



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Entre Saucisson gaumais & Jambon d'Ardenne, nos IGP wallonnes se multiplient.

La Foire de Libramont est LE rendez-vous de l'année où l'agriculture, ses produits et ses producteurs sont mis à l'honneur ! Cette année 2024 est entre autres marquée par la labellisation du Saucisson gaumais qui rejoint enfin la grande famille des produits labellisés IGP (Indication Géographique Protégée). L'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) ne pouvait pas ignorer cette grande nouvelle. D'où elle a célébré cet événement en présence de la nouvelle Ministre wallonne de l'Agriculture, Anne-Catherine DALCQ et du Directeur général adjoint de la Direction générale Agriculture de la Commission européenne, ce vendredi 26 juillet.

Le Saucisson gaumais reconnu en tant qu'IGP !



La Wallonie est heureuse de voir à nouveau un de ses produits reconnu par le prestigieux label IGP ! Pour rappel, il s'agit d'une reconnaissance européenne octroyée aux produits dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique spécifique. Celle-ci sert à protéger et valoriser les produits ayant un lien fort avec leur région d'origine, tout en assurant aux consommateurs des produits authentiques et de qualité.

Le Saucisson gaumais IGP, produit emblématique de notre région, est bien plus qu'un produit charcutier ; c'est une véritable expression de notre patrimoine culinaire, un savoir-faire transmis de génération en génération. Il se décline sous plusieurs formes traditionnelles : **le saucisson, la boudruche, le collier et la pipe**. Chacune de ces formes raconte une histoire et porte en elle le savoir-faire de nos artisans charcutiers.



Un produit wallon très spécifique

Le Saucisson gaumais IGP est reconnu pour ses **qualités gustatives** et ses **spécificités distinctives**:

- Constitué exclusivement de viande maigre et de gras de porc ;
- Texture granuleuse et onctueuse ;
- Taille des grains moyenne à grossière ;
- Légèrement séché ;
- Légèrement fumé au bois de chêne ou de hêtre ;
- Goût légèrement acidulé.



Un processus de fabrication traditionnel

Le Saucisson gaumais IGP est élaboré selon un processus rigoureux, garantissant sa qualité exceptionnelle et son goût inimitable. Voici les étapes de sa fabrication :

- **Pré-salage de la viande (facultatif)** : permet de préparer la viande avant sa transformation.
- **Préparation de la mée** : la viande maigre et le gras de porc sont hachés puis mélangés avec les autres ingrédients pour obtenir une mée homogène.
- **Embossage** : la mée est introduite dans un boyau, dont les extrémités sont soigneusement fermées.
- **Égouttage** : cette phase de repos permet de stabiliser la température du saucisson, d'homogénéiser la répartition du sel et de diminuer l'humidité des boyaux.

- **Étuvage (et début de séchage)** : cette phase à chaud initie et développe la flore lactique ainsi que l'activité enzymatique du saucisson.
- **Fumage et séchage** : le fumage est réalisé avec du bois de chêne ou de hêtre. Combiné au séchage, il permet de réduire l'humidité du saucisson. Ces étapes peuvent être effectuées dans un ordre flexible, parfois même en alternance.

Le Saucisson gaumais IGP est en outre **exclusivement fabriqué sur le territoire de la Gaume**, une région riche en traditions et en savoir-faire charcutier. Il est distribué dans tous les types de magasins en Wallonie, des boucheries aux moyennes et grandes surfaces.

8 producteurs seront certifiés par TerraCert (organisme de certification accrédité) :

- Boucherie Maréchal
- Boucherie Tock Jules
- Boucherie Lefèbvre
- D'Argifral Salaisons Briquemont
- MD Viandes
- Salaisons Blaise
- Salaisons Thiery
- Salaisons Thomas

Le Jambon d'Ardenne célèbre son 50e anniversaire !



