

Les engagements des entreprises de La FICT pour le Développement Durable

PAGE **06**
**Les chiffres
de la profession**

PAGE **08**
**Les produits
de charcuterie traiteur :
tradition, diversité
et excellence**

PAGE **10**
**Les enjeux prioritaires
des entreprises
françaises de
charcuterie traiteur**

PAGE **12**
**Les engagements
de notre fédération**

PAGE **32**
1. Qualité & nutrition

PAGE **14**
**2. Environnement
et bien-être
animale**

PAGE **50**
3. Social et sociétal

LA CHARCUTERIE, UNE HISTOIRE D'AMOUR À LA FRANÇAISE, FAITE POUR DURER.

ÉTUDE OPENED MINDED, 2020

Si en 2020, 98% des Français déclaraient aimer la charcuterie et plus de 7 Français sur 10 affirmaient en consommer au moins une fois par semaine, ce n'est pas par hasard : les produits de charcuterie sont depuis toujours au cœur des habitudes alimentaires des Français. Ces produits de tradition occupent une place centrale dans leur quotidien et les accompagnent régulièrement dans leurs moments de vie festifs. Si l'on clame haut et fort le fait d'aimer la charcuterie en France, c'est bien sûr pour son goût, mais aussi pour sa grande diversité, avec plus de 450 spécialités à travers le pays.

Pour continuer à faire vibrer aujourd'hui les papilles des consommateurs tout en répondant aux grands défis environnementaux, sociaux et nutritionnels de demain, les Entreprises Françaises de Charcuterie Traiteur, qui sont pour la plupart des PME, travaillent au quotidien à améliorer leur façon de produire.

Leur objectif : s'inscrire dans une démarche de progrès continu pour mettre en place des pratiques toujours plus responsables et en réponse aux nouvelles attentes consommateurs s'appuyant sur le progrès scientifique tout en perpétuant des savoir-faire ancestraux et en préservant le goût et la qualité de leurs produits.

A titre d'exemple, dans le cadre de son engagement pour une plus grande naturalité des produits de charcuteries, la profession a proposé aux pouvoirs publics une réduction supplémentaire des nitrites

de 20% en moyenne dans les charcuteries qui en utilisent. Une nouvelle réduction qui vient s'ajouter aux -20% déjà mis en application en 2016. Par ailleurs, prendre en considération la bienveillance animale et le respect de l'environnement sont évidemment d'autres grandes priorités des Entreprises Françaises de Charcuterie Traiteur. C'est pourquoi de nombreuses actions et groupes de travail sur ces sujets ont été mis en place par la FICT ces dernières années avec l'appui de toutes les entreprises de notre Fédération. La FICT a œuvré aussi pour que le label Le Porc Français dont le cahier des charges ne couvrait que des garanties d'origine soit enrichi par des exigences fortes sur la bienveillance animale et l'environnement.

Cet engagement quotidien constitue une volonté sincère de progrès, qui conduit les entreprises à aller toujours de l'avant et à agir de façon concrète pour que leurs produits, toujours plus responsables, puissent conserver demain cette place privilégiée qu'ils ont dans les foyers des Français aujourd'hui. Ce panorama, dressé après une année et demie d'efforts pour s'adapter à la crise sanitaire et continuer à produire malgré tout, vous invite à découvrir l'ensemble des engagements et des actions de la profession et de ses entreprises.

Environnement & Bienveillance animale, Qualité & Nutrition ainsi que Sociétal & Social, voici 3 thématiques que nous vous laissons découvrir dans les pages qui vont suivre.

