

Jambon d'Auvergne

Salaison

LE PRODUIT

Le Jambon d'Auvergne IGP est un jambon sec. La durée de séchage et d'affinage est au minimum de 8 mois. Il présente une tranche d'une belle couleur rouge à rouge foncée, bordée d'une fine couche de gras. Il n'est jamais fumé. Il est élaboré à partir de cuisses de porcs charcutiers fraîches. Le sel de salage aromatisé apporte une touche finale d'ail.

ARÔMES ET SAVEURS

Prêt à déguster à tout moment, le Jambon d'Auvergne développe un goût franc, avec quelquefois des notes de noisette, qui reste longtemps en bouche.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Jambon d'Auvergne est produit dans tout le Cantal, le Puy-de-Dôme et la Haute-Loire, mais aussi dans une partie de l'Allier et quelques communes de la Corrèze et du Lot. Les entreprises

de salaison sont implantées historiquement dans cette zone de massifs qui présente des conditions naturelles favorables à la conservation des viandes par séchage.

UN PRODUIT RECONNU

Le Jambon d'Auvergne bénéficie d'une IGP depuis 2016. Cette IGP est venue consacrer plusieurs siècles de tradition de salaison, qui ont fait la réputation du Jambon d'Auvergne bien au-delà de sa région d'origine.

Le saviez-vous

Dans "Le Bouclier arverne", onzième album d'Astérix le Gaulois paru en 1968, on peut voir des jambons d'Auvergne suspendus au plafond d'une auberge ! Ils sont représentés aux côtés de saucissons secs et saucisses sèches d'Auvergne, ainsi que de tresses d'ail.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Consortium des Salaisons d'Auvergne (CSA)

9 allée Pierre de Fermat
63170 AUBIERE

N°SIRET : 30978836200049
Président(e) : LUCAS Sophie **Contact :** DAVIET Hélène
Tél. : 04 70 64 76 47
Mél. : h.daviet@epvc.fr

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Aurillac

Village d'entreprises
14 avenue du Garric
15000 AURILLAC

N°SIRET : 13000270200038
Tél. : 04 71 63 85 42
Fax : 04 71 63 85 43
Mél. : INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Président(e) : DU COUEDEC Pierre **Contact :** Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024
Président(e) : Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ

rue de la délivrande
14000 CAEN

Président(e) :
Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58
Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/jambon-dauvergne-4179*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Jambon_d_Auvergne_A_201112.pdf
2. mailto:h.daviet@apvc.fr
3. mailto:INAO-AURILLAC@inao.gouv.fr
4. mailto:certipaq@certipaq.com
5. mailto:certipaq@certipaq.com
6. mailto:certipaq@certipaq.com
7. mailto:certipaq@certipaq.com
8. mailto:certipaq@certipaq.com
9. mailto:certipaq@certipaq.com
10. mailto:certipaq@certipaq.com
11. mailto:certipaq@certipaq.com
12. mailto:slepesteur@certipaq.com