



DEVENEZ ACADÉMICIEN FRANÇAIS DES JAMBONS SECS

Une formation d'excellence au cœur des terroirs

Produit emblématique du patrimoine gastronomique français et méditerranéen, **le jambon sec est l'expression d'un terroir, d'un climat, d'un savoir-faire et de l'engagement de producteurs passionnés.** Sa complexité et sa richesse culturelle méritaient une formation complète, exigeante et reconnue.

Une formation unique en France

Première formation universitaire dédiée au jambon sec, l'Académie Française des Jambons Secs offre une approche complète, de la production à la valorisation. Soutenue par l'Université de Toulouse, elle s'appuie sur l'expertise de professionnels, d'enseignants et de scientifiques, et explore six appellations françaises emblématiques : **Jambon d'Auvergne (IGP), Jambon de Lacaune (IGP), Kintoa (AOP), Noir de Bigorre (AOP), Prisuttu de Corse (AOP), Cul Noir du Limousin (en démarche de reconnaissance).**

À qui s'adresse la formation ?



restaurateurs



charcutiers
salaisoniers



traiteurs



commerciaux



professionnels
de la gastronomie



amateurs
passionnés

UN PARCOURS EN 3 MODULES COMPLÉMENTAIRES



Flashez ce
QR code pour
plus d'infos !



Module 1 – Production : du terroir au jambon sec

Dispensé à Toulouse, ce module explore les conditions d'élevage, la transformation, la salaison et l'affinage des jambons secs. Il aborde les dimensions techniques, nutritionnelles, patrimoniales et culturelles, avec une place centrale accordée à la coupe et à l'analyse sensorielle.

Module 3 – Culture et visibilité des filières

Sur sites de production (Occitanie, Auvergne, Corse...), immersion au cœur des terroirs et des filières. Chaque séjour permet de relier le jambon à son paysage, son histoire, ses femmes et ses hommes, d'approfondir la coupe, l'analyse sensorielle et la valorisation du produit.

Module 2 – Commercialisation : du jambon au plaisir gustatif

Ce module approfondit la notion de qualité et d'origine, les cahiers des charges, la géographie des grands jambons européens, la construction d'un argumentaire, les accords jambons secs/vins, la mise en scène du produit et les enjeux économiques et commerciaux.



**Un titre officiel,
une reconnaissance**

Le titre d'Académicien Français des Jambons Secs est délivré après la validation des modules, les immersions sur site et la soutenance d'un mémoire. Il reconnaît une expertise complète et engagée, au service de la qualité, du respect des origines et de la transmission d'un patrimoine vivant.

Vous voulez en savoir plus :
www.afjs.fr

Adressez votre demande par mail :

- **contact@afjs.fr**
- **fabien.latraube@iut-tlse3.fr**

