CAHIER DES CHARGES DE LA DÉNOMINATION « JAMBON DE VENDÉE »

homologué par arrêté du 12 juillet 2013, publié au JORF du 14 juillet 2013
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 29-2013

Indication Géographique Protégée

« Jambon de Vendée »

SOMMAIRE

1- Demandeur 3

2- Nom du produit 3

3- Type de produit 3

4- Description du produit 3

5- Délimitation de l'aire géographique 5

6- Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée 7

7- Description de la méthode d'obtention 9

7.1- Schéma de vie du « Jambon de Vendée » 9

7.2- Caractéristiques des matières premières 10

7.3- Fabrication du « Jambon de Vendée » 11

8- Lien avec l'aire géographique 12

8.1- Spécificité de l'aire géographique 12

8.2- Spécificité du produit 14

8.3- Lien causal entre l'aire géographique et la spécificité du produit 17

9- Nom et adresse des autorités de contrôle 21

10- Règles d'étiquetage 21

11- Exigences spécifiques 21

1 – Demandeur

VENDEE QUALITE

Section « Jambon de Vendée »

Coordonnées : MAISON DE L'AGRICULTURE
21, boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE-SUR-YON CEDEX

Téléphone : 02 51 36 82 51
Télécopie : 02 51 36 84 54

Mail : contact@vendeequalite.fr

2 – Nom du produit

« Jambon de Vendée ».

3 – Type de produit

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

4 – Description du produit

Le « Jambon de Vendée » appartient à la famille des « pièces de porc crues, salées ou saumurées, étuvées et/ou fumées » selon le *Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes*.

Il est élaboré exclusivement à partir de jambon arrière de porc frais, sans les jarrets.

Aspects visuels

Le « Jambon de Vendée » se présente sans os : pour faciliter la pénétration du sel, il est désossé rapidement après réception. La méthode de désossage employée, dite « de l'os coulé », évite d'ouvrir le jambon et respecte l'intégrité des tissus musculaires.

Entier, le « Jambon de Vendée » a une forme parallélépipédique à contours ovoïdes, forme régulière qui résulte du pressage entre planches dont il fait l'objet au cours de sa fabrication. Sa surface est de couleur marron clair, car recouverte d'un mélange d'épices.

Tranché, il est de couleur rouge à l'intérieur, avec présence de veines de gras blanches. Cette coloration claire, qui évoque encore l'aspect de la viande crue, est le reflet de son séchage peu prolongé. Le pourtour des tranches présente un liséré marron dû aux épices.

Caractéristiques analytiques du produit fini

Le « Jambon de Vendée » présente une humidité du produit dégraissé (HPD) inférieure à 76%.

La teneur du produit en sucres totaux (lactose, dextrose, saccharose, glucose) est inférieure à 1%.

L'incorporation de salpêtre ($NaNO_3$) est autorisée dans la limite de 250 mg/kg.

Le poids du jambon entier, en fin de fabrication, est compris entre 4,5 et 7,5 kg.

Caractéristiques organoleptiques

Le « Jambon de Vendée » présente une texture moelleuse, tendre et juteuse. Cette consistance résulte de son cycle de fabrication court d'une demi sèche : la durée de fabrication est de 48 jours au minimum et 80 jours maximum, soit moitié moins de temps de séchage que la plupart des jambons secs. De plus, en cours de fabrication, le jambon est enveloppé dans un torchon ou sac en fibres textiles alimentaires pour conserver son moelleux et ses arômes. L'absence de barattage contribue également au maintien de cette texture peu ferme.

Grâce à un salage manuel soigné, au sel sec, la saveur salée du « Jambon de Vendée » reste discrète.

Sur le plan aromatique, le « Jambon de Vendée » est marqué par l'odeur fruitée de l'eau de vie et par les épices dont il est frotté (cannelle, poivre, thym, laurier…)

Il présente donc une complexité aromatique certaine et une finesse qui s'exprime pleinement, d'autant que les arômes de protéolyse et d'oxydation des graisses sont peu prononcés et que le fumage du produit est proscrit.

Présentation du produit fini

Le « Jambon de Vendée » est présenté et commercialisé en entier, en demi, en quart, en portion, en tranches, en dés ou en lanières.

Il peut être conditionné sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Au stade de la distribution, il est le plus souvent présenté en linéaires au rayon frais charcuterie en libre-service, mais il peut également être vendu à la coupe au rayon traditionnel.

Le « Jambon de Vendée » peut être consommé cru tel quel, sans aucune préparation. Il peut également s'apprécier cuit lorsqu'il est découpé en tranches épaisses. Cette double possibilité, laissée au choix du consommateur, est une des particularités du produit.

Grillé au feu de bois et accompagné de mogettes cuites au chaudron, le « Jambon de Vendée » est un met emblématique de la gastronomie traditionnelle vendéenne.



« Jambon de Vendée » entier, tranches fines et tranches épaisses grillées

5 – Délimitation de l'aire géographique

Les étapes de la fabrication du « Jambon de Vendée », depuis la réception des jambons frais jusqu'à l'expédition des produits finis avant tranchage et conditionnement, sont réalisées dans l'aire géographique.

Aire géographique

L'aire de l'indication géographique protégée « Jambon de Vendée » est constituée des unités administratives suivantes, telles qu'elles figurent au code officiel géographique 2011 :

- le département de la Vendée en intégralité ;
- dans le département de la Loire-Atlantique, les cantons suivants : Aigrefeuille-sur-Maine, Barbechat, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Boussay, Brains, Carquefou, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Chéméré, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Fresnay-en-Retz, Geneston, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé, La Limouzinière, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Mauves-sur-Loire, Monnières, Montbert, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Nantes, Le Pallet, Paulx, La Planche, Pont-Saint_Martin, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Saint-Aignan-de-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Luce-sur-Loire, Saint-Etienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Même-le-Tenu, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Saint-Sébastien-sur-Loire, Les Sorinières, Thouaré-sur-Loire, Touvois, Vallet, Vertou, Vieillevigne.
- dans le département de Maine-et-Loire, les cantons suivants : Cholet, Le Longeron, Montfaucon-Montigné, La Renaudière, La Romagne, Roussay, Saint-André-de-la-Marche, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Macaire-en-Mauges, La Séguinière, La Tessouale, Tillières, Torfou.

Critères définissant l'aire géographique

L'aire géographique du « Jambon de Vendée » constitue un ensemble géographique cohérent répondant aux critères de délimitation suivants, approuvés par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) lors de la séance du comité national compétent des 10 et 11 janvier 2012, après analyse des propositions de la commission d'experts nommée à cet effet.

Critères liés au milieu naturel :

- appartenance à une région bocagère ;
- présence d'un climat de type océanique, caractérisé notamment par la régularité des précipitations et la douceur des températures hivernales.

