

Les jambons secs comme produits marqueurs de l'identité méditerranéenne. Une analyse croisée des conditions de leurs protections officielles en France et en Espagne

P. Sans* et F. Casabianca**

*Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse – Chercheur associé INRA-Loria
BP 87 614, 31076 Toulouse Cedex 3, France

**Laboratoire de Recherche sur le Développement de l'Elevage – INRA
Quartier Grossetti, 20250 Corte, France

RESUME – Le jambon sec se présente comme porteur d'une identité méditerranéenne. Pourtant, la protection des noms géographiques (AOP et IGP) est très variable selon les pays. Nous comparons les dispositifs et les pratiques de décision de deux pays contrastés : l'Espagne (où plusieurs AOP et IGP existent) et la France (où ne sont reconnues que peu d'IGP et aucune AOP). En Espagne, la zone d'élaboration du produit est un critère majeur alors que la zone de production des matières premières demeure faiblement définie. Les races locales et les systèmes d'alimentation sont traités différemment et un produit espagnol sous AOP (Teruel) est intéressant à analyser par rapport aux conditions d'un produit français sous IGP (Bayonne). Comment vont évoluer les projets d'AOP en cours d'instruction en France ?

Mots-clés : Jambons secs, protection, Espagne, France.

SUMMARY – "Dry cured jam as part of the Mediterranean identity. A cross-analysis of the situation of official protection in France and Spain". Dry cured ham is a part of Mediterranean identity. Nevertheless, among Southern European countries, big differences concern the protection of geographical names (PDO and PGI regulation). We compare procedures and decision making about codes of practice in two contrasted countries: Spain (with several PDO and PGI already recognized) and France (with few PGI and no PDO recognized). In Spain, the processing area is a major criterion when the breeding area is less defined. Local breeds and rearing systems have diverse and the conditions of a Spanish PDO product (Teruel) is interesting to analyse according to those of a French PGI one (Bayonne). What kind of decision should be made on some French PDO projects?

Keywords: Dry cured hams, protection, Spain, France.

Introduction

Le jambon sec constitue un produit phare de l'identité gastronomique des pays méditerranéens. Largement répandu dans cette zone, il peut être considéré comme un "marqueur" dans la mesure où un clivage net existe entre la zone de production de jambons sel sec (au Sud de l'Europe, dans les pays du bassin méditerranéen) et celle où la conservation des jambons frais passe par la salaison suivie d'un fumage (Nord et Centre de l'Europe). Dès lors, il semblerait logique de penser que les jambons sel sec, en tant qu'ensemble de produits véhiculant une partie de l'identité du bassin méditerranéen, ont constitué un support unanimement partagé d'initiatives de protection des dénominations géographiques (Appellations d'Origine Protégées – AOP, et Indications Géographiques Protégées – IGP). L'analyse de la réalité montre une situation beaucoup plus contrastée : si en Espagne et en Italie, certains produits de charcuterie sèche sont effectivement protégés sous forme d'AOP, au Portugal et en France cela reste rare et ce n'est pas le cas en Grèce.

L'objet de cette contribution est de proposer une analyse comparée des cahiers des charges de jambons secs dont les dénominations sont protégées ou inscrites dans une démarche visant à la protection dans deux pays dont les évolutions sont fortement contrastées : l'Espagne et la France. Elle a pour objectif de comparer les caractéristiques techniques du mode de production (depuis l'animal vif jusqu'au produit fini) et de proposer une analyse fine des modalités de prise en compte de ces spécifications par les institutions en charge de l'octroi de la protection.

