



LE LIVRET

N°2 - JANVIER 2023

L'ACADÉMIE
FRANÇAISE DES JAMBONS SECS



Preambule du livret 2

“Je disais parfois de feu M. de Rennes qu’il marquait les feuillets de son bréviaire avec des tranches de jambon...”

Lettres à Mme de Grignan, de Marie de Rabutin-Chantal, marquise de Sévigné

Il accommodait donc la spiritualité et le plaisir, ce qui démontre que le Jambon Sec depuis longtemps, constitue une référence en matière de plaisir, associé au savoir.

Avec l’organisation à Toulouse le 21 Mars 2022, dans le cadre du SMAHRT, de la cérémonie de remise des Titres, parrainée par M. Guillaume Gomez, Ambassadeur de la Gastronomie Française, en présence de M. Edouard Baer, comédien, l’Académie Française des Jambons Secs vient de conclure son premier cycle de formation, tout en associant connaissance, culture et plaisir.

En célébrant avec éclat, les quinze premiers Académiciens Français des Jambons Secs, issus de la promotion n°1, l’AFJS atteint pour la première fois son principal objectif, la formation de professionnels, “experts” des Jambons Secs. Ces Experts, sont capables de sublimer la personnalité et les caractéristiques sensorielles des Jambons Secs, de mettre en évidence l’influence des terroirs d’origine, les modes et les conditions d’élevage et d’élaboration, les caractéristiques physico-chimiques et sensorielles, la coupe et la présentation des Jambons.

Le monde du Jambon rejoint ainsi ceux du vin, du fromage, du café et de l’huile d’olive, dont des Experts accompagnent depuis longtemps les efforts qualitatifs des producteurs. Pour le Jambon Sec, il s’agit d’en diffuser la connaissance et de faire connaître auprès des consommateurs, les références de chaque appellation et la culture du Jambon qu’elle véhicule.

• • •

...

Dans ce livret n°2, l'Académie Française des Jambons Secs présente l'équipe enseignante, la construction de la formation, la première promotion et le déroulé de la première cérémonie de remise des titres d'académicien.

L'équipe enseignante présentée dans ce livret a été recrutée par les 4 membres fondateurs afin de répondre aux objectifs de cet enseignement hybride et évolutif : couvrir toute la toile de la connaissance liée à l'univers du Jambon Sec, de son histoire à son analyse sensorielle, en passant par les terroirs, les animaux, les modes d'élevage et d'alimentation, le sel et la salaison, les modes d'élaboration, les aspects physico-chimiques, diététiques, et l'apprentissage de la coupe au couteau.

La construction de la formation repose sur des principes pédagogiques universitaires, définis avec les enseignants formateurs et complétés pour le contenu, par l'apport de représentants professionnel issus des ODG membres de l'Académie.

La Première promotion était constituée de 15 participants, certains issus du monde du Jambon et d'autres venant du monde économique, des hédonistes curieux du jambon sec et particulièrement séduits par un programme éclectique et complet.

La diversité des participants à la première promotion et la proximité entre le monde professionnel et le monde économique (professionnels des filières, restaurateurs, chefs d'entreprise, libéral, commerçant, artisan...) a grandement participé à une mise en expérience directe, une émulation, un goût du raisonnement, un plaisir d'apprendre et une quête de connaissance pour devenir un expert et un "influenceur".

La formation d'expert en jambon sec, dans un échange réciproque documenté dans le livret vous permettra de comprendre les objectifs de ces mémoires libres qui permettent à chacun d'exprimer l'intérêt ressenti qui se traduit en apports pour faire grandir l'Académie et son enseignement.

Ces mémoires seront un jour consultables et mis en ligne.

