



## Jambon de Teruel : qualité et plus-value dans un contexte très concurrentiel

Au sud de l'Aragon l'AOP Teruel produit des jambons et épaules de qualité gustative reconnue. L'organisation collective des acteurs et le strict respect du cahier des charges permettent d'assurer une qualité constante, et ainsi de générer une valeur ajoutée répartie entre les entreprises de la filière.

*«Je suis l'un des derniers éleveurs indépendants de la région, presque tous les autres ont arrêté ou ont été intégrés».* Emilio Aranda, éleveur à Torrijo del Campo, dans la province de Teruel, se demande combien de temps il pourra encore mener seul sa barque. Dans cette province du sud de l'Aragon, à mi-chemin entre Saragosse et Valence, les principales firmes intégratrices espagnoles se sont largement installées, depuis leur base de Catalogne.

Elles y ont impulsé depuis une dizaine d'années des investissements importants dans les élevages et développé la production sous contrat. Peu d'éleveurs résistent à cette tempête.



*Un bâtiment d'engraissement comme il en reste peu dans la région.*

## Une plus-value de 9 centimes par kg vif pour les porcs éligibles

Emilio et son salarié élèvent 200 truies en naissance-engraissement. Les places d'engraissement d'Emilio sont vétustes et insuffisantes. Trois éleveurs voisins engraisent donc une partie de ses porcs à façon. «*Cela fait plusieurs années que je veux construire un engraissement neuf, mais je repousse sans cesse, car les banques hésitent à me prêter davantage*». Emilio avait construit un bâtiment de gestation neuf en 2006, et a été l'un des premiers à mettre ses truies en groupe dans la région. Mais depuis, il n'a jamais réussi à de désendetter. La centaine d'hectares de cultures l'aide à résister. Et surtout, la participation à la filière AOP Teruel lui autorise une marge bien supérieure à celle des porcs standards. Les porcs éligibles sont en effet payés 9 centimes par kg vif plus cher que le porc standard. Pour cela, il faut inséminer les truies avec de la semence Duroc, qui facilite le dépôt de gras intramusculaire, et veiller à avoir suffisamment de gras de couverture, au moins 18 mm sur les jambons. Au contraire d'Emilio, beaucoup d'éleveurs participants à l'AOP travaillent sous contrat d'intégration.

## Des procédés artisanaux et contrôlés

Quelques kilomètres au sud de l'élevage d'Emilio, à Monréal del Campo, Noelia Gómez dirige Sierra Palomera, l'un des deux sites de l'entreprise familiale fondée par son père Mariano Gómez. Ici sont

salés et séchés 10 000 jambons de Teruel par an. Dans cette entreprise artisanale, toutes les opérations sont manuelles : salage, pannage-dépannage, marquage au fer... Les jambons sont d'abord enfouis dans le sel durant 5 à 7 jours. Un pannage a lieu 6-7 mois après le salage et un graissage avant commercialisation. L'atmosphère de la salle de séchage n'est pas contrôlée, les volets sont ouverts sur l'extérieur. Les 28 derniers jours de séchage doivent se faire à une température de 25-26°C, soit des conditions estivales à cette altitude de 900 mètres. Selon Carlos Liébana, responsable qualité du *Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Teruel* (CRDOP), c'est tout l'intérêt de la certification AOP de pouvoir valoriser ces conditions climatiques particulières et ces traditions artisanales.

L'AOP exige une traçabilité sans faille. Les jambons sont marqués à l'encre avec le numéro de l'élevage, de l'abattoir, de la salaisonnerie, et également la semaine d'entrée en salaison. Le symbole de l'AOP Teruel est marqué au fer sous le contrôle d'un agent du CRDOP.

## 18 €/kg à la coupe en Espagne

Noelia Gómez nous donne des éléments sur l'économie de son entreprise. Les jambons bruts sont achetés avec une plus-value de 60 centimes/kg par rapport à la cotation du marché des pièces de Barcelone, soit 2,90 euros par kg brut en janvier 2016. Le produit fini est quant à lui valorisé en moyenne 11 à 12 euros par kg de produit fini. «*Nos jambons sont affinés*



Les jambons séchent durant 14 mois minimum, en contact avec l'air extérieur.

durant 18 à 20 mois, au-delà de la durée minimale de 14 mois, cela correspond à la demande de nos clients». Pour le consommateur espagnol, le jambon de Teruel à la coupe est vendu environ 17-18 €/kg, ce qui est un prix «raisonnable» selon elle. Mais la conjoncture n'est pas très bonne. En 2015, le prix moyen de vente était plus proche de 9 euros/kg que des 11-12 euros attendus. La consommation de viande n'est pas très dynamique en Espagne, en raison d'un pouvoir d'achat qui ne progresse pas. Le produit souffre également de la concurrence avec le porc ibérique, plus cher mais plus connu.

