



## Jambon de Vendée

Salaison

### LE PRODUIT

Ce jambon cru est une spécialité typiquement vendéenne. Au cours de sa fabrication, il est désossé (os coulé), salé à la main au sel marin (département côtier) puis épicé. Sa forme aplatie est due à un pressage long et lent entre 2 planches. Vous pouvez le déguster cru en fines tranches ou légèrement poêlé ou grillé en tranches plus épaisses.

### ARÔMES ET SAVEURS

Le jambon présente une belle couleur rouge clair avec un liseré plus foncé sur son pourtour dû aux épices. Sa phase de séchage, assez courte, lui offre une texture moelleuse, tendre et juteuse. Pendant cette phase, il est également enroulé d'un torchon ou d'un sac pour y faire pénétrer des épices et l'eau-de-vie.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Sur ce territoire, le climat est océanique et tempéré. L'automne doux et humide a influencé au fil des années la fabrication du jambon de Vendée. En effet, l'humidité ne permet pas des fabrications de type salaisons sèches. L'emploi du sel marin s'est donc développé pour assurer la conservation des produits.

## UN PRODUIT RECONNU

L'IGP Jambon de Vendée a été reconnue en 2014. Cette consécration est venue couronner les efforts des charcutiers vendéens qui ont œuvré depuis les années 1980 pour développer ce produit et le promouvoir au niveau national. Il accompagne parfaitement une autre spécialité locale : la Mogette de Vendée, un haricot blanc.

### Le saviez-vous

Le pressage entre 2 planches permettait autrefois de raccourcir le délai de séchage des jambons en accélérant l'écoulement du jus. Ce savoir-faire a été maintenu, même si les presses manuelles entre les planches ont été petit à petit remplacées par des plaques en inox sous presses pneumatiques.

## 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)

Association Vendée Qualité

---

ZI La Folie

12 rue Jacques Moindreau

85310 LA CHAIZE-LE-VICOMTE

**N°SIRET : 51369004000011**

**Président(e) :** GREAU Lionel **Contact :** LOIZEAU Jean-Marc (directeur)

**Tél. :** 02 51 36 82 51

**Mél. :** [Jean-marc.lozeau@vendeequalite.fr](mailto:Jean-marc.lozeau@vendeequalite.fr)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Angers

---

16 rue du Clon  
49000 ANGERS

**N°SIRET :** 13000270200384

**Tél. :** 02 41 87 33 36

**Mél. :** [INAO-ANGERS@inao.gouv.fr](mailto:INAO-ANGERS@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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:slepesteur@certipaq.com)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/jambon-de-vendee-4373>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP\\_JambondeVendee\\_G\\_201111.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_JambondeVendee_G_201111.pdf)
2. <mailto:jean-marc.loizeau@vendeequalite.fr>
3. <mailto:INAO-ANGERS@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>