Les dispositifs de protection des dénominations géographiques

En Espagne

Les protections existantes

Pays de longue tradition quant à l'utilisation de dénominations géographiques, l'Espagne se dote en 1970 d'une loi permettant de protéger les produits de la vigne par une Dénomination d'Origine (DO). Le champ d'application de cette loi est étendu en 1974 aux fromages, jambons et huiles d'olive. Entre 1985 et 1988, plusieurs décrets complètent le dispositif en créant de nouveaux signes accessibles à une vaste gamme de produits. Le décret du 8 juillet 1988 définit ainsi : (i) la DO qui protège "tout produit dont les qualités particulières sont dues au milieu géographique de production, à la matière première utilisée et aux conditions de production et de transformation"; et (ii) la "Denominación Especifica" (DE) protégeant "tout produit dont les qualités particulières sont dues à une ou plusieurs caractéristiques suivantes : lieu géographique de provenance du produit, race dont est issue la matière première, méthodes de production, de transformation et de vieillissement".

L'introduction en 1992 du règlement 2081/92 définissant l'AOP et l'IGP est venue conforter la politique de qualité alimentaire espagnole. En effet, les définitions des deux formes de protection (DO et DE) sont très voisines de celles retenues pour les nouveaux signes européens. Un arrêté ministériel daté du 25 janvier 1994 est venu "officialiser" les correspondances : la Dénomination d'Origine (DO) est l'équivalent de l'AOP européenne, la Dénomination Spécifique (DE) de l'IGP.

Les autorités compétentes

Jusqu'en 1984, l'organisme compétent pour l'attribution d'une DO est l'*Instituto Nacional de Denominacion de Origen* (INDO), organisme public placé sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation (MAPA) espagnol. Le *Consejo Regulador* de chaque DO est l'instance déconcentrée qui exerce les prérogatives liées à la protection, par délégation de compétence. Dans le cadre de la politique de décentralisation, les compétences du MAPA sont transférées à partir de 1984 aux régions (ou Communautés Autonomes) qui deviennent les organes de tutelle des *Consejos Reguladores* des DO et DE. L'INDO devient une sous-direction générale du MAPA et ses prérogatives sont restreintes : il est chargé de la ratification au niveau national des protections validées au niveau des régions¹ et de leur transmission à Bruxelles en vue d'un enregistrement en tant qu'AOP ou IGP : le décret du 22 octobre 1999 est venu préciser les éléments que devaient fournir les régions à l'Etat espagnol en vue d'une demande d'enregistrement.

En France

Les protections existantes

Le régime national des dénominations géographiques s'appuyait sur trois signes : l'appellation d'origine, les labels agricoles et la certification de conformité (CC), défini par la loi du 3 janvier 1994. Issue de la loi de 1905 sur la répression des fraudes, l'Appellation d'Origine (AO) suppose la délimitation d'un "terroir" et l'explication des usages "locaux, loyaux et constants" qui permettent l'expression des aptitudes naturelles et confèrent au produit des caractéristiques originales et singulières (de Sainte-Marie *et al.*, 2000). Par ailleurs, jusqu'en 1994, les labels agricoles et la certification de conformité pouvaient faire usage de mentions géographiques.

La transcription du règlement 2081/92 traduit bien cette dichotomie : si elle n'a pas posé de problème pour l'AOP (dont la définition est très proche de l'AO française), elle s'est avérée plus problématique pour l'IGP qui n'avait pas d'équivalent en droit français. La France a fait le choix de lier l'usage d'une IGP à l'obtention préalable d'un label agricole ou d'une CC. Cependant, la loi d'orientation agricole votée fin 2005 rompt ce lien (cf infra) en maintenant toutefois l'obligation de protection du nom par une IGP dès lors qu'il est associé à un signe national.

¹ Cependant, lorsque la zone de production d'une dénomination géographique couvre plusieurs régions, c'est l'administration centrale qui possède les prérogatives normalement dévolues aux régions.

Les autorités compétentes

La reconnaissance d'une AO est le fait de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO), organisme public paritaire entre l'Etat et les interprofessions locales (ou Syndicats de Défense). L'instruction du dossier se caractérise par une collaboration entre les demandeurs et les centres locaux de l'INAO tant sur le fond que sur la forme. Si le Comité National de l'INAO juge la demande justifiée, une Commission d'enquête composée de professionnels extérieurs à la filière concernée est nommée : elle se rend sur le terrain puis formule des recommandations quant aux conditions de production. Parallèlement, des experts extérieurs à l'INAO travaillent sur la définition de l'aire de production. En cas de reconnaissance officielle de l'AOC, sa gestion est déléguée à une instance collégiale (Syndicat de Défense) représentative du système local qui agit par délégation de l'INAO.

