

LE JAMBON DE BAYONNE, BON PAR ENGAGEMENT

RAPPORT DE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE LA FILIÈRE IGP JAMBON DE BAYONNE

LE JAMBON **BON** DE BAYONNE

BON, POUR LE GOÛT
BON, PAR ENGAGEMENT
BON, TOUT SIMPLEMENT



2023 - 2025

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE

Organisme de Défense et de Gestion

Route de Samadet - 64410 Arzacq

05 59 04 49 35

Mail : rse@jambon-de-bayonne.fr



SOMMAIRE

01.	ÉDITORIAL DU PRÉSIDENT DU CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE.....	1
02.	LA FILIERE JAMBON DE BAYONNE EN CHIFFRES.....	3
03.	RÉTROSPECTIVE SUR LES 25 ANS DE NOTRE IGP.....	4-5
04.	NOTRE ENGAGEMENT RSE.....	6-9
05.	LA CONVERGENCE DE NOTRE ENGAGEMENT ET DES ORIENTATIONS EUROPEENNES ET NATIONALES	10-15
06.	LA CONVERGENCE DE NOTRE ENGAGEMENT ET DE CELUI DE NOS PARTIES PRENANTES.....	16-17
07.	DEL'ELEVAGE DES PORCS A LA SALAISON DES JAMBONS: UNE FILIERE ANCREE DANS SON TERRITOIRE	18-19
08.	UNE FILIERE AMONT FORTE D'ATOUTS A FAIRE CONNAITRE.....	20-26
09.	UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL A FAIRE PERDURER.....	27-34
10.	UNE COMMUNICATION AXEE SUR NOS VALEURS.....	35-37
11.	POUR CONCLURE.....	38

01- ÉDITORIAL DU PRÉSIDENT DU CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE

C'est avec un grand plaisir que l'ensemble des **opérateurs** de notre **filière Jambon de Bayonne**, le **Conseil d'administration** du Consortium, sa **directrice** et son **équipe**, et **moi-même**, vous présentons ce **nouveau rapport de responsabilité sociétale**.

Que de chemin parcouru depuis le démarrage de notre **démarche RSE filière** en **2018** ! Cette démarche est le fruit d'un **travail collectif** qui a consisté dans un premier temps à élaborer un **référentiel spécifique** à notre **filière**, depuis la **naissance des porcelets** jusqu'à la **commercialisation** des jambons de Bayonne, validé par l'**AFNOR**.

Nous étions dès ce moment particulièrement **novateurs** en la matière. Nous l'étions d'ailleurs **bien avant**, et très certainement **nous faisons de la RSE sans le savoir**. Ainsi la répartition de la valeur au sein de notre filière, avec des compléments de **prix payés** par les **salaisonniers** aux **éleveurs** en périodes de **cours du porc faible**, est pratiquée depuis **plus de vingt ans** ... aujourd'hui on parle de **commerce équitable**. Depuis l'obtention de l'IGP également, le **prix** des **jambons frais vendus** par les **découpeurs** est déterminé en fonction d'un **indicateur de prix national officiel**, contrôlé par **FranceAgriMer** ... bien avant les lois Egalim.

Après validation de notre référentiel filière spécifique, l'étape suivante fut l'**obtention** de la **labellisation RSE** par un nombre de plus en plus important d'**opérateurs** de notre **filière** : le **Consortium** lui-même en premier lieu, puis des **salaisonniers**, des **usines d'aliments**, des **abatteurs-découpeurs** et des **coopératives d'éleveurs**.

Sept ans plus tard, la **majorité** de nos **productions** dans les **différents maillons** de notre **filière** sont issues d'**entreprises labellisées RSE**, le plus souvent au **niveau « Exemplaire »** qui est le niveau d'accréditation le plus élevé.

De manière à poursuivre cette **dynamique collective d'engagement** et de **responsabilité**, le **Consortium du jambon de Bayonne** s'engage maintenant dans une nouvelle étape avec **deux axes prioritaires** : d'une part **féderer les opérateurs** des différents maillons de notre filière sur des plans de progrès partagés, d'autre part **améliorer notre communication RSE** auprès de nos parties prenantes et vers les consommateurs.

Nous avons pour cela défini **5 thèmes prioritaires** autour desquels nous organiserons nos **plans de progrès** et notre **communication** :

- Une **filière totalement engagée RSE** : au-delà des labellisations AFNOR, nous travaillerons sur des engagements réciproques avec nos adhérents, organisés autour d'indicateurs clefs.
- Un **ancrage territorial** dans le Sud-Ouest avec une empreinte socio-économique affirmée.
- Un **engagement environnemental fort**, grâce en particulier à une maîtrise de l'impact carbone et à une alimentation des animaux en circuits courts.
- Des éleveurs acteurs et respectueux en matière de **bien-être animal**.
- Et enfin le principal car c'est l'aboutissement de tout notre travail collectif : une **qualité gustative incomparable** pour notre **beau produit**, clairement **reconnaissable** par les **consommateurs** grâce à son **goût unique** pour des **moments plaisir**.

Beaucoup de travail est engagé dès à présent et depuis de nombreuses années par l'ensemble de nos opérateurs autour de ces cinq thèmes, qui seront au cœur de notre **démarche de progrès** et d' dans les **années à venir**.



PATRICK LE FOLL

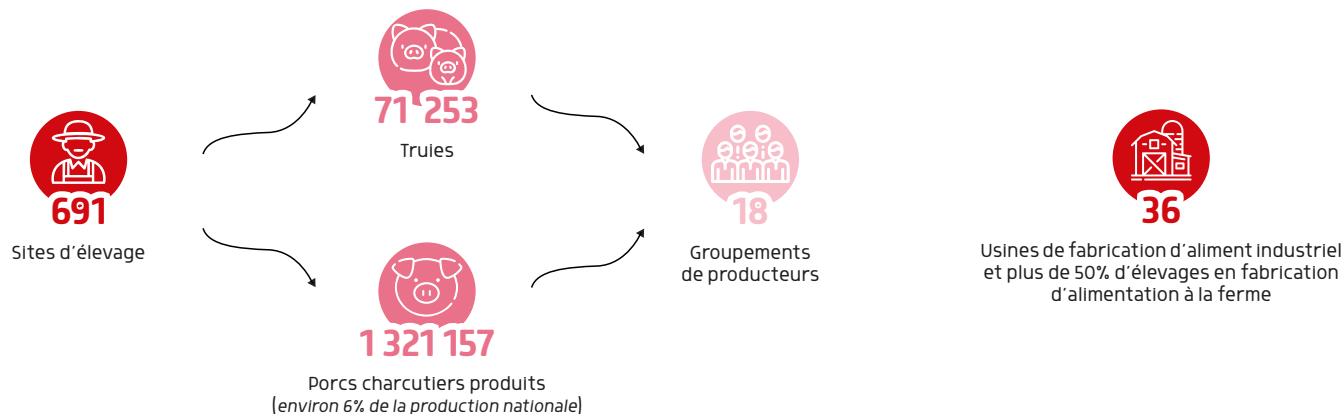
Président du Consortium du Jambon de Bayonne



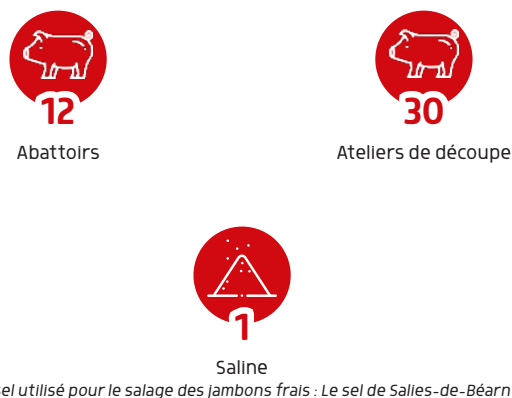
O2 - LA FILIERE JAMBON DE BAYONNE EN CHIFFRES

Données au 31/12/2024

CHEPTEL ET PRODUCTION



ABATTAGE - DECOUPE - TRANSFORMATION



Répartition des salaisonniers selon leur volume de production :

< 500 jambons / an	13 artisans
500 à 4 999 jambons / an	6 artisans
5 000 à 49 000 jambons / an	6 PME
> 49 999 jambons / an	5 entreprises

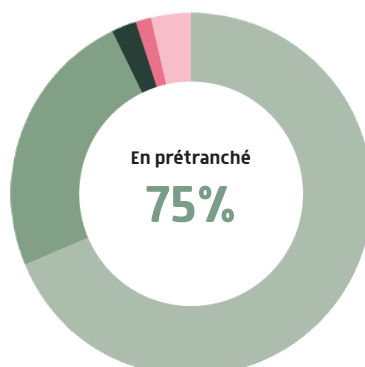


COMMERCIALISATION

4 721 tonnes de Jambon de Bayonne commercialisées



Nota : Le % Export n'inclut pas les volumes exportés par les grossistes



03- RÉTROSPECTIVE SUR LES 25 ANS DE NOTRE IGP

En **1998**, le **Jambon de Bayonne** obtenait son **Indication Géographique Protégée** ; une **reconnaissance européenne** venue consacrer l'**authenticité** et le **savoir-faire ancestral** de notre filière.

Le 7 avril 2023, à l'occasion de la **560ème Foire au Jambon**, nous avons réuni les **acteurs** de notre **filière** et des **représentants** de nos **parties prenantes**, afin de célébrer cet anniversaire.

Cette journée, rassemblant quelques **250 invités**, a été l'occasion de revenir sur un quart de siècle d'engagement, tout en regardant ensemble vers l'avenir de la filière, au travers d'un « **plateau-talk** », mené par Eric Dournès (Créa-SUD) et séquencé en **5 volets** :

Le Jambon de Bayonne : une véritable identité culturelle, historique et gastronomique

L'empreinte économique, sociale et géographique de la filière

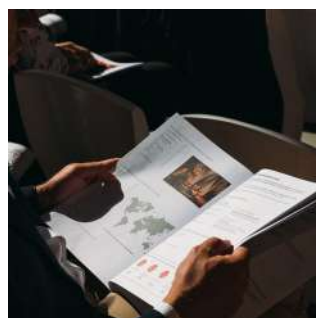
De la politique de qualité et d'origine vers le déploiement de la RSE

- La politique de qualité depuis 25 ans
- Le déploiement de la RSE dans la filière
- Une filière au service de tous

Les enjeux de demain

- Quels élevages demain ?
- Le renouvellement des générations d'entrepreneurs

La communauté Sud-Ouest





STÉPHANIE COURALET

Responsable Communication du
Consortium du Jambon de Bayonne

Le format choisi consistait à l'organisation rythmée et dynamique de **tables rondes, reportages et interviews**. L'évènement était tout à la fois :

Fédérateur : satisfaisant un public mixte en points d'intérêts et niveau de connaissance de la filière. Il correspondait en termes de langage et d'état d'esprit à l'image, aux valeurs et à la cohérence insufflées par le Consortium, tout en véhiculant des informations permettant de mieux cerner les atouts de la filière, ses réalisations, ses projets, ses convictions et ses enjeux.

Original : apportant un renouvellement par rapport au format classique de ce type de manifestation, en privilégiant la qualité des séquences, la convivialité et le temps d'échange entre les participants.

Qualitatif mais également sobre et éco-responsable : que ce soit au niveau du décorum étudié pour l'occasion autour d'une « mise en scène » des espaces que dans le choix des matériaux ou des technologies utilisées.



Ce moment marquant de la vie de la filière permettait d'en souligner les singularités et les valeurs, d'insister sur son impact économique, social et territorial, mais aussi de se projeter sur l'avenir au travers de ses engagements, de ses choix innovants et de ses projets.



Retrouvez les vidéos RSE sur la page YOUTUBE
du Jambon de Bayonne



ISABELLE CHALAN

Directrice du Consortium du Jambon
de Bayonne



Articles de presse parus suite aux 25 ans de l'IGP Jambon de Bayonne



ENJEU : DÉFINIR ET PILOTER UN PROJET STRATÉGIQUE INTÉGRANT LES ENJEUX ÉCONOMIQUES ET LES PRINCIPES DE LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE

Depuis l'obtention de l'IGP **Jambon de Bayonne** en **1998**, notre filière a toujours veillé à prendre en compte, dans son **développement économique**, les aspects **sociaux** et **environnementaux** de nos activités.

Afin de formaliser cet **engagement collectif** en matière de **développement durable** et de lui donner un véritable crédit valorisable auprès de nos parties prenantes, nous avons initié dès **2018** notre **démarche « RSE filière IGP Jambon de Bayonne »**.



