

25 / 26 juin 2015 - Espace Vanel Toulouse
Midi-Pyrénées, terre légitime d'accueil du
VIII^{ème} Congrès Mondial du Jambon Sec

Pour la première fois se tiendra en France le Congrès Mondial du Jambon Sec les 25 et 26 juin prochains. Des congressistes en provenance de l'Europe entière sont attendus à Toulouse, la région Midi-Pyrénées étant productrice de jambons secs de qualité à forte notoriété.

Produit gastronomique traditionnel et emblématique, le jambon sec fait partie du patrimoine et de l'art de vivre du Sud de l'Europe. Il constitue un élément identitaire fort, sa production représentant une activité économique importante dans les régions où il est produit. A l'instar des grands vins, les jambons secs sont devenus en quelques années des produits d'excellence liés à leur terroir d'origine et emblématiques de leur région.

La région Midi-Pyrénées est traditionnellement productrice de jambons secs sous signe officiel de qualité et d'origine avec en particulier le Jambon Noir de Bigorre (AOP en cours d'obtention) et le Jambon de Lacaune (IGP en cours d'obtention). Dans le Sud-Ouest, jambon sec, saucisson sec et saucisse sèche représentent 60% des produits transformés en porc contre 15% en moyenne en France. En 2013, environ 20 000 tonnes de jambon sec y ont été fabriquées (soit plus de 40% de la production française de jambon sec).

Outre la mise en avant de la filière porcine en Midi-Pyrénées, l'objectif des organisateurs de ce congrès (MIDIPORC, Consortium du Noir de Bigorre, Syndicat des Salaisons de Lacaune, IRQUALIM et So Toulouse Convention Bureau) est de valoriser le jambon sec comme un produit culturel, de haute qualité sensorielle et nutritionnelle.

La tenue à Toulouse du Congrès Mondial du Jambon Sec sera l'occasion pour les scientifiques et les professionnels de toutes les filières régionales de production, d'échanger leurs expériences et de bénéficier de l'apport de connaissances déterminantes pour leur avenir. Des sessions de conférences sur deux jours avec des intervenants de haut niveau ont été élaborées autour de 4 grands thèmes : systèmes d'élevage et qualité de la matière première, technologies de transformation et impact sur les qualités du produit, marchés et innovation produits, qualités nutritionnelles et organoleptiques.

INVITATION
Vendredi 26 juin 18h
Dégustation des meilleurs jambons secs du monde
réservée aux congressistes et à leurs invités
Espace Vanel à Toulouse

Merci de confirmer votre présence - rp@deboerio.net / 06 03 10 16 56

www.cmjs15.com

Dossier de presse sur simple demande

Renseignements presse

Laurence de Boerio : 06 03 10 16 56 - rp@deboerio.net
Catherine Rivière : 06 22 26 37 45 - c.riviere.com@free.fr