

É c o n o m i e

Le jambon sec et sa noix des Ardennes

ENFIN LABELLISÉS PAR L'EUROPE

Bonne nouvelle pour le territoire ardennais. Le jambon sec et la noix de jambon sec des Ardennes ont obtenu leur indication géographique protégée (IGP). Ce label européen atteste l'authenticité et la qualité des produits... et booste l'économie.

Fiblement juteux, agréablement moelleux et fondant en bouche. Subtile odeur de fruité-melon, accompagnée d'une douce saveur salée... » Ce n'est pas un poème. Juste une partie des spécificités du jambon sec des Ardennes et de sa noix tout nouvellement auréolés de son IGP comme indication géographique protégée.

Ce label européen garantit l'excellence et l'origine du produit marqué, à la manière d'une AOC (appellation d'origine contrôlée). Sauf qu'il s'agit là d'une reconnaissance européenne (les 27 états membre ont donné leur accord) et pas seulement nationale. Un atout déterminant dans un marché mondialisé en quête de qualité et de traçabilité.

Et un très bon point pour le territoire ardennais qui prouve ainsi qu'il a toute sa place dans la grande gastronomie française au côté d'autres produits d'excellence tels la tomme de Savoie, la saucisse de Morteau, le jambon de Bayonne ou le boudin de Reims (le seul produit ardennais jusque-là).

La démarche pour obtenir ce label a duré 6 ans et a été possible grâce (entre autres) à l'investissement de trois charcutiers parmi lesquels, deux Ardennais, Didier Villemin (Saveurs d'Ardennes) et Frédéric Lorriette (Haybes Salaison) et... un Luxembourgeois, Franck Steffen (Steffen Salaison).

Médaillé d'or deux fois pour son jambon Lisanto, à la tête d'une entreprise de 150 salariés (4 boucheries charcuterie), un restaurant et une partie traiteur, Franck Steffen a souhaité s'associer à la démarche ardennaise

afin de développer de nouveaux marchés et le reconnaît très simplement : « Nous avons vraiment besoin de la France, de sa capacité à irradier sur le monde. Le Luxembourg représente une zone de travail tellement petite... qui irradie surtout financièrement ».

Franck Steffen a d'ores et déjà acquis un terrain à Vivier-au-Court pour la somme de 240 000 euros et envisage de créer un douzaine d'emplois d'ici à 4 ans. Car explique-t-il le jambon sec se crée sur du long terme. Pas de précipitation donc.

Une très bonne nouvelle qui donne raison au président du conseil départemental, Benoît Huré : l'IGP doit booster l'économie locale.

Les charcutiers ne craignent aucune concurrence et au contraire la réclament. Leur objectif est d'obtenir une notoriété équivalente au jambon de Bayonne et pour cela il faut être nombreux. « Au pays basque, ils sont un consortium de 70 personnes environ et ont ainsi créé un séchoir collectif », explique Frédéric Lorriette. « Il faut que d'autres personnes nous rejoignent. Même les agriculteurs qui ont deux jambons par an peuvent le faire. Il faut consulter les bouchers et les charcutiers. Le combat n'est pas gagné ».

Des traces dans l'histoire

« Le jambon est sec, mais fondant et tendre à l'intérieur parce qu'historiquement il est lié au climat, qui ressemble à celui de la montagne, humide », explique Maud Rothmann de l'INAO (institut national de l'origine et de la qualité). La technicienne a aidé administrativement les



2

artisans à prouver que le jambon sec et la noix de jambon sec sont historiquement ancrés dans l'histoire locale.

L'arrêté n° 197 du 23 juin 1790 à Fumay le mentionne déjà: On en trouve aussi trace « dans les menus de noces, de réception qui mettent en général les produits régionaux à l'honneur » ou encore dans le « catalogue de la foire expo de Charleville de 1947 ».

N. Diot

1. La confrérie du jambon sec a promis de continuer à tout faire pour promouvoir ces spécialités ardennaises.

2. Les trois charcutiers espèrent être rejoints par de nombreux autres confrères afin d'asseoir la notoriété du jambon sec des Ardennes.

Jolie en
46 et **+**
du 42 au 58
Prêt-à-porter féminin

**LIQUIDATION AVANT TRAVAUX
SUR TOUT LE MAGASIN*
TOUT DOIT DISPARAITRE**

39 passage de la République - Charleville-Mézières
Ouverture du mardi au samedi 10^h00 / 18^h30 **NON STOP**

* Jusqu'au 11 juillet 2015