

## Qualité des jambons européens livrés en salaison

*Cette étude, réalisée environ tous les 5 ans par l'Institut Technique du Porc a pour objectif d'observer chez quelques salaisonniers le niveau de la qualité microbiologique et technologique des livraisons en jambons bruts d'origines française et étrangère. Il ressort que les jambons espagnols présentaient une bonne qualité technologique mais une qualité bactériologique moindre, les jambons danois un niveau de pH très bas et une prévalence en *Listeria monocytogenes* supérieure. Enfin, les jambons français et hollandais présentaient de résultats moyens tant sur la qualité technologique que bactériologique.*

Cette étude n'avait pas pour objectif de comparer les productions danoises, espagnoles, françaises et hollandaises entre elles, mais uniquement d'avoir une « photographie » de quelques livraisons de ces différents pays d'origine, dans 7 entreprises de salaisons françaises. Lors de chaque livraison, des prélèvements bactériologiques sur 15 jambons ont été effectués dans le camion. De plus, le pH a été mesuré sur 200 jambons pris au hasard durant le déchargement. Sur ces mêmes jambons, les défauts d'aspect ont été notés selon les critères de l'ITP (hématomes, griffures, pétéchies, couenne déchirée, défauts d'épilation, ...)

Les résultats montrent que la chaîne du froid entre labattage-découpe et la salaison est respectée (température moyenne du camion à l'ouverture : 4°C). Le principal défaut d'aspect observé est la présence de veines éclatées sur la face interne du jambon, de l'ordre de 12%, hormis les livraisons espagnoles qui sont à 6%. Au niveau du pH, les meilleurs résultats sont pour les livraisons de jambons espagnols d'abord puis français. Le pH moyen des jambons danois est très bas à 5.55, mais ce critère intéresse moins les salaisonniers qui transforment alors ces pièces en jambon choix avec polyphosphates. Les jambons espagnols présentent peu de défauts d'aspect, ils sont homogènes et possèdent un bon pH. Au niveau bactériologique, on note une hétérogénéité importante entre les livraisons de jambons et ce quel que soit le pays, notamment vis-à-vis des *Listeria monocytogenes* compte tenu d'une présence sporadique. La contamination en *Salmonelles* est très faible pour toutes les livraisons étudiées. Pour les flores indicatrices d'hygiène (Entérobactéries et *Pseudomonas*), les jambons hollandais ont un niveau de contamination très bas.

Rappelons que, pour la fabrication de jambons cuits, les salaisonniers français s'approvisionnent auprès d'entreprises d'abattage-découpe françaises mais également étrangères notamment danoises, hollandaises et espagnoles. La qualité microbiologique des jambons provenant de ces différents pays n'est peut-être pas homogène compte tenu de la variabilité des process d'abattage, de réfrigération et de découpe ainsi que différence des durées de transport nécessaires avant livraison en salaison française.

Certains pays, dont la France, ont élaboré des guides de bonnes pratiques hygiéniques ainsi que des plans de contrôle de la qualité microbiologique (ex : plan Certiviande\* en France), basés sur des flores indicatrices du niveau d'hygiène.

D'autre part, depuis quelques années, certains pays, tel le Danemark, ont mis en place un plan de maîtrise des *Salmonelles* dans la filière porcine visant notamment à réduire la prévalence du germe sur les pièces de découpe. Ces pays communiquent largement sur ce sujet et utilisent l'argument « *Salmonelles* » comme valeur commerciale. Il était intéressant de « vérifier » que le taux de *Salmonelles* était effectivement très faible dans les jambons d'origine danoise. Cependant, on a remarqué que ce taux n'est pas significativement différent des autres pays.

---

Pour plus d'information, veuillez contacter :

Mr Alain Le Roux

Email : [alain.leroux@itp.asso.fr](mailto:alain.leroux@itp.asso.fr)

ITP (Institut Technique du Porc)

149, rue de Bercy

75595 Paris cedex 12

Tél : 01 40 04 53 44

Fax : 01 40 04 53 77

Web : [www.itp.asso.fr](http://www.itp.asso.fr)

---

Etude réalisée avec la participation financière de l'OFIVAL. « Observation de la qualité bactériologique des jambons livrés en salaison par des entreprises françaises et étrangères » Alain LE ROUX, Jacques BOULARD. ITP 2003.

\* CERTIVIANDE est une association de la loi 1901 créée en 1990 par la FNICGV, la FNCBV et le SNIV dont l'objet est la

promotion des systèmes de certification de qualité dans la filière viande. Elle a engagé depuis plusieurs années des travaux visant à rendre accessibles aux opérateurs des filières viandes les méthodes de gestion de la qualité et à établir les références applicables dans ce secteur.

*La liste de diffusion VIGIE VIANDE est une initiative de 9 partenaires : INTERBEV, OFIVAL, INRA, ITP, ITAVI, Institut de l'Elevage, CTCPA, CTSCCV et ADIV. L'abonnement est gratuit, plus d'information : [www.vigie-viande.info](http://www.vigie-viande.info)*

*Rédaction : [Valérie Bridoux](#). N'hésitez pas à nous contacter pour réagir, proposer des infos à diffuser, ou encore transmettre votre question sur la liste afin et bénéficier de l'expertise des abonnés.*

*La reproduction n'est autorisée que pour votre usage personnel et les besoins de votre entreprise.*

*Avis CNIL n° 539248 du 19 juin 1999*

*[Désabonnement](#)*