Les principes de notre démarche

L'ÉLABORATION D'UN RÉFÉRENTIEL RSE SPÉCIFIQUE À NOTRE FILIÈRE

- en collaboration avec des représentants de chaque maillon de la filière, **Afnor Certification** et la **Coopération Agricole de Nouvelle Aquitaine**

- sur la base des **grands référentiels internationaux de développement durable**, au premier rang desquels l'**ISO 26000**, norme internationale relative à la **responsabilité sociétale** des organisations, et les **17 Objectifs de Développement Durable** des Nations-Unies

Applicable à l'ensemble des acteurs de la filière, de l'**amont** à l'**aval** : **groupements de producteurs de porcs, fabricants d'aliments, abattoirs, ateliers de découpe, fabricant de sel, salaisonnières et ateliers de tranchage** ; avec :

- un tronc commun, regroupant les critères transversaux à l'ensemble des maillons de la filière,

- des critères « métiers », spécifiques à chaque catégorie d'acteur

Composé de **25 items**, organisés en **6 chapitres**, couvrant les **7 questions** centrales de l'**ISO 26000** :

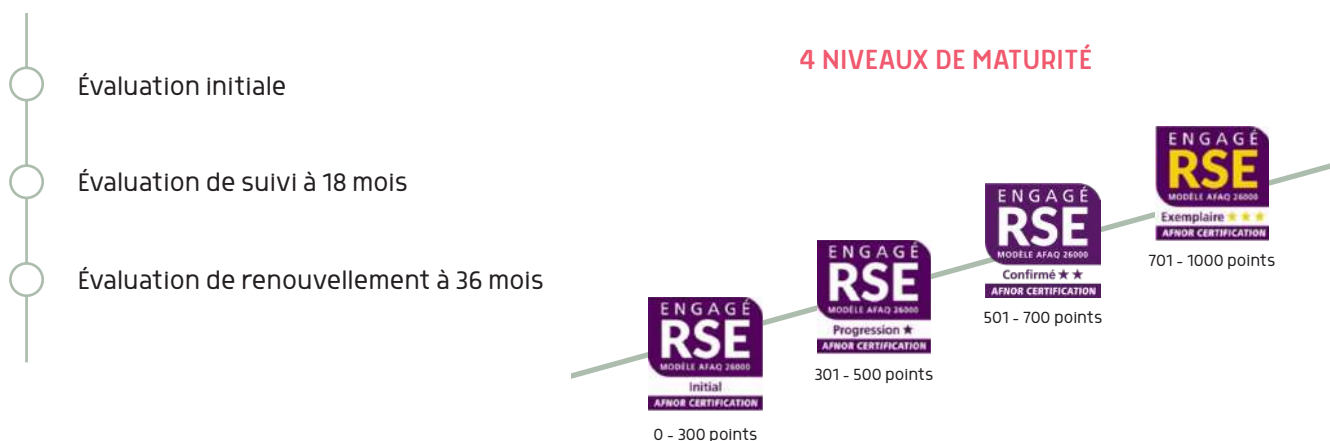
- la **gouvernance**
- l'**environnement**
- la **bienveillance des animaux**
- les **relations et conditions de travail des salariés**
- notre **ancrage territorial**
- nos **responsabilités** vis-à-vis des **consommateurs**

UNE GRILLE DE COTATION

Une grille de cotation sur 1000 points, avec la définition de notes minimales requises sur certains items de chaque chapitre

DÉS ÉVALUATIONS

Des évaluations régulières et une labellisation de chaque acteur de la filière, individuellement, par AFNOR Certification :



Nos enjeux de développement durable et les actions que nous déployons

GOVERNANCE



ACTIONS DU CONSORTIUM

Définir et piloter un projet stratégique intégrant les enjeux économiques et les principes de la Responsabilité Sociétale

Identifier les parties prenantes ainsi que leurs attentes et déterminer la sphère d'influence directe du Consortium et de chacun de ses adhérents en vue de créer des relations mutuellement bénéfiques avec les parties prenantes significatives

S'assurer en permanence de notre conformité réglementaire

Démontrer l'importance de la création de valeur ajoutée, pour les travailleurs et les territoires (*empreinte socio-économique*) résultant du lien fort établi entre l'ensemble des acteurs de la filière

Rentrer dans une dynamique d'amélioration permanente de nos pratiques RSE

ACTIONS DU CONSORTIUM ENVERS SES ADHÉRENTS

DROITS DE L'HOMME



ACTIONS DU CONSORTIUM

Prendre en compte les Droits de l'Homme dans les achats

Lutter contre toutes sortes de discrimination

ACTIONS DU CONSORTIUM ENVERS SES ADHÉRENTS

Inciter les adhérents à veiller au respect des Droits de l'Homme vis-à-vis des travailleurs saisonniers et intérimaires au même titre que les salariés permanents

Inciter les adhérents à lutter contre toutes sortes de discrimination au sein de l'entreprise et dans leur sphère d'influence directe

Inciter les adhérents à prendre en compte les Droits de l'Homme dans leur politique d'achat

LOYAUTE DES PRATIQUES



ACTIONS DU CONSORTIUM

Garantir des pratiques d'engagements politiques transparentes et responsables et prévenir les conflits d'intérêts

Définir, mettre en oeuvre et surveiller une politique d'achats responsables

Surveiller l'ensemble de la filière et les marchés pour limiter les risques de fraudes en lien avec l'IGP Jambon de Bayonne

Surveiller le respect du Cahier des Charges et de la charte graphique de l'IGP Jambon de Bayonne par les adhérents

ACTIONS DU CONSORTIUM ENVERS SES ADHÉRENTS

Inciter les adhérents qui ont des engagements politiques professionnels ou institutionnels à développer des pratiques d'engagement politique transparent et responsable et prévenir les conflits d'intérêts

Inciter les adhérents à définir, mettre en oeuvre et surveiller une politique d'achats responsables

Inciter les adhérents à respecter le cahier des charges et la charte graphique de l'IGP Jambon de Bayonne



ACTIONS DU CONSORTIUM

Favoriser un environnement de travail de qualité pour les travailleurs permettant de préserver leur santé (*physique et mentale*), leur sécurité au travail, permettant aussi leur épanouissement personnel

Développer les compétences des salariés du Consortium

Réussir le dialogue social

Prévenir la discrimination et favoriser la mixité

ACTIONS DU CONSORTIUM ENVERS SES ADHÉRENTS

Inciter les adhérents à favoriser un environnement de travail de qualité pour les travailleurs, permettant leur préservation de la santé (*physique et mentale*), leur sécurité au travail, ainsi que leur épanouissement personnel

Inciter les adhérents à développer les compétences des travailleurs de leur propre sphère d'influence

Inciter les adhérents à créer les conditions permettant une écoute et des échanges constructifs entre employeur/employés

Inciter les adhérents à développer une capacité d'accueil et d'intégration sociale aux travailleurs peu ou pas qualifiés tout en assurant le développement de leur compétence et l'accroissement de leur employabilité

Inciter les adhérents à favoriser la mixité (*sociale, origine, âge, genre, situation de handicap, etc.*)

ENVIRONNEMENT



ACTIONS DU CONSORTIUM

Maîtriser les impacts environnementaux directs liés aux activités du Consortium

Communiquer sur le rôle positif de nos adhérents en matière d'aménagement du territoire et d'environnement

Promouvoir les bonnes pratiques environnementales sur l'ensemble de la filière et les services innovants rendus à la société en matière d'environnement

Contribuer à faire évoluer la perception des citoyens sur la place et les fonctions des acteurs de la filière IGP Jambon de Bayonne dans la gestion responsable de l'environnement et des zones rurales.

ACTIONS DU CONSORTIUM ENVERS SES ADHÉRENTS

Inciter les adhérents à mieux prendre en compte les enjeux environnementaux liés à leurs activités et maîtriser les impacts environnementaux et la préservation des ressources naturelles

Inciter les adhérents à devenir acteurs d'une production et d'une consommation responsables et contribuer à la sensibilisation des acheteurs, consommateurs



ACTIONS DU CONSORTIUM

Garantir le partage de la valeur ajoutée créée dans la filière au travers des accords interprofessionnels et veiller à leur bonne application

ACTIONS DU CONSORTIUM ENVERS SES ADHÉRENTS

Inciter les adhérents à favoriser les achats locaux pour contribuer au développement du territoire

Inciter les adhérents à faire preuve de solidarité avec les populations sensibles, notamment dans le recrutement et les dons aux entreprises caritatives

Inciter les groupements de producteurs à maintenir le potentiel d'éleveurs et à favoriser l'installation de jeunes et nouveaux agriculteurs

Soutenir les jeunes chefs d'entreprises

QUESTIONS RELATIVES AUX CONSOMMATEURS



ACTIONS DU CONSORTIUM

Surveiller la qualité globale des jambons produits par nos adhérents sur les aspects microbiologiques, physico-chimiques, nutritionnels et organoleptiques

Mieux intégrer, à terme, la bientraitance animale dans le cahier des charges de l'IGP et le référentiel RSE Filière

Réaliser une veille permanente sur la réglementation, sur les technologies et les procédés pour améliorer les performances nutritionnelles et qualitatives des jambons. Mettre en oeuvre les expérimentations idoines permettant cette amélioration de nos produits et organiser la vulgarisation auprès des adhérents.

Promouvoir la spécificité du patrimoine gastronomique et culturel régional que représente le Jambon de Bayonne

Éduquer les consommateurs à des modes de consommation responsables et durables en communiquant sur une filière responsable ainsi que sur les impacts et enjeux sociétaux associés sur le court et le long terme

ACTIONS DU CONSORTIUM ENVERS SES ADHÉRENTS

Inciter les adhérents à garantir la sécurité des denrées alimentaires et la traçabilité des produits et intrants et formuler des allégations nutritionnelles et commerciales conformes aux analyses et aux exigences réglementaires

Inciter les adhérents à mettre en place des dispositifs pour améliorer les conditions d'élevage, de transport et d'abattage dans le cadre de la bientraitance animale

Accompagner les adhérents à promouvoir la spécificité du patrimoine gastronomique et culturel régional que représente le Jambon de Bayonne

Contribuer à la promotion des métiers de la filière Jambon de Bayonne

S'impliquer dans la vie culturelle et associative locale pour contribuer au développement local et perpétuer le patrimoine culturel lié à la filière Jambon de Bayonne



ENJEU : RÉPONDRE AUX ATTENTES DE NOS PARTIES PRENANTES

La RSE Filière IGP Jambon de Bayonne, une démarche qui s'inscrit dans une stratégie commune et coordonnée de Développement Durable, tant au niveau des instances nationales qu'européennes

AU NIVEAU NATIONAL

La démarche « **Demain le porc** » initiée par INAPORC

AU NIVEAU EUROPÉEN

Le **Règlement** (UE) 2024-1143 du 11/04/2024 qui modifie le cadre juridique européen des **indications géographiques** et introduit la notion de « durabilité »

NIVEAU NATIONAL

Demain le Porc

TÉMOIGNAGE



ANNE RICHARD & APOLLINE PISSOT

A. Richard - Directrice d'INAPORC (à droite) et A. Pissot - Chargée de projet Responsabilité Sociétale d'INAPORC (à gauche)

Une complémentarité naturelle des démarches RSE initiées par INAPORC et par le Consortium du Jambon de Bayonne

D'après les propos recueillis auprès de Mesdames Richard et Pissot

INAPORC

Indic. spé.
chaque entreprise

Indicateurs RSE
Filière IGP Jambon
de Bayonne

Indicateurs du socle
RSE Demain le Porc

La démarche RSE d'INAPORC « **Demain le Porc** » constitue le **socle de base** pour l'ensemble de la **filière porcine française**. Ce cadre de **référence** apporte des **garanties solides** et **partagées** par tous les **acteurs de la filière** en amont.

**demain
le P^{ORC}**
TOUS ENGAGÉS POUR UNE FILIÈRE
ATTRACTIVE ET DURABLE

En complément, la démarche produit du **Consortium du Jambon de Bayonne** intègre des enjeux liés aux maillons de l'aval.

Ces deux démarches peuvent être enrichies à un troisième niveau par les **engagements propres à chaque entreprise** de la **filière**. En s'appuyant sur ces **référentiels communs**, chaque acteur a la possibilité d'aller plus loin en définissant ses **propres objectifs** et **indicateurs supplémentaires**, en fonction de ses **spécificités** et de ses **ambitions**.



Ainsi, la complémentarité entre la démarche globale d'INAPORC, celle plus ciblée du Consortium du Jambon de Bayonne, et les initiatives individuelles des entreprises, permet d'assurer une approche RSE cohérente, progressive et adaptée.

Enjeux de la démarche RSE « Demain le Porc »

- Agir pour garantir une offre suffisante de porc français rentable et équitable
- Agir pour le renouvellement des générations, l'attractivité et l'amélioration des conditions de travail
- Agir pour protéger l'environnement
- Agir pour renforcer les garanties de sécurité sanitaire et de santé publique
- Agir pour la bientraitance animale

Des engagements pour 2035 ont été définis pour chaque pilier. Après le lancement de la démarche Demain le porc en 2024, des commissions ont été constituées pour élaborer les feuilles de route.

Pour en savoir plus sur la démarche « Demain le Porc » :
<https://www.leporc.com/inaporc/demain-le-porc>



Nouveau Règlement européen n°2024/1143
Indications géographiques (AOP, IGP)

Introduisant la notion de « **Durabilité** », ce nouveau Règlement s'inscrit dans la **stratégie du Pacte vert** pour l'**Europe**, lancé fin 2019 : un **système alimentaire équitable, durable, plus sain et plus respectueux** de l'**environnement** qui soit accessible à tous.

L'**Union européenne** vise à rendre le **système alimentaire** plus **durable, respectueux** de l'**environnement**, du **climat** et du **bien-être animal**, tout en étant **socialement** et **éthiquement responsable**. Les **producteurs bénéficiant d'Indications Géographiques** doivent **adopter** des **pratiques durables** qui vont au-delà des **exigences minimales**. Ces pratiques peuvent inclure des **objectifs environnementaux, sociaux** ou **économiques** et être intégrées dans les **cahiers des charges** ou dans des initiatives distinctes.

Une pratique durable peut viser :

- La **lutte** contre le **changement climatique**, la **protection** des **ressources naturelles**, la **biodiversité** et la **réduction du gaspillage**.
- Une **agriculture limitant** les **pesticides** et **prévenant** la **résistance antimicrobienne**.
- Le **bien-être animal**.
- Un **revenu équitable** pour les **producteurs**, la **promotion** de l'**agriculture locale** et le **soutien** au **développement rural**.
- L'**attraction** des **jeunes producteurs** et la **création d'emplois agricoles**.
- L'**amélioration** des **conditions de travail** dans l'**agriculture** et la **transformation**.

Pour en savoir plus : Texte complet du Règlement (UE) 2024-1143 :
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=OJ.L.202401143>



Les SIQO et la durabilité : La convergence des orientations de l'INAO et des actions du Consortium du Jambon de Bayonne

TÉMOIGNAGE



LAURENT FIDELE

Délégué Territorial Aquitaine
Poitou-Charentes INAO



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Bénéficiant d'une **protection juridique originale** et **forte**, les **filères** sous **SIQO** sont souvent interrogées sur leurs **impacts** sur les **territoires** et notamment sur la **durabilité des filières**.

Les indications géographiques sont des **droits de propriété intellectuelle** qui contribuent à la **durabilité des filières** par leur nature même en participant notamment à la protection des **savoir-faire** liés à un **territoire** doté de caractéristiques spécifiques. La préservation des composantes : **sociale, culturelle, historique** et de **tradition** de la **production** concourent au **maintien** de l'**emploi local** notamment en **zone rurale**. Les impacts des systèmes d'Indications géographiques sur l'**économie locale** sont globalement vertueux mais peuvent être très variables selon les secteurs. Enfin, d'un point de vue **environnemental**, les IG dans leur construction tendent à la **préservation des ressources naturelles** ou de l'**environnement** du **territoire**.

Bien entendu, il s'agit de démarches de **progrès** et aborder les SIQO spécifiquement sous l'angle de la **durabilité** devient une nécessité au regard des **enjeux contemporains**.