Dans le registre des célébrations, saviez-vous que le 4 février 1974, un arrêté royal reconnaissait l'appellation d'origine "Jambon d'Ardenne" et fixait les conditions que devait réunir ce produit pour être fabriqué, offert en vente ou vendu sous cette appellation? C'est ensuite, en 1996, qu'il obtint la reconnaissance européenne au titre d'Indication Géographique Protégée (IGP). Le Président de l'Association pour l'Usage et la Défense de l'Appellation Jambon d'Ardenne (AUDA ASBL), Philippe Bouillon, a profité de ce point presse organisé durant la Foire de Libramont pour rappeler que **le Jambon d'Ardenne IGP fêtait en 2024 les 50 ans de sa reconnaissance au niveau belge.**

L'occasion de revoir son cahier des charges et de le faire signer symboliquement par la nouvelle Ministre wallonne de l'Agriculture, Anne-Catherine DALCQ.

Le Jambon d'Ardenne IGP est, pour rappel, une salaison traditionnelle du terroir wallon **exclusivement produite par des producteurs situés en Ardenne Belge** (province du Luxembourg et parties des provinces de Liège et Namur). Mais pour être reconnu Jambon d'Ardenne IGP, il ne suffit pas d'être produit dans la zone « Ardenne ». Il faut également être produit par un **producteur certifié et respecter le cahier des charges de l'IGP**. Cela signifie que l'ensemble du processus de fabrication doit être exclusivement réalisé **dans la zone « Ardenne »**. La matière première (cuisse de porc) ne doit cependant pas obligatoirement venir de la zone d'appellation « Ardenne ».

L'IGP se veut donc garante d'un **savoir-faire local bien ancré dans la tradition et la gastronomie régionale**.

À quoi sert un cahier des charges ?

Le cahier des charges définit tous les aspects techniques de la production du Jambon d'Ardenne IGP (salage, maturation, fumage, séchage, affinage). Il est défini et approuvé de manière collégiale par les producteurs membres de l'Association pour l'Usage et la Défense de l'Appellation Jambon d'Ardenne (AUDA ASBL). Il peut être revu dans le but de correspondre davantage à la manière dont le produit est fabriqué, de prendre en compte des spécifications de matières premières ou de faire évoluer le produit vers encore plus de qualité ; et ce **toujours dans le respect de la tradition initiale qui le caractérise**.

Une démarche d'évolution du cahier des charges

Depuis 1974, des évolutions technologiques sont apparues et des progrès en matière d'identification de la typicité et de la qualité du Jambon d'Ardenne IGP les ont accompagnées. Le consommateur est également devenu plus exigeant par rapport à la qualité attendue des produits qu'il consomme. C'est donc dans le but de prendre en considération ces éléments que l'AUDA ASBL s'est engagée en 2023 dans une démarche d'actualisation du cahier des charges du Jambon d'Ardenne IGP. Et pour ce faire, quoi de mieux que de profiter de la célébration des 50 ans de l'appellation en 2024 ? Le cahier des charges révisé a donc été validé par l'Assemblée générale de l'AUDA ASBL ce 12 juin 2024. Ensuite viendront les procédures de consultation et validation au niveau national avant d'être soumis à l'avis de la Commission européenne. Une fois ces procédures entérinées, les producteurs pourront adapter leurs productions pour le plus grand plaisir des consommateurs et gastronomes, amateurs d'un Jambon d'Ardenne IGP de qualité.



En quoi consiste la fabrication du Jambon d'Ardenne IGP ?

Le Jambon d'Ardenne IGP se décline sous 3 formes : **le jambon** (désossé ou non), **le cœur** et **la noix**. Découvrons les différentes étapes de fabrication, à commencer par **le salage**.

- Il s'effectue par frottage au sel sec, qui peut être suivi d'un salage par saumurage (via une solution saline à base d'eau) ou au sel sec par enfouissement. Le temps de salage varie suivant la masse des produits à saler.

