

DOCUMENT 1. L'élevage porcin

Les porcs destinés à la fabrication du Jambon de Bayonne sont exclusivement nés et élevés dans des élevages du Sud-Ouest de la France comprenant les 3 régions administratives :

- Aquitaine
- Midi-Pyrénées
- Poitou Charentes

Cette zone Sud-Ouest correspond à la zone traditionnelle de production des porcs du Sud-Ouest pour le Jambon de Bayonne. Ainsi, ce sont près de 1 500 éleveurs qui sont habilités dans la démarche IGP « Jambon de Bayonne ».

La zone IGP Jambon de Bayonne – Porc du Sud-Ouest s'appuie sur un système d'élevage basé sur une logique d'exploitation :

- les porcs valorisent les cultures de céréales : maïs principalement
- les effluents d'élevage permettent de fertiliser les cultures.

Cette double tradition perdure encore aujourd'hui, avec :

- 1 700 000 porcs du Sud-Ouest produits annuellement
 - 6 050 000 tonnes de maïs denté produites annuellement
- C'est l'alimentation des porcs à base de maïs denté du Sud-Ouest qui confère à la viande de Porc du Sud-Ouest ses qualités organoleptiques et nutritionnelles.

Les carcasses de porcs du Sud-Ouest sont valorisées dans leur intégralité :

- En consommation en viande fraîche, saucisse fraîche, ...
- en charcuteries cuites : pâtés, boudins, andouille, confits de porc du Sud-Ouest
- en salaisons sèches, notamment en jambon de Bayonne IGP, saucisson sec du Sud-Ouest, saucisse sèche du Sud-Ouest, ventrèche (poitrine plate ou roulée).

Environ 100 000 hectares de céréales du Sud-Ouest sont directement valorisés par les porcs produits dans la démarche IGP Jambon de Bayonne – Porc du Sud-Ouest. 50 % des éleveurs produisent eux-mêmes les aliments des porcs à la ferme à partir des céréales produites sur leur exploitation ou sur les exploitations voisines.

La production porcine du Sud-Ouest :



DOCUMENT 2. Histoire du Jambon de Bayonne et de l'IGP

Au XII^e siècle, ce jambon est évoqué sur le portail de la cathédrale Sainte-Marie d'Oloron, sculpté vers 1120, où bien des aspects de la cuisine béarnaise à cette époque sont représentés. Plusieurs sculptures représentent un sanglier ou un cochon que l'on abat et découpe.

En 1534, François Rabelais cite le « jambon de Bayonne » dans Gargantua.

En 1564, il est cité comme « jambon de basque », dans les approvisionnements de la maison des Albret.

Dès le XVII^e siècle, ce produit du sud de la Gascogne (Béarn, Pays basque, Chalosse) devint le jambon de Bayonne. Acheté dans les fermes, il fut alors expédié par des grossistes vers les grandes villes.

En 1672, Louis de Froidour note que les jambons de Soule étaient appelés *jambons de Bayonne* parce qu'ils étaient exportés par le port de Bayonne.

En décembre 1996, les salaisonniers ont obtenu un label européen (Indication géographique protégée) qui fixe la zone de production des porcs et les critères de préparation permettant à leurs jambons de recevoir l'appellation « jambon de Bayonne ».

L'**indication géographique protégée (IGP)** est un signe officiel européen d'origine et de qualité qui permet de défendre les noms géographiques et offre une possibilité de déterminer l'origine d'un produit alimentaire quand il tire une partie de sa spécificité de cette origine.

« Le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire : – originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, et – dont une qualité déterminée, la réputation ou d'autres caractéristiques peuvent être attribuées à cette origine géographique, et – dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée. »



Questions

Doc. 1.

1. D'où viennent les porcs du Sud-Ouest ?
2. Pour quoi sont-ils élevés ?
3. Quel lien y a-t-il entre les porcs et le maïs ? Qu'en concluez-vous ?

Doc. 2.

4. Pourquoi le jambon de Bayonne est-il lié à l'histoire du Pays Basque ?

DOCUMENT 3. Pierre OTEIZA



Eleveur - Artisan salaisonnier de la Vallée des Aldudes en plein coeur du Pays Basque, fonda sa société en 1987 dans le but de redynamiser l'élevage du porc pie noir du Pays basque, en voie d'extinction. Sa démarche a été portée tout au long de ces années par la dynamique d'une filière, fière de son terroir et attachée à valoriser ses atouts : le temps, la passion du produit et l'amour du travail bien fait.

5. Qu'est-ce que l'I.G.P. ?

Doc. 3.

6. Quels sont les buts de l'éleveur-artisan salaisonnier Pierre Oteiza ?

7. Se rapproche-t-il des buts fixés pour l'I.G.P. ? Pourquoi ?