

## Références pour définir un produit typique de jambon sec de Corse

Claude Coutron-Gambotti, François Casabianca, Christine de Sainte Marie, Gilles Gandemer

**E**n Corse, l'élevage porcin est caractérisé par la permanence de systèmes extensifs présentant de nombreuses originalités : une race locale, une alimentation à base de châtaignes pâturées en finition, un âge d'abattage avancé et une transformation à la ferme de la viande en produits secs. Cependant, même si ces charcuteries sont renommées et rémunèrent bien le travail de l'éleveur, l'élevage extensif a tendance, depuis plusieurs années, à décroître.

Du fait du mode de vente du jambon sec, le danger de banalisation est particulièrement élevé pour ce produit (pièces légères et rapidement séchées). Pourtant, en Europe du Sud, il est le support de systèmes régionaux associant un porc spécifique et des savoir-faire en transformation à une protection de la dénomination géographique. En Corse, le deve-

nir des activités porcines semble passer par de telles options stratégiques, en particulier par la possibilité de valoriser, sur des marchés élargis, l'originalité de l'élevage extensif et la réputation des charcuteries corses.

Cependant, s'agissant de produits fermiers non industriels, les producteurs rencontrent des difficultés considérables dès qu'il s'agit de définir le produit typique et de gérer collectivement sa dénomination. Comme le souligne Salette [1], la fidélité à la mémoire du produit typique assure son ancrage local : il rassemble les représentations de ceux qui l'élaborent et de ceux qui le consomment en l'appréciant. Sur quelles bases, avec quels acteurs et dans quels registres élaborer un référentiel de ce produit qui soit à la fois respectueux de son caractère typique et pertinent pour conduire un projet de développement ?

Nous présenterons tout d'abord le système régional dans ses dynamiques d'évolution et leurs incidences particulières sur le jambon sec, puis nous mobiliserons des éléments techniques et organisationnels fournis par les situations italienne et ibérique qui, caractérisées par des jambons secs haut de gamme dont l'origine est protégée, éclairent en retour les options à retenir dans la construction du référentiel du jambon sec corse. Enfin, nous montrerons comment cette construction combine le passé du produit local et son avenir gastronomique, en mobilisant à la fois la mémoire des connaisseurs du produit et les capacités innovatrices des producteurs.

### Activités d'élevage porcin en Corse

#### Système extensif et évolution

La Corse cumule un certain nombre de handicaps qui ont conduit à la qualifier de région « en retard de développement ». Dans ce type de région méditerranéenne au relief marqué et aux saisons contrastées, l'élevage pastoral constitue très souvent la principale activité de production [2]. L'élevage porcin est localisé dans les zones de montagnes, à proximité des forêts de chênes et de châtaigniers, et représente une des rares activités permettant de maintenir une population active dans les villages de l'intérieur. Bien que le cheptel porcin soit peu important (on estimait qu'il y avait 4 400 truies en 1992), le nombre d'exploitations concernées par cette activité est élevé : environ 1 000 sur un total de 4 300.

#### • Un système original

Traditionnellement, les porchers corses élevaient dans la forêt des bandes de porcs destinés à la vente sur pied [3]. Depuis l'abandon des cultures et l'exode rural entamé au début du XX<sup>e</sup> siècle, cet élevage occupe des espaces de plus en plus vastes et de façon de moins en moins contrôlée.

Ce système d'élevage extensif n'est pas propre à la Corse : il est pratiqué dans d'autres régions du bassin méditerranéen

C. Coutron-Gambotti : Université de Corse, Faculté des sciences et techniques, quartier Grossetti, BP 52, 20250 Corte, France.

F. Casabianca, C. de Sainte Marie : INRA-SAD, Laboratoire de recherches sur le développement de l'élevage, quartier Grossetti, 20250 Corte, France.

G. Gandemer : INRA-LEIMA, Laboratoire d'étude des interactions des molécules alimentaires, rue de la Géraudière, BP 1627, 44316 Nantes cedex 03, France.

Tirés à part : C. Coutron-Gambotti



Figure 1. Porcs de race corse en phase de finition en châtaigneraie.

Figure 1. Pigs of local Corsican breed at the finishing stage in a chestnut wood.

(sud de l'Espagne, Portugal et Sardaigne). Il se caractérise d'abord par l'utilisation d'animaux de race locale (à croissance lente) ou issus de croisements, considérés comme rustiques et bien adaptés au milieu [4]. Ensuite, il se fonde, en matière de conduite alimentaire, sur les ressources naturelles : pâture, estive et, en fin de saison, glands ou châtaignes (figure 1) [5]. Ce mode de conduite associe l'utilisation automnale des ressources naturelles à l'abattage hivernal d'animaux âgés en général de 14 à 18 mois (parfois plus), dont le poids vif atteint de 100 à 120 kilos [6].

Au regard des critères zootechniques classiques, la productivité de ces animaux apparaît faible. En effet, ils ne sont pas très lourds (puisque l'on obtient de 70 à 90 kg de viande) et les carcasses montrent une forte adiposité (38 % de gras) si on les compare à celles des porcs de races conventionnelles [7]. La productivité médiocre est cependant compensée par de faibles coûts de production (bâtimens d'élevage sommaires, alimentation prélevée dans le milieu naturel) et souvent (mais non systématiquement, ainsi qu'on le verra) par l'excellente qualité de la matière première. En effet, les teneurs élevées en lipides intramusculaires (plus de 5 % du muscle frais) et la faible polyinsaturation des tissus adipeux et musculaires (moins de 12 %) [8, 9] de cette matière première permettent aux éleveurs

d'élaborer des produits artisanaux très recherchés : le *ficatellu* (saucisse de foie), le *lonzu* (longe), la *coppa* (échine), le *salamu* (saucisson sec) et le *prisuttu* (jambon sec) jouissent d'une grande notoriété et sont vendus à la ferme, par le producteur, à des prix élevés à une clientèle de proches et de connaisseurs.

