Cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Jambon sec des Ardennes » / « Noix de Jambon sec des Ardennes »

Cette version du cahier des charges est applicable depuis l'entrée en vigueur du règlement (UE) n° 2015/594 de la Commission européenne du 14 avril 2015. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée à l'arrêté du 17 septembre 2013, publié au JORF du 27 septembre 2013, relatif à l'indication géographique protégée « Jambon sec des Ardennes » / « Noix de Jambon sec des Ardennes »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 17-2015

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tel : (33) (0)1 73 30 38 00 Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Les Charcuteries du Pays d'Ardennes
Au Pays Rethélois
3, quai d'Orfeuil
08300 RETHEL

Tél : 03.24.38.15.04
Fax : 03.24.38.17.21
Port : 06.83.82.52.37
charcuterie.ardennes@gmail.com

Composition : charcutiers regroupés au sein d'une association régie par la loi du 1er juillet 1901

TYPE DE PRODUIT

classe 1.2 « produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc) »

1. NOM DU PRODUIT

« Jambon sec des Ardennes » / « Noix de Jambon sec des Ardennes »

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Jambon sec des Ardennes » et la « Noix de Jambon sec des Ardennes » sont des salaisons au sel sec.

Le poids minimum des pièces au terme de la durée minimale de fabrication est de :

- « Jambon sec des Ardennes » avec os : 5,5 kg ;
- « Noix de Jambon des Ardennes » : 3 kg pour les grosses noix et 800 g pour les noix pâtissières.

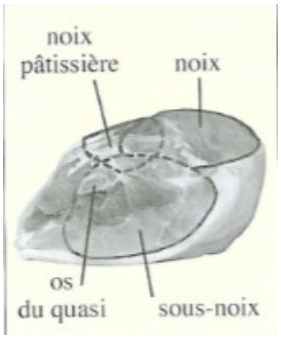
Ces produits sont fabriqués à partir d'une cuisse fraîche sélectionnée de porc à l'exclusion des verrats reproducteurs et des coches.

- « Jambon sec des Ardennes »

La durée de fabrication du jambon est de 360 jours minimum (à partir de la mise au sel), les conditions de stockage et la composition du sel de frottage confèrent au « Jambon sec des Ardennes » son parfum caractéristique et prononcé.

- « Noix de Jambon sec des Ardennes »

La « Noix de Jambon sec des Ardennes » se présente sous deux formes anatomiques : la grosse noix (constituée de la noix et sous noix) et la noix pâtissière.



La durée de fabrication (à partir de la mise au sel) est de 45 jours minimum pour la noix pâtissière et de 120 jours pour la grosse noix, les conditions de stockage et la composition du sel de frottage confèrent à la « Noix de Jambon sec des Ardennes » son parfum caractéristique et prononcé.

2.1. <u>Caractéristiques physiques</u>

L'apparence du « Jambon sec des Ardennes » et de la « Noix de Jambon sec des Ardennes » est élégante : ils ne présentent pas de défauts majeurs tels que des hématomes, pétéchies, déchirures, défauts d'épilation.

La partie musculaire extérieure du jambon et de la noix de jambon n'est pas croûtée, ni crevassée. Le gras du jambon et de la noix de jambon arbore une couleur blanche, sa texture est ferme, son odeur est agréable (absence d'odeur rance).

Le jambon et la noix de jambon doivent être suffisamment secs et fermes. Ils ne sont pas durs au toucher et ne présentent pas d'aspect gonflé.

- Caractéristiques propres au jambon sec

Le « Jambon sec des Ardennes » avec os présente la forme d'un arrondi n'excédant pas 10 cm à partir de la tête du fémur. Avant la mise au sel, les jambons sont parés pour être présentés selon leur découpe naturelle ronde. Ils ne doivent plus posséder de mouille (terme désignant les masses graisseuses situées à la base de l'abdomen à la jonction de la poitrine et du jambon).

Le « Jambon sec des Ardennes » est recouvert d'une couenne uniforme.

- Caractéristiques propres à la noix de jambon sec

La « Noix de Jambon sec des Ardennes » est constituée d'une seule pièce, les muscles constitutifs étant réunis entre eux par leur attache naturelle.

2.2. Caractéristiques chimiques

Le « Jambon sec des Ardennes » et la « Noix de Jambon sec des Ardennes » présentent une Humidité du Produit Dégraissé H.P.D (%) < 65.

2.3. Caractéristiques organoleptiques

- « Jambon sec des Ardennes »

Le « Jambon sec des Ardennes » développe au cours de son affinage une odeur fruitée et une saveur de viande séchée. Il est totalement exempt de parfum de fumaison. Il dégage une subtile odeur de fruité-melon accompagnée d'une douce saveur salée. L'arôme de gras dans le jambon apparaît très légèrement, sans être rance.

L'excellente tenue du jambon permet de le découper aisément en fines tranches. Sa texture homogène se présente alors modérément élastique et ferme, sans être croquante. Grâce au séchage lent, le jambon est faiblement juteux et agréablement moelleux. Il devient ainsi fondant en bouche.

- « Noix de Jambon sec des Ardennes »

La « Noix de Jambon sec des Ardennes » présente globalement les mêmes caractéristiques : saveur de viande séchée, arôme de gras qui apparaît très légèrement sans être rance, texture modérément élastique et ferme.

2.4. Présentation du produit

Le « Jambon sec des Ardennes » est vendu conditionné ou non, moulé ou non :
- entier : désossé ou non ;
- entier désossé, découenné ;
- en portion désossée ;
- tranché.

La « Noix de Jambon sec des Ardennes » est vendue conditionnée ou non, moulée ou non :
- entière ;
- par demie ;
- tranchée.

3. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

3.1. Définition de la zone de fabrication

Le « Jambon sec des Ardennes » et la « Noix de Jambon sec des Ardennes », sont fabriqués dans l'aire correspondant au département des Ardennes.

3.2. Opérations réalisées dans l'aire

Les opérations de fabrication réalisées dans l'aire sont :
- la réception des matières premières et préparation des pièces ;
- le salage ;
- le séchage ;
- le désossage et le pressage (le cas échéant).

