabrication du Jambon de Bayonne
D'après (9)

5.5.3.3. Bilan

Au cours des quatre dernières années, PYRAGENA a consacré les trois-quarts des travaux de recherche au Jambon de Bayonne. La priorité accordée à la pièce noble de la carcasse s'explique aisément par la mise en place du cahier des charges IGP.

Le quart des études a concerné la valorisation du reste de la carcasse de porc conventionnel, et la valorisation des carcasses de plus de 9 mois d'âge et de plus de 120 kg. Ces actions devraient prendre de l'ampleur dans la perspective de l'IGP Porc du Sud-Ouest et du CCP truie charcutière.

La situation concurrentielle dans laquelle est placée la viande de porc nécessite de se démarquer par l'innovation avec des produits bien ancrés dans le terroir. Les enjeux de la diversification sont très importants pour la rentabilité future de la filière porcine du Sud-Ouest. La création de plus en plus de valeur ajoutée sur la carcasse sera indispensable pour en assurer la pérennité.

C'est la seule issue pour faire face à la concurrence aigüe des grands bassins de production. Contrairement aux zones à faible densité porcine comme le Sud-Ouest, ils bénéficient d'importantes économies d'échelle au niveau des prix d'aliment, de transport, d'abattage-découpe.

5.6. Adaptation économique de la filière Sud-Ouest à l'élaboration de jambons secs de qualité. (33)

Outre les relations économiques étroites entre groupements de producteurs, abatteurs découpeurs et salaisonniers envisagées précédemment (4.2.2.), la plupart des entreprises impliquées dans la filière ont dû adopter des grilles de paiement spécifiques, définies par les interprofessions régionales et adaptées au marché du jambon sec.

En effet, le système de paiement des porcs qui fait référence en France (grille Uniporc Ouest) a été entièrement conçu pour les besoins de la filière ouest de la France, c'est-à-dire dans la perspective de la fourniture de viande fraîche et de jambons frais pour la transformation en jambons cuits. Il privilégie donc les porcs légers et maigres.

Au contraire, les grilles mises en place dans la zone de la filière porcine du Sud-ouest de la France favorisent les porcs plus lourds et plus gras :

- la limite de poids supérieure pour bénéficier du paiement le plus élevé atteint 103 kg, contre 95 pour la grille Uniporc Ouest.
- les pourcentages de muscle les mieux valorisés ne dépassent pas 56% de muscle, contre 60% pour la grille Uniporc Ouest.

A titre d'exemple concret, un producteur livrant dans la zone Sud-Ouest un porc charcutier de 102 kg de carcasse (environ 130 kg de poids vif) à 54% de muscle (ce qui correspond à un porc adapté à la production de jambon sec), percevra 0.17 euros de plus que s'il avait livré ce même porc dans la zone Ouest, soit 11.2% de plus-value.

A l'inverse, un producteur livrant un porc charcutier de 77 kg de carcasse (environ 95 kg de poids vif) dans la zone Ouest à 60% de muscle (ce qui correspond à un porc adapté à la production de jambon cuit), percevra 0.14 euros de plus que s'il avait livré ce même porc dans la zone Sud-ouest, soit 10.6% de plus-value.

Ces chiffres montrent que les différences de grille de paiement constituent un instrument puissant de l'adaptation de la filière Sud-Ouest de la France à l'élaboration de jambons secs de qualité.

5.7. Création d'un laboratoire interprofessionnel : A.BIO.C.

Pour accompagner l'ensemble des démarches qualité de la filière porcine d'Aquitaine, les professionnels se sont dotés d'un laboratoire : Adour Bio Conseil (A.Bio.C.).

Les investissements réalisés au laboratoire spécialisé dans l'analyse des produits carnés, offrent aujourd'hui à toute la filière un contrôle de la qualité depuis l'élevage jusqu'au produit fini. (6) (9) (12) (14) (16)

La première accréditation d'A.Bio.C. a été obtenue en 1998. Elle s'étend dorénavant sur la plupart des programmes analytiques. (Accréditation COFRAC conformément à la norme ISO 9002.)

5.7.1. Les différents secteurs (6) (14)

- L'unité d'analyses sensorielles : elle a permis de développer le profil sensoriel du Jambon de Bayonne et ainsi contrôler les paramètres d'aspect, d'odeur, de texture et de goût des jambons mis sur le marché.

