CAHIER DES CHARGES DE LA DÉNOMINATION « JAMBON DE L'ARDÈCHE »

homologué par arrêté du 15 mai 2014, publié au *JORF* du 29 mai 2014
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 25 du 19 juin 2014

A.D.P.P.C.A

Association de **D**éfense et de **P**romotion des **P**roduits de **C**harcuterie de l'**A**rdèche

DEMANDE D'ENREGISTREMENT D'UNE INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« JAMBON DE L'ARDÈCHE »

I. GROUPEMENT DEMANDEUR

Le groupement demandeur est l'A.D.P.P.C.A :

Association de **D**éfense et de **P**romotion des **P**roduits de **C**harcuterie de l'**A**rdèche régie par la loi du 1er Juillet 1901 et le décret du 16 Août 1901.

Son siège social est :

Chambre de Commerce et de l'Industrie
Parc des Platanes
07104 ANNONAY
Tél. : 04.75.69.27.27

II. NOM DU PRODUIT

« Jambon de l'Ardèche »

III. TYPE DE PRODUIT

Classe 1.2 : « Produits à base de viande (cuits**,** salés, fumés, etc)

IV. DESCRIPTION DU PRODUIT

IV.1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

Le «Jambon de l'Ardèche» est un produit salé et séché. C'est une pièce noble provenant d'une cuisse de porc d'un poids, à l'état frais de 8,5 kg minimum, préparée et parée en arrondi, puis mise au sel par frottage à la main au sel sec accompagné de salpêtre, de poivre et d'épices, mise au repos, puis maturée et affinée 7 mois minimum.

Le «Jambon de l'Ardèche» est de forme arrondie à sa base et s'allonge progressivement jusqu'au pied qui a été préalablement déjointé (détaché au niveau de l'articulation). La coupe de l'os du quasi est droite, parallèle à l'axe du jambon et distante de 2 centimètres de la tête du fémur qui a été dégagée. La face interne du jambon est découverte jusqu'au bas du jambon.

IV.2. SÉCHAGE ET AFFINAGE

Le «Jambon de l'Ardèche» est séché au travers de plusieurs étapes. En cours d'affinage un panage est pratiqué. Il consiste à enduire la face maigre découverte du jambon d'un mélange de saindoux (la pane), d'épices et de farine de châtaigne de l'Ardèche.

L'âge du «Jambon de l'Ardèche» se compte du premier jour de salage à sa sortie du séchoir. Il est de 7 mois au moins, de 9 mois ou de 12 mois. Le poids sec minimum du jambon avec os est de 6 kg.

Plus l'âge du jambon est important, plus ses qualités organoleptiques et en particulier sa flaveur sont développées. Parallèlement, les pertes en eau augmentent et la viande se raffermit. Afin d'optimiser le compromis entre saveur et texture du jambon sec, il est donc nécessaire de fixer un poids sec minimum en fonction de l'âge.

Âge du jambon sec	**Poids du jambon sec**
7 mois	≥ 6 kg
9 mois	≥ 6,7 kg
12 mois	≥ 7,3 kg

La durée d'affinage est indiquée au consommateur sur l'étiquette du «Jambon de l'Ardèche».

IV.3. Le fumage : une étape facultative

Un fumage léger peut également être pratiqué après la fabrication sur le jambon sec. Cette opération facultative est réalisée à sec, dans un générateur de fumée, avec du bois de châtaignier exclusivement. Elle renforce l'aspect traditionnel du jambon.

L'étiquetage est alors complété par la mention « Fumé à sec au bois de châtaignier »

IV.4. Caractéristiques organoleptiques

Le «Jambon de l'Ardèche» se caractérise par une texture souple et agréable, légèrement plus ferme en surface.

À la coupe, le produit fait apparaître un maigre rouge sombre, bordeaux, qui peut être légèrement persillé et un gras de couverture blanc dont l'épaisseur (1 à 2 centimètres) peut varier suivant la taille du jambon.

Le «Jambon de l'Ardèche» se caractérise par un goût de viande prononcé, légèrement salé et épicé et aux accents de noisette. Son goût et son odeur s'affirment avec un affinage long. Ils sont associés à un léger parfum de châtaigne diffusé jusqu'au cœur du jambon liée à l'opération de panage. Ils témoignent de la richesse des arômes typiques du jambon sec de montagne.

IV.5. Caractéristiques physico-chimiques

Les caractéristiques physico-chimiques du produit prêt à être commercialisé doivent respecter les valeurs réglementaires.

Par ailleurs l'Aw du produit sec ne doit pas dépasser 0,91.

IV.6. PRÉSENTATION DU PRODUIT

Le «Jambon de l'Ardèche», après affinage, peut être présenté :

Entier avec son os : Sans le pied qui a été déjointé sur le jambon frais.

Entier sans os : Fendu, désossé puis cousu et enfin pressé dans un moule (opération de moulage du jambon).

Le produit peut être commercialisé sous différentes formes :

- jambon entier avec os, nu ou conditionné sous sac de toile de coton (singalette) ;
- jambon entier désossé, moulé conditionné sous vide ;
- ½ ou ¼ de jambon désossé, conditionné sous vide ;
- jambon entier désossé, découenné, dégraissé, moulé et conditionné sous vide ;
- ½ ou ¼ de jambon désossé, découenné, dégraissé, moulé et conditionné sous vide ;
- tranches de jambon en barquette sous vide ou sous atmosphère contrôlée dans un emballage approprié.

Quelle qu'en soit la présentation, le «Jambon de l'Ardèche» affiche les mêmes signes distinctifs et a subit la même sélection.

V. L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique du «Jambon de l'Ardèche» » correspond aux communes du département de l'Ardèche situées en zone de montagne définie par la loi N° 8530 du 9 Janvier 1985 parue au journal officiel en date du 10/01/1985 et réactualisée suite à l'arrêté du 28/05/1997.

