



VIII^e Congrès Mondial du Jambon Sec

VIIIth Dry Cured Ham World Congress 25 & 26 June 2015 Espaces Vanel, Toulouse - France

Dossier de presse

VIII^{ème} Congrès Mondial du Jambon Sec

25 et 26 juin 2015
Espace Vanel - Toulouse

www.cmjs15.com

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

SOMMAIRE

Un Congrès Mondial du Jambon Sec... Pourquoi ?	P. 3
Toulouse, ville d'accueil du VIII ^{ème} CMJS Des acteurs engagés	
Deux jours pour tout savoir !	P. 5
Un programme de conférences scientifiques Espaces expositions et dégustation de produits	
Midi-Pyrénées, terre de jambon sec	P. 6
Une filière porcine dynamique Le Jambon Noir de Bigorre Le Jambon de Lacaune	
Annexes	P. 8
Informations pratiques Programme Les principaux conférenciers	

Un Congrès Mondial du Jambon Sec...

Pourquoi ?

Le développement du marché des jambons secs sous signe officiel de qualité et d'origine a été accompagné par d'intenses travaux de recherche initiés au démarrage par les producteurs espagnols de jambons issus des porcs ibériques.

Pour donner à ces travaux une plus grande visibilité, faire progresser la connaissance sur ces produits et améliorer les coopérations entre scientifiques, les organismes de recherche espagnols, associés aux différentes régions concernées et aux Appellations d'Origine Protégées (AOP) de jambons secs, ont décidé d'organiser un Congrès Mondial du Jambon Sec. Initiée en 2001 par un groupe de visionnaires de l'Association pour la Promotion des Produits Carnés de Cordoue (APDECCOR), c'est désormais tous les deux ans que se tient cette manifestation.

Les échanges de connaissances concernent la communauté scientifique du secteur mais également les filières de production, les entreprises, les éleveurs, les étudiants et les consommateurs. Le Congrès Mondial du Jambon Sec permet ainsi aux scientifiques de présenter les résultats de leurs travaux de recherche organisés autour de trois thèmes : la production des porcs, la fabrication des jambons et l'évolution du marché.

Pour la première fois, le Congrès Mondial du Jambon Sec se déroule en dehors de la Péninsule Ibérique ; les six premiers ayant été organisés en Espagne (Cordoba, Caceres, Salamanca, Teruel, Aracena et Lugo), le septième au Portugal à Ourique (Région d'Alentejo).

Dès le démarrage, les organisateurs ont eu la volonté d'ouvrir le congrès à des villes ou des régions européennes productrices de jambons secs aux qualités reconnues. C'est l'occasion de mettre en lumière les productions locales de jambons et d'organiser des animations complémentaires afin de promouvoir "la culture" du jambon sec.

Toulouse, ville d'accueil du VIII^{ème} CMJS

La Région Midi-Pyrénées est traditionnellement productrice de jambons secs, avec la présence notamment de trois jambons emblématiques : le Jambon de Lacaune (IGP en cours d'obtention), le Jambon Noir de Bigorre (AOP en cours d'obtention) et le Jambon de Bayonne IGP.

Suite à la proposition du Consortium Noir de Bigorre appuyée par l'IRQUALIM (Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Midi-Pyrénées), le Comité Inter-congrès a désigné à l'unanimité la ville de Toulouse comme organisatrice de l'édition 2015.

Réputée pour sa qualité de vie, la renommée de ses écoles et universités et l'importance de son pôle scientifique, Toulouse s'est en effet imposée comme ville d'accueil pour l'organisation de ce VIII^{ème} Congrès.

La présence à Toulouse de l'INRA -Institut National de la Recherche Agronomique- et de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse sont également des vecteurs de collaborations futures avec les filières de production. L'association entre la recherche et la production de jambons traditionnels haut de gamme correspondent parfaitement à l'image dynamique et moderne que souhaitent véhiculer les organisateurs du congrès.

