

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2014/C 153/06)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires⁽²⁾

«JAMBON DE VENDEE»

N° CE: FR-PGI-0005-01135 — 30.7.2013

IGP (X) AOP ()

1. **Dénomination**

«Jambon de Vendée»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

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

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Jambon de Vendée» est élaboré exclusivement à partir de jambon arrière de porc frais, sans les jarrets.

Lorsqu'il est entier, le «Jambon de Vendée» se présente sans os et adopte une forme régulière parallépipédique à contours ovoïdes. Sa surface est de couleur marron clair, car recouverte d'un mélange d'épices.

Lorsqu'il est tranché, il est de couleur rouge à l'intérieur, avec présence de veines de gras blanches. Il s'agit d'une coloration claire, qui évoque l'aspect de la viande crue. Le pourtour des tranches présente un liseré marron dû aux épices.

Le «Jambon de Vendée» présente une texture moelleuse, tendre et juteuse.

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...). La saveur salée du «Jambon de Vendée» reste discrète. Il présente 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.

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 %.

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

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

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

La matière première carnée provient exclusivement de viande fraîche, non congelée, de porcs charcutiers, dont le poids de carcasse froide est compris entre 80 et 95 kg.

Le délai entre abattage, découpe et désossage des jambons doit être le plus court possible et ne pas excéder six jours.

Les jambons frais qui entrent dans la fabrication du «Jambon de Vendée» sont caractérisés par:

- un poids frais compris entre 8 et 12 kg,
- une épaisseur de gras inférieure à 25 mm,
- un gras blanc et ferme et une viande rosée,
- un pH compris entre 5,5 et 6,2,
- une température du jambon à cœur comprise entre 0 °C et + 5 °C.

Les autres matières premières qui entrent dans la fabrication du «Jambon de Vendée» sont:

- du sel sec marin grené,
- de l'eau-de-vie de vin d'un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 40°,
- des épices et aromates dont au minimum 60 % de cannelle, de poivre, de thym et de laurier,
- des additifs autorisés: sucres (dextrose, saccharose, lactose, glucose), salpêtre (E252), nitrate de sodium (E 251), sel nitrité, nitrite de potassium, ferments.

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

—

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

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.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, au râpage, au conditionnement, etc.*

Le «Jambon de Vendée» peut être commercialisé en entier, en demi ou en quart, ou présenté en tranches d'épaisseur variable, en dés ou en lanières.

Il peut être conditionné sous vide ou sous atmosphère modifiée.

La température de la salle de tranchage et/ou de conditionnement est inférieure ou égale à 12 °C.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Indépendamment des mentions réglementaires applicables aux produits de la charcuterie, l'étiquetage des produits comporte les mentions suivantes:

- le nom de l'indication géographique protégée: «Jambon de Vendée»,
- les coordonnées du transformateur.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique du «Jambon de Vendée» constitue un ensemble géographique cohérent, répondant à la fois à des critères liés au milieu naturel, au savoir-faire de fabrication, aux usages de production et de consommation ainsi qu'à la notoriété de sa dénomination géographique.

L'aire géographique de l'indication géographique protégée «Jambon de Vendée» est constituée:

- du département de la Vendée en intégralité,
- dans le département de la Loire-Atlantique, des cantons suivants: Aigrefeuille-sur-Maine, Bouaye, Bourgneuf-en-Retz, Carquefou, Clisson, Legé, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Nantes (1^{er}, 2^e, 3^e, 4^e, 5^e, 6^e, 7^e, 8^e, 9^e, 10^e et 11^e cantons), Rezé, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-Vignoble;
- dans le département de Maine-et-Loire, des cantons suivants: Cholet (1^{er} et 3^e cantons, 2^e canton en partie), Montfaucon-Montigné.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

Implantée en bordure de l'océan Atlantique, l'aire géographique du «Jambon de Vendée» est soumise au climat océanique. Les automnes et les hivers sont généralement doux et humides, avec seulement quarante jours de gel par an en moyenne et des pluies fréquentes mais peu intenses.

Les sols de l'aire géographique, développés sur des roches dures et acides du Massif armoricain, sont à l'origine d'un paysage agricole bocager, marqué par un relief vallonné, l'omniprésence des haies, une agriculture orientée vers l'élevage sous toutes ses formes et une multitude de petites fermes isolées contraintes de vivre en semi-autarcie.