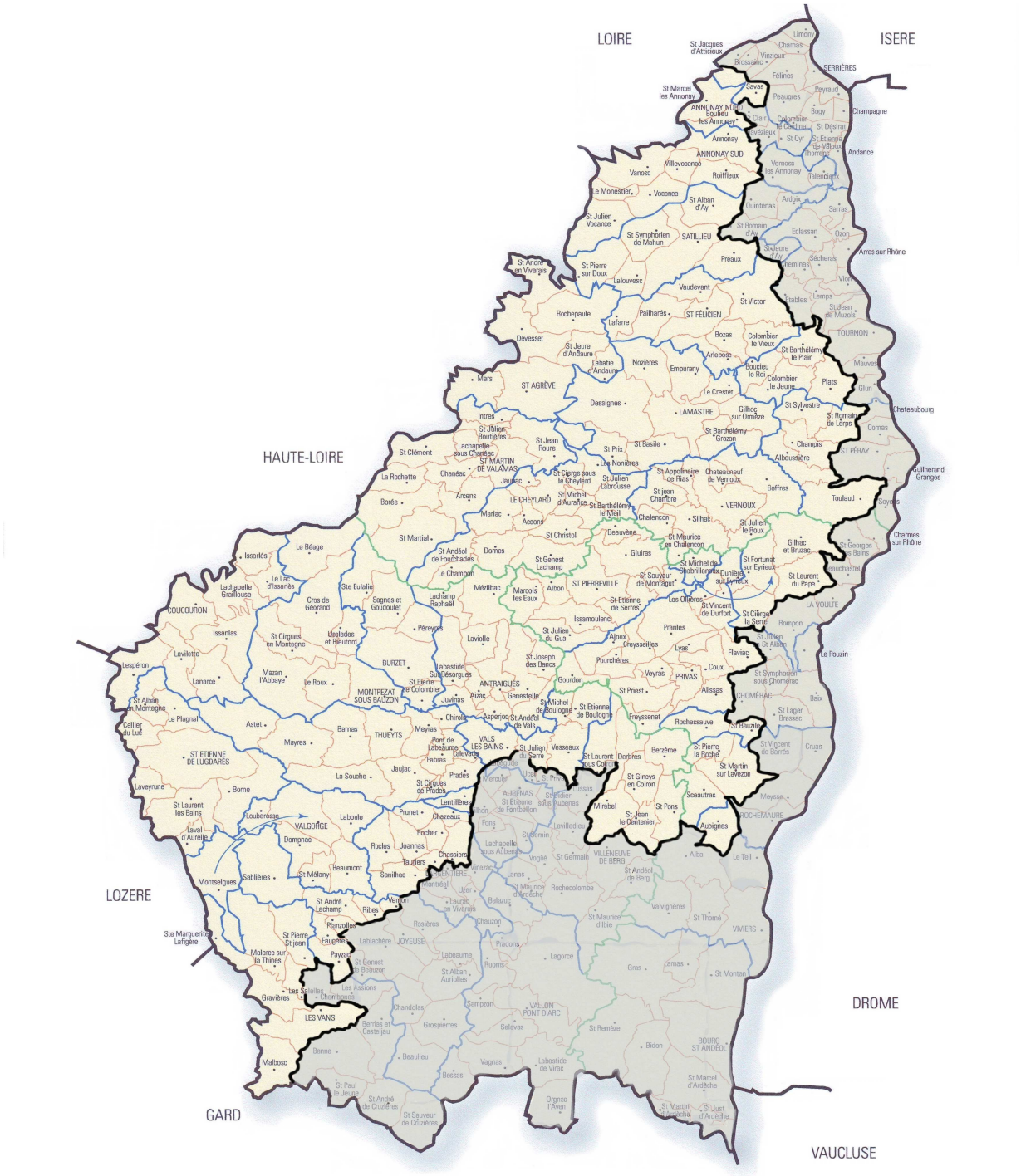
Le salage, le brossage, le lavage, le repos ou la maturation, l'étuvage, le séchage ou l'affinage ainsi que le fumage éventuel ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

L'aire géographique correspond aux communes suivantes :

Accons, Aizac, Ajoux, Albon d'Ardèche, Alboussière, Alissas, Annonay, Antraigues sur Volane, Arcens, Arlebosc, Asperjoc, Astet, Aubignas, Barnas, Le Béage, Beaumont, Beauvene, Berzeme, Boffres, Borée, Borne, Bozas , Boucieu le roi, Boulieu les Annonay, Burzet, Cellier du luc, Chalencon, Chambon, Champis, Chaneac, Chassiers, Chateauneuf de Vernoux, Chazeaux, Le Cheylard, Chirols, Colombier le Jeune, Colombier le Vieux, Coucouron, Coux, Le Crestet, Creysseilles, Cros de Georand, Darbres, Desaignes, Devesset, Dompnac, Dornas, Dunières sur Eyrieux, Empurany, Fabras, Faugeres, Flaviac, Freyssenet, Genestelle, Gilhac et Bruzac**,** Gilhoc sur Ormèze, Gluiras, Gourdon, Gravières, Intres, Issamoulenc, Issanlas, Issarlès, Jaujac, Jaunac, Joannas, Juvinas, Labastide sur Bésorgues, Labatie d'Andaure, Laboule, Le Lac d'Issarlès, Lachamp Raphaël, La Chapelle Graillouse, La chapelle sous chanéac, Lafarre, Lalevade d'Ardèche, Lalouvesc, Lamastre, Lanarce, Laval d'Aurelle, Laveyrune, Lavillatte, Laviolle, Lentilleres, Lesperon, Loubaresse, Lyas, Malarce sur la Thines, Malbosc, Marcols les eaux, Mariac, Mars, Mayres, Mazan l'Abbaye, Meyras, Mezilhac, Mirabel, Monestier, Montpezat sous bauzon, Montselgues, Nonières, Nozières, Ollières sur