3.3. Localisation de l'aire géographique



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 2010

4. ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée « Jambon sec des Ardennes » et « Noix de Jambon sec des Ardennes » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

4.2. Tenue des registres et documents relatifs à la traçabilité

L'ensemble des opérateurs produit et conserve tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du « Jambon sec des Ardennes » et de la « Noix de Jambon sec des Ardennes ».

Réception des jambons frais à l'atelier de salaison :

La matière première livrée pour la fabrication du « Jambon sec des Ardennes » et de la « Noix de Jambon sec des Ardennes » est accompagnée d'un bon de livraison comportant au minimum les informations suivantes : nom et adresse du (des) grossiste(s), la nature des matières premières livrées, le numéro de lot de découpe, le nombre de pièces et la quantité nette.

Une comptabilité-matière est tenue :

L'ensemble des livraisons de cuisses fraîches est noté sur la fiche de fabrication en précisant par lot, la date d'arrivée, les grossistes, le nombre d'unités livrées, le nombre d'unités déclassées et/ou retournées.

La date de mise au sel et le nombre d'unités mises en œuvre sont enregistrées ainsi que le nombre de pièces déclassées.

Marquage des Produits :

Au moment du salage, un marquage indélébile de la semaine et de l'année de salage est apposé sur chaque jambon et sur chaque grosse noix. Cela ne concerne pas les noix pâtissières en raison de l'impossibilité de marquer sur la viande. Seul un suivi par lot clairement identifié est effectué dans ce cas.

Au terme de l'affinage, les jambons secs et les grosses noix de « Jambon sec des Ardennes » conformes aux critères de l'Indication Géographique Protégée sont marqués au fer. Quant aux noix pâtissières qui ne peuvent pas être marquées au fer, elles ont une marque spécifique.

4.3. Connaissance et suivi de la production

Chaque opérateur transmet ses données de tonnages au groupement. Le groupement adresse chaque année à l'INAO les données statistiques et économiques relatives aux jambons et noix de jambon bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée.

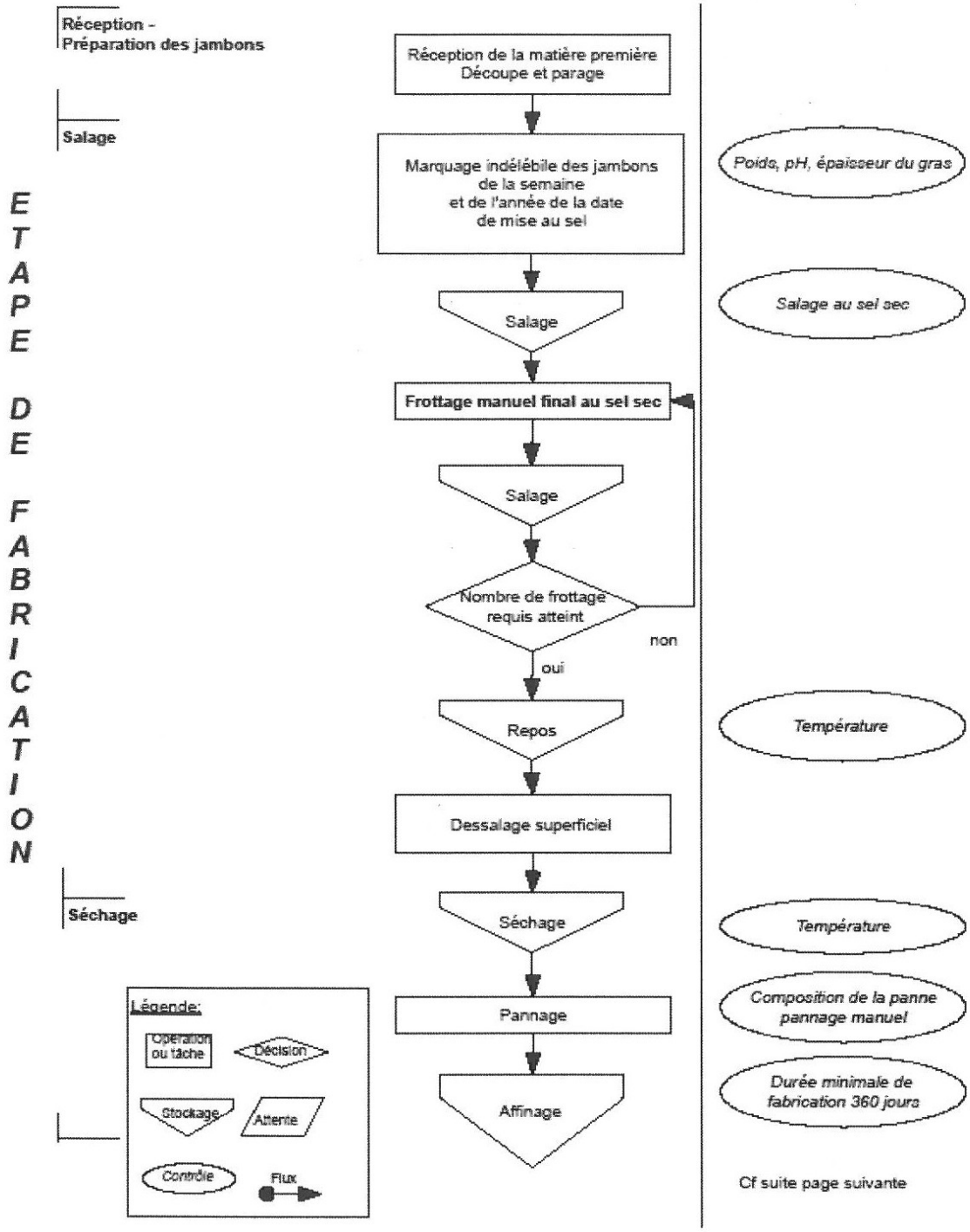
4.4. Traçabilité

Étape	Informations suivies	Documents associés
Réception de la matière première	- Nom du (des) grossiste(s) - Adresse du (des) grossiste(s) - Nature des matières premières livrées - Numéro de lot de découpe - Nombre de pièces - Quantité nette	Bon de livraison Transcription des données et attribution du numéro de lot de salage sur la fiche de fabrication
Marquage indélébile des jambons	- Date de réception - Nom du grossiste - Nombre de pièces livrées - Quantité nette - Nombre d'unités déclassées et (ou) retournées	Fiche de fabrication
Salage	- Date de mise au sel - Nombre de pièces mises en œuvre (marquage indélébile)	Fiche de fabrication
Repos Séchage - Affinage	- Durées des phases - Températures - Nombre de pièces déclassées ou sorties	Fiche de fabrication
Pesée Marquage Conditionnement Étiquetage	- Date de marquage au fer - Nombre de pièces marquées - Quantité nette - Nombre d'unités déclassées	Fiche de fabrication
Expédition	- Lot de fabrication	Facturation