Bernard VALLAT, Président de la FICT

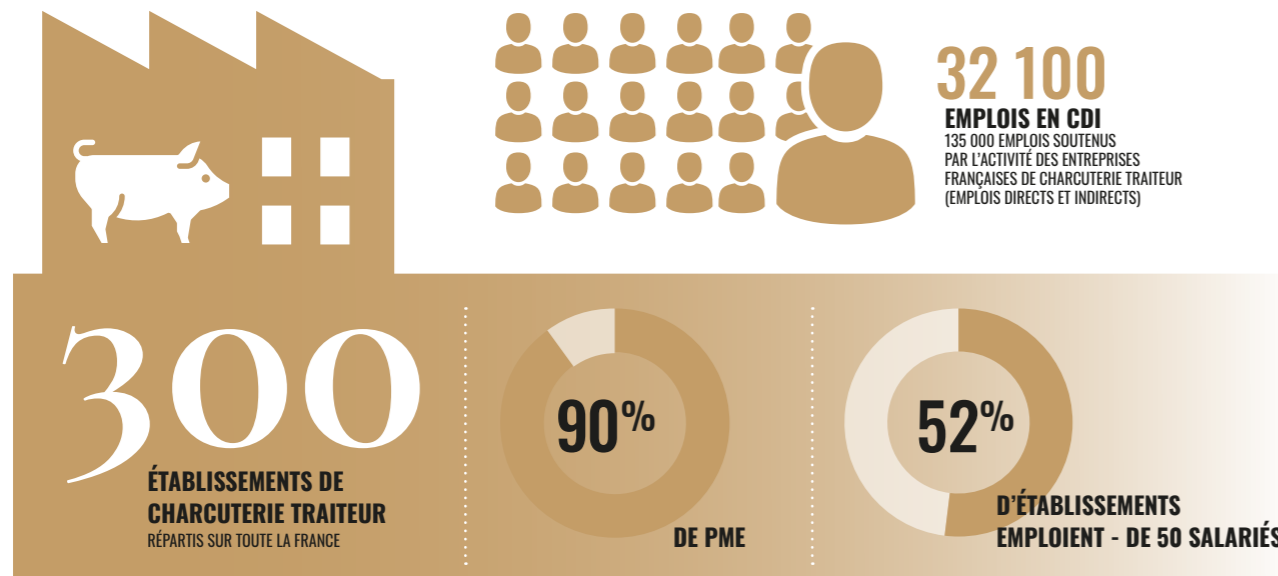
FESTIVE



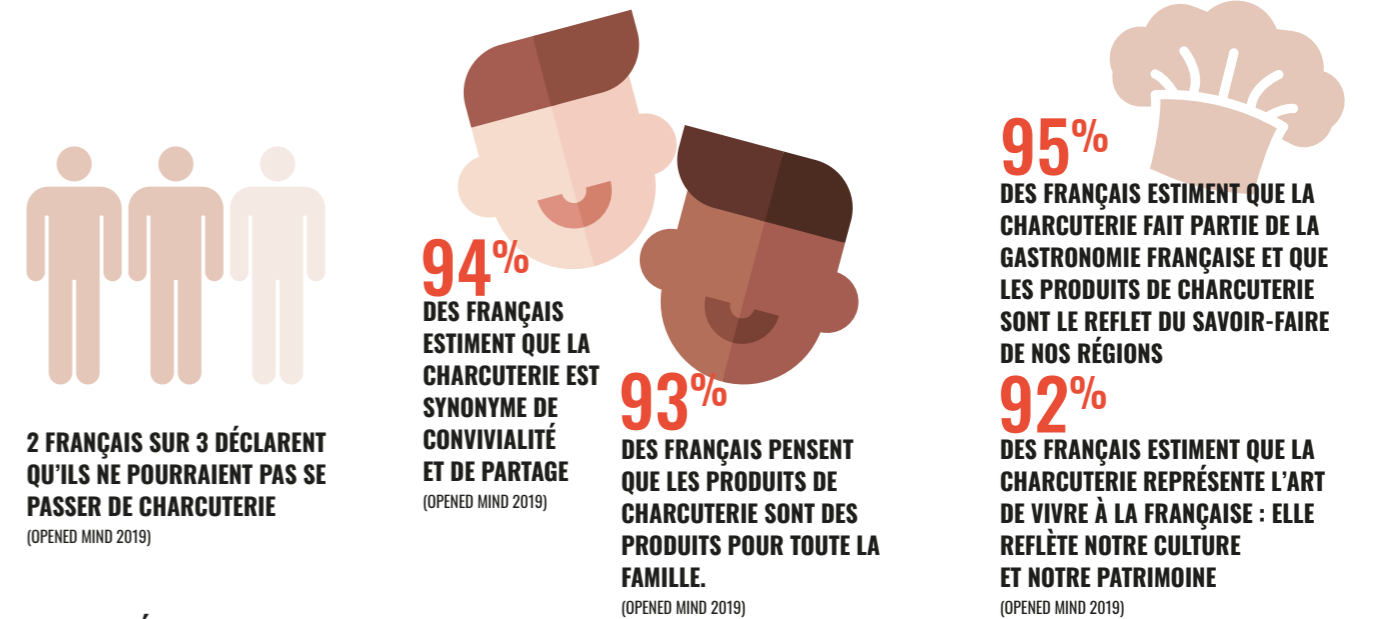
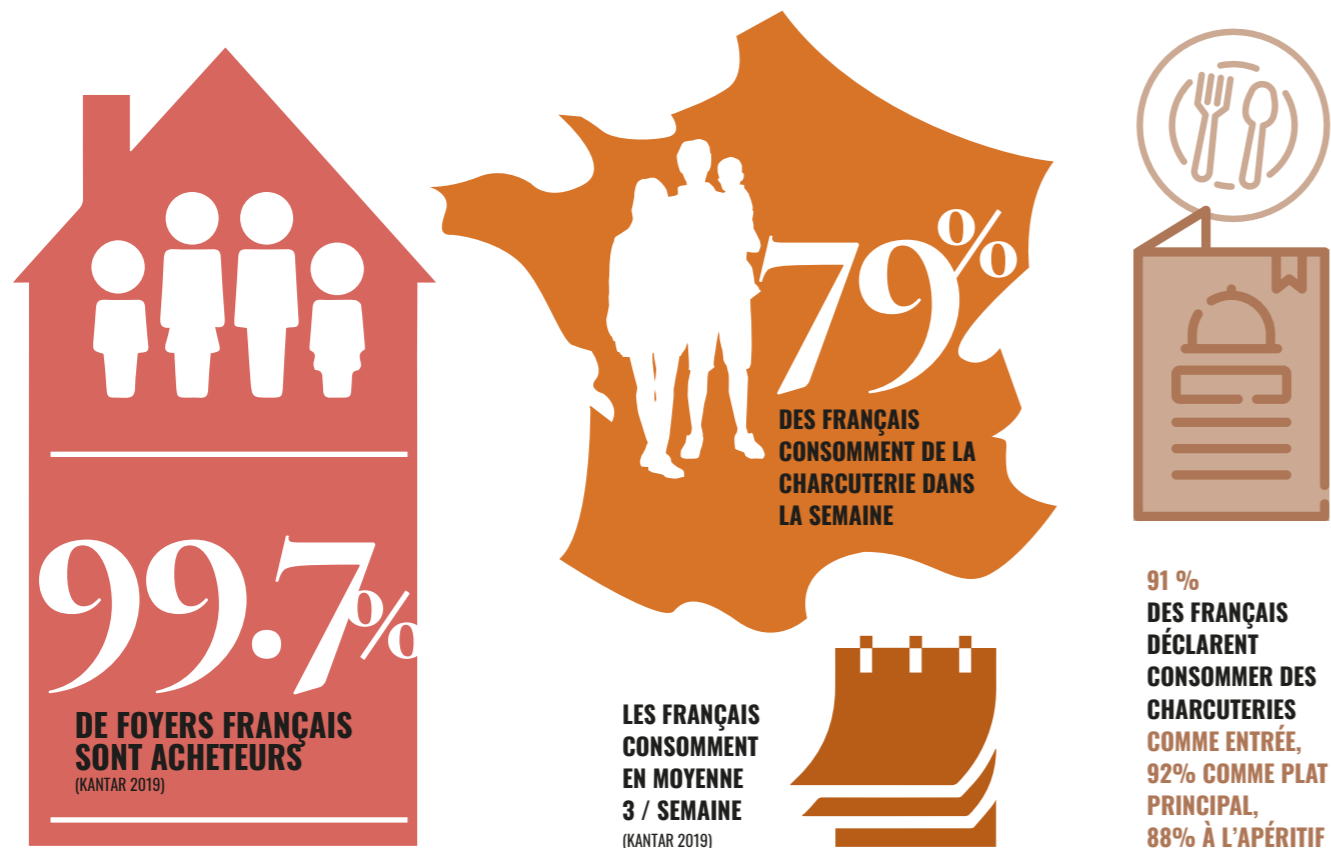
LES CHIFFRES DE LA PROFESSION

