II. PRESENTATION DU DOSSIER

CAHIER DES CHARGES

II. DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

1. NOM DU PRODUIT

Jambon d'Ardenne

2. DESCRIPTION

Produit de viande sec, obtenu à partir d'une cuisse de porc, par salage à sec, frottage au sel ou immersion dans une saumure, maturation dans un local froid, fumage facultatif mais à l'aide de bois ou de sciure de bois à l'exclusion de bois et sciures de résineux et de bois de réemploi et dont la durée minimale de fabrication est fixée en fonction du type de produit : jambon à l'os, coeur, noix. Les produits ainsi obtenus doivent répondre à une série de normes physiques, analytiques tant chimiques que bactériologiques.(A.R.DU 04/02/1974)

3. AIRE GEOGRAPHIQUE

Le jambon doit être fabriqué dans la province belge de Luxembourg ou dans certains cantons attenants des provinces de Liège et Namur (A.R.du 04/12/1974- Art.3/par.1)

4. HISTORIQUE

Nous avons conservé des écrits parlant du porc ardennais, seule source d'alimentation carnée (sous forme le plus souvent de salaisons) avec de rares venaisons, privilèges des seigneurs et des braconniers.

Objet d'exportation surtout vers la France, le porc était nourri pendant la bonne saison en dehors de la ferme sur la lande et dans la forêt. Les règlements sur la "paisson", le droit de parcours remontent au moins au 9ème siècle. La carte dite d'Aremberg (1609) qui dépeint la terre de Neufchâteau nous montre un troupeau de porcs avec son herdier. Animaux hauts sur pattes, produisant plus de viande que de lard, ils furent croisés à partir de 1846, au témoignage de Fischer, afin d'obtenir un format plus trapu.

Le jambon est toujours passé pour la partie la plus fine et celui d'Ardenne a toujours été dans nos régions chargé du sens d'un produit festif. En témoigne la curieuse coutume d'enterrer l'os du jambon consommé lors de la kermesse dans une cérémonie burlesque (étermint d'Mati L'ohé, cfr par exemple Haust dictionnaire Liégeois).

Les voyageurs du début du 19ème siècle découvraient l'Ardenne comme les explorateurs d'un pays sauvage. Partout en leur servait du jambon, au point qu'ils s'en plaignaient à plus d'une reprise, leurs livres en font foi.

Les collections publiques ou privées de menus mentionnaient presque toujours le jambon d'Ardenne. La coutume se continua en pays liégeois par exemple, sans parler de l'Ardenne où elle est la règle.

Les touristes sont de fervents acheteurs de ces produits, souvent sous forme de noix de jambon. Les enquêtes menées de nos jours font foi de la continuité d'une réputation bien assurée. Dans une des dernières réalisée par l'Office National de Débouchés Agricoles et Horticoles sur le taux de notoriété de divers jambons, le "Jambon d'Ardenne" avec 51,1 % de notoriété se place en tête devançant un jambon aussi prestigieux que le jambon de Parme qui obtient lui 42,9 % (annexe 7). Cette réputation a entraîné la fraude de fabricants étrangers à l'Ardenne.

Depuis le début du siècle le souci d'une authenticité sourcilleuse est apparue chez les amateurs comme chez les fabricants qui ont réclamé une réglementation pour assurer la qualité, prévenir la falsification et éviter que l'appellation tombe dans le domaine public.

Après bien des efforts, la spécificité du jambon d'Ardenne fut reconnue par la législation belge (AR du 04 février 1974 et du 30 mars 1984, AM du 06 avril 1984). Celle-ci a fait des coutumes de fabrication ardennaise une obligation légale et déterminé le territoire sur lequel celle-ci pouvait s'exercer. La protection locale de porcs est loin de pouvoir fournir aux salaisonniers la matière première d'un produit.

Mais en nous référant à des exemples "illustres", Parme et Lacaune, parmi d'autres, nous concluons avec le rapport présenté au Ministre français de l'Agriculture par Monsieur Jolivet, autorité en la matière s'il en est.

" Dans le cas présent, le respect de la tradition consiste moins à appliquer servilement des recettes immuables qu'à s'attacher à une éthique, à une démarche où l'intervention de l'homme, comme celle des éléments naturels, conserve une prééminence sur la systématisation mécanique, permettant au produit élaboré, quel qu'il soit, de conserver son originalité, et pourquoi pas, sa diversité."

5. METHODE D'OBTENTION

Le jambon doit être salé, maturé et fumé en Ardenne telle que définie par l'Arrêté Royal qui stipule également les méthodes à employer pour ces opérations.
(A.R.04/02/1974 : art.3 - points a] à c])

6. LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

a) LES FACTEURS NATURELS

Les facteurs naturels, dans le cas du Jambon d'Ardenne sont fondamentaux.

On a observé que la maturation et le séchage des jambons crus sont liés aux conditions du microclimat ardennais. Elles apportent au jambon sec des caractéristiques bien typiques. Les phénomènes saisonniers de température, d'humidité, de circulation d'air frais et humide conditionnent une maturation et un séchage harmonieux.

Le climat

Franchement caractérisée par son altitude et par sa constitution géologique, l'Ardenne l'est aussi par son climat. Il est à la fois pluvieux et froid.

Dans toute la Belgique, assurément, la pluie abonde, mais en Ardenne bien plus qu'ailleurs. Alors qu'en Basse Belgique le niveau des précipitations n'excède pas une moyenne de 700 à 800 mm., la colonne d'eau atteint et dépasse un mètre en Ardenne. On sait que, d'une façon générale, la pluviosité augmente avec l'altitude, la vapeur d'eau se condensant graduellement à mesure qu'elle est emportée au dessus de terrains élevés et gagne ainsi des couches plus froides de l'atmosphère.

