DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

"Jambon de Vendée"

N° CE :

☒ **IGP** ☐ AOP

1. DENOMINATION [DE L'IGP OU DE L'AOP]

Jambon de Vendée

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe II]

Classe 1.2 : produit à base de viande (cuits, salés, fumés, etc)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Jambon de Vendée » appartient à la famille des pièces et morceaux crus selon le code des usages de la charcuterie. Il est élaboré exclusivement à partir de jambon de porc frais.

Le « Jambon de Vendée » se présente sans os. La méthode de désossage employée, dite « de l'os coulé », évite d'ouvrir le jambon et respecte l'intégrité des tissus musculaires.

Entier, le « Jambon de Vendée » présente une forme parallélépipédique à contours ovoïdes. Cette forme résulte du pressage entre deux planches dont il fait l'objet au cours de sa fabrication. Sa croute de couleur marron s'explique par le frottage aux épices.

Tranché, il est de couleur rouge à l'intérieur, avec présence de veines de gras blanches. Cette coloration claire est le reflet de son séchage peu prolongé. Le pourtour des tranches présente un liséré marron dû aux épices.

Le « Jambon de Vendée » présente une texture moelleuse, tendre et juteuse. Cette consistance résulte de son cycle de fabrication court d'une demi-sèche. La durée de fabrication est de 48 jours au minimum et 80 jours au maximum. En cours de fabrication, le jambon est enveloppé dans un torchon ou sac en fibres textiles alimentaires pour conserver son moelleux et ses arômes.

Le barattage des jambons et le fumage sont formellement interdits.

Avant la mise en torchon ou sac, le « Jambon de Vendée » est frotté au sel sec, à l'eau de vie et aux épices. Le mélange d'épices doit contenir de la cannelle, du poivre, du thym et du laurier dans une proportion minimale de 60%.

Le « Jambon de Vendée » est marquée par cette saveur liée à la présence d'eau de vie et d'épices. Sa complexité aromatique et sa finesse sont d'autant plus marquées que la durée d'affinage est faible.

Le poids du produit fini est compris entre 4,5 et 7,5 kg.

Le « Jambon de Vendée » est consommé cru. Il peut également s'apprécier cuit lorsqu'il est découpé en tranches épaisses. Cette double possibilité est une particularité du produit.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

La matière première carnée entrant dans la fabrication du « Jambon de Vendée » provient exclusivement de viande fraîche de porcs charcutiers. Seules sont admis les femelles et les mâles castrés.

Les porcs sont issus de schémas génétiques agréés par l'agence de la sélection porcine française afin de s'assurer que ces porcs sont issus de lignées non sensibles au stress.

Les porcs ayant subis un incident du type traitement antibiotique avant l'enlèvement, aiguille cassée lors d'une piqûre doivent être frappés 6X. Ils n'entrent pas dans la fabrication du « Jambon de Vendée ».

Le délai entre abattage, découpe et réception doit être le plus court possible et ne pas excéder 6 jours.

Un tri sanitaire des jambons frais est réalisant, incluant les défauts d'aspects. Le gras du porc doit être blanc et ferme, et une viande rosée. Les jambons présentant des défauts graves de couleur ou de consistance sont exclus.

Les jambons ne doivent pas présenter de défauts d'épilation, de couenne, d'hématomes, point de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur.

Pour le jambon de Vendée, le jambon frais doit avoir un poids entre 8 et 12 kg. L'épaisseur de gras est de 25 mm au maximum. Au vu de ces critères, cela correspond à un poids de carcasse compris entre 75 et 95 kg froid.

La prise de pH dans le semi-membraneux du jambon doit être compris entre 5,5 et 6,2 au plus tôt 18 heures après l'abattage.

Les autres caractéristiques des jambons frais sont les suivantes :
- Absence de viande PSE (Pale, Soft, exsudative)
- Jambon coupé à trois doigts (7cm du quasi).
- Jambon sans tête de filet et impérativement sans coup de couteaux.
- Jarret scié dans le calcanéum
- Température à cœur 0° à + 5° maximum.

En dehors de la viande fraîche, les autres matières premières sont indispensables à la fabrication du Jambon de Vendée sont du sel marin, de l'eau de vie de vin, des épices et aromates avec au minimum : cannelle, poivre, thym et laurier.