Critères liés au savoir-faire :

- présence des acteurs qui ont œuvré à l'inscription du Jambon de Vendée au *Code des Usages de la Charcuterie* ;
- présence d'opérateurs dont il est démontré qu'ils mettent en œuvre le savoir-faire de fabrication du « Jambon de Vendée » depuis environ 20 ans.

Critères liés aux usages de production et de consommation :

- présence d'opérateurs ayant fabriqué, au cours des 20 dernières années, un jambon cru non fumé, peu séché, aromatisé à l'eau de vie, frotté d'un mélange d'épices et d'aromates ;

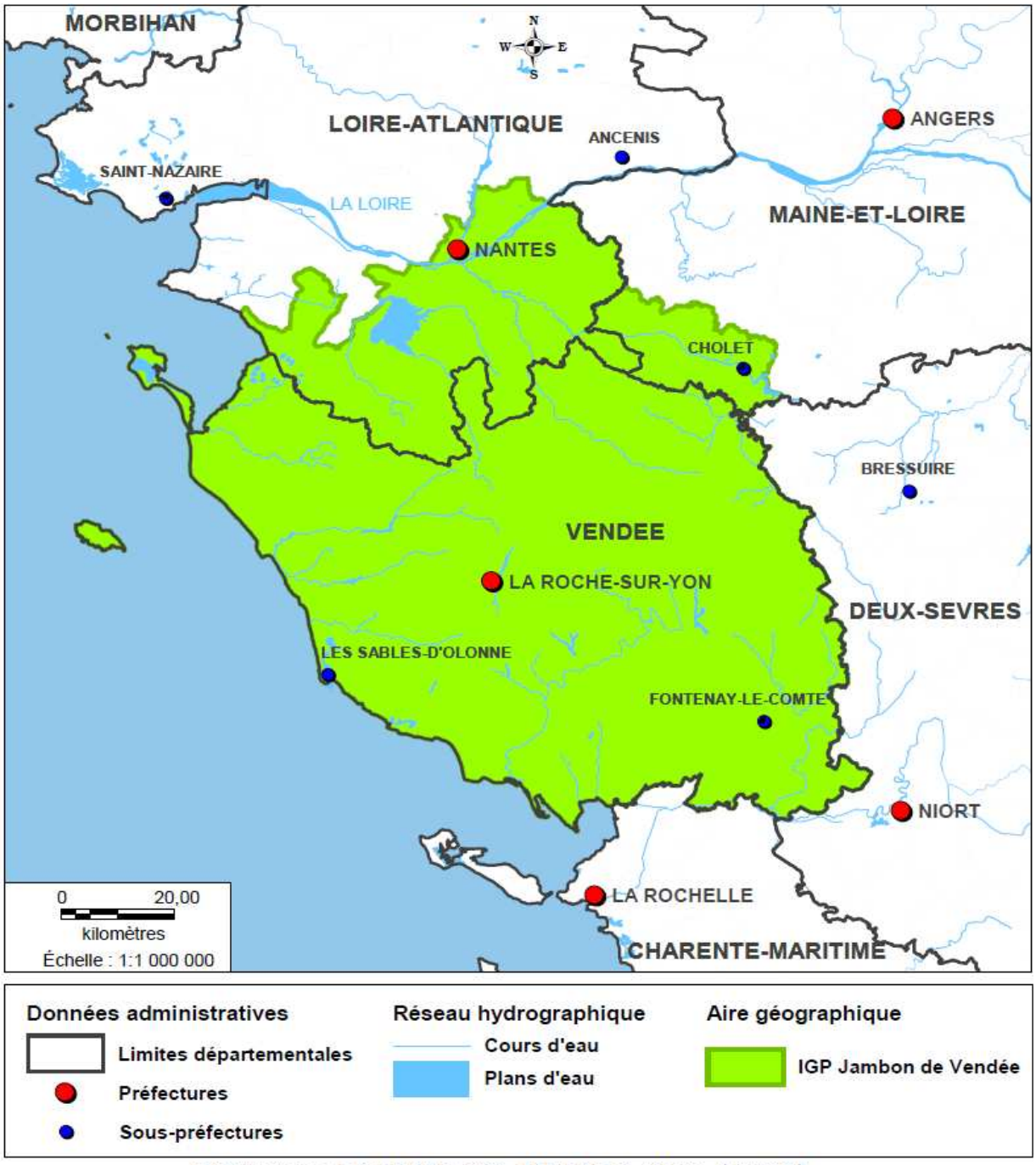
- présence, sur les 20 dernières années, d'usages de consommation d'un jambon cru non fumé, peu séché, aromatisé avec de l'eau de vie, des épices et des aromates, apprécié souvent en tranches épaisses grillées, mais aussi froid en tranches plus fines.

Critères liés à la dénomination géographique « de Vendée » :

- présence des acteurs qui ont fait le choix de s'approprier ce produit et de le baptiser « Jambon de Vendée » dans les années 1970-1980 ;

- présence d'opérateurs ayant contribué à affermir la réputation du « Jambon de Vendée », durant les 20 dernières années.

Carte de l'aire géographique



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, 11/2011

6 – Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire délimitée

Pour permettre le contrôle des règles de production du « Jambon de Vendée », une traçabilité est assurée tout au long du processus de fabrication par plusieurs systèmes complémentaires :

- des actions de maîtrise et d'autocontrôle par les opérateurs,
- des actions de maîtrise et de contrôle interne par le groupement,
- des contrôles externes par l'organisme certificateur.

Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée « Jambon de Vendée » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation, laquelle doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

Obligations déclaratives

Les opérateurs identifiés déclarent chaque année auprès du groupement les volumes commercialisés sous IGP au cours de l'année civile précédente, au plus tard le 31 mars.

Traçabilité au cours de la fabrication

A réception dans l'atelier de transformation, les jambons frais portent une marque indélébile du numéro d'agrément CEE de l'abattoir et du numéro de tuerie.

Chaque opérateur met en place un système d'enregistrement et de comptabilité matière de tous les composants (jambons frais, sel, épices et eau de vie, conservateurs) entrant dans le processus de fabrication, depuis la réception du jambon frais jusqu'au départ du produit fini. Une fiche de suivi de lot permet de suivre la fabrication tout au long du processus, jusqu'à l'étiquetage du produit.

Un système permet d'assurer une traçabilité des ventes en fonction des numéros de lot.

