

## Le jambon sec

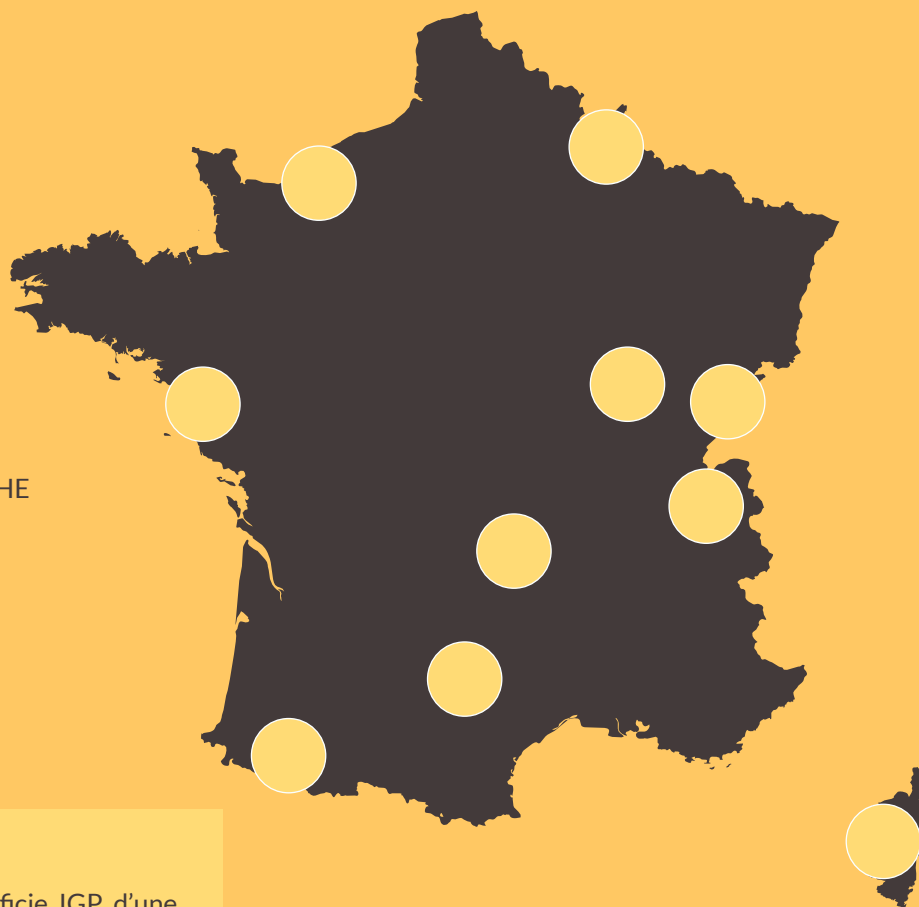
# Partout en France

### Le jambon de Bayonne, le plus célèbre des jambons secs

Le jambon de Bayonne est sans aucun doute le jambon sec le plus célèbre. Dans le Sud-Ouest, c'est une véritable institution, provenant de plus de 1 200 élevages. Il faut dire que ce produit d'exception sait se faire attendre. On doit en effet compter au minimum 9 mois avant de pouvoir le trancher. Une fois prélevées de l'animal, les deux cuisses postérieures du porc sont salées avec du sel local issu des salines du Bassin de l'Adour. Elles se reposent ensuite dans des conditions hivernales avant d'être séchées et affinées paisiblement. Lors de cette ultime et délicate étape, elles révèlent leurs qualités gustatives. Autre impératif, la salaison des jambons (au moins 9,5 kg) doit absolument se dérouler dans le Bassin de l'Adour pour qu'ils puissent être marqués de la "Lauburu", sceau de Bayonne apposé au feu, qui signe leur authenticité.

### Les autres spécialités régionales

- LE JAMBON SEC DES ARDENNES
- LE JAMBON D'AUVERGNE
- LE JAMBON DE NOIR DE BIGORRE
- LE JAMBON DE FRANCHE-COMTÉ
- LE JAMBON SEC CORSE (PRISUTTU)
- LE JAMBON DU HAUT-DOUBS
- LE JAMBON DU KINTOA
- LE JAMBON DE LACAUNE
- LE JAMBON DE LUXEUIL
- LE JAMBON CRU FUMÉ DE LA MANCHE
- LE JAMBON DE SAVOIE
- LE JAMBON BRAISÉ DE VENDÉE



### Indication Géographique Protégée (IGP)

Précurseur, le jambon de Bayonne bénéficie IGP d'une depuis 1998. Le jambon de Vendée l'a récemment rejoint dans ce cercle très sélect. D'autres sont en cours, tel le jambon de Lacaune, qui a été mis en enquête communautaire en février 2015.