De par leur nature même, les indications géographiques portent en elles les **pilliers de la durabilité** en maintenant (sans pouvoir être ici exhaustif) l'**activité agricole**, en participant à une **meilleure valorisation** au **bénéfice** des **opérateurs**, en étant porteur de sens, d'**implication**, de **valeurs** pour le **consommateur** et le **producteur**, en s'interrogeant en permanence sur l'excellence des démarches de filières soucieuses de **préserver** leur **environnement**.

Si cette question de la durabilité était jusqu'alors sous-entendue dans la démarche des indications géographiques, un nouvel **environnement juridique** permet désormais aux indications géographiques d'aller plus loin encore et de le faire savoir. En effet, le **nouveau règlement (UE) 2024/1143** modifiant le cadre juridique européen des indications géographiques (AOP, IGP) pour les boissons alcoolisées et les produits agricoles ainsi que des spécialités traditionnelles garanties (STG) pose en particulier l'**intégration** de la **durabilité** dans les **objectifs** des **Indications Géographiques**.

Le nouveau règlement (UE) n°2024/1143

Ce règlement modifie le cadre juridique des indications géographiques et intègre explicitement la durabilité en tant que telle. Ainsi, la politique de l'Union en matière d'Indication Géographique devrait contribuer à permettre la **transition** vers un **système alimentaire durable** et **répondre** aux **demandes** de la **société** en faveur de **méthodes de production durables**, **respectueuses** de l'**environnement** et du **climat**, garantes du **bien-être des animaux**, **économes en ressources** et **socialement** et **éthiquement responsables**.

Désormais, les opérateurs de produits sous indication géographique sont **encouragés** à **s'engager** à des **pratiques durables** englobant des **objectifs environnementaux**, **sociaux** ou **économiques** qui vont au-delà des normes obligatoires. Ces pratiques peuvent être **énoncées** dans le **cahier des charges** ou dans une **démarche distincte**.

Les filières sous indication géographique : des initiatives anciennes



Certaines filières et certains ODG n'ont pas attendu ces orientations pour lancer des réflexions sur la durabilité de leurs filières face aux attentes sociétales et au changement climatique.

On peut citer en particulier la filière des AOP laitières avec le CNAOL qui a initié, en 2020, une démarche « AOP laitières durables » en invitant les 51 AOP à rendre leurs appellations plus résilientes sur le plan économique, social et environnemental. 18 objectifs ont été définis et 65 engagements proposés aux ODG.



Il s'agit aussi des initiatives au niveau des ODG telle que celle portée par le Consortium du Jambon de Bayonne avec la RSE

La **RSE** est définie par la **Commission européenne** comme « l'**intégration volontaire**, par les **entreprises**, de **préoccupations sociales** et **environnementales** à leurs **activités commerciales** et leurs **relations** avec les **parties prenantes** ». La RSE désigne ainsi la **contribution** des **entreprises** aux **enjeux** du **développement durable**.

Il faut aussi souligner que de **nombreux cahiers des charges** contiennent déjà des **dispositions** en matière de **durabilité** qu'il est pertinent d'**identifier** et de **valoriser**.

L'INAO accompagne les ODG

Il est évident que la **durabilité** est également au cœur des **préoccupations actuelles** des instances l'**INAO** qui se sont emparées du sujet.

Les différents comités nationaux de l'INAO ont tous entamé des travaux et pris des **orientations fortes** sur les **évolutions des pratiques** et la prise en compte des **enjeux de la durabilité**, chaque comité doit **formaliser** des **points clefs thématiques** sur lesquels les **ODG** devront **mener une réflexion** qui servira de **base** aux **discussions** à venir notamment lors des travaux d'**évolution** des **cahiers des charges**. Ces points clefs recouvriront aussi bien les **fondamentaux** d'un **cahier des charges** que les **aspects environnementaux**, le **bien-être animal** et intégreront une réflexion sur l'**adaptation au changement climatique**, le cas échéant sur la base des **stratégies de filières**.

Il est crucial pour les ODG de s'**interroger en permanence** sur leurs pratiques pour **viser l'excellence**. L'INAO encourage les ODG à réfléchir sous l'angle de la durabilité et à intégrer le cas échéant des pratiques toujours plus durables dans leurs cahiers des charges.

Des outils pour accompagner les filières - une boîte à outils pour chaque filière

L'INAO a **développé divers outils** pour **aider** les **ODG** à prendre en compte la **durabilité**, tels que les **DAE** (*Dispositions agro-environnementales*), ou le **DEI** (*Dispositif d'Évaluation des Innovations*).

Ces outils visent à **dynamiser** les **filières agricoles** et à favoriser la **transition agro-écologique**, l'**adaptation** au **changement climatique** ou la **prise en compte** des **innovations**.

L'INAO ne cherche pas à imposer une démarche unique, mais plutôt à fournir une **boîte à outils** permettant à chaque filière de **trouver des solutions adaptées** à ses **enjeux spécifiques**. Il favorise une approche par SIQO et encourage les réflexions au sein des ODG. Des **fiches thématiques** dans le secteur **agro-alimentaire** ont vu le jour pour contribuer aux réflexions menées par les professionnels sur leurs pratiques : race/varieties, alimentation des animaux, intrants, bien-être animal ...

La nécessité d'une réflexion collective : les SIQO face aux attentes sociétales : les rencontres régionales de l'INAO

Les **réflexions** et démarches entreprises au sein des ODG, des filières et de leurs fédérations sont essentielles pour **répondre** aux **attentes sociétales**. L'INAO a organisé en 2023, **9 réunions** partout en France afin de **partager** les **pratiques et initiatives locales, régionales et nationales** sur cette thématique qui par bien des aspects rejoint les questions de **durabilité** dans ses **composantes : sociale, économique et environnementale**.

Les rencontres ont permis aux professionnels d'**échanger** autour des **différentes démarches entreprises**. La **transversalité** entre les filières est en effet **indispensable** pour que les **SIQO répondent** aujourd'hui et demain aux **défis contemporains**, aux **attentes** des **consommateurs** et de la **société**.

Lors de ces journées des exemples d'**initiatives concrètes** ont été présentés par des **acteurs locaux et nationaux**. Au sein de la région Nouvelle-Aquitaine, 2 réunions ont été organisées devant de nombreux ODG à Bordeaux et Arzacq, cette dernière se déroulant dans les locaux du Consortium du Jambon de Bayonne.



A cette occasion, le Consortium du jambon de Bayonne a pu exposer les réflexions de la filière et les actions collectives et individuelles mises au service de l'indication géographique.

Les **enjeux RSE** du **Jambon de Bayonne** sont **nombreux** : **gouvernance, environnement, ancrage territorial, bien-être animal** (prévention de la santé des animaux, bien-être et prise en compte du comportement des animaux dans les pratiques d'élevage), **relations et conditions de travail et responsabilités vis-à-vis des consommateurs** (sécurité des denrées alimentaires, santé du consommateur, consommation responsable, pratiques loyales en matière de commercialisation et d'informations auprès des consommateurs).



Le travail entrepris par le Consortium a pu ainsi éclairer les autres filières dans leurs réflexions autour de la durabilité.

CONCLUSION

Aujourd'hui, l'enjeu n'est pas pour l'INAO d'imposer un cadre mais d'**instaurer** les conditions nécessaires à la **réflexion** des **ODG** en **matière de durabilité**.

Il est ressorti de ces réunions régionales en Nouvelle-Aquitaine, la **nécessité** de **mieux communiquer** sur les **fondamentaux** des **IGP/AOP**, grâce à un **meilleur partage** autour des **pratiques durables existantes** et des **réflexions** et **engagements** pris par les **professionnels** en **dehors** des **cahiers des charges**.

“ Le Consortium fait partie des ODG précurseurs s'engageant dans une démarche RSE.

Son **expérience** est **précieuse** et **ouvre la voie** aux **autres ODG** qui souhaiteraient s'engager dans cette démarche. Le Consortium voit la **pertinence** de sa **démarche aujourd'hui** confortée et s'être retroussé les manches avant l'heure permet à l'ODG d'avoir **un temps d'avance**.

Cette démarche RSE en dehors du cahier des charges pourra également lui permettre d'enrichir le cas échéant les dispositions de ce dernier en fonction des modifications à venir : le **développement durable** est une **démarche de progrès** sans fin ! A ne pas douter que le **Consortium** saura **relever ce défi** et **répondre** aux **attentes des acteurs** de la **filière** et des **consommateurs** toujours plus **exigeants**.

Les **enjeux identifiés** autour de la **durabilité** permettront de **répondre** aux **préoccupations de demain**, les **démarches des indications géographiques** restent plus que jamais des **démarches de progrès** et d'**excellence française**.



Rencontre régionale du 14/09/2023 à Arzacq - « Les SIQO face aux attentes sociétales »

Pour en savoir plus : <https://www.inao.gouv.fr/Espace-professionnel-et-outils/Produire-sous-signes-de-qualite-comment-faire/rrodg-2023>



ENJEU : CREER DES RELATIONS MUTUELLEMENT BENEFIQUES AVEC NOS PARTIES PRENANTES

Au niveau du Consortium du Jambon de Bayonne, nous nous attachons à **pérenniser un dialogue continu** et à **développer des interactions et réflexions communes** avec nos **parties prenantes**.

Cette stratégie de concertation nous semble indispensable afin, d'une part, instaurer un **climat de confiance** avec nos parties prenantes, et d'autre part, être en mesure de **répondre** au mieux aux **enjeux sociétaux actuels** et **futurs** dans une logique d'amélioration continue.



Source : Mots-clés ressortis de l'interview de parties prenantes du Consortium du Jambon de Bayonne - Juin 2024

Ainsi, nous sommes notamment impliqués au niveau des instances de l'AANA dont les missions sont de :

PROMOTION

Porter les **valeurs** de l'action collective en **promouvant** les **produits** de **Nouvelle-Aquitaine** et en soutenant les **savoir-faire locaux**.

NOTORIÉTÉ

Valoriser les produits du territoire **néo-aquitain** en développant leur **notoriété** et en mettant en avant leur **qualité** et leur **diversité**, avec le soutien des **SIQO**.

QUALITÉ / INNOVATION

Agir pour la **qualité** de l'**alimentation** et l'**innovation** en aidant les **filières régionales** à relever les **défis sociétaux** et de **transition alimentaire**.

ÉCONOMIQUE

Faciliter l'accès aux marchés et contribuer à l'**essor économique** des **producteurs** et **entreprises agroalimentaires** de **Nouvelle-Aquitaine**.



BRIGITTE BONNET

Responsable Qualité et Territoires -
Pôle expertises de l'AANA



L'AANA est labellisée « RSE-Engagé » niveau confirmé, par l'AFNOR depuis juillet 2024 et compte le Consortium du Jambon de Bayonne parmi ses parties prenantes.

Le **Consortium** est un **ODG** avec lequel nous avons une certaine **facilité d'échanges** aussi bien avec la gouvernance qu'avec la responsable RSE de la structure.

Le **Consortium** s'est récemment **impliqué** dans le **conseil d'administration** de l'AANA, aux côtés de l'**APPSO**, témoignant ainsi de son intérêt pour la vie de notre Agence, le contenu de nos missions et notre stratégie de développement.

Le Consortium est **régulièrement représenté** aux **réunions** de la **commission Qualité** de l'AANA qui est un lieu d'échanges et de partage d'expériences, avec pour objectif le **cadrage** de la **feuille de route « Qualité »** de l'Agence.

Isabelle Chalan, la directrice, a d'ailleurs été préférentiellement associée par les référents qualité de l'AANA, à toute la **phase de réflexion** sur les axes de travail à engager en 2025 sur 2 sujets majeurs retenus par notre commission : l'**attractivité des SIQO** et leur place dans les évolutions alimentaires des consommateurs ainsi que le lien entre une **alimentation saine, équilibrée** et les **qualités nutritionnelles** des SIQO.

Le Consortium, gestionnaire de l'**IGP Jambon de Bayonne**, était intéressé de creuser ces thématiques en lien direct avec les questions qu'il se pose peut-être sur les facteurs clés de **succès** et de **pérennité** de son **signe officiel de qualité**. Ces thématiques font aussi écho à l'attention que le Consortium porte à son **ancrage territorial**, grâce à l'IGP.

L'AANA a aussi initié un projet « **ECOQUALINA** » visant à dresser un **état des lieux** des **pratiques vertueuses** pour l'**environnement** et le **bien-être animal**, sur la base des **cahiers des charges** de **SIQO**. Le projet intégrait également l'étude des pistes de **minimisation des impacts environnementaux** générés par l'activité de toute une filière. En s'appuyant sur l'**Analyse du Cycle de Vie**, l'étude avait pour objectif de doter la filière de son propre scoring d'impact, utilisable à moyen terme pour nourrir l'affichage environnemental des produits agroalimentaires.

Au démarrage du projet, l'AANA a fait un appel aux filières sous SIQO volontaires pour s'engager dans **ECOQUALINA**.



La filière IGP Jambon de Bayonne, toujours pro-active, s'est spontanément portée volontaire pour s'intégrer dans ce projet

y voyant aussi une opportunité de nourrir et d'étoffer le volet environnemental de sa démarche RSE, en s'appuyant, in fine, sur des **données factuelles fiables** et des **sources potentielles d'innovation** émergeant des conclusions.

Le Consortium du Jambon de Bayonne a aussi accepté en novembre de cette année, aux côtés d'autres intervenants, d'apporter un témoignage sur la **mise en place** et le **développement de sa démarche RSE**. A l'occasion d'un **webinaire** dénommé « **les Rendez-vous de la Qualité** », organisé par l'AANA, pour sensibiliser ses propres parties prenantes à la RSE et les inciter à se lancer dans cette labellisation, Isabelle Chalan a su partager son expérience, sans masquer les **difficultés rencontrées**, en évoquant les **motivations du Consortium** pour engager une telle démarche, son développement actuel et l'imbrication avec la démarche **RSE** de différents acteurs économiques de la filière.

D'ailleurs certains opérateurs, eux-mêmes labellisés RSE, participent sur proposition de l'AANA à différents salons professionnels. Ainsi **FIPSO** était présent à nos côtés, lors de l'édition 2024 du **SIAL** à Paris et nous rejoindra en janvier 2025 au **SIRHA** à Lyon.

Outre le besoin de dopper leur réseau commercial et dynamiser leurs ventes, c'est une **opportunité** pour les **opérateurs** de **présenter et faire découvrir** leurs **produits**, directement auprès des consommateurs et/ou de leurs clients, avec un **discours sincère et transparent**.



