

L'IGP « Jambon de Bayonne » célèbre ses 25 ans



L'INAO a participé à l'évènement organisé par le consortium du Jambon de Bayonne IGP, qui se tenait en marge de la 560e Foire au jambon de Bayonne, vendredi 7 avril 2023. Cette édition marquait le 25e anniversaire de l'indication géographique protégée « Jambon de Bayonne ». L'occasion de valoriser un produit emblématique du patrimoine alimentaire français.

Au travers un cahier des charges strict et exigeant, l'IGP « Jambon de Bayonne » a permis d'améliorer la qualité de ce produit et de créer de la valeur répartie justement entre l'ensemble des acteurs de la filière. Plus de 914 000 jambons ont été produits en 2022. L'IGP contribue également fortement au développement local, avec la création de 5 000 emplois dans sa zone de production.

Un engagement fort en matière de responsabilité sociale et environnementale

Le [Consortium du Jambon de Bayonne](#) et les opérateurs engagés dans la filière sont mobilisés

pour protéger les caractéristiques et la typicité d'un produit issu d'un savoir-faire ancestral. Les opérateurs prennent également en compte les grands enjeux actuels. Ainsi, l'événement fut l'occasion de montrer les avancées du groupement dans leur démarche de responsabilité sociale et environnementale (RSE) « Raison d'Être ». Cette dynamique contribue à fédérer encore davantage les acteurs autour de projets partagés confortant la durabilité, économique, environnementale et sociale de la filière.



Évènement du consortium du Jambon de Bayonne IGP

L'IGP Jambon de Bayonne

Le Jambon de Bayonne, c'est une cuisse de porc salée au sel des salines du Bassin de l'Adour et qui est séchée dans cette zone pendant au moins 7 mois. Le jambon provient de porcs charcutiers nourris à base de céréales et il est préparé selon une coupe spécifique traditionnelle.

Le territoire de production et d'abattage des porcs charcutiers du Jambon de Bayonne s'étend sur 22 départements du Sud-Ouest de la France, correspondant à des courants commerciaux anciens dont la réalité se prolonge aujourd'hui. La transformation, quant à elle, s'effectue dans le bassin de l'Adour, zone qui comprend le département des Pyrénées-Atlantiques et les cantons limitrophes des Hautes-Pyrénées, du Gers et des Landes.

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/25-ans-jambon-bayonne-igp>