Eyrieux, Pailharès, Payzac, Pereyres, Le Plagnal, Planzolles, Plats, Pont de la Beaume, Pourcheres, Prades, Pranles, Preaux, Privas, Prunet, Ribes, Rochepaule, Rocher, Rochessauve, La Rochette, Rocles, Roiffieux, Le Roux, Sablières, Sagnes et Goudoulet, Saint Agrève, Saint Alban d'Ay, Saint Alban en Montagne, Saint Andéol de Fourchades, Saint Andéol de Vals, Saint André en Vivarais, Saint André Lachamp, Saint Apollinaire de Rias, Saint Barthélémy le Meil, Saint Barthélémy Grozon, Saint Barthélémy le Plain, Saint Basile, Saint Bauzile, Saint Christol, Saint Cierge la Serre, Saint Cierge sous le Cheylard, Saint Cirgues de Prades, Saint Cirgues en Montagne, Saint Clément, Saint Etienne de Boulogne, Saint Etienne de Lugdarès, Saint Etienne de Serre, Sainte Eulalie, Saint Félicien, Saint Fortunat sur Eyrieux, Saint Genes Lachamp, Saint Gineis en Coiron, Saint Jean Chambre, Saint Jean le Centenier, Saint Jean Roure, Saint Jeure d'Andaure, Saint Joseph des Bancs, Saint Julien Boutières, Saint Julien du Serre, Saint Julien du Gua, Saint Julien Labrousse, Saint Julien le Roux, Saint Julien Vocance, Saint Laurent du Pape, Saint Laurent Les Bains, Saint Laurent sous coiron, Saint Marcel les Annonay, Sainte Marguerite la Figère, Saint Martial, Saint Martin de Valamas, Saint Martin sur Lavezon, Saint Maurice en Chalencon, Saint Melany, Saint Michel d'Aurance, Saint Michel de Boulogne, Saint Michel de Chabrillanoux, Saint Pierre de Colombier, Saint Pierre Laroche, Saint Pierre Saint Jean, Saint Pierre sur Doux, Saint Pierreville, Saint Pons, Saint Priest, Saint Prix, Saint Romain de Lerps, Saint Sauveur de Montagut, Saint Sylvestre, Saint Symphorien de Mahun, Saint Victor, Saint Vincent de Durfort, Les Salelles, Sanilhac, Satillieu, Savas, Sceautres, Silhac, La Souche, Tauriers, Thuets, Toulaud, Usclades et Rieutord, Valgorge, Vals les Bains, Vanosc, Les Vans, Vaudevant, Vernon, Vernoux en Vivarais, Vesseaux, Veyras, Villevocance, Vocance.

CARTE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE



VI. PREUVE DE L'ORIGINE DU PRODUIT

VI.1. La Localisation de l'Entreprise de Transformation

Les entreprises transformatrices sont situées sans la zone décrite en V – Aire géographique.

La marque d'identification ainsi que l'adresse de l'entreprise sont indiquées sur l'étiquette conformément au règlement 853-2004, à la directive 2001-101 et au code consommation.

VI.2. La Traçabilité

VI.2.1. Traçabilité amont

La traçabilité, en amont de la filière, du lieu de naissance à l'abattoir et à l'atelier de découpe fait l'objet de contrôle de la part des organismes certificateurs et de l'organisme de contrôle.

VI.2.2. Contrôle documentaire à réception

A réception, l'entreprise transformatrice contrôle, sur le bon de livraison ou sur un document joint, que les viandes répondent effectivement aux critères listés en VII.1. *Matières premières*.

Une étiquette identifiant clairement ces viandes doit également être apposée sur le produit ou l'unité de regroupement.

VI.2.3. Traçabilité interne

Conformément au règlement CE 178/2002, l'entreprise dispose de systèmes et de procédures permettant, à travers toutes les étapes de production, de transformation et de distribution, de retracer le cheminement du produit et des ingrédients qui le composent.

Cette traçabilité permet d'identifier tous les fournisseurs des matières premières et ingrédients ainsi que tous les clients auxquels les produits finis ont été fournis.

VI.2.4. Tableau récapitulatif

Étape	Exigences	Documents associés
Réception des jambons	Attestation de conformité aux critères définis en VII.1	Bon de livraison Facture Fiche de contrôle à réception
	N° de lot fournisseur	
	Identification physique des jambons	Étiquette sur les jambons ou sur l'unité de regroupement
Salage	Apposition de la date de salage sur chaque jambon	Fiche de suivi ou enregistrement informatique
Maturation, séchage, désossage, tranchage	Suivi de la traçabilité	Fiche de suivi, étiquette, …
Conditionnement, étiquetage	Apposition du n° de lot	
Expédition	Suivi de la traçabilité	Facture, bon de livraison

VII. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

VII.1. Les Matières Premières

La matière première est issue de porcs charcutiers et/ou de porcs à carcasses lourdes selon les conditions suivantes :

Les seules pièces de jambon autorisées entrant dans la recette du «Jambon de l'Ardèche» » sont des pièces à l'état frais et d'origine UE (animaux nés, élevés et abattus dans l'Union Européenne).

Elles respectent à minima les critères suivants :

❖ pour les porcs charcutiers :

- poids de carcasse à chaud à l'abattage compris entre 75 et 92 Kg ;
- taux de muscle des pièces (TMP) compris entre 53% et 64%.

❖ pour les porcs à carcasses lourdes :

- poids de carcasse à chaud supérieur à 92 Kg ;
- taux de muscle des pièces (TMP) compris entre 53% et 64%.

L'ensemble des porcs (porcs charcutiers et porcs à carcasse lourde) devront également répondre à certaines spécifications :

❖ concernant l'alimentation :

- les porcs sont alimentés avec au minimum 60% de céréales et issues de céréales ;
- l'utilisation d'additifs zootechniques à facteur de croissance est interdite pendant toute la durée de vie de l'animal.

❖ concernant la génétique :

- les porcs sont issus d'ascendants provenant d'organismes de sélection porcine ou de centre d'insémination artificielle agréés ;
- dans les autres cas, le taux de porcs charcutiers sensibles à l'halothane est < 3% et les animaux sont indemnes de l'allèle RN- (fréquence nulle).

La pièce de jambon frais utilisée ne peut être d'un poids inférieur à 8,5 Kg frais après découpe et parage.

Les pièces présentant un défaut d'aspect (abcès, gras mou et huileux, viande exsudative, substances exogènes, fractures, …) seront éliminées. De plus, le gras devra obligatoirement être de couleur blanche. Les jambons ne doivent pas présenter de défauts d'épilation, de couennes déchirées ou brûlées, de points de sang ou pétéchies, d'hématomes ou ecchymoses, de fractures ou d'abcès. Ces défauts d'aspect doivent être limités à 5% de pièces portant un ou plusieurs défauts.

VII.2. Les Étapes de fabrication du Produit

VII.2.1. Réception et Stockage des Viandes

L'approvisionnement est réalisé en carcasse et/ou en pièces anatomiques fraîches.
Les viandes doivent présenter un parfait état de fraîcheur (viandes non poisseuses, absence d'odeur désagréable).

Le pH des jambons frais est de 5,5 à 6,2. Les mesures sont réalisées à raison d'une mesure par fournisseur et par jour de livraison.

Le véhicule de transport qui les achemine ne doit pas être souillé.

La température des viandes à réception ne doit pas être supérieure à 6°C dans les 24 heures qui suivent l'abattage et à 4°C au delà. Elles devront être stockées à une température inférieure ou égale à 4°C.

La traçabilité des lots de viandes devra être assurée.

