

DOSSIER DE PRESSE



Les charcuteries, beaucoup + que du plaisir...

avec les **jambons secs**



Indémoudable le jambon sec



Depuis les Gaulois, il s'est inscrit au patrimoine culinaire des terroirs français. Un moment, il s'est peut-être laissé distancer dans les faveurs des gourmets par des jambons venus d'ailleurs. Mais le jambon sec français a un caractère de cochon. Aujourd'hui, on redécouvre la qualité de nos jambons secs.

Un concentré d'exigences

Le plus grand soin apporté à la sélection des viandes, la promotion de races parfois presque au bord de l'extinction, la détermination plus rigoureuse des modes d'alimentation et d'élevage, la codification de préparation et de conservation très précises ont rendu au jambon sec ses lettres de noblesse.

Délicieusement vintage

On aime ses saveurs d'antan, plus marquées et **l'infinie gamme de nuances des saveurs régionales.**

Follement cool ou furieusement in

Il s'adapte aux infinies variations de la mode : en belles tranches sans façon, en chiffonnades raffinées ou encore en dés, il est l'incontournable **des apéritifs dînatoires, des tartines et des verrines sophistiquées.**

Copain fidèle

Il sait attendre dans son coin, toujours prêt pour les petites faims et les dîners improvisés. Il vagabonde volontiers de pique-niques en tables d'été ou s'invite au chalet à l'après-ski.

Un vrai cadeau

Synonyme de générosité et de partage, c'est un cadeau idéal pour ceux qui ont déjà tout -sauf l'essentiel- ou qui tiennent volontiers table ouverte.

Chiffres clés

- Plus de **35 000** tonnes de jambon sec ont été produites en France en 2013⁽¹⁾.
- **1,5 kg** : c'est la quantité de jambon sec consommée par foyer en 2013⁽¹⁾.
- **33 963** tonnes de jambon sec ont été achetées en 2014⁽²⁾.
- Pour plus de praticité, le jambon est produit principalement désossé (**85 %** du marché)⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Source : FICT

⁽²⁾ Source : Kantar WorldPanel - FranceAgriMer 2014



Une histoire vieille comme le monde

Bien avant la naissance de Jésus-Christ, Caton, dans *De rustica* donnait déjà une excellente recette de jambon cru. Au Moyen Âge, dans les inventaires des maisons de cette époque, on les dénombre parmi les richesses au même titre que le mobilier. À la Renaissance le jambon sec tient une place de choix dans les menus des gourmands : Rabelais fait manger des jambons de Mayence et de Bayonne à Grandgousier.

Fabrication

Un jambon, c'est d'abord une cuisse de cochon. Ce qui différencie les jambons secs, c'est la façon dont la viande est salée, séchée (la durée de sèche), éventuellement fumée, puis affinée par le producteur. La race du cochon, son alimentation et le poids de la cuisse ont également leur importance. La fabrication d'un jambon sec est le résultat d'une longue préparation qui comprend des variantes régionales, mais dont les processus, globalement analogues, se perpétuent depuis la nuit des temps, tout en évoluant pour optimiser les procédés, techniques de conservation et répondre aux goûts des consommateurs.

1. Le salage

Le principe est simple : pour faire un jambon sec, il faut sécher la viande et pour la conserver, il faut la saler.

Le temps de salaison dépend de la quantité de sel appliqué, mais aussi des conditions de température et d'hygrométrie du saloir. Deux techniques sont utilisées : soit on applique au jambon une quantité de sel qu'il absorbera ou on enfouit le jambon pendant une durée déterminée. **En général le salage**

dure de 2 à 3 semaines qui permet la pénétration homogène du sel jusqu'au cœur du jambon. Un salage prolongé donnera des jambons fermes au goût marqué, tandis qu'un salage doux produira des jambons moelleux et de flaveur douce. Pendant l'étape du salage, le jambon doit être placé au frais dans une atmosphère humide. Une fois salé, le jambon est débarrassé de son sel par brossage, puis placé en salle de repos au frais.

2. Le repos

Dans la salle de repos, la température varie afin de faire alterner séchage superficiel et humidification. Selon le type de jambon sec cette phase de repos peut durer **de 4 à 16 semaines**. Cette étape permet la diffusion homogène du sel à l'intérieur du jambon.

