

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 prochain. 300 congressistes en provenance de l'Europe entière sont attendus à Toulouse, ville d'accueil qui s'est imposée pour les organisateurs, 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. Qu'il soit de Parme, de Huelva ou encore de Lacaune ou Noir de Bigorre, 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.

En Midi-Pyrénées, nous assistons à l'essor de production de jambons sous signe officiel de qualité et d'origine tels le Jambon Noir de Bigorre (AOP en cours d'obtention), le Jambon de Lacaune (IGP en cours d'obtention) et le Jambon de Bayonne IGP.

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.

Il constitue également une vraie opportunité de développer la culture du jambon en France, en faisant connaître au public les différents jambons européens.

Un congrès destiné aux chercheurs et aux acteurs économiques de la filière porcine

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.

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.

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