

DOSSIER DE PRESSE

561^e FOIRE AU JAMBON DE BAYONNE **Quatre jours dédiés aux traditions et au savoir-faire** **Du 4 au 7 avril 2024**



La 561^e Foire au jambon de Bayonne s'ouvrira le jeudi 4 avril prochain, depuis l'esplanade Roland-Barthes pour 4 jours de découvertes et de mise en valeur d'un savoir-faire ancestral. Produit phare de la cité et du territoire, il sera la star de Bayonne, célébré par toutes et tous comme il se doit. L'occasion de soutenir et de mettre en lumière une tradition séculaire, un patrimoine local, une agriculture engagée, soucieuse de qualité et de préservation de l'environnement. La Foire au jambon de Bayonne est l'occasion de rencontrer des producteurs et éleveurs, passionnés par leur métier, leur territoire et la transmission.

La Foire au jambon de Bayonne se tiendra sur quatre jours et rassemblera une quarantaine d'exposants soucieux de valoriser un savoir-faire traditionnel et local. Cette foire, véritable marqueur de l'identité et des traditions de Bayonne, se tiendra du jeudi 4 au dimanche 7 avril 2024, essentiellement sur l'esplanade Roland-Barthes. Le traditionnel concours fermier aura lieu le jeudi 4 avril sur le Carreau des Halles. Les producteurs de jambon, mais également de produits locaux et régionaux soucieux de transmettre leur savoir-faire et leur histoire, parfois familiale, accueilleront les visiteurs du jeudi 4 avril à partir de 9h30 au dimanche 7 avril à 19h (fermeture à 20h les soirs précédents).

Comme le veut la tradition, le Maire, son conseil municipal et leurs invités inaugureront la 561^e Foire au jambon le jeudi 4 avril à 10h30 par une visite de la Foire gourmande, une rencontre avec les salaisonniers et la remise des prix du Concours des producteurs de jambon fermier.

LE CONCOURS DU JAMBON DES PRODUCTEURS FERMIERES

Pour le lancement de la Foire, le jeudi 4 avril de 9h30 à 11h30 : Concours du meilleur jambon fermier sur le carreau des Halles

Incontournable, le concours du meilleur jambon fermier est une institution bayonnaise. Membres de la Confrérie du jambon et charcutiers testent les jambons au moyen d'une fine sonde (en buis ou péroné de cheval). Les jambons sont jugés sur les trois critères suivants : la

coupe, le temps de séchage et l'odeur. En 2023, les membres de la Confrérie du jambon et les charcutiers membres du jury (André Hargous Christian Montauzer et Éric Ospital) avaient salué la qualité des jambons présentés.

COMMENT Y PRÉSENTER UN JAMBON FERMIER ? Les participants sont attendus le jeudi 4 avril à 8h sur le Carreau des Halles, afin d'y présenter leur jambon pour le concours. Les producteurs particuliers peuvent s'inscrire auprès de la Ville de Bayonne au 05 59 59 21 81.

À 12h : Remise des prix et ventes aux enchères – Esplanade Roland-Barthes

Le concours se clôture par la remise des prix du concours du meilleur jambon fermier et la vente aux enchères par Maître Carayol du jambon primé.

En 2023, c'est Marcel Hualde des Aldudes qui remportait pour la deuxième année consécutive le concours avec un jambon de plus de 14kg.

PRODUCTEURS ET SALAISONNIERS RÉUNIS SUR L'ESPLANADE ROLAND-BARTHES

Dix-huit salaisonniers majoritairement du Pays Basque accueilleront le public sous le chapiteau de l'esplanade Roland-Barthes pour y présenter et faire déguster leurs jambons labellisés et estampillés. Pour compléter la découverte gourmande, plus d'une vingtaine de producteurs locaux proposeront des produits fermiers et artisanaux : fromage, conserves de canard, miel, gâteau basque, glaces au lait de brebis... à déguster sur place ou à emporter.

En partenariat avec la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Atlantiques, la Ferme aux animaux sera aussi installée sur le site. L'espace restauration, à l'intérieur du chapiteau, accueillera le public, tous les jours de 9h30 à 20h et à 19h le dimanche.