3. Le séchage

Au terme de la phase de repos, les jambons sont une nouvelle fois débarrassés du sel excédentaire. À ce stade, la chair du jambon a été stabilisée et le jambon peut être placé en séchoir à une température de +13 à +15 °C. Un bon séchage nécessite une alternance de fraîcheur et d'air tiède, une hygrométrie variable selon les jours afin que le sel ne "croûte" pas ni que les chairs se dessèchent trop. **Plus la température est basse plus le jambon sera doux.** Globalement, lors de son processus de fabrication, le produit perd entre 30 % et 40 % de son poids d'origine.

4. L'affinage

C'est à ce stade que le jambon va pleinement développer ses qualités gustatives. Plus un jambon est longuement affiné, plus ses qualités organoleptiques se développent.

Selon les types de jambon et leur poids, le temps d'affinage est différent (entre 4 et 7 mois le plus souvent). **Pour les jambons les plus prestigieux, cette phase d'affinage peut s'allonger jusqu'à 36 mois.**

Parfois fumé

Dans les régions dont le climat naturel ne permet pas que les jambons puissent disposer des conditions idéales de maturation et de conservation, l'habitude a été prise de procéder au fumage des jambons.

On le pratique le plus souvent "à chaud" en plaçant les jambons dans un fumoir alimenté en copeaux de bois. Le fumage traditionnel dure alors d'une semaine à 2 mois.

Les
charcuteries,
beaucoup + que du plaisir...

Jambon sec, jambon cru...

La différence tient à la technique et au séchage.

Un jambon sec est un jambon qui pèsera au moins 7,5 kg à la mise au sel et qui aura séché au moins 130 jours.

Le salage au sec reste la règle.



Crédit photo : Consortium du jambon de Bayonne.

Les grands classiques

Fleurons de notre patrimoine, nous y sommes profondément attachés. Reflets de leur région, ils ont du caractère !

Le jambon de Bayonne

Un sel exceptionnel

Lorsqu'ils sont encore frais et entiers, les jambons de Bayonne sont frottés avec du sel issu des salines du Bassin de l'Adour, un sel d'une grande blancheur réputé depuis l'âge de bronze. Ce sel, riche en oligo-éléments et d'un fort pouvoir de pénétration a une saveur non piquante qui convient au séchage délicat de la viande de porc.

Un costaud avec de la délicatesse

On fabrique le jambon de Bayonne à partir de porcs qui pèsent près de 180 kilos. Sa chair de couleur rouge foncé uniforme est donc entourée d'une belle épaisseur de gras. Un gras fondant, au goût noisette !

Il s'accessorise avec

Un vin rosé (Irouléguy, Bandol, Tavel) ou un vin rouge (Beaujolais, Irouléguy rouge ou vin du Languedoc).

L'ancêtre et le plus consommé des jambons secs français

La légende voudrait qu'il soit né par hasard lorsque Gaston Fébus, Comte de Foix, perdit la trace d'un sanglier et le retrouva l'année suivante parfaitement conservé dans le lit d'une rivière saline. Dès le 12^e siècle, le jambon est à l'honneur sur le portail de la cathédrale Sainte-Marie d'Oloron. À l'époque on parle de "jambon basque". Mais c'est du port de Bayonne que partaient les jambons qui allaient faire la renommée de l'Aquitaine.

Un jambon protégé

Le jambon de Bayonne bénéficie d'une Indication Géographique Protégée (IGP) depuis 1998. Il doit impérativement être issu d'un porc élevé dans le Sud-Ouest et être obligatoirement fabriqué dans le Bassin de l'Adour.

La durée moyenne de fabrication se situe entre 9 et 12 mois.

Un petit accent régional

Certains producteurs agrémentent leur jambon d'une touche de piment d'Espelette qui fait chanter la douceur de la chair. **Tous sont frappés de la Lauburu -le sceau de Bayonne- apposée au feu et qui signe leur authenticité.**



Il va si bien...