La tenue à Toulouse du Congrès Mondial du Jambon Sec constitue une vraie opportunité de positionner les jambons secs de Midi-Pyrénées parmi les meilleurs jambons européens. Le Congrès doit également permettre aux entreprises de salaisons et aux filières régionales de production de bénéficier de l'apport de connaissances déterminantes pour leur avenir.

L'objectif enfin de cette organisation hors Péninsule Ibérique est d'attirer à la fois le public des éditions antérieures mais également d'élargir le congrès à de nouveaux pays, notamment l'Italie.

Des acteurs engagés

L'organisation du Congrès à Toulouse repose sur trois comités.

Le Comité d'Honneur est présidé par Don Jésus VENTANAS, Professeur à l'Université d'Extrémadure, spécialisé dans les travaux de recherche dédiés à la qualité organoleptique des jambons secs et notamment du Jambon Ibérique. En tant que fondateur du Congrès Mondial du Jambon et Président du Comité inter-congrès, il est en charge de maintenir le lien et la cohérence entre les congrès successifs.

Le Comité Scientifique présidé par Monsieur Pierre SANS de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse, a pour mission d'élaborer le programme scientifique et de rechercher les meilleurs intervenants/conférenciers. Il a pour particularité de faire collaborer des scientifiques et des professionnels de l'industrie du jambon sec qui définissent collégalement les thèmes et la structure des sessions, sollicitent les conférenciers invités et évaluent les communications proposées. Une fois déterminé, le Comité scientifique établit le programme complet du congrès.

Le Comité d'Organisation présidé par Monsieur Yves DA ROS, Président de MIDIPORC (interprofession de la filière porcine en Midi-Pyrénées), se charge de toute la partie logistique. Au côté de MIDIPORC, on retrouve les Organismes de Défense et de Gestion du jambon sec (Consortium du Noir de Bigorre et Syndicat des Salaisons de Lacaune), l'IRQUALIM -Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Midi-Pyrénées- et So Toulouse Convention Bureau.

Mais le VIII^{ème} Congrès Mondial du Jambon Sec n'aurait pu voir le jour à Toulouse sans le soutien des Régions Aquitaine et Midi-Pyrénées, d'INAPORC (Interprofession Nationale de la Filière Porcine) et de la FICT (Fédération Française des Industriels Charcutiers Traiteurs).

Deux jours pour tout savoir !

Valoriser le jambon comme produit de haute qualité sensorielle et nutritionnelle, tels sont les principaux objectifs de ce VIII^{ème} Congrès Mondial du Jambon Sec. Des chercheurs et acteurs économiques de la filière du jambon sec en provenance de France, Espagne, Portugal, Italie, Slovénie et Croatie sont présents.

Un programme de conférences scientifiques

Le congrès 2015 a pour vocation de présenter les avancées scientifiques récentes autour de 4 sessions :

- **Systèmes d'élevage et qualité de la matière première** : utilisation des ressources naturelles, influence des types génétiques, effet du poids à l'abattage, influence de l'apport protéique alimentaire...
- **Technologies de transformation et impact sur les qualités du produit** : nouvel outil pour optimiser les qualités du jambon sec, utilisation de procédés innovants, réduction de la teneur en sel, mesures non destructrices en post-salage, innovation technologique, maîtrise des moisissures ...
- **Marchés et innovation produits** : le marché du jambon sec en France, stratégies à l'export, les jambons secs sous signes de qualité en Europe
- **Qualités nutritionnelles et organoleptiques** : place des salaisons sèches dans l'alimentation, effet de la coupe sur la perception de la saveur salée, le projet européen de recherche TREASURE...

Des présentations orales réalisées par des scientifiques et professionnels venant de toute l'Europe permettent de prendre connaissance des avancées technologiques dans ces différents domaines. Tous les ateliers sont en séance plénière et sont traduits en trois langues (anglais, espagnol et français).

Espaces expositions et dégustation de produits

L'Espace Vanel accueille deux espaces expositions durant toute la durée du congrès.