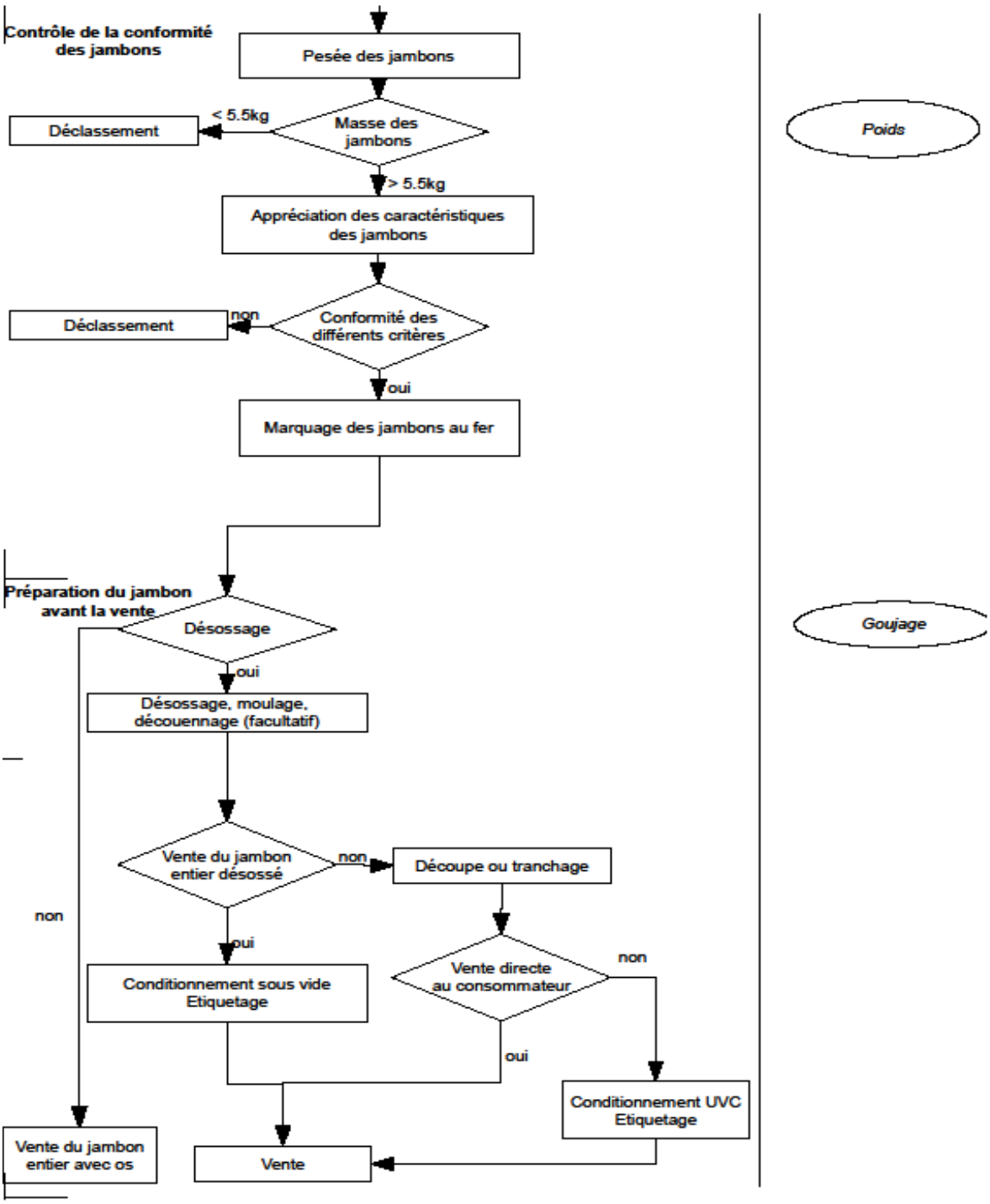
5. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Étapes de fabrication