Les 18 charcutiers et salaisonniers participants :

- **Accoceberry d'Espelette**, entreprise familiale boucherie et charcuterie fondée en 1959. Afin de perpétuer la tradition charcutière de l'enseigne, la maison a créé le séchoir d'Espelette, accolé à la conserverie. Avec ce dernier, la Maison Accoceberry confectionne sa gamme de charcuterie en plein cœur du village : saucissons, lomo, filet mignon, kopa...
- **Maison Montauzer à Bardos**. Cette maison a fait le choix de ne pas laver ses jambons issus de l'affinage à l'eau chaude, mais à sec avec un système à air comprimé chaud. L'affinage se fait à l'air libre à Bardos. Le retrait de la panne se fait également à sec, un moyen de limiter la consommation en eau et les rejets.
- **Ferme Elizaldia de Gamarthe**, elle vient d'être récompensée à 5 reprises au dernier Concours général Agricole lors du Salon de l'Agriculture 24, avec notamment une médaille d'or pour le jambon de Bayonne 24 mois d'affinage, et une médaille de bronze pour le jambon IGP 14 mois.
- **Agour de Hélette**. Fière de son enracinement basco-chalossais, la Maison Baillet propose des charcuteries locales pour tous ceux qui aiment se faire plaisir. Engagée auprès des éleveurs, la Maison Baillet commercialise une large gamme de Jambons de Bayonne certifiée sous le label bio, mais aussi certifiée Label Rouge et Porc Fermier du Sud-Ouest, élevés en plein air. Régulièrement primée au Concours général Agricole, la Maison Baillet a obtenu une médaille d'Or pour son jambon de Bayonne en 2019, et de bronze en 2022 et 2023. Cette année, en 2024, le jambon « Le Baillet » a obtenu la médaille d'Argent.
- **Séchoir collectif des Aldudes** (créé par 4 salaisonniers du Pays Basque) couvre une grande partie de ses besoins en énergie grâce à une toiture aménagée. Il a également innové en inventant Xingarbi, une machine brevetée qui retire la panne (mélange de graisse et de farine). Cette innovation permet au séchoir de diminuer les rejets de graisse, et de faire une économie d'eau et d'énergie de 60%. Le séchage est naturel.
- **Pierre Oteiza des Aldudes**, produit des jambons issus de la filière du porc basque Kintoa (AOP race locale) avec un élevage uniquement en plein air. Il est l'un des cofondateurs du séchoir collectif des Aldudes et un fervent défenseur de la race locale.
- **Maison Mayté de Saint-Jean-Le-Vieux**, En 1998, Eric et Sylvie Mayte reprennent le flambeau de l'entreprise familiale. Cette 5e génération ouvre le marché sur la France,

l'Europe et quelques destinations exotiques plus lointaines. Ils créent une nouvelle innovation de salaison : saucisson Beret Basque.

- **Maison Gauthier de Larrivière-Saint-Savin**, seule maison landaise présente à la Foire au jambon de Bayonne, cette entreprise familiale créée en 1946 travaille de façon artisanale depuis 4 générations. La Foire au jambon de Bayonne est LE rendez-vous de l'année pour cette famille.

- **Maison Ospital d'Hasparren**, produit le jambon Ibaïama depuis 1985, affiné à l'air libre, grâce à un élevage sans OGM, sans farine animale et sans traitement. Le salage est fait manuellement et l'affinage à l'air libre sur les quatre saisons. Pendant la foire, la Maison Ospital propose également un stand de street food sur le quai de la Nive. On peut y déguster la « brioche Pi » (brioche locale cuite au feu de bois servi avec un steak de cochon et ses légumes, le tout relevé par des épices et condiments) ou encore le « Tonkatsu ». Des créations maison pour découvrir de manière originale les produits locaux d'exception.

- **Maison Arka de Sare**, artisan transformateur dans la filière Kintoa AOP, elle développe plusieurs produits dont la coppa, le lomo séché, la matraila, le tout sans sels nitrités. Les Chips de couenne et bixkotx, ou le beurre de saindoux permettent de valoriser le Kintoa au maximum, car dans « *le cochon tout est vraiment bon* ».

- « **Chez Jérôme** » de Bayonne, membre de la coopérative artisanale du jambon de Bayonne à Anglet, qui dispose de l'agrément Jambon de Bayonne. Avec une production d'environ 100 jambons par an à partir de porcs du Pays Basque et du Sud Landes, Jérôme Canton focalise sa production sur la qualité et la proximité.