Dans l'activité porcine, l'éleveur assure ainsi toutes les fonctions classiques d'une filière de production : élevage, transformation et commercialisation. Il récupère l'intégralité de la valeur ajoutée produite. Ceci, compte tenu des frais engagés, du nombre de porcs abattus par élevage (de 50 à 100) et de leur niveau de valorisation (estimé à 2 500 ou 3 000 F/porc), lui procure un revenu intéressant. À la différence de la filière industrielle où chaque étape est réalisée par des opérateurs spécialisés (naissage, engraissement, abattage, découpe, transformation, commercialisation), cette intégration individuelle des activités nous a conduit à qualifier l'éleveur extensif « d'homme filière » [10].

#### • Des tendances régressives

Cette absence de structuration professionnelle amplifie une tendance à la régression de l'élevage porcin malgré la réputation de ses produits [11]. Au cours des vingt dernières années, un tiers des exploitations ont disparu, principalement celles de petite taille. Si, jusqu'à ce jour,

des solutions individuelles ont permis aux éleveurs de vivre correctement de leur travail, elles constituent néanmoins un refuge [12] sans ouvrir de réelles perspectives.

En l'absence de modèle de production conçu pour l'élevage extensif et sur lequel ils pourraient s'appuyer, de nombreux éleveurs pratiquent des croisements non maîtrisés avec des races conventionnelles (Large-White et Duroc essentiellement). Par ailleurs, ils prélèvent les ressources du milieu sans se préoccuper de leur renouvellement. Cette dérive de l'élevage vers des activités de type « minier » épuise peu à peu la rente alimentaire que sont le gland et la châtaigne [13]. Même si, depuis quelques années, les apports d'aliments industriels augmentent, ils sont occasionnels et ne permettent pas de pallier les effets des différences saisonnières : disette estivale suivie d'une pléthore automnale [14]. La grande diversité des pratiques d'élevage et la variabilité des ressources alimentaires ont pour conséquence une forte hétérogénéité dans la qualité et la conformation des carcasses.

Par ailleurs, les produits fermiers constituent une production très limitée en volume (estimée à 1 000 tonnes) qui est écoulee quasi exclusivement en vente directe (98 %). Ils ne peuvent satisfaire la demande locale des 240 000 résidents et encore moins la demande touristique (1,5 million de visiteurs) de la période estivale [15]. Ces attentes non satisfaites ont induit la création d'entreprises de salaisonnerie qui occupent le créneau rémunérateur des spécialités corses. À partir de carcasses de porc intensif importées, dont les caractéristiques de viande et de gras sont très différentes de celles de la matière première locale, ces salaisonniers fabriquent des charcuteries imitant, par leur apparence, les produits traditionnels et profitent de leur notoriété. Cet approvisionnement extérieur en carcasses leur permet de s'affranchir de la saisonnalité des ressources locales.

Les produits industriels sont les seuls présents dans les circuits de distribution (épiceries, grandes surfaces). Toutefois, les matières premières (3 000 tonnes de carcasses de porcs industriels) et les procédés de fabrication employés (additifs, étuvage) conduisent à l'obtention d'un produit banalisé, qui épuise progressivement la réputation des produits corses traditionnels [16]. En l'absence de définition et de protection, rien ne permet, pour l'instant, de réserver l'exclusivité de l'usage des

dénominations locales aux produits fabriqués à partir de la matière première issue du système d'élevage extensif.

À ces difficultés s'ajoutent des problèmes sanitaires tels que ceux liés à la peste porcine classique (l'arrêt récent de la vaccination du cheptel devrait permettre de déclarer la Corse zone indemne) et à l'absence d'abattoirs agréés (abattages particuliers tolérés par les pouvoirs publics dans l'attente de la construction d'abattoirs), qui interdisent aux produits fermiers l'accès aux marchés formels [17].

Ainsi, malgré de nombreux atouts liés aux conditions de production des porcs (race locale, âge et poids d'abattage, alimentation), à la qualité et à la notoriété des produits typiques obtenus, l'élevage porcin tel qu'il est actuellement pratiqué en Corse semble être, à plus ou moins long terme, condamné à disparaître.

### **Jambon sec traditionnel : un produit en voie de disparition**

Parmi la gamme des produits de charcuterie sèche, le jambon est généralement le produit le mieux valorisé : or, on n'observe rien de tel en Corse. Pour expliquer ce paradoxe, nous avons analysé les intérêts et les limites du système actuel de vente directe à la ferme.

#### **• Une forme de vente inadaptée aux nouveaux usages de consommation**

Notre étude a montré que les éleveurs éprouvent des difficultés de commercialisation variables selon les produits [18]. Celles-ci concernent au premier chef le jambon, qui occupe une place économique de second ordre par rapport à d'autres produits de charcuterie fermière comme le saucisson et la *coppa* (de 90 à 110 F/kg contre de 140 à 180 F/kg).

Cette faible valorisation du produit est essentiellement due à l'évolution de la démographie de l'île. Malgré l'existence de liens toujours forts avec le village d'origine, le déplacement de la population vers les villes a entraîné des modifications importantes des modes de vie et des usages de consommation auxquelles le système actuel de vente ne permet plus de répondre. Ainsi, l'acquisition d'un jambon entier (de 500 à 700 F) constitue une dépense qui pèse sur la trésorerie d'une famille. De plus, les citadins ne disposent plus de caves qui permettaient, dans le passé, de conserver des

pièces lourdes (10 kg de poids frais avant salage) durant leur consommation. Enfin, le nombre de personnes vivant sous le même toit s'est fortement réduit et entamer un jambon suppose de connaître avec certitude la date à laquelle sa consommation sera terminée.

#### **• Des difficultés dans la maîtrise de la fabrication**

Les difficultés de valorisation du jambon sec traditionnel sont également liées à des dimensions de savoir-faire. Afin d'identifier les différents points critiques de l'élaboration du jambon, une caractérisation des pratiques de transformation fermières a été réalisée à partir d'entretiens auprès d'éleveurs-transformateurs et de suivis des fabrications *in situ*.

Ce travail a mis en évidence l'extrême variabilité des situations rencontrées sur les caractéristiques de la matière première transformée (poids des jambons), les opérations techniques (parage, salage, dessalage) et les locaux de fabrication et d'affinage. Les éleveurs reconnaissent volontiers qu'il n'existe pas une seule manière de fabriquer du jambon corse. De plus, leur niveau actuel de maîtrise technique leur paraît insuffisant, ce qu'ils attribuent essentiellement à l'inadaptation des locaux de fabrication (pas de chambre froide, matériaux de construction composites, disparition des vieux séchoirs, absence de cave).