SOURCES : KANTAR WORLDPANEL - DOOR - BANQUE DE FRANCE
ENQUÊTE DE PRODUCTION DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE - IFIP

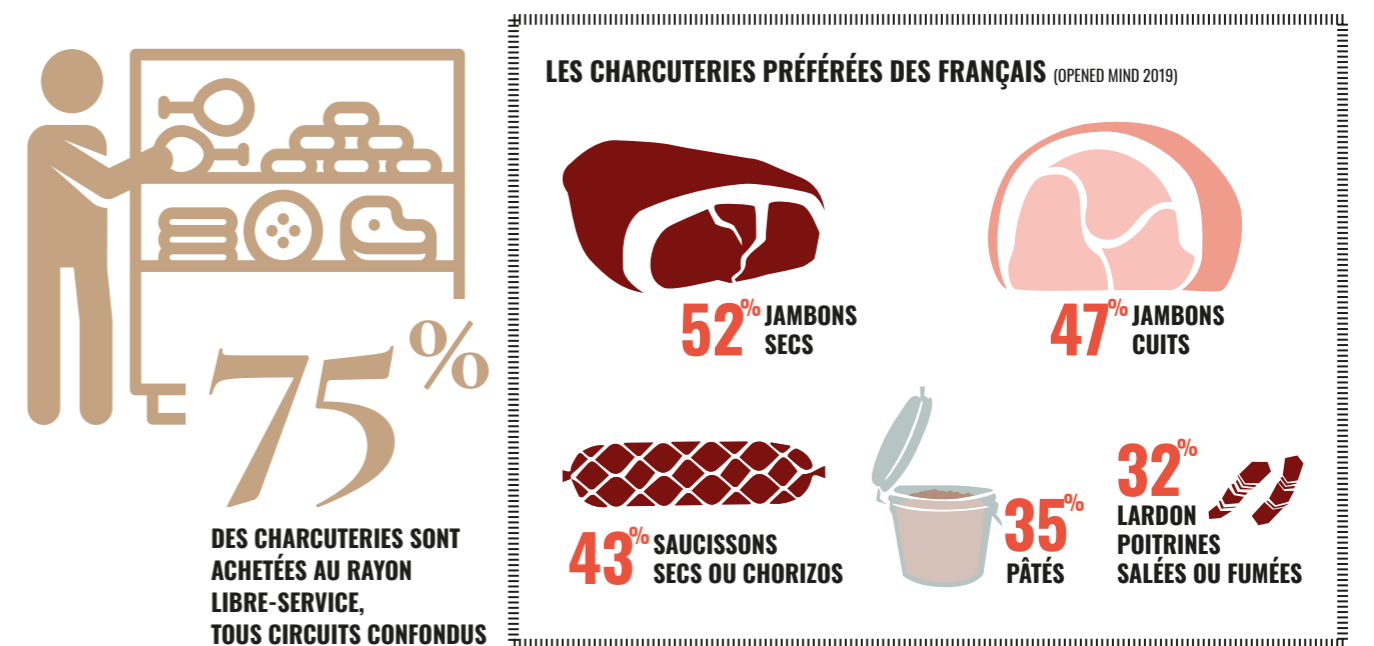
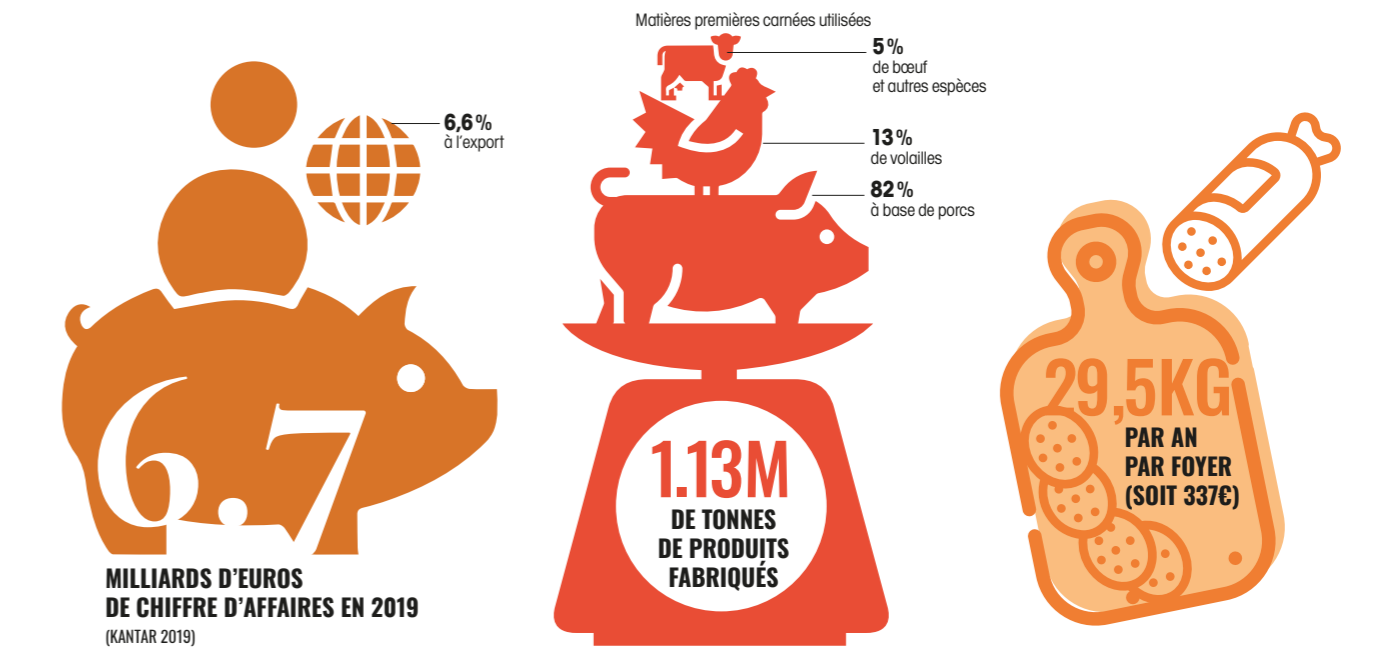
LA FICT



LES FRANÇAIS ATTACHÉS AUX CHARCUTERIES



LE MARCHÉ DE LA CHARCUTERIE



LES PRODUITS DE CHARCUTERIE TRAITEUR : TRADITION, DIVERSITÉ & EXCELLENCE

Les terroirs français ne regroupent pas moins de 450 spécialités de charcuterie. Cette grande diversité qui participe à la richesse de notre patrimoine gastronomique vient à la fois de l'histoire très ancienne de certains produits, dont les savoir-faire ancestraux se transmettent dans de nombreuses régions de France depuis des générations, mais aussi de procédés de fabrication spécifiques.