Ces viandes doivent être bactériologiquement conformes à la réglementation.

Les jambons utilisés doivent répondre aux caractéristiques de coupe suivantes :

- ✓ coupe arrondie ;
- ✓ pied déjointé ou scié au dessus de l'articulation ;
- ✓ jambon sans mouille ;
- ✓ le parage ne doit pas dépasser 6 centimètres entre la tête du fémur et l'arrondi ;
- ✓ os du quasi partiellement enlevé ;
- ✓ gras de couverture blanc (élimination des jambons constitués de gras huileux, mous, dont la coloration rose est plus ou moins prononcée) ;
- ✓ poids minimum de 8,5 kilogrammes après découpe et parage.

VII.2.2. Réception et Stockage des Ingrédients

Les ingrédients autorisés doivent être stockés dans un milieu sec, propre, sous emballage fermé.

La traçabilité des lots doit être assurée.

Le seul additif autorisé est le nitrate de potassium ou salpêtre (E252).

Les sucres (saccharose et dextrose) sont autorisés à des doses d'utilisation permettant de respecter la valeur des sucres solubles totaux fixés pour le produit fini à 1% en poids au maximum.

Les épices, aromates, poivre, piment, vins et alcools sont autorisés.

Le poivre, ingrédient le plus sensible sur le plan sanitaire doit être bactériologiquement conforme aux critères définis par la réglementation.

Le mélange utilisé pour le panage est composé de saindoux, d'épices et de farine de châtaigne de l'Ardèche.

VII.2.3. Le salage, le brossage, le lavage

Le salage est effectué par frottage au sel sec à la main, à l'exclusion de tout autre procédé, dans des locaux dont la température est inférieure à 12°C. Il permet d'apporter au jambon la quantité de sel nécessaire pour la stabilisation. Cette opération doit aussi permettre d'extraire le maximum de sang résiduel de la veine et de l'artère.

La température du saloir est inférieure ou égale à 7°C et l'hygrométrie maintenue de manière optimale entre 85 et 90% environ.

Les règles d'hygiène du personnel, des locaux, du matériel et des outils définis par la réglementation doivent être respectées.

La traçabilité des lots de jambons est assurée.

VII.2.4. Le Repos ou Maturation

Il permet une homogénéisation de la teneur en sel au cœur du jambon. C'est une phase essentielle de la réussite du produit.

La maturation se déroule sur une période de 4 semaines au minimum dans une chambre de repos dans laquelle la température est comprise entre 4°C et 8°C +/-2°C et l'hygrométrie maintenue de manière optimale entre 70 et 80% +/-5%.

Le jambon y subit une dessiccation importante de l'ordre de 12% et pouvant atteindre environ 16% en fin de phase.

On peut citer parmi les critères permettant de vérifier la réussite de cette phase :

- la recristallisation du sel sur la couenne ;
- des jambons souples et secs (absence de zone collante, de moisissure ou de lavage) ;
- une odeur caractéristique de produit maturé ;
- l'apparition de levures blanches, crèmes, sur la masse musculaire.

VII.2.5. L'Étuvage

Les jambons sont ensuite étuvés à chaud.

Cette opération consiste à placer les produits dans des conditions d'hygrométrie comprise entre 60% et 80% +/-5% et à une température contrôlée supérieure à 23°C. Ces conditions optimales assurent une bonne dessiccation sans risque de poissage.

VII.2.6. Le Séchage ou Affinage

Le séchage ou l'affinage comme l'étuvage est réalisé à température contrôlée entre 10 et 14°C et hygrométrie contrôlée entre 65 et 85 % +/-5%.

En cours d'affinage, on pratique un panage à la main avec un mélange de pane, d'épices et de farine de châtaigne de l'Ardèche sur les parties maigres**.**

Le mélange utilisé pour le panage contient au minimum : 94% de graisse de porc, 2,2% de farine de châtaigne de l'Ardèche, 1,8% de sel, 0,9% d'épices. Les farines de châtaigne d'autres origines sont interdites.

La durée de séchage et d'affinage varie essentiellement en fonction du poids du jambon, les pertes de poids sont limitées autour de 0,2% par semaine. Cet âge est déterminé entre la date de mise au sel et la fin de séchage. Elle peut être de 7 mois soit 210 jours, de 9 mois soit 270 jours ou de 12 mois soit 360 jours.

A la sortie du séchoir, le poids du jambon, en fonction de l'âge, doit répondre aux valeurs indiquées dans la partie IV. Description du produit.

VII.2.7. Le Fumage (facultatif)

Lorsqu'il est prévu dans le cycle de fabrication, le fumage est réalisé à sec, dans un générateur de fumée, avec du bois de châtaigner exclusivement.

L'utilisation d'arôme de fumée est interdite.

VII.2.8. Le désossage

Le désossage consiste à scier le jarret au-dessous de la crosse, à enlever au couteau la tête de l'os du quasi, à parer éventuellement les muscles trop secs de l'arrondi du jambon, à opérer successivement un dégagement de la tête du fémur, un gougeage de l'os du fémur (décollement de l'os du fémur sans ouvrir le jambon), une ouverture de la couenne du jarret jusqu'à l'articulation, un dégagement du tibia et de la rotule, une extraction de l'ensemble tibia – péroné – fémur et une fermeture de la couenne par couture.

Enfin, un moulage du jambon est effectué. Il peut être conditionné entier, en demi, en quart, il peut être dégraissé et découenné avant pressage.

VII.2.9. Le Tranchage

Une mise en forme appropriée permet de passer à l'opération de tranchage effectuée dans une salle dont la température est inférieure ou égale à + 12°C et dans laquelle les conditions d'hygiène sont renforcées, notamment avec le port obligatoire d'un masque et de gants.

Après tranchage, le jambon est conditionné sous emballage approprié.

Il s'agit d'une étape de présentation qui ne change en rien la nature du produit contrairement aux étapes de transformation. Elle peut donc être réalisée hors zone.

Le tranchage est réalisé en atelier et les produits sont tranchés et conditionnés sous emballage adéquat qui permet de rallonger les délais d'achat et de consommation. Il convient de distinguer le tranchage de la coupe où les produits sont tranchés au moment ou peu de temps avant l'opération achat et consommés rapidement.