C'est pourquoi il pleut d'avantage à l'est de la Meuse et que le phénomène s'accentue en Ardenne. Ce n'est pas, cependant, qu'il pleuve en Ardenne plus souvent qu'ailleurs. Ce qui fait la différence, c'est que les pluies sont plus abondantes en Ardenne. Les jours de pluie de 5 mm. au moins, qui ne représentent que le quart des cas à Uccle, en font presque la moitié à la Baraque Michel; ceux de pluies très abondantes (20 mm. au moins), ne figurent que pour 2 p.c. à Uccle, mais pour 13 p.c. à la Baraque et ceux de 40 mm. y sont dix fois plus nombreux.

Les années, certes, se suivent sans se ressembler : la colonne d'eau peut monter parfois jusqu'à 1650 mm. mais il arrive aussi qu'elle reste à moins de 600 et la sécheresse sévit alors en Ardenne comme ailleurs. Elle y est même accentuée, eu égard à la normale pluviométrique de la région.

Si l'Ardenne est humide, c'est surtout un pays froid, sensiblement plus froid que l'ensemble de la Belgique. Sur le plateau de Bastogne, à 500 m d'altitude, la température moyenne de l'année n'atteint que 7°2 alors qu'elle est de 9°5 à Uccle et de 9°6 à Ostende. Autre trait d'un climat rigoureux : il gèle plus longtemps en Ardenne qu'au centre du pays. Entre les dates moyennes des dernières et des premières gelées, il s'écoule normalement en Ardenne de 141 à 165 jours, suivant le site et l'altitude, tandis que cette période franche atteind 194 jours à Uccle . Par rapport au centre du pays, l'intervalle est en Ardenne de 10 à 20 jours plus court au printemps et de 19 à 33 jours en automne.

Froide et humide, l'Ardenne appelle naturellement la neige. Comme la gelée, elle apparaît à la fois tôt et tard en saison : octobre marque certaines années sept à huit jours de neige et mai quatre ou cinq. Avec la neige, il faut signaler le givre qui s'épaissit fréquemment sur les ramures et cause de grands dégâts aux arbres. Telle est l'emprise habituelle de l'hiver sur l'Ardenne. Pays rude en somme que cette Ardenne : longs hivers et étés fugaces, toutes les variétés de l'humidité et du froid, et, avec cela, de fortes secousses de températures. "Neuf mois d'hiver et trois mois de mauvais temps", a-t-on dit de la région des Fagnes.

Le sol

Avec ce sol mouvementé et ces roches près d'affleurer, avec ces pluies excessives, on devine quel est le régime hydrologique de l'Ardenne. Les eaux ne peuvent guère y pénétrer en profondeur. Ainsi durant la longue saison pluvieuse, le sol d'Ardenne est-il généralement saturé d'eau; les terres n'y sont pas accessibles, sauf aux endroits les plus perméables, et les chemins se transforment souvent en ruisseaux de circonstance . Mais, passé l'hiver, l'écoulement se fait vite. Les hauteurs se dessèchent et durcissent. Les pentes s'épongent à leur tour et bientôt, au coeur de l'été, les rivières elles-mêmes tombent à un fort bas étiage. Beaucoup d'eau en surface durant l'hiver, très peu l'été, voilà donc la note du pays.

L'Arrêté Royal du 04/02/1974 fixe donc les conditions que doit réunir le "Jambon d'Ardenne" pour être fabriqué et vendu sous cette appellation. Il définit l'aire géographique (cfr point c) ci-dessus) où ces caractéristiques climatiques sont rencontrées et où une production traditionnelle existe.

b) **LES FACTEURS HUMAINS**

Les facteurs humains représentent ce qui constitue la tradition. Ils sont définis comme des conditions de production liées à des usages locaux, loyaux et constants.

L'appellation d'origine fait appel à des phénomènes biologiques dont nous ne sommes pas maîtres. Les méthodes de fabrication du jambon se sont, au fil du temps, adaptées à ces conditions naturelles pour en faire le produit bien spécifique qu'est le Jambon d'Ardenne.

Son originalité et à sa qualité sont le résultat de toute une série de règles de production qui dérivent de ces usages "locaux, loyaux et constants".

7. STRUCTURES DE CONTROLE

Deux organismes agréés par Arrêtés Royaux :

1) PROMAG asbl
Place des Chasseurs Ardennais, 1 - 6700 ARLON

L'Arrêté Royal du 30/03/1984 (

2) QUALITY CONTROL sc
Rue du Trône, 57 - 1050 BRUXELLES
(A.R.du 18/02/1974)

8. ETIQUETAGE

Les jambons doivent être porteurs d'un scellé (A.R.du 04/02/74 : Art.4 - par.2) reproduisant sur une face le sigle de l'organisme certificateur (A.M.du 06/04/84 et du 20/02/1974) et sur l'autre face un numéro d'ordre.

9. EXIGENCES NATIONALES

- Extrait de la loi du 14 juillet 1991 sur les pratiques du commerce et sur l'information et la protection du consommateur : L'appellation d'origine
- A.R. du 20/12/73 fixant les conditions d'agrément des organismes chargés de délivrer les appellations d'origine
- A.R. du 10/02/1974 et du 30/03/1984 agréant les organismes chargés de la délivrance des attestations d'origine "Jambon d'Ardenne)
- A.M. du 20/02/1974 et du 06/04/84 agréant un modèle d'attestation d'origine "Jambon d'Ardenne

AIRE DE PRODUCTION DU "JAMBON D'ARDENNE" (I.G.P.)
EN REGION WALLONNE
(BELGIQUE)