Facteurs humains

L'aire géographique du «Jambon de Vendée» se distingue des territoires alentours par le nombre et la diversité des entreprises de salaison présentes, implantées sur tout le territoire et notamment en zone rurale, au contact d'un monde agricole traditionnel où survit un savoir-faire paysan encore maîtrisé. L'élevage porcin étant bien implanté et la région disposant de marais salants, les salaisons et le jambon occupent depuis longtemps une place importante dans l'alimentation des vendéens.

Un savoir-faire 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. C'est alors qu'intervient le frottage avec de l'eau-de-vie et un mélange d'épices et d'aromates. 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 maturation. La phase de maturation du «Jambon de Vendée» est tout aussi spécifique, puisqu'elle consiste en un égouttage 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 minimale de 5 jours. Ce séchage est peu prolongé, la durée totale de fabrication étant limitée à 80 jours au maximum. Le jambon ne subit aucun fumage.

Ce savoir-faire, malgré l'inscription du produit au code des usages de la charcuterie à la fin des années quatre-vingt, est resté localisé dans le département de la Vendée et les alentours des villes de Nantes et Cholet. L'aire géographique englobe en effet tous les opérateurs connus produisant continuellement un «Jambon de Vendée» selon les règles de fabrication établies.

5.2. Spécificité du produit

La forme parallélépipédique à contours ovoïdes du «Jambon de Vendée», ainsi que sa coloration marron homogène due aux épices, le distinguent des autres jambons secs. Lorsqu'il est tranché, il est de couleur rouge clair, 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 par sa texture moelleuse et tendre. Son goût est sensiblement moins marqué par les arômes de protéolyse et d'oxydation des graisses que la plupart des jambons crus. Il n'est pas fumé, contrairement à la plupart des jambons crus à séchage court. Sa saveur salée est peu prononcée.

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. Ce mode de consommation est encore pratiqué aujourd'hui de façon significative dans la majeure partie de l'aire géographique, malgré la progression de la commercialisation en tranches fines.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

Le lien avec l'aire géographique repose, pour le «Jambon de Vendée», à la fois sur des caractéristiques spécifiques du produit lié au savoir-faire des salaisonniers de l'aire géographique et sur une solide réputation.

Des caractéristiques spécifiques sont liées à un savoir-faire hérité d'une fabrication adaptée au contexte local.

Le savoir-faire des salaisonniers s'est développé dans un contexte où les contraintes inhérentes à l'aire géographique ont eu un impact essentiel sur la fabrication de ce jambon, caractérisée par un cycle de fabrication court afin d'éviter le problème du séchage et de la conservation. La douceur des hivers et la fréquence des épisodes pluvieux ont contraint les opérateurs à développer des stratégies alternatives pour assurer leur conservation.

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 micro-organismes, et à généraliser le 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.

La nécessité de fabriquer le jambon sur une période courte a conduit aussi les fabricants de jambons à mettre au point le pressage du jambon entre deux planches de bois, afin d'accélérer l'écoulement du jus et de raccourcir d'autant la durée du séchage.

De nos jours, le «Jambon de Vendée» a conservé un caractère tendre et moelleux et une couleur rouge clair du fait du court séchage, héritage de sa méthode traditionnelle de fabrication. Son goût caractéristique résultant du frottage à l'eau-de-vie et aux épices constitue un vrai élément de distinction par rapport aux autres jambons crus.

La saveur salée du «Jambon de Vendée» est peu prononcée grâce au salage manuel soigneux et justement dosé dont il fait l'objet.

La demande des consommateurs s'est développée à partir des années 1960-1970. Avidée de tradition mais plus exigeante, cette demande a suscité un fort développement des entreprises artisanales spécialisées en agroalimentaires, et notamment dans les productions charcutières, et a contribué à définir les caractéristiques du produit actuel, notamment sa finesse aromatique et sa faible teneur en sel.

Une réputation liée à la dénomination «Jambon de Vendée»

La dénomination «Jambon de Vendée» est apparue pour désigner le produit vers le milieu des années soixante-dix et s'est démultipliée au cours des décennies suivantes.

Il s'agissait autrefois d'un produit fermier, destiné à la consommation familiale ou à un marché local. C'est pourquoi les premières traces écrites caractérisant le «Jambon de Vendée» 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.

Dans les années 1970-1980, la commercialisation à grande échelle du produit s'est développée, sous la dénomination de vente «Jambon de Vendée». 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.

L'organisation, en 1989 à Pouzauges, du premier concours du véritable «Jambon de Vendée» eut un retentissement médiatique important. Dès lors, la réputation du «Jambon de Vendée» dépassait rapidement les frontières régionales et obtenait un référencement 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 ou en valeur.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPJambondeVendeeV1.pdf>

⁽³⁾ Voir la note 2 de bas de page.