



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

Contact : DAVIET Hélène

Tél. : 04 70 64 76 47

Mél. : h.daviet@apvc.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

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

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

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

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

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

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

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

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

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>