D'un côté, une quarantaine de "posters", résumé visuel d'un travail, d'une publication ou d'une expérience d'un chercheur, est exposée. Ces posters servent également de support graphique aux intervenants.

De l'autre, un espace exposition permet de mettre en avant l'expertise d'une dizaine de sociétés du secteur. Le Jambon Noir de Bigorre, les Salaisons de Lacaune et le Jambon de Bayonne sont présents. A leurs côtés, on retrouve Zoetis (laboratoire pharmaceutique de santé animale), Pierre Orteiza (éleveur et artisan dans la Vallée des Aldudes au Pays-Basque, producteur de jambon Kintoa), Xingarbi (innovation technologique de dé-pannage à la chaleur sèche), le charcutier de tradition Mas Le Rouget Cantal, le jambon sec de Huelva Jabugo et les jambons secs de Croatie Kaster Hrvastskog Prsuta..

En parallèle, un dîner de Gala est organisé le jeudi 25 juin à l'Hôtel Dieu ainsi qu'une dégustation de tous les jambons présents le vendredi 26 juin à 18h à l'Espace Vanel.

Midi-Pyrénées, terre de jambon sec

La Région Midi-Pyrénées est traditionnellement productrice de jambons secs avec notamment la production de trois jambons emblématiques :

- le Jambon Noir de Bigorre
- le Jambon de Lacaune
- le Jambon de Bayonne IGP dont une partie de la production est réalisée sur les terres de Midi-Pyrénées dans les Hautes-Pyrénées

Une filière porcine dynamique

Résolument tournés vers des produits de qualité et de terroir, la filière porcine met en valeur le patrimoine culturel et gastronomique du Sud-ouest. En Midi-Pyrénées, elle représente 2,5% de la production française et compte 600 éleveurs organisés au sein de coopératives et 16 abattoirs de porcs dont 3 principaux à Rodez, Lacaune et Capdenac. Ces trois derniers abattoirs réalisent à eux seuls 75% de l'abattage.

La taille moyenne des élevages en Midi-Pyrénées est de 107 truies (180 en France). 85% des porcs sont élevés sous signe officiel de qualité (IGP, Label Rouge...).

Acteur économique important de la région, ce sont 4 000 emplois directs et 250 petites et moyennes entreprises de transformation qui sont concernés par la filière porcine.

Midi-Pyrénées ainsi qu'Aquitaine disposent d'une très forte notoriété en charcuterie et salaisons sèches : jambon sec bien entendu mais également saucisson sec et saucisse sèche. Dans ces régions du Sud-Ouest, ces produits secs représentent 60% des produits transformés en porc contre 15% en moyenne en France. En 2013, environ 20 000 tonnes de jambon sec ont été fabriquées dans le Sud-Ouest (soit plus de 40% de la production française de jambon sec).

Depuis 1985, l'ensemble de la filière porcine est regroupé au sein de MIDIPORC, organisme qui rassemble l'ensemble des métiers du secteur : fabricants d'aliments du bétail, éleveurs, coopératives, abatteurs et transformateurs.

MIDIPORC a pour mission d'assurer la transparence et la traçabilité de la filière, d'appuyer les démarches sous signe officiel de qualité et de suivre les démarches de maîtrise sanitaire et environnementale.

Le Jambon Noir de Bigorre

En à peine 30 ans, le Jambon Noir de Bigorre s'est hissé parmi les plus grands d'Europe. Il est issu du porc noir de Bigorre, le porc autochtone des Pyrénées centrales qui a failli disparaître au début des années 1980. Aujourd'hui reconnu comme un produit d'exception, il est produit dans les Hautes-Pyrénées, le Gers et la Haute-Garonne. La reconnaissance du "Jambon Noir de Bigorre" en AOP est attendue pour la fin de l'année.

A partir de l'âge de 6 mois et jusqu'à leur abattage à plus de 1 an, les cochons se nourrissent en liberté dans les prairies et les sous-bois. L'élaboration du Jambon Noir de Bigorre se fait ensuite sur une durée minimale de 20 mois et comprend 4 phases successives : le salage avec du sel de Salies de Béarn, le repos allant de 10 à 16 semaines, le séchage durant 2 mois minimum recouvert de panne (mélange de graisse et de farine de riz) et l'affinage de plus d'un an à l'air libre.