L'unité comprend aussi un laboratoire d'analyse sensorielle permettant d'étudier les conséquences organoleptiques d'une modification des matières premières ou du processus de production, de réaliser avec des jurys d'experts et des panels de consommateurs des tests de perception sensorielle ou de positionnement d'un produit

- L'unité physico-chimie et biochimie : ce secteur s'est doté d'équipements permettant de suivre l'évolution des protéines et des acides gras en cours de fabrication du Jambon de Bayonne.

- La bactériologie alimentaire : le marché du Jambon de Bayonne s'oriente vers le libre service. La fabrication d'UVC exige une parfaite maîtrise des conditions d'hygiène. Certaines entreprises n'expédient leurs marchandises qu'après l'obtention des résultats des contrôles de laboratoire. Pour diminuer le temps d'analyses des pathogènes et la détection d'OGM, l'unité d'analyses microbiologie s'est équipée d'une unité de biologie moléculaire par technique PCR. (9)
- L'unité santé et nutrition animale : a été le premier secteur développé par A.Bio.C..

Son équipe s'investit également, au bénéfice de toute la filière, dans l'accompagnement des démarches Qualité (certification, HACCP), la formation du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène. (12)

5.7.2. Une complémentarité indispensable

Le laboratoire est implanté sur le même site que la station expérimentale PYRAGENA. Cette proximité constitue une excellente complémentarité entre les différentes structures et les équipes chargées de l'expérimentation et du contrôle de la qualité. (13)

En effet, les analyses physico-chimiques et sensorielles rigoureuses effectuées par A.Bio.C. ont permis d'évaluer le travail réalisé par PYRAGENA, de quantifier le cas échéant le gain obtenu, de définir le profil sensoriel du Jambon de Bayonne.

La complémentarité entre ces deux outils est indispensable pour une filière qui a l'ambition de hisser la qualité du Jambon de Bayonne au niveau des grands du jambon sec italien (Parme, San Daniele) ou espagnol (Teruel, Serrano). (9)

5.8. Quelques exemples d'investissements

5.8.1. Des industriels

Cinq entreprises se partagent l'essentiel de ces investissements : (6) (51) (carte n°5)

- Les Etablissements Chevallier (filiale de Bongrain), avec une production de 600 000 jambons par an, ont engagé un investissement de près de 10 millions d'euros réparti sur leurs trois sites : Orthez (64), Sauveterre-de-Béarn (64) et Ibos (65). (19) Soixante personnes ont été récemment embauchées et trente postes supplémentaires devraient voir le jour dans les années à venir. L'entreprise a mis au point un centre de tri sur le



Carte n°5 : les principaux investisseurs du bassin de l'Adour

D'après (15)

site d'Orthez, homogénéisant les lots dès leur arrivée en fonction du poids des cuisses fraîches et de l'épaisseur du gras. De plus, l'entreprise a également formé un jury de dégustation pour évaluer le Jambon de Bayonne Grand Adour et le situer dans sa gamme.

Rappelons que « Grand Adour » a été le sponsor officiel de l'Aviron Bayonnais. (19)

- Les Salaisons Pyrénéennes (Bordères-sur-l'Echez (65)) ont fini la construction d'une unité de production complète d'une capacité supplémentaire de 200 000 jambons (portant à 400 000 le nombre de jambons par an), soit un investissement de 2 à 3 millions d'euros. De plus, un atelier de tranchage « Fine Lame », avec une trancheuse ultramoderne, a représenté un investissement de 2 millions d'euros (en partenariat avec Charcupac, les Ets Baillet, et les Salaisons de l'Adour. Quinze personnes seront employées à terme.
- Gayraud Montagne Noire, désormais filiale à 80 % de l'espagnol Campofrio, fait partie des usines les plus modernes du bassin de l'Adour. 7,62 millions d'euros d'investissements ont été nécessaires pour la construction et l'achat d'un matériel pointu. En effet, l'entreprise s'est dotée d'une méthode exclusive en France : un trancheur sous vidéo-surveillance, qui permet d'analyser chaque tranche, d'après des critères de sélection entrés préalablement dans le système informatique de la machine, et de vérifier si elle respecte le cahier des charges imposé par chaque client. (18) (32)
Sur une superficie de 8 000 m², 10 000 jambons par semaine pourront entrer en salaison. L'entreprise de salaison, tranchage compte 52 salariés actuellement (dont 30 créations de poste), et devrait permettre 70 emplois lorsque la deuxième chaîne de tranchage entrera en fonctionnement. (18)
- Seul transformateur industriel implanté dans les Landes (à Hagetmau), Baillet a multiplié par deux sa capacité de séchage en six ans, grâce à un investissement de 3 millions d'euros. L'entreprise, qui produit 80 000 à 100 000 jambons par an, devrait investir 2 millions d'euros supplémentaires dans les trois ans à venir afin de produire 50 000 unités supplémentaires. 48 personnes sont employées dont 7 ont été formées pour suivre la fabrication du Jambon de Bayonne.