Ces difficultés de maîtrise occasionnent des accidents de fabrication (jusqu'à 30 ou 40 %) et une perte économique non négligeable du fait de l'importance pondérale des jambons par rapport aux autres parties de la carcasse. Par ailleurs, les produits obtenus sont souvent jugés trop salés par rapport aux goûts actuels de la clientèle.

#### **• Des réponses adaptatives**

Face à ces difficultés de vente ou de transformation, les éleveurs ont de plus en plus tendance à désosser les gros jambons et à diriger leur viande vers la fabrication de saucisson. De ce fait, les jambons fermiers sont élaborés à partir de pièces de faible poids (5 ou 6 kg), qui sont plus facilement et plus rapidement commercialisables (de 6 à 8 mois) mais dont les caractéristiques les rapprochent des jambons secs industriels.

Si ces pratiques adaptatives permettent de surmonter momentanément les difficultés de la vente directe, elles conduisent en revanche à la banalisation du produit, à sa dénaturaison par perte

d'identité et, *in fine*, à la disparition du jambon sec traditionnel.

## **Vers un jambon corse haut de gamme ?**

Pour réfléchir à la question posée par ce jambon qui suit une trajectoire bien différente de celle empruntée par ses voisins, nous avons choisi d'étudier les situations connues en Europe méditerranéenne.

### **Le jambon, produit noble de la charcuterie méditerranéenne**

Le jambon joue un rôle économique de premier plan en Europe du Sud, où il constitue un des produits phare de la gastronomie méditerranéenne. Les jambons de Parme et de San Daniele en Italie ou le jambon ibérique en Espagne constituent les références unanimement reconnues en matière de jambons secs haut de gamme, ainsi que le support de systèmes d'élevage consacrés à la production de charcuterie sèche de qualité au sein de filières structurées.

#### **• Finalisation de la carcasse**

Dans ces filières, le jambon est la partie du porc la mieux valorisée. Ainsi, les deux cuisses fraîches constituent environ un quart du poids de la carcasse de tout porc mais comptent, à elles seules, pour plus des deux tiers de sa valeur commerciale en Italie [19]. De tels niveaux de rémunération du travail des éleveurs sont permis par le positionnement commercial du produit qui finalise en retour les activités d'amont.

La qualité finale d'un jambon sec est en grande partie déterminée par le poids des pièces mises au sel et la durée d'affinage. Dans une telle optique de haut de gamme, le porc destiné à la fabrication du jambon n'est pas un animal indifférencié fournissant une matière première générique : sa carcasse est déjà un produit élaboré.

#### **• Élaboration de la valeur**

Les producteurs de jambon sec méditerranéens ont investi le segment de marché du haut de gamme en faisant reposer leur activité sur la production de porcs lourds et sur une stratégie de reconnais-

**Tableau 1****Critères de production des jambons secs d'appellation d'origine contrôlée**

	Italie	Espagne
Poids carcasses (kg)	120-140	150-160
Poids des jambons (kg)	10-12	8-10
Salage	Dépôt	Enfouissage court
Affinage	12 mois	18-20 mois
DOCS ou DO*	Jambon de Parme San Daniele Jambon de Modena Jambon de Veneto	Jamones y Paletas de Extremadura Jamón de Guijuelo Jamón de Teruel

\* Denominación de Origen Controlada (Espagne) ; Denominazione de Origine Controllata (Italie).

**Criteria used for dry ham specialties protected by controlled designation of origin**

sance du produit et de protection de sa dénomination géographique par des dispositifs juridiques de type appellation d'origine contrôlée : DOC (*denominazione de origine controllata*) en Italie ou DO (*denominación de origen controlada*) en Espagne. La fabrication de jambons secs de qualité repose ainsi sur la production de « porcs spécifiques » permettant d'obtenir des pièces de 8 à 11 kg de poids frais après parage. Ces systèmes d'élevage associent, au sein de règles communes, des génotypes sélectionnés et des conduites alimentaires particulières qui permettent d'obtenir des carcasses relativement lourdes par rapport au porc corse (tableau 1).

L'élaboration de la valeur s'appuie enfin sur une gestion collective de la dénomination géographique et de la notoriété des produits [20]. Il est à noter que, dans le cas de l'Espagne, la certification des produits repose sur les caractéristiques originales de la matière première issue du porc ibérique fini au gland, dont les conditions de production sont proches de celles du porc corse.

**• Le jambon corse : un parent de plus en plus éloigné**

Bien que le jambon corse appartienne naturellement à cette famille de jambons secs méditerranéens, les producteurs ne peuvent actuellement ni s'appuyer sur un modèle permettant d'exprimer le potentiel intrinsèque de la matière première issue de l'élevage extensif, ni garantir la constance des caractéristiques de leurs produits.

Dans le système de vente à la ferme, les éleveurs n'ont pas de contraintes de finalisation de la carcasse. Les pratiques

d'élevage sont diverses (type génétique, âge et poids à l'abattage, alimentation en finition), si bien que les carcasses obtenues sont très hétérogènes. En particulier, les jambons ont généralement des poids frais trop faibles pour supporter les exigences d'un affinage long. Par ailleurs, la fabrication du jambon repose sur des pratiques artisanales qui ne satisfont aujourd'hui ni le producteur (fréquente putréfaction des jambons), ni le consommateur (goût jugé souvent trop salé).

**Le jambon, levier d'organisation**

Les modèles italiens et ibériques soulignent cependant la place particulière du jambon, dont la définition semble être, en Corse, au centre de plusieurs enjeux de développement.

**• Une mémoire du système d'élevage**

Le jambon peut être considéré comme la « mémoire » du système d'élevage [20]. En effet, c'est une pièce anatomique qui est peu modifiée par les procédés de transformation (salage), à la différence des produits divisés tel le saucisson (mélange de gras et de maigre, hachage, pétrissage, fermentations microbiennes). Dans ce type de technique (pièces entières), les caractéristiques du produit fini sont donc très dépendantes de celles de la matière première et, dans une moindre mesure, des savoir-faire de transformation. Le jambon est ainsi, parmi la gamme des produits, celui qui est le mieux à même d'exprimer les caractéristiques originales du système d'élevage local. L'élaboration d'un réfé-

rentiel pour le jambon sec inclut nécessairement dans sa conception cette empreinte de la « mémoire » du système d'élevage.