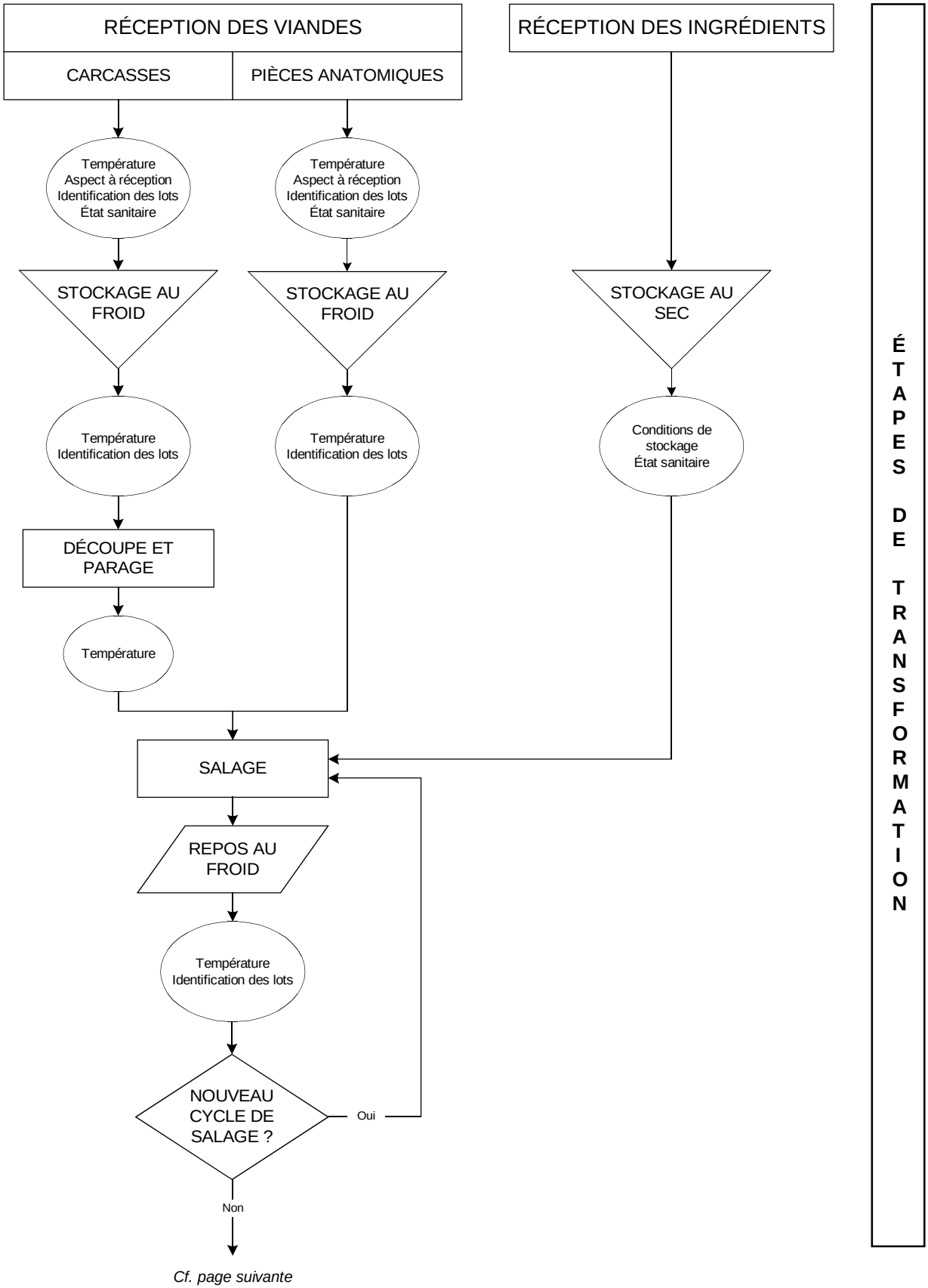
Une salle spécifique est réservée au tranchage

Cette étape s'achève avec le conditionnement en barquette sous vide ou sous atmosphère modifiée dans la salle de découpe ou un local présentant les mêmes garanties sanitaires et de température.

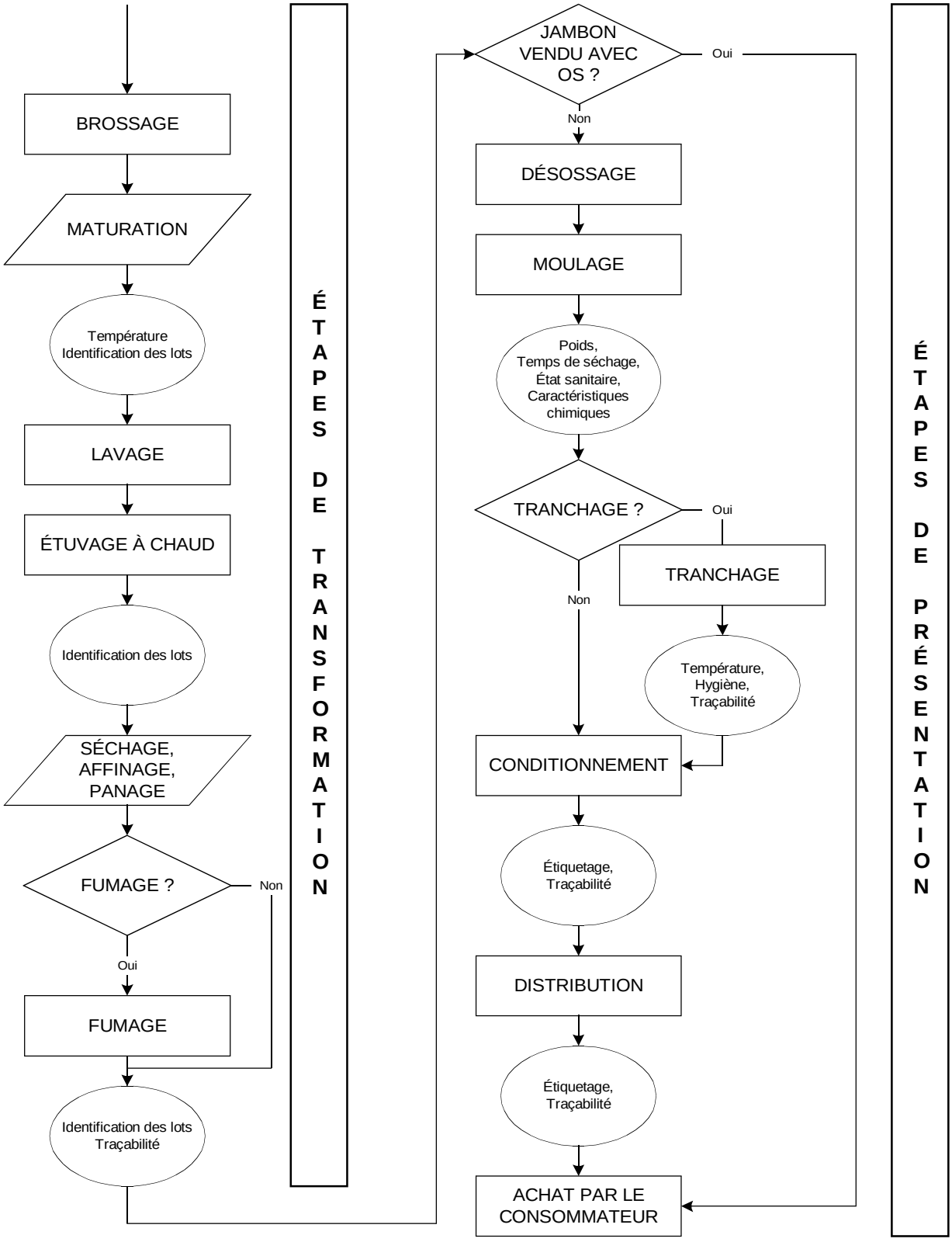
Le stockage des barquettes se fait en chambre frigorifique à une température inférieure à 4°C.