ENJEU : CONTRIBUER AU DEVELOPPEMENT DU TERRITOIRE

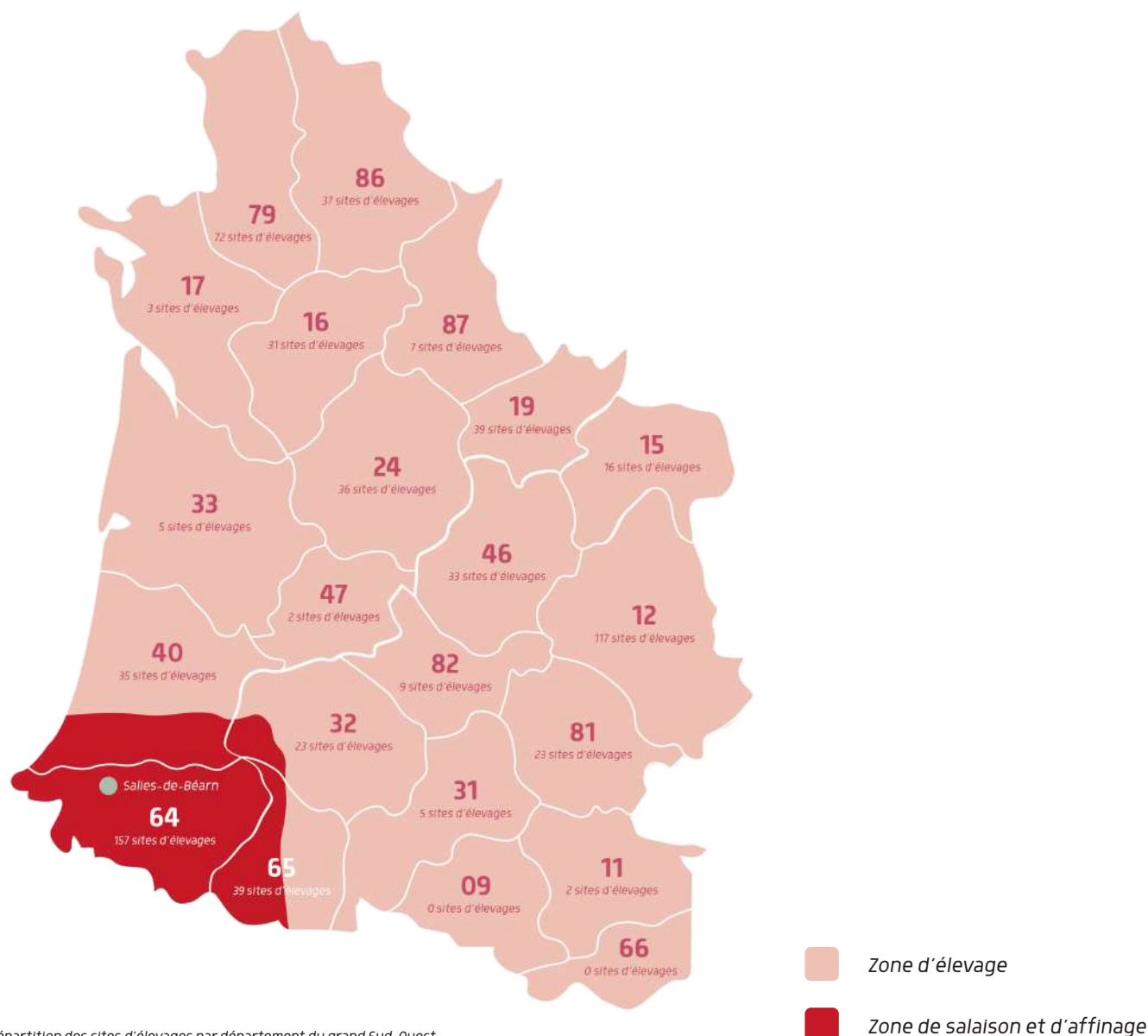
L'IGP Jambon de Bayonne ne se limite pas à la reconnaissance du savoir-faire de notre filière : elle constitue également un levier puissant pour le **développement** de notre **territoire**.

Au-delà des exigences de la réglementation européenne qui impose aux IGP qu'au moins une des étapes de production ait lieu dans l'aire géographique délimitée :



Notre filière a fait le choix d'encadrer non seulement l'aire de transformation des jambons, mais également l'aire de production des porcs et celle du sel de salage

Cette spécificité liée à notre IGP **renforce l'identité de notre territoire**, tout en assurant son **développement économique** et **durable** en favorisant les **circuits courts**, soutenant nos **agriculteurs** et **artisans locaux** et créant de la **valeur ajoutée** au sein même de notre territoire.



Répartition des sites d'élevages par département du grand Sud-Ouest

Des porcs nés et élevés dans le grand Sud-Ouest

- **5890 Communes** classées en **FRR** (France Ruralités Revitalisation)*, soit près de **75%** des **communes de la zone**
- Plus de **57 Millions d'euros** reversés au **maillon élevage** entre **novembre 1998** et **décembre 2024** dans le cadre de l'**Incitation Financière Eleveur Jambon de Bayonne**
- **Zone à faible densité porcine** (moins de 25 porcs au km²)

* Le classement d'une commune en FRR est un dispositif visant à **soutenir** les **territoires ruraux** confrontés à des **difficultés économiques** ou **démographiques**. Ce dispositif **remplace** et **élargit** les **anciennes Zones de Revitalisation Rurale** (ZRR)



Le salage des jambons frais au sel de Salies-de-Béarn

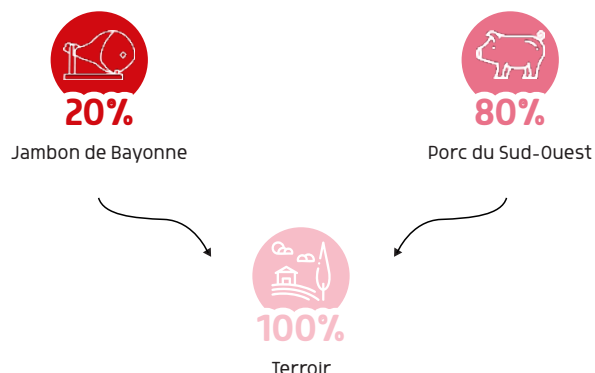
- **Sel de source souterraine** protégée de toute pollution
- Obtenu par simple **évaporation** dans des **poêles à sel**
- **Sans** ajout d'**additif**
- Riche en **minéraux** et **oligo-éléments**

Le sel de Salies-de-Béarn bénéficie depuis **2016** d'une **IGP**.

Des jambons transformés dans le Bassin de l'Adour

- Délimité à l'Ouest par l'**Océan Atlantique**, au sud par la **chaîne montagneuse** des **Pyrénées**, au nord et à l'est par le cours du **fleuve Adour**
- Unité climatique avec des **températures clémentes** et une **forte humidité** relative tout au long de l'année, avec de fortes variations cycliques dues au vent de « **Foehn** ». Il s'agit d'un **vent chaud** et **sec**. Quand ce vent souffle sur le **Bassin de l'Adour**, on observe alors une **brutale diminution** de l'**humidité** relative, la **température** ayant aussi tendance à augmenter.

Dans un objectif de **valorisation** de l'**ensemble** des autres **pièces de la carcasse** de **porc**, après l'obtention de l'**IGP Jambon de Bayonne** en **1998**, la filière a porté auprès de la **Commission européenne** une demande d'**IGP Porc du Sud-Ouest**, officiellement obtenue en **2013**.



TIPS

Dans le **Grand dictionnaire universel** du **XIXe siècle** (1866-1877) de Pierre Larousse, il est indiqué que « Les **meilleurs jambons** sont peut-être ceux de **Bayonne**, préparés avec le **sel de Salies**. »



ENJEU : CONTRIBUER A FAIRE EVOLUER LA PERCEPTION DES CITOYENS SUR L'AMONT DE LA FILIERE

TÉMOIGNAGE



ANNE HÉMONIC

Directrice du Pôle techniques
d'élevage - IFIP



« Tout est bon dans le cochon ».
Cet adage si connu est-il vrai ?

La **filière porcine française** présente effectivement de nombreux atouts confortant cet adage. Ils sont renforcés par les démarches d'amélioration continue régulièrement mises en place sur le terrain. Cet article vise à présenter les **services rendus** et les **progrès réalisés** par la **filière porcine** de façon objective, chiffrée et documentée, sans tomber dans le travers des débats idéologiques amenant de la confusion.

Le premier service rendu par le porc est de **nourrir la population** : cette viande est historiquement la plus consommée en France. Elle apporte des **protéines** et des **nutriments** (en particulier *vitamine B12, fer*) d'une qualité **non égalée par les végétaux**, à des **prix plus compétitifs** que tous les autres **produits carnés**.



RECETTES DE
CHARCUTERIE EN FRANCE

Le porc participe à la **richesse gastronomique française** et aux **traditions** de **nombreuses régions**. La France étant **auto-suffisante** en **produits porcins** depuis les **années 90**, elle contribue à la **souveraineté alimentaire du pays**, contrairement aux autres produits carnés déficitaires avec de forts taux d'importation (*œufs, bovins, volailles*).

Autre atout « anti-gaspi », le porc a la capacité de se nourrir d'**ingrédients végétaux non comestibles** par l'**être humain** (*co-produits de meunerie, résidus de graines après extraction de leur huile, ...*).

ce qui évite du gaspillage et de la concurrence alimentaire entre l'être humain et le porc. Les 30% restantes sont converties en **protéines carnées comestibles** par l'**être humain** avec un taux de conversion de l'ordre de 1,2. Le porc est donc un **producteur net de protéines** pour l'**alimentation humaine**.

Le porc est aussi un **modèle anti-gaspi** exemplaire :



de son poids est **consommable** par l'**être humain**, ce qui est le **record** des **filiales animales**.

Qui plus est, le peu de matière non comestible sert à d'autres usages : alimentation des animaux de compagnie, fertilisants pour les cultures et même médicaments pour l'être humain. L'exemple le plus frappant est l'**héparine, anti-coagulant** très utilisé dans le monde entier. Il est **100%** produit à base de **mucus intestinal porcin**, sans alternative de synthèse possible à ce jour. Sachant que le nombre de porcs commercialisés dans le monde suffit à peine à satisfaire les besoins en héparine mondiale, la baisse de la production porcine (*en raison d'épidémie par exemple*) aurait de **graves conséquences** en **médecine humaine**.

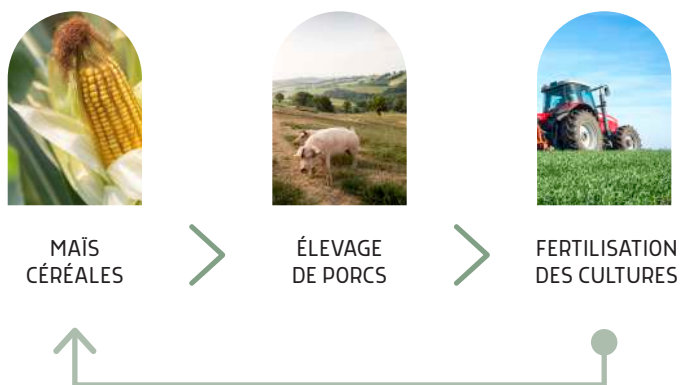


des protéines végétales consacrées à l'**alimentation des porcs** ne sont **pas consommables** par l'**être humain**.

Le dernier atout « **anti-gaspi** » du porc concerne la **gestion de ses effluents**. Loin d'être des déchets et des nuisances (sauf dans le passé, faute de réglementation pour gérer les excès), les **effluents** sont un **engrais naturel moins polluant** que les **engrais chimiques** dont la **fabrication industrielle** est **énergivore**. Les **effluents animaux fertilisent** les **cultures** qui servent ensuite à l'**alimentation humaine** ou **animale**. Ce tandem entre les **productions animales** et **végétales**, appelé **économie circulaire**, est **indispensable** et doit rester le plus **équilibré possible** dans les **stratégies agricoles**. En plus de leur rôle d'engrais, les effluents contribuent à produire de l'**énergie renouvelable** dans des **dispositifs de méthanisation**. Les **élevages** peuvent **l'auto-consommer** ou la **revendre**, tout comme l'**énergie photovoltaïque** qui continue de se **développer** en **élevage** afin de **réduire** les **consommations d'énergie fossile**.

Pour continuer sur les points positifs du porc, sa **faible empreinte carbone** mérite d'être soulignée : il ne contribue qu'à **5,8 %** des **émissions de gaz à effet de serre** des élevages français, avec une **baisse de 25%** sur les **20 dernières années**. Pour donner un ordre de comparaison, ramené par kg, le bilan carbone du porc est environ **80% inférieur au bœuf** et **2 fois inférieur** à la **production de quinoa français**. La consommation annuelle de porc par habitant émet moins qu'un **aller-retour Paris-Rennes en voiture**.

Sur de nombreux autres sujets, des démarches d'amélioration continue sont aussi à noter, en phase avec les évolutions sociétales : concernant le **bien-être animal**, une personne **référente** a été **spécifiquement formée** dans **chaque élevage** depuis **2022** pour remettre à jour les connaissances sur ce sujet, de **nouveaux** types de **bâtiments** se créent (*plus lumineux, spacieux, ...*), la **castration** est désormais **optionnelle** et se fait sous anesthésie comme chez les **animaux de compagnie**. En termes de santé publique, les usages d'**antibiotiques** chez le porc sont en **forte baisse** (*- 64% depuis 2011*), atteignant un niveau **40% inférieur** à celui des **chats** et **chiens**, ce qui n'est pas si connu des propriétaires concernés. Enfin, la **filière porcine crée de l'emploi**, plus de **130 000** en **France**, ce qui maintient un **tissu économique et social** dans les **campagnes**.



En plus de tous ces atouts et progrès déjà cités, il est certain que :



tout sera encore meilleur dans le cochon d'ici 2035 !

C'est l'**objectif fixé** par la **démarche de responsabilité sociétale** initiée par l'**interprofession INAPORC**. L'objectif est de **continuer à progresser** en se fixant de **nouveaux challenges** pour **corriger les lacunes** et maintenir en France une **production durable** et **compétitive**. Comment y arriver ? En y allant **par étape** (*il faut 20 ans pour amortir un bâtiment d'élevage existant*), avec des moyens pour **investir** (*les consommateurs ont un rôle à jouer pour contribuer à payer la montée en gamme*) et des **jeunes attirés** par ce métier (*moins de complexité administrative et d'agribashing, plus de reconnaissance du travail effectué*).