414 524 tonnes
SAUCISSES ET
SAUCISSONS SECS,
SAUCISSONS...



224 584 tonnes
JAMBONS CUITS
(SUPÉRIEURS, CHOIX,
STANDARD)



146 992 tonnes
PÂTES CONTENANT
DE LA VIANDE
DE VOLAILLE



115 586 tonnes
POITRINES ET LEURS
MORCEAUX SALÉS



101 639 tonnes
PÂTES DE CAMPAGNE
ET PÂTES EN CROUTE



58 903 tonnes
JAMBONS, ÉPAULES,
PALETTES DÉOSSÉES



54 324 tonnes
PRÉPARATIONS ET
CONSERVES À BASE
DE VIANDE DE BŒUF



42 630 tonnes
PÂTES CONTENANT
DE LA DINDE



19 534 tonnes
PÂTES, CRÈMES,
MOUSSES, TERRINES...



14 638 tonnes
ÉPAULES CUITES



12 595 tonnes
JAMBONS, ÉPAULES,
PALETTE AVEC OS

< 10 000 tonnes
AUTRES
CHARCUTERIES



LES ENJEUX PRIORITAIRES POUR LES ENTREPRISES FRANÇAISES DE CHARCUTERIE TRAITEUR

De l'élevage au moment de consommation, chacune des étapes de fabrication des charcuteries sont autant d'opportunités de répondre à de multiples enjeux environnementaux, sociaux et sociétaux



L'ÉLEVAGE

- Contractualisation / partenariats durables juste rémunération des producteurs
- Bien-traitance animale
- Impact environnemental de la production
- Choix d'élevages fournisseurs au plus près des sites de production de charcuterie



L'ABATTAGE

- Sélection des matières premières
- Bien-traitance animale lors du transport et de l'abattage des animaux
- Respect des normes d'hygiène



TRANSFORMATION

- Normes strictes d'hygiène et de qualité sur le site
- Maîtrise des étapes spécifiques et respect du Code des Usages et de la tradition
- Travail continu sur les recettes et les ingrédients
- Respect des normes environnementales
- Réduction des émissions de gaz à effets de serre
- Baisse des consommations d'eau & d'énergie
- Santé, sécurité et bien-être au travail des employés



CONSOMMATEURS & SOCIÉTÉ

- Traçabilité des produits et des matières premières utilisées, labels & certifications
- Naturalité : recettes simples et sucrées avec le moins d'additifs possibles
- Politique d'amélioration nutritionnelle des produits
- Démarche de transparence & information claire pour le consommateur
- Pédagogie autour de la consommation raisonnée (pédagogie, portions)
- Consignes de recyclage & tri pour les particuliers



EMBALLAGES CONDITIONNEMENT & TRANSPORT

- Emballages éco-conçus
- Tri & recyclage des déchets et des emballages
- Réduction de la pollution liée au transport



LES ENGAGEMENTS DE NOTRE FÉDÉRATION

ENVIRONNEMENT & BIEN-ÊTRE ANIMAL

INTÉGRER LES CRITÈRES ENVIRONNEMENTAUX



- Améliorer la recyclabilité des barquettes et des opercules contenant les charcuteries
- Enrichir le cahier des charges Le Porc Français
- Renforcer l'ensemble des critères concernant l'impact environnemental des activités de la filière

AGIR EN FAVEUR DE LA BIEN-ÊTRE ANIMAL



- Soutenir le nouveau cahier des charges « Le Porc Français » qui intègre des nouveaux critères sur les conditions d'élevage des animaux, la gestion en abattoirs ainsi que des plans de formation à destination des éleveurs
- Accompagner ses adhérents pour mettre fin à la castration à vif des porcelets en 2022 en contribuant à l'émergence d'alternatives

QUALITÉ ET NUTRITION

GARANTIR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS DE CHARCUTERIE



- Mettre en place et co-gérer des chartes de sécurité sanitaire et le guide de bonnes pratiques d'hygiène

PRÉSERVER LES RECETTES ET LE SAVOIR-FAIRE DE NOTRE PATRIMOINE CHARCUTIER



- Respecter et faire évoluer le Code des Usages qui est la référence pour la profession et les autorités de contrôle.

AMÉLIORER LE PROFIL NUTRITIONNEL DES PRODUITS DE LA CHARCUTERIE



- Diminuer la teneur en sel : les membres de la FICT ont déjà réduit de 5% la teneur en sel entre 2010 et 2013 et s'engagent à poursuivre ces efforts collectifs sans compromis sur la qualité sanitaire des charcuteries, ni sur le goût.
- Limiter l'utilisation des matières grasses :
 - 30% de gras en moyenne dans les charcuteries en 30 ans.