Aux amoureux du Sud-Ouest qui le dégustent en tranche épaisse, éventuellement poêlée sur une piperade ou en tartines accompagnées d'un fromage d'Ossau-Iraty ou encore à la mode landaise en copeaux dans une fricassée de cèpes.

Aux pressés

qui le servent en chiffonnade pour l'apéritif, en enroulant des pruneaux d'une fine tranche, qui improvisent une entrée en le roulant autour d'un fromage de brebis frais saupoudré de piment.



Le jambon de Lacauune

Un rustique très raffiné

Les amateurs apprécient son goût légèrement salé, sa chair rouge sombre parfois un peu persillée et sa texture fondante.

Le reflet de son climat

Il a vu le jour au cœur du Tarn, région où l'alternance de froid et de tiède, de sec et d'humide convient particulièrement au séchage et à l'affinage du jambon.

Le Jambon de Lacauune est mis en enquête publique communautaire depuis février 2015 afin de pouvoir bénéficier du sigle européen IGP. Sa reconnaissance est imminente.

Salé au sel sec de mer

Les cuisses de cochon sont salées au sel sec de mer. Une route du sel existait déjà huit siècles avant Jésus Christ et suivait les crêtes de la Montagne Noire.



Il va si bien...

Aux gourmands d'éclectisme culinaire

qui le mêlent, version méditerranéenne à une salade de fèves assaisonnée au vinaigre de miel ou version atlantique, en barde d'un pavé de lotte rôti au four.

Aux inventifs

qui n'hésitent pas à le proposer en couronnement d'un pain perdu à l'ail ou pour donner du caractère à une crème de potiron ou de lentilles.

Amoureux du grand air

Le jambon de Lacauune est traditionnellement **séché pendant 7 mois**. Selon les charcutiers, le jambon peut être agrémenté d'1 % de sucre pour une texture plus souple et d'un très léger assaisonnement d'épices.

Il s'accessoirise avec...

Un vin de Gaillac ou du Haut-Languedoc, comme un Saint-Chinian par exemple.

Un fondant exquis.

Les
charcuteries,
beaucoup + que du plaisir...



Le jambon d'Auvergne

Une histoire récente

La salaison auvergnate prend naissance au milieu du 19^e siècle quand cessent les famines paysannes et qu'enfin les campagnes disposent de quelques excédents alimentaires.

Modérément salé

Il est affiné au minimum 7 mois et jusqu'à 20 mois pour certains d'entre eux dans des caves ou des séchoirs. Frotté au sel, **parfois agrémenté d'ail**, le jambon d'Auvergne a un goût plus typé.



Il s'accessoirise avec...

Un vin minéral et fruité, comme un Saint-Pourçain ou un rouge léger, comme un Côte d'Auvergne.

Un territoire bien spécifique

Une demande d'IGP est en cours pour le jambon d'Auvergne.

Il va si bien...

Aux passionnés de simplicité

qui en accompagnent une salade de pommes de terre ou de lentilles vertes du Puy ou encore une compotée de choux blanc ou rouge.

Aux épris des mets qui ont du tempérament

qui l'accompagnent d'un feuilleté au Roquefort, qui en farcissent une galette de blé noir au Cantal, ou qui le servent avec une fricassée de cèpes à l'ail, une truffade ou une tarte au Saint-Nectaire.





Le jambon de Savoie

Un montagnard de poids

À l'origine, les porcs destinés à la fabrication du jambon étaient élevés à proximité des "frutières" où l'on acheminait le lait pour en faire du fromage. Il profitait ainsi d'une alimentation en petit lait qui venait compléter les épluchures de la ferme.

L'été, il suivait les vaches à l'alpage où il s'engraissait à loisir.

L'on en préparait un jambon conservé par un frottage au sel, souvent fumé, ce qui explique que l'on rencontre encore aujourd'hui les deux types de jambon de Savoie.

Aujourd'hui, **le jambon de Savoie est en attente d'une IGP qui certifiera, entre autres, ses origines exclusivement savoyardes.**

La main légère en sel

Le jambon cru de Savoie est salé successivement trois fois au sel doux pendant une période de 2 à 3 semaines.

Cette mise en sel progressive permet de limiter la quantité de sel qui pénètre dans les chairs.