➢ *Schéma de traçabilité*

Moyens d'identification	Etapes	Supports d'enregistrement
Nom du fournisseur Date d'abattage N°de lot de chaque matière	Réception matières premières	Bon de livraison Fiche réception
	Stockage	
Numéro de lot	Désossage, parage Marquage des jambons	Fiche fabrication
Numéro de lot	Assouplissement	Fiche fabrication
N°de lot + semaine de salage	Salage	Fiche de fabric ation
N°de lot + semaine de salage	Maturation	Fiche de fab rication
N°de lot + semaine de salage	Pressage	Fiche de fabri cation
N°de lot + semaine de salage	Etuvage	Fiche de fabric ation
N°de lot + semaine de salage	Affinage non sous vide	Fiche de f abrication
N°de lot	Mise sous vide	Etiquette ou sur film
N°de lot	Affinage sous vide	Etiquette ou sur film
N°de lot	Croûtage	Plaquette
N°de lot	Tranchage	Plaquette
N°de lot	Conditionnement	Etiquette ou sur film
N°de lot	Etiquetage	Film Bon de préparation de commande
N°de lot	Stockage	Etiquette ou sur film
N°de lot	Transport	
N°de lot	Mise sur le marché	

Numéro du lot = quantième du jour de mise au sel

7 – Description de la méthode d'obtention

7.1- Schéma de vie du « Jambon de Vendée » :

Point de maîtrise et de contrôle		**Caractéristiques**
Respect des critères de tri	Réception matières premières	Tri des jambons, contrôle des autres ingrédients
Caractéristique des jambons	Tri des jambons	Jambon frais arrière de porc
Fraîcheur et qualité des jambons		Délai entre date d'abattage et désossage
Hygiène de l'atelier de fabrication		
Hygiène des autres matières premières	Stockage	Outil apportant les garanties de suivi sanitaire
Respect de la chaîne du froid		Critères microbiologiques
microbiologique		
Délai de mise en œuvre		Traitement rapide des jambons après abattage
Respect de la chaîne de froid	Désossage	Température de la salle de désossage
Qualité de la viande	Parage	Absence d'hématomes et d'abcès sur les jambons
Méthode de désossage		Os coulé
Respect du procès	Assouplissement	Temps d'assouplissement
Respect de la recette de fabrication	Frottage	Ajout des autres ingrédients
Méthode de salage	Salage	Salage à la main au sel marin
Critères métrologiques		Balances étalonnées
Temps de séjour	Maturation	Durée minimum de maturation
Respect de la chaîne de froid		Température du frigo de maturation
Temps de séjour	Pressage	Durée maximum de pressage
Respect de la chaîne de froid		Température de la salle des presses
Temps de séjour	Séchage	Durée maximum de séchage
Respect des températures		Température maximum
Temps de séjour	Affinage non sous vide	Durée minimum d'affinage
Respect de la chaîne du froid	Facultatif	Température frigo affinage
Temps de séjour	Mise sous vide	Durée minimum d'affinage sous vide
Respect de la chaîne de froid		Température du frigo
Durée d'abaissement T° à cœur	Croûtage	Durée de descente maîtrisée à cœur
T° à cœur du jambon	facultatif	T° à cœur minimum avant tranchage
Durée de stockage		Durée maximum de stockage
Critères métrologiques	Tranchage facultatif	Balances étalonnées
Réglage du trancheur		Homogénéité des tranches dans les barquettes
Présentation		Aspect visuel du produit propre et régulier
Méthode de conditionnement		Conditionnement sous vide ou sous gaz
Mode de conditionnement	Conditionnement	Maîtrise du taux résiduel de O2 et CO2
Aspect visuel		Présentation, homogénéité des barquettes
Emballage		Emballage alimentaire
Traçabilité du produit		Indication N° lot
Etiquetage du produit fini		Etiquettes validées par l'organisme de contrôle
Aspect visuel du produit fini	Etiquetage	Conformité emballage
Présentation du produit		Forme et poids du produit fini
Critères microbiologiques		Validation du protocole DLC
Mentions étiquette poids prix		Respect des mentions par rapport à l'étiquetage
Critères métrologiques		Balances étalonnées
Traçabilité du produit	Transport	Maintien identification du n° lot
Respect chaîne du froid		T° du produit avant chargement
Respect de la chaîne du froid	Mise sur	Température des linéaires
Présentation du produit fini	le marché	Identification du produit
Traçabilité des produits		Numéro de lot

7.2- Caractéristiques des matières premières :

Les matières premières entrant dans la fabrication du « Jambon de Vendée » proviennent exclusivement de fournisseurs professionnels.

➢ *Jambons frais*

Un tri sanitaire visuel des jambons est effectué à la réception. Les jambons qui présentent des défauts d'aspects sont écartés : défaut d'épilation, de couenne, de point de sang, fractures, abcès, souillures fécales ou de lubrifiant de convoyeur, défauts graves de couleur ou de consistance. Le gras du porc doit être blanc et ferme, et la viande rosée.

Le jambon frais doit présenter un poids compris entre 8 et 12 kg, l''épaisseur de gras étant limitée à 25 mm au maximum, soit en principe un poids de carcasse compris entre 80 et 95 kg. Le pH, mesuré au plus tôt 18 heures après l'abattage dans le semi-membraneux du jambon, doit être compris entre 5.5 et 6.2.

Le délai entre abattage et réception doit être le plus court possible et ne pas excéder 6 jours. La viande doit être fraîche :

- jambon, frais non congelé,
- absence de viande PSE (Pale, Soft, Exsudative),
- jambon coupé à trois doigts (7cm du quasi),
- jambon sans tête de filet et impérativement sans coup de couteau,
- jarret scié dans le calcanéum,
- température à cœur comprise entre 0℃ et + 5℃.

➢ *Autres matières premières*

Le processus de fabrication du « Jambon de Vendée » respecte strictement l'emploi des matières premières décrites ci-dessous :

MATIÈRES PREMIÈRES	CARACTÉRISTIQUES
Sel marin	Sel sec Sel grené
Eau-de-vie	Eau-de-vie de vin 40° d'alcool minimum
Epices et aromates naturels	Au minimum : Cannelle, poivre, thym, laurier Ces 4 épices représentent au minimum 60 % des épices Autres épices pouvant être utilisées : Serpolet, sauge, romarin, sarriette, muscade, coriandre, quatre épices, girofle
Sucres	Dextrose, saccharose, lactose, glucose.
Additifs autorisés dans le *Code des usages*	Salpêtre = Nitrate de potassium (E252) Nitrate de sodium (E251) Sel nitrité, nitrite de potassium Ferments

7.3- Fabrication du « Jambon de Vendée » :

Le cycle de fabrication du « Jambon de Vendée » est court. Le délai entre le salage et la fin du séchage est de 48 jours minimum et 80 jours maximum.

