



Communiqué de presse

Le secteur des produits ibériques affirme son enjeu envers l'internationalisation dans la première année du « Ham Passion Tour »

Ce projet doté de près de 6 millions d'euros a dépassé de 165 % ses objectifs de promotion et de mise en valeur du jambon ibérique, en enregistrant par exemple plus de 50 millions d'impacts dans les médias européens

L'Association interprofessionnelle du porc ibérique (ASICI) a mis en œuvre ce programme historique cofinancé par l'Union européenne et le propre secteur, afin de donner plus de visibilité aux Jambons ibériques espagnols à l'international

Le système d'identification au moyen de scellés « Choisissez votre couleur, choisissez votre jambon ibérique », ÍTACA et l'application « Ibérico » ont bouleversé la manière d'informer le consommateur sur la traçabilité du produit final

Madrid, mai 2019. L'internationalisation et l'exportation du jambon ibérique qui étaient jusqu'alors reléguées au second plan sont devenues un des principaux défis du secteur. ASICI, l'Association interprofessionnelle du porc ibérique, travaille depuis des années pour accroître la connaissance, la reconnaissance et le positionnement des jambons ibériques d'Espagne sur le marché international.

Le résultat de ce travail a donné naissance, il y a un an déjà, au projet : « **HamPassionTour. Le jambon : passion européenne** ». Cette campagne dotée d'un budget de près de 6 millions d'euros, cofinancé par l'Union européenne et le propre secteur, vise principalement à accroître la compétitivité en France, en Allemagne, au Royaume-Uni, en Espagne et au Mexique et à visibiliser le système traditionnel de production et les atouts d'un des produits phares de la gastronomie espagnole et de l'alimentation méditerranéenne : le **jambon ibérique**.

Jusqu'en 2020, le **#HamPassionTour** parcourra à bord d'un moderne et très voyant « Ham Truck » 24 villes européennes en France, en Allemagne, au Royaume-Uni et en Espagne. Et ce dans le cadre d'une campagne de communication globale sans précédent dans le secteur, qui en plus du Tour a proposé (durant la première année) et proposera (dans les deux années à venir) de multiples activités à chaque arrêt, telles que des masterclass dans les écoles d'hôtellerie les plus prestigieuses de chaque pays, des dégustations dans des restaurants de renom et des épiceries fines, et des voyages de presse jusqu'aux zones de production, parmi beaucoup d'autres actions promotionnelles.



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 européens. Elle a ainsi dépassé de 165 % les objectifs initiaux.

« Nous devons communiquer que le jambon ibérique est plus qu'un aliment, c'est une tradition, la qualité, la sécurité alimentaire, la traçabilité ou la durabilité. C'est l'équilibre entre le respect de l'environnement et l'exploitation durable des ressources naturelles. Un véritable exemple de savoir-faire qui doit être divulgué pour en faire une valeur ajoutée pour les produits européens », a souligné le président de l'**Association interprofessionnelle du porc ibérique (ASICI), Antonio Prieto**. « Nous voulons renforcer la reconnaissance et la différenciation des porcs ibériques, ajouter cette touche culturelle et sociale du produit, en montrant l'art de la découpe et en explorant des formules pour attirer de nouveaux consommateurs émergents comme la génération des *millennials* et des *foodies* », a ajouté le président.

LE SECTEUR EN CHIFFRES

En 2018, les abattages dans le secteur des produits ibériques ont augmenté de 5,1 % jusqu'à atteindre un chiffre de 3 708 827 animaux. Près de 7 millions de jambons ibériques des quatre catégories ont été identifiés au moyen de scellés conformément à la norme, soit 7 % de plus que l'année précédente, qui seront sur le marché dans les prochaines années après avoir été soumis au long processus traditionnel d'élaboration et d'affinage.

Entretemps, les chiffres mondiaux d'exportation de jambons et de palettes séchés (*) 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 %.

2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
184 730	201 093	226 953	239 243	291 002	311 817	354 798	361 239	404 943	448 580
	+8,85%	+12,85%	+5,41%	+21,63%	+7,15%	+13,78%	+1,8%	+12,09%	+12,69%

• Chiffres en milliers d'euros

Si nous analysons les chiffres fournis par ESTACOM selon les zones géographiques, on constate que 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.

	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



ÍTACA et application Ibérico : UN GAGE DE QUALITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Dans le cadre de son enjeu envers la qualité et la transparence en tant que gage de qualité pour le consommateur, ASICI a développé le **Système d'identification, de traçabilité et de qualité (ÍTACA)**, un système numérique qui comprend toutes les informations de traçabilité des produits ibériques. Sur la base de l'information enregistrée, l'Association interprofessionnelle a lancé « **Ibérico** », une application pour mobiles qui permet aux consommateurs de consulter les informations de traçabilité des jambons et des palettes ibériques et de vérifier que le produit est conforme à la norme en vigueur grâce à l'identification de chaque pièce au moyen de scellés (**noir, rouge, vert ou blanc**, toujours portant le logo d'ASICI) dotés d'un code-barres unique et individuel.

En prenant en photo le code-barres du scellé, le consommateur peut accéder en toute simplicité aux informations de traçabilité de la pièce et connaître, grâce à des icônes interactives, le type de produit, l'alimentation et la manipulation de l'animal à l'origine de la pièce, son pourcentage racial, la date d'élaboration (le mois et l'année de début de l'élaboration) et la Communauté autonome ou région dans laquelle l'élaboration de la pièce a commencé.

L'application « Ibérico » prouve encore une fois l'engagement du secteur pour informer de la qualité du produit et montrer de manière transparente la traçabilité des productions aux consommateurs. Très vite, cette application gratuite, interactive et très intuitive a fait l'objet de 16 500 téléchargements et de plus de 84 500 lectures de scellés.

COMMENT LES IDENTIFIER

Il existe un système d'identification des jambons ibériques au moyen de scellés de différentes couleurs, gérés par ASICI, qui permettent au consommateur de choisir son jambon ibérique en connaissance de cause. Ce système d'identification obligatoire garantit que la pièce est bien un produit ibérique et classe le jambon ou la palette ibérique dans une catégorie parmi les quatre catégories différenciées à l'aide de couleurs (noir, rouge, vert et blanc), selon le type d'alimentation et la manipulation du porc. Les jambons portant un de ces quatre scellés de la norme sont des jambons ibériques.

- 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** identifie 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 fourrage constitué de céréales et de légumineuses.

Le système de scellés assure au consommateur toutes les garanties de sécurité et de qualité. En définitive, jamais auparavant le consommateur n'avait eu accès à autant d'informations au moment d'acheter un jambon ibérique. Sans l'ombre d'un doute, les jambons portant un de ces quatre scellés de la norme sont des jambons ibériques. Comme l'indique la campagne d'information au consommateur mise en œuvre par ASICI, « Choisissez votre couleur, choisissez votre jambon ibérique ».

Au sujet d'ASICI

L'**Association interprofessionnelle du porc ibérique (ASICI)** est une organisation interprofessionnelle agroalimentaire (OIA) à but non lucratif où sont représentées à part égales plus de 95% des organisations du secteur de la production (éleveurs) et plus de 95% du secteur de la transformation (industriels) de porcs ibériques. Créée en 1992, elle a été reconnue par le Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation d'Espagne en 1999 en tant qu'organisation interprofessionnelle agroalimentaire pour le secteur du porc ibérique.