Séché ou séché fumé

Une fois salé, le jambon de Savoie repose avant d'être placé en affinage. Il est alors souvent brièvement étuvé avant d'être placé à sécher à l'air naturel pendant 5 à 6 mois. Si le producteur choisit de le fumer, il doit être disposé avant ou après séchage dans une fumée de bois de hêtre.

Il s'accessoirise avec...

Les vins secs de Savoie, Apremont et Chignin, lui conviennent comme des vins plus fruités tels la Roussette. En été, on peut également l'apprécier avec la fraîcheur d'un vin d'Aize, légèrement pétillant ou l'esprit d'un Seyssel mousseux.

Il va si bien...

Aux bandes de copains

qui ne jurent que par fondues, raclettes et gratins de crozets après une journée de ski ou en ville par temps froid.

Aux virtuoses de l'improvisation de dernière minute

qui en poêlent une belle tranche avec un peu de sauge le tout accompagné de polenta, qui concoctent vite fait des brochettes apéritives alternant chiffonnades de jambon, tomme de Savoie et pommes ou encore qui glissent des allumettes du fameux jambon avec un peu de fromage dans une crêpe ou dans une feuille de brick.



La star
de l'impro.



Le jambon de Noir de Bigorre

En redonnant vie à une race de porc quasi éteinte, en rendant aux cochons noirs le loisir de vivre en liberté, en s'assurant qu'ils se nourrissent d'un choix varié de produits glanés dans la nature, en codifiant les différentes étapes de la fabrication et de maturation, les producteurs de Noir de Bigorre ont fait de leur jambon l'une des vedettes des jambons secs français.



Un pauvre abandonné

Depuis l'âge préhistorique, le porc noir de Bigorre grandissait en liberté dans les forêts des hautes vallées des Pyrénées. Menacé d'extinction dans les années 1980, le porc noir de Bigorre est aujourd'hui sauvé.

Belle vie de cochon, puis de jambon

À l'âge de 6 mois, on les laisse vagabonder en pleine prairie et se nourrir de glands, châtaignes et de céréales. Comme ils ne sont jamais plus de 25 par hectare, ils peuvent à loisir s'y repaître de tout ce que la richesse des sous bois leur offre alors de trèfles, graminées, glands, châtaignes, complétées par des céréales (orge, triticales, blé ou seigle) en provenance des exploitations voisines.

Comme le jambon de Bayonne, le séchage et l'affinage du jambon de Noir de Bigorre suivent des processus voisins de préparation : **salage doux au sel sec des salines du bassin de l'Adour, repos, séchage et affinage longs et très progressifs.** L'onctuosité des jambons est préservée par trois panages successifs. Pour que le jambon atteigne sa pleine maturité, **son affinage est particulièrement long : au moins 20 mois, parfois 24 mois.**

Le petit
chouchou
des grands
chefs.

Il s'accessoirise avec...

Un vin blanc sec, un Jurançon ou un Bergerac sec, mais il est aussi possible de préférer un Madiran ou un Gaillac rouge. Les vrais gourmets conseillent de faire jouer l'accord de ses saveurs douces avec le moelleux d'un Pacherenc du Vic-Bilh.



Il va si bien...

Aux gastronomes raffinés

qui le mettent en fête dans un velouté de lentilles au foie gras ou qui le font à peine griller pour couronner un velouté de topinambours, agrémenté de coquilles Saint-Jacques.

Aux épicuriens fanas de simplicité

qui l'accompagnent d'une salade de mâche œuf poché ou d'une fricassée d'asperges sauvages.

Des saveurs incomparables

La variété de l'alimentation du porc, la très experte et très lente maturation donnent au jambon de Noir de Bigorre, un moelleux, une délicatesse dont les multiples saveurs se développent lentement sous la langue. Une saveur inimitable aujourd'hui reconnue par les plus grands chefs.

Les
charcuteries,
beaucoup + que du plaisir...





Les curiosités

Un petit "plus" - fumage, aromates, alcool - donne à des jambons de certaines régions une saveur bien à eux, que protègent jalousement les producteurs locaux.

