



INSTITUT NATIONAL  
DE L'ORIGINE ET DE  
LA QUALITÉ



Montreuil-sous-Bois, le 7 mars 2016

## COMMUNIQUÉ

### Le « Jambon d'Auvergne » obtient l'IGP



La Commission européenne a enregistré la dénomination « Jambon d'Auvergne » en indication géographique protégée (IGP), par règlement paru au Journal Officiel de l'Union européenne le 10 février 2016. Cet enregistrement fait suite à l'avis favorable émis par le Comité national des indications géographiques protégées de l'INAO.

Le « Jambon d'Auvergne » est une cuisse de porc charcutier salée au sel sec, maturée et séchée pour une durée minimum de 8 mois. Lors de sa mise au sel, cette cuisse fraîche est parée d'un poids supérieur ou égal à 8,5 kg. Le produit n'est jamais fumé.

Dotée d'une couleur rouge à rouge foncé, sa partie maigre est bordée d'une fine couche de gras de couverture. Son odeur et son goût, caractéristiques du porc séché, s'intensifient avec la durée de l'affinage et s'accompagnent d'arômes de type noisette, avec éventuellement un léger parfum d'ail.

L'aire géographique de fabrication du « Jambon d'Auvergne » se situe sur une zone de moyenne montagne qui s'étend sur le Cantal, la Haute-Loire et le Puy-de-Dôme ainsi qu'une partie de l'Allier et quelques communes de la Corrèze et du Lot.

À l'origine, la fabrication - alors domestique et paysanne - se déroulait traditionnellement l'hiver : du fait de l'altitude, les températures basses en cette saison permettaient une bonne conservation de la viande et le régime des vents, orienté par la topographie accidentée du Massif central, assurait une ventilation efficace propice au séchage des jambons.

Ces pratiques traditionnelles témoignent d'un savoir-faire perpétué depuis plusieurs siècles par les entreprises de salaison locales.

#### **Données chiffrées (en 2015) :**

- **8** entreprises productrices de « Jambon d'Auvergne »
- **1600** tonnes produites

*Crédit photo : Consortium des Salaisons d'Auvergne*

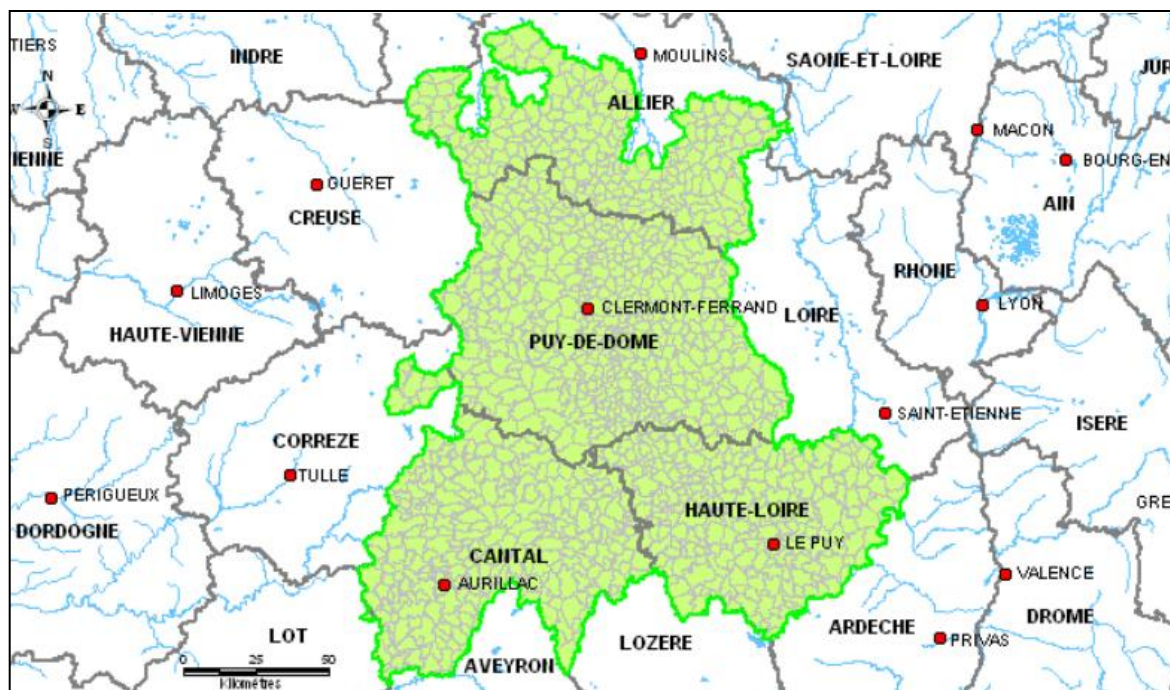
#### **Contacts Presse :**

Nadia Michaud 01 73 30 38 78 / Noham Bekhiekh 01 73 30 38 14



## Aire géographique du « Jambon d'Auvergne »

Sources : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, 12/2011



### Limites administratives

- Limites départementales
- Préfectures

### Réseau hydrographique

- Cours d'eau
- Plans d'eau
- Aire géographique

### Contacts Presse :

Nadia Michaud 01 73 30 38 78 / Noham Bekhikh 01 73 30 38 14