ALLER VERS PLUS DE NATURALITÉ



- Une réduction de 50% de la liste des additifs autorisés dans le Code des Usages
- Après une première réduction en 2016 de 20%, des teneurs maximales par rapport à la réglementation, poursuivre la réduction volontaire des nitrites dans les charcuteries. Une nouvelle réduction de 20% en moyenne, a été proposée par la FICT et validée par les pouvoirs publics en 2020 pour une application en 2021
- Développement du programme ADDUITS pour mieux comprendre le devenir des nitrites pendant la digestion
- Concilier naturalité et prix des produits

INSCRIRE LA CHARCUTERIE DANS UNE ALIMENTATION VARIÉE ET ÉQUILIBRÉE



- Apporter une information claire et appropriée au consommateur : La FICT milite pour un Nutri-Score modernisé
- Donner des repères de consommation aux consommateurs par une pédagogie illustrée de portions adaptées
- Répondre aux questions des consommateurs : la plateforme Questions Charcuterie
- Afficher l'origine de la viande utilisée dans la fabrication des produits de charcuterie

SOCIAL & SOCIÉTAL

DÉVELOPPER L'ATTRACTIVITÉ ET LE RECRUTEMENT



- Participer au plan de relance Formation et Alternance
- S'inscrire dans le cadre de la Charte nationale de coopération pour le soutien et l'accompagnement RH des entreprises de production et de transformation de la filière alimentaire
- Être signataire de la Convention cadre de coopération relative à la promotion des métiers, des formations technologiques et professionnelles initiales du 9 mars 2020

CONTRIBUER À LA SOUVERAINETÉ FRANÇAISE



- Contribuer à maintenir des emplois en France & à garantir la souveraineté alimentaire

LUTTER CONTRE LES ACCIDENTS DU TRAVAIL ET LES TROUBLES MUSCULO-SQUELETTIQUES



- Réalisation d'un guide de prévention et d'un film pédagogique ayant pour objectif d'aider les entreprises à mettre en place des solutions et des pistes d'action pour lutter contre les risques liés aux manutentions et à la conception des équipements



partie

01

ENVIRONNEMENT ET BIEN-ÊTRE ANIMALE

Parce que 75% de la production porcine française est transformée en charcuterie, notre profession est consciente de sa responsabilité sur l'évolution des modes d'élevage en France.

Afin de préserver la planète et d'inscrire leur activité dans une démarche environnementale plus large, les entreprises

PRÉSERVER La Planète et s'inscrire dans une DÉMARCHE ENVIRON- -nementale PLUS LARGE

de la profession se sont engagées - collectivement et individuellement - à réduire leur empreinte environnementale. Les nombreux engagements pris ces dernières années visent à limiter les impacts négatifs et à augmenter les impacts positifs en adoptant des pratiques plus adaptées au monde d'aujourd'hui sur l'ensemble de la chaîne de valeur, du sourcing des matières premières à la réduction ou au recyclage des emballages.

Les challenges sont nombreux : impact carbone,

protection de la biodiversité, réduction et optimisation des emballages, etc. Beaucoup d'initiatives ont été initiées mais la filière est convaincue qu'il est aujourd'hui nécessaire d'accélérer le rythme, de joindre ses forces pour démultiplier l'impact des actions et de faire de l'environnement et de la bientraitance animale une priorité des prochaines années.

UN APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE, LARGEMENT ISSU DES TERROIRS FRANÇAIS.

Les entreprises de la FICT sont attachées depuis toujours à perpétuer les traditions et les savoir-faire transmis depuis des générations, tout en cherchant à les faire évoluer afin de répondre aux enjeux du monde d'aujourd'hui. Maintenir de hautes exigences de qualité passe notamment par un travail approfondi avec les élevages et l'amont agricole, afin d'ancrer la production des matières premières dans le respect des terroirs français, mais aussi le respect de l'environnement et de la bien-être animale. Cela implique d'être encore plus vigilant quant à la région d'origine des matières premières ou encore la composition et la provenance de l'alimentation des animaux (qu'elle puisse par exemple être produite localement, ou sans OGM), et en cela les progrès technologiques réalisés ces dernières années en termes de traçabilités sont un outil très utile.

Les entreprises de charcuterie traiteur sont avant tout des transformateurs, ils ne sont donc pas les acteurs premiers de l'amont agricole. En revanche, ce sont des parties prenantes de la filière et elles ont à cœur de s'impliquer autant que possible pour contribuer à la transformation de leur filière depuis la production. Cela s'exprime par exemple par la création de partenariats, la mise en place des contrats multipartites entre éleveurs, abatteurs et transformateurs... ou encore la contribution à la sécurisation de conditions plus stables et plus durables pour les éleveurs.

DANS NOS ENTREPRISES



Connue pour ses rillettes, Bordeaux Chesnel s'est engagée pour une filière porcine locale et durable, avec sa démarche « Nos Valeurs Partagées ». A travers cette démarche, elle développe depuis fin 2018 des contrats directs avec des éleveurs locaux, leur assurant, grâce à un dispositif de prix minimum garanti et de plus-values, une meilleure rémunération, jusqu'à 30 % supérieure au cours du porc. Les éleveurs sont tous engagés à respecter un cahier des charges avec des exigences sur l'alimentation des porcs, la limitation du recours aux antibiotiques, l'environnement et le respect du bien-être animal, avec une incitation financière pour les modèles d'élevage plus vertueux, tels que l'élevage sur paille et les maternités en liberté. 40 % des approvisionnements en porcs de Bordeaux Chesnel sont, en septembre 2021, issus d'élevages engagés dans la démarche « Nos Valeurs Partagées ». L'objectif pour Bordeaux Chesnel est d'atteindre 90 % en 2025.



Fleury Michon a, de son côté, lancé il y a maintenant bientôt 6 ans sa Filière Française d'Éleveurs Engagés (anciennement filière j'Aime) en partenariat avec Avril, le spécialiste de l'alimentation animale. L'objectif ? Faire progresser l'élevage dans le respect de l'animal et de l'environnement (alimentation sans OGM, 100% française, sans antibiotiques). Cette relation de confiance passe aussi par une rémunération appropriée des éleveurs, à travers le paiement par Fleury Michon d'une prime par porc, reversée aux 40 éleveurs partenaires pour accompagner les investissements et les coûts de la filière.

DE LA TRAÇABILITÉ À LA TRANSPARENCE

DANS NOS ENTREPRISES

La filière s'engage chaque jour un peu plus en faveur de la transparence. Comment ? En travaillant à la mise en place de méthodes de traçabilité robustes et innovantes rendant visibles les différents acteurs impliqués dans la production d'un produit en valorisant chacune des étapes de production, de l'élevage jusqu'au produit final. Cette transparence accrue est notamment rendue possible grâce au progrès technologique, qui permet par exemple de pouvoir tracer un produit final jusqu'à l'éleveur.



