



LE LIVRET N°2-II - JUIN 2024

L'ACADÉMIE FRANÇAISE DES JAMBONS SECS





Lors du SMAHRT 2024 à Toulouse, l'Académie Française des Jambons Secs a organisé le Lundi 29 Janvier 2024 à 19 h, une cérémonie de remise des Titres aux Académiciens de la deuxième promotion en présence de *Alain Dutournier*, *Chef cuisinier* 2 étoiles - membre fondateur du Collège Culinaire de France.





Sylvain Lancon

Agitateur lacaunais passionné : un conseil en production devenu un moteur indispensable de la qualité vers l'excellence.

Le Mémoire "Rêveries Lacaunaises"

Une histoire humaine, vécue et racontée avec subtilité.

Sylvain est l'un des acteurs majeurs de cette re-re-naissance d'une communauté de producteurs autour de l'Indication Géographique Protégée Lacaune. Précise et renseignée mais surtout humaine, la rêverie a permis l'action et les visions d'un avenir concret!

Mots clefs: Aventure humaine, Lacaune, Indication Géographique Protégée, dynamique de filière globale, qualité active.

Camille Beyrié

Une professionnelle de la filière de production du Porc Noir de Bigorre et du Jambon Noir de Bigorre. Incollable sur la technique, elle est aussi intraitable sur la qualité produite par tous les acteurs qu'elle connait bien.

Le Mémoire

"Le jambon sec français de qualité : terroir, animal et savoir-faire."

Après un panorama général des productions de porcs et de jambons, Camille nous détaille par l'exemple de l'AOP Jambon Noir de Bigorre les points clefs d'un produit d'exception.

Elle n'oublie pas les femmes (dont elle) et les hommes engagés dans cette aventure !

Mots clefs: Terroirs, races et savoir-faire, AOP, Jambon Noir de Bigorre, cahier des charges, profil organoleptique.

Mickaël Delanotte

Est la cheville ouvrière de la filière Cul noir du Limousin. La difficile structuration technique et économique de cette production en démarche vers l'AOP, c'est son quotidien. Avec Nicolas, deux engagés, deux enragés!

Le Mémoir

"AFJS: Une arme de structuration massive pour le porc Cul Noir Limousin."

Tous les détails de la mise en place évolutive d'un cahier des charges (race, parcours, alimentation, salaison, ...) d'un produit haut de gamme : Jambon Sec l'Écusson Noir.

Une structuration aussi problématique que passionnante!

Mots clefs : Structuration économique, filière, race autochtone, Jambon Sec l'Écusson Noir, signe de qualité.

Nicolas DUBOÉ

C'est l'homme de la puce du cochon en Bigorre

La traçabilité comme outil de connaissance et de contrôle pour amélioration de la qualité, c'est son job!

De la naissance à la tranchette, vous saurez tout sur le cochon et le jambon.

Le Mémoire

"Les nouvelles technologies au service du Jambon sec français"

Suivre un cochon au quotidien, c'est routinier. Un traceur identifiant le cochon puis le jambon permet de connaître les étapes principales de l'élevage jusqu'à la coupe du jambon. Renseigner le consommateur sera alors un jeu d'enfants.

Mots clefs: Traçabilité, identification individuelle, collecte et analyse des données. information consommateur.

Xavier DUCAU

Un amateur éclairé, un touche-à-tout et un goûte à tout qui promet!.

Le Mémoire

"Lou cami dou Yamboun."

De l'histoire et de la géographie des 4 jambons du Sud-Ouest en passant par quelques recettes et des animations culinaires, ce mémoire raconte réellement une découverte en cheminant derrière les jambons.

Mots clefs: Découverte, production, dégustation, recettes de jambons, animations culinaires et et sommelières..

Jean-Jacques GALIBER

Un professionnel salaisonnier d'envergure à Lacaune : un exemple de parcours pertinent et inspirant !

Le Mémoire

"L'énergie du Jambon Sec."

En partant des pratiques des anciens et d'un scénario catastrophe de pénurie électrique, Jean-Jacques compte, kilowattheure par kilowattheure, les besoins énergétiques d'une salaison bien menée.

En bon gestionnaire, il propose, bien sûr, des postes d'économie pour fiabiliser une maturation rentable.

Mots clefs: Energie, kilowattheure, réfrigération, ventilation, qualité, optimisation énergétique.

Philippe GARRABOS

Un qualiticien en Bigorre, droit et rigoureux ... dans son travail!

Le Mémoire

"IGP Jambon de Lacaune, AOP Jambon Noir de Bigorre : Guide pour le consommateur"

Une comparaison technique et renseignée d'un jambon type IGP Lacaune et d'un jambon type AOP Noir de Bigorre. Simple et facile à lire, tout y est, du terroir à l'organoleptique, comme un cahier des charges mais en plus digeste.

Mots clefs: IGP Lacaune, AOP Bigorre, race, élevage, alimentation, transformation, typicité des jambons.





Dominique LABORDE

C'est un vrai pro du canard et du foie gras qui veut promouvoir la même qualité pour les jambons dans ses boutiques !