14 000 jambons sont fabriqués chaque année à partir du Porc Noir de Bigorre.

Le Jambon Noir de Bigorre se caractérise par la couleur rouge sombre du maigre et un gras blanc avec parfois des teintes rosées. Il présente un profil sensoriel rond et équilibré. Il est doux et fondant, son odeur et sa saveur sont prononcés et ses arômes subtils et persistants.

Les 56 éleveurs, 2 artisans charcutiers, 2 salaisoniers et 2 entreprises de transformation du Porc Noir de Bigorre se sont regroupés au sein du Consortium du Noir de Bigorre créé en 1996. Ce dernier sera l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion) des futures AOP "Jambon Noir de Bigorre" et "Porc Noir de Bigorre".

www.noirdebigorre.com

Le Jambon de Lacaune

Lacaune est un petit village de montagne, à plus de 800 mètres d'altitude, localisé au cœur du parc Régional du Haut-Languedoc, dans le Tarn. Situé sur l'ancienne "route du sel", Lacaune est un lieu d'échanges depuis l'antiquité : commerce du sel et du vin contre de la viande et du fromage. Aux confluences des climats méditerranéen et océanique, cette zone d'altitude bénéficie d'un environnement propice au séchage des produits de salaison. Le savoir-faire des hommes, leur histoire et leur terroir s'expriment à travers de nombreux produits notamment son jambon de Lacaune

L'engraissement des porcs charcutiers est caractérisé par une alimentation contenant au minimum 60% de céréales issues de céréales et graines de légumineuses. Le jambon frais est sélectionné, salé traditionnellement au sel de mer puis séché dans les séchoirs des Monts de Lacaune. Au cours d'un séchage lent de 9 mois minimum, le jambon de Lacaune bénéficie d'un apport d'air extérieur. Il sèche au fil des jours, se colore, passe du rose au rouge et s'affine. Sa texture est souple, moelleuse et fondante. La palette aromatique est équilibrée et complexe, longue en bouche donnant toute sa typicité au Jambon de Lacaune

L'ensemble de la filière (éleveurs, fabricants d'aliments, abatteurs, ateliers de découpe et salaisoniers) est réuni au travers du Syndicat des Salaisons de Lacaune.

Les salaisoniers s'engagent et unissent leur savoir-faire à celui des éleveurs en initiant une démarche d'Indication Géographique Protégée (IGP) attendue d'ici la fin de l'année. Cette démarche est un engagement collectif, garante de l'origine des animaux et du respect des règles traditionnelles de fabrication des Salaisons de Lacaune.

www.salaisons-lacaune.fr

Informations pratiques

Organisateur	MIDIPORC 2 allée Brisebois - Auzeville Tolosane - BP 82256 31322 Castanet Tolosan Cedex Tél : 05 61 73 77 80 contact@cmjs15.com
Inscription	www.cmjs15.com
Comité d'Honneur	Pr Jesus Ventanas Barroso, Président du Comité Inter-congrès, président de l'Université d'Extremadura
Comité d'Organisation	Yves Da Ros, Président du Comité d'organisation du CMJS, Président de Midiporc Didier Oberti, Président des Salaisons de Lacaune Jean Michel Coustalat, Président du Consortium Noir de Bigorre Jean Louis Cazaubon, Président de l'IRQUALIM
Comité Scientifique	Pr. Pierre Sans (Président), École Nationale Vétérinaire de Toulouse (INP-ENVT) Jacint Arnau Arboix Arnau, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) Maretja Čandek-Potokar M., Kmetijski inštitut Slovenije (KIS) François Casabianca, Institut National de la Recherche Agronomique Corte (INRA) Pr. Carlo Corino, Università di Milano Pr. Silvina Ferro Palma, Instituto Politécnico de Beja Gilles Gandemer, Institut National de la Recherche Agronomique de Mons (INRA) Pr. Domenico Pietro Lo Fiego, Università di Modena e Reggio Emilia Pr. Clemente Lopez Bote, Universidad Complutense de Madrid (UCM) Gilles Nassy, Institut du Porc (IFIP) Fausto Palmia, Instituto Parma Qualità Véronique Santé-Lhoutellier, Institut National de la Recherche Agronomique de Theix (INRA) Pr. José Luis Tirapicos Nunes, <i>Universidade de Evora</i> Fidel Toldrà Vilardell, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA) Pr. Jesus Ventanas Barroso, Universidad d'Extremadura (Caceres)

