

Jambon de la Forêt-Noire – haute qualité

Le voyage du «Schweizerischer Arbeitskreis Fleisch (S.A.F.)» nous a conduits cette année, à la mi-octobre, dans la région de la Forêt-Noire, située dans le sud de l'Allemagne. A côté des événements sociaux, ce voyage d'étude comprenait aussi une partie technique avec la visite d'un élevage d'autruches (y compris la dégustation de divers produits à base de viande d'autruche), l'impressionnante visite de l'entreprise Rühle GmbH à Grafenhausen, un fabricant de machines pour l'industrie carnée, et la visite très intéressante de Hans Adler OHG, à Bonndorf, un fabricant de produits carnés de la Forêt-Noire.

Cet article portera essentiellement sur la fabrication du jambon de la Forêt-Noire, produit bien connu chez nous, à l'exemple de l'entreprise Hans Adler OHG (www.adler-schinken.de), fondée en 1920. Aujourd'hui, elle est exploitée par la 4^e génération et est en constante croissance. A côté du jambon de la Forêt Noire, qui est un produit de haute qualité doté d'une IGP, l'entreprise fabrique aussi des «Schäufele» (= jambon de devant cuit), du jambon «Alemannen» (= jambon de derrière séché à l'air), des gendarmes et divers types de salades de saucisses (coupées en fines bandes). Ces produits représentent les principales spécialités

de Hans Adler OHG parmi un assortiment de plus de 600 articles. L'offre de produits coupés et conditionnés dans des emballages self-service gagne également en importance.

Choix de la matière première

L'entreprise Hans Adler OHG abat 300 porcs par semaine et 30–40 animaux à poils issus du programme labellisé Qualivo. Etant donné que 50 000 à 60 000 jambons sont nécessaires chaque semaine pour la transformation sur les deux sites de l'entreprise, l'approvisionnement en matière première provenant de la région est totalement insuffisant. Raison pour laquelle, Hans Adler OHG achète des jambons provenant d'autres régions d'Allemagne ou de l'UE. Au contraire de la Suisse et de l'évolution actuelle, il est possible dans l'UE de fabriquer des produits carnés IGP avec de la viande provenant d'autres pays. A sa réception, celle-ci est soumise à un contrôle de qualité sévère qui porte sur la température de livraison, le rapport viande maigre/graisse, le pH (6.0) et l'aspect visuel de la consistance et de la couleur. Par ailleurs, des analyses bactériologiques sont effectuées par randomisation. Seuls les jambons qui remplissent les exigences mentionnées ci-dessus sont ensuite désossés. Le désossage est effectué par une équipe de deux personnes travaillant à la pièce. Puis suit un tri en différentes classes de poids.

Salaison à sec

Les jambons crus (longe, noix coupée, quasi, pièce ronde) sont déposés individuellement, côté couenne, dans des moules en plastique développés par l'entreprise elle-même. Ce procédé permet d'ajouter la quantité de mélange nécessaire, constitué de sel et d'épices (4,2 %), de sel nitrité (contient 0,9 % de nitrite), de salpêtre, de sucre brut et de divers épices (entre autres genièvre, coriandre, poivre, ail). Ces derniers sont le plus souvent achetés entiers et moulus sur place. Malgré le travail important que représente la salaison manuelle et individuelle, celle-ci permet d'éviter une absorption du sel qui est différente selon le pH du jambon (pH bas absorption plus rapide du sel) et donc d'obtenir une meilleure standardisation du produit fini. Après l'ajout de saumure, les jambons sont tournés au bout de deux semaines. Puis au terme



Le produit fini: jambon de la Forêt-Noire.

d'une durée de salaison de 4 semaines (qui dépend toutefois du poids: les gros jambons nécessitent jusqu'à six semaines), les jambons, déjà bien formés, sont sortis des moules, lavés et préparés pour les autres étapes de fabrication.

Fumage/maturation

Ensuite, on procède pendant 4 à 6 jours, sous réfrigération, à un séchage préliminaire de la surface des jambons. Ceux-ci sont ensuite placés sur des chariots (600 kg de jambon par chariot) et fumés pendant 4 semaines avec un mélange de rameaux de sapin et de sciure de bois de sapin. L'entreprise dispose pour cette opération d'une tour de fumage de cinq étages ainsi que de grands fumoirs. Au début du fumage, les jambons sont placés au 1^{er} étage de la tour, là où la fumée est la plus intense. Puis, on les monte d'étage en étage en fonction de l'intensité décroissante de la fumée. Au cours de cette opération, ils perdent entre 25 et 30% de leur poids initial. Les jambons reposent ensuite pendant au moins 4 semaines (post-maturation) dans des emballages en plastique sous atmosphère protectrice et sont entassés dans des caisses en plastique. Pour les produits en tranches, le jambon de la Forêt-Noire arrivé à maturité est légèrement congelé et pressé avant d'être coupé en tranches de 0,9 à 1 mm.

Produit fini

Le produit fini Jambon de la Forêt-Noire est vendu par morceau emballé sous vide ou en tranches dans des paquets self-service. Il se caractérise par sa saveur épicée et son arôme fumé. On peut déguster le jambon de la Forêt-Noire seul, sur un plateau-mélange, pour les 9 heures ou les 4 heures ou en plat principal.

(Ruedi Hadorn, station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP. Photos: Arthur Rossetti et Ruedi Hadorn)



La matière première après le contrôle à la réception.
Fumage du jambon de la Forêt-Noire.