Le jambon sec corse (prisuttu)

Un savoir-faire reconnu

Elaboré en Corse, ce produit est issu du porc paré, salé au sec et légèrement fumé au bois de feuillus corse. La durée d'affinage varie essentiellement en fonction du poids du jambon.

Fier de son caractère

Sa tranche de couleur rouge contraste avec la couleur blanche à blanche rosée du gras. Sa saveur est incomparable : juste équilibre entre sel, poivre et viande séchée. On le reconnaît à son goût fumé long en bouche, typique de la salaison corse.

Depuis avril 2012, le jambon sec de Corse bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

Il s'accessoirise avec...

Des vins blancs secs, comme un Patrimonio, un Ajaccio ou un Porto Vecchio, mais on peut aussi oser le moelleux d'un Muscat du Cap Corse qui mettra en valeur la suavité de ses arômes.



Il va si bien...

Aux Corses de naissance et de cœur

qui ont un petit coin de l'île de Beauté dans la tête et qui le dégustent en tranches épaisses.

Aux collectionneurs de saveurs rares culinaires

qui n'hésitent pas à passer commande chaque année pour ne pas être en manque de cette précieuse denrée.

Aux amoureux de simplicité très étudiée

qui ne voient pas comment mieux l'offrir qu'accompagné d'une nourriture toute simple : sur belle tartine de pain, avec quelques figues ou des beignets de fleurs de courgettes.

Un vrai caractère.



Les jambons de Franche Comté

Amateurs de fumée

Les ancêtres Franc-Comtois des Gaulois, les Séquanes, avaient déjà découvert que pour conserver les viandes, le meilleur moyen était de les fumer. Ils prirent l'habitude de ranger les pièces de porc dans l'endroit le plus chaud et le plus sec de la ferme, la cheminée.

Ainsi s'est développée la tradition franc-comtoise de fumer les jambons, comme les saucissons dans une haute cheminée que l'on appelle le "tuyé", où les charcuteries sont placées à 1,50 m d'un foyer sans flamme de résineux. Cette technique de fumage est appliquée pour deux jambons de cette région: le jambon du Haut-Doubs et le jambon de Luxeuil.

Le jambon du Haut-Doubs

Un cochon nourri au petit lait

Impérativement élevé en Franche-Comté, il complète son alimentation en petit lait de céréales (blé, maïs, orge). Quand les porcs atteignent une taille suffisante pour fournir des jambons d'au moins 10 kilos avant séchage, on retire l'excès de graisse, puis on sale et on aromatise les jambons avant de les laisser reposer sur des claies d'osier, dans des pièces dont la température ne doit pas dépasser +8 °C. Les jambons sont ensuite fumés et affinés. La préparation d'un jambon du Haut-Doubs dure 9 mois au minimum.

Une chair haute en saveurs

Le maigre rouge foncé, presque noir, est entouré d'une couenne de couleur rouille. Ce jambon se déguste tranché finement.



Les
charcuteries,
beaucoup + que du plaisir...



Le jambon de Luxeuil

Macéré au vin rouge d'Arbois

Produit haut de gamme de la charcuterie franc-comtoise, **ce jambon est élaboré à partir de porcs élevés traditionnellement dans les Vosges saônoises, en proximité de la ville de Luxeuil-les-Bains.** Fumé au "tuyé", comme son voisin du Haut-Doubs, il ajoute un petit "plus" à sa fabrication: une lente macération dans un vin rouge d'Arbois, auquel sont ajoutés épices, poivre, baies et genièvre. Il repose ensuite au frais pendant 1 mois, durant lequel il continue à absorber sel

et arômes des épices, poivre, etc. Il est ensuite placé dans le "tuyé", où il est fumé aux résineux ou aux souches de cerisiers sauvages. Pour terminer, il est affiné au minimum durant 7 à 8 mois.

Il s'accessoirise avec...

Un vin blanc
ou un vin jaune du Jura.



Il va si bien...

Aux amateurs de saveurs affirmées qui aiment le faire voisiner avec une salade de saison, agrémentée de dés de Comté ou de Morbier.

Aux épuisées du dimanche soir qui régaleront famille et amis en se contentant de le servir accompagné de pommes de terre et de Cancoillotte.