**• Un besoin d'organisation**

Par ailleurs, produire un jambon sec de qualité nécessite une organisation collective. L'élaboration d'un jambon affiné requiert en effet de 3 à 10 fois plus de temps que celle des autres produits de charcuterie. Cette durée de vie relativement longue ne permet pas d'espérer faire face aux coûts élevés de fabrication sans s'appuyer sur des quantités significatives.

En Corse, étant donné le faible nombre moyen de porcs abattus par éleveur, le regroupement d'une offre de jambons frais semble être un passage obligé pour faire face aux investissements nécessaires (immobilisation du capital, évolution des équipements, acquisition du savoir-faire) et permettre ainsi au produit de dépasser la vente directe et d'atteindre une clientèle différente, susceptible de le valoriser. L'organisation collective semble être la seule susceptible de compenser ces surcoûts qui ne peuvent être supportés par des opérateurs individuels [21]. Cependant, de tels changements conduisent à affronter la question de l'hétérogénéité actuelle et, donc, celle du référentiel à établir.

**• Des démarches de protection**

La charcuterie corse a fait l'objet de plusieurs projets de certification mais aucun, jusqu'à ce jour, n'a abouti. En 1970, une première démarche a été entreprise pour l'obtention d'une marque collective régionale « Charcuterie corse ». En dépit d'une volonté manifeste de promouvoir les produits à fort contenu culturel, l'absence de données concrètes et l'occlusion des variantes intrarégionales n'ont pas permis de mener à bien cette initiative. En 1983 puis en 1985, deux autres tentatives ont échoué bien que la diversité des pratiques ait été prise en compte dans ces projets qui s'orientaient plutôt vers une appellation d'origine contrôlée. L'explication des échecs successifs de ces initiatives réside probablement dans le fait que ces projets de certification étaient portés par des acteurs institutionnels (élus politiques et professionnels, Chambre d'agriculture, administrations, recherche...) et non par les producteurs eux-mêmes. Par ailleurs, ils étaient trop vastes dans leur conception même (toute la gamme des produits devait être certi-

fiée) et aucun lien n'était réellement établi entre les caractéristiques de la matière première et celles des produits finis.

## Référentiel et définition

Construire un référentiel pour un produit typique comme le jambon corse devrait d'abord viser à faire converger les pratiques individuelles autour d'un objectif à atteindre : réserver la dénomination *prisuttu* aux seuls jambons secs qui la méritent effectivement. Faire prendre conscience aux opérateurs qu'ils ont un héritage commun et les aider à se mettre d'accord sur des règles collectives, c'est-à-dire sur la définition du produit en référence à son origine. En outre, ce référentiel devrait permettre de disposer de méthodes de contrôle susceptibles de garantir l'origine du produit (en le différenciant du produit d'imitation) ainsi que d'éléments mobilisables par les acteurs locaux dans le cadre d'une possible certification.

Ceci nous a amenés à élaborer, en anticipant une demande explicite et formalisée, des références sur les conditions de production de la matière première et de sa transformation en produit typique. Ces références seront susceptibles de servir de base à la construction du règlement technique d'un futur groupe gestionnaire de la dénomination.

Ainsi, la question de la définition du produit typique ne saurait se réduire à caractériser le produit tel qu'il se présente. Elle intègre, de façon indissociable, des aspects de qualification de la matière première, de technique d'élaboration, de caractérisation du produit fini et des dimensions d'organisation des producteurs. Dans le cas du jambon corse, elle oblige à repenser l'ensemble du système. Paradoxalement, c'est le produit le plus menacé de disparition qui semble être le plus apte à générer des dynamiques de réorganisation et à soutenir le développement de toute une filière.

## Allier authenticité et haut de gamme : définition du *prisuttu*

Le devenir du jambon corse n'est pas dans la vente directe : son insertion dans un nouveau système d'échange suppose un positionnement sur le segment du

haut de gamme. En effet, un saut de valeur apparaît être le seul à même de compenser la faible productivité de l'élevage extensif et les coûts d'organisation induits par le passage d'activités plus ou moins tolérées à des fonctions reconnues [12]. Cette hypothèse a été validée pour un autre produit noble de la charcuterie corse à travers le test de commercialisation d'un prototype de « saucisson fermier de haut de gamme ». Cette expérience a révélé l'existence d'une clientèle latente pour de tels produits. Elle a par ailleurs permis de préciser la notion de « haut de gamme » en la situant dans l'univers des produits gastronomiques [15]. Or, le jambon fermier actuel n'est pas prêt pour ce positionnement : sa forme l'éloigne des produits de référence qui justifient des niveaux de prix élevés. Dès lors, surgit une nouvelle difficulté : quel référentiel concevoir pour définir le jambon corse de haut de gamme, le *prisuttu* ? Cette question est sous-tendue par deux principes difficiles à concilier : l'authenticité, à cultiver, et la régularité, à acquérir.

## Caractérisation locale : la mémoire du produit

Pour définir les conditions d'élaboration du produit haut de gamme, nous avons décidé, en préalable à toute intervention ou analyse objective, de partir des critères par lesquels la société locale caractérise le *prisuttu*.

Pour ce faire, nous avons procédé à une série de dégustations avec un jury composé de personnes connaissant et appréciant la charcuterie corse fermière (éleveurs, fabricants artisanaux, consommateurs locaux). Cette confrontation portait non seulement sur le produit mais aussi sur ses modes de découpe et d'utilisation. Elle visait à expliciter les critères locaux (morphologiques et organoleptiques) permettant de caractériser le jambon sec corse et de valider collectivement la pertinence des descripteurs ainsi obtenus.