- **Maison Ihidoy de Sauveterre-de-Béarn**, Les gourmets seront séduits par cet établissement présentant une belle gamme de produits originaux et des spécialités, fruit du travail artisanal de Jean-Michel Ihidoy, de sa fille, Maïténa, et de leur équipe de passionnés.

- **Association de la filière porc Basque Quintoa des Aldudes**, regroupe 70 adhérents engagés dans la démarche AOP Kintoa et Jambon du Kintoa. Liés par une histoire et une culture, les éleveurs et artisans portent ensemble la réussite et le développement de leur filière.

- **Charcuterie Aubard de Bayonne**, propose des jambons de Kintoa avec des affinages de 28 mois et notamment des jambons avec des affinages longs allant jusqu'à 36 mois pour une texture plus soyeuse et un goût plus puissant. Récemment installés en bord d'Adour, les nouveaux ateliers vont permettre à la maison Aubard de continuer à améliorer sa production et la qualité de ses produits tout en assurant plus de confort dans le travail pour les équipes.

- **Ibarlosa « chez Antoine » d'Anglet**. Cette véritable institution angloise qui a pignon sur rue en bord d'Adour présente un panel de produits d'origine contrôlée issus du terroir et transformés avec talent. Ambassadeur du goût et du savoir-faire local, cette entreprise à taille humaine poursuit de porter haut et fort les couleurs du fameux Big Beñat, ce sandwich aux couleurs made in Pays Basque !

- **Maison Gastellou de Saint-Jean-Pied-de-Port**, assure l'ensemble du processus de production : de l'élevage des porcs à la distribution en boutique et en foire, en passant par la transformation au sein de leur conserverie artisanale.

- **Xokoa d'Espelette**, boucher-charcutier-conservateur de père en fils depuis presque 40 ans à Espelette, la maison Massonde est réputée pour son jambon d'excellence, mais aussi pour son axoa de veau, ses salaisons et plats cuisinés.

- **Montamat d'Urrugne**, depuis 1901 la Maison Montamat fabrique des produits artisanaux dans son atelier d'Urrugne. Fleuron de la gastronomie basque, elle propose un concentré de son savoir-faire séculaire pour régaler les papilles.

Le Consortium du Jambon de Bayonne

Structuré selon un modèle interprofessionnel, le Consortium du jambon de Bayonne fédère tous les acteurs de la filière jambon de Bayonne et soutient depuis de nombreuses années la Foire au jambon de Bayonne. Sa zone de production s'étend dans le sud-ouest avec 740 élevages et 19 groupements de producteurs, 40 fabricants d'aliments engagés dans la démarche DURALIM, 28 ateliers d'abattage et de



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

découpe, 13 ateliers de tranchage. La zone de salaison répertorie 27 salaisonniers, tous installés dans le Bassin de l'Adour. La filière s'assure du maintien des élevages sur le territoire et représente plus de 5 000 emplois, dont 1 400 directement en élevages. La production du Jambon de Bayonne représente près de 20 % de la production française de jambons secs et 13 % de la consommation française.

Les 21 exposants de la Foire gourmande :

- Gaec Xistu – fromage de brebis de Saint-Martin d'Arrossa
- Gâteau à la broche Almagro – gâteau à la broche, de Saint-Lary-Soulan
- Laura la fromagère – Fromages fermiers de Soumoulou
- Ferme Hournadet – autour du canard, de Gamarde les Bains
- Le musée du gâteau basque – gâteau basque de Sare
- Ferme Aintzinia – fromage de brebis de Gamarthe
- Arrastia Gâteaux basques – gâteau basque d'Ustaritz
- Maison Miquel – aligot et fromage roquefort de Bouillac
- Agour – glaces artisanales au lait de brebis d'Helette
- Maison Paris – Foie gras et conserves de canard de Pomarez
- Darraïdou Miguel – fromage AOP Ossau Iraty d'Espelette
- Bialek apiculture – miel d'apiculteur de Gamarde les Bains
- Fromagerie artisanale Etxaldia – Fromages de brebis, Ossau-Iraty, Tomme de vaches de Macaye
- Nougat et pralines Fortet – pralineur, nougat artisanal de Lannemezan
- Onetik – fromage de brebis de Macaye
- Lapurdiko Taloak – taloas et atelier de fabrication. De Saint-Jean-de-Luz
- Limouzi saveurs – macarons à l'ancienne d'Objat
- Ferme Agerria – conserves de canard d'Irouleguy
- Sarl Tambourin – fromage de Saint-Étienne de Baigorri
- Association de producteurs landais – pastis, beignets, merveilles d'Hinx.
- GAEC Elizagaraia, Fromage AOC Ossau-Iraty.

