

FORMATION ACADEMICIEN FRANÇAIS DES JAMBONS SECS

La démarche de l'AFJS

S'inscrire dans le projet international, initié à l'occasion du Congrès Mondial du Jambon de Toulouse en 2015 prévoyant la création d'une Académie, en Espagne, en France et au Japon.

Organiser une formation innovante et performante, dispensée par des membres issus, de la profession, de l'université et de la formation professionnelle, afin de répondre à la nécessité d'accompagner l'effort de qualité et l'exigence des producteurs de Jambons Secs AOP et IGP.

Conférer une reconnaissance Académique à un produit d'excellence, recherché par le monde gastronomique et les professionnels du goût.

Objectifs de la formation

S'imprégner des dimensions, patrimoniale, culturelle, gastronomique et hédoniste des Jambons Secs.

Découvrir les conditions d'élevage et de production, du terroir à l'animal, de la salaison à l'affinage

Comprendre les paramètres physicochimiques et nutritionnels du Jambon Sec

Analyser et évaluer les qualités sensorielles

Maîtriser la coupe et le service

Appréhender les aspects commerciaux, économiques et législatifs.

Les partenaires

L'AFJS

L'Université de Toulouse - "Mission Formation Continue et Apprentissage"

DSI

Lycée Professionnel Renée Bonnet

ODG de l'IGP Jambon de Bayonne

ODG de l'IGP Jambon d'Auvergne

Coopérative de l'IGP du Cul Noir

ODG de l'IGP Jambon de Lacaune

ODG de l'AOP Jambon Kintoa

ODG de l'AOP Jambon Sec de Corse – Prisuttu

ODG de l'AOP Jambon Noir de Bigorre

Avec la contribution de :

ANIA, CNCT, FICT, IFIP, IRQUALIM, MIDIPORC

Avec le soutien de la Région Occitanie

PROGRAMME JOUR 1



MODULE 1 : PRODUCTION, COUPE ET ANALYSE SENSORIELLE

Du cochon au Jambon Sec :

Identifier les caractéristiques technologiques, culturelles, sociologique et hédonistes du Jambon Sec

8H30 ACCUEIL

9H00 INTRODUCTION : PRÉSENTATION DE L'ACADEMIE

Ses objectifs

D.Marquié

Son équipe

A.Touzanne

Les intervenants

Les formateurs

Les stagiaires

La formation

Le déroulé, le mode d'évaluation

10H00 HISTOIRE

Histoire et « histoires »

A.Touzanne

Élevage porcin et consommation
du jambon

11H15 PREMIER JAMBON

Les différentes parties d'un Jambon O.Mongabure

Les couteaux et outils pour la coupe

Ouverture du jambon

12H00 PREMIÈRE DÉGUSTATION

A.Touzanne

O. Mongabure

12H30 PAUSE DÉJEUNER

PROGRAMME-JOUR



14H00 COCHON ET JAMBON

Histoire et « histoires » (suite)

A.Touzanne

Génétique

Anatomie, physiologie Alimentation

Reproduction, gestation, soins...

16H00 PREMIÈRE COUPE

Couper le Jambon Sec

O.Mongabure

Conserver le Jambon Secs

17H30 ÉCHANGE SUR LE TRAVAIL ET LES ACQUIS

PROGRAMME

JOUR 2



Du cochon au Jambon Sec :

Définir le processus d'élevage,
d'abattage et de transformation du porc

8H30 COCHONS ET MODE D'ÉLEVAGE

Population et races

A. Touzanne

Mode d'élevage intensif

C. Durand

Mode d'élevage extensif

11H00 COUPE

O. Mongabure

12H30 PAUSE DÉJEUNER

14H00 ABATTAGE-DÉCOUPE

Abattoir

S. Lançon

Réessuyage

Découpe

S. Lançon

A. Touzanne

15H30 PROCESSUS DE TRANSFORMATION DU JAMBON SEC

Préparation

Salage

Transformation

Contrôle qualité et traçabilité

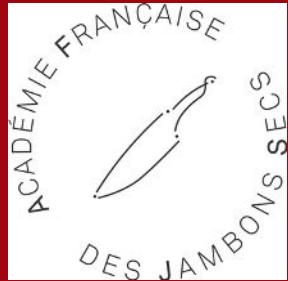
S. Lançon

A. Touzanne

17H30 ÉCHANGE SUR LE TRAVAIL ET LES ACQUIS

18H00 FIN DE LA 2^{ÈME} JOURNÉE

PROGRAMME - JOUR 3



Du cochon au Jambon Sec :

Savoir-Faire Ancestral et Connaissance Scientifique

8H30 CHIMIE ET MICROBIOLOGIE

- Biochimie et microbiologie viande S.Ferrer-Rouyet

Biologie de la transformation (protéolyse/lipolyse)

Microbiologie du Jambon Sec A.Touzanne

Physico-chimie du Jambon Sec

Nutrition/ diététique du jambon sec

10H30 ANALYSE SENSORIELLE

- | | |
|---|-----------------|
| Identifier l'analyse sensorielle | S.Ferrer-Rouyet |
| Discerner les saveurs primaires | S.Conquet |
| Reconnaître les arômes, odeurs,
textures et sensations | |
| Utiliser les mots du jambon | |
| Pratiquer l'analyse sensorielle | |

12H30 PAUSE DÉJEUNER

14H00 LA COUPE AUTREMENT

Connaissance des couteaux et du matériel d'entretien
Perfectionnement des techniques de coupe et de présentation

- Couper et dresser le jambon sec selon O. Mongabure
les bonnes pratiques de l'Académie
Maintenir et l'hygiène et l'ergonomie
de son poste de travail
Préparer les jambons en vue de leur stockage

17H30 ÉCHANGE SUR LE TRAVAIL ET LES ACQUIS

18H00 FIN DE LA 3^{ÈME} JOURNÉE

PROGRAMME

JOUR 4



Le monde professionnel

Une réussite collective et des valeurs entrepreneuriales

9H00 ENJEUX DE LA FILIÈRE

Économiques, sociaux, environnementaux
Présentation, étude et analyse
des données des ODG
Spécificités des appellations

AFJS
AFJS

10H00 ANALYSE SENSORIELLE

Dégustation vs analyse sensorielle
Évaluation

S.Conquet

10H00 ACCORD JAMBONS/VINS

S.Conquet

12H00 PAUSE DÉJEUNER

14H00 BILAN : ÉVALUATIONS ET DEBRIEFING

Évaluation du Module 1
Debriefing de la semaine
Présentation des prochains modules

AFJS
AFJS
AFJS

16H00 FIN DE LA 4^{ÈME} JOURNÉE ET DU MODULE 1