VII.3. Le Schéma de Vie du Produit

De la réception des viandes fraîches jusqu'à l'achat par le consommateur final, le processus de fabrication, réalisé selon les méthodes pratiquées anciennement dans le respect des recettes fixées, est décrit en page suivante.



Cf. page suivante


BROSSAGE
MATURATION
Température
Identification des lots
LAVAGE
ÉTUVAGE À CHAUD
Identification des lots
SÉCHAGE,
AFFINAGE,
PANAGE
FUMAGE ?
Non
Oui
FUMAGE
Identification des lots
Traçabilité
ÉTAPES DE TRANSFORMATION
JAMBON
VENDU AVEC
OS ?
Oui
Non
DÉSOSSAGE
MOULAGE
Poids,
Temps de séchage,
État sanitaire,
Caractéristiques
chimiques
TRANCHAGE ?
Oui
Non
TRANCHAGE
Température,
Hygiène,
Traçabilité
CONDITIONNEMENT
Étiquetage,
Traçabilité
DISTRIBUTION
Étiquetage,
Traçabilité
ACHAT PAR LE
CONSOMMATEUR
ÉTAPES DE PRÉSENTATION
Légende des symboles utilisés
Opération
Attente
Flux

VIII. LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

VIII.1. Spécificités de l'Aire Géographique

L'aire géographique est composée de montagnes et de hauts plateaux de reliefs accidentés souvent balayés par les vents.

Elle est délimitée par le bord oriental du Massif Central à l'Est et s'étend à l'Ouest sur les monts du Vivarais, les Boutières et la Montagne Ardéchoise avec au centre le massif du Coiron (à l'exclusion de sa façade méridionale) et plus au Sud, le massif du Tanargue, la corniche du Vivarais Cévénol pour aboutir à l'extrémité Sud des Vans et de Malbosc.

L'altitude de la zone varie d'une moyenne d'environ 500 mètres à 1700 mètres. Cette zone est boisée, du Nord vers le Centre, de sapins et de châtaigniers et d'une végétation plus buissonnante vers le Sud. Son climat est continental à semi-continental : froid et sec en altitude avec des hivers rudes et des étés courts et ensoleillés.

Pour respecter une durée d'affinage longue avec des conditions d'air et de température adéquates, la fabrication du jambon sec s'est autrefois localisée en zone de montagne où l'ensemble de ces conditions étaient réunies pendant la plus grande partie de l'année.

L'affinage en zone de montagne s'est perpétué et reste aujourd'hui une caractéristique forte de cette production, ainsi que l'utilisation de farine de châtaigne d'Ardèche au cours de l'opération de panage, et le recours exclusif, en cas de fumage, au bois de châtaignier fortement représenté localement, l'Ardèche étant le plus gros producteur de châtaignes en France (50% de la production nationale).

Aujourd'hui encore, l'aire géographique se caractérise par une forte implantation de petites et moyennes entreprises de salaisonnerie, souvent centenaires, qui ont su au cours des siècles et des générations, transmettre leur histoire et leur savoir-faire dans une zone où les conditions géographiques et climatiques leur étaient favorables.

VIII.2. Spécificités du Produit

La spécificité du «Jambon de l'Ardèche» passe à la fois par une réputation ancienne de ce produit et des salaisons de l'Ardèche en général et par un savoir-faire spécifique garantissant la meilleure expression des spécificités aromatiques et gustatives du produit.

VIII.2.1. La réputation du produit

C'est au cœur de montagnes souvent isolées, territoire riche d'histoire devenu l'Ardèche d'aujourd'hui, que s'est construite la réputation du «Jambon de l'Ardèche».

Les traditions et les savoir-faire se sont profondément enracinés, au cours des siècles, dans la culture de la population. Ils ont ainsi pu se transmettre.

Les bibliographies de nombreux auteurs, du XVI^{e} siècle à nos jours témoignent de ces nombreuses traditions qui ont contribué à la réputation du «Jambon de l'Ardèche» : la tuade, les échanges et marchés, la cuisine, les repas et les fêtes.

.Dès le début du XVI^{e} siècle, Olivier de Serre, un enfant du pays devenu Père de l'agriculture française, dans son livre « Le théâtre de l'Agriculture » donnait de précieux et abondants

conseils et décrivait les rites du sacrifice du cochon, rites qui n'ont pas beaucoup changés depuis et qui sont la preuve d'une solide tradition ardéchoise du bien manger : *« Les jambons, les oreilles, …, jusqu'aux moindres extrémités et particules, tout s'employe et rien ne se perd » « … les jambons sont pendus, près des chastaignes, lorsqu'on les dessèche à la fumée pour les blanchir, afin de les rendre de longue conservation ».*

Les fermes devenaient alors de véritables garde-manger.

Selon Charles Forot, les échanges sont apparus à cette époque. Dans son ouvrage « Odeurs de forêt et fumet de la table » il indique des prix de jadis : à Bosas, canton de St Félicien, un porc valait 40 sols.

En 1688, Monseigneur l'abbé de polignac payait, nous dit E. Nocod, six sols la livre de jambon.