Programme

Jeudi 25 juin

- 9h Accueil des participants
- 9h Intervention de Martin Malvy, Président de la région Midi-Pyrénées.
Intervention de Jean-Luc Moudenc, Maire de Toulouse
Intervention de Jesus Ventanas Barroso, Président du Comité Inter-congrès
Intervention d'Yves Da Ros, Président du Comité d'organisation du congrès
Intervention de Pierre Sans, Président du Comité scientifique du congrès
- 10h-13h **Systèmes d'élevage et qualité de la matière première**
- Utilisation des ressources naturelles pour optimiser les caractéristiques des carcasses et la qualité de la viande par J.L. Tirapicos (Université d'Evora - Portugal)
- Influence des types génétiques de porcs lourds sur la qualité des jambons secs par E. Piasentier (Université d'Udine - Italie)
- Effet du poids à l'abattage sur les caractéristiques des carcasses de porcs ibériques du type Retinto del Andévalo par F.J Forero et coll. (Députation provinciale de Huelva- Espagne)
- Influence du type génétique et de l'apport protéique alimentaire sur les caractéristiques technologiques de jambons frais destinés au séchage par L. Gallo et coll. (Université de Padoue - Italie)
- Types génétiques et qualité de la matière première destinés à la production de jambons secs : mise en évidence des effets des polymorphismes LEPR et TAS1R1 sur le taux de gras intramusculaire par A.I. Fernandez et coll. (INIA - Espagne)
- 13h Pause repas
- 14h30-17h45 **Technologies de transformation et impact sur les qualités du produit**
- Nouvel outil pour optimiser les qualités du jambon sec : intérêt de la modélisation et de la simulation par PS Mirade (INRA - France)
- Utilisation de procédés innovants pour la production et la valorisation de jambons secs typiques à faible teneur en sel par R. Virgili (SSICA - Italie)
- Réduction de la teneur en sel des jambons "Kraški pršut" : impact sur les paramètres de qualité et l'acceptabilité par les consommateurs par M. Čandek-Potokar et coll. (KiS - Slovénie)
- Mesures non destructrices en post-salage de la teneur en sel des jambons ibériques ayant subi une réduction de la période de salage ou une substitution partielle du NaCl par du KCl par M. Armenteros et coll. (Université d'Extrémadure)

Challenge-test *Listeria monocytogenes* sur jambon sec prétranché par N. Robert (Consortium du Jambon de Bayonne - France)

Intervention de Guillaume Roué, Président de la Fédération Nationale Porcine

19h30 Dîner de gala à l'Hôtel Dieu

Vendredi 26 juin

9h-10h30 **Technologies de transformation et impact sur les qualités du produit**

Innovation technologique en production de jambon Serrano par J. Tapiador (Consultant - Espagne)

Maîtrise des moisissures ochratoxinogènes sur les jambons secs par l'utilisation d'un mélange de souches protectrices et de la protéine antifongique PgAFP par J. Delgado et coll. (Université d'Extrémadure - Espagne)

Maîtrise de l'altération des jambons secs par des tâches noires d'origine fongique. A. Alia et coll. (Université d'Extrémadure - Espagne)

11h-13h **Marchés et innovation produits**

Intervention de Robert Volut, Président de la Fédération Française des Industriels Charcutiers Traiteurs (FICT) et du Centre for Meat Processing Industry in the European Union (CLITRAVI)

Le marché du jambon sec en France par M. Rieu (IFIP - France)

Stratégies à l'export : comment ouvrir de nouveaux marchés ?