Seuls les additifs suivants sont autorisés : Salpêtre (Nitrate de potassium), Nitrate de sodium, sel nitrité, nitrite de potassium, et des ferments.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les produits portant la dénomination « Jambon de Vendée » doivent être fabriqués dans l'aire géographique de l'IGP.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Le « jambon de Vendée » peut être commercialisé en entier, en demi, en quart, en tranches, en dés ou lanières. Il peut être conditionné sous vide ou sous atmosphère modifiée.

La température de la salle de tranchage et/ou de conditionnement doit être inférieure ou égale à 12°C.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

En plus des mentions liées à la réglementation en vigueur, l'étiquetage porte au minimum les mentions suivantes :

⇨ Dénomination de vente : " JAMBON DE VENDEE",
⇨ Coordonnées du transformateur,
⇨ Le logo « IGP » ou la dénomination « Indication Géographique Protégée »

4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique du Jambon de Vendée constitue un ensemble géographique cohérent répondant à différents critères liés au milieu naturel, au savoir faire, aux usages de production et de consommation, ainsi qu'à la dénomination géographique « Vendée ».

L'aire géographique de l'IGP « Jambon de Vendée est constituée du département de la Vendée et des cantons limitrophes de Loire-Atlantique (cantons d'Aigrefeuille-sur-Maine, Bourgneuf-en-Retz, Clisson, Legé, Machecoul, Saint-Philbert de Grandlieu) et du Maine et Loire (cantons de Cholet et de Montfaucon).

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de production du « Jambon de Vendée » correspond à une entité géographique bien définie qui présente une conjonction particulière de facteurs naturels et de facteurs humains :

- ***Un milieu naturel bocager caractéristique***

Implantée en bordure de l'océan Atlantique, l'aire géographique du « Jambon de Vendée » est soumise au climat tempéré océanique. Aussi, les automnes et les hivers sont généralement doux et humides, avec seulement 40 jours de gel par an en moyenne et des pluies fréquentes mais peu intenses.

L'aire géographique du « Jambon de Vendée » présente pour l'essentiel un paysage de bocage. Le bocage Vendéen est caractérisé par un habitat dispersé, un parcellaire marqué par l'omniprésence des haies et une agriculture orientée vers l'élevage sous toutes ses formes.

- ***La présence d'un tissu dense et cohérent d'opérateurs en charcuterie***

L'aire géographique du « Jambon de Vendée » a longtemps présenté une économie peu développée, reposant quasi exclusivement sur les activités agricoles. Mais, à partir des années 1970, la Vendée a connu une industrialisation et un essor spectaculaire des productions agroalimentaires.

Depuis cette époque, l'aire géographique du « Jambon de Vendée » se distingue par le nombre des entreprises artisanales de salaison présentes et leur dynamisme économique. Ces structures sont implantées sur tout le territoire, notamment en zone rurale, au contact d'un monde agricole traditionnel où survit un savoir-faire paysan encore maitrisé.

Une forte cohésion unit depuis plus de 25 ans les opérateurs, artisans et salaisonniers, dans une dynamique commune autour du « Jambon de Vendée ».

- ***La présence d'usages de production et de consommation***

La fabrication d'un jambon désossé, salé au sel sec, frotté avec de l'eau de vie et un mélange d'épices, soumis à un pressage mais peu séché et non fumé, est une pratique très peu répandue dans la charcuterie mondiale. Elle nécessite un savoir-faire bien particulier et une bonne maîtrise du froid au cours du processus de fabrication.

Le savoir-faire de production du « Jambon de Vendée » est resté très localisé. L'aire géographique présente la particularité de concentrer plus de 80% de ces fabricants et plus de 90% du volume produit sous la dénomination « Jambon de Vendée ».

Traditionnellement, en raison de sa texture peu sèche, le « Jambon de Vendée » était surtout consommé en tranches épaisses cuites. La commercialisation en tranches fines à consommer cru à débuter au milieu des années 80.

- ***Une communauté humaine attachée à la dénomination « Vendée »***

Le nom « Vendée », qui provient d'une petite rivière, est aujourd'hui associé au département français éponyme. La population vendéenne a développé au fil du temps un fort sentiment identitaire. Avec l'essor économique et touristique de la fin du XXème siècle et grâce au soutien de politiques publiques volontaristes, la Vendée a acquis une notoriété flatteuse. C'est donc tout naturellement que le nom « Vendée » s'est imposé pour désigner les produits phares de l'agriculture vendéenne, identifiés sous l'appellation d'origine « Fiefs Vendéens » et avec la reconnaissance de plusieurs IGP (Porc, volailles, brioche). Ce communautarisme autour de la dénomination géographique « Vendée » est une particularité de l'aire géographique.