LE PROGRAMME

Le chapiteau des salaisonniers, le restaurant de la foire et la foire gourmande sont installés sur l'esplanade Roland-Barthes, et sont ouverts du jeudi au samedi de 9h30 à 20h et le dimanche de 9h30 à 19h.

La Ferme aux animaux de 9h30 à 19h du jeudi au dimanche.

Les Halles seront ouvertes jeudi de 7h à 15h, vendredi de 7h à 17h, samedi de 6h à 17h et dimanche 8h à 17h. À partir de 13h30 le jeudi et 14h du vendredi au dimanche, seuls les stands proposant de la dégustation sur place seront ouverts.

LA FERME AUX ANIMAUX : Cochons, volailles, moutons : en partenariat avec la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Atlantiques. De 9h30 à 19h, du jeudi au dimanche.

Programme en ligne sur foireaujambonbayonne.fr

JEUDI 4 AVRIL 2024

Ouverture de la Foire à 9h30 – Fermeture à 20h

10h30 : Inauguration officielle de la 561^e Foire au Jambon de Bayonne – Esplanade Roland-Barthes.

11h30 : Transfert en musique des jambons « bayonnables » vers l'esplanade.

12h : Remise des prix du Concours du jambon des producteurs fermiers et vente aux enchères.

16h30 et 17h30 : Open de pelote basque main nue – Trinquet Saint-André
Demi-finales (entrée 10€ / gratuit pour les moins de 16 ans).

VENDREDI 5 AVRIL 2024

Ouverture de la Foire à 9h30 – Fermeture à 20h

9h30 à 11h30 : Le cochon, du courtil à l'assiette – rue Pelletier

Atelier de découpe et transformation du cochon animé par les apprentis de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Atlantiques, dégustation de la txistorra au jambon de Bayonne !

De 12h à 22h : La Jambonnade des peñas : réunira, le temps de la Foire, des peñas de la ville et des artisans salaisonniers qui les fourniront en jambon de Bayonne pour une mise en avant du produit dans de hauts lieux du patrimoine bayonnais habituellement fermés au public.

SAMEDI 6 AVRIL 2024

Ouverture de la Foire à 9h30 – Fermeture à 20h

De 6h à 13h : Marché traditionnel – Allée des platanes

11h : Finale de l'Open de pelote basque main nue – Trinquet Saint-André (entrée 10€ / gratuit pour les moins de 16 ans).

À partir de 10h : 62^e chapitre de la Confrérie du Jambon de Bayonne et Défilé des confréries gourmandes. Ce 62^e chapitre s'ouvrira à 10h par l'intronisation des nouveaux membres depuis la Maison des associations de Bayonne. Des Halles à l'esplanade Roland-Barthes, la Confrérie du Jambon de Bayonne organise ensuite le traditionnel défilé des confréries gourmandes avec la présence notamment des confréries suivantes : le Gâteau basque de Cambo-les-Bains, le Piment d'Espelette, la Jurade du sel de Salies-de-Béarn, les Tricandilles de Bordeaux, le Chipiron de Bidart, les Vins de Tursan, les Paloumeyres de Saint-Sever, le toro de Saint-Jean-de-Luz /Ciboure, la Sagarno de Biriadou, la pomme du Limousin, la gaufrette de Macôn, la Garbure angloise, le stofé de Wavre en Belgique, les Rillettes Sarthoises... Le défilé se termine par une visite des stands des salaisonniers et charcutiers de la Foire.

De 10h à 13h : Concours d'omelettes au jambon avec les associations bayonnaises – Esplanade Roland-Barthes. Le concours d'omelette au jambon, ouvert exclusivement aux associations bayonnaises, rassemble une vingtaine de participants chaque année. Le principe est simple, préparer et cuisiner la meilleure omelette au jambon de Bayonne. Un jury humera, goûtera et notera les différentes omelettes à partir de 11h30. Les 3 critères pris en compte sont : la préparation, le goût et la présentation. Les inscriptions sont à faire avant le 27 mars 2024.