- Enfin, les Salaisons de l'Adour (à Louey), jusque-là spécialisées en abattage-découpe, viennent d'investir dans une unité de salaisonnerie d'une capacité de 80 000 jambons.

En marge de ces salaisonniers, Labeyrie fait figure d'exception, puisque c'est aujourd'hui la seule entreprise installée dans la zone qui intervienne simplement au niveau du tranchage et du conditionnement final. Pour le moment, Labeyrie achète 120 tonnes de jambons, mais prévoit de consacrer environ 300 000 euros dans une nouvelle ligne de transformation.

5.8.2. Des artisans

A côté de ces industriels, quelques artisans investissent eux aussi pour développer leur production : (présentation non exhaustive)

- Ainsi les salaisons Dupuy (Sault-de-Navailles) ont dépensé 7 millions d'euros en 1997 pour atteindre une capacité de 70 000 jambons. (6) (51)
- La boucherie – charcuterie Mayté à Saint Jean-le-Vieux (64), près de Saint Jean Pied de Port, est passée à 4 000 jambons produits par an, avec 70 jambons salés par semaine. La particularité de chez Mayté reste le séchoir naturel à l'air libre. Chaque jour, les jambons sont équilibrés. La rotation dans le séchoir permet de faire bénéficier chaque pièce de l'évolution du temps. (6)
- La ferme Elizaldia à Gamarthe (64) a investi près de 500 000 euros pour doubler sa capacité (passant à 7500 jambons par an), et pour améliorer le séchoir. Quinze employés servent les quelques 2500 clients par semaine. (6)
- La société Lahouratate (Louvie-Soubiron (64)) a transféré son outil dans une usine neuve en 1997 (49), soit un investissement de près de 2 millions d'euros dont 40 % dédié au jambon sec. Lahouratate est ainsi passé de 5 000 jambons produits en 1996 à une capacité de 20 000 Jambons de Bayonne par an. Elle emploie 24 salariés à temps plein. (51)
- Afin de bénéficier de l'élan apporté par l'obtention de l'IGP Jambon de Bayonne, vingt et un charcutiers du Pays Basque ont décidé de se regrouper pour investir dans un outil commun : le séchoir collectif d'Anglet (64). Avec l'appui technique de l'INPAQ pour la validation de la faisabilité technique et réglementaire, l'appui logistique de la Chambre

des Métiers des Pyrénées-Atlantiques et le partenariat de l'association Herrikoa, le projet s'est concrétisé par la création de la SARL Coopérative Artisanale Basque du Jambon de Bayonne.(4)

Le projet a coûté 800 000 euros. L'apport en capital étant unitaire, chaque charcutier participe au conseil d'administration.

Le séchoir a une grosse marge de manœuvre : il a été conçu de telle manière qu'il pourrait tripler sa production si nécessaire. A l'heure actuelle, 13 000 pièces sèchent dans le séchoir collectif. (6) L'apport en jambons est constant toute l'année. Un quota a été fixé pour chaque salaisonier, et chacun le respecte. Les associés bénéficient ainsi de la notoriété du Jambon de Bayonne, désormais accessible aux bouchers – charcutiers respectant le strict cahier des charges IGP Jambon de Bayonne.

Cet outil est donc un élément fédérateur de la filière artisanale.

- La filière s'est dotée d'un outil moderne d'abattage – découpe, s'inspirant de process allemands et danois : Fipso Aquitaine. Un an et demi ont été nécessaires pour la construction du centre de Lahontan (64). Vingt millions d'euros ont été investis par Fipso, dont un million uniquement pour la station d'épuration. 1400 porcs sont abattus chaque jour. L'activité principale d'abattage – découpe emploie 200 personnes. A celles-ci s'ajoutent 25 personnes qui travaillent en charcuterie fraîche.

