

Economie | 20 ans de l'IGP Jambon de Bayonne : une filière et un Ministre à l'unisson



Ils étaient nombreux ce vendredi 9 novembre à Arzacq-Arraziguet, près de 400, à participer au joyeux anniversaire des 20 ans de l'IGP Jambon de Bayonne. Parmi eux, le Ministre de l'agriculture, Didier Guillaume, venu apporter ses félicitations personnelles à cette belle réussite de la filière. Un dossier loin de lui être inconnu puisque, au lancement de l'Indication Géographique Protégée, célébrée un an après l'obtention en 1999 à Bayonne, il était déjà de la fête en tant que membre du cabinet du ministre de l'agriculture de l'époque Jean Glavany, qui lui aussi avait alors participé aux festivités. Cette matinée anniversaire, a donc été l'occasion pour les acteurs économiques et politiques du territoire de revenir sur le chemin parcouru, d'en évoquer les bénéfices apportés mais aussi de tracer les grands enjeux et projets à venir de la filière.

En quatre tables rondes, c'est en quelque sorte « la vie et l'oeuvre » de l'IGP de la filière Jambon de Bayonne qui ont été retracés lors de cette matinée au fil de courtes vidéos et des témoignages et analyses des acteurs de l'interprofession et élus du territoire. De Bernard Dupont, président du consortium du Jambon de Bayonne jusqu'en 2016 et combattant de la première heure pour l'obtention de l'IGP, à Jean-Pierre Raynaud, vice-président du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine, en passant par les actuels dirigeants de la filière Pierre Harambat, Pierre Moureu et Peio Etchelecu, mais aussi les parlementaires du département et son président du Conseil départemental, Jean-Jacques Lasserre, tous savent combien la reconnaissance de l'IGP du Jambon de Bayonne, a non seulement participé à la différenciation et la valorisation d'un produit par sa qualité mais aussi au maintien d'une dynamique de territoire.

L'IGP: le développement et la structuration d'une filière

Dans un premier temps, la démarche d'obtention de l'IGP a permis au Jambon de Bayonne « de retrouver une typicité qu'il avait perdue, grâce à la création de la station expérimentale Pyragena », rappelle Pierre Moureu, qui en est aujourd'hui le Président. Celle-ci, passée de 5 à 75 salariés, a permis d'établir 200 protocoles qui font aujourd'hui la qualité du Jambon de Bayonne, et du même coup le vecteur de sa différenciation garantie par l'IGP. Mais l'IGP, c'est aussi « la fixation de la production sur 20 départements, et de la transformation sur le Bassin de

l'Adour », souligne le Président du Département ; c'est l'opportunité du développement et la structuration d'une filière aux opérateurs économiques variés et de toutes tailles (des artisans aux ETI) sur des activités d'élevage, de nutrition, de salaison et d'abattage-découpe. Une filière telle une « communauté du Jambon de Bayonne », souligne Pierre Harambat, Président du Consortium. L'IGP en 20 ans, c'est en effet, une production passée de 650 000 à plus d'1 million de jambons par an, et aujourd'hui, 5000 emplois directs et indirects. « Des emplois, stables, en CDI et non délocalisables qui ont gagné en technicité tout au long de la filière et donc en attractivité », assure Patrick Le Foll, Directeur général du Groupe FIPSO.

Avec l'IGP, c'est aussi le déclenchement de nouveaux dispositifs d'accompagnement tels que des fonds de garantie ou d'investissements mis en œuvre par les collectivités. C'est 50 M€ reversés en 20 ans par la filière aux éleveurs, ou le fameux « retour de la valeur ajoutée aux producteurs ». Une IGP qui permet enfin, pour reprendre l'expression de Dominique Graciet, Président de la Chambre régionale d'agriculture de Nouvelle-Aquitaine, de « retrouver une fierté du produit et du métier ».

