RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Jambon de l'Ardèche (IG/09/05)

Salaison

LE PRODUIT

Le Jambon de l'Ardèche est un jambon sec produit dans le respect de la tradition ardéchoise, sur les zones de montagne de ce département. La cuisse fraîche de porc sélectionné est frottée manuellement au sel, poivre et épices, puis suit un affinage de 7 mois minimum. En cours d'affinage, on 'pane' le jambon. Cette technique consiste à enduire le jambon d'un mélange de saindoux, d'épices et de farine de châtaigne d'Ardèche AOP.

ARÔMES ET SAVEURS

Ce jambon sec se caractérise par une texture souple et agréable, un goût prononcé de viande légèrement salée et épicée ainsi que des notes de noisette. Peut-être que certains palais le trouveront légèrement fumé. Son goût et son odeur s'affirment avec un affinage plus long. Ils témoignent de la richesse des arômes typiques d'un jambon sec de montagne.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Jambon de l'Ardèche est produit sur les communes ardéchoises situées en zone de montagne : les conditions naturelles (température, sécheresse de l'air, vents) y sont favorables à l'affinage des salaisons. L'utilisation de farine de châtaigne d'Ardèche pour le panage et du bois de châtaignier pour un éventuel fumage, sont autant de liens avec ce territoire.

UN PRODUIT RECONNU

L'Ardèche est depuis des siècles réputée pour les salaisons sèches. Reconnu en IGP en 2010, le Jambon de l'Ardèche en témoigne. La sélection des porcs utilisés, les techniques de préparation du jambon, un affinage long accompagné d'un panage permettent d'obtenir ses caractéristiques : une texture souple et agréable, une richesse des arômes typique d'un jambon sec de montagne et d'un affinage long.

Le saviez-vous

L'obtention de l'IGP (en 2011) sur le jambon de l'Ardèche récompense l'obstination des nombreuses petites entreprises de salaisonnerie ardéchoises, qui se sont battues depuis plusieurs générations pour maintenir leur savoir-faire vivant.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique est localisée dans le Sud-Est de la France en région Rhône-Alpes. Elle est limitée aux 212 communes du département de l'Ardèche situées en zone de montagne. Elle est délimitée par le bord oriental du Massif Central à l'Est et s'étend à l'Ouest sur les monts du Vivarais, les Boutières et la Montagne Ardèchoise avec au centre le massif du Coiron (à l'exclusion de sa façade méridionale) et plus au Sud, le massif du Tanargue, la corniche du Vivarais Cévénol jusqu'à l'extrémité Sud.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes
Situation
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association de défense et de promotion des produits de charcuterie de l'Ardèche

Salaisons de BEAUME-DROBIE
1C Chemin des Beaumes
07260 JOYEUSE

Tél. : 04 75 93 46 66
Mél. : lgpardeche@gmail.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Valence

Z.I. des Auréats
17 rue Jacquard
26000 VALENCE

N°SIRET : 13000270200269
Tél. : 04 75 41 06 37
Mél. : INAO-VALENCE@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

ZA de Champgrand
26270 LORIOL-SUR-DROME
BP 68

Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : 04 75 61 13 00
Fax : 04 75 85 62 12
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

ZAC Atalante Champeaux
1-3 rue Maillaird de la Gournerie
35039 RENNES CEDEX

CS 63901

Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : (33) (0)2 99 23 39 39 / 02 99 23 30 38
Fax : (33) (0)2 23 46 73 52
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/jambon-de-lardeche-12009*

List of links present in page

1. mailto:igpardeche@gmail.com
2. mailto:INAO-VALENCE@inao.gouv.fr
3. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
4. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com