Sans négliger le reste de la chaîne de découpe, une attention toute particulière a été portée à la ligne Jambon de Bayonne (50% de la production est absorbé par les salaisoniers). Huit personnes spécialisées dans la découpe des jambons frais ont suivi une formation à PYRAGENA pour maîtriser le parage, le tri et le calibrage des jambons. (6)

CONCLUSION

La démarche du Consortium, pour la défense et la promotion du Jambon de Bayonne, respecte trois principes fondamentaux :

- la typicité du produit, par la rigueur du cahier des charges et la délimitation d'une zone de séchage des jambons et d'une zone d'élevage des porcs,
- l'engagement de toute une filière, - alimentation, production, abattage, découpe, salaison- autour de l'objectif IGP,
- la représentation de tous les acteurs de la filière quel que soit le maillon, quel que soit la taille de l'entreprise, de l'artisan à l'industriel.

Cette démarche permet au Jambon de Bayonne de se hisser à hauteur des produits « haut de gamme » étrangers (italiens et espagnols). L'exigence et la rigueur du cahier des charges profitent à l'ensemble de la filière, qui tend vers une qualité et une transparence de plus en plus irréprochable.

L'IGP Jambon de Bayonne constitue potentiellement un facteur de revitalisation des zones rurales :

- en maintenant et en permettant un développement de la production porcine, valorisant les céréales des exploitants agricoles petits et moyens,
- en permettant aux artisans du Bassin de l'Adour de maintenir l'emploi et l'activité,
- en permettant aux salaisonniers du Bassin de l'Adour de faire face à la concurrence des fabricants des autres régions européennes qui bénéficient déjà d'une protection de leurs dénominations.

Il constitue aussi un formidable dénominateur commun de l'ensemble de l'élevage régional du Sud-Ouest.

ANNEXES

Annexe n°1 : Certificat « Indication Géographique Protégée Jambon de Bayonne »



Annexe n°2 : Logo « Indication Géographique Protégée »



JAMBON DE BAYONNE
Jambon de Grande Origine

Annexe n°3 : Logo « Jambon de Bayonne »

© Consortium du Jambon de Bayonne



Annexe n°4 : Phase de salage des jambons frais



© Consortium du Jambon de Bayonne

Annexe n°5 : Phase de pannage



© Consortium du Jambon de Bayonne

Annexe n°6 : Marquage manuel du Jambon

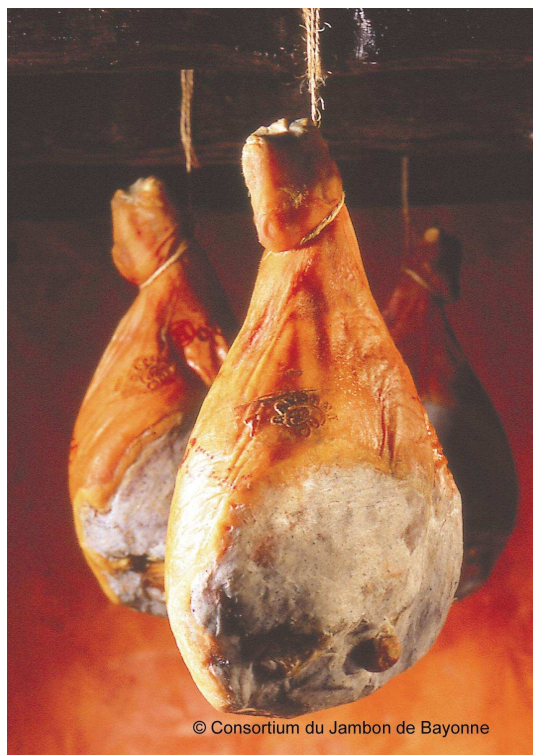


© Consortium du Jambon de Bayonne

Annexe n°7 : Jambon marqué avec la « Lauburu »



Annexe n°8 : La « Lauburu »



Annexe n°9 : Phase d'affinage

Annexe n°10 : Exemple d'étiquette de Jambon de Bayonne « artisanal »

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1. AFNOR
Norme Française NF EN 45011, 1989.