Etapes successives pour l'obtention du Jambon de Vendée	**CARACTERISTIQUES**
Réception matières premières/stockage	Tri des jambons selon caractéristiques écrites en 7.1, contrôle des autres ingrédients. Délai entre date d'abattage et désossage = 6 jours maxi. Stockage entre 0° et 4°C.
Désossage/parage Méthode « os coulé »	T° de la salle ≤ 12°C. Les jambons sont désossés selon la méthode os coulé (1). Cette méthode permet de décoller l'os sans ouvrir le jambon et lui confère une bonne tenue de tranche. Les jarrets sont retirés. Parage du gras et découennage partiel.
Salage « Frottage à la main » Sel sec avec eau de vie et épices	T°de la salle ≤ 12°C. Assouplissement de la viande éventuel au tonneau dont la durée ne doit pas excéder < 5 mn en continu, pour assouplir la viande avant salage, avec une vitesse de rotation maximum de 5 tours par minute. Absence de barattage. Salage manuel au sel sec marin : 4,5 à 6% (2) Incorporation d'eau-de-vie de vin 0,7 à 0,9% (2) Incorporation des épices : 0,1 à 0,2% (2) Ajout des arômes, conservateurs, et sucres < 1 % (2) Mise en torchon (3) pour que le jambon conserve son moelleux et garde tous ses arômes.
Maturation/pressage « En torchon et pressé entre deux planches »	T° de la salle : entre 0 et 4°C. Durée minimum de 28 jours. Le jambon est pressé régulièrement entre deux planches pour en extraire le jus.
Séchage	T° maximale d'ambiance : 37°C. Durée minimum : 5 jours.
Affinage	Non sous vide : T° de salle entre 0 et 4°C, Durée minimum : 1 jour.
	Sous vide : T° de salle entre 0 et 4°C Durée minimum : 14 jours, au delà le produit étant stabilisé, il n'évolue plus.
Croûtage	T° à cœur minimum : -10°C. Durée de descente maîtrisée à cœur : 24 à 48 heures maxi.
Tranchage	T° de salle ≤ 12°C. Tranches fines ou épaisses.
Conditionnement	T° de salle ≤ 12°C. Sous vide ou sous atmosphère modifiée.
Stockage	T° entre 0 et 4°C.
Etiquetage	Chaque unité de vente consommateur (UVC) est identifiée par une étiquette validée, qui porte toutes les mentions réglementaires N° de lot, DLC, …) DLC : entier sous vide : 250 jours de durée de vie maximum, Tranché sous vide : 100 jours maximum, Tranché sous atmosphère modifié : 85 jours maximum.

(1) Méthode os coulé : on décolle et on dégage l'os du fémur au moyen d'une gouge ou d'un couteau sans ouvrir le jambon. (2) % par rapport au poids moyen d'un jambon désossé. (3) torchon : torchon ou sac en fibre textile alimentaire

8 – Lien avec l'aire géographique

8.1- Spécificité de l'aire géographique :

L'aire géographique de production du « Jambon de Vendée » correspond à une entité géographique bien définie qui présente une conjonction particulière de facteurs naturels et de facteurs humains :

➢ *Un milieu naturel bocager caractéristique*

Implantée en bordure de l'océan Atlantique, l'aire géographique du « Jambon de Vendée » est soumise au climat océanique tempéré. L'influence des courants et des vents marins modère les variations diurnes et saisonnières des températures, surtout pour les minimales. Aussi, les automnes et les hivers sont généralement doux et humides, avec seulement 40 jours de gel par an en moyenne et des pluies fréquentes mais peu intenses.

Située aux confins sud du Massif Armoricain, la majeure partie du territoire de l'aire géographique s'étend sur un sous-sol constitué de granites et de schistes. Ces roches anciennes, dures et peu perméables, sont à l'origine d'un relief vallonné, avec un réseau hydrographique très dense. Les sols développés dans ce substrat acide sont souvent peu fertiles, superficiels et arides en situation de pente, ou humides et froids dans les zones de replat.

Compte tenu de ces sols peu propices aux cultures et de la régularité des précipitations, l'aire géographique du « Jambon de Vendée » s'inscrit pour l'essentiel dans un paysage traditionnellement bocager. Ce bocage est caractérisé par un habitat dispersé, un parcellaire marqué par l'omniprésence des haies et des systèmes agraires orientés vers l'élevage sous toutes ses formes. Au cours de l'histoire, ce milieu a favorisé la multiplication de petites fermes isolées contraintes de vivre en semi autarcie.

Ces caractéristiques du milieu naturel, quoique relativement communes aux bocages de l'ouest de la France, sont particulièrement marquées dans l'aire géographique.

➢ *Un tissu dense et cohérent d'opérateurs en charcuterie*

Située à l'écart des grands flux commerciaux du fait de sa situation géographique, meurtrie par les guerres de Vendée, l'aire géographique du « Jambon de Vendée » a longtemps présenté une économie peu développée, reposant quasi exclusivement sur les activités agricoles, à l'exception de l'estuaire de la Loire, de l'agglomération nantaise et des secteurs urbanisés de la frange côtière. Cependant, à partir des années 1970-1980, cette zone a connu une industrialisation et un essor économique spectaculaire, notamment dans la filière des productions agroalimentaires.

Depuis cette époque, l'aire géographique du « Jambon de Vendée » se distingue des territoires alentours par le nombre et la diversité des entreprises de salaison présentes en son sein. Ces structures sont implantées sur tout le territoire, notamment en zone rurale, au contact d'un monde agricole traditionnel où survit un savoir-faire paysan encore maitrisé. Réunis au sein d'organismes professionnels, artisans et salaisonniers ont fait preuve d'une grande cohésion, échangeant sur leurs pratiques jusqu'à obtenir, à la fin des années 1980, l'inscription du « Jambon de Vendée » au *Code des Usages de la Charcuterie.* Le recensement des principaux opérateurs historiques de cette époque montre leur appartenance à l'aire géographique.

Depuis cette inscription au *Code des Usages de la Charcuterie* à la fin des années 1980, une dynamique commune s'est créée dans cette aire autour du « Jambon de Vendée », élan économique qui unit les opérateurs, qu'il s'agisse d'artisans charcutiers ou de salaisonniers semi-industriels. Aujourd'hui encore, l'Union professionnelle des artisans charcutiers traiteurs de Vendée,

le Syndicat départemental d'élevage porcin, plusieurs entreprises de salaisons opérant dans l'aire géographique et les chambres consulaires de la Vendée sont partie prenante de la demande d'IGP, unies dans un même élan aux côtés du groupement. Les principaux opérateurs qui ont contribué de façon continue, durant ces 20 dernières années, à l'essor du « Jambon de Vendée » sont tous installés dans l'aire géographique.

➢ *Des usages de production et de consommation ancrés dans le territoire*

La fabrication d'un jambon désossé, salé au sel sec, frotté avec de l'eau-de-vie et un mélange d'épices, puis soumis à un pressage mais peu séché et non fumé, est une pratique très peu répandue dans la charcuterie mondiale. Elle nécessite un savoir-faire bien particulier et une bonne maîtrise hygiénique et thermique tout au long du processus de fabrication.