Le jambon des Ardennes

Une recette qui joue à saute frontière

Le jambon sec des Ardennes bénéficie d'un label régional "Ardennes de France" qui le distingue de son homologue belge. Ce dernier est toujours fumé, le jambon des Ardennes françaises ne l'est pas.

Un savant mélange d'épices

Son salage se compose de diverses épices, notamment de genièvre, mais aussi de poivre, sucre et laurier. Chaque producteur conservant jalousement sa recette.



Un salage complexe

Les opérations de salage durent entre 2 à 4 semaines, au terme desquelles le jambon va être placé en saumure à +15 °C environ avant d'être lavé, puis de nouveau salé et placé au séchoir durant 2 à 4 jours. La préparation d'un jambon des Ardennes s'étend traditionnellement sur 6 à 11 mois.

Il s'accessoirise avec...

Une bière blonde ou brune, un vin d'Alsace, un Sylvaner ou un Riesling. Un rosé, comme un Riceys, par exemple. Dans les familles, il était autrefois de tradition de l'accompagner de frênette, un cidre de frêne peu alcoolisé que l'on prépare "maison".



**Esprit
créatif.**

Il va si bien...

Aux cordons bleus créatifs

qui rajeunissent tous les classiques de la cuisine –endives roulées au jambon, cuisse de lapereau rôti, rôti de porc ou de lotte– en remplaçant le lard par une délicate tranche de jambon des Ardennes. Il est également idéal avec un boudin blanc.

Aux mamans

qui renouvellent le classique jambon purée en confectionnant des aumônières d'écrasé de pommes de terre mêlé de quelques petits légumes en dés, le tout enveloppé dans de fines tranches de jambon.

À tous ceux qui font l'inventaire des recettes de terroir

et qui s'inspireront de la cuisine ardennaise en accompagnant de très fines tranches de jambon avec des pommes de terre "en bayerne", c'est-à-dire longuement cuites en couches alternant oignons et pommes de terre non épluchées coupées en deux ou en "cacasse à cul", ce qui signifie longuement cuites dans un roux allongé au vin blanc.

Le jambon de Vendée

Un fermier qui prend ses aises

Ce jambon, qui vient de recevoir son IGP, est issu des races de porcs plutôt placides des élevages du Grand Ouest. Les porcs sont élevés et les jambons transformés exclusivement en Vendée et dans des parties de départements limitrophes. Il finit d'engraisser les 10 dernières semaines de sa vie dans un parcours herbeux où il dispose de 86 m² pour lui tout seul.

Il s'accessoirise avec...

Les vins de Loire blancs ou un vin rouge ou rosé de Brem.



Confit dans l'eau-de-vie

Le climat vendéen étant tout sauf sec, la conservation du jambon par le sel ne suffit pas. **Avant d'être mise au sel, la cuisse de jambon est désossée, nappée d'eau-de-vie de prune ou de poire, d'épices - quatre épices, cannelle, thym, laurier - puis frottée au sel sec de Noirmoutier.** En fin de salage, il est pressé entre deux planches. Sa fabrication demande au moins 60 jours, mais son temps de séchage court fait qu'il est plutôt traditionnellement consommé poêlé, même si certains le dégustent sans tarder cru en hors-d'œuvre.



Le plus gourmand !



Les
charcuteries,
beaucoup + que du plaisir...

Il va si bien...

Aux mères de famille

qui le jurent moins fort et plus délicatement parfumé que les lardons et choisissent pour la confection de quiches, brioches, cakes ou pain perdu.

Aux entichés des mariages terre et mer

car il sait épouser avec esprit une fricassée de coques, de moules ou de petits calamars, relever un pavé de merlu ou sublimer des brochettes de gambas.

Aux mordus du sucré-salé

qui l'osent avec une tatin de pommes ou d'endives ou encore avec une salade poire, Cantal et noix.

Aux locavores vendéens

qui le servent avec des mogettes ou du préfeu, pain vendéen à l'ail et au beurre.



Toute l'excellence et la sécurité du savoir-faire

Dès 1968, les professionnels et les spécialistes de la charcuterie se dotent d'un code des usages. Validé par l'administration française via la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF), le *Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes* permet d'assurer la protection du consommateur et garantit la loyauté des transactions.

