

Jambon de Bayonne (IG/01/95)

Salaison

LE PRODUIT

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.

ARÔMES ET SAVEURS

Au cours des différentes phases de son affinage, le Jambon de Bayonne développe ses arômes et acquiert son moelleux. Coupé en fines tranches, il est fondant en bouche et offre une saveur délicate peu salée. De plus, grâce à sa longue période de maturation, l'arôme du jambon est flagrant et bien typé.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

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. 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.

UN PRODUIT RECONNU

Le Jambon de Bayonne est une IGP depuis 1998. Le porc fait partie de l'histoire des fermes agricoles du grand Sud-Ouest. La méthode d'utilisation traditionnelle du sel gemme du Bassin de l'Adour est un des marqueurs de savoir-faire de ce produit emblématique. Un héritage artisanal qui s'est transmis de générations en générations pour aboutir à la fabrication actuelle.

> ### Le saviez-vous
> L'origine du nom vient du lieu de sa commercialisation : c'est en effet par le port de Bayonne qu'étaient expédiés à l'étranger les jambons. En réalité, le Jambon de Bayonne est le produit d'une région : le Bassin de l'Adour.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Elle comprend une zone de production des porcs et une zone de transformation des jambons.
La zone de production des porcs charcutiers est délimitée aux régions et départements situées dans le Sud-Ouest de la France : régions Aquitaine, Midi-Pyrénées, Poitou-Charentes et départements limitrophes suivants : Haute-Vienne, Corrèze, Cantal, Aude et Pyrénées-Orientales.
La zone de transformation des jambons (salage, séchage, affinage, désossage) est la zone géographique française du Sud-Ouest du fleuve Adour y compris les cantons périphériques à ce dernier. Elle comprend le département des Pyrénées-Atlantiques et une partie des départements

des Hautes-Pyrénées, des Landes et du Gers.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Consortium du Jambon de Bayonne

Abiopole
route de Samadet
64410 ARZACQ

N°SIRET : 38936041300022
Président(e) : MOUREU Pierre
Tél. : 05 59 04 49 35
Mél. : inpaq@inpaq.fr

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-de-bayonne-24899*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_JambondeBayonne_A_200806.pdf
2. mailto:inpaq@inpaq.fr
3. mailto:INAO-PAU@inao.gouv.fr
4. mailto:accueil@certisud.fr