Accompagné par ses partenaires de la filière porcine, Herta s'est engagé dans une démarche blockchain innovante et unique sur sa gamme de jambons Herta "Engagé et Bon" en permettant à ses consommateurs d'accéder à la traçabilité de ses jambons, de la matière première jusqu'à l'assiette. Grâce à un QR code présent au dos de l'emballage, le consommateur a accès à une information vérifiée et spécifique à chaque lot de produit, qui lui permet de suivre toutes les étapes de sa production. Un engagement fort vers une traçabilité totale ! Aujourd'hui, près de 15% des références de jambons cuits de porcs Herta sont équipés de QR code.



Depuis 1997, de nombreux acteurs des filières porcines de montagne se sont regroupés au sein de l'Association interprofessionnelle "Porc Montagne", à l'origine de la démarche "Origine Montagne". Cette dernière a pour objectif de valoriser les professionnels de la filière porcine de montagne : éleveurs porcins, abatteurs découpeurs, salaisonniers et fabricants. Elle répond à une charte rigoureuse et vise à garantir la qualité, l'authenticité, l'origine des produits de porc et charcuteries de montagne et le partage de la valeur ajoutée entre transformateurs et éleveurs. Les Salaisons en Ardèche, PME familiale spécialisée sur la fabrication de saucissons et saucisses sèches haut de gamme, est adhérente et pleinement impliquée dans la démarche comme 12 autres acteurs.



ORIGINE FRANCE : LA RÉFÉRENCE DU LABEL "LE PORC FRANÇAIS"

Depuis toujours issus des terroirs français, les produits de charcuteries peuvent s'appuyer depuis 2014 sur le label « Le Porc Français », un label qui garantit actuellement l'origine France de la viande de porc et des charcuteries. Aujourd'hui très répandu, ce sont plus de **85% des références de charcuteries en GMS qui sont labellisées « Le Porc Français »**. Il garantit l'origine, la traçabilité et le suivi sanitaire des porcs. Il certifie qu'ils sont nés, qu'ils ont été élevés, abattus, découpés et transformés en France. En 2020, grâce notamment à l'influence de la FICT, son cahier des charges a évolué et intègre désormais de nouveaux critères sur les conditions d'élevage des animaux, la gestion en abattoirs ainsi que des plans de formation à destination des éleveurs.

En 2021, suite au décret du conseil d'Etat qui a remis en cause le décret sur l'étiquetage des viandes, la FICT et ses entreprises ont réaffirmé leur engagement à continuer d'informer le consommateur sur l'origine des viandes dans les produits de charcuterie.

DANS NOS ENTREPRISES



L'entreprise Roches Blanches située en Normandie s'approvisionne depuis plus de trente ans exclusivement en porc français issus d'élevages normands pour la fabrication de ses saucissons.



Depuis plus de 10 ans, la Charcuterie du Blavet s'approvisionne à 100% en porc labellisé Le Porc Français que ce soit pour les produits en conventionnel, en Label Rouge et en Bio. L'entreprise va encore plus loin en sélectionnant des matières premières carnées issues de la région Grand Ouest au plus proche de son site de production.

LE LABEL BIO : UN LABEL QUI N'A PAS FINI DE GRANDIR.

Le label bio récompense la mise en place de bonnes pratiques comme la limitation de la taille des élevages, la garantie d'une alimentation sans OGM des porcs, le respect de critères environnementaux et de conditions d'élevages spécifiques (en liberté ou sur paille).

Ce label est un vrai contributeur à la croissance des produits de charcuterie et répond à une attente grandissante de la part des consommateurs de garanties renforcées sur les modes d'élevage.

DANS NOS ENTREPRISES



Bioporc, coopérative adhérente à la FICT située en Vendée, s'est lancée il y a plus de 30 ans dans la rédaction du 1er cahier des charges de la production de porcs biologiques en partenariat avec Ecocert, sous la certification FR-BIO-01. Les porcs biologiques sont transformés dans l'atelier de la Châtaigneraie. Avec la création d'une filière intégrée "Porc Bio Atlantique", regroupant 29 éleveurs, ils maîtrisent toute la chaîne de la fourche à la fourchette. Un vrai atout pour permettre la promotion de pratiques d'élevage respectueuse de la bien-être animale et de l'environnement.



« Depuis 1919, Chambost, entreprise de charcuterie sèche lyonnaise du groupe Jean Floch, propose des recettes de qualité supérieure, issues de l'agriculture biologique mais aussi réduites en matière grasse. L'entreprise est certifiée IFS depuis plus de 15 ans, mais également VPF, VBF et Bio ».

UNE ATTENTION TOUTE PARTICULIÈRE À LA BIEN-TRAITANCE ANIMALE

Être acteur d'une filière d'élevage en contact quotidien avec des animaux, c'est avant tout un devoir, celui de prendre en compte toutes les dimensions de la bien-traitance des animaux. C'est un enjeu sur lequel les attentes sociétales sont par ailleurs très fortes, et pour lequel pédagogie et transparence sont indispensables pour éviter tout raccourci ou incompréhension. C'est pourquoi la FICT et ses adhérents en ont fait un de leurs sujets prioritaires, et s'entourent d'experts pour agir à leur niveau à la prise de décisions ambitieuses, fondées sur la connaissance scientifique dont les avancées ouvrent sans cesse de nouvelles perspectives de progrès.

Aux côtés de partenaires comme les instituts techniques, les représentants de l'élevage, et d'autres encore, la FICT et ses adhérents contribuent à l'expérimentation de nouvelles pratiques pour aller plus loin que la réglementation quand c'est possible.

En 2018, la FICT a par exemple joué un rôle moteur dans la révision du cahier des charges du Label « Le Porc Français », label de référence dans l'élevage porcin français, afin d'introduire ses exigences en termes de bien-traitance animale.

La même année, le président de la FICT, Bernard Vallat a pris la présidence d'une commission dédiée à la bien-traitance animale mise en place au niveau de l'ANIA et dont le mandat est de promouvoir le repas à la française où s'équilibrent les denrées d'origine végétale et animale, de définir une stratégie commune sur les questions de bien-traitance animale, de faire un état des lieux des pratiques en place et d'instaurer le dialogue avec les parties

prenantes (ONG, producteurs...). Les entreprises adhérentes de la FICT elles-mêmes sont également très dynamiques sur le sujet et sont nombreuses à mettre en place des actions sur le sujet de la bien-traitance animale, en travaillant en partenariat avec des producteurs et autres acteurs de la filière. Pour aller plus loin, l'interprofession porcine INAPORC propose aussi une grille d'audit pour évaluer le niveau de bien-traitance animale des abattoirs et ainsi les orienter vers des pratiques de progrès.