5.2. Spécificité du produit

Pour le « Jambon de Vendée », le lien à l'origine repose à la fois sur une qualité déterminée - le produit présente des caractéristiques organoleptiques spécifiques, une réputation - compte tenu de l'antériorité et de la notoriété du produit, ainsi que d'autres caractéristiques - une méthode d'obtention originale qui se distingue des autres productions charcutières.

- ***Un savoir-faire de fabrication particulier***

La première opération spécifique au processus de fabrication du « Jambon de Vendée » est le désossage, peu pratiqué dans l'univers des jambons crus. Il est réalisé de façon manuelle selon la méthode dite « de l'os coulé », qui consiste à décoller l'os du fémur sans ouvrir le jambon.

Après parage, les jambons sont frottés à la main au sel sec. C'est alors qu'intervient le frottage avec de l'eau de vie et un mélange d'épices. Ce mélange, variable selon les opérateurs, comprend au minimum 60% de poivre, de la cannelle, du thym et du laurier. Les jambons sont alors aussitôt emballés dans un torchon pour que l'alcool et les épices restent au contact de la viande pendant toute la durée de la maturation.

La phase de maturation du « Jambon de Vendée » est tout aussi spécifique, puisqu'elle consiste en un égouttage, sous une température comprise entre 0 et 4°C, les jambons subissent un pressurage mécanique entre deux planches, la durée totale de ces deux étapes est de 28 jours au minimum. Un séchage s'ensuit, d'une durée minimum de 5 jours. Ce séchage étant obligatoirement peu prolongé puisque la durée totale de fabrication est limitée à 80 jours au maximum.

- ***Des qualités organoleptiques spécifiques***

La forme parallélépipédique à contours ovoïdes, héritée du pressage, ainsi que sa coloration marron homogène due aux épices, le distinguent des autres jambons secs. Lorsqu'il est tranché, la coloration rouge du « Jambon de Vendée », traduit son séchage peu prolongé, tandis qu'un liséré sombre au pourtour des tranches rappelle son frottage aux épices.

Sur le plan aromatique, le « Jambon de Vendée » développe des odeurs fruitées liées à la présence d'eau de vie, ainsi qu'une certaine complexité du fait du mélange d'épices dont il a été frotté. En bouche, il se distingue nettement par sa texture moelleuse et tendre. Son goût est sensiblement moins marqué que la plupart des jambons crus, compte tenu de sa courte durée de séchage.

Une réputation bien ancrée

L'élevage porcin étant bien implanté dans les bocages de l'Ouest, et la Vendée disposant de nombreux marais salants, le jambon occupe naturellement une place de choix dans l'alimentation des vendéens depuis fort longtemps. Cependant, il s'agissait d'un produit de la ferme, destiné à une consommation familiale ou à un marché local. Les premières traces écrites caractérisant le « Jambon de Vendée » n'apparaissent que dans la seconde moitié du XIXème siècle. Plusieurs ouvrages font alors référence au jambon cru de Vendée salé au sel marin, aromatisé aux herbes et à l'eau de vie, au séchage de courte durée.

Pour améliorer la stabilité du produit, la fabrication du « Jambon de Vendée » a exigé une évolution des techniques de fabrication. Ceci a été possible dans les années 1960-1970, avec le développement des équipements frigorifiques et la maitrise du froid, ainsi qu'avec l'introduction du salpêtre et des sucres réducteurs.

Ce n'est qu'à la fin des années 1970 ou au tout début des années 1980, avec la commercialisation à grande échelle du produit, qu'apparut véritablement la dénomination « Jambon de Vendée ».

Une enquête réalisée en 2003 par la Chambre des métiers de la Vendée recensait 22 fabricants pour environ 435 000 jambons par an, soient environ 2 600 tonnes. Aujourd'hui, dans un contexte de croissance du marché des jambons crus, la production approche les 3 000 tonnes par an.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Une fabrication adaptée au contexte

Les éléments du milieu naturel de l'aire géographique, sols et climat, sont à l'origine d'une organisation agraire bocagère, avec une multitude de petites fermes éparpillées sur le territoire. Dans ce système bocager, chaque paysan possédait des cochons pour sa consommation familiale ou pour vendre au marché local.