Ce savoir-faire technique de production du « Jambon de Vendée », malgré l'inscription du produit au *Code des Usages de la Charcuterie*, qui de fait autorisait sa fabrication sur tout le territoire national, est resté très localisé, diffusé seulement dans le département de la Vendée et les alentours des villes de Nantes et Cholet. Un recensement des producteurs de jambon exerçant ou ayant exercé ce type de fabrication au cours des 20 dernières années a été effectué en 2006 : sur 45 sites de fabrication identifiés, 37 se trouvent dans le département de la Vendée ou dans des cantons limitrophes, 5 autres sont implantées dans l'agglomération nantaise, dont le rôle de métropole régionale peut expliquer l'attractivité. Pour les 3 autres artisans charcutiers recensés, localisés plus au nord dans le département de la Loire-Atlantique (Joué-sur-Erdre, Guérande, Saint-Molf), il n'a pas été établi qu'ils aient maitrisé ce savoir-faire de façon continue au cours des deux dernières décennies. L'aire géographique présente donc la particularité de concentrer la quasi-totalité des fabricants ayant produit et commercialisé du jambon de façon continue au cours des 20 dernières années, en respectant les principales règles de production du « Jambon de Vendée » et en commercialisant le produit sous cette dénomination.

Traditionnellement, en raison de sa texture peu ferme qui se prête mal à un tranchage fin, le « Jambon de Vendée » était surtout consommé en tranches épaisses grillées. La commercialisation en tranches fines à consommer cru à débuté au milieu des années 1980, avec les progrès effectués dans le tranchage et surtout la conservation des tranches fines sous vide. Mais les consommateurs de l'aire géographique sont restés attachés à la consommation de jambon grillé, mode de préparation qui est encore pratiqué aujourd'hui de façon significative dans la majeure partie de l'aire géographique.

➢ *Une communauté humaine attachée à la dénomination « Vendée »*

La dénomination géographique « Vendée », du nom d'un petit fleuve côtier, est associée, depuis la Révolution française à la fin du XVIII^{e} siècle, à un département français. Malgré sa diversité intrinsèque, la population vendéenne a développé au fil du temps un fort sentiment identitaire reposant sur une proximité culturelle forte, qui a soudé les différentes composantes de la société. Avec l'essor économique et touristique de la fin du XX^{e} siècle, et avec le soutien de politiques publiques volontaristes, la Vendée a acquis une notoriété flatteuse, sur laquelle se sont appuyés les groupements d'agriculteurs.

C'est donc tout naturellement que la dénomination « Vendée » s'est imposée pour désigner les produits phares de l'agriculture vendéenne, notamment des vins (sous l'appellation d'origine contrôlée « Fiefs Vendéens ») et plusieurs indications géographiques protégées (portant sur des produits aussi divers que des porcs, des bœufs, des volailles, des brioches, des mogettes). Ce dynamisme des acteurs de l'aire géographique, pour s'identifier à la dénomination « Vendée » et la faire valoir, est une particularité de cette zone, bien qu'un tel sentiment existe également dans d'autres régions à forte identité.

La dénomination « Jambon de Vendée » est apparue pour désigner le produit vers le milieu des années 1970 et s'est démultipliée au cours des années 1980. Ses promoteurs, notamment les plus grosses structures artisanales ou semi-industrielles, ont beaucoup fait pour le rayonnement de cette dénomination. La chambre d'agriculture départementale de la Vendée, à travers l'organisation du concours du meilleur Véritable « Jambon de Vendée », s'est investie également pour développer la notoriété naissante du produit, comme en attestent les nombreuses coupures de presse consécutives à l'édition 1989 de ce concours. Ainsi, les pionniers de cette production ont été identifiés, tous étaient ou sont encore situés dans l'aire géographique.

Depuis une vingtaine d'années, les opérateurs ayant capacité à alimenter les principaux marchés comme ceux de la grande distribution ont également été recensés : ils sont implantés pour la plupart dans le département de la Vendée, ainsi que dans l'agglomération nantaise. Ces opérateurs, attachés à faire valoir la dénomination identitaire « Jambon de Vendée », ont œuvré de concert à l'établissement de la réputation nationale du produit.

8.2- Spécificité du produit :

Le « Jambon de Vendée » est caractérisé à la fois par l'originalité de sa méthode d'obtention, par ses qualités organoleptiques spécifiques et par la réputation qu'il a acquise sur le territoire national.

➢ *Un savoir-faire de fabrication particulier*

La première opération spécifique du processus de fabrication du « Jambon de Vendée », qui nécessite un savoir-faire particulier, est le désossage, pratique peu répandue dans l'univers des jambons crus. Pour le « Jambon de Vendée », ce désossage est réalisé à la main, selon la méthode dite « de l'os coulé » qui consiste à décoller l'os du fémur sans ouvrir le jambon.

Après parage, les jambons sont frottés à la main au sel sec et ne subissent pas de barattage. C'est alors qu'intervient le frottage avec de l'eau-de-vie et un mélange d'épices et d'aromates. Ce mélange, variable selon les opérateurs, comprend au minimum 60% de poivre, cannelle, thym et laurier, le reste pouvant être constitué de serpolet, sauge, romarin, sarriette, muscade, coriandre, girofle ou quatre épices. En proportion du poids moyen des jambons frais désossés, la quantité d'eau-de-vie doit être comprise entre 0,7% et 0,9%, les épices entre 0,1% et 0,2%, et l'ajout d'arômes, de sucres et d'autres agents conservateurs est limité à moins de 1%. Les jambons sont alors aussitôt emballés dans un torchon, pour que l'alcool et les épices restent au contact de la viande pendant toute la durée de la maturation.

La phase de maturation du « Jambon de Vendée » est tout aussi spécifique, puisqu'elle consiste en un égouttage, sous une température comprise entre 0 et 4°C, suivi d'un pressurage mécanique entre deux planches, la durée totale de ces deux étapes étant de 28 jours au minimum. Un séchage s'ensuit, d'une durée minimum de 5 jours et sous une température limitée à 37°C. Ce séchage est peu prolongé, la durée totale de fabrication étant limitée à 80 jours au maximum. Le « Jambon de Vendée » ne subit aucun fumage, contrairement à la plupart des jambons crus à séchage court.

➢ *Un produit aux caractéristiques spécifiques*

Dans sa présentation finie, le « Jambon de Vendée » présente une forme parallélépipédique à contours ovoïdes, héritée du pressage, ainsi qu'une coloration marron homogène due aux épices, qui le distinguent au premier coup d'œil des autres jambons secs dont la forme est généralement plus ovale et la couleur différenciée. Lorsqu'il est tranché, la coloration rouge clair du « Jambon de Vendée », moins vive et violacée que les autres jambons crus, traduit son séchage peu prolongé, tandis qu'un liseré sombre au pourtour des tranches rappelle son frottage aux épices.

Sur le plan organoleptique, le « Jambon de Vendée » développe des odeurs fruitées liées à la présence d'eau de vie, ainsi qu'une certaine complexité aromatique du fait du mélange d'épices dont il a été frotté. En bouche, il se distingue nettement des autres jambons secs par sa texture

moelleuse et tendre. Cette consistance peu ferme est la raison pour laquelle il est plus facile de le trancher grossièrement et de le consommer cuit. Son goût est sensiblement moins marqué par les arômes de protéolyse et d'oxydation des graisses que la plupart des jambons crus, compte tenu de sa plus courte durée de séchage, et il n'est pas fumé. Sa saveur salée est peu prononcée grâce au salage manuel soigneux et justement dosé dont il fait l'objet.