*L'équipe enseignante
de l'Académie Française des Jambons Secs*



**Des Enseignants Universitaires
de l'Université Toulouse III - Paul Sabatier**

Daniel Marquié
*Maître de conférence en informatique,
Directeur des études*

François Dedieu
*Pharmacien, Ingénieur Agronome, Expert INAO
Docteur en sciences des AgroRessources,*

Sandra Ferrer
*Enseignante de microbiologie et biochimie
Titulaire master MEFTP Biochimie Génie Biologique Licence
Biologie Cellulaire, Physiologie*

**des Enseignants du Lycée Professionnel
Renée Bonnet à Toulouse**

Sophie Conquet
*Directrice Déléguée à la Formation professionnelle et Technologique
Professeur de Sommellerie au Lycée Hôtelier de Toulouse
Diplômée (cuisine, restaurant, hôtellerie) Lycée Hôtelier de Toulouse*

des Enseignants Techniques

Armand Touzanne
*Consultant, ex Directeur du Consortium du Noir de Bigorre
Secrétaire Général de la Fédération Sud Européenne
des races porcines autochtones extensives*

Cécile Bourrel
*Ingénieur Conseil et formation en agro-alimentaire
santé et sécurité au travail et hygiène
Agent de formation - PYRAGENA
Responsable Certification Qualité - Consortium du Jambon de Bayonne*

Christophe Durand
*Ingénieur en agriculture
Responsable environnement : Interprofession porcine d'Occitanie*

Gérard Garrigue
*Conservateur du patrimoine culinaire
Cuisinier étoilé "Le Ménagier" à Castelnau-de-Montmiral*

Jérôme Drouin
Maître Coupeur International - Enseignant

Olivier Mongabure
*Académicien Français des Jambons Secs – Enseignant
Maître Coupeur officiel de l'AFJS*

Valérie Dominé
Ingénieur Qualité · Irqualim

Les memoires

d'Académicien Français d'Enseignement Professionnel
de son mémoire "Le Monde" soutenu devant le Jury de l'Académie

Le Titre d'Académicien Français des Jeunes
Monsieur Mauri

Le Titre d'Académicien
Monsieur

Premier académicien de la session 2019-2021

Didier Oberti

Président du Syndicat des salaisons de Lacaune lors de l'obtention de l'IGP en 2015, Salaisonnier et charcutier à Lacaune.

Le Mémoire

Notoriété, déboires, puis reconnaissance du Jambon Sec de Lacaune

Une longue histoire, vécue comme initiateur majeur d'une démarche qualité avant, pendant et après la bataille de l'Indication Géographique Protégée* Lacaune !

Mots clefs : Lacaune, I.G.P ; dynamique de filière et de marque familiale, culture, qualité et positionnement commercial.*

L'apport de la formation à l'Académicien

Organisation des signes officiels de qualité : déclinaison dans les régions de production.

Échanges, partage et richesse des apports du groupe des condisciples et des intervenants.

L'apport de l'Académicien à l'Académie et au Jambon Sec

Vision stratégique de la démarche collective IGP ;
Réflexion sur une évolution qualitative dans l'IGP*.*

Le plus jeune académicien de la session 2019-2021

David Zerouali

Salaisonnier et charcutier : Maison Millas à Moulin-Mage, Murat sur Vèbre

Le Mémoire

Vers un Jambon d'exception à Lacaune

Tradition et innovation sont les bases des produits d'exception élaborés par des femmes et des hommes motivés. Une belle vision jeune des défis pour fixer et améliorer la qualité !

Mots clefs : Histoire des Monts de Lacaune, dynamique et ingéniosité locale, familiale et personnelle, interaction, agriculture locale, AOP Roquefort, salaisons IGP.

L'apport de la formation à l'Académicien

Des connaissances techniques applicables notamment en génétique de races.

Échanges et partages autour des analyses et de l'apprentissage de la coupe.

L'apport de l'Académicien à l'Académie et au Jambon Sec

Quelle énergie ! Un avenir plein de réussites très réfléchies, un futur grand nom du Jambon.

Vision d'une démarche qualitative de marque dans l'IGP.

Olivier Mongabure

Restaurateur pendant 25 ans, Ambassadeur de la confrérie du porc noir de Bigorre, épicurien gascon et amoureux des produits sagement élaborés.

Le Mémoire

L'art de la coupe au couteau

Traditions et histoires régionales sont multiples pour des coupes, des présentations et des sensations gustatives très différentes. Olive met en scène avec talent dans ce nouveau métier de transmission d'exceptions sensorielles, la Coupe au couteau et sa dimension spectaculaire.