Chaque dénomination de jambon y est définie précisément, ainsi que les matières premières utilisées, les spécificités de préparation de fabrication ou d'étiquetage.



Les mentions, comment s'y retrouver ?

Le *Code des Usages* a fixé les critères qui peuvent accompagner la vente des jambons.

- Les mentions **"authentique"** ou **"véritable"** suivies d'une désignation de région imposent que le produit soit fabriqué dans la région, la province ou le département cité.
- Les mentions **"à l'ancienne"** ou **"comme autrefois"** garantissent que les viandes n'ont pas été congelées avant fabrication.
- Si le jambon fait l'objet d'une **Indication Géographique Protégée (IGP)** il doit être fabriqué dans les limites de la zone concernée exclusivement et répondre à un cahier des charges précis.

- Les jambons **"label Rouge"** doivent, eux, répondre à des critères de qualité très codifiés et faire la preuve, chaque année, auprès d'un panel de consommateur, de leur supériorité sur tous les produits de leur catégorie.

Des contrôles en continu

Tout au long du processus de fabrication, de la réception jusqu'à l'expédition des produits, le fabricant industriel réalise des contrôles (vérification des températures, passages au détecteur de métaux, etc.) qui garantissent la sécurité des denrées. Outre la composition du produit, l'étiquetage comporte un code qui permet l'identification du lot, garantissant la traçabilité, et indique la date avant laquelle le produit doit être consommé.

“Savoir-faire charcutier français”

Une nouvelle marque pour une qualité distinctive



Pour valoriser la profession de charcutier-salaisonier et porter au plus haut la qualité et la sécurité des charcuteries, l'Association pour le Développement du Code des Usages de la Charcuterie de la Salaison et des Conserves de Viandes (A-CDU-SCCV) - réunissant la Confédération Nationale des Charcutiers - Traiteurs (CNCT) et la Fédération Française des Industriels Charcutiers, Traiteurs, Transformateurs de Viandes (FICT) - a décidé de **créer la marque “Savoir-Faire Charcutier Français”**.

Apposée sur les produits de qualité supérieure, de tradition et à l'ancienne, cette marque garantit les meilleures pratiques de la profession.

Toutes les charcuteries correspondant à la qualité supérieure ou à des spécialités traditionnelles, qui respectent le Code des Usages et certains critères de qualité, pourront en bénéficier.

Ainsi, ces charcuteries sous la marque “Savoir-Faire Charcutier Français” seront aussi **garanties sans phosphates, sans exhausteurs de goût, sans gélifiant et quant à la saveur fumée, elle devra impérativement être issue d'un fumage naturel. Ces produits respecteront aussi des taux limites en gras et en sel pour les charcuteries concernées par la charte d'engagements nutritionnels (PNNS)**. La création de cette marque va permettre à tous, artisans ou industriels qui en feront la demande, d'apposer dans les entreprises, dans leur documentation, sur les étiquettes de leurs produits, sur les pique-prix, emballages et documents commerciaux, un logo qui distinguera leurs productions.

Les
charcuteries,
beaucoup + que du plaisir...

Une marque...

- au service des consommateurs
- pour renforcer la spécificité des produits de qualité
- pour défendre les recettes françaises et le savoir-faire des charcutiers fabricants
- et préserver ainsi la place des charcuteries dans le patrimoine culinaire français et le paysage international.

Du côté nutrition



Un concentré de nutriments

Le séchage permet de concentrer les nutriments, ce qui fait du jambon sec l'une des charcuteries les plus riches en protéines, sans excès de matière grasse.

Le jambon sec est également :

- source de zinc, vitamines B2 et B12
- riche en vitamines B1, B6 et PP

C'est bon à savoir

Aujourd'hui les jambons secs sont **beaucoup moins salés qu'autrefois**. Afin de répondre aux attentes des consommateurs et aux recommandations du PNNS (Plan National Nutrition Santé), leur teneur en sel a en moyenne diminuée de 30 %, au cours des 30 dernières années.

Astuce nutrition

Pour un repas équilibré, il suffit d'associer une tranche de jambon sec (30 g) découpée à des légumes frais ou secs, des fruits ou des céréales complètes.