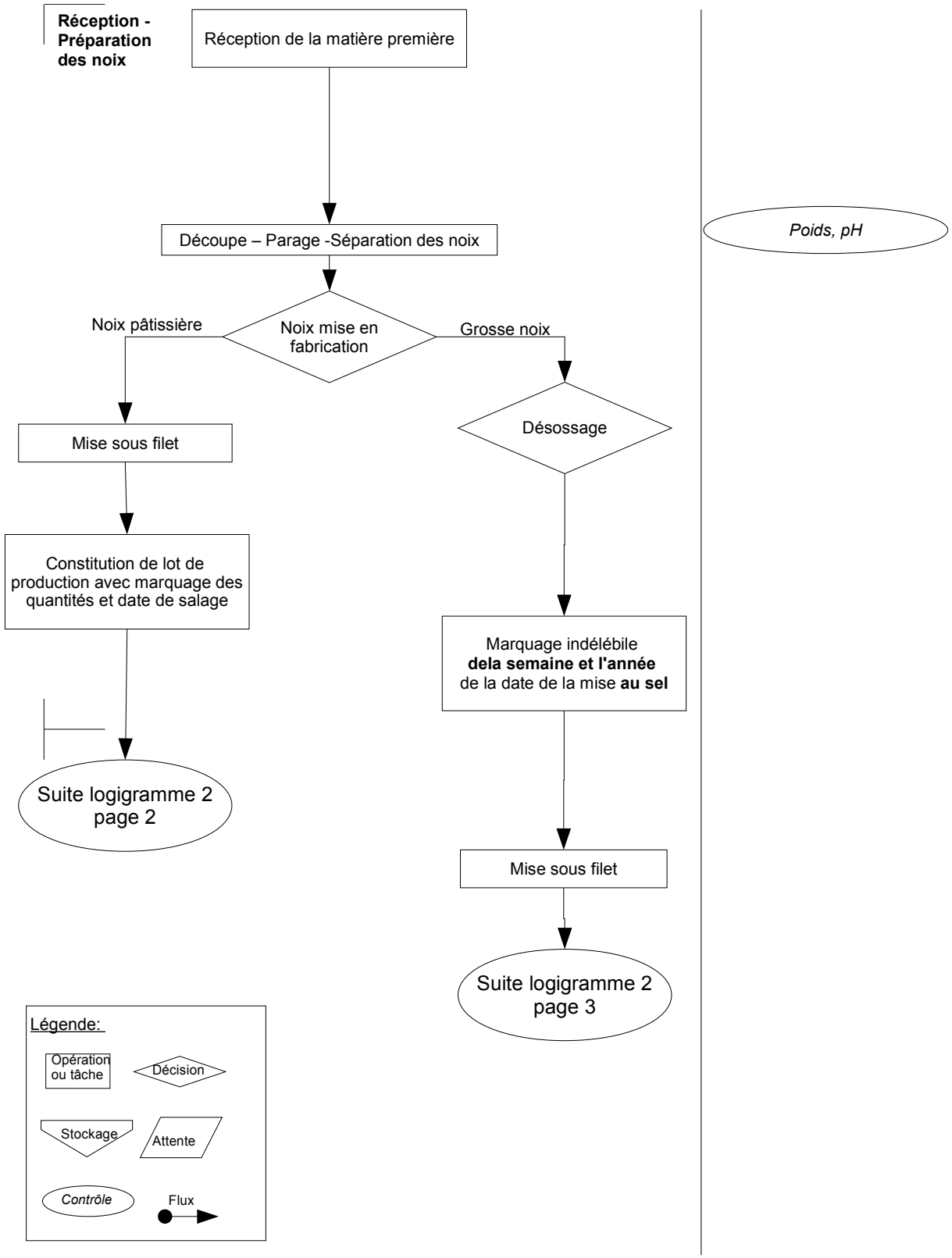
<u>Logigramme n°1 – page 1</u> : « Jambon sec des Ardennes »



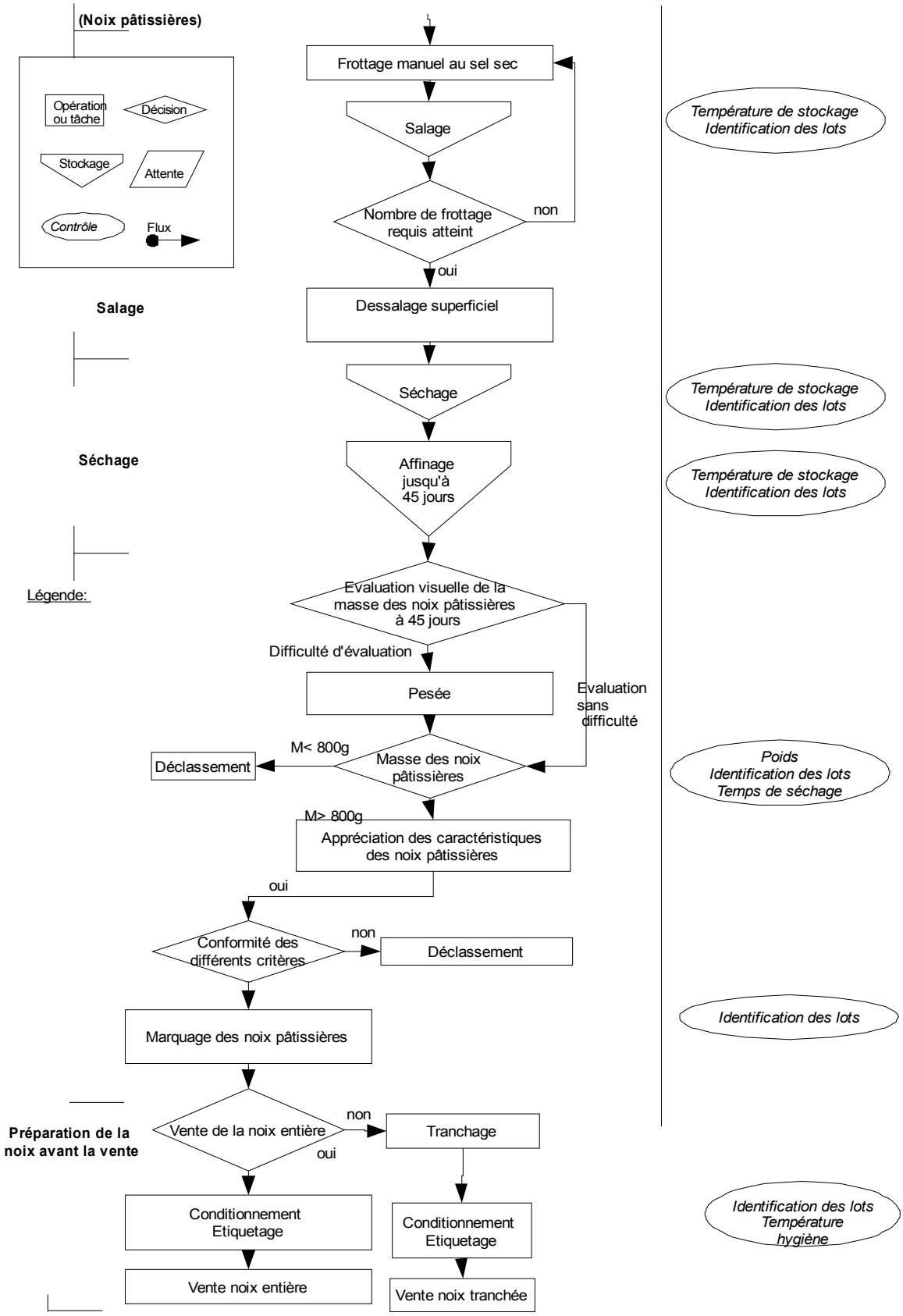
<u>Logigramme n°1 – suite – page 2</u>: « Jambon sec des Ardennes »