DANS NOS ENTREPRISES



« Le groupe Jean Hénaff est particulièrement attentif à la bien-traitance des animaux et est engagé dans une démarche de progrès continu, nommée Communauté de Progrès Porcs, pour des animaux sains, en bonne santé, heureux et bien-traités tout au long de leur vie, un paramètre indispensable pour proposer des produits de qualité. Enrichissement de l'espace de vie, suppression de l'ensemble des pratiques douloureuses sur les porcelets, généralisation de la liberté pour les truies en maternité ou encore amélioration des conditions de transports et d'abattage des animaux (près de 100% des porcs proviennent d'un rayon de moins de 150km), voici quelques exemples parmi les 50 progrès visés d'ici 2030. Le groupe possède également son propre abattoir, qui a été audité par l'OABA, seule association reconnue d'utilité publique dans le domaine de la bien-traitance animale. »

DANS NOS ENTREPRISES



Fleury Michon par exemple œuvre sur les questions de bien-être animal depuis près de 40 ans. En 2020, Fleury Michon a lancé la Filière Française d'Éleveurs Engagés, une démarche associée à un plan de progrès progressif sur les critères de bien-être animal avec par exemple l'engagement de garantir la présence de lumière naturelle durant toute la vie du porc charcutier dès 2020. Fleury Michon a également pris l'engagement d'arrêter l'utilisation de matières premières issues de porcs castrés d'ici 2025 et a mis en place un élevage pilote de porcs bio français élevés en plein air à Théligny. Enfin, Fleury Michon s'engage à ce que 100% de ses produits contenant du poulet respectent les critères du Better Chicken Commitment d'ici 2026 (densité d'élevage réduite, enrichissement du milieu de vie des poulets, méthodes d'abattage plus respectueuses, etc).



« Le groupe Popy travaille à intégrer la notion de bien-traitance animale dans ses cahiers des charges pour les matières carnées que l'entreprise achète. Les critères sélectionnés sont le respect de la bien-traitance animale tel que défini par l'OIE (Organisation Mondiale de la Santé Animale), ainsi que les 5 libertés fondamentales énoncées par la FAWC (Farm Animal Welfare Council) tels que « ne pas souffrir de faim et de soif », « ne pas souffrir de contraintes physiques » ou encore « avoir la liberté d'exprimer des comportements normaux ». L'entreprise a aussi intégré le respect de la réglementation sur le transport des animaux vivants et conditions d'abattage. »





LA COUPE DE LA QUEUE DES PORCS

Depuis longtemps, la pratique de coupe de la queue des porcs est largement répandue dans les élevages dans le monde afin de protéger les porcs de leurs congénères, la queue étant souvent la cible de morsures ou de mutilations. Des travaux sont en cours pour explorer des alternatives et mettre en place des pratiques permettant de réduire le risque de morsures. Des essais sont par exemple réalisés dans certains élevages pour conserver des porcs à queue longue si l'historique de l'élevage ne fait pas état de morsure dans les 6 derniers mois.

LA FIN DE LA CASTRATION À VIF

La castration des porcelets permet d'assurer un bon équilibre entre taux de gras et de muscles dans la viande mais aussi de garantir l'absence d'odeurs dans certains produits de charcuteries. Ces odeurs dues à la viande provenant de mâles odorants risquent d'altérer la qualité et le goût de certains produits de charcuterie. Dès le 1er janvier 2022, une nouvelle réglementation interdira la castration à vif des porcelets. La FICT et ses adhérents n'ont pas attendu l'annonce de cette réglementation pour explorer des alternatives à cette pratique. La FICT accompagne ses adhérents dans la mise en place d'alternatives opérationnelles d'ici début 2022 et travaille principalement sur 2 aspects :

- Des pratiques alternatives à la castration à vif, plus douces comme la castration sous anesthésie, analgésie ou à l'aide de vaccins qui sont efficaces mais présentent un coût pour les éleveurs.
- L'absence de castration, avec l'élevage de mâles dits entiers, mais cela nécessite une grande vigilance et précision pour identifier les viandes issues de mâles odorants. Par ailleurs, les viandes issues de mâles entiers sont très peu grasses et ne sont pas compatibles avec tous les produits de charcuterie (salaisons sèches notamment). La FICT mène ainsi des études pour évaluer le niveau de compatibilité des produits de charcuteries avec la viande issue de mâles entiers. C'est le cas par exemple de l'étude menée avec APRIVIS.

UNE DÉMARCHE DE FOND POUR RÉDUIRE L'EMPREINTE SUR L'ENVIRONNEMENT

Plus que jamais, agir pour réduire l'empreinte environnementale est devenu indispensable. Pour répondre à cet immense défi, seule la voie d'un effort collectif et coordonné pourra montrer des résultats sur le long terme. En tant qu'acteurs du monde de demain, les entreprises de charcuterie ont un rôle à jouer pour contribuer à réduire l'empreinte environnementale du secteur agroalimentaire.

ÉLEVAGE – Près de 85% de l'empreinte carbone des produits de charcuterie est liée directement à l'impact de l'élevage des animaux. Les entreprises de charcuterie agissent à leur échelle avec les éleveurs et leurs partenaires pour favoriser le développement de bonnes pratiques. C'est le cas par exemple de la valorisation des lisiers grâce au développement de la fermentation méthanique, ce qui permet de produire du biogaz et ainsi de limiter la diffusion de méthane et l'énergie fossile qui viendrait en remplacement.