La filière a donc encore quelques défis à relever avant de pouvoir conclure, avec humour : « nous cochons toutes les cases ! »



ENJEU : PROMOUVOIR LES BONNES PRATIQUES ENVIRONNEMENTALES ET LES SERVICES INNOVANTS RENDUS À LA SOCIÉTÉ EN MATIÈRE D'ENVIRONNEMENT

Dans la **filière IGP Jambon de Bayonne**, plus de **50 %** des **porcs** sont **nourris** avec de l'**aliment produits à la ferme**. Ces **aliments** sont produits à partir de **matières premières cultivées** en grande partie **sur l'exploitation** ou les **exploitations voisines**.

Quant aux effluents d'élevage, ils sont valorisés en **engrais naturel** pour la **fertilisation des sols** et en **biogaz** dans le cas des **élevages** disposant d'unités de **méthanisation**.



Ces pratiques permettent de transformer un défi environnemental en une véritable logique d'économie circulaire.

RENCONTRE AVEC



PIERRE, THOMAS ET VINCENT LAFARGUE

SCEA de Peyroulet à Samadet



600

Truies
Naisseur / Engraisneur



17 000

Porcs par an



3

Associés
et 4 salariés

Bonjour Thomas, pouvez-vous nous présenter votre exploitation ?

Notre exploitation est une **EARL** avec **3 associés**, mon père, mon oncle et moi et **4 salariés**.

Nous avons un **atelier porc** de **600 truies Naisseur Engraisneur**. Nous produisons entre **16 et 17 000 porcs par an**, une partie des porcs est **engraissée** dans un **bâtiment** loué juste à côté.

Nous avons également un **élevage de canards** prêts à gaver. Nous produisons **45 000 canards** mais la production a été réduite depuis la grippe aviaire.

Nous avons mis en place une **méthanisation** depuis **2019** pour traiter le **lisier des porcs** et le **fumier des canards**. On y rajoute du **maïs ensilage**, des **CIVE** (*cultures intermédiaires*) et des **déchets d'aliment** qui viennent de la coopérative. C'est une **méthanisation de type cogénération**, c'est-à-dire que le **gaz produit** est utilisé pour **alimenter un moteur** qui **produit de l'électricité** et de la **chaleur**. L'**électricité** est **revendue** dans le **réseau** et la **chaleur** est **utilisée** pour **chauffer les porcheries**.

Concernant la FAF (fabrique d'Aliment à la Ferme), pourquoi avoir choisi ce système d'alimentation ?

Nous avons mis en place la **fabrique d'aliment** en 2005.

Nous avons choisi de mettre en place la FAF, au départ pour des **raisons économiques** afin de mieux **maîtriser** le **coût de d'alimentation**. Je pense qu'aujourd'hui, c'est quasiment **impensable de ne pas avoir une FAF** à partir d'une **certaine taille d'élevage**.

On a un système avec une **machine à soupe**. On utilise du **maïs humide, produit sur l'exploitation** ou que l'on achète à nos voisins. Pour les autres **céréales** et les **tourteaux**, on les **achète à l'extérieur** et on passe par un **courtier**.

On fait des **analyses du maïs**, en particulier pour **vérifier les mycotoxines**, cette année plus particulièrement qui était une année à risque vue les conditions météo au moment des récoltes.

Pour les **protéines**, on utilise des **tourteaux de soja, colza et tournesol**. On utilise les 3 parce que c'est mieux nutritionnellement. Chacun a sa spécificité et dans les formulations on préfère avoir le choix entre les 3.

Pour la **formulation**, on travaille avec nos **fournisseurs de CMV** (*compléments minéraux et vitaminiques*) qui nous accompagnent pour l'**élaboration des recettes**. Nous avons des formules pour les différents stades :



1 pour les Truies



2 pour le post-sevrage



3 pour l'engraissement

Nous n'utilisons pas de co-produits car nous souhaitons avoir de la **stabilité** et de la **simplicité dans les formulations** ainsi que du linéaire dans l'approvisionnement. On veut éviter de changer les formules à chaque rupture de produits même si on est conscient qu'économiquement, ce n'est pas la meilleure solution.

Pouvez-vous nous expliquer le système d'épandage que vous avez mis en place pour valoriser les effluents ?

La **méthanisation** produit un **digestat** que l'on passe dans un **séparateur de phase**. La **partie solide** est **exportée** sur nos **terres les plus éloignées** (à quelques kilomètres) et le **liquide désodorisé** est **épandu localement**. Notre **plan d'épandage** fait plus de **450 Ha**, tous **situés autour de l'élevage**. Cela nous permet d'utiliser un système dit « **sans tonne** ». Nous avons un **pendillard** qui est alimenté directement avec un tuyau, ce qui **limite** fortement la **dégradation des sols** car il n'y a pas de tonne à lisier. On fait des **analyses** dans chaque **fosse** à chaque **période d'épandage**. C'est une **analyse NPK** (azote, phosphore, potasse). En fonction des résultats, on **ajuste les dosages** pour ne pas dépasser **170 kilos d'azote organique par hectare**, et ainsi respecter la **directive nitrates**.

- Une en septembre-octobre sur le **couvert végétal semé** après le **maïs** qui va **protéger le sol l'hiver** de l'érosion (*féverolle et triticale*) et servir de **culture intermédiaire piège à nitrates**.
- Une en février-mars avant les **semis de maïs**.



Nous utilisons ensuite le **logiciel «Mes parcelles»** pour définir le **plan de fumure** et **calculer les compléments d'engrais minéraux** à apporter.

Pour les surfaces dont nous ne sommes pas propriétaires, nous avons mis en place avec nos prêteurs un système **gagnant / gagnant**. En effet, sans eux, nous ne pourrions pas exister parce que l'on ne saurait pas quoi faire du digestat et eux ils récupèrent un **produit fertilisant gratuitement** que l'on épand sur leurs terres **sans abimer les sols**.

Ensuite, nous achetons le maïs à certains. On **limite** ainsi de manière importante les **transports** puisque tout le **maïs consommé** par les **porcs** est **produit autour de l'élevage**.

Quels sont les avantages agronomiques de l'utilisation du lisier sur les cultures ? Quel est l'impact sur la qualité de sols ?

⊕ Le **lisier** est un **bon fertilisant** car il permet d'amener des **éléments nutritifs** à la plante. C'est un **apport d'azote/ phosphore/ potasse** donc ça **fertilise la culture en place** et ça permet d'amener des **éléments minéraux**.

Le taux de matière organique a tendance à augmenter. Mais c'est très long car le digestat ou le lisier contiennent peu de matière sèche, ce n'est pas comme le fumier, par exemple, qui contient de la paille avec un taux de matière sèche beaucoup plus important.

Quels sont les inconvénients ou les risques liés à l'utilisation du lisier ?

- ⊖ Pour un élevage de porcs les inconvénients de la gestion du lisier, c'est
- Le temps de travail nécessaire
 - Le coût des épandages
 - Les risques d'accidents (*transports, fosses*) et donc de pollution même si ces risques sont très minimes. Mais on n'est jamais à l'abri d'un accident

En quoi diriez-vous que votre exploitation est vertueuse d'un point de vue environnemental ?

Notre **système d'exploitation** est **vertueux** dans le sens où l'on a mis en place une **fabrique d'aliment** qui permet de **valoriser le maïs produit sur l'exploitation** et les **exploitations voisines**. Ensuite, on utilise le **digestat** de la **méthanisation** ou le **lisier brut** pour **fertiliser les terres** et ainsi **limiter le recours** aux **engrais chimiques**. Au niveau de l'**énergie**, la **méthanisation**, en plus de **produire** de l'**électricité verte** **revendue à EDF**, permet de **produire de la chaleur** pour chauffer nos **bâtiments d'élevage**. Par rapport aux **épandages**, le système mis en place **limite les transports** et la dégradation des sols. De plus, la **méthanisation désodorise** le **digestat** et donc **élimine les nuisances olfactives**, ce qui est important pour les relations avec le voisinage. Enfin, afin de **diminuer** notre **dépendance électrique**, nous avons mis en place en 2024 des **panneaux photovoltaïques** qui produisent de l'électricité que nous **autoconsommons sur notre site** pour l'**élevage** et la **fabrique d'aliment**. On arrive donc maintenant à un **système d'exploitation rentable économiquement** tout en étant **respectueux de l'environnement**.





YVES DEBIEN

Vice-président du Consortium du Jambon de Bayonne, et éleveur à Sèvres-Anxomont dans la Vienne

Bonjour Yves, pouvez-vous nous décrire rapidement votre exploitation ?

Mon **élevage** est un **atelier naisseur-engraisseur** de **200 truies**. Nous produisons **5 700 porcs par an**. Nous avons une **FAF** (*Fabrication d'Aliment à la Ferme*) qui produit **1 900 Tonnes d'aliment par an** pour alimenter l'ensemble des **animaux de l'élevage**.

L'exploitation comprend **200 Hectares** dont **140 de céréales** (*blé, orge, maïs*). L'unité de **méthanisation** a été mise en place en **2015**. Nous avons également une **plateforme de compostage** et un **magasin de producteurs** qui commercialise une partie des porcs produits sur la ferme. L'exploitation est sous forme sociétaire : **SCEA**. Elle emploie **7 personnes** dont **2,5 sur la partie élevage** et **2 sur la partie méthanisation**.



Hectares



Porcs par an



Tonnes d'aliment

Pourquoi avez-vous choisi de mettre en place une unité de méthanisation sur votre exploitation ?

Mon **élevage** est situé dans une commune aux portes de Poitiers qui a connu une **forte croissance** ces dernières années (*de 950 à 2 500 habitants en 50 ans*) avec une **forte diminution** du **nombre d'agriculteurs** (*de 40 à 3*). La gestion des épandages de lisier devenait compliquée. J'ai donc fait le choix de mettre en place une **unité de méthanisation** qui permet de produire un **digestat désodorisé** (*avec les mêmes valeurs agronomiques*), et ainsi continuer à épandre sur les terres situées autour de mon élevage.

Quel est le principe de fonctionnement de la méthanisation ?

La **méthanisation** est un **processus naturel biologique** de **dégradation** de la **matière organique animale ou végétale** en l'**absence d'oxygène** (*digestion anaérobie*), grâce à l'action de **multiples micro-organismes**.

Cela permet de produire du biogaz qui peut être :

- soit réinjecté dans le réseau de distribution, après avoir retiré le dioxyde de carbone. On parle alors de **méthanisation avec injection**
- soit utilisé pour alimenter un moteur pour produire de l'électricité et de la chaleur. On parle alors de **méthanisation avec cogénération**

Chez moi, c'est de la **cogénération**. Mon unité de **méthanisation** permet de **traiter le lisier** produit par l'élevage avec des **déchets d'abattoirs** et de **laiterie**, des **biodéchets** ainsi que des **CIVE** (*Culture intermédiaire à Vocation Energétique*). Cela représente **15 à 18 000 tonnes de produits traités par an** dont **1/3 de lisier**.



Elle produit en électricité l'équivalent de la consommation de **2 200 personnes**.

La chaleur récupérée permet de **chauffer** les **bâtiments d'élevage**, les **installations de l'exploitation** et des **serres** qui sont exploitées juste à côté, ainsi qu'un château de 1 200 m² situé à proximité.

Vous êtes aussi impliqué dans l'Association des Agriculteurs Méthaniseurs de France. Quelle a été la genèse de la création de cette association ?

L'objectif du départ, est d'**apporter un appui aux agriculteurs** qui ont des **projets de méthanisation** et de faire part des **retours d'expérience**. Dans le sigle **AAMF**, le deuxième A est pour agriculteurs, j'insiste sur le fait que l'**association regroupe uniquement des agriculteurs** pour le moment. Nous avons démarré, il y a **12 ans**, avec l'**association régionale VAM** : Vienne Agri Métha, qui regroupait **7 à 8 porteurs de projets**. Puis, cela s'est développé et **VAM** est devenue **Valeurs Agri Métha** sur l'ensemble de la **Nouvelle Aquitaine** et **5 départements** des régions Centre et Pays de la Loire. Différentes associations d'agriculteurs méthaniseurs se sont montées dans les différentes régions françaises et l'association nationale **AAMF** a été créée pour la **coordination des actions**.

Quelles sont les missions de ces associations ?

Les missions sont d'**accompagner les nouveaux porteurs de projets** grâce au **partage des expériences**. Mais ce n'est pas tout. On apporte également des **conseils techniques** et on propose des **outils** permettant la **simplification** de la **gestion de la méthanisation**. On travaille également beaucoup sur la **sécurité** de nos **installations**.

Par exemple, **gérer une unité de méthanisation** demande beaucoup d'**enregistrements** (enregistrement des intrants, etc.). On est en train de mettre en place un **outil informatique** pour **simplifier la saisie** et le **rendu** de ces **informations** auprès des **différentes structures** (partenaires, administration, etc.).

On réalise également de **nombreuses journées de formations** pour les **agriculteurs** sur les **différentes thématiques** liées à la **méthanisation** pour **accompagner les agriculteurs**.

Avez-vous des partenaires ?

Oui, nous avons des **partenaires en lien avec l'agriculture** (chambres d'agriculture, syndicats agricoles, CUMA, Entreprises de Travaux Agricoles), la **production d'énergie**, les **assurances**, les **banques**, mais aussi les **gestionnaires de réseau** GRDF, GRTgaz, Terega. Ils sont **adhérents de l'association** car cela leur permet d'avoir des informations sur nos travaux. Cela permet de **regrouper tous les acteurs** impliqués dans la **méthanisation**.

Pour finir, que conseilleriez-vous à quelqu'un qui voudrait se lancer dans la méthanisation ?

La méthanisation, il faut bien réfléchir son projet avant de se lancer. Si c'est pour apporter de la résilience à son exploitation, il faut le faire mais si c'est parce que c'est tendance ou pour profiter d'opportunités, ce n'est pas la peine. En effet, c'est un métier à part qui demande un **engagement important** car les **unités fonctionnent 24h/24 et 365 jours par an**. Mais une fois le projet en place, l'**AAMF** et les **associations régionales** sont là pour l'**accompagnement** et la **réussite du projet**.



La force du collectif sera toujours plus forte.