Dans l'aire géographique du « Jambon de Vendée », cette fabrication artisanale du jambon était cependant soumise à plusieurs contraintes. D'une part, des contraintes liées au contexte socio-économique. En effet, compte tenu de l'isolement géographique de la Vendée, à l'écart des grandes voies commerciales, la production n'était destinée qu'à une consommation locale. La fabrication s'est donc orientée vers des produits à cycle de fabrication court, destinés à être consommés rapidement par une population paysanne. D'autre part, la fabrication du jambon était soumise à des contraintes liées au climat. La douceur des hivers ne permettait pas d'envisager un processus de séchage complet des produits. Il fallait donc développer d'autres stratégies pour assurer la conservation du produit. Il convenait également d'accélérer le processus de séchage, compte tenu de l'humidité du climat.

C'est ainsi que les vendéens ont mis au point des techniques de fabrication particulières. Le pressage du jambon entre deux planches a permis d'accélérer l'écoulement du jus et de raccourcir la durée de séchage. Pour améliorer sa conservation, la pratique du frottage à l'eau de vie s'est répandue également, l'alcool étant l'un des plus puissants antiseptiques de l'époque. Dans le même but, le désossage du jambon a permis de faire pénétrer le sel, jusqu'au cœur du jambon.
Les principales particularités de la méthode d'obtention sont donc directement héritées des facteurs naturels du milieu vendéen et des facteurs humains propres aux bocages de l'Ouest.

➢ Une définition du produit issue d'une entente collective des opérateurs

A partir des années 1960-1970, avec l'essor économique de la Vendée, la demande locale pour des produits traditionnels vendéens s'est accentuée. Cette demande a suscité un fort développement des entreprises artisanales spécialisées en agroalimentaires, et notamment dans les productions charcutières. De fait, l'aire géographique du « Jambon de Vendée » présente depuis plusieurs décennies une forte densité de petites et moyennes entreprises de salaisons.

L'aboutissement de la phase de modernisation du produit, à la fin des années 1970, fut de s'affranchir du fumage, dont le goût n'était pas recherché par les consommateurs du bocage vendéen. Dès lors, tous les traits saillants du produit qui concourent à sa typicité étaient réunis : sa forme aplatie consécutive au pressage entre planches, sa couleur rouge clair et sa texture moelleuse dues à un séchage peu prolongé, ses arômes complexes liés à l'utilisation d'épices et d'eau de vie, qui ressortent d'autant mieux que la saveur salée n'est pas trop prononcée et que le goût fumé est absent.

Les caractéristiques du produit actuel sont donc la résultante d'une conjonction, particulière à l'aire géographique, entre une demande locale et un tissu dense d'opérateurs.

➢ Un succès commercial sous la dénomination départementale « Vendée »

A la fin des années 1970, l'unité est faite sur la définition du produit et de ses conditions de production. La dénomination « Jambon de Vendée » semble s'être imposée dès le tout début des années 1980, alors que son marché commençait à se développer de plus en plus loin en dehors de la région. En effet, en quittant son berceau d'origine, les dénominations « jambon de pays » ou « jambon de tradition » n'étaient plus suffisantes pour identifier le produit. La dénomination « Jambon de Vendée » n'a jamais été remise en cause depuis, même si des produits similaires existaient peut-être localement, sous un autre nom, en dehors de la Vendée.

Cet essor commercial du « Jambon de Vendée » est imputable à ses qualités intrinsèques, mais aussi en grande partie au dynamisme économique des entreprises vendéennes de salaison. En effet, le caractère conquérant des opérateurs est l'un des traits caractéristiques de l'aire géographique. La croissance de la production, au cours des années 1980, illustre bien cet élan commercial insufflé par les principaux opérateurs de l'époque, tous implantés dans l'aire géographique.

C'est la référence à la Vendée de la dénomination du produit qui a permis à ce groupe d'hommes aux intérêts parfois contradictoires de s'approprier collectivement le produit, car les opérateurs étaient regroupés au sein de syndicats ou de groupements à l'échelle départementale. L'analyse des causes de l'essor commercial du « Jambon de Vendée » montre bien, tout au long de la décennie des années 1980 qui a vu sa notoriété s'établir, l'influence prépondérante exercée par certaines caractéristiques propres à l'aire géographique.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)

https://www.inao.gouv.fr/fichier/PNOCDCIGPJambonDeVendee.pdf