



Une étude récente réalisée par ASICI montre l'énorme potentiel du jambon ibérique sur les marchés internationaux

75 % des Européens connaissent la qualité et l'excellence du jambon ibérique et deux consommateurs sur dix vont augmenter leur consommation

65 % des Européens interrogés affirment qu'ils en consomment, bien que le chiffre oscille entre 49 % en France, 58 % au Royaume-Uni, 66 % en Allemagne et 84 % en Espagne, d'après l'étude réalisée par ASICI dans le cadre de la campagne de promotion **Ham Passion Tour**. Plus de trois quarts des personnes interrogées pensent que leur consommation de jambon ibérique restera stable à l'avenir et deux consommateurs sur dix l'augmenteront

Tendances de consommation : jambon entier selon le « *spanish style* », en tranches ou en dés...? La moitié des Européens déclare l'acheter découpé sur le moment et 35 % conditionné sous vide. Le traditionnel jambon entier continue de s'imposer sur le marché espagnol

(26 juin 2019) Qualité, traçabilité, transparence et, aujourd'hui plus que jamais, l'internationalisation sont les piliers stratégiques sur lesquels le secteur du jambon ibérique construit et consolide son avenir. La campagne « **Ham Passion Tour. Le jambon, la passion européenne** » 2018-2020, lancée par l'Association interprofessionnelle du porc ibérique (ASICI) il y a un an sous la marque Jambons ibériques d'Espagne, avec le soutien de l'UE et un budget de près de six millions d'euros, permet d'avancer à grands pas vers la consolidation du produit sur des marchés stratégiques comme la **France, l'Allemagne ou le Royaume-Uni, en plus de l'Espagne**. Au cours de sa première année, la campagne a déjà atteint plus de 265 millions de consommateurs potentiels et a obtenu plus de 50 millions d'impacts dans les médias, et a déjà dépassé de 165 % les objectifs initiaux marqués, ce qui donne une idée de l'acceptation sans précédent atteinte par un produit espagnol dans une initiative promotionnelle mondiale.

Aujourd'hui nous connaissons de nouveaux chiffres qui révèlent que les actions de divulgation permettent d'augmenter le niveau de connaissance et l'intention d'achat. Plus précisément, une recherche de l'**Institut de recherches de marché et marketing stratégique Ikerfel** a mesuré l'impact de la campagne de sensibilisation **Ham Passion Tour** par le biais de la réalisation d'une analyse quantitative, de sondages en ligne et en personne auprès de consommateurs et de professionnels.

65 % des Européens interrogés dans le cadre de l'étude affirment qu'ils en consomment plus ou moins grande quantité, bien que le chiffre oscille entre 49 % en France, 58 % au Royaume-Uni, 66 % en Allemagne et 84 % en Espagne. De l'avis d'ASICI, ces chiffres montrent « l'énorme potentiel de croissance et la pertinence des campagnes comme **Ham Passion Tour** pour améliorer la connaissance et le positionnement du produit ». Deux tierces parties des participants du sondage disent connaître les différences entre les jambons ibériques d'Espagne et les autres jambons secs. Dans le cas de l'Espagne, ce chiffre s'élève à 82 %. La qualité et la saveur sont



les deux principaux traits distinctifs pour les consommateurs européens, suivis de l'apparence et la couleur.

Parmi les Européens interrogés, 50 % déclare l'acheter « découpé sur le moment », « conditionné sous vide » pour 35 %, « une pièce entière » pour 14 % et uniquement 1 % déclare acheter d'autres « découpes et présentations », comme désossé ou en dés. Parmi les chiffres les plus frappants du sondage, 92 % des consommateurs britanniques déclarent acheter le produit en tranches, que ce soit « découpé sur le moment » (43 %) ou « conditionné sous vide » (49 %). En ce qui concerne l'**Espagne**, un pays à forte tradition de consommation de jambons ibériques, 65 % des jambons ibériques consommés dans les foyers espagnols sont des pièces entières, selon les données de consommation publiées par le Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation.

Parmi d'autres conclusions du sondage, il convient de noter que plus de trois quarts des personnes interrogées pensent que leur consommation de jambon ibérique restera stable à l'avenir et près de deux consommateurs sur dix l'augmenteront après avoir reçu les messages de la campagne **Ham Passion Tour d'ASICI et l'UE**, d'après l'étude réalisée par l'Association interprofessionnelle.

Des exportations croissantes

À l'heure actuelle, les chiffres mondiaux d'exportation de jambons et de palettes séchés sont très positifs pour le secteur, puisqu'ils révèlent une croissance supérieure à 140 % des exportations en valeur au cours des dix dernières années, jusqu'à dépasser le chiffre de 448 millions d'euros. Rien qu'en 2018, les exportations ont augmenté de plus de 12 %. **L'Europe et l'Amérique se démarquent avec 91,5 % des exportations totales**, le marché européen étant la destination préférentielle avec près de 80 % de la valeur des exportations totales.