## Le respect des procédures garantit le gain collectif

La spécificité du jambon de Teruel a été reconnue au niveau national dès 1984, et il a été le troisième jambon du monde reconnu appellation d'origine, après le jambon de Parme et le San Daniele. Au cours d'une si longue existence, la filière a forcément traversé des difficultés. La production de jambons de Teruel a connu une croissance très importante au début des années 2000, pour atteindre plus de 700 000 jambons en 2008. Selon Carlos Liébana, «*pour essayer d'obtenir de meilleurs prix de leurs jambons, certains opérateurs ont alors essayé d'entre-*

### Mentions principales du cahier des charges de l'AOP Teruel

- L'élevage, l'abattage, la transformation et le conditionnement doivent être réalisés dans la province de Teruel, en Aragon.
- Les porcs dont les jambons et épaules sont utilisés doivent être de père 100 % Duroc (lignée à dépôt de gras intramusculaire) de mère Landrace ou Large White ou du croisement des deux.
- Les porcs mâles doivent être castrés.
- Poids minimum de carcasse : 86 kg chauds.
- Épaisseur minimale de gras sur les jambons : 18 mm.
- Les jambons sont séchés au minimum durant 60 semaines (14 mois).
- Les épaules (palettes) sont séchées au minimum durant 36 semaines (8 mois).
- Les jambons doivent peser au minimum 7 kg une fois secs.
- L'altitude du site de séchage et de la commune du site doit être supérieure à 800 m.



Marquage au fer de l'étoile «Teruel», numéros de l'élevage, de l'abattoir, de la salaisonnerie, semaine d'entrée en salaison, étiquette RFID... Une traçabilité qui ne laisse rien au hasard.

tenir une confusion entre leurs jambons et les produits de type ibérique». En 2009, devant le risque de voir les acheteurs perdre confiance, le CRDOP est chargé par les pouvoirs publics du contrôle du cahier des charges de l'AOP. Il décide de remettre à plat le système de certification et les procédures de contrôle. Quitte à perdre en volume de production. En 2014, 220 000 jambons sont entrés en salaisonnerie, le plus bas niveau depuis 1998. Mais 2015 annonce déjà une reprise avec 30 000 jambons supplémentaires.

Aujourd'hui, la qualité du produit et la promotion, mais aussi l'efficacité des contrôles et la traçabilité, permettent au jambon et à la palette de Teruel d'occu-

per un créneau du marché. Un produit qualitatif mais abordable, entre le serrano et l'ibérique. Cela permet aux acteurs de la filière de produire une valeur ajoutée pour rémunérer tous les surcoûts générés par les méthodes spécifiques de production, de l'élevage au produit fini. Une valeur ajoutée dont l'éleveur Emilio a bien besoin s'il veut continuer à investir... tout en restant indépendant.

Remerciements à Ricardo Mosteo et Carlos Liébana du Consejo Regulador de la DOP (CRDOP) Teruel et à l'Interprofession porcine Midi-Pyrénées (Midiporc) qui a permis d'aller à leur rencontre.

**Boris DUFLLOT**

IFIP - Institut du porc  
boris.duflot@ifip.asso.fr

## Les chiffres clés de la filière AOP Teruel en 2015

- 145 éleveurs certifiés : 19 naisseurs, 92 engraisseurs, 34 naisseurs-engrailleurs
- 20 600 truies et 150 000 places d'engraissement
- 9 fabricants d'aliments
- 8 abattoirs\*
- 9 salles de découpe\*
- 34 salaisonneries\*
- 22 entreprises de conditionnement\*
- 262 000 carcasses éligibles
- 252 000 jambons et 109 000 épaules éligibles entrés en salaisonnerie
- 218 000 jambons et 52.000 palettes finis commercialisés

Une carcasse ne donne en moyenne qu'un seul jambon éligible à l'AOP. La durée de séchage de 14 mois minimum peut induire une différence entre le nombre de pièces entrées en salaison et le nombre de produits finis vendus sous AOP durant l'année.

\*: certaines entreprises réalisent plusieurs opérations et sont donc comptées plusieurs fois

## Le Consejo Regulador de la DOP Teruel (CRDOP)

Il se traduit littéralement par Conseil Régulateur de l'AOP Teruel. Il est administré par des représentants de la filière. Il comporte deux entités : la première de gestion de la filière (relations entre acteurs, défense de l'intérêt collectif) et la seconde de contrôle du cahier des charges de la DOP.

L'entité de contrôle est gérée par un comité des parties qui comprend des représentants des entreprises de la filière, des consommateurs, et de l'administration. Elle doit décider des processus de certification de l'AOP et vérifier l'adéquation entre les procédés de contrôle et la qualité du produit.

Le Conseil Régulateur emploie 8 salariés, dont 4 inspecteurs. Son budget annuel est de 700.000 euros, dont 15% de fonds publics destinés à la promotion.