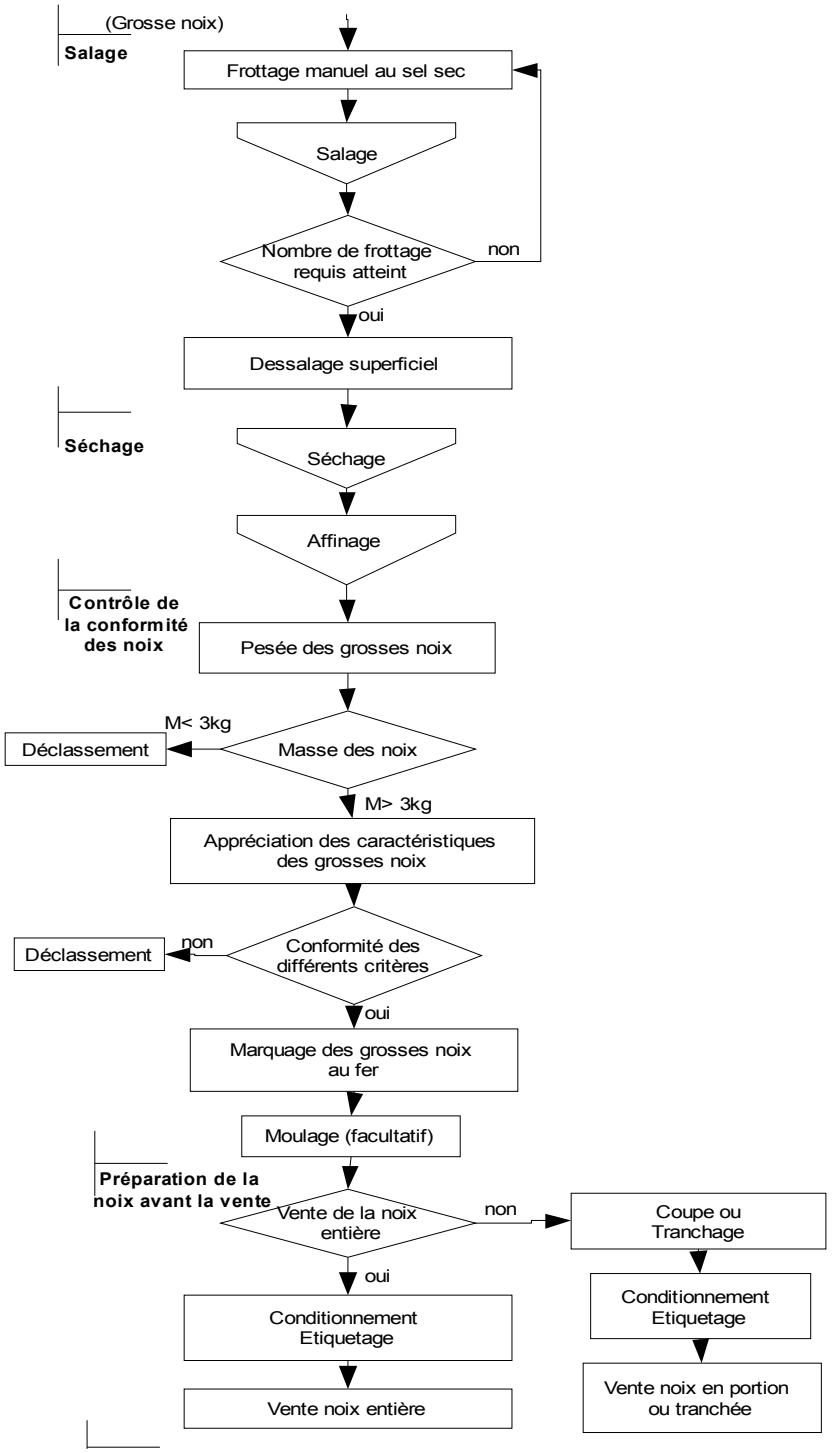
<u>Logigramme n°2 – page 1</u> : « Noix de Jambon sec des Ardennes »



<u>Logigramme n°2 – page 2</u> : « Noix de Jambon sec des Ardennes » / Noix patissières



<u>Logigramme n°2 – page 3</u> : « Noix de Jambon sec des Ardennes » / Grosses noix



Frottage manuel au sel sec

Durée de fabrication 120 jours minimum

Poids

5.2. Caractéristiques des matières premières

5.2.1. Les carcasses

Les carcasses de verrats reproducteurs et de coches sont exclues de la fabrication du « Jambon sec des Ardennes » et de la « Noix de Jambon sec des Ardennes ».

5.2.2. Caractéristiques des jambons frais à la mise en oeuvre

Le jambon frais présente les caractéristiques suivantes après découpe et parage :

- ne pas avoir été congelé ;
- un poids supérieur à 9,5 kg paré, sans mouille et sans pied ;
- une coupe ronde sans mouille qui ne doit pas excéder 10 cm au-delà de la tête du fémur ;
- avoir le pied déjointé, l'attache de la corde du jarret conservée, le jarret non percé et l'os du quasi partiellement enlevé. Le jambon peut également être salé dans son intégralité anatomique avec le pied ;
- absence de défauts visibles suivants : défaut d'épilation, de couennes déchirées ou brûlées, d'hématomes, d'ecchymoses, de fractures, d'abcès, de souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur ;
- provenir d'une viande de couleur homogène, ni trop claire, ni trop foncée, avec : $5,5 \leq pH \leq 6,2$;
- couleur des viandes retenues sur l'échelle japonaise : de 2 à 5 ;
- un gras de couverture blanc et ferme ;
- une épaisseur de gras supérieure ou égale à 10 mm, mesurée à l'aplomb de la tête du fémur.

5.2.3. Caractéristiques des noix fraiches à la mise en oeuvre

Les « Noix de Jambon sec des Ardennes » doivent conserver leur intégrité anatomique. Elles sont recouvertes d'une partie de couenne à l'exception des noix pâtissières. Les grosses noix sont désossées avant le salage.

