

Jambon noir de Bigorre

Salaison

LE PRODUIT

Ces jambons secs sont longuement fabriqués et affinés : au minimum 20 mois, dont 12 mois dans un séchoir qui communique avec l'air extérieur. Cette méthode leur permet de bénéficier de tous les climats qui traversent la province de Bigorre au fil des saisons. Ils sont issus de porcs charcutiers de race pure gasconne élevés à partir de l'âge de 6 mois sur un parcours herbeux.

ARÔMES ET SAVEURS

La présence de gras intramusculaire et la longue durée d'affinage, donnent un jambon très fondant sur la langue. Sa longueur en bouche est due au développement de certaines enzymes. Le Jambon noir de Bigorre offre également des arômes subtils et persistants qui évoquent les fruits secs, la châtaigne grillée, le sous-bois…

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La Bigorre est une ancienne province, centrée sur le département actuel des Hautes-Pyrénées.

Son climat fait alterner des périodes humides et sèches, liées notamment à ce que l'on appelle l'Effet de foehn, vent doux venant des Pyrénées. Il offre des conditions optimales pour la maturation aromatique du jambon.

UN PRODUIT RECONNU

L'appellation d'origine protégée Jambon noir de Bigorre a été reconnue en septembre 2017 par l'Union européenne. Cette consécration atteste que toutes les étapes de la production (de la naissance des porcs, la fabrication, l'affinage, au pré-tranchage du jambon) sont réalisées en Bigorre.

Le saviez-vous

Ce n'est naturellement pas le jambon qui est noir, puisque sa viande est d'un beau rouge. Son nom provient de la couleur des poils, les "soies", du Porc noir de Bigorre (également reconnu en AOP) duquel il est issu.

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 du Noir de Bigorre

Pyrène Aéropole
Route de Lourdes
65290 LOUEY

N°SIRET : 41827439500015
Président(e) : DUPONT Clément **Contact :** FONSECA Alexandre
Tél. : 06 42 95 25 43
Mél. : **contact@noirdebigorre.com**

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Pau

Maison de l'Agriculture
124 boulevard Tourasse
64078 PAU Cedex

N°SIRET : 13000270200210
Tél. : 05 59 02 86 62
Fax : 05 59 30 70 16
Mél. : INAO-PAU@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTISUD

Siège
70 avenue Louis Sallenave
64000 PAU

N°SIRET : 39325663100028
Président(e) : CARPENTIER David
Tél. : (33) (0)5 59 02 35 52
Fax : (33) (0)5 59 84 23 06
Mél. : accueil@certisud.fr

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/jambon-noir-de-bigorre-4399*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_JambonnoirdeBigorre_A_201601.pdf
2. mailto:contact@noirdebigorre.com
3. mailto:INAO-PAU@inao.gouv.fr
4. mailto:accueil@certisud.fr