



**PYRAGENA**  
Pyrénées Adour Génie Alimentaire



**Nathalie ROBERT**  
**PYRAGENA - Consortium du jambon de Bayonne**

64410 ARZACQ

Tel : 05 59 04 49 35

Mail : [nathalie.robert@jambon-de-bayonne.fr](mailto:nathalie.robert@jambon-de-bayonne.fr)

Formation : **Docteur en Biochimie** (Université de Clermont-Ferrand)

**Fonction** :

**Chargée d'études pour le Consortium du jambon de Bayonne au sein de la station expérimentale Pyragena :**

- mise en œuvre et suivi des protocoles expérimentaux,
- collaboration avec des organismes de recherches privés et publics, nationaux et internationaux,
- participation à des programmes de recherches nationaux et européens (Truefood, QMEAT).

**Sujets d'études** :

- Qualité des jambons frais entrant dans la filière jambon de Bayonne : en lien avec les conditions d'élevage, en lien avec les outils d'abattage-découpe
- Amélioration du process de fabrication des jambons secs en relation avec les nouvelles technologies (tomographie) et les attentes sociétales : diminution des teneurs en sel, suppression des additifs, ...
- Connaissance et maîtrise des qualités sanitaires, nutritionnelles et sensorielles du jambon sec et des petites salaisons sous signe d'identification de la qualité et de l'origine