En 2018, **la France, l'Allemagne, l'Italie et le Royaume-Uni** regroupaient 72,2 % des exportations en valeur réalisées dans l'UE et 54,3 % des exportations totales, selon les chiffres publiés par l'**ICEX**. On remarque la France, avec des exportations d'une valeur de plus de 100 millions d'euros et une hausse de 14,5 % en 2018. Dans les **pays tiers**, on remarque la hausse de 50 % aux États-Unis l'année dernière, jusqu'à 16,34 millions d'euros. Suivi du Mexique (14,67 millions d'euros, +7,96 %), de la Chine (14,12 millions d'euros, +42,7 %) et du Japon (7,22 millions d'euros, +31,1 %).

2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
184	201	226 953	239	291 002	311	354 798	361	404 943	448 580
730	093	+12,85%	243	+21.63%	817	+13,78%	239	+12,09%	+12,69%
	+8,85%		+5,41%		+7,15%		+1,8%		

Chiffres en milliers d'euros

	AFRIQUE	AMÉRIQUE	ASIE	EUROPE	OCÉANIE	AUTRES	TOTAL
2018	545,29	54 434,58	24 615,96	355 764,23	10 398,71	2 821,2	448 579,97
% sur total exportations	0,12%	12,13%	5,48%	79,3%	2,31%	0,62%	100%

Chiffres en milliers d'euros

Formats et présentations : La révolution des « blisters »

Ham Passion TOUR



Dans le cadre de la campagne **Ham Passion Tour**, les producteurs et les commerçants de jambon ibérique ont souhaité mettre en avant la polyvalence du produit grâce à de nouveaux formats et présentations pour atteindre tous types de consommateurs actuels. Le secteur a su s'adapter aux nouvelles demandes de consommation, notamment sur les marchés internationaux, et bien qu'il mise toujours sur la vente de jambons entiers selon le « spanish style » (un format qui fait partie de la culture et la tradition de l'Espagne), les entreprises ont continué d'innover pour proposer d'autres présentations telles que le jambon en tranches, en dés et les morceaux de jambon désossés.

Les chiffres révèlent que les blisters de jambon ibérique en tranches ont révolutionné les marchés internationaux et se sont affirmés comme étant l'option idéale pour les consommateurs. Ils peuvent ainsi savourer partout et en toute situation ce mets avec toute la saveur et l'arôme de ce trésor de la gastronomie méditerranéenne. Pour profiter au mieux de l'expérience du jambon ibérique, il est important de suivre ces conseils simples comme l'explique la campagne **Ham Passion Tour** :

- ✓ Pour conserver le jambon ibérique en tranches et conditionné sous vide, nous conseillons de le conserver dans le réfrigérateur à une température entre 2°C et 5°C. Nous déconseillons de le congeler pour ne pas altérer ses propriétés.
- ✓ Pour profiter de toutes ses caractéristiques, la température idéale de consommation est de 24°C. Si le produit a été conservé dans le réfrigérateur, nous conseillons de le sortir au moins deux heures avant de le consommer. Nous conseillons de le plonger quelques instants sous l'eau tiède puis d'ouvrir le blister 30 minutes avant de servir.
- ✓ Pour savoir s'il se trouve à la bonne température de consommation, la graisse du jambon ibérique doit être transparente.

Comment reconnaître un jambon ibérique

Sans l'ombre d'un doute, les jambons ou palettes portant un de ces quatre scellés de la norme sont des jambons ibériques. Le scellé doit avoir une de ces 4 couleurs et porter le logo d'ASICI.

- Le **scellé noir** identifie le jambon Bellota 100 % Ibérique, issu d'un animal de race ibérique à 100 %, dont la mère et le père sont de race ibérique à 100 %, inscrits dans le livre généalogique, et que pendant la phase d'engraissement le porc a été nourri aux glands et dans des pâturages naturels de la dehesa.
- Le **scellé rouge** distingue le jambon de Bellota Ibérique, issu d'animaux de race ibérique à 75% ou 50%, nourris pendant la phase d'engraissement aux glands et dans des pâturages naturels de la dehesa, où ils vivent en liberté.
- Le **scellé vert** identifie le Jambon « Cebo de Campo », qui peut être issu d'exemplaires de porcs ibériques à 100% ou de race ibérique à 75% ou 50%, nourris avec du fourrage principalement constitué de céréales et légumineuses et avec de l'herbe des champs.
- Le **scellé blanc** identifie le Jambon « Cebo », qui peut être issu d'exemplaires de porcs ibériques à 100% ou de race ibérique à 75% ou 50%, nourris dans des granges à base de



Ham Passion TOUR



fouillage constitué de céréales et de légumineuses.