L'homologation des Labels et des CC est le fait d'une Commission Nationale des Labels et de la Certification (CNLC) au niveau national, chargée de la validation des référentiels dont le contrôle est confié à des organismes certificateurs accrédités selon la norme EN 45011. L'apparition des IGP a entraîné la création d'une commission mixte paritaire CNLC – INAO qui statue sur les éléments du cahier des charges relatif au lien existant entre le produit et son origine géographique. Une nouvelle loi en 1999 a confié cette mission à l'INAO, ce qui a conduit à créer un nouveau comité IGP au sein de l'INAO. Le contrôle des produits bénéficiant d'une IGP est également confié à l'INAO qui le délègue à des organismes certificateurs accrédités.

La Loi d'Orientation Agricole votée fin 2005 remanie ce dispositif : la CNLC disparaîtra à compter de 2007 et l'Institut National de la Qualité et de l'Origine (INAO) sera en charge des labels, des AO et des IGP. Ces dernières, désormais déconnectés des signes français, seront bien contrôlées par des organismes certificateurs accrédités selon la norme EN 45011. Les nouvelles modalités de contrôle des AO sont en cours de discussion.

En conclusion, l'analyse croisée des dispositifs en vigueur dans les 2 pays montre de fortes similitudes "culturelles" quant aux types de protection mais aussi quelques points de divergences : l'Espagne propose un système apparemment plus homogène en ce qui concerne les modalités d'instruction des demandes et de contrôle (système unique pour les deux dénominations géographiques, DO et DE). Cependant, la forte décentralisation des compétences peut se traduire par une gestion opérationnelle différente selon les régions, tant en ce qui concerne l'approbation des demandes que leurs modalités de contrôle (ex : demande de fonctionnement des *Consejos Reguladores* conformes à la norme EN 45011).

Analyse des démarches de protection des jambons secs

Après avoir présenté l'état des lieux de la protection de jambons secs par des dénominations géographiques dans les deux pays, nous proposons une lecture croisée des cahiers des charges permettant de tirer quelques conclusions quant à la "jurisprudence" des instances de reconnaissance.

Présentation de l'existant

Espagne

L'Espagne possède 5 jambons secs protégés par une dénomination géographique : 4 avec une AOP (Jamón de Teruel, Guijuelo, Dehesa de Extremadura, Jamón de Huelva), la cinquième (Jamón de Trevelez) est une DE qui a obtenu fin 2005 une IGP. Enfin, une sixième dénomination sous AOP est en cours d'approbation par le MAPA (Jamón Los Pedroches).

Quatre de ces protections (Guijuelo, Dehesa de Extremadura, Jamón de Huelva, Jamón Los Pedroches) utilisent une ressource génétique autochtone : la race ibérique (et son croisement avec la race Duroc). Les deux autres (Jamón de Teruel, Jamón de Trevelez) ont recours à des génétiques plus conventionnelles (Large-White, Landrace, Duroc).

France

La France possède, depuis 1998, un jambon sec de la "zone méditerranéenne" enregistré en tant qu'IGP (lié à un certificat de conformité français) : le Jambon de Bayonne. Aucun produit n'est actuellement enregistré comme AOP (ni n'a obtenu une AOC au niveau français). Quatre dossiers sont actuellement en cours d'instruction par l'INAO : trois d'entre eux impliquent des ressources génétiques locales (Porc basque, Porc noir de Bigorre faisant appel à la race gasconne, Charcuteries corses). Le dernier dossier Jambon de Lacaune s'appuie sur des types génétiques conventionnels.

Analyse d'ensemble des cahiers des charges espagnols

La lecture des cahiers des charges espagnols montre l'importance donnée à la phase de transformation de la matière première.