2. l'Agriculture Aquitaine (page consultée le 10 avril 2004).
Site de l'agriculture en Aquitaine [en ligne].
Adresse URL : <http://www.aquitainagri.org/PDF/PORCINS.PDF/>

3. ANONYME
La lettre de l'INPAQ et du Jambon de Bayonne n°24
Arzacq : Viveka, 2000. 20 p.

4. ANONYME
La lettre de l'INPAQ et du Jambon de Bayonne n°26
Arzacq : Viveka, 2001. 20 p.

5. ANONYME
La lettre de l'INPAQ et du Jambon de Bayonne n°27
Arzacq : Viveka, 2001. 16 p.

6. ANONYME
La lettre de l'INPAQ et du Jambon de Bayonne n°28
Arzacq : Viveka, 2001. 28 p.

7. ANONYME
La lettre de l'INPAQ et du Jambon de Bayonne n°30
Arzacq : Viveka, 2002. 20 p.

8. ANONYME
La lettre de l'INPAQ et du Jambon de Bayonne n°31
Arzacq : Viveka, 2002. 16 p.

9. ANONYME

La lettre de l'INPAQ et du Jambon de Bayonne n°32

Arzacq : Viveka, 2003. 20 p.

10. ANONYME

La lettre de l'INPAQ et du Jambon de Bayonne Année 2003.

Arzacq : Viveka, 2003. 8 p.

11. ANONYME

La filière porcine d'Aquitaine.

Brochure d'information : Arzacq : Viveka, 2002, 8p.

12. ANONYME - Consortium du Jambon de Bayonne

Autour du Jambon de Bayonne

Paris, France, 29 novembre 2001

Bordeaux : Canal com, 2001, 31 p.

13. ANONYME

Pyragena : centre expérimental au service des métiers de l'agro-alimentaire.

Plaquette d'information : Arzacq, Viveka, 2001, 12p.

14. ANONYME

A.Bio.C. : le laboratoire partenaire de votre qualité.

Plaquette d'information : Arzacq, Viveka, 2001.

15. ANONYME

Succès de l'IGP Jambon de Bayonne

France agricole, 25/08/2000

16. ANONYME

Le Bayonne : porte-drapeau d'une filière.

France agricole, 2001.

17. ANONYME
Succès pour l'IGP Jambon de Bayonne.
La France Agricole, 03/03/2000.
18. ANONYME.
SA Haraguy Jambon de Bayonne, la qualité à toutes les étapes de la filière.
Lur Berri informations, 2002,117, 8-9.
19. ANONYME.
L'IGP Jambon de Bayonne dynamise toute la filière.
Euralis infos, 99, 20-21.
20. ANONYME.
Certisud : organisme certificateur de produits agro-alimentaires.
Brochure d'information : Pau, Cerpac, nov 1997.
21. CASTAING, J., CAZAUX, J.G., LACOSTE, A., GARNIER, J.P., PEYHORGUE, A.
Comparaison des produits issus de trois types génétiques de porcs charcutiers dans une démarche de production « Jambon de Bayonne ».
In : 34^{ème} Journées de la Recherche Porcine, Paris, France, 2002.
Paris : Institut Technique du Porc, 15-21.
22. CASTAING, J., CAZAUX, J.G.
Incidence du poids d'abattage et de la céréale sur les performances des porcs charcutiers et la qualité des produits de salaisonnerie.
In : 32^{ème} Journées de la Recherche Porcine, Paris, France, 2000.
Paris : Institut Technique du Porc, 319-327.
23. CASTAING, J., CAZAUX, J.G., PEYHORGUE, A.
Incidences de l'alourdissement de porcs charcutiers pour la production de Jambons de Bayonne.
In : 35^{ème} Journées de la Recherche Porcine, Paris, France, 2003.
Paris : Institut Technique du Porc, 235-242.

24. CASTAING, J.

Incidence de l'augmentation du poids d'abattage des porcs alimentés au maïs sur les performances d'engraissement et l'aptitude à la transformation en jambon sec.

In : 23^{ème} Journées de la Recherche Porcine, Paris, France, 1991.

Paris : Institut Technique du Porc, 339-348.

25. CASTAING, J., CAZETTE, J.PH., COUDURE, R., PEYHORGUE, A.

Influence du taux d'incorporation de maïs sur les performances des porcs charcutiers et sur la transformation en produits secs, « saucissons et Jambons de Bayonne ».

In : 27^{ème} Journées de la Recherche Porcine, Paris, France, 1995.

Paris : Institut Technique du Porc, 297-306.

26. CEPRAL. (page consultée le 05 avril 2004).

Site du CEPRAL [en ligne].