- La **maturation à froid** : elle a pour but de compléter les phénomènes osmotiques initiés par le salage (répartition homogène du sel dans le produit) et d'initier les phénomènes de lipolyse et protéolyse au sein du jambon afin de développer son goût. Le temps de maturation à froid varie suivant la masse du produit.
- Le **fumage** : le fumage se réalisait anciennement dans de grandes cheminées. De nos jours, il est optionnel et s'effectue dans des armoires à fumer appelées « fumoirs ». Les jambons y sont placés et un feu dormant est généré afin de produire une fumée à base exclusivement de chêne ou de hêtre (essences endémiques à l'Ardenne). Le fumage est réalisé à froid afin de ne pas « cuire » le produit et permettre la dessiccation ultérieure durant le processus de fabrication. Le temps de fumage varie, suivant le degré de fumage souhaité par le salaisonnier et le goût recherché par le consommateur ...
- Le **séchage** : il permet la dessiccation des jambons par processus naturel.
- L'**affinage** : le Jambon d'Ardenne IGP a besoin d'un temps de repos pour se révéler pleinement. Le processus complet de fabrication du Jambon d'Ardenne est de minimum 4 semaines pour la noix, 12 semaines pour le cœur et 33 semaines pour le jambon à l'os. Ces durées sont nécessaires afin de permettre aux arômes du Jambon d'Ardenne IGP de s'exprimer pleinement.

À l'heure actuelle, **18 producteurs sont certifiés par TerraCert** (organisme de certification accrédité) :

- Bel Ardenne
- Boucherie Ismael Martin
- Boucherie-Charcuterie KESCH-DOYEN (en cours de certification)
- Boucherie Lefèbvre srl
- Boucherie Maréchal
- Bouillon et Fils SA
- Coeur d'Ardenne
- Far SA
- Imperial Meat Products Vof - Champlon Salaisons
- Istace Bodet et Fils
- Le Fumet des Ardennes
- Les Charcuteries Saint-Martin
- Maison Beghuin - Salaisons du Pont d'amour
- MD Viandes
- Montenauer Schinkenraucherei
- Porc Qualité Ardenne Sc
- Salaison des Ardennes
- Salaisons des Hautes Ardennes

À propos de l'Association pour l'Usage et la Défense de l'Appellation Jambon d'Ardenne (AUDA ASBL)

L'AUDA ASBL est composée d'une vingtaine de producteurs certifiés. Ceux-ci définissent les politiques générales de l'appellation et veillent à la qualité de sa production ainsi qu'à la défense du Jambon d'Ardenne IGP et de ses membres vis-à-vis des contrefaçons et usurpations éventuelles.

À propos d'AgriLabel

Pour réaliser ce travail, les groupements de producteurs ont bénéficié de l'accompagnement de la cellule AgriLabel (ULiège - Gembloux Agro-Bio Tech et UNamur). Cette structure, soutenue par le Service public de Wallonie et le Cabinet du/de la Ministre wallon(ne) de l'Agriculture, accompagne les producteurs dans l'ensemble des démarches de rédaction et de reconnaissance de leur cahier des charges. Pour plus d'informations : www.agrilabel.be.

À propos de l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W)

L'Apaq-W est une institution publique dédiée à la promotion et au soutien de l'agriculture wallonne. Créée pour valoriser les produits agricoles régionaux, l'Agence travaille en étroite collaboration avec les agriculteurs, les producteurs et les transformateurs. Par le biais de campagnes de sensibilisation, d'événements et de partenariats, elle encourage les consommateurs à découvrir et à apprécier la richesse des produits locaux. Pour plus d'informations, veuillez visiter notre site internet www.apaqw.be.

Autre moment presse durant la Foire de Libramont

Le dimanche 28 juillet à 12h45 dans le LEC 3 :

Présentation du projet de vente de produits locaux en hébergements touristiques par Philippe Mattart, Directeur général de l'Apaq-W et Christian Hick, Directeur d'Accueil Champêtre en Wallonie ;

Cette rencontre sera accompagnée d'une dégustation de produits locaux.

Vanessa Poncelet

Service presse

T. 081 33 17 03 - Gsm 0472 84 56 82

v.poncelet@apaqw.be

Grégory Salemi

AOP, IGP, STG, Qualité différenciée

T. 081 33 17 14

g.salemi@apaqw.be

**Agence wallonne pour la Promotion
d'une Agriculture de Qualité**

Avenue Comte de Smet de Nayer 14

5000 Namur

www.apaqw.be