Cette spécificité des caractéristiques organoleptiques du « Jambon de Vendée » est reconnue depuis longtemps. Outre divers ouvrages consacrés à la gastronomie vendéenne, une définition du produit apparaissait en 1982 dans la première édition de l'*Encyclopédie de la Charcuterie* publiée par Soussana sous la direction de Jean-Claude Frentz. En 1987, dans le cadre de la démarche d'inscription du « Jambon de Vendée » au *Code des Usages de la charcuterie*, la DGCCRF reconnaissait *« le caractère typique du produit »*.



➢ *Une réputation bien ancrée de la dénomination du produit*

La technique de fabrication du jambon sec était déjà connue des Gaulois. Les Romains auraient appris son secret sur les côtes atlantiques, où le sel était abondant, avant de le diffuser dans l'Empire. L'élevage porcin étant bien implanté dans les bocages de l'Ouest, et la Vendée disposant de nombreux marais salants sur son littoral, les salaisons et le jambon sec occupent naturellement depuis fort longtemps une place importante dans l'alimentation des vendéens. Cependant, il s'agissait traditionnellement d'un produit fermier, destiné à la consommation familiale ou à un marché local, dont la recette se transmettait par tradition orale. C'est pourquoi les premières traces écrites caractérisant le « Jambon de Vendée » sont relativement récentes et n'apparaissent que dans la seconde moitié du XIX^{e} siècle. Plusieurs ouvrages font alors référence au jambon cru de Vendée salé au sel marin, aromatisé aux herbes et à l'eau-de-vie, au séchage de courte durée. Ceci ne précise pas si ce jambon était traditionnellement fumé ou non, mais il est certain que son séchage s'achevait souvent dans les cheminées.

Pour améliorer la stabilité du produit, la fabrication du « Jambon de Vendée » a exigé une évolution des techniques de fabrication. Ceci a été possible dans les années 1960-1970, avec le développement des équipements frigorifiques et la maitrise du froid, ainsi qu'avec l'introduction de conservateurs comme le salpêtre et les sucres réducteurs. Il fallut alors plusieurs années pour stabiliser la méthode d'obtention du produit sous sa forme actuelle : *« j'ai mis du temps à trouver le système de séchage, tout en respectant les méthodes traditionnelles »* déclarait Joël François, charcutier depuis 1968, dans une interview publiée au journal Ouest-France en 1989.

C'est surtout au cours des années 1980, avec la commercialisation à grande échelle du produit en dehors de son berceau originel, qu'est apparue la dénomination de vente « Jambon de Vendée ». Le produit connaît alors un fort développement commercial, comme l'indiquent plusieurs articles de presse : *« depuis 1984, la Charcuterie Vendéenne SA a progressé de 30% par an* » (Ouest-France, 1988), *« c'est en 1986 que les ventes explosent, grâce au jambon tranché vendu en libre-service »* (interview de M. Petitgas, Ouest-France 10/03/2006), *« ce jambon connait actuellement un fort développement (90 tonnes en 1985, 500 tonnes en 1988), à tel point que l'on peut parler de l'ouverture d'un segment de marché, celui d'un jambon qui se consomme aussi bien chaud que froid »* (LSA, 1989), *« ce produit est, en tout cas, de plus en plus demandé, selon M. Joël François : J'en exporte en Deux-Sèvres, en Charente Maritime et dans la région parisienne »* (Ouest-France, 1989), *« la progression de notre affaire est de 40% par an. Nous ne savons pas si cela va durer, évidemment, mais pour le moment la demande de ce produit est très forte. Nous travaillons avec la grande distribution et, depuis peu, nous avons attaqué l'exportation, avec la Belgique notamment. »* (interview de M. L'Hermite, Ouest-France, 1989).

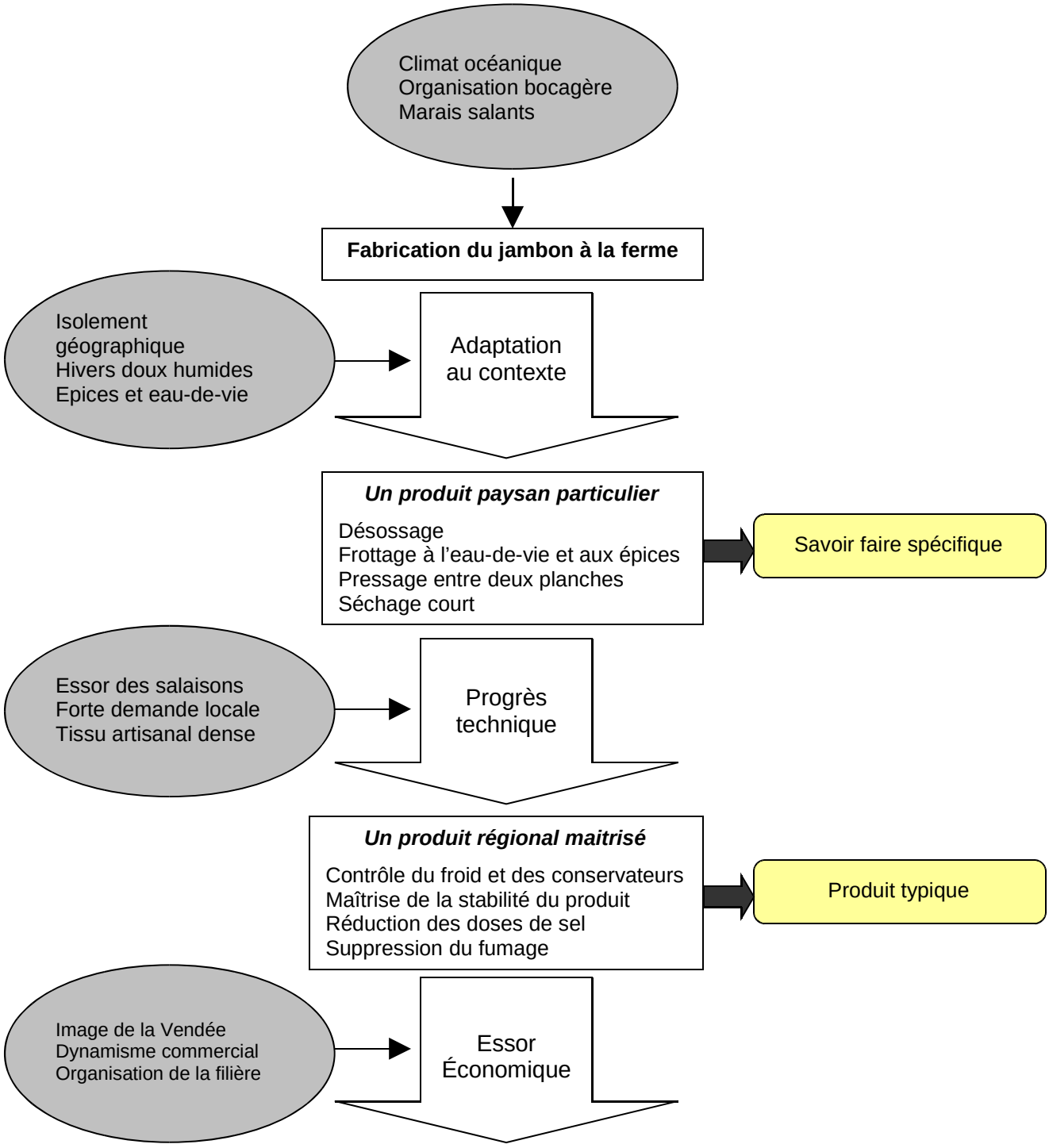
Pour accompagner ce développement et couper court aux dérives possibles, une demande est déposée en 1985 pour obtenir une reconnaissance officielle du produit via l'inscription du « Jambon de Vendée » au *Code des Usages de la Charcuterie*. Un courrier de la DGCCRF daté de 1987 approuvait cette inscription aux motifs suivants : *« la constance des usages depuis plus d'un siècle, le caractère typique du produit et son renom sur le plan régional nous ont paru suffisants pour asseoir une définition ».*

