



# Bonnes pratiques Développement Durable en Industrie Alimentaire



## Jambons de Lessay

### Activité :

Fabrication artisanale de produits fumés au feu de bois de hêtre

### Dirigeant :

Christelle LEMOINE

Effectif : 3

### Entreprise attestée

Développement Durable en 2014

### Adresse :

10, espace Fernand FINEL - ZI  
Route de Périers

50430 LESSAY

☎ 02.33.47.91.12



### MOTS CLES

- Investissement matériel
- Volonté d'une femme chef d'entreprise
- Développement local

## Historique et présentation de l'entreprise

L'entreprise LES JAMBONS DE LESSAY est installée dans des locaux construits dans les années 80 et spécialement conçus pour la fabrication artisanale de jambons fumés.

C'est le site d'origine occupé pendant une vingtaine d'année par la société Les Jambons du Cotentin avant leur déménagement sur un site neuf en 2002 à La Haye du Puits. Le site de Lessay a arrêté la fabrication en 2002. La Sarl Leduc Jacky, situé au TEILLEUL dans le sud-manche, a ré-ouvert le magasin de vente en 2003.

La remise en service du site de production s'est fait par la création d'une nouvelle société, la SAS Les Jambons de Lessay en mai 2010, et par l'achat du fond de commerce à la SARL LEDUC en août 2010 par Christelle LEMOINE qui a été licenciée des Jambons du Cotentin. Dans ce site historique, elle repart de zéro et se donne 5 ans pour produire 8000 jambons fumés par ans. En 2014, 70% de cet objectif était atteint.

80 % du chiffre d'affaires est réalisé par la vente directe au sein même de la boutique de 85m<sup>2</sup> attenante à l'entreprise. Les restaurateurs à 30 km à la ronde sont également clients. Le reste se fait auprès des professionnels. Plusieurs restaurants inscrivent les jambons de Lessay à leur carte, de la simple crêperie à la table gastronomique, comme le nouvel hôtel 5 étoiles des cures marines de Trouville. La proximité est au cœur même de l'activité des Jambons de Lessay.

La fabrication du jambon de « tradition normande » s'inspire d'un savoir-faire ancestral avec un salage et un fumage au bois de hêtre. Avec ce respect d'un processus de fabrication long, les jambons ne sont pas vendus avant 8 mois.

Les Jambons de Lessay ont mis un point d'honneur à sélectionner des cochons élevés en Normandie provenant essentiellement de la société La Cheville du Cotentin à Cherbourg.

## L'origine de l'engagement dans la démarche

Christelle LEMOINE est à l'origine de cette démarche. Quand elle s'est lancée dans l'aventure de reprendre l'activité de fumage au sein du site historique, elle n'a pas eu d'autre choix que de réinvestir pour réadapter l'outil de production, tout en gardant intacte la tradition de production du jambon fumé.



Association Normande des Entreprises Alimentaires



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT



### Contenu du plan d'action

**Les trois piliers du Développement Durable ont été intégrés à la démarche de l'entreprise :**

- **Economique** : les porcs qui proviennent de la Manche sont abattus chez AIM Groupe et à Cherbourg.
- **Environnemental** : le processus de fabrication utilise volontairement moins de sel : avant les jambons étaient sur-salés par saturation, le surplus était enlevé à l'eau. Maintenant, le salage est fait à la dose exacte consommant 10 fois moins d'eau. La consommation de bois de hêtre a également été revue à la baisse.
- **Social** : amélioration des conditions de travail et prévention des risques musculo-squelettiques.

### Bonne pratique Développement Durable

**Des investissements dans le matériel de fumage et de tranchage**, à hauteur de 45 000 €, ont été réalisés pour limiter les TMS aux épaules et aux poignets dus à la levée de moules de 4,5kg vides.

La prochaine tranche d'investissements concernera du matériel pour fumer de nouvelles pièces de viande d'ici 2017.

#### **Communication interne à l'entreprise :**

Le personnel de l'entreprise a été intégré à la démarche.

#### **Communication externe à l'entreprise :**

Le site internet des Jambons de Lessay communique sur l'attestation développement durable obtenue lors du colloque de l'ANEA en 2014.

La page FACEBOOK est alimentée très régulièrement.



#### **Contact :**

Christelle LEMOINE

**Mail :** [admin@jambons-lessay.com](mailto:admin@jambons-lessay.com)

**Téléphone :** 02.33.47.91.12

**Site web :** <http://www.jambons-lessay.com/jambons-fumes-lessay.php>