



Jambon de Lacaune

Salaison

LE PRODUIT

Le Jambon de Lacaune IGP est un jambon sec, élaboré dans les Monts de Lacaune (Tarn). Il est rigoureusement sélectionné puis salé, séché et affiné lentement à une altitude de 800 mètres comme le veut la tradition. Il est salé exclusivement au sel de mer, selon un savoir-faire ancestral perpétué par des générations de salaisonniers.

ARÔMES ET SAVEURS

Le jambon de Lacaune est de texture souple, moelleuse et fondante. Il présente une intensité aromatique légère, laissant percevoir les saveurs de viandes séchées et un subtil goût de noisette.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone de production s'étend sur 11 communes des cantons de Lacaune et de Murat sur Vèbre dans le Tarn. Elle se situe au cœur des Monts de Lacaune, autour de 800m d'altitude. Elle possède un climat mêlant des influences à la fois océaniques, méditerranéennes et montagnardes, qui constituent ses particularités.

UN PRODUIT RECONNU

Le jambon de Lacaune est reconnu IGP depuis 2015. Il est particulièrement apprécié pour ses qualités gustatives. Génération après génération, les salaisonniers ont su conserver en héritage ce patrimoine et ce précieux savoir-faire traditionnel local.

Le saviez-vous

Chaque année la ville de Lacaune met à l'honneur son jambon lors de la fête de la charcuterie, organisée chaque dernier weekend de juillet. Dégustations, visites et défilé de la confrérie des maseliers (salaisonniers) sont au programme.

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des salaisons de Lacaune

1 Place du Griffoul

81230 LACAUNE

N°SIRET : 417 889 482 000

Président(e) : MARTINEZ Franck **Contact** : Sylvain Lançon
Tél. : 09 85 15 58 02
Mél. : contact@salaisons-lacaune.fr

Syndicat des salaisons de Lacaune

1 Place du Griffoul
81230 LACAUNE

N°SIRET : 417 889 482 000
Président(e) : MARTINEZ Franck **Contact** : Sylvain Lançon
Tél. : 09 85 15 58 02
Mél. : contact@salaisons-lacaune.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Gaillac

Centre Technique du Vin
52 Place Jean Moulin
81600 GAILLAC

N°SIRET : 13000270200152
Tél. : 05 63 57 14 82
Fax : 05 63 57 51 40
Mél. : inao-toulousegaillac@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-lacaune-15306>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_JambondeLacaune_G_202201.pdf
2. <mailto:contact@salaisons-lacaune.fr>
3. <mailto:contact@salaisons-lacaune.fr>

4. <mailto:inao-toulousegaillac@inao.gouv.fr>

5. <mailto:accueil@certisud.fr>