Ainsi, les zones d'élaboration sont généralement définies selon leur caractère propice ou non au séchage naturel : sont ainsi indiquées, soit une liste positive de communes soit une condition d'accès en relation avec une altitude (plus de 800 m, plus de 1000 m) qui sont mis en relation avec la présence d'un air sec et froid. On ne retrouve pas, dans les cahiers des charges, de caractéristiques pédologiques ou hydrographiques qui serviraient à justifier la délimitation des zones d'élaboration. Par ailleurs, les caractéristiques finales du produit (y compris sensorielles) sont systématiquement décrites de façon détaillée même si peu de valeurs cibles figurent à l'appui de ces objectifs.

A l'inverse, la justification des zones de production de la matière première est quasi-absente des cahiers des charges. En ce qui concerne les DO de porc ibérique, les référentiels imposent la présence de "*dehesa*" qui peut être définie comme un écosystème entretenu par l'activité de l'homme qui combine la présence de chênes liège, de pâturages et de systèmes de productions animales extensives. Cette définition reste peu précise : ainsi, la région Extremadure définit la *dehesa* par une loi datant de 1986, comme "toute exploitation de plus de 100 ha susceptible de permettre l'exploitation de ressources animales en régime extensif". Elle conduit souvent les dénominations à retenir des zones d'élevage à cheval sur plusieurs provinces voire régions. De plus, les DO de porcs ibériques recouvrent en fait plusieurs types de jambons chacun associés à une exploitation plus ou moins importante – voire nulle – de la "*dehesa*" ("*montanera*", "*recebo*", "*pienso*" dans l'ordre décroissant de cet usage).

Dès lors, deux questions se posent : sans nier l'importance de l'alimentation sur les caractéristiques organoleptiques de la viande fraîche, la localisation de l'élevage, dans les systèmes de type "*pienso*", est-elle indispensable à la non reproductibilité (en un autre lieu) du produit ? Les conditions de production de l'animal constituent-elles un élément déterminant de la différenciation des AOP ibériques entre elles ? L'analyse des cahiers des charges que nous avons menée nous conduit à penser que les autorités en charge de l'instruction des dossiers au niveau des Communautés ont privilégié les éléments relatifs à la phase de transformation dans leur analyse du lien au terroir et de la réputation du produit. Qu'en est-il pour les produits espagnols plus proches des démarches entreprises en France ?

Une analyse croisée des dossiers Jambon de Lacaune / Jambon de Bayonne / Jamón de Teruel / Jamón de Trevelez

Nous analysons les démarches AOP et IGP impliquant des ressources génétiques conventionnelles dans les deux pays.

Le Jamón de Teruel est la plus ancienne des démarches : protégé au niveau national depuis 1984 (avec obtention d'une AOP en 1997), ce produit représente à lui seul, avec plus de 450 000 pièces commercialisées en 2004, environ 70% des jambons secs sous dénomination d'origine. Soucieux de préserver la réputation d'un bassin fort d'un potentiel de production de 2 à 3 millions de jambons, les professionnels du secteur ont souhaité protéger le nom de ce produit et le différencier sur le marché, car ils étaient confrontés à un usage largement galvaudé pour marquer des produits d'origines diverses. Ils se sont tournés vers la DO, seul signe disponible en 1984 pour les jambons secs.

Comme pour les DO de porc ibérique, l'accent est peu mis sur les liens entre les conditions de production du porc et les caractéristiques du territoire : ainsi, la zone de production est constituée de l'ensemble de la province de Teruel (limites administratives). De plus, le cahier des charges n'impose pas une provenance locale des matières premières servant à l'alimentation des porcs charcutiers.

Le Jamón de Trevelez (DE depuis 2004 et IGP depuis 2005) est un produit originaire du parc de la Sierra Nevada (province de Grenade). Elaborés dans des communes situées à plus de 1 200 m d'altitude, les jambons issus de porcs "blancs" sont affinés entre 17 et 24 mois.