Le Mémoire

"Les Jambons Secs Français : Une ode aux grands crus de la Charcuterie"

Créer un support technique des caractères gustatifs des jambons en lien avec le terroir de production : des fiches produits permettant à ses vendeurs de connaître et donc de valoriser les jambons auprès des clients. Depuis les phases de coupe et dégustation avec ses descripteurs, en passant par la typologie du consommateur, un outil de promotion détaillé pour tous les jambons ... de qualité.

Mots clefs: Fiche produit, dégustation, langage évocateur, profil consommateur, suggestion de service.

Capucine TRILHA-PICAMOLES

C'est en Kintoa que cette ingénieure Purpan a commencé son travail d'animation de filière. L'animation très concrète et grand public qu'elle exerce met en valeur sa finesse joyeuse!

Le Mémoire

"Des ateliers créatifs de découverte et de dégustation des jambons secs pour le grand public ."

Son affiche: "Les ateliers du jambon sec: une découverte insolite".

Capucine nous ouvre son catalogue de convivialité joyeuse et d'animations ludiques centrées sur le jambon sec.

On a déjà envie de participer sous une forme plus ou moins experte, plus ou moins sportive, ...

Mots clefs: Ateliers créatifs, foires et salons, visites et agrotourisme, pédagogie ludique et créative, escapades.

Charlotte SVAHN

CC'est en Corse que Charlotte travaille actuellement concentrée sur le Prisuttu Corse AOP, un jambon d'exception.

Son sérieux et ses connaissances sont indiscutablement reconnus.

Le Mémoire

"Comprendre ce que l'on mange c'est savoir ce que l'on défend."

Le sous-titre du mémoire cadre bien le thème : Synthèse des connaissances agronomiques, techniques et sensorielles sur le Prisuttu-Jambon sec de Corse.

Les jalons sont posés sur les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques du Prisuttu, sur les conditions d'élevage et les particularités pastorales corses et ainsi sur le lien entre le terroir naturel et humain et le goût original.

Mots clefs: Prisuttu, caractéristiques organoleptiques, physico-chimie, particularité pastorale, Corse.



L'Académie Française des jambons Secs présentée en 15 minutes par

Francois Dedieu, Armand Touzanne, Daniel Marquié, Sandra Ferrer-Rouyet, Gérard Garrigues.

Francois Dedieu

l'AFJS est une association francaise, créée en Occitanie, une fédération autour des Jambons Secs.

l'AFJS est une académie qui s'est chargée de formation :

l'AFJS initie et soutient la connaissance et la recherche. Et, bien sûr, le plaisir gustatif est moteur de nos actions.

Armand Touzanne, notre président, c'est l'homme du Noir de Bigorre :

Du sauvetage du porc gascon à l'AOP Noir de Bigorre, ce féru de culture et d'histoire sait transmettre le goût de l'aventure si elle est collective et source de plaisir. Pour créer

l'AFJS, nous nous sommes bien trouvés : il est, comme moi, jouisseur militant.

Le président. féru de culture et d'histoire,il sait transmettre le goût de l'aventure si elle est collective il est, jouisseur militant.

Armand Touzanne Le Jambon Sec est un produit noble très ancien, méconnu qui a été banalisé au cours du XX^e siècle

> Avec **l'AFJS**, nous souhaitons participer à valoriser cette culture séculaire et à valoriser le prestige des grands Jambons secs français par rapport aux Jambons espagnols ou italiens.

La démarche de **l'AFJS** est innovante car elle associe le monde professionnel 3 AOP et 2 IGP, avec le monde universitaire et scolaire. Avec cette approche pluri-disciplinaire, nous avons l'ambition de faire apprécier le Jambon sec au travers de l'univers qui le compose, et source de plaisir. son Histoire, les savoir faire, leur incidence sur le goût et sa dimension culturelle.

L'objectif consiste à former des experts qui connaîtront le Jambon sec, de son terroir, jusqu'à la dégustation, en passant par l'animal, son mode d'élevage, d'alimentation, l'élaboration des Jambons, la coupe et la présentation.

Le Jambon sec mérite une Académie, pour la sémantique, pour regrouper la connaissance scientifique, technique, culturelle et historique, pour le prestige.

l'AFJS depuis sa création, organise des formations, a publié 2 Livrets, participe au SMAHRT, à des évènements, etc...

Daniel Marquié

Le Directeur des études et Vice-Président a une et gustative universelle. Il apporte talent, passion,candeur et convivialité.

Un jour de 2018 autour d'une table, la rencontre avec le Jambon-Sec ... Sophie, Francois, Armand me branchent sur une formation d'Académiciens. Quelle aventure! Et nous voilà partis d'une feuille presque blanche pour accompagner amateurs éclairés. techniciens et ingénieurs des filières, éleveurs, salaisonniers, charcutiers vers LE TITRE : Académicien Français des Jambons Secs.

curiosité culturelle Quelle ambition! quelle richesse humaine et culturelle!