En 1732, Monsieur d'Albigny relève dans le livre de dépense de Monsieur Bollioud des granges *« Achat d'un cochon du granger de Béchetoille : 35 livres 10 sols ».*

A la fin du même siècle, le 9 frimaire an second de la république une et indivisible (29 novembre 1793), l'administration du district du Mézenc département de l'Ardèche dressa le « Tableau du prix maximum des denrées » dans lequel nous voyons que *« la livre de porc frais ne doit pas dépasser 8 sous, le jambon cru 16 sous…* ». Le jambon est payé près de trois fois plus cher qu'en 1668.

Guy Dürrenmatt décrit le développement des marchés dans son ouvrage « Les marchés de l'Ardèche de 1900 à 1939 ». Il écrit, en parlant des marchés aux porcs « *Ils sont là depuis le petit jour vautré à l'endroit même où sont déposés les tombereaux peints en "bleu charrette" et recouverts de claies faites de branches de châtaigniers. […] Le marché s'anime, les discussions s'engagent en patois entre les acheteurs charcutiers ou grossistes en viande habillés de costume de drap recouvert d'amples blouses bleues et les paysans an brailles pantalon de velours et blouse de coton, la tête recouverte du chapeau de feutre. »*

Selon Charles Forot, il existait de vieilles recettes : *« au XVI^e^ siècle on pratiquait de vieilles recettes perfectionnées par un millénaire d'expérience et que le Vivarais n'a point à rougir de ses "cochonnailles" : elles ont leurs lettre de noblesse ».*

Dans « La cuisine Paysanne d'Ardèche » Sylvette Beraud-Williams cite Paul Vialle à propos de la recette du jambon salé de la montagne : « *A la montagne, ils faisaient les quatre jambons qu'ils mettaient pendant quarante jours au saloir. Salés, frottés à l'ail et au poivre, les jambons étaient conservés entre un et deux mois au sel puis mis à sécher, suspendus dans la cuisine (parfois entourés d'un sac pour les protéger des mouches), on les mangeait quelques fois un an après les avoir préparés ».*

Dans « L'Ardèche au fil du temps » P. Charrié cite les jambons parmi les plats traditionnels de la veillée de Noël autour de Privas et d'Annonay.

Dans « La tuade du cochon » de Nicole Pellet et Vincent Balaÿ racontent : *« la période des mariages et baptêmes correspondait avec celle de la tuade, tout au moins jusqu'au XVIII^e^ siècle ».*
« Au cours du repas qui marque chaque étape importante de la vie un jambon est consommé. La tuade était aussi liée aux grandes fêtes agricoles, comme les "Reboules" qui célèbrent la fin de toute récolte (cerises, foins, vendanges, châtaignes…). On consomme alors obligatoirement un jambon, conservé spécialement pour la circonstance. »

« Le jambon, pour être consommé, aime une occasion exceptionnelle. Il est le symbole de l'unité familiale et villageoise. C'est pour cela qu'on le retrouve, hier comme aujourd'hui, au réveillon de Noël ».

L'abbé des Chaudouards disait alors *« Au retour de la messe de minuit a lieu le Réveillon, repas où figure le plus gros jambon qu'on a pu trouver. »*

« Les noces ardéchoises - la Mirandole », de Sylvette Beraud-Williams, évoquent les mariages du début du siècle, de la période de guerre et d'après-guerre, marqués par une très grande pauvreté : « *on mangeait […] le meilleur de ce que l'on avait conservé pour ce jour là. La réserve du cochon tué dans l'année et ses jambons, ses saucissons…* ».
L'auteur cite également Mme Faure, mariée à St Pierre Ville en 1918 : « *On tuait le cochon, on avait du jambon, du saucisson qui était bon* ».

L'Ardèche, riche de ses traditions gastronomiques, n'a pas tardé à être reconnue.

Curnonsky, de son vrai nom Edmond Saillan, journaliste et écrivain né à Angers en 1872, fit le tour des provinces françaises pour étudier les gastronomies régionales. Il écrivit à cette occasion « Les trésors gastronomiques de la France » qui lui valu d'être élu, en 1927, « Prince de la gastronomie » par 5000 chefs et gastronomes français. Ses voyages l'amenèrent à St Agrève, petite bourgade du plateau ardéchois qu'il surnomma « *une Mecque de la charcuterie* ».

Charles Forot, célèbre poète ardéchois, contribua, à travers ses recueils de poèmes et ses ouvrages, à faire connaître ces traditions qui se sont perpétuées tout au long du XX^{e} siècle.

Puis, au début du XX^{e} siècle, « L'inventaire du patrimoine culinaire de France » cite, parmi les produits du terroir et recettes traditionnelles, le «Jambon de l'Ardèche» : « *Deux grandes traditions de fabrication se rencontrent aujourd'hui en Rhône-Alpes : le jambon séché, en Ardèche surtout, et le jambon fumé, en Savoie* ».

Le développement du tourisme gastronomique, amplifiera la réputation de certaines localités ardéchoises célèbres pour leurs jambons secs dont Antraigues et Coucouron.

Aujourd'hui, le jambon d'Ardèche est reconnu en France et en Europe grâce aux entreprises qui ont su conserver ce savoir-faire et qui sont devenues exportatrices. Elles assurent une production annuelle de 750 tonnes soit 1,5% du marché national.

VIII.2.2. Le savoir-faire

Il existe en Ardèche une véritable culture du cochon ancrée dans les traditions depuis le XVI^{e} siècle. La recette utilisée est conforme aux savoir-faire anciens, et permet au «Jambon de l'Ardèche» d'atteindre en fin d'affinage sa pleine maturité physiologique et sa meilleure expression gustative.

Cette recette se traduit par un choix rigoureux des matières premières, par un salage au sel sec réalisé à la main, un panage réalisé avec de la farine de châtaigne locale et un affinage d'au moins 7 mois, adapté au poids du jambon.

La pièce de jambon utilisée pour la fabrication du jambon sec de l'Ardèche est exclusivement une cuisse de porc fraîche. La qualité de la viande fraîche, en particulier la qualité des maigres et des gras, est garantie par le tri rigoureux réalisé sur les pièces de jambon, mais également par les critères portant sur la matière première (alimentation traditionnelle à base de céréales,

critères génétiques, et poids des carcasses, taux de viande maigre). Une fois sélectionnée, la pièce de jambon est salée par frottage à la main au sel sec, accompagné de salpêtre, de poivre et d'épices. Le seul additif autorisé est le salpêtre. Le jambon suit ensuite une phase de maturation obligatoire, puis passe en étuve.