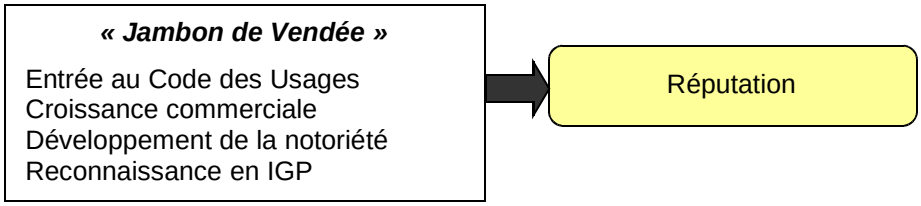
L'organisation en 1989 à Pouzauges du premier concours du véritable « Jambon de Vendée » eut un retentissement médiatique important car plusieurs célébrités des mondes du spectacle et du sport y participèrent. Dès lors, la réputation du « Jambon de Vendée » allait dépasser rapidement les frontières régionales et obtenir un référencement sur le plan national. Des études du panel AC Nielsen datées de 2003 le classent au troisième rang des jambons secs en vente libre-service en France, que ce soit en volume (plus de 10% de parts de marché) comme en valeur, derrière le Jambon de Bayonne et la marque Aoste. Si l'on y ajoute la vente à la coupe, le « Jambon de Vendée » est devancé aussi par le jambon d'Auvergne, mais représente encore plus de 8% du volume total de jambon sec vendu en France. Une enquête réalisée en 2003 par la Chambre des métiers de la Vendée recensait 22 fabricants pour environ 435 000 jambons par an, soient environ

2 600 tonnes. Aujourd'hui, dans un contexte de croissance du marché des jambons crus, la production approche les 3 000 tonnes par an.

8.3- Lien causal entre l'aire géographique et la spécificité du produit :

Les principales caractéristiques de l'aire géographique sont intervenues de façon déterminante dans la genèse du produit et son développement commercial. Le schéma ci-dessous reprend l'historique de l'émergence du « Jambon de Vendée », montrant l'action des facteurs naturels et des facteurs humains caractéristiques de l'aire géographique, et leur causalité sur les caractéristiques distinctives du produit :





Une fabrication adaptée au contexte

Les éléments du milieu naturel de l'aire géographique, sols et climat, sont à l'origine d'une organisation agraire bocagère, avec une multitude de petites fermes éparpillées sur le territoire. Dans ce système bocager, des cochons étaient élevés dans toutes les exploitations pour la consommation familiale ou pour vendre au marché local. Une fabrication artisanale de jambon était donc généralisée, comme dans beaucoup d'autres régions, d'autant que le sel ne manquait pas, grâce à la proximité des marais salants de l'île de Noirmoutier et du littoral vendéen.

Cependant, cette production était soumise à plusieurs contraintes inhérentes à l'aire géographique du « Jambon de Vendée », lesquelles ont eu un impact essentiel sur la fabrication de ce jambon.

En premier lieu, l'isolement géographique de la Vendée constituait un obstacle à la circulation des marchandises. Située à l'écart des grandes voies commerciales terrestres ou maritimes, cette région ne pouvait prétendre à fournir des marchés éloignés. La production salaisonnière artisanale s'est donc orientée vers des produits à cycle de fabrication court, destinés à être consommés rapidement par la population paysanne locale.

D'autre part, le climat océanique tempéré et humide de l'aire géographique du « Jambon de Vendée » était source de contraintes auxquelles les paysans producteurs de jambon ne pouvaient se soustraire. La douceur des hivers et la fréquence des épisodes pluvieux ont contraint les opérateurs à accélérer le processus de séchage des jambons (les périodes de froid sec étant rares et courtes) et à développer des stratégies alternatives pour assurer la conservation du produit.

C'est ainsi que les éleveurs de l'aire géographique ont eu recours à la pratique du désossage, l'os étant une potentielle source d'infection du jambon par des microorganismes, et à répandre la technique du frottage des jambons avec un mélange d'épices et de l'eau-de-vie. Dans le même but le désossage du jambon permet de faire pénétrer le sel jusqu'au cœur du jambon.

L'alcool était l'un des plus puissants antiseptiques connus autrefois, et le vignoble vendéen était suffisamment développé pour fournir des eaux-de-vie bon marché en quantité. Quant aux épices, elles étaient utilisées dans la région depuis des temps reculés grâce à la situation côtière de l'aire géographique, elles sont d'ailleurs toujours bien présentes aujourd'hui dans la gastronomie vendéenne. Ces ingrédients sont fortement responsables de la typicité actuelle du « Jambon de Vendée ».

La nécessité de fabriquer le jambon sur une période courte a conduit aussi les paysans producteurs de jambons à mettre au point la technique du pressage du jambon entre deux planches de bois afin d'accélérer l'écoulement du jus et de raccourcir d'autant la durée du séchage. La forme parallélépipédique du « Jambon de Vendée », sa couleur ainsi que sa texture moelleuse et tendre sont l'héritage de ce savoir-faire adapté des contraintes du milieu géographique et physique.

Les principales particularités de la méthode d'obtention et leur impact sur les spécificités du produit sont donc directement héritées des facteurs naturels du milieu, de la proximité du littoral et de facteurs humains propres aux bocages de l'Ouest.