Les valeurs nutritionnelles par portion

Aliments	Calories (kcal)	Protéines (g)	Lipides (g)	Saturés (g)	Sodium (g)	Zinc (mg)	B1 (mg)
Jambon sec (1 tranche de 30 g)	70,8	8,2	4,1	1,4	0,6	0,7	0,4
des RNJ*	4 %	16 %	6 %	7 %	25 %	7 %	33 %

Source : Ciqual 2008

* % des Repères Nutritionnels Journaliers adultes avec un apport moyen de 2000 kcal par jour. Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.



Préparation : 30 minutes
Réfrigération : 2 heures
Cuisson : 25 minutes

Ingrédients

pour 4 personnes :

- 12 tranches fines de jambon sec
- 100 g de riz rond à risotto (arborio)
- 1/2 oignon
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc
- 40 cl de fond de volaille
- 50 g de parmesan râpé
- 30 g de beurre
- 1 carotte
- 1 courgette
- ½ bulbe de fenouil
- Le jus d'½ citron
- 1 cube de bouillon de volaille
- Sel et poivre du moulin

La recette

Sucettes jambon sec risotto

Préparation

- 1** Hachez l'oignon. Dans une casserole, faites fondre l'oignon haché dans 5 cl d'huile d'olive à feu doux, durant 5 minutes.
L'oignon ne doit pas se colorer.
Ajoutez le riz, enrobez-le dans l'huile d'olive, salez, poivrez, puis versez le vin blanc. Diluez un cube de bouillon de volaille dans de l'eau bouillante.
Laissez cuire 3 minutes sur feu moyen pour faire évaporer le vin, puis versez 1/3 du bouillon.
Laissez cuire, en remuant régulièrement et en versant le bouillon au fur et à mesure, jusqu'à ce qu'il soit totalement absorbé.
- 2** Hors du feu, ajoutez le parmesan râpé, mélangez, laissez refroidir.
- 3** Formez 2 boudins de riz en les disposant chacun sur une feuille de film alimentaire, enroulez-les délicatement de leur feuille. Placez les boudins de risotto au réfrigérateur durant au moins 2 heures.
- 4** Lavez les légumes. Épluchez la carotte, râpez la courgette et la carotte, émincez finement le fenouil. Dans un saladier, mélangez l'huile d'olive restante avec le jus de citron, du sel et du poivre. Ajoutez les légumes, mélangez.
- 5** Sortez les boudins de risotto du réfrigérateur, retirez le film, coupez dans la largeur 12 morceaux de taille égale. Enfoncez un bâtonnet ou un pique dans chacun d'entre eux. Faites dorer les sucettes 2 minutes de chaque côté dans une poêle légèrement beurrée. Déposez les sucettes sur un papier absorbant, puis entourez-les chacune d'une tranche de jambon sec.
- 6** Répartissez les crudités dans 4 verres, déposez-y les sucettes de risotto et servez aussitôt.

Savoir...

Choisir son jambon sec

Il doit être dense, entouré sous la couenne d'une couche de graisse moyenne. Son gras ne doit pas porter de trace d'écoulement.

Découper son jambon sec entier

Deux ustensiles sont indispensables : un couteau spécial jambon (long et plat) affûté et une griffe pour maintenir la stabilité de la pièce.

Savourer son jambon sec

Règle d'or : il doit être dégusté à température ambiante afin de révéler tout son arôme et son moelleux.

DOSSIER DE PRESSE

Les charcuteries, beaucoup + que du plaisir...



avec les **jambons secs**

Droits réservés exclusivement à la presse

Service de presse - VFC Relations Publics
14 rue Carnot - 92309 Levallois Perret Cedex
Tél. 01 47 57 67 77 - Fax : 01 47 57 30 03
Contact : Elodie Lambert - elambert@vfc.fr



Recettes, visuels et actualités
sur infocharcuteries.fr

Service de presse: VFC Relations Publics
14 rue Carnot - 92309 Levallois Perret Cedex - Tél. 01 47 57 67 77 - Fax: 01 47 57 30 03
Contact: Elodie Lambert - elambert@vfc.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.