Le jambon, un produit technique, complexe, qu'il faut savoir servir et savoir déguster.

Mots clefs : Coupe au couteau, piédestal du jambon, prestation artistique et tradition régionale, échange et transmission culturelle. Savoir-faire, savoir sentir, savoir dire, savoir vendre.

L'apport de la formation à l'Académicien

Des connaissances techniques structurant le savoir-faire.

Échanges et partages formateurs autour des analyses et de l'apprentissage de la coupe.

L'académie a contribué à sa nouvelle activité, coupeur de jambon.

L'apport de l'Académicien à l'Académie et au Jambon Sec

Partage d'un savoir-faire manuel éprouvé et d'un savoir communiquer, animer et vendre en salle.

Vision d'un nouveau métier de coupeur transmetteur, innovant pour le jambon sec.

Olivier Ehret

Petit Olive, est encore un J'Go'teur et coupeur en salle - artiste de la coupe, ce restaurateur sait sublimer les bons jambons devant clientes et clients.

Le Mémoire

Techniques de coupe des Jambons Français sous signe de qualité

Un exposé, très pratique avec un bon couteau. Il propose de définir une coupe par type de jambon pour répondre aux spécificités régionales.

Est mise en avant : la nécessaire concertation des ODG pour une originalité à construire !

Mots clefs : Coupe au couteau, techniques de coupe et présentation propre à chaque production régionale. Identification visuelle d'un jambon coupé.

Travail et implication des ODG.

L'apport de la formation à l'Académicien

Les connaissances techniques et théoriques acquises enrichissent la technique de coupe au service de la pratique et de la profession de Maître coupeur .

Échanges féconds et sans tabou stimulent l'imagination technique

L'apport de l'Académicien à l'Académie et au Jambon Sec

Une énergie très pratique et parfois surprenante, souvent efficace pour le groupe.

La coupe comme univers de sensations gustatives : le gras, le maigre, proportions dans la présentation, épaisseur, finesse..., coupe régionale.

Alexandre Fonseca

*Testeur en avant-première de la formation
Directeur du Consortium Noir de Bigorre*

Le Mémoire

Vision technique des Jambons Secs : savoir-faire et faire-savoir, formes et coupes, âges et saisons.

Le vécu et la vision lucide d'un professionnel du cochon et du jambon, acteur majeur de la filière du Noir de Bigorre, impliqué dans un projet aux dimensions économiques et culturelles. Une revue technique et humaine autour de la dynamisation des événements de promotion du Jambon !

Mots clefs : Culture Jambon sec, Ateliers dégustation en comparaison : IGP/AOP, Races porcines, durée affinage, saisonnalité, muscle dégusté. LIGERAL, Animation multi ODG, Plaisir gustatif.

L'apport de la formation à l'Académicien

*Pratique de la coupe orchestrée par un Maître coupeur
Analyse organoleptique dirigée par un spécialiste
Échanges thématiques posés entre les ODG.*

L'apport de l'Académicien à l'Académie et au Jambon Sec

*Une approche pratique et quotidienne de la filière Noir de Bigorre, échangée avec le groupe.
Des pistes d'organisation pratique d'animation et de diffusion de la culture du Jambon sec !*

Alexandre Bigot

Expériences en cuisine, licence des métiers des arts culinaires et arts de la table, master management. Responsable commercial terrain Maison Pierre Oteiza.

Le Mémoire

Vers un métier de Coupeur au couteau de Jambons Secs Français sous signe de qualité

Former de vrais coupeurs et prescripteurs de Jambons Secs : une ambition pour l'AFJS avec des techniques françaises vers un nouveau métier. Une reconnaissance indispensable pour les jambons secs français par rapport aux jambons européens (espagnols et italiens). Définition des concepts de terroir, de race, focus sur le terroir du Kintoa

Mots clefs : Terroir et AOP, Kintoa, Races autochtones et génotype, Terroir basque, Porc basque, savoir-faire et traditions, Métier de coupeur, Techniques Françaises, Concours médiatisés.

L'apport de la formation à l'Académicien

Les connaissances techniques et commerciales organisées et actualisées, Échanges thématiques sincères entre les ODG pour une émergence de projets.

