

Caractérisation des propriétés organoleptiques des jambons AOP Noir de Bigorre selon les conditions climatiques de l'aire géographique

Sandra FERRER ROUYET (1,2,3), Jack HAMZO (3), Vincent THENARD (4), Alexandre FONSECA (5), Catherine LARZUL (3), Christine RAYNAUD (2,6), Cécile MD BONNEFONT (3)

(1) Université de Toulouse, Université Toulouse III - Paul Sabatier (UT3-Paul Sabatier), 118 route de Narbonne, 31062 Toulouse, France

(2) Laboratoire de Chimie Agro-industrielle (LCA), Université de Toulouse, INRAE, Toulouse INP, 31030, Toulouse, France

(3) GenPhySE, Université de Toulouse, INRAE, ENVT, 31326, Castanet-Tolosan, France

(4) Université de Toulouse, INRAE, INPT, EI PURPAN, AGIR, Castanet-Tolosan, France

(5) Consortium du Noir de Bigorre, Aéropole, 65 590 Louey, Hautes-Pyrénées, France

(6) Centre d'Application et de Traitement des Agro-Ressources (CATAR), Toulouse-INP, 31030 Toulouse, France

sandra.ferrer@utoulouse.fr

Characterisation of the organoleptic properties of 'Noir de Bigorre' dry-cured ham according to climate conditions of the geographical area

Noir de Bigorre protected designation of origin (PDO) ham comes from Gascon pigs. The specifications stipulate that the pigs must be reared outdoor in the central Pyrenees, France. The aim of this study was to investigate impacts of the territory of rearing on the organoleptic characteristics of Noir de Bigorre PDO hams. After a preliminary study on climate conditions, four areas had been identified of which three were studied. Nine PDO hams from nine pigs reared on three farms located in the south of the Gers department (A), countyhills (B) and foothills (C) were selected. A quantitative descriptive sensory analysis was performed on these hams. An internal panel of 12 panellists used 26 sensory descriptors developed by a focus group (in the lab) to assess the products. The free fatty acid and glycerides profiles were analysed in the *Biceps femoris* muscle (intramuscular fat). The studies carried out did not reveal any differences between hams from the southern Gers (A) and foothills (C) areas. Hams from the countyhills area (B) contain less diglycerides in the intramuscular fat than those from the foothills (C). This proportion could partly explain the different texture of these hams, particularly in terms of their greater fibrousness and number of chews.

INTRODUCTION

Le jambon d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Noir de Bigorre est issu de porcs Gascons abattus à l'âge minimum de 12 mois : les carcasses sont donc bien plus grasses que celles de porcs conventionnels. Le muscle *Gluteus medius* de la cuisse fraîche de porcs Gascons contient davantage d'acides gras saturés et monoinsaturés lorsque les porcs sont abattus au printemps qu'en hiver (Lebret *et al.*, 2021). Ces porcs sont élevés en plein air dans les Pyrénées centrales françaises. Afin de mieux caractériser l'aire géographique de l'AOP Noir de Bigorre, un travail a été réalisé sur les 17 Petites Régions Agricoles (PRA) du cahier des charges. A partir de neuf critères climatiques et paysagers, une analyse en composantes principales (ACP) suivie d'une classification hiérarchique ont été réalisées dans le but de regrouper les PRA en clusters homogènes. Au final, quatre zones ont été définies (Figure 1). Les parcours d'élevages actuels de la filière sont situés uniquement sur les zones A (sud Gers), B (coteaux) et C (piémont). Un des objectifs de ce travail est d'explorer l'existence d'un effet territoire susceptible d'influencer les propriétés organoleptiques des jambons AOP Noir de Bigorre dans les zones A, B et C.

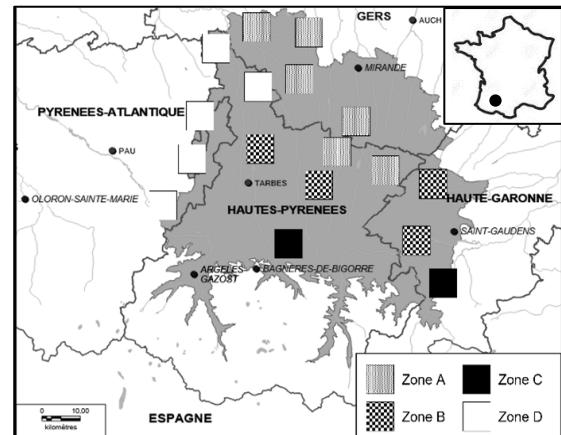


Figure 1 – Zones pédoclimatiques au sein de l'aire géographique de l'AOP.

1. MATERIEL ET METHODES

1.1. Échantillonnage

Un lot de neuf jambons AOP Noir de Bigorre issu de neuf porcs abattus en fin de printemps 2022 (après la poussée de l'herbe durant la phase d'engraissement) a été sélectionné à partir de