Une définition du produit issue d'une entente collective des producteurs et des consommateurs locaux

A partir des années 1960-1970, avec l'essor économique de la Vendée et l'accroissement d'une population citadine ayant conservé des attaches rurales, la demande locale pour des produits du

terroir s'est accentuée. Cette demande, avide de tradition mais plus exigeante, a suscité un fort développement des entreprises artisanales spécialisées en agroalimentaires, et notamment dans les productions charcutières, tout en les poussant à réaliser certains progrès technique.

De fait, l'aire géographique du « Jambon de Vendée » présente depuis quelques décennies une forte densité de petites et moyennes entreprises de salaisons. Cette présence conjointe et solidaire de nombreux opérateurs a accéléré l'aboutissement du processus de modernisation du produit. Au cours des années 1970-1980, la maitrise du froid a permis d'améliorer la stabilité du produit, conduisant notamment à s'affranchir définitivement du fumage des jambons et à réduire les doses de sel.

Ces progrès techniques purent s'opérer assez rapidement pour le « Jambon de Vendée », car les opérateurs étaient restés localisés dans l'aire géographique, ce qui facilitait les échanges et les transferts de technologie entre eux. De plus, ces opérateurs, par leur maillage du territoire, étaient restés proches de leurs attaches paysannes, ce qui permit au produit d'évoluer sans perdre son caractère traditionnel.

Cette adhésion des populations locales a conforté les producteurs de « Jambon de Vendée » dans la mise en place collective, au cours des 20 dernières années, de règles de production plus complètes et plus précises que celles du *Code des Usages de la Charcuterie*, lequel ne précise pas, par exemple, l'interdiction d'avoir recours au fumage. De produit artisanal ou produit paysan, le « Jambon de Vendée » a conquis un univers culinaire propre où il s'est fortement développé commercialement.

Les caractéristiques du produit actuel, dont sa finesse aromatique, laquelle ressort d'autant mieux que la saveur salée n'est pas trop prononcée et que le goût fumé est absent, sont donc la résultante d'une conjonction particulière entre une demande locale restée vive et un tissu dense d'opérateurs fortement impliqués.

Un succès commercial lié à la dénomination « Jambon de Vendée »

Sitôt l'unité faite sur la définition du produit et de ses conditions de production, la dénomination de vente « Jambon de Vendée » s'est imposée, alors que son marché se développait de plus en plus loin en dehors de la région de production. En effet, en quittant son berceau d'origine, les dénominations « jambon de pays » ou « jambon de tradition » n'étaient plus suffisantes pour identifier le produit, et la dénomination « jambon de Vendée » c'est imposé de fait.

L'accroissement de la réputation du « Jambon de Vendée » doit beaucoup au rehaussement de l'image de marque de la Vendée, qui s'est opérée à la même époque. D'un département longtemps considéré comme relativement attardé, la Vendée s'est révélée en quelques années comme une région attractive, ce qui a stimulé le tourisme, hissant ce département au premier rang de la façade atlantique pour le nombre de visiteurs accueillis.

La référence de la dénomination du produit à la Vendée a permis ainsi à un groupe d'hommes aux intérêts parfois contradictoires de s'approprier collectivement le produit. L'analyse de l'essor commercial du « Jambon de Vendée » montre bien, tout au long de la décennie des années 1980 qui a vu sa réputation enfler, l'influence prépondérante de l'attachement des opérateurs à l'image de réussite et à l'identité culturelle d'authenticité véhiculées par le nom « Vendée ».

Cet essor commercial du « Jambon de Vendée » est imputable aux qualités intrinsèques du produit, mais aussi au dynamisme des entreprises de salaison qui ont œuvré à sa promotion. Le caractère conquérant des opérateurs est en effet un trait caractéristique de l'aire géographique. La croissance de la production, au cours des années 1980, illustre bien cet élan commercial insufflé par les principaux opérateurs de l'époque, tous implantés dans l'aire géographique et dont la plupart sont encore actifs aujourd'hui. Ces succès commerciaux ont été amplifiés grâce à l'organisation de la filière, à la forte cohérence entre opérateurs qui relève du communautarisme particulièrement développé dans l'aire géographique.

Connu du grand public depuis plus de 20 ans, le « Jambon de Vendée » a conquis ainsi la 3e place en parts de marché sur le territoire national pour les jambons crus français, seulement devancé par la marque leader sur le marché et par l'indication géographique protégée « Jambon de Bayonne ». A la différence de ses concurrents, la possibilité d'apprécier le « Jambon de Vendée » en tranches épaisses à cuire mais aussi cru, en tranches fines, lanières ou dés, a contribué à ce succès.

La référence à la dénomination géographique « Vendée », compte tenu des particularités territoriales de l'espace vendéen, a joué depuis son origine et joue encore aujourd'hui un rôle prépondérant vis-à-vis de la réputation du produit.

9 – Nom et adresse des autorités de contrôle

Les contrôles externes sont effectués par CERTIPAQ.

Coordonnées : CERTIPAQ – Antenne de la Roche-sur-Yon
56, rue Roger Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON CEDEX

Téléphone : 02 51 05 14 92
Télécopie : 02 51 56 84 63

Mail : certipaq@certipaq.com

10 – Règles d'étiquetage

Indépendamment des mentions réglementaires applicables aux produits de la charcuterie, l'étiquetage des produits bénéficiant de l'indication géographique protégée « Jambon de Vendée » comporte les mentions suivantes :

⇨ le nom de l'indication géographique protégée : « Jambon de Vendée » ;

⇨ le logo IGP de l'Union Européenne ou la mention « Indication Géographique Protégée » ;

⇨ les coordonnées du transformateur.

11 – Exigences spécifiques

Les principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation sont les suivants :

ETAPES	***PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER***	***METHODES D'EVALUATION***
Approvisionnement en jambons frais	Délais et conditions d'abattage des porcs, caractéristiques des carcasses et des pièces découpées	Contrôles documentaires
Réception des matières premières	Respect des caractéristiques : Jambon arrière Critères physico-chimiques : fraîcheur des jambons, poids, pH, épaisseur de gras, température à cœur… Eau-de-vie de vin Epices principales : Cannelle, poivre, thym, laurier	Contrôles documentaires et visuels
Désossage	Respect du désossage par la méthode dite de l'os coulé avant salage	Contrôles visuels

Salage, maturation, pressage, séchage	Respect de la recette, d'utilisation des épices principales Respect du délai de mise en œuvre, des températures	Contrôles documentaires et visuels
Frottage	Frottage manuel à l'eau-de-vie et aux épices	Contrôles documentaires et visuels
Maturation	Durée et température de maturation	Contrôles documentaires et visuels
Pressage	Pressage traditionnel et régulier entre 2 planches de façon à extraire le maximum de jus	Contrôles documentaires et visuels
Séchage	Étuvage en atmosphère ventilée pour amorcer le processus de séchage	Contrôles documentaires et visuels
Cycle de fabrication	Cycle court de fabrication d'une durée minimum de 48 jours	Contrôles documentaires et visuels