L'apport de l'Académicien à l'Académie et au Jambon Sec

*Une connaissance de la filière Kintoa partagée avec le groupe.
Une ambition de révélation de l'Académie par un événement médiatique majeur pour promouvoir les jambons secs français !*

Marc del Tedesco

Amateur alléché par le programme de formation, Maître-d'œuvre dans le bâtiment aux racines gustatives tarnaises et italiennes.

Le Mémoire

Le Monde change, le Cochon et le Jambon aussi !

Le constat de 2 mondes : l'actuel avec une incertitude alimentaire, le gaspillage et celui de ses grands parents qui cultivaient cette "quasi philosophie" de "réserve alimentaire". Des souvenirs subtils de "tue-cochon" et de jambons précieux. Une nostalgie constructive de la générosité de la vie.

Un adepte, toujours en complicité, des recettes et des plaisirs authentiques, la valorisation de l'ensemble de la carcasse du cochon!

Mots clefs : Plaisir, Tradition rurale saisonnière et sociale, Cochon fermier, Jambon précieux, Tranche généreuse. Radis foie salé à l'albigeoise, Fricassée d'artichauts poivrade aux cébettes et jambon sec, Les œufs au jambon.

L'apport de la formation à l'Académicien

Les connaissances culturelles, scientifiques, techniques et commerciales, Techniques de coupe et d'analyse sensorielle : une entrée dans le monde du Jambon sec.

L'apport de l'Académicien à l'Académie et au Jambon Sec

Des questions de Candide pour des réponses structurant le groupe. Une soif d'apprendre et un enthousiasme des acquis et des progrès ! Un sujet de thèse sur les fêtes du "tue-cochon" différentes dans chaque région de France.

Alain Bellucci

Professionnel alléché par le Jambon et par l'aventure. Homme de goût dans le café, un entrepreneur ambitieux pour l'Académie.

Le Mémoire

On ne verra plus jamais le cochon comme avant !

La Maison des Jambons Secs Français : une vision de l'AFJS comme outil de la connaissance et de culture, un projet futuriste, destiné au grand public et aux professionnels avec des expos permanentes et ponctuelles, un centre de formation, une boutique et un restaurant : pour déguster !

Mots clefs : Lieu de vie, de culture et de ressources, Dégustation, Restauration, Échanges, Formation

L'apport de la formation à l'Académicien

Un complément de connaissances culturelles, scientifiques, techniques et commerciales, Techniques de coupe et d'analyse sensorielle. L'éveil de la curiosité et la sensibilisation au monde universel du jambon sec

L'apport de l'Académicien à l'Académie et au Jambon Sec

Des projets structurés plein la tête, une vision d'entrepreneur engagé. Un savoir-être serein souvent utile !

Marianne Sage

Une artisane du bon goût, Maison Ongi Ethorria 64310 Sare : Atelier et bistrot charcutier, salaison, bar à Jambon.

Le Mémoire

Création de l'atelier bar à Jambon ARKA

Renaissance de la première boucherie du village de Sare reconvertie en atelier de charcuterie, un lieu de vie, d'échanges, de culture autour du cochon basque et du jambon sec AOP Kintoa. Une vision généreuse et altruiste autour de cette culture enrichissante de l'univers du jambon sec

Mots clefs : Kintoa, Conception et chantier, Atelier, Travail des viandes sélectionnées, Vie d'un Bar à jambon, Bistrot charcutier.

L'apport de la formation à l'Académicien

Un complément de connaissances scientifiques, techniques et commerciales,

Coupe et analyse sensorielle encadrées. Une connaissance universelle du monde du Jambon sec.

L'apport de l'Académicien à l'Académie et au Jambon Sec

Le sourire et le pragmatisme de Marianne ont structuré la formation.

Une vision artisanale de la fabrication, de la vente et du partage !

Une expérience forte de création et d'initiative encourageante pour les autres sessions

Jean-Louis Ribes

Chef d'entreprise, Fondateur et animateur de la société DSI (1200 salariés), entreprise de service dans le monde industriel au service du Handicap.