Table ronde : les jambons secs sous signes de qualité en Europe

13h Pause repas

14h30-17h30 **Qualités nutritionnelles et organoleptiques**

Place des salaisons sèches dans l'alimentation : intérêt nutritionnel et risque pour la santé par JM Lecerf (Institut Pasteur - France)

Acceptabilité par le consommateur du jambon sec de mâles entiers : rendement de séchage, qualité des gras et composés odorants par P. Chevillon et coll. (IFIP - France)

Effet de la coupe sur la perception de la saveur salée en jambon Serrano (ETG) par H. Galan Soldevilla et coll. (Université de Cordoue - Espagne)

Présentation du projet européen de recherche TREASURE par M. Čandek-Potokar (KiS - Slovénie)

18h Dégustation de jambons secs aux Espaces Vanel

Les principaux conférenciers

José Luís Tirapicos Nunes : Pr. José Luís Tirapicos Nunes est docteur en médecine vétérinaire diplômé de l'Université de Lisbonne. Il a obtenu un PhD en science porcine à l'Université d'Evora. Il est actuellement professeur dans cette dernière université où il enseigne la production porcine et la reproduction animale. Ses travaux de recherche portent notamment sur la production et la caractérisation des produits issus du porc Alentejano alimenté en système montanera.



Edi Piasentier : Edi Piasentier est professeur de zootechnie et coordinateur du groupe de recherche en nutrition animale du Département des sciences agricoles et environnementales de l'Université d'Udine. C'est un spécialiste de la production porcine dont les recherches sont centrées sur l'évaluation et la modification de la qualité perçue des produits d'origine animale.



Pierre-Sylvain Mirade : Pierre-Sylvain MIRADE a obtenu sa thèse en mécanique des fluides et thermique à l'Université de Poitiers en 1996. Depuis 1997, il est chercheur en ingénierie des procédés alimentaires à l'Institut National de la Recherche Agronomique à Clermont-Ferrand. Depuis 2013, il est responsable de l'équipe "Imagerie et Transferts" de l'unité Qualité des Produits Animaux. Il est l'auteur de plus de cent articles publiés dans des revues scientifiques ou présentés lors de congrès internationaux. Ses travaux portent sur la qualité des produits (fromages et viandes) par des techniques expérimentales et par la modélisation et la simulation.



Roberta Virgili : Roberta Virgili est diplômée en chimie de l'Université de Parme en 1984. En 1987, elle intègre le département des produits transformés à base de viande de la station expérimentale de l'industrie de la conserve alimentaire (SSICA) dont elle est actuellement la coordinatrice. Depuis 2004, elle est également professeur associée à la faculté d'agronomie de l'université de Parme. Ces recherches portent sur les interactions entre la qualité de la matière première et les procédés de transformation ainsi que sur la caractérisation des propriétés sensorielles et objectives des produits finis.



Julio Tapiador : Ingénieur en Sciences des Aliments et Agriculture, Julio Tapiador est spécialisé dans l'industrie de la viande et plus particulièrement dans celle du jambon Serrano. Il a travaillé pour les plus importantes entreprises du jambon sec dans les domaines de la production, de la qualité ou de la recherche développement. Auteur de nombreuses publications, il intervient en tant que consultant auprès des industriels, dans les domaines de la production, de la qualité et de la recherche développement.



Jean Michel Lecerf : Jean Michel Lecerf est Docteur en médecine. Praticien hospitalier au Centre Hospitalier Universitaire de Lille, il est spécialiste des maladies métaboliques et endocriniennes, du diabète, de l'obésité et des maladies liées aux lipides. Depuis 1982, il est chef du département Nutrition de l'Institut Pasteur de Lille. Ses activités sont centrées sur l'étude, par le biais d'essais cliniques, du lien entre nutrition et santé ainsi que sur l'enseignement de la nutrition humaine.