Le jambon corse traditionnel est caractérisé par sa forme plate et son parage long en pointe. Il est décrit comme ayant une forte expression aromatique que les éleveurs attribuent à l'âge des jambons (12 mois minimum). Il a également un « goût de noisette » prononcé qui est attribué au porc corse et, plus encore, à son alimentation : l'engraissement aux châtaignes. Ce goût caractéristique a été retenu comme un descripteur lors de séances ultérieures d'évaluation sensoriel-

le par des jurys d'experts. En revanche, le goût salé pourtant très marqué est demeuré implicite, ou bien a été passé sous silence par le jury local. Peut-être a-t-il été considéré non comme un événement défaut mais comme une caractéristique propre ? Ou alors serait-il considéré comme la conséquence d'une impuissance à le réduire ?

Ceci étant, tous les éleveurs conviennent que le produit qu'ils commercialisent actuellement ne correspond plus au produit traditionnel tel qu'il est décrit ci-dessus. Pour autant, le produit authentique n'a pas complètement disparu. Il est aujourd'hui réservé à l'autoconsommation, lors de fêtes. À cet effet, chaque année, les éleveurs gardent quelques gros jambons qu'ils affinent pendant 1 an au moins. Ces jambons, contrairement aux produits destinés à la vente directe, constituent la mémoire vivante du jambon traditionnel, c'est-à-dire un produit de poids élevé et d'affinage long.

La fabrication du jambon corse repose sur des pratiques de transformations ancestrales utilisant le sel et le froid hivernal comme seuls moyens de conservation (tableau 2). En effet, le salage des pièces s'effectue invariablement en enfouissant les jambons sous le sel dans des locaux frais dont la température oscille généralement, en hiver, entre 1 et 5 °C, mais qui peut varier de manière plus importante suivant les conditions climatiques. Les problèmes de conservation qu'occasionnent ces variations climatiques conduisent les éleveurs à maintenir les jambons dans le sel pendant de très longues durées (de 30 à 45 jours). Ce mode de salage, qui vise à faire pénétrer le sel jusqu'à saturation des muscles superficiels, est habituellement suivi d'un dessalage (lavage à l'eau courante) destiné à éliminer l'excès de sel présent en surface. Contrairement à la pratique de l'enfouissement, celle du dessalage présente de nombreuses variantes. En effet, sa durée peut varier de quelques minutes à 1 jour. Enfin, les jambons sont suspendus dans des locaux à température ambiante pendant 6 à 8 mois, durée qui, de l'avis même des producteurs, ne permet pas au produit d'exprimer tout son potentiel.

## Dessiner des compromis entre authenticité et innovation

À partir des usages locaux, d'une part, et des exigences requises pour l'accession

Tableau 2

Comparaison des techniques de fabrication corse et espagnole de jambon sec

Technique	Corse	Espagne	Modification
Salage	Enfouissage 4 jours par kg de poids frais Température ambiante	Enfouissage 1 jour par kg de poids frais Température de 4 °C	Salage au froid Courte durée
Repos	Pas de repos	Séchage au froid (2-3 °C) 3-4 semaines	Séchage au froid permettant une bonne répartition du sel dans les différents muscles du jambon
Dessalage	Rinçage des jambons Brossage Lavage à l'eau froide durant 12 à 24 heures	Rinçage des jambons Brossage	Pas de dessalage
Séchage	De 6 à 12 mois Séchage naturel	De 6 à 9 mois Température et humidité contrôlées (8-10 °C, 75-90 % HR)	Maîtrise des paramètres d'ambiance
Affinage	Pas d'affinage	De 6 à 12 mois Température et humidité contrôlées (14-18 °C, 75-80 % HR)	Maîtrise de l'évolution du produit jusqu'à 18 mois

Comparison between Corsican and Spanish processing methods for dry hams

du jambon corse au segment du haut de gamme, d'autre part, nous nous sommes attachés à baliser les voies d'un compromis entre pratiques ancestrales et techniques innovantes. Cette démarche mobilise la capacité des éleveurs à conduire les changements techniques nécessaires.

• **Éléments intangibles**

La matière première issue du système extensif régional (génotype à croissance lente, engraissement aux châtaignes) présente des caractéristiques particulières (bonne maturité de viande) qui conviennent tout particulièrement à l'élaboration de produits secs d'affinage long (faible poly-insaturation des gras). Aussi, même si de nombreux travaux témoignent de son hétérogénéité, elle constitue le support de l'originalité du produit fini. Toutefois, aller vers le haut de gamme requiert de disposer régulièrement de cuisses fraîches de poids relativement élevé (plus de 9 kg).

En ce qui concerne la technique de salage, le maintien d'un enfouissage semble être un élément incontournable. En effet, l'ensemble des éleveurs utilisent cette technique et souhaitent la voir se maintenir. En revanche, ils semblent

favorables à une diminution de la durée de mise au sel dans la mesure où elle permet, sans risque, de réduire le goût salé des jambons.

• **Une innovation : le mode de salage**

L'appartenance d'un jambon au segment du haut de gamme exige de réunir une expression aromatique satisfaisante et un goût salé modéré. Dans la perspective de la définition du jambon sec corse, une première modification a été envisagée dans notre atelier expérimental. Elle concerne l'optimisation de la technique de salage traditionnelle (tableau 2). Il s'agit d'atténuer le goût salé qui, s'il est acceptable dans l'univers du produit fermier, ne l'est plus dans celui du produit gastronomique.

La recherche d'une technique de salage a été envisagée en tenant compte, d'une part, des pratiques existantes (enfouissage) et, d'autre part, des problèmes de pénétration du sel que présente la matière première locale (pouvoir de rétention de l'eau élevé, importante épaisseur de lard, fort taux de lipides intramusculaires). Dans ce cadre, l'optimisation des techniques de fabrication traditionnelles (où la température et l'humidité ne sont pas contrôlées) prend modèle sur celles utili-

sées aujourd'hui en Espagne : un enfouissage court suivi d'une période de repos (sèche au froid). Elle permet de diminuer les pertes en cours de fabrication, d'accroître la régularité des caractéristiques du produit et sa qualité (réduction du goût salé, exaltation des arômes). Toutefois, il convenait de vérifier que cette technique permettait effectivement de diminuer le goût salé sans pour autant porter préjudice aux autres caractéristiques organoleptiques du produit fini [8].