Le Mémoire

L'apologie du bon gras

Une balade attachante dans les ressorts du diététiquement et gustativement excellent. Mais il nous fait partager aussi son credo pour une sauvegarde vivante et viable de la tradition nourricière et culinaire, au travers de la réhabilitation du bon gras et de la valorisation de tous les morceaux de la carcasse, de l'importance également de l'équilibre de la chaîne alimentaire : de l'alimentation de l'animal à l'alimentation humaine.

Mots clefs : Équilibre lipidique : 5 Oméga6 pour 1 Oméga3, Acides Gras Polyinsaturés, Dérèglements métaboliques, Obésité, Tradition, Qualité, Responsabilité et engagement alimentaire.

L'apport de la formation à l'Académicien

Un questionnement par des connaissances scientifiques, techniques et commerciales,

Coupe et analyse sensorielle encadrées et agréablement partagées en équipe.

L'apport de l'Académicien à l'Académie et au Jambon Sec

Une vision sans concession de la culture de la qualité technique, gustative et diététique.

Un engagement humain en entreprise, notamment alimentaire, partagé avec ses condisciples.

Patrick Longué

*Un commercial curieux en apprentissage permanent.
Commercial Porc noir de Bigorre et Jambon noir de Bigorre.*

Le Mémoire

Le Jambon Sec à l'os et sa commercialisation

Qui mange du jambon ? sous quelle forme ? une descriptions des motivations et freins des acheteurs-dégustateurs de jambon sec : les particularités de la vente du Jambon Noir de Bigorre ! Une Analyse du marché, du profils des consommateurs, les motivations d'achat, les forces et faiblesses de la concurrence. La différence entre le jambon sec à l'os et l'épaule, méconnaissance du consommateur,...

Mots clefs : Jambon Noir de Bigorre, Profils acheteurs, bouchers, particuliers, restaurants, salons professionnels, animation, communication, culture, coupe au couteau jambon à l'os, moitié, quart, concurrence, Marché régional..

L'apport de la formation à l'Académicien

Des connaissances scientifiques, techniques pour une démarche commerciale et culturelle

Coupe et analyse sensorielle calibrées.

Découverte de l'univers des jambons secs : vocabulaire...connaissance des jambons secs et des régions de fabrication.

L'apport de l'Académicien à l'Académie et au Jambon Sec

*Une expérience diversifiée de l'animation commerciale et de ses ressorts.
Une bonne humeur et des bons mots toujours prêts à rebondir !*

Laurent Drouillard

Un amateur alléché et conquis. Comptabilité immobilière, en évolution logique et rare : depuis la malbouffe à un produit d'exception !

Le Mémoire

En savoir plus sur le Jambon Sec ou le guide pour débutant

Une animation nette et carrée du Jambon Sec et de son univers : numérique, imagée, synthétique et pédagogique : des cochons, des jambons et des hommes ! Une présentation design pour un produit contemporain.

Mots clefs : Cochons antiques et médiévaux, Races dominantes ou races locales, Élevage Intensif ou Extensif, Salaison, Affinage, Coupe, Service et Plaisirs.

L'apport de la formation à l'Académicien

La découverte du monde du Jambon Sec : production, commerce, mais aussi culture et plaisir.

Une méthode pratique, agréable et motivante.

L'apport de l'Académicien à l'Académie et au Jambon Sec

Un sérieux particulier souvent pertinent et exigeant.

Un mémoire synthétique et pédagogique pour les débutants motivés, animation, interactivité, dynamisme, esthétisme.

Pierre Cathalau

Un pharmacien Tarnais amateur et créateur de personnes joyeuses.

Le Mémoire

Jambons secs et "santé"

Une présentation des différences de qualités liées aux races et aux modes d'élevage.

Un diaporama sur l'approche scientifique "Jambons Secs et santé" à la portée de tous. Une analyse très documentée et détaillée des gras et de leur impact sur la santé.

Mots clefs : Élevage Conventionnel/Extensif, Alimentation, Salaison, Affinage, Acides gras Polyinsaturés, Équilibre 7 oméga6 pour 1 oméga3, Régime méditerranéen, Protection cardio-vasculaire, Lutte contre surpoids, Anti-inflammatoire, Anxiolytique, Action, Humeur, Plaisir, Sommeil.

