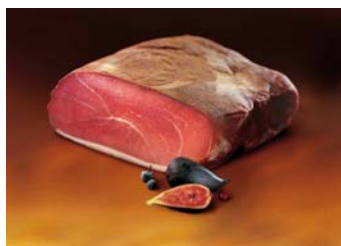


## COMMUNIQUE DE PRESSE

### Le Jambon de Vendée obtient l'indication géographique protégée (IGP)



*Crédits photos :  
Vendée Qualité*

Le règlement européen enregistrant l'indication géographique protégée « Jambon de Vendée » a été publié au Journal Officiel de l'Union Européenne du 8 octobre 2014.

Le Jambon de Vendée est un jambon cru, désossé à la main, frotté au sel sec et arrosé d'eau-de-vie de vin. Il est recouvert d'un mélange d'épices et d'aromates naturels composés notamment de cannelle, poivre, thym et laurier. Chaque pièce est ensuite enveloppée dans un torchon ou un sac en fibres textiles et pressée entre deux planches lui conférant ainsi sa forme traditionnelle de parallépipède aux contours ovoïdes. Grâce à son pressage, le Jambon de Vendée a une phase de séchage qui est plus courte que la plupart des autres jambons crus dont la phase de séchage dure environ 9 mois.

Lorsqu'il est tranché, il est de couleur rouge clair, tandis qu'un liséré sombre au pourtour des tranches rappelle son frottage aux épices. Sa texture est moelleuse et tendre. L'odeur fruitée de l'alcool et les notes épicées lui apportent un arôme caractéristique.

Le Jambon de Vendée est consommé cru mais peut également s'apprécier cuit en épaisses tranches grillées. C'est une des spécificités du produit.

La Vendée étant caractérisée par un climat typiquement océanique, les fabricants ont su développer une technique originale pour la conservation des jambons. Avec l'impossibilité d'obtenir un séchage long, la conservation des jambons était assurée par un frottage au sel marin, à l'alcool et aux épices ainsi que par un pressage.

Au début des années 80, les charcutiers ont développé la fabrication du Jambon de Vendée et l'ont fait connaître au niveau national. Découpé en tranche épaisse, grillé et accompagné de moquette de Vendée IGP, il reste un plat emblématique de sa région de production.



L'indication géographique protégée est un signe européen qui existe depuis 1992 et assure au consommateur que le produit tire une ou plusieurs caractéristiques de son origine géographique.

Pour les fabricants, l'enregistrement de l'IGP garantit une protection de la dénomination « Jambon de Vendée » sur tout le territoire de l'Union européenne.

#### **Données chiffrées en 2014 :**

- 1500 tonnes de jambon de Vendée produites
- 5 opérateurs

#### **Contacts Presse :**

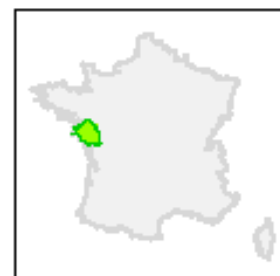
Marlène Gloaguen 01 73 30 38 78

Sophie Lepage 01 73 30 38 14



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ

## Annexe Aire géographique de l'IGP Jambon de Vendée



### Données administratives

- Limites départementales
- Préfectures
- Sous-préfectures

### Réseau hydrographique

- Cours d'eau
- Plans d'eau

### Aire géographique

- IGP Jambon de Vendée

SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, 11/2011

### Contacts Presse :

Marlène Gloaguen 01 73 30 38 78

Sophie Lepage 01 73 30 38 14