• **Une ré-invention : la durée d'affinage**

La deuxième modification étudiée concerne la conduite d'un affinage de longue durée qui permet, d'une part, de faire référence au produit authentique en réactivant la pratique ancienne toujours utilisée pour le produit d'autoconsommation et, d'autre part, de mieux mettre en valeur le potentiel aromatique du jambon. En effet, la durée d'affinage constitue l'autre élément déterminant dans l'accession au haut de gamme (tableau 2), mais les connaissances locales en la matière demeurent empiriques. Il convient donc de disposer de données objectives pour optimiser la durée de maturation sans entraîner de saveurs négatives.

Dans cette perspective, des recherches visant à connaître les mécanismes (lipolyse et oxydation) à l'origine de la qualité organoleptique des jambons ont été conduites tant en situation contrôlée qu'avec des producteurs. Nous avons réalisé des analyses physicochimiques et sensorielles, suivi la dégradation des lipides et analysé les composés volatils responsables d'arômes [22] sur une période allant jusqu'à 24 mois d'âge (figure 2). Avec une matière première locale et à partir de nos résultats sur les caractéristiques du produit, l'optimum semble atteint autour de 18 mois de maturation.

Nous avons directement structuré l'enrichissement du référentiel du produit typique à partir de la mémoire du produit traditionnel (le jambon fermier). Cet enrichissement est orienté par les nouveaux besoins de maîtrise technique et de contrôle liés à l'objectif à atteindre (le jambon haut de gamme).

**Explorer des formes d'organisation collective pour une protection d'origine**

La diffusion régionale des résultats obtenus lors des travaux menés sur le référen-

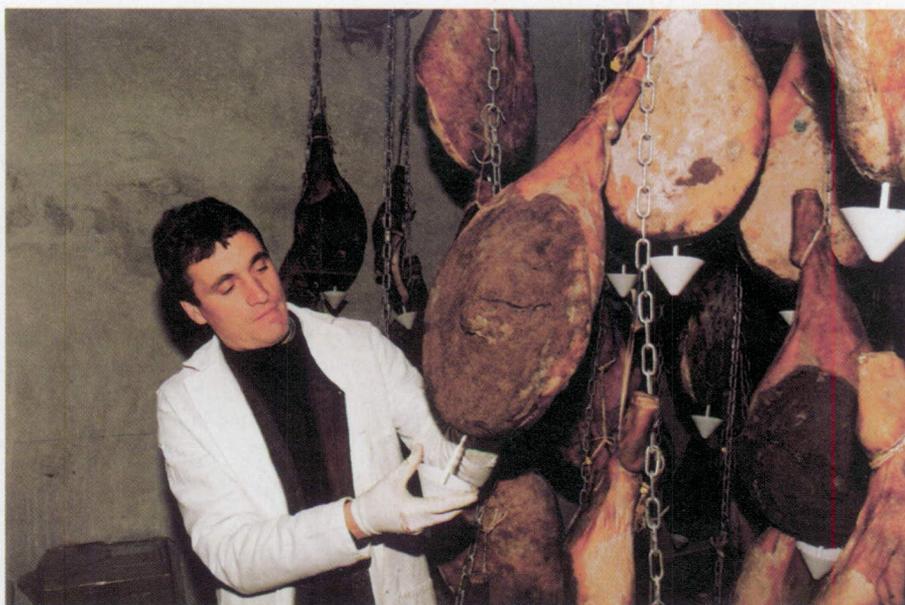


Figure 2. Le prisutto, un jambon sec de poids élevé et d'affinage long.

Figure 2. *Prisutto* a heavy dry ham with long term ageing.

tiel du jambon sec a sans aucun doute contribué à modifier l'idée que les producteurs se faisaient du *prisutto* : jusqu'alors déprécié, il a pris une importance inédite. D'enjeu de développement, ce produit, sa définition et sa protection sont devenus un moteur d'organisation.

Un projet de certification, concernant cette fois uniquement le jambon et porté par des producteurs, est en cours de constitution. Bien qu'elle n'en soit encore qu'à ses débuts, cette démarche collective semble avoir plus de chances d'aboutir que les précédentes car le jambon est une pièce dont la fabrication diffère peu suivant les vallées.

Dans le cas du jambon sec d'affinage long, l'option de l'« appellation d'origine protégée » (règlement CEE n° 2081/92 du 14 juillet 1992) semble la plus appropriée, même s'il n'existe actuellement aucun jambon sec français bénéficiant d'une telle protection. En effet, un tel produit peut faire valoir une originalité liée aux conditions de l'élevage (facteurs naturels) et à des pratiques de transformation traditionnelles (facteurs humains). De plus, l'appellation d'origine autorisée et met en valeur une certaine diversité que le référentiel normatif des autres certifications de produits (indication géographique protégée, attestation de spécificité) ne permet pas [13].

Par ailleurs, pour mettre en place une appellation d'origine, il est nécessaire que

les différents acteurs d'une filière s'organisent en syndicat interprofessionnel. C'est dans un tel cadre qu'ils peuvent se mettre d'accord sur la définition de leur produit, c'est-à-dire sur les règles d'usage de la dénomination et, ce faisant, sur les modalités de partage de la valeur à venir [23].

La revalorisation attendue du changement de statut du produit met en mouvement des éleveurs-transformateurs. Deux groupements sont en cours de constitution autour de la mise en place de structures collectives d'affinage, elles-mêmes organisées sur le modèle de la coopérative en gestion directe (« fruitière »), c'est-à-dire d'un lieu où chaque producteur demeure responsable des produits qu'il apporte [24].

Les structures collectives sont destinées à gérer les opérations techniques depuis le salage jusqu'à la fin de l'affinage. La définition du produit final a nécessité la mise en œuvre d'un agrément des cuisses fraîches initiales sur une échelle de poids et d'adiposité. Ces contraintes de finalisation s'expriment par le tri des animaux selon un cahier des charges interne au groupement.

Le positionnement stratégique sur le segment de marché du haut de gamme induit des contraintes sur la conformation des animaux que les conditions actuelles d'élevage ne permettent d'obtenir qu'irrégulièrement. Dans les perspectives de la recherche, il importe de proposer des moyens d'alourdissement des

carcasses sans altérer les caractéristiques originales des tissus. L'alimentation en fin d'élevage (rôle de la châtaigne sur des porcs âgés) et un âge d'abattage suffisant pour une bonne maturité de la viande font l'objet de nouveaux travaux [25].