Aujourd'hui, on regroupe 600 adhérents dont 130 au sein de VAM

L'association de **Nouvelle Aquitaine**, dont je suis le **président**. C'est un réseau de **16 animateurs** sur l'ensemble du **territoire national** qui ont des compétences complémentaires. Dans chaque association, il y a un **animateur associé à 1 ou plusieurs agriculteurs**.



En plus des formations ponctuelles, on a mis en place un **CS (Contrat de Spécialisation) RUMA (Responsable d'unité de méthanisation Agricole)** aux Herbiers en Vendée, qui comprend **12 semaines de formation théorique** et le reste en **apprentissage** dans les **entreprises**. Ceci a permis de **former plus de 60 stagiaires**.

On essaie de **répondre aux besoins des adhérents** en faisant appel à des **compétences externes**. Ainsi, par exemple, nous avons ainsi travaillé sur les **contrats d'assurance** avec un **courtier** pour **optimiser les ratios coût / couvertures** des **contrats** de nos **installations**.

LA TRANSMISSION D'ENTREPRISES



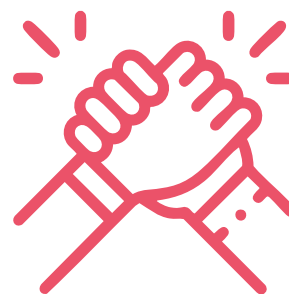
ENJEU : ENCOURAGER NOS JEUNES CHEFS D'ENTREPRISES

Le **savoir-faire** des **acteurs** de notre **filière** est le **reflet** d'un **héritage unique** et **précieux**. Il porte en lui l'**empreinte** de **générations** qui l'ont **façonné**, **enrichi** et **transmis**. Afin que ce **savoir-faire** **continue de perdurer**, les **nouvelles générations** doivent se **sentir impliquées** et **soutenues**.

Les **jeunes entrepreneurs** jouent un rôle clé dans la **préservation** et la **transmission**, en assurant la **relève de demain**. En reprenant une **entreprise familiale**, ils insufflent une **nouvelle dynamique**. Ce renouvellement générationnel nécessite un **accompagnement solide**. Les **défis** sont nombreux : **formation**, **adaptation** aux **attentes évolutives** des **marchés**, **investissement**, ...

Lorsque l'**expérience** des **anciens** rencontre la **créativité** des **jeunes**, cela crée des **synergies inédites**. Les **jeunes** apportent leur **maîtrise** des **outils numériques**, leur capacité d'**innovation** et leur **compréhension** des **nouveaux modes de consommation**. Les **anciens**, quant à eux, **transmettent** des **techniques**, des **valeurs** et une **connaissance approfondie** du métier. Cette collaboration permet d'allier **tradition** et **modernité**, garantissant ainsi la continuité tout en s'adaptant aux évolutions de la société.

Nous vous présentons ici les **témoignages** de **5 jeunes entrepreneurs** ayant repris le flambeau de leur entreprise familiale.



En soutenant les **jeunes chefs d'entreprises** et en favorisant le **passage de relais**, nous ne préservons pas seulement un **savoir-faire**. Nous assurons la **vitalité** d'un **tissu économique local**, nous renforçons le lien avec notre **patrimoine** et nous transmettons aux générations futures bien plus qu'une simple compétence : une **histoire**, une **identité** et une **fierté collective**.

TÉMOIGNAGE



JEAN-BAPTISTE DUPUY

Salaisons Michel Dupuy



Pouvez-vous vous présenter ?

Je m'appelle **Jean-Baptiste Dupuy**, je suis **directeur général** des **Salaisons Michel Dupuy**, salaison familiale **créée** par mon grand-père en **1946** et reprise par mon oncle en **1976**.

Pourquoi et comment avez-vous rejoint l'entreprise ?

Je n'ai **pas de formation** particulière dans la salaison, j'avais juste l'envie d'**apprendre** sur mon métier. J'ai **rejoint mon oncle** en **2008** lors de la construction de son **nouvel atelier** à **Sault-de-Navailles**. J'ai **appris beaucoup** à **ses côtés** et beaucoup **en me trompant** aussi !

Quels sont les projets sur lesquels vous travaillez actuellement au sein de votre structure (2023)

Nous sommes **engagés RSE** ce qui nous permet de **travailler** sur **différents thèmes** comme l'**optimisation** de la **production** ou encore la **pénibilité au poste**. Nous travaillons également sur des **projets d'ordre écologiques** comme la **récupération de chaleur**, la **réduction de consommation d'eau potable** notamment lors de notre process.

Quel regard portez-vous sur l'avenir de la filière Jambon de Bayonne ?

La filière Jambon de Bayonne est mise à rude épreuve avec un surcoût, des **contraintes** pour les **salaisoniers** et surtout pour nos **éleveurs** qui sont à la base de cette **belle filière**.



Je suis confiant parce que chaque acteur accroche son maillon avec fierté et avec envie de bien faire

TÉMOIGNAGE



LEIRE ET JON LOYATHO

Ferme Elizaldia



Pouvez-vous vous présenter ? Pourquoi et comment avez-vous rejoint l'entreprise ?

Leire Je travaille à la **ferme Elizaldia** depuis **5 ans**. J'ai fait des **études d'agronomie** et d'**agroalimentaire**. Je travaille ici à la **production** et à la **qualité**

Jon Je travaille à la **ferme Elizaldia**. C'est la continuité de ce que l'on avait vu depuis chez nous : l'**élevage**, la **transformation**. Après les études, on est **revenu naturellement** et on a continué à faire ce que l'on a toujours su faire, ce que faisaient nos parents.

Quels sont les projets sur lesquels vous travaillez actuellement au sein de votre structure (2023) ?

Leire Nous avons terminé l'**agrandissement** de nos **ateliers** en **2022** et nous prenons en main l'outil, avec un objectif de monter en charge la **production**. Le but de cet atelier a été le **bien-être au travail**, l'**ergonomie** et aussi l'**écologie** avec l'installation de **panneaux photovoltaïques**, un système de **récupération de chaleur** pour refaire tout le **système froid** de l'**atelier**.

Jon Le chantier principal en parallèle c'est la transmission que nous font nos parents. Nous voulons **monter en autonomie** sur ce que l'on sait faire pour qu'ils partent à la retraite plus sereinement.

Quel regard portez-vous sur l'avenir de la filière Jambon de Bayonne ?

Leire La **filiale Jambon de Bayonne** doit participer à la **transmission des générations** dans les **élevages** et les **ateliers agroalimentaires**. En **élevage**, il y a l'enjeu du **bien-être animal**, des **normes de sécurité**. Dans les **ateliers**, il faut se **moderniser** et que l'on soit **crédibles** et **compétents** pour **concurrencer les producteurs** des **pays européens** qui **commercialisent** leurs **jambons localement** et au **Pays basque**.



En juin 2024, **Leire Loyatho** a intégré le **Conseil d'Administration** du **Consortium**, en remplacement de Peio Etchelecu, au sein du **collège Salaison**. Nous la **remercions** vivement pour son **engagement** et son **implication** au sein de cette instance.



ANAÏS MONTAUZER ET MATHIEU MERDY

Maison Montauzer



Pouvez-vous vous présenter ? Pourquoi et comment avez-vous rejoint l'entreprise ?

Anaïs J'occupe des **fonctions commerciales** au sein de la **Maison Montauzer** depuis **2017**. Nous sommes la **quatrième génération** de la Maison Montauzer, **artisan charcutier**, fondée en **1946** par notre arrière-grand-père. Depuis que je suis petite, mon père m'amène régulièrement dans les **séchoirs** pour **toucher** et **sentir** les **jambons** donc il m'a **transmis la passion du jambon**. Pour moi c'était une **évidence** de **travailler en famille**.

Mathieu Je suis **charcutier** à la **Maison Montauzer** depuis **2020**. J'ai travaillé **3 ans** en tant qu'**ingénieur hydraulique** et après j'ai eu envie de faire un **métier plus manuel** donc j'ai décidé de venir à la Maison Montauzer pour **travailler** avec ma **mère**, mon **oncle** et ma **cousine**.

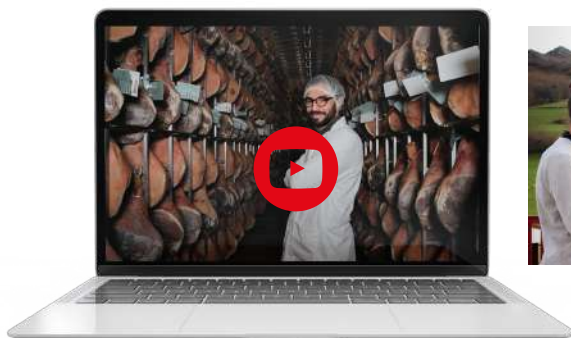
Quels sont les projets sur lesquels vous travaillez actuellement au sein de votre structure (2023) ?

Mathieu Les actualités sont de continuer à **prendre en main** notre **nouvel atelier**, **améliorer** notre **filière jambon**, **simplifier nos produits** et **nos recettes** tout en **préservant** leur **goût authentique**.

Quel regard portez-vous sur l'avenir de la filière Jambon de Bayonne ?

Anaïs Je porte un **regard positif** sur la **filière Jambon de Bayonne** parce que le **jambon plaît beaucoup** et de plus en plus. Nous allons continuer à **travailler** et **améliorer** la **qualité de nos jambons** au niveau de l'**affinage** et du **goût**.

Retrouvez tous les témoignages sur la page Youtube du Jambon de Bayonne



LA QUALITE DE VIE ET DES CONDITIONS DE TRAVAIL (QVCT) DE NOS COLLABORATEURS

Attirer de nouveaux talents et entretenir un vivier de compétences dynamique au sein de notre filière repose sur des actions concrètes en faveur de la **Qualité de Vie** et des **Conditions de Travail** des collaborateurs, notamment en termes de **sécurité au travail** et d'**évolution professionnelle**.

LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL



ENJEU : FAVORISER UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL DE QUALITE POUR NOS COLLABORATEURS PERMETTANT DE PRESERVER LEUR SANTE ET LEUR SECURITE

En complément de l'évaluation des risques réalisée dans le cadre du Document Unique, la **présence**, dans **chaque structure**, de **Sauveteurs Secouristes du Travail (SST)** formés constitue un **élément essentiel** pour assurer la **sécurité** des **salariés**.

RENCONTRE AVEC



CÉCILE BOURREL

Formatrice SST

Qu'est-ce qu'un SST et quel est son rôle ?

Un **Sauveteur Secouriste du Travail (SST)** est une personne **formée** aux **premiers secours** et **préposée** à les **dispenser**, c'est-à-dire chargée par l'employeur de dispenser les **gestes de premiers secours** en cas d'**accident du travail**. Il s'agit d'une **délégation** de l'**employeur** en matière d'**hygiène** et **sécurité du travail**.

En entreprise, y a-t-il un quota obligatoire de personnes formées SST à respecter ?

Il n'y a **pas** de **quota minimum**. Être SST est sur la base du **volontariat**. Toute personne souhaitant être formée peut demander une formation. Il y a une **recommandation** de **1 SST** pour **20 salariés**. C'est préférable d'être plus nombreux pour être une équipe à pouvoir intervenir en toute sécurité s'il y a un accident.

Comment se déroule la formation d'un nouveau SST ?

La **formation initiale**, d'une durée de **2 jours**, est essentiellement **pratique** ; les explications du programme sont données pendant et à l'occasion de l'**apprentissage des gestes**. De courtes **vidéos** sont utilisées en **support** afin d'**illustrer différentes situations**.

SAVOIR, C'EST PRÉVENIR

- Les risques professionnels, de quoi parle-t-on ?
- Les conséquences liées aux risques professionnels
- La prévention des risques et ses enjeux
- Comment prévenir les risques dans son entreprise ?
- SST, votre rôle face aux risques : acteur de la prévention
- SST, le cadre de votre intervention dans et hors de l'entreprise

PROTEGER AVANT TOUT

- L'alerte aux populations
- Réaliser une protection adaptée

EXAMINER LA/LES VICTIME(S)

- Comment déceler une urgence vitale ?
- Quelle priorité face à plusieurs signes d'urgence vitale ?

SECOURIR LA/LES VICTIME(S) DE MANIÈRE APPROPRIÉE

- La victime saigne abondamment
- La victime s'étouffe totalement
- La victime se plaint de malaise
- La victime se plaint de brûlure(s)
- La victime se plaint d'une douleur empêchant certains mouvements
- La victime se plaint d'une plaie qui ne saigne pas abondamment
- La victime ne répond pas mais elle respire. La victime ne répond pas et ne respire pas.

FAIRE ALERTER OU ALERTER

- L'importance de l'alerte
- Le message d'alerte
- Alerter ou faire alerter selon l'organisation des secours de l'entreprise

Les formations sont-elles évolutives (pour respecter la réglementation en vigueur en matière de SST) ?

Pour un SST formé, un **recyclage** (maintien et actualisation des compétences) d'une journée est **obligatoire tous les deux ans** pour **revoir** les **gestes** et se tenir au courant des **évolutions de la réglementation**.

En tant que **moniteurs**, nous avons un **recyclage tous les trois ans** de **trois jours** pour revoir tout le **référentiel secourisme** point par point, avoir des explications sur des **changements de techniques**, **échanger** avec d'autres moniteurs secouristes. Il faut que l'on valide nos **aptitudes pédagogiques** et que l'on prépare des **modules qu'on anime** avec d'autres moniteurs.



Quelle perception ont les stagiaires de cette formation ?

Ils ont envie d'être là donc ils sont **attentifs** et ont l'**envie d'apprendre** car ils savent que ça peut leur servir dans le **cadre professionnel** mais également au **niveau personnel**. C'est une **formation** qui est **intéressante** et que j'essaie de rendre **ludique**.

CONTACT

CÉCILE BOURREL

Formatrice titulaire du certificat
« Formateur SST » depuis 2009

cecile.bourrel@pyragena.fr

05 59 04 49 35 / 06 30 49 35 28

Route de Samadet - 64410 - ARZACQ

www.pyragena.fr



Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au
titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATIONS

FORMATIONS DE SAUVETEURS-SECOURISTES DU TRAVAIL ET QVCT

La formation de **sauveteurs-secouristes du travail** joue un rôle essentiel dans l'**amélioration** de la **qualité de vie** et des **conditions de travail**. Elle ne se limite pas à la **prévention des accidents**, mais participe également à la création d'un **environnement plus sûr, bienveillant et rassurant** pour les salariés :

1. UNE SÉCURITÉ RENFORCÉE AU QUOTIDIEN

Former des **salariés** aux **gestes de premiers secours** permet de garantir une **prise en charge rapide** et **efficace** en cas d'**accident** ou de **malaise** sur le **lieu de travail**. Cette capacité d'intervention immédiate **réduit les risques** de **complications** et renforce le **sentiment de sécurité** parmi les collaborateurs. Un **environnement de travail sécurisé** est l'un des fondements d'une **qualité de vie optimale** au travail.