Pendant la phase d'affinage, le jambon est pané avec un mélange de saindoux, d'épices et de farine de châtaigne d'Ardèche. Le jambon sec sur os qui sort de l'affinage présente un poids minimum adapté à son âge, qui peut être de 7, 9 ou 12 mois.

Une opération de fumage peut avoir lieu de façon facultative. Celle-ci est réalisée dans un fumoir avec du bois de châtaigner utilisé dans un générateur de fumée. L'utilisation d'arôme de fumée est interdite.

VIII.2.3. UNE QUALITÉ DÉTERMINÉE : DES CARACTÉRISTIQUES VISUELLES, AROMATIQUES ET GUSTATIVES PARTICULIÈRES.

Le «Jambon de l'Ardèche» est le résultat d'une sélection réalisée sur la matière première et d'une recette de fabrication traditionnelle et spécifique qui lui confèrent ses caractéristiques particulières.

Le «Jambon de l'Ardèche» est caractérisé par une texture souple et agréable, légèrement plus ferme en surface, bien qu'adoucie par l'effet du panage.

A la coupe, le produit fait apparaître un maigre rouge bordeaux qui peut être légèrement persillé et un gras de couverture blanc d'environ 1 à 2 centimètres pouvant varier suivant la taille du jambon. Son odeur témoigne de la richesse des arômes typique d'un jambon sec de montagne et d'un affinage long.

Le panage associe un léger parfum de châtaigne diffusé par la pane au cœur du jambon, à un goût de viande prononcé, légèrement salé et épicé aux accents de noisette.

Le fumage au bois de châtaignier, lorsqu'il est pratiqué, renforce l'aspect traditionnel du jambon.

VIII.3. LIEN CAUSAL

L'Ardèche est renommée depuis plusieurs siècles pour les divers produits de salaison issus du porc et particulièrement pour ses jambons, qui sont des jambons secs. Les zones de montagne de l'Ardèche réunissaient toutes les conditions naturelles (température, hygrométrie, vents) favorables à la production de salaison et à l'affinage en milieu naturel.

Cette ancienneté de la production a permis de mettre en place des savoir-faire pour la production de jambons secs. On en retrouve aujourd'hui une forte influence dans le choix et la qualité des viandes utilisées et dans les méthodes traditionnelles de fabrication qui témoignent de ce savoir-faire propre à la région : le salage par frottage à la main au sel sec et le panage à la main à la farine de châtaigne d'Ardèche. La fabrication du «Jambon de l'Ardèche» demande un temps de sèche particulièrement long et a toujours été fortement lié à son milieu. L'affinage en zone de montagne s'est perpétué et reste aujourd'hui une caractéristique forte de la fabrication du «Jambon de l'Ardèche».

Traditionnellement, les salaisonniers se sont servis du bois de châtaigner, répandu en zone de montagne. Le châtaigner qui a toujours occupé de vastes surfaces de la zone de montagne de l'Ardèche est un arbre de production, l'Ardèche étant le plus gros producteur de châtaignes en France avec près de 50% de la production nationale. La farine de châtaigne est naturellement

utilisée par les salaisonniers comme ingrédient principal pour le panage des parties maigres du jambon.

Afin de renforcer l’aspect traditionnel du jambon, le bois de châtaignier, à l’exclusion de tout autre, peut être utilisé pour le fumage, à sec, du jambon.

Aujourd'hui, les entreprises produisant ces jambons sont toutes situées en zone rurale défavorisée et représentent plus de 500 emplois. Trois entreprises parmi les neuf, situées en zone de montagne, ont une production significative de jambons secs : 750 tonnes par an soit 1.5% du marché national.

IX. STRUCTURE DE CONTRÔLE

ORGANISME CERTIFICATEUR

BUREAU VERITAS CERTIFICATION SAS
Immeuble « Le Guillaumet »
60, avenue du Général De Gaulle
92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX
Tél : 01.41.97.00.74
Fax : 01.41.97.08.32

Bureau Veritas Certification SAS est un organisme certificateur accrédité conformément à la norme EN45011.

X. ÉTIQUETAGE

ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage comporte une plage informative précisant :

- La dénomination de vente :
  - **«Jambon de l'Ardèche»**
- Les mentions complémentaires suivantes :
  - **Durée d'affinage *(7, 9 ou 12 mois)***
  - **Le cas échéant « Fumé à sec au bois de châtaignier »**
  - **Logo IGP de l'Union européenne**

XI. EXIGENCES EVENTUELLES

RÉCAPITULATIF DES PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

ÉTAPE	ÉLÉMENT À CONTRÔLER	MÉTHODE DE CONTRÔLE
Réception des viandes	Respect des critères fixés en VII.1.	Documentaire
	Poids du jambon frais ≥ 8,5 kg	Analytique
Fabrication	Dans l'aire géographique définie en V.	Visuel
Salage	À la main au sel sec	Visuel
Panage	Utilisation de farine de châtaigne de l'Ardèche	Documentaire
Sortie d'affinage	Durée d'affinage de 7, 9 ou 12 mois selon l'indication	Visuel et documentaire
	Poids du jambon sec avant désossage	Analytique
Fumage	À sec, au bois de châtaignier	Visuel et documentaire

BILIOGRAPHIE

FOROT C., *Odeurs de forêts et fumets de table*, Ed. Le Pigeonnier, 1964

CHANIAC L., BRUN A., *Tuade du cochon*, Ed. Les Carnets A.D.A.

DURRENMATT G., *Les marchés de l'Ardèche de 1900 à 1939*, Ed. le regard du monde

CHARRIE P., *L'Ardèche au fil du temps*, Ed. Empire et Royaume

BERAUD-WILLIAMS S., *La noce Ardéchoise, la mirandole*, Ed. P. DONDY

PELLET N., BALAY V., *La tuade du cochon*, Ed. Le Regard du Monde

L'inventaire du patrimoine culinaire de France, *Rhône-Alpes, Produits de terroirs et recettes traditionnelles*, Ed. Albin Michel

FOROT C., *A la dixième Muse, Poèmes gastronomiques*, Ed. Le Pigeonnier

Dr FRANCUS, *Voyage fantaisiste et sérieux à travers l'Ardèche et la haute Loire*, Ed. Sudre

BERAUD-WILLIAMS S., Le jambon salé de montagne

CARLAT M., *L'Ardèche*, Ed. Curendera