Définir le *prisutto* revient, en dernière analyse, à spécifier le porc à produire. Des travaux sont entrepris pour gérer collectivement la race locale afin d'en faire un génotype à croissance lente mais soutenue. Ainsi, la perspective d'une certification du jambon conduit les éleveurs engagés dans les groupements vers la production d'un porc « sur mesure » en s'appuyant sur les exigences du produit final pour orienter les évolutions des systèmes d'élevage et y intégrer les contraintes de finalisation.

## Conclusion

À travers le présent travail, nous avons montré que la définition d'un produit typique ne procède pas seulement de ses propriétés intrinsèques. Ceci est d'autant plus manifeste lorsqu'il n'a jamais fait l'objet de la normalisation accompagnant habituellement un processus d'industrialisation, comme dans le cas du *prisutto*. La démarche de mise en forme de l'identité de cette classe de produits implique de combiner une activation de la mémoire, en reconstituant les critères de la fidélité au caractère typique, et une projection dans l'avenir, en explicitant la stratégie de positionnement sur le marché.

Si la notion d'originalité est bien contenue dans le référentiel de la typicité, qui fixe l'identité d'un système productif et l'ancre dans son territoire, celle de haut de gamme n'est pas nécessairement exprimée. Le passage d'un produit local et rustique à un produit gastronomique unit une valeur économique à une valeur symbolique. Ces valeurs intègrent, pour le producteur, l'estime de soi et la reconnaissance par les autres, mais aussi l'ambition collective d'une société locale. Dans ce passage, le produit d'autoconsommation peut être considéré comme une ressource particulière pour disposer d'une référence qui dessine un avenir respectueux du passé. De ce point de vue, le jambon fermier actuellement commercialisé, du fait de sa déformation par des comportements adaptatifs, témoigne des dérives à l'œuvre. Partir de l'existant pour constituer le référentiel nous aurait donc

## Summary

### References in defining a typical produce of dry ham of Corsica

C. Coutron-Gambotti *et al.*

In Corsica, pig production is characterized by the continued existence of extensive production systems with several original features. These include a local pig breed, finishing the pigs on edible chestnuts in the forest, advanced age at slaughtering and on-farm processing of pork meat. Although the charcuterie products are highly prized and returns from farmers' work are satisfactory, the regional system is showing signs of a decline due to a lack of producers' organization. As a result of direct selling of cured hams per unit, there is a danger that these products could lose their originality (lightweight, rapidly cured hams), although the raw product has genuine potential.

Meanwhile, in Italy and Spain, dry ham is the charcuterie product that is best valorized through designation of origin labels. Dry hams are altered very little during the processing stage – they accurately reflect the original features of the farming system from which they originate. In addition, in attempting to develop this product, producers are challenged to organize and define the product collectively. Strangely enough, dry cured-ham, which is currently the most threatened product in Corsica, may serve as an incentive to promote a dynamic reorganization of the sector.

This study was aimed at developing a set of references to define and target Corsican ham for the upmarket range of food products. Our first move involved collating what was remembered about the traditional product (organoleptic memory of connoisseurs), and what producers knew about processing techniques and domestic consumption habits. In collaboration with producers, we are also developing technological innovations on salting processes, and on long-term ageing, which is thought to give an optimal result after 18 months. Upstream, this involves introducing changes in the livestock system to produce heavier pig carcasses.

The set of references required for defining a typical nonindustrial, and therefore relatively unstandardized product, must therefore combine knowledge attached to the product in the traditional community that produces it, with innovations that will reinforce its originality. But such a combination will only prove effective if production sector strategies meets the standard assigned to a typical product.

Cahiers Agricultures 1999 ; 8 : 363-71.

conduits à accepter ces dérivés et à les assimiler à des variantes acceptables dans le type.

De plus, par le choix du haut de gamme, l'insertion dans l'économie de marché d'un produit typique qui en était jusqu'alors absent semble pouvoir se réaliser sans nécessairement entraîner sa banalisation ou son élimination. Au contraire, l'objectif du haut de gamme peut constituer le repère stratégique pour une réorganisation du système productif. Dans cette perspective, le jambon sec corse, produit apparemment menacé de disparition par les évolutions du secteur, pourrait constituer un puissant levier de développement local. Il indique comment la revalorisation du produit, à travers sa définition et le segment de marché visé, peut induire un accord sur les caractéristiques du porc à produire et, partant, sur l'évolution raisonnée du système d'élevage et la structuration des exploitations ■

## Références

1. Salette J. La typicité : une notion nouvelle au service du produit, de ceux qui l'élaborent et de ceux qui le consomment en l'apprécient. *Rev Écol* 1997 ; 85 : 11-3.
2. Laurans R. Zones marginales et élevage. *Ethnozootechnie* 1979 ; 24 : 5-11.
3. Bigot M. *Paysans corses en communauté. Porchers et bergers de montagnes de Bastelica*. Paris : Firmin Didot, 1889 : 73.
4. Molenat M, Casabianca F. Contribution à la maîtrise de l'élevage extensif. *Bulletin technique du département de génétique animale* 1979 ; 32 : 72.
5. Casabianca F, Luciani A, Santucci PM. Élevage porcin et charcuterie sèche en Corse. Une filière axée sur la maîtrise de la qualité. *Sci Technol* 1990 ; 12 : 4-9.
6. Secondi, Gandemer G, Luciani, Santucci PM, Casabianca F. Évolution, chez le porc corse, des lipides des tissus adipeux et musculaires au cours de la période d'engraissement traditionnelle sous châtaigneraie. *Journées Recherche Porcine en France* 1992 ; 24 : 77-84.
7. Molenat M, Casabianca F, Jacquet B, Poterre P. Quelques caractéristiques de la salaison en

Corse. *Journées Recherche Porcine en France* 1983 ; 15 : 201-14.

8. Coutron C, Gandemer G, Casabianca F. Évolution des lipides intramusculaires au cours de la fabrication du jambon sec corse. Influence du mode de salage. *Journées Recherche Porcine en France* 1995 ; 27 : 315-22.