La RSE pour construire la filière des 20 prochaines années

Pour autant si les marges de progrès ont été importantes sur de nombreux points, de la qualité à la traçabilité en passant par la valorisation économique, reste que la concurrence sur le marché national est rude. C'est donc encore groupés sous le blason de l'IGP que les acteurs du Jambon de Bayonne se sont lancés sur l'export ; avec déjà quelques belles conquêtes dont le Canada, la Chine, ou encore très récemment les Etats-Unis, où l'aventure débute doucement mais sûrement, comme est venu s'en féliciter à Arzacq, le Consul des USA à Bordeaux, Daniel Hall. Un consul lui-même visiblement largement conquis par le Jambon de Bayonne. Prochain défi export pour la filière IGP : le Japon. Sur ce thème du commerce à l'international, l'objectif est clairement posé par le Consortium du Jambon de Bayonne : être à 10% d'export en 2021, face au 4% enregistré cette année.

Au titre des autres défis à venir du Jambon de Bayonne, Pierre Harambat liste les attentes toujours plus fortes, et parfois contradictoires du consommateur, la forte pression sur l'abattage, ou plus globalement encore la pérennisation de la filière agricole et de l'élevage dans un secteur qui peine à renouveler ses chefs d'exploitation. « Face à cela comment la filière peut-elle rester équitable dans le partage de la valeur ajoutée et durable tout en conservant l'ensemble des modèles économiques qui constituent notre filière ? », interroge-t-il. La réponse pourrait bien être dans la démarche récemment engagée sur le thème de la RSE (Responsabilité sociétales des entreprises), que l'interprofession se propose de lancer tant au niveau des entreprises, « chacune à son rythme », qu'au niveau plus global de la filière. « La RSE nous permet d'entrer dans l'évaluation régulière de nos pratiques et dans une démarche de progrès permanente, pour aller au-delà du cadre de l'IGP, qui est plus de l'ordre du tout ou rien. », justifie Pierre Harambat. Or après un premier audit de 6 mois sur 80% de l'activité de la filière, la note obtenue est de 11,5. « Ca équivaut au niveau 2. Ca signifie qu'il existe déjà de bonnes bases avec une homogénéité entre les maillons de la filière : on ne part pas de zéro pour construire la filière des 20 prochaines années. »

Une bonne nouvelle sans doute, qui en a précédé une autre pour le Président du Consortium qui s'est vu remettre, sans en avoir été préalablement averti, la décoration dans l'ordre national du mérite agricole par le Ministre Didier Guillaume à l'issue de la matinée.

"Manger de la viande est un droit inaliénable ! »

Un Ministre qui soulignant « la réussite exemplaire » du travail mené par l'interprofession autour de cette IGP du Jambon de Bayonne, a su saisir l'occasion de rappeler que c'était là bien justement l'esprit des Etats-Généraux de l'alimentation que « d'avoir voulu faire la part belle à ces organisations interprofessionnelles. C'est elles qui vont permettre de répartir la valeur ajoutée des produits et productions », avant d'ajouter « qu'à l'heure où démarrent les négociations commerciales, l'Etat ne laissera pas faire la chasse aux producteurs. Il n'est plus possible que les grandes surfaces prennent en otages les consommateurs pour flinguer les producteurs ! », sous les applaudissements du public.

Sur les attentes sociétales des consommateurs « de plus en plus fortes et irréversibles », il faut selon lui « mieux expliquer les choses : les agriculteurs ne sont pas des empoisonneurs, ils font des efforts constants pour avoir moins d'intrants, utiliser moins d'eau... il faut arrêter les oppositions entre rural et urbain, entre agriculteurs et citoyens ». Puis, visant sans le nommer la mouvement vegan : « Je ne pourrai jamais tolérer les exactions contre des abattoirs, des boucheries ou des charcuteries ! Le choix d'élever, d'abattre, de transformer ou de manger de la viande est un droit inaliénable ! » s'est-il emporté quelques minutes avant de conclure, mais sans le chanter « Ah qu'il est bon le Jambon de Bayonne ! ». Chose qu'il a pu vérifier dans les minutes qui suivirent aux tables du généreux buffet offert par le Consortium du Jambon de Bayonne.



Solène Méric

Crédit Photo : Aqui.fr
Publié sur aqui.fr le 09/11/2018
[Url de cet article](#)