DIMANCHE 7 AVRIL 2024

Ouverture de la Foire à 9h30 – Fermeture à 19h

À partir de 10h : 62^e chapitre de la Confrérie du Jambon de Bayonne et Défilé des confréries gourmandes. Ce 62^e chapitre s'ouvrira à 10h par l'intronisation des nouveaux membres depuis la Maison des associations de Bayonne. Des Halles à l'esplanade Roland-Barthes, la Confrérie du Jambon de Bayonne organise ensuite le traditionnel défilé des confréries gourmandes avec la présence, notamment d'autres confréries locales et régionales. Le défilé se termine par une visite des stands des salaisonniers et charcutiers de la Foire.

10h30 : Messe des Confréries – Cathédrale Sainte-Marie

11h : Mutxiko avec Orai Bat sur le carreau des Halles

13h30 : Repas du 62^e chapitre – Maison des Associations – ouvert à tous sur réservation (06 99 91 24 15).

INFORMATIONS PRATIQUES & DISPOSITIONS PARTICULIÈRES

Après 20h, aucune animation ni sonorisation n'est autorisée sur la voie publique.

Pour les cafetiers, restaurateurs et bars

Fermeture des débits de boissons, bars et restaurants à 1h du jeudi au dimanche inclus. Les débits de boissons permanents et les restaurants devront fermer **à 1h du vendredi 5 au lundi 8 avril inclus.**

Les peñas sont autorisées à ouvrir au public jusqu'à 22h dans le cadre de leur participation à la valorisation du jambon de Bayonne en lien avec les salaisoniers.

Des services de mobilité ajustés

Le Syndicat des mobilités de la Communauté d'agglomération Pays Basque en partenariat avec la Ville aménage une gare routière temporaire sur la place des Basques. Afin d'assurer la sécurité des piétons et des usagers, 40 places de stationnement situées sur l'axe médian (côté arrêts de bus-transport en commun) seront interdites au stationnement du jeudi 28 mars à 14h00 au lundi 8 avril 2024 à 14h00. Certaines offres de mobilité sont renforcées à l'occasion de la Foire.

Pendant la durée de la Foire au jambon, du jeudi 4 au dimanche 7 avril 2024 le circuit des navettes électriques sera modifié et adapté en fonction des contraintes imposées par l'organisation de la foire. Il pourra être interrompu.

Les modifications de circulation et de stationnement

L'accès à certaines rues et aux quais pourra être modifié ou réglementé, de la même manière que lors des éditions précédentes. Les arrêtés à venir et l'Écho de la cité diffusé auprès des Bayonnais feront état de ces réglementations et des dispositifs de sécurité. Il en sera de même pour le stationnement des secteurs concernés.

Les partenaires

Cette année France Bleu Pays Basque (101.3 FM) sera en direct du chapiteau sur toute la durée de la Foire et assurera des programmes quotidiens de 9h à 13h, notamment en direct du concours du meilleur jambon fermier.

La Foire au jambon est un événement organisé par la Ville de Bayonne et son Office de tourisme, en partenariat avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pyrénées-Atlantiques, la Chambre d'Agriculture, le Consortium du Jambon de Bayonne, le journal Sud-ouest et France Bleu Pays Basque.

La Confrérie du Jambon de Bayonne est une institution qui porte haut les couleurs et la tradition autour du jambon de Bayonne sur le territoire et au-delà, dans les régions. Chaque intronisé est chevalier et membre de la Confrérie. Le patrimoine et la culture autour de ce produit d'exception sont ainsi promus à l'échelle nationale par la Confrérie, lors de manifestations, de marchés ou de foires.

La Ville de Bayonne fait gagner des produits des salaisoniers depuis son site internet et ses réseaux sociaux

La Ville de Bayonne en partenariat avec les salaisoniers charcutiers de la Foire au jambon organise des jeux-concours sur son site internet foireaujambon.bayonne.fr et sur ses réseaux sociaux notamment Facebook et Instagram.

- Le premier jeu débute le 26 mars avec des paniers gourmands à gagner. Tirage au sort à partir d'un quizz simple.
- Le second jeu se déroulera pendant la Foire, avec des instants gagnants (jeu à gratter) pour gagner un jambon de Bayonne.