9. Secondi F, Gandemer G, Bonneau M, Santucci PM, Casabianca F. Influence d'une supplémentation avant l'engraissement traditionnel en châtaigneraie sur la composition corporelle et la composition lipidique des tissus musculaires et adipeux chez le porc corse. *Journées Recherche Porcine en France* 1995 ; 27 : 307-14.

10. Casabianca F, de Sainte Marie C, Santucci M, Vallerand, Prost JA. Maîtrise de la qualité et solidité des acteurs. *Étud Rech Syst Agraires Dev* 1994 ; 28 : 343-57.

11. Vercherand J. La question du développement de l'élevage en Corse. Analyse économique de la régression de l'élevage et des conditions de son développement. *Études Corses* 1989 ; 32 : 5-77.

12. De Sainte Marie C, Casabianca F, Poggi M. L'épreuve de la sortie du domestique et la certification des produits typiques non industrialisés. Compte rendu du III<sup>e</sup> symposium sur le porc méditerranéen Benevento (Italie). *Produzione Animale* 1996 ; IX (III<sup>e</sup> série, n<sup>o</sup> spécial) : 201-10.

13. Prost JA, Casabianca F, de Sainte Marie C. La certification des produits agricoles de Corse. Éléments d'analyse d'une situation paradoxale. In : *Atti del Convegno, isola problema tra Europa e Mediterraneo*. Salerne : Pubblicazioni dell'Università degli studi di Salerno, Sezione Atti Convegni Miscellanea, 1994 : 243-62.

14. Bargain V. *Étude des systèmes d'élevage porcin de la région Corse*. Mémoire de DAA, ENSA Montpellier, 1989 ; 55 p.

15. De Sainte Marie C, Casabianca F, Poggi M. La construction d'un marché gastronomique pour une charcuterie corse fermière. *Animal production and rural tourism in Mediterranean regions* 1995 ; 74 : 117-21.

16. Vallerand F, Casabianca F, Santucci PM, Bouche R. Apport du concept d'organisation dans une recherche/action sur des systèmes d'élevage méditerranéens. Filières porc-charcuterie et petits ruminants laitiers en Corse. In : Gibon A, Matheron G, eds. *Approche globale des systèmes d'élevage et étude de leurs niveaux d'organisation : concepts, méthodes et résultats*. Luxembourg : OPOCE, 1992, série Agriculture EUR14479 : 21-43.

17. Casabianca F, Picard P, Sapin JM, Gauthier JF, Vallée M. Contribution à l'épidémiologie des maladies virales en élevage porcin extensif. Application à la lutte contre la maladie d'Aujeszky en région corse. *Journées Recherche Porcine en France* 1989 ; 21 : 153-60.

18. Sorba JM, Casabianca F, Maroselli MX. Charcuterie fermière en Corse : première approche d'une stratégie de l'action collective. In : Gattegno I, éd. *Transformer et vendre des produits fermiers : un avenir*. Paris : GREP, 1990 : 173-86.

19. Russo V, Lo Fiego DP, Nanni Costa L. Comment satisfaire les besoins de la salaisonnerie italienne ? *Techni-Porc* 1991 ; 14 : 17-23.

20. Casabianca F, Fallola A. Avenir de l'élevage porcin extensif et coordination des filières de production. Orientation des activités d'élevage par la qualité des produits transformés. *The Study of Livestock Farming Systems in a Research and Development Framework* 1994 ; 63 : 61-73.

21. Poggi M, Casabianca F, de Sainte Marie C. Essai de modélisation d'une aide à l'organisation de producteurs fermiers par la recherche-action. *Études Corses* 1994 ; 39 : 51-70.

22. Coutron C. *Bases scientifiques pour l'élaboration d'un jambon corse de haut de gamme*. Thèse de doctorat, Université Pascal-Paoli, Corte, 1996 : 256 p.

23. De Sainte Marie C, Prost JA, Casabianca F, Casalta E. La construction sociale de la qualité. Enjeux autour de l'appellation d'origine contrôlée « Brocciu corse ». In : Nicolas F, Valceschini E, eds. *Agro-alimentaire : une économie de la qualité*. Paris : INRA-Economica, 1995 : 185-97.

24. De Sainte Marie C, Casabianca F. Entre logique individuelle et intégration : la « fruitière » comme modèle d'organisation pour des producteurs fermiers de charcuterie en Corse. *Étud Rech Syst Agraires Dev* 1998 ; 31 : 297-315.

25. Secondi F. *Croissance, développement tissulaire et composition lipidique des tissus musculaire et adipeux chez le porc corse. Amélioration de la conduite alimentaire des porcs en élevage extensif méditerranéen*. Thèse de doctorat, Université Blaise-Pascal, Clermont-Ferrand, 1999 ; 144 p. + annexes.

---

## Résumé

### Références pour définir un produit typique de jambon sec de Corse

C. Coutron-Gambotti *et al.*

L'élevage porcin corse trouve son originalité dans la permanence du système extensif. Si les produits de charcuterie sont renommés et rémunèrent les éleveurs-transformateurs, le système local présente une tendance régressive amplifiée par l'ignorance des producteurs. Le jambon sec risque tout particulièrement de connaître une banalisation (pièces légères et rapidement séchées) alors que, en Italie et en Espagne, c'est le produit le mieux valorisé grâce à des appellations d'origine. Peu modifié par la transformation, il reflète fidèlement le système d'élevage et sa valorisation constitue un enjeu d'organisation des producteurs et de définition collective. Paradoxalement, le produit le plus menacé dans la situation corse semble celui sur lequel il est possible de fonder une dynamique d'organisation. La démarche de recherche vise à construire le référentiel de définition du jambon corse afin de le hisser vers le produit haut de gamme. Pour ce faire, nous explicitons les qualités traditionnelles du produit puis nous mettons au point, avec les producteurs, des innovations techniques permettant d'obtenir un produit optimal en 18 mois. Cet objectif orienté, en amont, les voies d'évolution des systèmes d'élevage. La définition d'un produit typique non industriel et peu normalisé relève ainsi d'une combinaison de la mémoire du produit et d'innovations aptes à en conforter l'originalité.

---