



*Ham Passion Tour travaille à la consolidation du jambon ibérique sur les marchés internationaux*

## ***Le jambon ibérique, la « délicatessen » qui conquiert la France***

- Parmi les quelques activités programmées par Jamones Ibéricos de España à Paris, nous pouvons citer : des workshops avec des étudiants et des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des médias, ainsi qu'un cours intensif de découpe de jambon ibérique pour essayer de l'intégrer dans la formation réglementée française.
- À la même période, un « Roadshow » montre les bénéfices gastronomiques de cet aliment méditerranéen sain et une application révolutionnaire qui aidera le consommateur français à reconnaître les catégories de produits.
- La France a consolidé sa position en tant que principal importateur de jambons et épaules séchés espagnols. Selon les données de l'ICEX, en 2018, les exportations vers la France ont augmenté de 14,5% pour dépasser 100 millions d'euros.

(Sept 2019). Paris est devenue l'un des grands épices de la campagne « **Ham Passion Tour** » organisée par « Jamones Ibéricos de España » – la marque de l'**Association interprofessionnelle des porcs ibériques (ASICI)** – et l'Union européenne (UE) pour la deuxième année, qui s'étendra sur 25 000 kilomètres dans toute l'Europe et fera étape dans 24 villes jusqu'en 2020 pour découvrir et souligner les avantages de ce produit de haute qualité basé sur un modèle de production durable dans lequel la sécurité alimentaire, le bien-être animal, la traçabilité et le respect de l'environnement sont les piliers distinctifs.

**Jamones Ibéricos de España** a programmé le 30 septembre dernier, un cours intensif de découpe au Lycée François Rabelais de Dugny, avec la participation d'étudiants et de professeurs de différentes écoles de cuisine de l'*Association Nationale des Écoles Privées d'Hôtellerie et de Tourisme* et d'autres professionnels extérieurs, dans le but de « susciter l'intérêt des enseignants et d'intégrer cette formation dans des écoles plus grandes. Il est essentiel de promouvoir la découpe du Jambon Ibérique et qu'il entre dans les meilleurs centres de France », a souligné le président de l'**ASICI, Antonio Prieto**.

Le 1er octobre, ASICI a également organisé une rencontre ou un workshop avec les médias dans le lieu emblématique qu'est **Le Miroir à Melia La Défense**, avec en toile de fond la Tour Eiffel et l'horizon parisien, afin de découvrir les bienfaits d'un produit gourmand unique au monde, de profiter d'une dégustation sensorielle de Jambon Ibérique par des techniciens expérimentés du monde de la recherche et de déguster un menu avec du Jambon Ibérique comme protagoniste inspiré de la cuisine franco-méditerranéenne du chef belgo-espagnol Patricio de Diego de la Vega (*Le Miroir*).

# Ham Passion TOUR



Le 2 octobre, la campagne est arrivée au *Lycée Jean Drouant*. Le Ham Passion Tour reprend l'un des lieux choisis au cours de la première année de la campagne en raison de l'intérêt suscité chez les étudiants et les éducateurs. Une journée de formation très complète sur le jambon ibérique et sa culture dans cette École hôtelière

Au même moment, le moderne « **Ham Truck** » continue de partager l'excellence du Jambon Ibérique pour la deuxième année. Après avoir quitté **Madrid** (à la feria Meat Attraction) et fait escale à **Saint-Sébastien** (pendant le Festival International du Cinéma), il s'arrêtera à **Lyon** du 1er au 3 octobre, puis arrivera à **Paris** du 5 au 7 octobre, avant de poursuivre son voyage par les villes de **Hambourg, Berlin, Londres et Manchester**.

Les responsables de l'Interprofession démontreront au cours de cette tournée le grand accueil qu'a eu « **Ibérico** » l'application révolutionnaire pour les appareils mobiles, qui a été conçue pour recueillir des informations de plus de 60 millions de Jambons et Épaules ibériques identifiées par des scellés. Grâce à cette application, le consommateur peut consulter la traçabilité des pièces basée sur l'information enregistrée par **ITACA**, et de vérifier que le produit remplit les normes en vigueur. Cette application, gratuite et interactive, a obtenu plus de 19 000 téléchargements avec lesquels les utilisateurs ont effectué 150 000 lectures de scellés.

La France est un grand consommateur de produits carnés avec une industrie établie et reconnue et une demande très exigeante. Il s'agit d'un marché très mature avec un public qui exige des produits de haute qualité ou gastronomiques, qui se soucie de la santé et de la nutrition, ce qui ouvre de grandes attentes commerciales pour le jambon ibérique et les produits de porc ibériques grâce au goût extraordinaire et aux avantages qu'il apporte pour la santé.

**La France a consolidé sa position en tant que principal importateur de jambons et épaules séchés espagnols. Selon les données de l'ICEX, en 2018, les exportations vers la France ont augmenté de 14,5% pour dépasser 100 millions d'euros.**

**La campagne « Ham Passion Tour. Le Jambon, la passion de l'Europe » 2018-2020**, qui a un budget de près de 6 millions d'euros, est en train de permettre l'avancée de 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 200 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.

## 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



# Ham Passion TOUR



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 fourrage constitué de céréales et de légumineuses.

The content of this publication represents the views of the author only, which he or she shall be solely liable for. The European Commission shall not be liable for any use of the information it contains.