La noix fraîche présente les caractéristiques suivantes après découpe et parage :

- ne pas avoir été congelée ;
- selon la catégorie : poids supérieur à 1,2 kg pour les noix pâtissières et supérieur à 4kg pour les grosses noix ;
- absence de défauts visibles suivants : défaut d'épilation, de couennes déchirées ou brûlées, d'hématomes, d'ecchymoses, de fractures, d'abcès, de souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur ;
- provenir d'une viande de couleur homogène, ni trop claire, ni trop foncée, avec : $5,5 \leq pH \leq 6,2$;
- un gras de couverture blanc et ferme pour les grosses noix.

5.3. Fabrication

5.3.1. Réception et préparation des jambons et des noix

Les pièces sont parées pour leur donner la présentation souhaitée pour les opérations de salage et de séchage. Tous les jambons et grosses noix de jambons sont marqués de manière indélébile avec la semaine de salage de mise au sel et l'année.

5.3.2. Salage

Les vaisseaux sanguins (veines et artères) sont pressés de façon à faire sortir le sang résiduel. Ce massage peut être effectué à la main ou à l'aide d'une machine. Le salage est réalisé au sel sec. Le frottage final est manuel**.** L'utilisation de saumure et le fumage sont interdits.

Le sel de frottage est composé de :

- Chlorure de sodium ;
- Nitrates (de sodium ou de potassium) (facultatif) ;
- Sucres (saccharose ou dextrose) ;
- Épices et aromates.

Le nombre de frottages est laissé au choix du salaisonnier.

Entre les différents frottages, le stockage des jambons et des noix doit permettre l'égouttage. Cette phase de salage se fait à des températures inférieures à 5°C et a une durée de 2 à 4 semaines.

5.3.3. Repos

Cette phase permet la diffusion du sel dans les jambons ou les noix et la stabilisation de la viande.
Les arômes commencent à se développer, la couenne (quand elle est présente) durcit et une cristallisation de sel en surface peut être observée, signe de bonne dessiccation. Cette phase de repos se fait à des températures inférieures à 5°C et a une durée de 6 à 13 semaines.

5.3.4. Séchage - Affinage

Les locaux doivent permettre un séchage à l'air libre ou être climatisés. Cette phase de séchage affinage se fait à des températures comprises entre 10 et 18°C et a une durée de 34 à 44 semaines.

Au cours de l'affinage du jambon, le salaisonnier procède au pannage à la main du jambon. Celui-ci consiste à enduire la face musculaire du jambon, en contact avec l'air, avec de la panne de porc, légèrement salée et poivrée, afin d'éviter un séchage trop fort et trop rapide de cette partie et la formation d'une croûte.

La durée de fabrication (à partir de la mise au sel) est d'au minimum :

- 360 jours pour les jambons ;
- 120 jours pour les grosses noix ;
- 45 jours pour les noix pâtissières.

5.4. <u>Mise en forme</u>

En fonction des présentations, le « Jambon sec des Ardennes » peut être désossé, découenné et/ou moulé.

Le désossage est réalisé de la façon suivante : L'os du quasi est enlevé en pratiquant une ouverture de la couenne du jarret jusqu'à l'articulation, puis on effectue un goujage de l'os du fémur (décollement de l'os du fémur sans ouvrir le jambon. Le tibia, le péroné et le fémur sont extraits simultanément. La couenne est refermée en fin d'opération. Le jambon désossé est ensuite emballé sous vide ou sous atmosphère protectrice pour préserver ses qualités organoleptiques.

6. <u>ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE</u>

6.1. <u>Spécificité de l'aire - origine de la fabrication du « Jambon sec des Ardennes » et de la « Noix de Jambon sec des Ardennes »</u>

6.1.1. Facteurs naturels : topographie et climat

La partie nord du département des Ardennes, au nord d'une ligne tracée par la dépression axée nord-ouest – sud-est des vallées de la Sormonne et de la Meuse, est constituée par le massif de l'Ardenne, vaste étendue schisteuse culminant à 505 m d'altitude. La partie méridionale du département correspond à l'amorce nord de la plaine crayeuse de la Champagne, au relief plus homogène et dédiée à la grande culture. Entre ces deux entités s'individualisent la Thiérache à l'ouest et l'Argonne à l'est, transitions vallonnées dans lesquelles serpentent de nombreux cours d'eau.

Le département des Ardennes se situe dans une zone de transition entre le climat à tendance continentale et le climat océanique. En bord de mer, les vents d'Ouest apportent douceur et pluie. À l'intérieur des terres, nous observons également des saisons bien marquées entre l'été et l'hiver, caractéristiques des climats plutôt continentaux.

Les précipitations sont importantes : jusqu'à 1200 mm dans l'Ardenne, de l'ordre de 900 à 1000 mm sur la Thiérache et l'Argonne. La température moyenne de ces régions est comprise entre 8 et 10°C. Elle ne dépasse pas 17°C en été et atteint à peine 2°C en hiver.

La topographie, par l'effet d'altitude observé entre le nord (supérieure à 400 m) et le sud du département (inférieure à 200 m), joue un rôle important sur le climat de la zone. Les roches acides, schisteuses, du Massif de l'Ardenne, entraînent un climat localement plus froid et plus humide, accentué par un important couvert forestier. Enfin, les nombreux cours d'eau ont creusé des vallées qui sont autant de microclimats. Ceux-ci se caractérisent par la formation de brouillards locaux en cours de nuit (le département enregistre jusqu'à 120 jours de brouillard par an), et par des amplitudes de température importantes au cours d'une journée.

6.1.2. Tradition d'élevages porcins dans les Ardennes et fabrication de « Jambon sec des Ardennes » et de « Noix de Jambon sec des Ardennes »

Au XIX^{ème} siècle, l'élevage de porcs dans les Ardennes était familial. En général, dans les exploitations, dans les maisons des ouvriers agricoles, un à deux porcs étaient engraissés et destinés à l'autoconsommation et au commerce local. Le Docteur Octave GUELLIOT précise dans sa géographie traditionnelle et populaire des Ardennes de 1931 que "pendant longtemps, c'est lui [le cochon] qui a fourni le seul aliment carné dans la nourriture du paysan" et Victor CAYASSE rajoute "il est vrai que chaque famille tuait au moins un porc par an et vivait toute l'année sur sa viande salée, séchée et suspendue aux poutres de la cuisine. C'est le porc qui fournissait des produits variés : jambons, filets, côtes, puots, gruettes, lard et saindoux, boudins, andouillettes, fromage de tête...".