L'apport de la formation à l'Académicien

Une découverte d'une filière complète, pratiques de production et commercialisation. Apprentissage de la Coupe et analyse sensorielle encadrées et agréablement partagées.

L'apport de l'Académicien à l'Académie et au Jambon Sec

Une bonne humeur subtile et communicative, en fait : un joyeux compagnon animateur.

Une approche en professionnel de santé et en généreux amateur d'excellence. Un diaporama utilisé pour la formation

Maurice Lesgourgues

Instituteur, Entraîneur de Rugby, Commerçant de Jambon-secs sur les marchés de l'extrême Sud-Ouest.

Le Mémoire

Sur la Route des Jambons Secs !

La création d'une route des jambons dans le Sud-Ouest de la France, entre Lacaune et Bayonne, en passant par la Bigorre et la vallée des Aldudes au Pays Basque, qui allie tourisme, culture, histoire et gastronomie, avec la découverte des jambons de Lacaune IGP, Noir de Bigorre AOP, Kintoa AOP et Bayonne IGP. Un guide des routes, des lieux, des producteurs, des restaurants, des personnages emblématiques, des musées, des lieux...

Mots clefs : Sud-Ouest gastronomique, Jambonothérapie, Jambonœnotourisme, Ménagier, Plageolles, Millas, Graulhet, Vignecoise, Herbae, Montus, Jambon de Bayonne, Cap e Tot, Pomarez, Canards fermiers de la Maison Paris, Bellocq, Salies-de-Béarn, Marché de Peyrehorade, Saumons de Barthouil, Ibaïama, Montauzer, Marianne et Tristan Sage à Sare, Brana, Banca, Oteiza, Les Aldudes.

L'apport de la formation à l'Académicien

Un panorama complet et organisé de tous les aspects de la filière Jambon sec, détaillée, passionnante.

Coupe et analyse sensorielle pratiquées en équipe de motivés.

L'apport de l'Académicien à l'Académie et au Jambon Sec

Un esprit curieux, cultivé et ingénieux.

Une connaissance des bonnes tables, bonnes adresses et des animateurs engagés.

Un partage généreux de moments précieux créés et animés avec du caractère !



Une cérémonie pour fêter

Les premiers Académiciens

session 2019-2020

Un arrêt sur image pendant la période du covid qui a suspendu les formations d'expert des jambons secs français.

Une préparation longue et des interrogations de toute l'équipe de l'Académie Française des Jambons Secs pour trouver un lieu, organiser une fête, préparer une cérémonie où les invités seront convaincus du travail réalisé. 120 heures de formation dispensées par des enseignants de l'université, du lycée professionnel, des techniciens de la filière porcine, des Organismes de Défense et de Gestion*, pour remettre le titre d'Académicien à des professionnels et des amateurs éclairés qui ont contribué à enrichir par leur savoir, leur expérience, la matière intellectuelle de la formation.

Une rencontre dynamique, des échanges constructifs et pérennes.

Une belle remise des diplômes qui a fait monter sur l'estrade habillée de rouge, les 15 académiciens, les 2 parrains, les enseignants, les personnalités politiques, les présidents des ODG et un grand Vigneron du Sud-Ouest...

Animée par le président, le vice-président avec la participation du membre de l'AFJS qui a suivi et soutenu les "disciples" pendant l'élaboration de leur mémoire, cette remise des "titres" a convoqué bonne humeur, gastronomie, grands vins et savoir sur ce grand produit français représenté par les 6 Jambons Secs, acteurs principaux de la scène salaisonnière française actuelle.

Les partenaires de l'Académie Française des Jambons Secs

Les ODG



Les membres



BRUMONT

avec le soutien de la Région Occitanie



Siège Social

Irqualim - 24, Chemin de Borde Rouge
31320 - Auzeville-Tolosane

Adresse postale

à l'attention de Mme Sophie Conquet
Lycée professionnel Renée Bonnet
1, allée du Lieutenant Lafay - 31000 Toulouse

Courriel : contact@afjs.fr

Site : afjs.fr