

LE JAMBON DE BAYONNE



IGP* du bassin de l'Adour, le jambon de Bayonne est aujourd'hui l'appellation la plus connue et est consommée très régulièrement par les Français. Ce succès est sans aucun doute le résultat de l'organisation rigoureuse de la filière.



**De plus en plus valorisé
à l'export, notamment
vers la Chine
et les États-Unis**



**1^{er} jambon sec
français**



**Forte empreinte
locale**

*L'indication géographique protégée (IGP) désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.