L'importance de cet élevage peut être évaluée au travers de la population porcine dans les Ardennes. Avec les changements de mode de vie, elle a fortement diminué depuis le XIX^{ème} siècle, passant de 57 000 porcs à 15 000 en 1995.

6.2. <u>Spécificité du produit – Réputation ancienne – Notoriété actuelle</u>

6.2.1. Une qualité déterminée

a) <u>Présentation</u>

Le « Jambon sec des Ardennes » et la « Noix de Jambon sec des Ardennes » sont des salaisons au sel sec. La « Noix de Jambon sec des Ardennes » se présente sous deux formes anatomiques : la grosse noix (constituée de la noix et sous noix) et la noix pâtissière.

Le gras du jambon et de la noix de jambon arbore une couleur blanche, sa texture est ferme, son odeur est agréable (absence d'odeur rance).

Le jambon et la noix de jambon doivent être suffisamment secs et fermes. Ils ne sont pas durs au toucher et ne présentent pas d'aspect gonflé.

Le poids minimum des pièces au terme de la durée minimale de fabrication est de :

- « Jambon sec des Ardennes », avec os : 5,5 kg ;
- « Noix de Jambon sec des Ardennes » : 3 kg pour les grosses noix et 800g pour les noix pâtissières.

b) Caractéristiques organoleptiques

La durée minimale de fabrication (de la mise au sel à la fin de la maturation) varie selon le type de pièce : 360 jours pour le jambon sec, 45 jours pour la noix pâtissière et 120 jours pour la grosse noix. Les conditions de stockage et la composition du sel de frottage confèrent au « Jambon sec des Ardennes » et à la « Noix de Jambon sec des Ardennes » leur parfum caractéristique et prononcé.

Le « Jambon sec des Ardennes » et la « Noix de Jambon sec des Ardennes » développent au cours de l'affinage une odeur fruitée et une saveur de viande séchée. Ils sont totalement exempts de parfum de fumaison. Ils dégagent une subtile odeur de fruité-melon accompagnée d'une douce saveur salée. L'arôme de gras apparaît très légèrement, sans être rance.

L'excellente tenue permet de les découper aisément en fines tranches. Leur texture homogène se présente alors modérément élastique et ferme, sans être croquante. Grâce au séchage lent, le jambon sec et la noix de jambon sec sont faiblement juteux et agréablement moelleux. Ils deviennent ainsi fondants en bouche.

6.2.2. Un savoir-faire

Les bouchers, tels qu'on les connaît aujourd'hui, n'existaient pas. Jules LEFRANC, auteur de "Choses et gens de chez nous" (écrit autour de 1911), relate les coutumes du petit village de Sainte Vaubourg au temps de ses ancêtres. Il explique que le saloir se trouvait ordinairement à la cave, parfois sur un palier de l'escalier qui y mène. Les morceaux, préalablement préparés, étaient descendus un par un au saleur qui, avec soin, les disposait par couche, les saupoudrait de poivre et d'épices et les enrobait dans du sel gris [...]. Un mois et demi après, on dessalait le cochon et **[…]** on suspendait jambons et quartiers de lard dans la cuisine **[...]**. Le sel fondait et inondait le pavé : mais cela ne durait que quelques jours. Quelques semaines après, la viande était séchée et on la replaçait dans le saloir, nettoyée et transportée au grenier ; on la déposait simplement sur un lit de paille."

Opération	Rappel des étapes traditionnelles	Température	Durée	Caractéristique de l'étape	Rôle de l'étape
Parage, massage salage	Au saloir à la cave pendant un mois et demi	<5°C	2 à 4 semaines	Basse température Pénétration de sel	Action bactériostatique Action sur le goût
Repos	Suspension des jambons sur les « platelets »	<5°C	6 à 13 semaines	Basse température Pénétration de sel	Stabilisation du jambon

Séchage Pannage Affinage	Jambon nettoyé et transporté au grenier	10 à 18°C	34 à 44 semaines	Température douce Ventilation	Déshydratation progressive du jambon Développement de l'arôme

Les salaisonniers actuels ont hérité leur savoir faire des générations précédentes. Actuellement le savoir faire continue de se partager entre les différentes générations de salaisonniers et entre les salaisonniers qui se réunissent régulièrement pour améliorer leurs produits ensembles. Ce savoir-faire continue à s'exprimer au travers du choix des pièces, de la méthode de salage à sec, du panage à la main des jambons avec une « fenêtre » qui permet une sèche lente pour éviter un croutage et conserver au jambon son moelleux.

6.2.3. Une réputation

a) Une réputation ancienne

La renommée du « Jambon sec des Ardennes » date du XIXe siècle. Le « Jambon sec des Ardennes » est cité dans plusieurs publications comme référence en matière de salaison.

En 1866, un ouvrage sur le porc de Gustave HEUZE explique que "*les jambons français les plus estimés sont préparés dans les départements des Basses Pyrénées, du Bas et du Haut-Rhin, de la Meuse, de la Moselle, des Ardennes et des Vosges*".

Le « Jambon sec des Ardennes » apparaît donc logiquement aux menus des banquets et repas de la fin du XIXème siècle. Ainsi, il est servi à l'occasion de l'inauguration d'une ligne de chemin de fer en 1898, ou en 1924, lors de l'inauguration du nouvel hôtel de ville de Nouzonville.

Le « Jambon sec des Ardennes », fabriqué par un grand nombre de charcutiers-salaisonniers du département, pour une vente essentiellement locale se retrouve dans diverses publicités sur le département.

b) Notoriété actuelle

La Confrérie du jambon sec d'Ardenne (fondée en 1985) regroupe les professionnels de la charcuterie et de la restauration, des dégustateurs et des gastronomes, non professionnels, mais soucieux de valoriser, de développer et de sauvegarder un « Jambon sec des Ardennes » de qualité dans la région. Ses statuts précisent qu'elle a pour but de conserver les traditions culinaires régionales, de faire mieux connaître et de promouvoir le « Jambon sec des Ardennes ».

