

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.loizeau@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

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-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
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