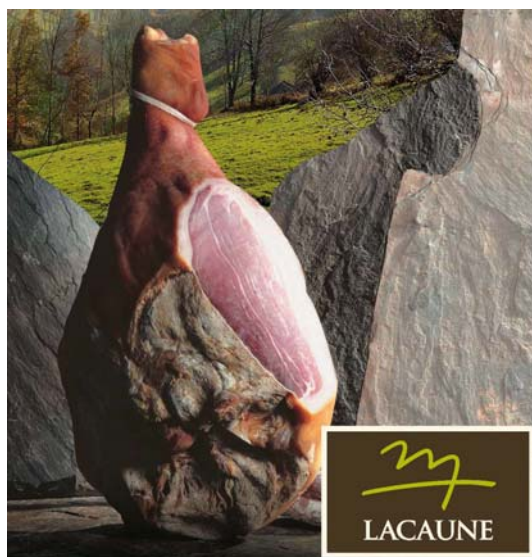


COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le « Jambon de Lacaune » obtient l'Indication géographique protégée (IGP)



« Jambon de Lacaune » - crédit photo : Syndicat des salaisons de Lacaune

La Commission européenne a enregistré la dénomination « Jambon de Lacaune » en Indication géographique protégée (IGP) par règlement paru au Journal Officiel de l'Union européenne le 27 août 2015.

Le « Jambon de Lacaune » est un produit de salaison qui se caractérise par des proportions et une forme harmonieuses. Sa partie maigre est de couleur assez homogène, rouge soutenu à rouge sombre et peut être légèrement persillée. Le gras de couverture est ferme et de couleur blanche avec quelques nuances rosées.

D'une texture souple, moelleuse et fondante, le « Jambon de Lacaune » se caractérise également par une saveur salée modérée. En effet, le produit est agrémenté de sel sec de mer, auquel sont ajoutées des épices ou une préparation aromatisante composée majoritairement de poivre, de sucre et de salpêtre.

Concernant le processus de fabrication, le « Jambon de Lacaune » est préparé à partir d'une cuisse entière de porc d'un poids frais de 9 kg minimum (après découpe et parage, sans pied et avec l'os). En sortie de saloir, le produit est placé en phase de repos à basse température, puis affiné en séchoir.

Cette étape importante lui permet de bénéficier quotidiennement de l'air extérieur des Montagnes des Monts de Lacaune qui bénéficient d'un climat spécifique. Par ailleurs, toutes les étapes allant de la mise en œuvre des jambons (salage) à la fin de l'affinage se déroulent dans l'aire géographique.

Cette aire géographique se caractérise par une zone d'altitude d'une configuration unique de confluence climatique (océanique, méditerranéenne et montagnarde). Elle correspond également à la zone d'implantation historique des entreprises de salaisons et des opérateurs qui ont œuvré à la réputation ancienne de ce produit.

La zone de production se compose de 11 communes du département du Tarn : Barre, Berlats, Escroux, Espérousses, Gijounet, Lacaune, Moulin Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux et Viane.

Données chiffrées :

39,5 tonnes de jambon produites (en 2014)

4 groupements de producteurs, 48 élevages, 1 abattoir, 3 ateliers de découpe, 6 salaisoniers et 4 fabricants d'aliments sont adhérents au Syndicat des salaisons de Lacaune.

Contacts presse :

Nadia Michaud - 01 73 30 38 78

Noham Bekhiekh - 01 73 30 38 14

Aire géographique de l'IGP « Jambon de Lacaune »