2. UNE CULTURE DE LA PRÉVENTION ET DE LA VIGILANCE

Les SST sont **formés** à **détecter les risques** et à mettre en œuvre des **mesures de prévention**. En **sensibilisant** leurs **collègues** aux comportements à adopter et aux dangers potentiels, ils contribuent à **réduire les accidents du travail**. Cette démarche préventive **améliore les conditions de travail** en créant un **cadre plus sain** et mieux **organisé**.

3. UNE MEILLEURE GESTION DU STRESS EN CAS D'INCIDENT

Savoir qu'un **collègue** est **formé** pour **intervenir** en cas d'urgence **rassure** les équipes et **diminue l'anxiété** face aux **situations imprévues**. Cette **confiance collective** contribue à un **climat de travail apaisé**, propice au **bien-être**.

4. UN SENTIMENT DE SOLIDARITÉ ET DE COHÉSION

Les SST incarnent des **valeurs d'entraide** et de **soutien** au sein de l'entreprise. Leur présence favorise un **esprit d'équipe** et renforce les **relations interpersonnelles**. Cette dynamique collective **améliore la qualité de vie** au travail en instaurant un **climat de confiance** et de **bienveillance**.

5. UNE RECONNAISSANCE DES COMPÉTENCES DES SALARIÉS

Participer à une **formation SST** valorise les **salariés** concernés en leur confiant une **responsabilité importante** pour la **sécurité** de leurs **collègues**. Cette **reconnaissance** renforce leur **engagement** et leur **motivation**, contribuant ainsi à leur **épanouissement professionnel**.





ENJEU : DÉVELOPPER LES COMPÉTENCES DE NOS COLLABORATEURS

Le **développement** des **compétences** par la **promotion interne** **valorise** les **collaborateurs** en leur **offrant des perspectives d'évolution**, favorisant ainsi leur **engagement** et leur **fidélisation** en créant un **cercle vertueux** autour de la **reconnaissance**, de l'**excellence** et de la **performance** de l'**organisation**.

RENCONTRE AVEC



FLORENT DUBAQUIER

Directeur de PYRAGENA - MAISON DU
JAMBON DE BAYONNE

INTRODUCTION

Quel est votre parcours professionnel ?

J'ai fait des **études agricoles**, **BEP** et **bac pro** à Orthez. L'objectif derrière ça était de **m'installer** sur l'**exploitation familiale**. A l'obtention de mon diplôme, mes parents n'étant pas encore à la retraite, j'ai donc continué mes études. J'ai fait un **BTS technico-commercial** (végétaux d'ornements) en alternance chez Castorama durant 2 ans. Et l'année suivante j'ai continué en **licence** dans la branche **valorisation des produits du terroir** par **alternance** à la **Maison du Jambon de Bayonne**. C'est comme cela que j'ai commencé ma carrière ici en tant qu'**apprenti production** en 2008. En **production**, j'ai fait un petit peu de tout comme beaucoup d'apprentis qui passent par chez nous actuellement. L'objectif dans ces apprentissages est de **découvrir** un **maximum de choses**. Je suis passé par tous les postes mais plus particulièrement sur la partie **jambon** et **petites salaisons**. **Bertrand Ecomard** (Directeur) et **Bernard Dupont** (Président) m'ont proposé un **CDD de 2 ans** pour épauler Ludovic Raynaud, mon responsable, qui s'occupait aussi du **Consortium**. J'ai été **embauché** pour être le **second du responsable de production** tout en étant en production. C'est là que j'ai pu **étayer** mon **savoir** sur le **jambon** et **découvrir** plus profondément les **autres productions** en **tournant sur tous les postes** et **acquérir** les **connaissances** requises.

En 2011, ils m'ont proposé un **CDI** pour essayer de me dégager du temps où j'alternais **administratif à 60%** et **production à 40%**. En 2015, Ludovic est parti et j'ai pris le **poste de responsable de production**. Les principaux travaux qui ont été lancés étaient de **reconstruire une équipe**, **changer les horaires de travail**, et **développer** la partie « **autre produits** », **annexe** au **jambon de Bayonne**. En 2021, Monsieur Alifat étant recentré sur la partie Salines/Consortium, j'ai pris la **direction du site**.

En parallèle, je me suis installé sur l'**exploitation familiale**, en **polyculture**, sur une **60aine d'hectares**. Je suis également **administrateur** au **groupement d'achat** du **GIE A3**, **administrateur** au **Sylaporc** et je siège aussi à l'**INAO** au **comité national Label Rouge** et **STG**. La partie **associative** et **bénévole** me prend aussi une **grande place** dans le temps qu'il me reste, notamment la **partie sportive**, où je suis **vice-président** du **club de foot** de mon village !

- 2008 - Apprenti polyvalent en production dans le cadre de sa licence « Valorisation des produits du terroir »
- 2009 - 2011 - Assistant du Responsable de Production en CDD
- 2011 - Embauche en CDI sur le même poste
- 2015 - Promotion au poste de Responsable de Production
- 2021 - Promotion au poste de Directeur
- MANDATS**
- 2022 - Administrateur du Sylaporc
- 2023 - Administrateur du Groupement d'achat GIE A3
- 2023 - Membre du Comité National IGP/LR/STG de l'INAO

Aviez-vous l'ambition d'évoluer lorsque vous êtes entré en alternance ?

Pas du tout. Pour être transparent, après la première année d'apprentissage, le métier m'a plu car il y avait des similitudes et des liens très forts avec l'agriculture. Mon **objectif premier** a toujours été de **reprendre l'exploitation familiale** parce que j'y étais **attaché**. Les **successions d'opportunités** et la **confiance** de mes supérieurs ont fait que je suis resté et que j'ai **gravi les échelons**. Cela s'est fait de manière très naturelle. Les horaires actuels me permettent de concilier les deux métiers que j'aime et contribuent à mon équilibre.



Cela fait partie de mon ADN de pouvoir toucher du doigt des produits de qualité

Vos évolutions étaient-elles à votre initiative ou proposées par votre direction ?

Je n'ai **jamais demandé d'évolution** interne et je crois que si je n'avais pas eu les opportunités, je serais peut-être toujours en production.



Ce n'est pas le fait d'évoluer professionnellement qui m'a fait rester, c'est le métier qui me plaît.

Ce qui m'a convaincu de rester c'est le fait de **pouvoir faire mes deux métiers**, d'être en **production**, être au **contact du produit** et des **équipes**. J'ai de l'ambition naturellement mais professionnellement, sur un poste ici, cela n'aurait pas été un frein de faire ma carrière en production.



Qu'est-ce qui vous plaît dans votre poste actuel ?

Ce qui me plaît est la **multitude de choses à faire** et le fait d'avoir des **journées qui ne se ressemblent jamais**. Quand j'arrive le matin, je liste les choses à faire et 9 fois sur 10 je ne les fais pas parce qu'il y a toujours d'autres choses qui viennent se greffer. **Gérer les priorités**, les **urgences**, le **quotidien** font la **richesse de ce poste**. J'ai aussi une **forte attache** à la **gestion humaine**, j'accorde beaucoup d'importance au fait de **fédérer** et **animer une équipe**. Cela me tient à cœur. Dans ma vie personnelle, au travers du bénévolat et de la vie associative, j'ai toujours **aimé avoir** et **prendre des responsabilités**. J'ai pu le retranscrire dans ma vie professionnelle de manière naturelle. Le **contact** et les **relations humaines** sont pour moi **primordiaux**.

Quelles sont les choses que vous avez apprises dans vos précédents postes et que vous appliquez à votre poste actuel ?

J'ai envie de dire presque tout ! Ce qui est important en tant que **manager** c'est de pouvoir **positionner** les **bonnes personnes** au **bon poste**. Le fait d'avoir travaillé sur tous les postes me permet de comprendre quelles qualités sont requises (*minutie, rapidité, etc.*) et les problématiques de chaque métier. Cette expérience du passé me permet de manager aujourd'hui plus facilement et plus précisément sur le terrain.

Quelle a été votre première expérience en tant que manager ?

Au départ, la principale mission qui m'incombait était de faire la **gestion des plannings**. Une des premières décisions principales qui, je pense, à son importance et a **fédéré l'équipe autour de moi** a été le **changement des horaires**. On est passé en journée continue, tout le monde a trouvé un équilibre et personne ne retournerait aujourd'hui en arrière.

Avez-vous eu besoin de suivre des formations pour évoluer en interne ?

La **formation** était principalement **sur le tas en production**. J'ai suivi des **formations en interne** sur la **découpe**, le **process jambon**. Je dois beaucoup à Ludovic Raynaud et François Cassagnau qui m'ont beaucoup appris sur la **technicité du jambon**. On rencontre aussi des **partenaires** ou **fournisseurs** qui ont une **grande connaissance** sur le **process** et qui, au quotidien, continuent à nous apporter de l'expertise.

Il y a **plusieurs manières d'aborder le management** et j'ai suivi quelques **formations** sur le sujet. Mais ça n'a rien changé à ma vision des choses parce que je suis dans un **management participatif**. Je prends rarement des décisions tout seul, j'aime **partager mon avis**. Il arrive même souvent que j'ai un avis bien tranché sur quelque chose et qu'en discutant avec les équipes, je puisse faire marche arrière sur la solution ou direction à prendre. Les formations m'ont conforté dans le fait de s'orienter vers ce type de **management participatif**.



Est-ce que votre activité agricole en parallèle vous a appris des leçons ou des qualités que vous pouvez mettre en œuvre dans l'entreprise ?



L'agriculture est un monde particulier, surtout pour des exploitations de petite taille. Cela vous apprend et apporte de l'humilité.

C'est perpétuellement de la **remise en question** car il ne faut jamais s'emballer, car on peut très vite se brûler les ailes. On est tellement **dépendant** de différents aléas que l'on apprend la **gestion** sur le **moyen et long terme**.

Un mot sur Isabelle Chalan, qui a évolué en même temps que vous ?

Isabelle est plus qu'un appui, c'est une personne avec qui je **travaille de façon très naturelle** et avec grand **plaisir au quotidien**.

Sur les premières années, tant que j'avais peu de responsabilités, Isabelle représentait pour moi « **la comptabilité** ». Avec le départ de Bertrand Ecomard et de Ludovic Raynaud, on a commencé à avoir **plus de contacts** puisqu'elle était **directrice adjointe du Consortium** et de l'**outil MJB/Pyragena**. On a **évolué en même temps** vers un **poste de directeur**. Malgré notre écart d'âge, on s'entend très bien. **Humainement** c'est une **personne très ouverte** et **tellement agréable**. On est l'un comme l'autre des **gens de parole** et d'**engagement** qui **gèrent nos entreprises comme si c'était les nôtres** avec **beaucoup d'investissement**. Notre type de **management** est **similaire, participatif** et **basé sur l'échange**.



C'est un plaisir de travailler avec elle car on a la même vision et on est très complémentaires.

Ce qui m'impressionne le plus chez Isabelle, c'est sa **force de caractère**, sa **connaissance sans faille** de toutes **nos structures**, et la manière dont elle gère de front tout ce qu'elle a à traiter. **Grand Respect pour elle**.

Une anecdote pour finir... ?

Je retiens la **publicité LIDL** qui reste une **très belle expérience**. Au total, **3 jours de tournage** avec des **acteurs professionnels**, des **maquilleuses**, des **costumières**, un **minibus** pour faire circuler les équipes de tournage. De nombreuses prises pour un **spot de 30 secondes**, des **panneaux d'affichage 4x3** et des **silhouettes en carton grandeur nature** dans les **magasins** qui ont beaucoup fait rire mes proches !



PROMOTION INTERNE ET QVCT

La **promotion interne**, qui consiste à **offrir des opportunités d'évolution** aux **salariés** au sein de leur entreprise, joue un rôle clé dans l'**amélioration** de la **qualité de vie** et des **conditions de travail**. Voici en quoi elle y contribue :

1. RECONNAISSANCE ET VALORISATION DES COMPÉTENCES

La **promotion interne** montre aux salariés que leur **engagement** et leur **travail** sont **reconnus**. En leur offrant des **perspectives d'évolution**, l'entreprise **valorise leurs efforts** et leur **savoir-faire**. Cette reconnaissance **renforce leur estime de soi** et leur **sentiment d'appartenance**, ce qui améliore leur **bien-être au travail**.

2. MOTIVATION ET ENGAGEMENT ACCRUS

Savoir qu'il est possible d'évoluer au sein de l'entreprise **donne un sens supplémentaire** au **travail quotidien**. Cela **motive les collaborateurs** à **s'impliquer davantage**, favorise l'**engagement** et **diminue le sentiment de stagnation professionnelle**.

3. FIDÉLISATION DES TALENTS ET STABILITÉ DES ÉQUIPES

En offrant des **opportunités de progression**, l'entreprise incite les salariés à **rester sur le long terme**, ce qui **réduit le turnover**. Cette **fidélisation** crée un **environnement de travail plus stable**, où les **équipes collaborent** dans un **climat de confiance** et de **continuité**.

4. ADAPTATION ET MAÎTRISE DES NOUVEAUX POSTES

Les **salariés promus en interne** connaissent déjà la **culture de l'entreprise**, ses **valeurs**, et ses **process**. Cela facilite leur transition vers de **nouvelles responsabilités** et **diminue le stress** lié à l'apprentissage d'un nouvel environnement, contribuant ainsi à un **cadre de travail plus serein**.

5. RENFORCEMENT DES RELATIONS INTERPERSONNELLES

En favorisant la **promotion interne**, l'entreprise développe un **climat de collaboration** et de **respect**. Les collaborateurs voient que l'**entreprise privilégie ses propres talents**, ce qui **renforce le sentiment d'équité** et la **qualité des relations** entre **collègues** et avec la **hiérarchie**.