Adresse URL : <http://www.cepral.com/>

27. CERTISUD

Surveillance des opérateurs

In : CERTISUD

Plan de contrôle de l'IGP Jambon de Bayonne

Pau : Certisud, 30/07/1999, 7.

28. CERTISUD

Plan de correction

In : CERTISUD

Plan de contrôle de l'IGP Jambon de Bayonne

Pau : Certisud, 30/07/1999, 34-35.

29. CERTISUD

Barème de sanctions

In : CERTISUD

Plan de contrôle de l'IGP Jambon de Bayonne

Pau : Certisud, 30/07/1999, 7.

30. CORPET, D.
Qualité des aliments.
Cours magistraux HIDAOA, 2003.
31. DEHOVE, R.
La réglementation des produits alimentaires et autres
In : qualité et répression des fraudes, 10^{ème} édition.
Paris : commerce éditions, 1981, 1208 p.
32. DELESSE, M.
Campofrio Montagne Noire parie sur l'IGP Bayonne.
RIA, 2000.
33. Dossier de demande d'Indication Géographique Protégée : Jambon de Bayonne.
Arrêté du 02/07/96. Parution au JO du 03/07/96.
34. DURAND, P.
Technologies des produits de charcuterie et des salaisons.
Paris : 1999. Coll. Sciences et techniques agro-alimentaires. 529 p.
35. INAO. (page consultée le 03 avril 2004).
Site de l'INAO [en ligne].
Adresse URL : <http://www.inao.gouv.fr/public/home.php> ?/
36. IROZ Gaizka.
Le jambon – roi de Bayonne pendant 3 jours.
Le journal du Pays Basque, 9 avril 2004, 2-3.
37. JOURNAL OFFICIEL DES COMMUNAUTES EUROPEENNES
Arrêté du 07 octobre 1998 relatif à l'attribution de l'Indication Géographique Protégée
Jambon de Bayonne.

38. JOURNAL OFFICIEL DES COMMUNAUTES EUROPEENNES

Règlement CEE n°2081/92 du conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

39. JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE FRANCAISE

Arrêté du 2 juillet 1996 portant agrément d'organismes certificateurs chargés de délivrer la certification de conformité.

40. JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE FRANCAISE

Loi 94-2 du 3 janvier 1994 relative à la reconnaissance de qualité des produits agricoles et alimentaires.

41. JAFFREZO, J.C.

Caractères et nuances du climat des Pays de l'Adour.

CNRS – Université de Pau et des Pays de l'Adour, novembre 88 – mars 89.

42. LABEL ROUGE. (page consultée le 03 avril 2004).

Site label rouge [en ligne].

Adresse URL : http://www.label-rouge.org/le_saviez_vous/qui_certifie_et_contrôle.html/

43. LEGIFRANCE. (page consultée le 03 avril 2004).

Site de Légifrance [en ligne].

Adresse URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/Waspad/UnCode?code=CCONSML.rcv/>

44. LA MAISON DU JAMBON DE BAYONNE. (Page consultée le 03 avril 2004).

Site de la Maison du Jambon de Bayonne [en ligne].

Adresse URL : <http://www.jambon-de-bayonne.com/>

45. MINISTERE DE L' AGRICULTURE

Les signes de qualité.

Les dossiers du BIMA. 1990, 11-22.

46. MINISTERE DE L'AGRICULTURE
Loi d'orientation agricole du 09 juillet 1999.
47. PAYS DE L'ADOUR (page consultée le 08 septembre 2004)
Site de l'annuaire des sites du Pays de l'Adour [en ligne].
Adresse URL : <http://www.bearn-online.com/adournet/plan/centre.htm>
48. RIVAL, A.
Les aliments sous label.
Paris : éd. France Agricole, 2000, 695 p.
49. Saveurs d'Aquitaine (page consultée le 10 avril 2004).
Site de la France des saveurs [en ligne].
Adresse URL : <http://www.saveursaquitaine.com/saveurs/produits/texte/porc.html/>
50. SINCHET-LASSABE, G.
Une marque issue de l'IGP Bayonne.
RIA, 13/12/1999.
51. SINCHET-LASSABE, G.
L'IGP Jambon de Bayonne.
RIA, 10/05/1999.
52. SORHOUE, J.M.
Contribution à l'étude des problèmes rencontrés dans la fabrication du Jambon de Bayonne.
Th. : Med. Vet. : Toulouse : 1982.126.