Le contraste est ainsi marqué avec les deux démarches françaises en cours :

(i) Les professionnels du bassin salaisonier de Lacaune (Tarn) ont initié dès 1993 une démarche de protection du Jambon de Lacaune en demandant la reconnaissance comme AOC. Un important travail a été mené pour caractériser le produit fini et justifier le lien au terroir. Ainsi, le cahier des charges de production prévoit désormais, suite à la demande des services de l'INAO, l'utilisation d'une céréale qui était jadis et est encore aujourd'hui produite dans la zone d'élevage. 40% de l'alimentation sera constituée de triticale ou de seigle dont la moitié devra être produite sur l'exploitation et l'autre moitié dans la zone d'élevage (Rousseau et Sans, 2005)². Suite à l'avis favorable donné le 24-11-2005 par le Comité National de l'INAO, une délimitation effective et finale de l'aire d'appellation (zone de production du porc notamment) est en cours : elle mobilise des experts extérieurs à la filière mandatés par l'INAO.

(ii) Les producteurs et les salaisoniers du bassin de l'Adour se sont mobilisés, à l'instar des producteurs du Jamón de Teruel, afin d'éviter que le nom "Jambon de Bayonne" ne devienne générique (de Sainte-Marie *et al.*, 2000). Dans un premier temps (1992), ils ont initié une démarche de reconnaissance en tant qu'AOC mais n'ayant pu "faire la preuve" de la non reproductibilité du système de production dans une autre zone, l'INAO a refusé cette reconnaissance. Les professionnels se sont alors tournés vers l'enregistrement en tant qu'IGP (obtenue en 1998) couplée à une certification de conformité. Devant la nécessité de rapatrier l'élaboration des jambons dans un bassin d'aire limitée (bassin de l'Adour) sans mettre en péril les volumes commercialisés, le choix d'une vaste zone d'élevage, s'appuyant sur les limites administratives de 22 départements du grand Sud-Ouest de la France, a été fait.

Ainsi, la situation du Jamón de Teruel, en ce qui concerne la localisation de la production de la matière première est paradoxalement à mi-chemin entre les caractéristiques du Jamón de Trevelez (pour lequel aucune zone d'élevage n'est définie dans le cahier des charges) et les exigences fortes formulées en matière de justification du lien au terroir de l'élevage de ces monogastriques pour les dossiers en cours d'instruction en France.

Conclusions

L'analyse croisée des contenus des référentiels et des dispositifs institutionnels montre des parentés entre les deux pays mais aussi des différences notables particulièrement quant à la question de la justification du lien au terroir pour la partie élevage, dont les exigences semblent plus fortes en France. A ce titre, le résultat de l'expertise menée actuellement pour délimiter l'aire d'élevage du "Jambon de Lacaune" devrait se révéler particulièrement instructif. Enfin, il est intéressant de suivre le devenir des autres dossiers de demande en France : auront-ils à montrer un lien au terroir au-delà de l'usage des races "de terroir" ou bien le type "*pienso*" sera-t-il recevable ?

Références

Arrayet, J., Montel, B. et Lossouarn, J. (2003). Small is beautiful... but how to remain small? A case-study about the Basque swine system and its related market chain. Dans : *6th International Livestock Farming Systems Symposium*, Benevento (Italie), 26-29 August 2003, 7 pp.

² Des questions de même nature, fondées sur la non reproductibilité des caractéristiques de la matière fraîche servant à élaborer les jambons en d'autres lieux, se posent pour les démarches en cours impliquant des races locales (Porc Basque, Porc Noir de Bigorre) (Arrayet *et al.*, 2003).

Rousseau, T. et Sans, P. (2005) ¿ El jamón de Lacaune ("jambon de Lacaune"), en el camino de la denominación de origen ? Dans : *Actes du 3^{ème} Congrès Mondial du Jambon*, Teruel (Espagne), mai 2005, pp. 446-448.

Sainte-Marie (de) C., Monin, G. et Casabianca, F (2000). Les dénominations géographiques protégées (AOP et IGP) et leur inscription dans le droit français - analyse de la situation du secteur des charcuteries – salaisons. *Options Méditerranéennes*, Série A, 41 : 293-299.