6. ÉQUILIBRE ENTRE ÉPANOUISSEMENT PROFESSIONNEL ET PERSONNEL

Une **opportunité d'évolution professionnelle** permet aux **salariés** de se **sentir réalisés** dans leur travail. En atteignant de **nouveaux objectifs** et en relevant de **nouveaux défis**, ils gagnent en **satisfaction personnelle**, ce qui contribue à leur **épanouissement global**.



ENJEUX : PROMOUVOIR LA SPECIFICITE DU JAMBON DE BAYONNE ET « SENSIBILISER » LES CONSOMMATEURS A DES MODES DE CONSOMMATION RESPONSABLES ET DURABLES

Si le **savoir-faire** des **acteurs** de notre filière est une **richesse inestimable**, il ne suffit pas à garantir la **reconnaissance** ou la **pérennité** du **Jambon de Bayonne**. C'est par le « **faire-savoir** » qu'il peut s'inscrire durablement dans l'esprit des **consommateurs** et conquérir sa place dans un **marché très concurrentiel** et **versatile**.

Une **stratégie** de **communication dynamique**, **capitalisant** sur les **atouts** et les **singularités** de notre **filière**, est essentielle.

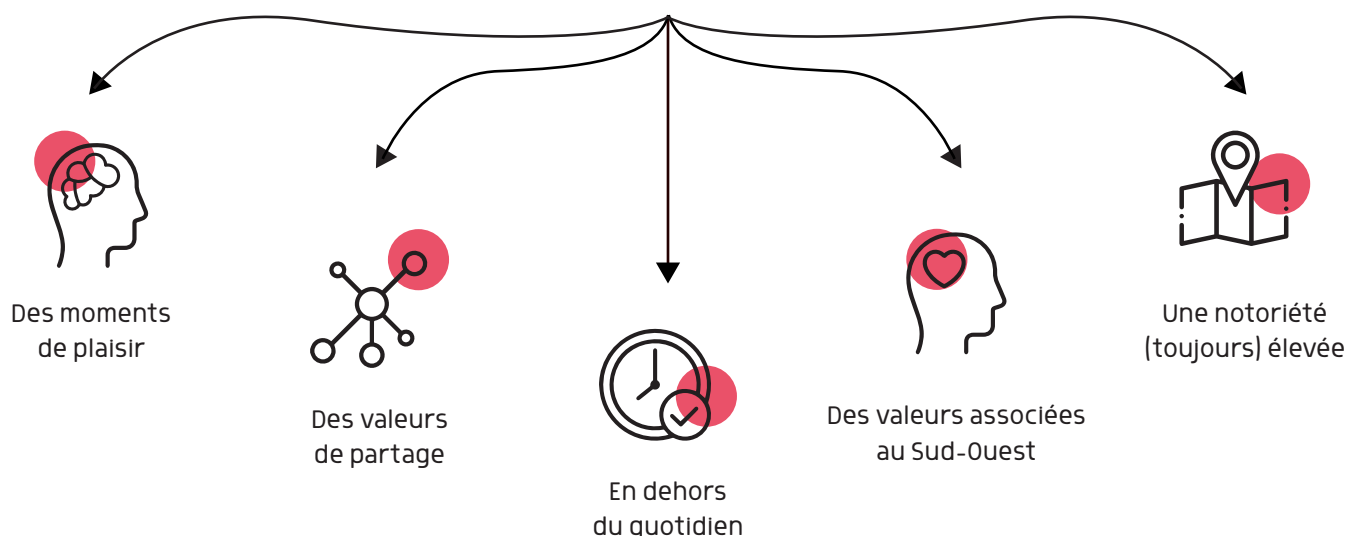
REFONTE DE NOTRE IDENTITÉ VISUELLE

L'année 2023 marquait les **25 ans** de l'**IGP Jambon de Bayonne**. Nous avons fait appel à une agence de communication pour nous accompagner sur la **refonte de notre identité visuelle**. Le nouveau visage de l'appellation **IGP Jambon de Bayonne** assurera la visibilité lors des **campagnes d'affichage, digitales et print**, visant à soutenir les ventes et la notoriété durant les trois prochaines années.

L'agence retenue nous a proposé un concept d'identité graphique et un claim associé, dans un univers graphique renouvelé.

NOTRE SYNTHÈSE DES CONCEPTS CLÉS

JAMBON DE BAYONNE



LE JEU DU PENDU

Jeu populaire par essence, le jeu du pendu a baigné l'enfance de toutes et tous.

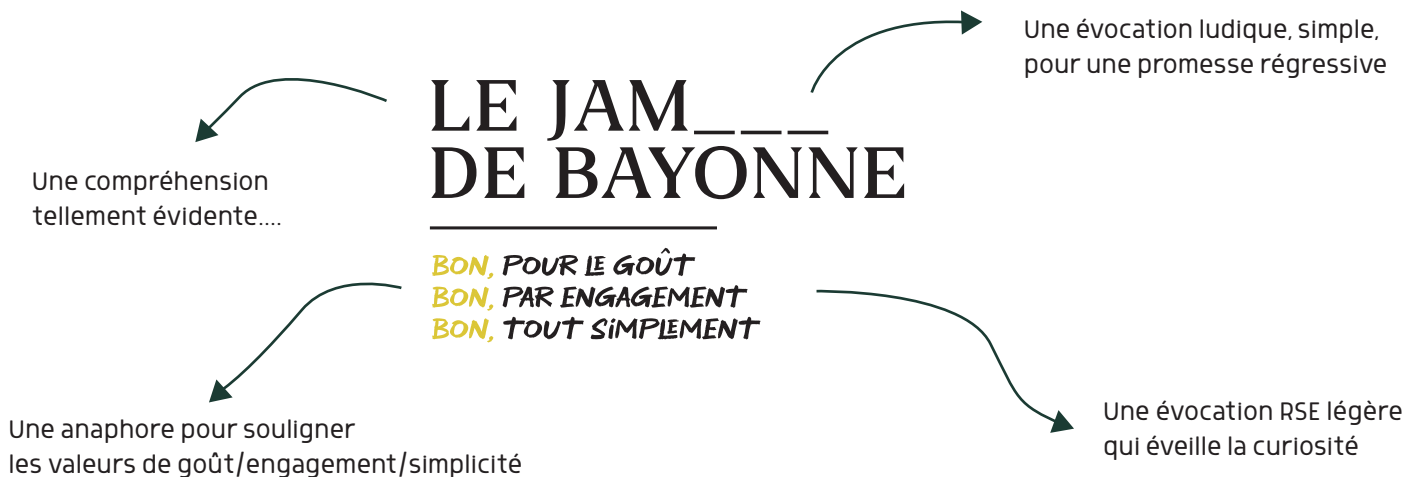
« LE JAM _ _ _ DE BAYONNE »

Et quand l'évidence de sa découverte nous apparaît, c'est un pur moment jubilatoire, ça semble tellement évident.

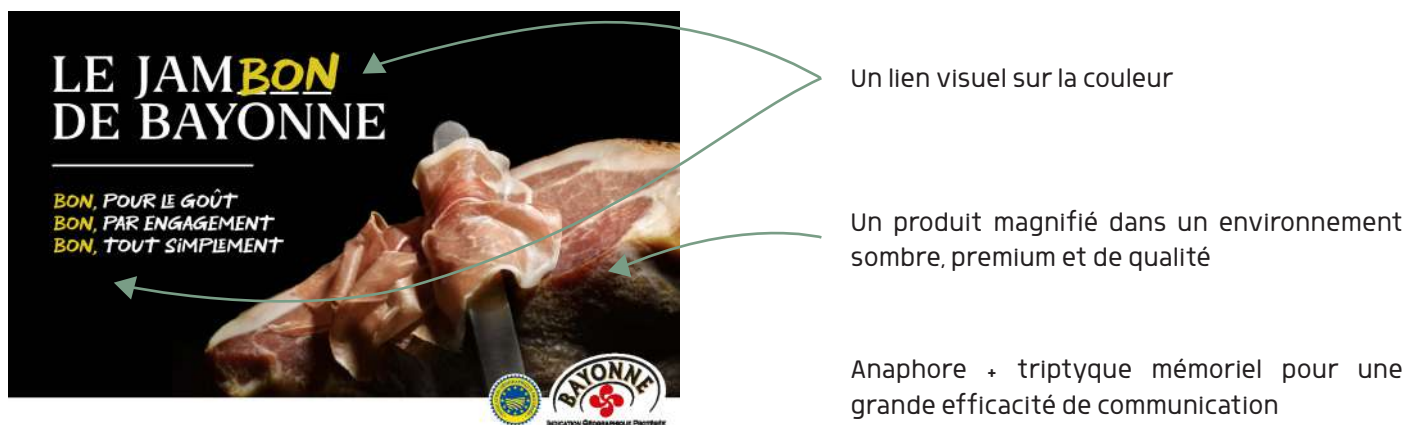
Comme la moutarde de Dijon ou les Calissons d'Aix, le Jambon de Bayonne est un produit iconique fondamentalement et inconsciemment rattaché à sa ville.

Le Jambon de Bayonne porte en lui, intrinsèquement, cette évidence de notoriété, de valeurs associées. Tout pour se rendre à l'évidence : c'est LE jambon.

LE CONCEPT CRÉATIF



INTENTION CRÉATIVE



Goût + engagement + évidence : le Jambon de Bayonne est une évidence pour le consommateur

UN NOUVEAU SITE POUR VALORISER TOUTE LA FILIÈRE JAMBON DE BAYONNE

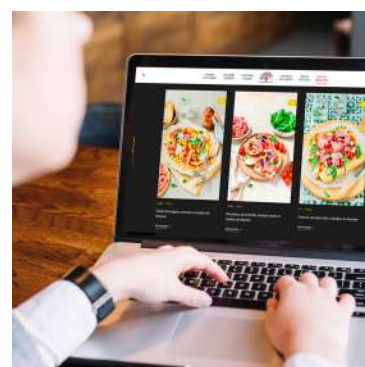
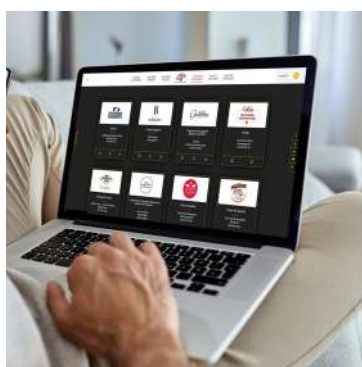
Le Consortium du Jambon de Bayonne dévoile son **nouveau site internet**, entièrement repensé pour offrir une **expérience fluide, intuitive et moderne**. Chaque détail a été soigneusement travaillé afin de **faciliter l'accès aux informations essentielles**, rendre la navigation plus agréable et renforcer l'identité visuelle de notre filière.

Ce site optimisé permet désormais de **retrouver facilement l'ensemble des salaisonniers** de la filière Jambon de Bayonne, avec toutes leurs informations détaillées. Un véritable outil de mise en lumière des acteurs qui font vivre ce savoir-faire d'exception.



Une **page dédiée à la RSE** met également en avant les engagements de la filière en matière de responsabilité sociétale et environnementale, avec la possibilité de **visionner des vidéos** pour mieux comprendre nos actions et initiatives.

Avec une interface plus claire et ergonomique, ce nouveau site est conçu pour mieux **répondre** aux **attentes** de nos **partenaires, professionnels** et **passionnés du Jambon de Bayonne**.



Découvrez-le dès maintenant :
www.jambon-de-bayonne.com



ISABELLE CHALAN

Directrice du Consortium du Jambon de Bayonne

Grâce à l'implication de l'ensemble des maillons qui la composent, notre **filière IGP Jambon de Bayonne** perpétue un **savoir-faire** d'excellence tout en s'adaptant aux **nouveaux défis sociétaux**. Dans cette dynamique, tous ensemble, nous poursuivrons nos **efforts** afin d'**inscrire durablement** le **Jambon de Bayonne** dans un **avenir responsable** autour des **valeurs** qui nous sont chères.

LES VALEURS COMMUNES QUI FÉDÈRENT TOUTES LES FEMMES ET TOUS LES HOMMES DE NOTRE FILIÈRE



Aujourd'hui, notre **engagement RSE** est **pleinement reconnu** par les **institutions publiques**, qui identifient désormais notre filière comme un **modèle** de production **durable** et **vertueux**.



Notre ambition est maintenant d'aller plus loin en sensibilisant directement les consommateurs.



Grâce à l'apposition du logo « **Jambon de Bayonne - Filière engagée RSE** » sur les **étiquetages** de **nos produits**, nous espérons qu'ils reconnaîtront à leur tour le Jambon de Bayonne comme un **produit issu d'une filière responsable**.



Acheter du Jambon de Bayonne, c'est non seulement choisir le goût et la qualité, mais c'est également soutenir une filière durable, locale et engagée.

LE JAMBON **BON** DE BAYONNE



JAMBON GRAND SUD-OUEST



LABEL IGP

GARANTIE DE L'ORIGINE



1 SEUL SEL IGP

LE SEL DE SALIES-DE-BÉARN



57 MILLIONS

REVERSÉS PAR LES SALAISONNIERS AUX ÉLEVEURS



RSE

FILÈRE ENGAGÉE



500 ANS

D'HISTOIRE ET DE SAVOIR-FAIRE



LAUBURU

TRAÇABILITÉ DES JAMBONS







REMERCIEMENTS

Nous **remercions chaleureusement** tous les **contributeurs** qui ont pris le temps de partager leurs témoignages qui nous ont permis d'enrichir ce rapport de **Responsabilité Sociétale**. Grâce à vous, ce rapport reflète au mieux la portée de notre démarche et la **force** de notre **collectif**.

Nous remercions également vivement le **Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine** pour la **confiance** qu'il nous accorde depuis de nombreuses années et pour son précieux **soutien** qui nous a permis de déployer cette démarche d'envergure.

© Crédits photos : Consortium du Jambon de Bayonne, Laurent Pascal, Culture Cheese, Youmiam, Yves Debien, Inaporc, Laurent Fidele, Brigitte Bonnet, Anne Hémonic, Famille Lafargue

NOS RÉSEAUX





CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE

Adresse : ABIPOLE - Route de Samadet - 64410 ARZACQ

SYNDICAT PROFESSIONNEL

REGI CONFORMEMENT AU LIVRE DU CODE DU TRAVAIL

Siret 389 360 413 000 22 - Code APE 9411Z

Tél. : 05.59.04.49.35

Céline Arramounet
rse@jambon-de-bayonne.fr

Le Consortium du Jambon de Bayonne remercie l'ensemble de ses partenaires qui le soutiennent :



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