Depuis cette date, des concours et des foires au « Jambon sec des Ardennes » sont organisés. Le dynamisme des professionnels a permis de mieux faire connaître le « Jambon sec des Ardennes » auprès des consommateurs. La production s'est régulièrement développée grâce au regain d'intérêt des consommateurs.

En 1988, le « Jambon sec des Ardennes » et la « Noix de Jambon sec des Ardennes » ont obtenu un label. Ils ont été enregistrés en IGP en 2001.

Une enquête réalisée par l'Association des Salaisonniers d'Auvergne, avec l'appui de la Communauté Économique Européenne et du Ministère chargé de l'Agriculture, montre que le « Jambon sec des Ardennes » est connu en dehors du département, malgré une production assez modeste. Cette enquête indique une notoriété assistée pour le « Jambon sec des Ardennes » de 23,4 %, le plaçant en 5ème position des jambons cités (9 au total).

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité du produit

Le département des Ardennes bénéficie, du fait de l'importance des précipitations et de la fréquence des brouillards notamment, d'un climat humide. Ces conditions s'avèrent propices à la fabrication des jambons. Le climat ardennais apporte trois caractéristiques essentielles pour la fabrication du « Jambon sec des Ardennes » et des noix, l'hygrométrie, le vent et des températures adéquates. Le séchage et la maturation sont ainsi lents et progressifs, ils permettent le développement et l'épanouissement des parfums et des saveurs spécifiques. Le jambon acquiert également son moelleux.

Historiquement, les familles ardennaises faisaient leurs jambons pour leur propre consommation grâce au climat spécifique des Ardennes. Le salage était réalisé lors des mois froids, les moyens de réfrigération n'existant alors pas. Par ailleurs, le relief d'altitude moyenne et les vents des Ardennes favorisaient la maturation des jambons. Le séchage dans la cuisine et l'affinage au grenier ont disparu mais les moyens actuels de production de froid et de contrôle de l'hygrométrie permettent de recréer et de maitriser ces conditions tout au long de l'année

Le « Jambon sec des Ardennes » a acquis ses lettres de noblesse en figurant sur les cartes de menu lors de grands événements comme le déjeuner du 21 aout 1898 offert à Monsieur le Ministre des Travaux Publics lors de l'inauguration du chemin de fer de Raucourt. On retrouve également ce jambon à l'inauguration du nouvel hôtel de ville de Nouzonville le 9 novembre 1924. C'est progressivement et naturellement que le jambon devint une production à part entière. Le « Jambon sec des Ardennes » fut alors vendu par des grossistes comme en atteste une publicité de 1929.

Les salaisonniers ont su garder le savoir-faire ancestral de la fabrication du jambon caractérisé par sa coupe arrondie, son frottage manuel au sel sec allié ainsi que le panage à la main. Le climat froid et humide des Ardennes permet de conserver historiquement et naturellement un **séchage lent et un long mûrissement** du jambon, ainsi la viande conserve toute sa tendreté tandis que se développe une très belle palette de saveurs conférant au jambon sa finesse et son caractère certes typé mais point fort.

Aussi, depuis le XIX^{ème} siècle, grâce au climat spécifique et à l'existence d'élevages de porcs familiaux, le « Jambon sec des Ardennes » et la « Noix de Jambon sec des Ardennes » sont élaborés dans toute cette zone.

7. RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

L'organisme chargé du contrôle de l'IGP est :
CERTIPAQ, 11 villa Thoréton – 75015 Paris.
Tél. : 01.45.30.92.92
Fax : 01.45.30.93.00
E-mail : certipaq@certipaq.com
Site : www.certipaq.com

Certipaq est un organisme certificateur agréé par l'INAO et accrédité par le COFRAC conforme à la norme EN 45011.

8. ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage du « Jambon sec des Ardennes » et de la « Noix de Jambon sec des Ardennes » doit comporter les mentions suivantes :

- le nom de l'IGP « Jambon sec des Ardennes » ou « Noix de Jambon sec des Ardennes »,
- le logo IGP de l'Union européenne,
- la durée d'affinage.

Dans le cas de la vente « non préemballée », le nom de l'IGP « Jambon sec des Ardennes » ou « Noix de Jambon sec des Ardennes » et la mention « Indication géographique protégée » figurent en outre sur les panonceaux ou tout autre support prévu à cet effet.

9. EXIGENCES NATIONALES

ETAPE	POINT A CONTROLER	METHODE D'EVALUATION
Fabrication dans l'aire géographique	Fabrication dans le département des Ardennes	Documentaire
Type d'animaux	Exclusion des verrats reproducteurs et des coches	Documentaire
Viande congelée interdite	Vérification de non utilisation de viande congelée	Documentaire et/ou visuelle
Salage	Sel sec	Documentaire et /ou visuel
Frottage final	Manuel	Visuel
Poids des pièces au terme de la fabrication	Jambons secs avec os : 5,5 kg Grosse noix : 3 kg Noix pâtissière : 800 g	Mesure et/ou documentaire
Respect de la durée minimale de fabrication	Jambons : 360 j Grosses noix : 120 j Noix pâtissières : 45 j	Documentaire

10. BIBLIOGRAPHIE

- Annonces commerciales et industrielles de l'annuaire officiel administratif, commercial et industriel du département des Ardennes – 1887.
- Arrêté n°197 de la commune de Fumay - 23/06/1790.
- Campagne et paysans des Ardennes de 1830 à 1914 - Editions Terres ardennaises – 1988.
- Catalogue de la foire exposition de Charleville-Mézières – 1947.
- CAYASSE V. - Folklore de Guignicourt sur Vence et de Faissault - vers 1920 - Archives départementales des Ardennes.
- Document Météo-France "le climat ou les climats ardennais".
- Extrait de l'enquête réalisée par l'Association des Salaisonniers d'Auvergne, avec l'appui de la CEE et du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche - Mars 1994.
- GUELLIOT O. - Géographie traditionnelle et populaire du département des Ardennes - Paris - Librairie Émile NOURRY - 1931 – pp 232-233.
- HEUZE G. - Le porc - Librairie agricole de la maison rustique - 1866 – pp 224-225.
- LEFRANC J. - Choses et gens de chez nous : notes sur le village de Sainte Vaubourg (08) - vers 1911 - Archives départementales des Ardennes – pp 197-206.