Une équipe soudée d'enseignants, d'universitaires, une équipe nourrie par les échanges toujours fructueux avec nos disciples et entre disciples. Et des objectifs : haut-niveau, qualité, pratique (amélioration organisationnelle, technologique,).

Outre le métier cible de l'Académicien : "expert en Jambon-sec", ce sont les métiers de coupeur de Jambons-secs, d'analyste sensorielle et d'animateur qui sont visés par les nouvelles formations proposées par l'AFJS.

Pour relever ce défi, le trio des porteurs de la formation : l'AFJS, l'UPS et le LRB se sont enrichi d'un 4e partenaire : la société DSI pour proposer de nouvelles formations, sur l'année 2024.

Sandra Ferrer-Rouyet

Enseignante, chercheure à L'Université Toulouse 3 Paul Sabatier. Cette biologiste passionnée et rationnelle est imaginative et optimiste.

Je suis ravie de vous présenter rapidement ce soir, mon projet de thèse, initié et soutenu par **l'AFJS**, pour lequel il aura fallu 4 ans de construction, avant de pouvoir officiellement le débuter en septembre dernier.

Ce projet, qui évolue et s'affine constamment depuis ces dernières semaines, comporte à ce jour, une question de recherche, qui est la suivante : dans quelle mesure, l'existence d'un ou plusieurs terroirs, impacte-t-elle les caractéristiques biochimiques, nutritionnelles et organoleptiques des produits transformés et notamment celles des jambons secs AOP Noir de Bigorre.

Cette question pluridisciplinaire, comporte de multiples facteurs à étudier et à corréler : de la génétique particulière des porcs gascons, à l'alimentation dans les parcours des élevages, aux conditions climatiques, à la prise en compte des composants géologiques du sol, aux caractéristiques du process de fabrication, ... voici autant d'éléments susceptibles d'influencer le plaisir gustatif des jambons secs.

L'objectif est d'étudier les compositions lipidiques, protéiques, de rechercher des marqueurs clés mettant en évidence 1, 2 ou 3 terroirs différents au sein de la zone AOP et de lier tous ces éléments à l'analyse sensorielle de jambons secs, réalisée par un jury entraîné.

Pour m'aider à relever ce défi, j'ai la chance d'être encadrée par deux laboratoires toulousains et 3 directrices de thèse, spécialistes dans leurs domaines. Catherine Larzul et Cécile Bonnefont, toutes les deux, chercheure et enseignante-chercheure au laboratoire INRAE, de Génétique et Physiologie des Elevages, à Auzeville-Tolosane et Christine Raynaud chercheure au laboratoire INRAe- INPT de Chimie Agroindustrielle, à Toulouse.

Cette thèse originale est menée en partenariat financier avec le Consortium du Noir de Bigorre et devrait aboutir dans un peu moins de 4 ans, à la mise en évidence de corrélations des propriétés organoleptiques et bio-physico-chimiques avec le terroir des jambons secs AOP Noir de Bigorre.

Gérard Garrigues

Enseignant et cuisinier passionné, inspiré et responsable. Il optimise le produit, le sublime et l'interprète avec toute sa créativité et connaissances.

Mon Rôle au sein de l'Académie est d'apporter ce supplément d'âme, L'âme du cochon lui-même,

Pour pouvoir apprécier plus encore son jambon sec.

Mon but est de valoriser tout dans le cochon, des pieds jusqu'au museau en passant par la queue et la couenne. Que ce soit pour les soupes, les jus, les saucisses, les saucisses de couenne, les terrines, les boudins, les melsats, les crépinettes, le friton ou la rillette. Tout ca pour dire que dans le cochon tout est bon et généreux à souhait.

Cette connaissance est utile pour la durabilité, la responsabilité et enfin pour nous donner bonne conscience au moment de savourer le jambon, l'œuvre d'art du cochon qui nous laissera l'esprit apaisé.

Une fois le jambon délicatement taillé, le rôle du cuisinier est de savoir accommoder les beaux restes de notre plaisir gourmand, à savoir ses os, qui ont si bien aidés à son affinage, mais surtout son gras délicat que l'on peut transformer en pommade, apprêté d'ail, de persil et de basilic pour une entrecôte maître d'hôtel, ou des escargots farcis. Que dire aussi de la crosse qui va parfumer la garbure, la cuisson des haricots. Les parures insignifiantes mais tellement enjôleuses dans les farces de légumes, les farçous où les fricandeaux. Je vous laisse imaginer tant de belles recettes que vous pouvez encore créer.

En deux mots l'Académie Française du Jambon sec est une ode à la gourmandise mais aussi à la gestuelle du coupeur que l'on peut comparer à un virtuose du violon, véritable tranche l'Art à la Rabelaisienne

Les partenaires de l'Académie Française des Jambons Secs

Les ODG













Les membres









BRU**M**ONT

avec le soutien de la Région Occitanie





Siège Social

Irqualim - 24, Chemin de Borde Rouge 3 1 3 2 0 - A u z e ville - Tolosan e

Adresse Postale

Sophie Conquet 28 boulevard Lascrosses - 31000 Toulouse

Courriel: contact@afjs.fr Site:afjs.fr