

## Saveur | Les ambitions du Consortium du jambon de Bayonne



**Nous nous en sommes fait l'écho, en décembre 2016, après 36 ans de travail, le président du Consortium Jambon de Bayonne Bernard Dupont et son secrétaire général Bernard Ecomard passaient la main avec la fierté de présenter un bilan flatteur: la reconnaissance de l'Inscription géographique protégée (IGP) et la présentation d'un dossier ouvrant à ce produit l'accès aux Etats-Unis. Avec un certain flou protectionniste que laisse planer la nouvelle administration Trump. Mais les USA demeurent une priorité pour l'exportation. Autre axe de développement, s'associer étroitement à la Ville de Bayonne.**

??? Cette 555e Foire au jambon de Bayonne avait une saveur particulière cette année. En effet, depuis le mois de décembre, lors d'une assemblée générale qui s'est tenue à Arzacq, l'emblématique président du consortium Jambon de Bayonne, Bernard Dupont et Bertrand Ecomard, le secrétaire général ont passé le relais après 36 ans de labeur.

Vendredi, le Consortium tenait un Conseil d'administration dans un des salons de la mairie de Bayonne. " C'est un symbole et un signe fort de la part du maire et nouveau président de la Communauté Pays basque, Jean-René Etchagaray", se réjouissait le nouveau président, Pierre Harambat (notre photo, à gauche, au côté du vice-président Peio Etchelecu) . Voilà qui resserre des liens qui ont parfois été distendus".

Le Landais en a profité pour présenter les trois vice-présidents d'un conseil d'administration renouvelé de 18 membres: Pierre Moureu, éleveur de Lur Berri, du collège production; Patrick Le Foll, directeur général de Fipsa Industrie du collège abattage découpe et nutrition animale, et Peio Etchelecu, PDG du groupe Agour-Baillet, du collège Salaisonnier.

"Reprendre le flambeau du Consortium du jambon de Bayonne à la suite de Bernard Dupont, avec son directeur Bernard Ecomard; n'était pas chose aisée", poursuit-il. Et de rappeler contre vents et marées, la structuration et le développement de la filière porcine qui allait être récompensée en 1998 par l'IGP (Indication géographique protégée) Jambon de Bayonne. Et depuis 2015, coïncidant avec la nomination de Pierre-Yves Alifat, nouveau directeur du Consortium; l'ouverture de marché vers les États Unis et la Chine. "L'incidence économique et sociale de l'IGP Jambon de Bayonne est indéniable et constitue un facteur de revitalisation des zones rurales, souligne encore Pierre Harambat: 4000 emplois en nouvelle Aquitaine, dont 300 au Pays basque, 156 millions d'euros d'investissement dans les outils de production et 100 millions de chiffre d'affaire par an avec 1,3 millions de pièces produites en 2016. "

### L'attraction de la Foire au jambon

Outre le marché national, le Consortium vise un développement sur le marché des USA. Après quatre ans de procédure, en 2015 les autorités sanitaires américaines ont permis aux entreprises FIPSO (abattage et découpe) Haraguy jambon



de Bayonne du groupe Delpeyrat (salage, affinage) et Pyragena (la station expérimentale du jambon de Bayonne). Les 1200 premières pièces ont été expédiées. (notre photo.- le fils de la famille Oteiza, François, à la découpe).

"Mais 2017 sera l'année du lancement européen de promotion du Jambon de Bayonne dès le 1er mars disent ensemble Pierre Harambat et Peio Etchelecu. L'Europe a du bon: un million d'euros financés à 80% par l'Union européenne feront émerger ce jambon et permettront d'accroître son attractivité et favoriser son lancement." Mais la route est longue avant de rattraper le concurrent de Parme qui en produit 500 000 pièces. Autre concurrent, le Serrano espagnol bénéficiant d'une certaine notoriété, mais une marge qualitative très fluctuante, contrairement au jambon de Bayonne et de Parme qui répondent à des règles bien plus strictes. Enfin; dernier élément à surveiller, le protectionnisme manifesté par l'administration Trump en début de mandat.

En parlant d'attractivité, fort de relations qui s'annoncent fructueuses avec la Ville de Bayonne avec lequel le Consortium souhaite s'afficher officiellement, le salaisonier basque Peio Etchelecu aimerait que Salies-de-Béarn, dont le sel de source est indispensable au bon goût du jambon, bénéficie aussi sa part de notoriété. La Cité du sel sera-t-elle plus visible à la 556e Foire au Jambon de Bayonne. C'est ce que souhaite le Basque Peio.



Félix Dufour

*Crédit Photo : F.D.*

*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 18/04/2017*

*[Url de cet article](#)*