

# TECHNOLOGIE DE FABRICATION DU JAMBON DE BAYONNE

## Objectifs et compétences visées :

- Maîtriser la **transformation d'un jambon frais en Jambon de Bayonne**
- Evaluer et maîtriser la **qualité de la matière première pour une transformation en jambon sec**
- Acquérir les **techniques indispensables pour la maîtrise du salage, du séchage et de l'affinage Réguler les installations** : temps de séjour, température, hygrométrie, pertes de poids des produits
- Analyser l'**évolution des jambons en cours de fabrication**
- Mesurer les **incidences des défauts** de présentation sur la **qualité et le coût des produits finis**
- Améliorer la **qualité** du **jambon de Bayonne**

## Contenu

### Le jambon frais : aptitude à la transformation en jambon de Bayonne

- Les obligations réglementaires : cinétiques de réfrigération, aspects sanitaires
- Le contrôle qualité à la réception : conformité au cahier des charges « IGP Jambon de Bayonne »
- Observatoire de la qualité des viandes
  - o Principales causes de retour à l'entrée en salaison
  - o Incidences économiques d'un retour
  - o Les voies d'amélioration au sein des différents maillons de la filière

### Salage

- Principe général
- Présentation des différentes techniques de salage
- Conduite du saloir : apports en sel, temps de séjour, température et hygrométrie
- Suivi du produit : aspect, rendement

### Repos

- Principe, phase de stabilisation
- Le parage

### Etuvage – Séchage –Affinage

- Principes, objectifs
- Conduite et régulation des installations
- Evolution des produits en cours de fabrication
- Suivi des produits : aspect, rendements

### Pannage

- Importance du pannage
- Différentes techniques
- Moment du pannage

### Désossage - Conditionnement

- Techniques de désossage, rendement
- Techniques de conditionnement

### Expédition - Produit Fini

- Stockage et étiquetage des produits



### Prérequis

Cette formation ne nécessite pas de prérequis

### Modalités de suivi de l'exécution du programme et appréciation du résultat

Feuille d'émargement  
Questionnaire d'évaluation des acquis à l'issue de la formation  
Évaluation de la formation par les stagiaires (questionnaire)



### Personnes concernées

Industriels, Artisans charcutiers salaisonniers, Opérateurs, Transformateurs à la ferme



### Intervenant

Cécile BOURREL : Intervient dans les domaines de l'Hygiène Alimentaire, Santé et Sécurité au Travail et en Technologies de transformation des produits carnés  
Techniciens PYRAGENA



### Méthode pédagogique

- Apports théoriques par vidéo-projection
- Manipulations pratiques par les participants, dans les ateliers de fabrication de la station expérimentale
- Remise d'un livret pédagogique qui prend les points essentiels à l'issue de la formation



### Durée

1 journée Intra/ Inter entreprise  
Nombre de stagiaires/ groupe : 10



### Validation

Evaluation du stagiaire par le formateur  
Questionnaire  
Certificat de réalisation