Programme en ligne sur foireaujambon.bayonne.fr

Relations presse de la Ville de Bayonne - 05 59 46 63 01 - presse@bayonne.fr

Images ©Mathieu Prat

ANNEXE

LE JAMBON DE BAYONNE, TOUTE UNE HISTOIRE

Le Jambon de Bayonne doit en grande partie sa réputation à la qualité du sel qui le conserve. La légende veut qu'un sanglier abattu par Gaston Phoebus (XIV^e siècle), tombé dans les sources d'eau salée de Salies-de-Béarn, ait été retrouvé par des chasseurs en bon état de conservation à la saison suivante. Ils découvriraient ainsi en même temps le meilleur des sels et ses vertus alimentaires. C'est donc ce sel naturel des Pays de l'Adour qui donne au Jambon de Bayonne son goût d'exception. Il y a deux cents millions d'années, la mer occupait une grande partie du sud de l'Aquitaine : ce long voyage à travers les siècles a donné naissance à un sel d'une exceptionnelle richesse minérale, extrait de saumures naturelles.

Une gourmandise très recherchée

« *J'ai en grande vénération les jambons de votre diocèse* » écrivait le poète Piron au XVIII^e siècle à l'évêque de Bayonne. Et ce jambon, qui ne servait à l'origine que de provision pour aider les paysans à passer les jours difficiles, devint une gourmandise très recherchée : Rabelais fait dévorer du Jambon de Bayonne à Grangousier. Henri IV s'en fait expédier à Paris. Ainsi « une douzaine de jambons de Basques » lui sont expédiés en 1573 devant La Rochelle. Puis le temps des vaches maigres passé, c'est par demi-centaines qu'Henri IV fera ses commandes. Quant à l'austère Jansénius, qui ne dédaigne cependant pas les plaisirs de la table, il écrit le 14 mai 1627 à son ami bayonnais, Jean Duvergier de Hauranne, pour lui demander de dissimuler les jambons expédiés en posant dessus pour les cacher « *un ou deux livres qui ne valent rien ou un exemplaire des tomes d'un père jésuite* » : voilà le jambon de Bayonne au cœur de la polémique janséniste ! Le jambon de Bayonne restera au long des siècles un présent de choix que l'on retrouve dans toutes les grandes occasions : les Bayonnais en offrirent à Louis XIV en 1660 pour son mariage à Saint-Jean-de-Luz, le duc d'Anjou, l'infante d'Espagne, Elisabeth d'Orléans... en reçurent également.

Une histoire intimement liée à celle de la ville de Bayonne

On l'a compris le fameux jambon de Bayonne n'était pas fait qu'à Bayonne : il provenait aussi des campagnes environnantes et le seul moyen d'expédition vers les amateurs de toute l'Europe gourmande passait par le port de Bayonne dont il prit le nom à juste titre. Dès le Moyen Âge, la situation privilégiée de la ville, à la confluence de la Nive et de l'Adour, fait de Bayonne un grand port de commerce. Acheminés jusqu'au port par des galupes ou des charrettes à bœufs, les jambons étaient ensuite chargés sur des bateaux pour être emmenés et commercialisés sur les marchés les plus lointains. C'est ainsi que depuis mille ans le jambon de Bayonne voyage dans le monde en portant haut les couleurs de la ville. Devenu l'un des fleurons du patrimoine gastronomique national, le jambon de Bayonne est aujourd'hui le plus aimé des Français.

La Foire au jambon, une tradition séculaire

Chaque famille rurale élève son porc pour sa consommation personnelle, mais les jambons de Bayonne sont aussi vendus, car ils représentent une source de revenus non négligeable. On en trouve dans les foires : depuis 1606 à Garris, 1656 à Saint-Palais. L'origine de la Foire au Jambon de Bayonne, la plus célèbre, qui se déroule tous les ans à Pâques, est mal connue. On sait que Louis XI concéda aux Bayonnais en 1462 deux grandes foires annuelles de quinze jours chacune, dont l'une avait lieu aux premiers jours du Carême. C'est sans doute celle-ci qui s'est déplacée peu avant Pâques, dans les derniers jours de la Semaine Sainte. Pendant tout le XIX^e siècle, la Foire au Jambon demeure une tradition solide et vivante. Elle attire paysans, commerçants et acheteurs, en un lieu de la ville qui a changé au cours du temps pour s'installer aujourd'hui sur l'esplanade Roland-Barthes.