

FOIRE DE CHALONS

INAO La journée dédiée aux signes officiels de qualité et d'origine organisée durant la Foire de Châlons le 5 septembre a été un beau succès.

Les signes de qualité ne trompent pas

C'est un rendez-vous incontournable et une vitrine exceptionnelle offerte aux producteurs. La 8^e édition de la journée dédiée aux produits sous signes officiels en Champagne-Ardenne a connu un beau succès le 5 septembre lors de la Foire de Châlons. Chaource, époisses, champagne, volaille, choucroute Label rouge, jambon sec des Ardennes et d'autres trésors étaient de la fête. Un vrai concert qui marie le terroir et l'histoire, et ravie les papilles gustatives. Le chef d'orchestre du jour a pour nom Éric Champion, et il dirige au niveau régional l'Institut national de l'origine et de la qualité, l'Inao, à Épernay. «Dans un contexte globalisé et concurrentiel, la demande d'identifiant est forte pour le consommateur», analyse Éric Champion. Qui poursuit, «l'origine, le goût, la qualité, le patrimoine vivant, sont des valeurs qui ne cessent d'être prépondérantes dans notre société et que les signes d'identification de l'origine et de la qualité véhiculent». Il appartient à l'Inao de vérifier que ces signes (AOC, AOP, IGP, Label rouge, Agriculture biologique) ne sont pas usurpés. «Nous jouons un rôle d'expert de référence pour tous ces produits et appuyons les démarches des producteurs pour



Eric Champion, directeur régional de l'Inao.

les faire reconnaître et protéger», ajoute le directeur de l'Inao. Car derrière un jambon des Ardennes ou une choucroute de l'Aube, il y a des hommes et des femmes, un savoir-faire et une histoire collective. Un vrai patrimoine qu'il convient de préserver, de transmettre. «Les productions sous signes officiels de qualité et d'origine sont également un levier économique pour l'agriculture régionale», remarque Éric Champion. On compte aujourd'hui 1 000 producteurs locaux engagés dans ces démarches, sans compter les vignerons de la Champagne, cette appellation «une et unie» dont la réussite est sans

égal. Par ailleurs, «ces productions renforcent et confortent le tissu rural et elles contribuent au dynamisme de nos régions», souligne encore le directeur de l'Inao. Souvent associés à des techniques ancestrales et non délocalisables, ces produits «sont des repères culturels essentiels et des vecteurs de dynamisme pour nos agricultures et paysages». C'est pourquoi il est important de les faire connaître et de donner aux plus jeunes le goût de les découvrir. Éric Champion milite en faveur de leur introduction dans la restauration collective et défend l'idée que ce patrimoine alimentaire doit être accessible au plus grand nombre.

Le jambon des Ardennes a failli disparaître

Cette journée a également été l'occasion de mettre à l'honneur l'indication géographique protégée (IGP) jambon sec des Ardennes et noix de jambon sec des Ardennes.

«Dans la littérature, on retrouve des traces de production de jambon sec au XIX^e siècle, la production suivait alors le rythme des saisons», explique Reynald Debargue, coordinateur et rédacteur du nouveau cahier des charges validé en début d'année par l'Inao. Les nouvelles techniques de production (froid) ont

permis de produire ce jambon toute l'année. La démarche pour labéliser a débuté en 1987 (il y a 25 ans) au travers de la marque collective Ardennes de France. «Dans les années quatre-vingt-dix, avec les cessations d'activité de certains producteurs, il ne reste plus que deux fabricants à poursuivre la production sous label régional Ardennes de France», raconte M. Debargue. En 2000, il ne reste plus qu'un charcutier, Maurice Roffidal. Aujourd'hui âgé de 67 ans, il raconte, «j'ai commencé la charcuterie à l'âge de 14 ans

chez mon oncle à Haybes dans la pointe des Ardennes et on a toujours fait du jambon sec salé au sel sec. En Belgique, à 2 km, il est fumé, mais surtout pas chez nous, c'est deux cultures différentes». C'est lors d'un voyage à San Daniele en Italie que Maurice décide d'investir dans un laboratoire avec séchoir pour mieux maîtriser la production de ses jambons. «À nos débuts, on n'en faisait que l'hiver, une quinzaine par semaine. Actuellement c'est une centaine chaque semaine et toute l'année». Retraité, il a cédé sa charcuterie à Frédéric Lorriette qui perpétue la tradition.

Richard Cremonini



Isabelle Lebas présente le poulet fermier de la Champagne, abattu à Caurel dans la Marne.



Daniel Falala met à l'honneur la Distillerie Goyard.

DES RÈGLES TRÈS STRICTES

■ «Le but de la démarche est de redonner toutes ses lettres de noblesse au jambon sec des Ardennes et aux noix de jambon», explique Reynald Debargue qui a piloté le cahier des charges. Au terme de trois années de travail les nouveaux critères sont notamment :

- le passage de 10 mois de maturation à 12 mois ;
- les jambons et noix sont des viandes fraîches non congelées ;
- la qualité des viandes: la couleur, l'épaisseur de gras des pièces, le pH pour éviter les viandes à fort exsudat ;
- le salage se fait au sel sec manuellement ;
- le contrôle de l'aspect gustatif et visuel ;
- des critères hydrométriques garantissant le degré de sèche ;
- des critères définis et stricts d'humidité et de température pour toutes les phases de séchage et maturation ;
- un système de traçabilité garantissant l'histoire et l'ensemble des critères propres à tous les jambons et noix secs des Ardennes.

Une grille de sanctions est prévue en cas de non-respect ou non-conformité par rapport au cahier des charges.



Le jambon des Ardennes renaît. De gauche à droite : Reynald Debargue (rédacteur du nouveau cahier des charges), Maurice Roffidal (charcutier historique du jambon des Ardennes) et Frédéric Lorriette qui perpétue la tradition.



Le maroilles, un fromage indispensable lors des vendanges.



M. Morel était venu faire goûter son rosé des Riceys.



Consommer bio, une idée qui fait son chemin.



Cocorette, le véritable œuf fermier Label rouge.