


	<p>Le site de référence de la filière des viandes françaises</p>		
 E-mail	<p>MAGAZINE FORUM SITES WEB</p>	<p>ENTREPRISES</p>	<p>CHERCHER</p>
<p>boeuf porc mouton volailles cheval produits élaborés toutes viandes</p>			
	<p>Destrel s.a.</p>		<p>Acheter... Vendre... Rechercher... Offrir...</p>
<p>Votre annonce sur ce site.</p>			
<p>#86 - 30 juin 2000</p>			
<p>Actualités - Produits élaborés</p>			
<h2>Espagne - Casa Conejos devient le premier producteur de jambon ibérique de Tέρuel</h2>			
<p>Il ne faut pas se fier aux patronymes; Casa Conejos n'est pas un opérateur de la viande de lapin - puisque lapin se traduit par conejo dans la langue de Cervantés -, mais un spécialiste du jambon ibérique de Tέρuel.</p>			
<p>Une expérience originale, l'implantation du jambon ibérique, est en passe d'être couronnée de succès dans la province aragonaise de Tέρuel, bien connue pour le jambon serrano qui porte cette appellation d'origine.</p>			
<p>Pourtant, les premiers essais effectués avec du porc ibérique datent d'il y a 12 ans, mais la difficulté de trouver une bonne matière première a empêché le démarrage de l'activité, selon la directrice de l'entreprise Mme. Laura Conejos.</p>			
<p>Ce sont les clients qui, désireux de disposer d'autres variétés de jambon sur le marché, ont amené cette entreprise à envisager le séchage de jambon ibérique sur Tέρuel. Basée à 1345 m d'altitude, Casa Conejos est exclusivement un séchoir à jambons.</p>			
<p>Une fois adoptée la décision de se diversifier en direction du jambon ibérique, Casa Conejos a commencé à acheter de la matière première - jambons et épaules - sur les zones de Salamanque et d'Estrémadure, et à procéder au séchage. Deux ans plus tard, les premières épaules ont été commercialisées et l'entreprise est satisfaite de l'accueil qui leur a été réservé. Selon Mme. Laura Conejos, l'air de Cedrillas - petite localité où est basée l'entreprise - est très sec et sain, ce qui autorise un séchage avec peu de sel et durant plus de deux ans.</p>			
<p>Pour l'instant, jambons et épaules de porcs ibériques représentent 1% de la production de Casa Conejos, soit 3.000 pièces sur un total de 300.000 vendues à l'année.</p>			
<p>Le président du Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jamón de Tέρuel (CRDO), M. Enrique Bayona, confirme par ailleurs que certains entrepreneurs ont commencé à élever des porcs ibériques sur la province de Tέρuel. Selon le CRDO de Tέρuel, les 190 entreprises qui produisent du jambon avec appellation d'origine Tέρuel ont représenté en 1999 un total de 230.000 pièces produites, soit 35% de plus qu'en 1998, soit un CAHT de ESP 2.5 milliards.</p>			
<p>(d'après quotidien Cinco Días - 29-06-2000).</p>			
<p>Auteur : <u>Bernard Larrieu</u> - correspondant de mhr-viandes Dernière modification : 05/07/00</p>			