TRANSFORMATION – En tant que transformateurs, c'est sur ce volet que les entreprises de charcuterie ont le plus grand rôle à jouer et de nombreuses actions sont mises en place pour mesurer et réduire les impacts de façon ambitieuse à toutes les étapes de la transformation. Parmi les leviers d'action principaux, se trouvent :

- **L'ÉNERGIE**, avec des travaux d'optimisation de la consommation énergétique ainsi que

l'incorporation d'énergies renouvelables dans le mix énergétique

- **LA LOGISTIQUE**, avec l'optimisation des transports pour réduire les kilomètres parcourus et le déploiement de flottes de véhicules hybrides ou électriques

- **L'EAU**, avec une meilleure maîtrise de la consommation en eau sur les sites et une exigence irréprochable sur la qualité de l'eau rejetée

- **BIODIVERSITÉ**, avec la mise en place d'actions de protection de la biodiversité autour de sites de production

DANS NOS ENTREPRISES



Le groupe Jean Hénaff, a lancé en 2019, en puisant son inspiration dans son ADN, le projet Be good 2030, une démarche responsable à impact positif ayant pour ambition notamment de « faire de l'entreprise le chef de file de l'innovation positive en Bretagne ». L'un de ses piliers, « Protecteur de l'environnement breton » vise à protéger la nature exceptionnelle de la Bretagne, de maîtriser son empreinte environnementale et de gérer de façon économe et innovante ses ressources. Dans ce cadre, l'entreprise met en place des actions concrètes pour 2030 : atteindre une part de 30% d'énergies renouvelables (7,4% en 2020), avoir une consommation énergétique inférieure

à 1kWh par kg de produit fabriqué (1,001 kWh/kg en 2020), compensation de 100% des émissions de gaz à effet de serre ou encore la protection de la biodiversité dont un partenariat avec l'association Bretagne Vivante. La protection du vivant n'est pas en reste avec de nombreux objectifs ambitieux en matière de bien-être animal en collaboration avec de nombreux acteurs. <https://www.groupe-jean-henaff.bzh/>



Festein d'Alsace. La consommation d'énergie étant une préoccupation permanente au sein de l'usine, cette dernière est certifiée ISO 50001 (amélioration de la performance énergétique de l'entreprise).



L'entreprise Bahier, de son côté, s'est engagée dans l'optimisation énergétique de sa production à travers son système de froid. L'opération soutenue dans le cadre de France Relance, qui a consisté à remplacer tous les groupes « froid » du site par une production centralisée et performante, permettra de réduire de 6% sa consommation électrique, de 13% sa consommation de gaz et de 11% ses émissions de CO₂. Elle a également fait installer, il y a un an, 19 ruches, en partenariat avec un apiculteur local dans le but de favoriser la biodiversité et de préserver les abeilles. Un parcours pédagogique sur le sujet a été aussi créé et installé pour l'occasion pour y faire venir les écoles locales et sensibiliser dès le plus jeune âge. Toujours dans cet esprit de biodiversité, Bahier a planté un verger au printemps dernier. Dans quelques années, leurs salariés pourront cueillir ces fruits librement.



Souchon d'Auvergne, entreprise de 140 collaborateurs, implantée au cœur de l'Auvergne dans les Monts du Velay, dont le produit phare est Saint Agaune, est résolument engagée au quotidien pour réduire son impact environnemental.

Grâce aux programmes engagés, l'entreprise a réduit de 61 % ses émissions de gaz à effet de serre depuis 2015 (émissions directes et émissions indirectes liées à l'énergie) et travaille actuellement à l'identification de solutions qui lui permettraient d'aller plus loin et de tendre vers la neutralité carbone. Elle augmente progressivement sa part d'énergies renouvelables avec, en 2021, 75 % d'électricité verte (électricité qui bénéficie d'une Garantie Origine de source hydraulique et de production française), et un objectif de 100 % en 2022. Elle a également réduit de 30 % ses consommations d'eau depuis 2015 !





L'Atelier de l'Argoat, entreprise spécialisée dans la fabrication d'andouilles et d'andouillettes, a formalisé dès 2005 une politique de Développement Durable avec des actions très concrètes telles que la mise en place d'un procédé de récupération des déchets, la transformation de l'huile animale en biocombustible ou encore la réalisation d'un bilan carbone.

En 2019, l'entreprise a défini ses engagements stratégiques et sa politique RSE pour les années à venir. Elle s'est notamment engagée pour tendre vers une politique zéro carbone net à horizon 2025 avec la réduction drastique des émissions de CO₂, la mise en place d'un partenariat avec une association à l'origine de projet de captation carbone ou encore la transformation du réseau de froid.



Les Salaisons Bentz ont réussi à réduire en 2020 leur consommation d'eau de 23m³ par tonne de produit par rapport à 2015.



Aubret a réduit de 12% sa consommation d'eau depuis 2018 en renouvelant une partie de ses installations frigorifiques.

4 tours aéroréfrigérantes sur 6 ont été supprimées cette année.



L'entreprise SACOR a mis en place un cercle vertueux de production d'énergie qui réduit ses émissions de CO₂ de 84%, sa consommation énergétique de 30% et marque l'arrêt de l'utilisation du gaz de ville. Aujourd'hui, le site de production est déjà aligné sur la législation européenne de 2030



Pour aller plus loin et inscrire ces actions de protection de l'environnement dans le cadre de l'information donnée au consommateur, la FICT et ses adhérents contribuent également aux travaux en cours autour de l'affichage environnemental dont l'objectif est de traduire de façon synthétique les informations scientifiques relatives à l'impact environnemental des produits.

UNE GESTION DES EMBALLAGES EN CONSTANTE AMÉLIORATION

Aujourd'hui, il ne peut être question d'impact environnemental sans intégrer les principes de l'économie circulaire. Qu'il s'agisse de l'optimisation de la production avec pour objectif de limiter et valoriser les déchets alimentaires ou d'éco-conception et recyclabilité des emballages, ces dimensions deviennent centrales dans la stratégie des entreprises de charcuterie pour limiter leur impact sur l'environnement.

En termes d'emballages, de nombreuses voies sont explorées pour améliorer leur durabilité. Il peut s'agir par exemple d'éco-conception, d'intégration de matériaux recyclés ou durables en substitution du plastique, de recyclabilité ou encore de réduction du volume d'emballages. Le secteur de l'emballage doit son dynamisme à son innovation, ce qui ouvre de nouvelles perspectives aux entreprises de charcuterie pour faire évoluer leurs emballages vers des solutions plus durables tout en continuant à offrir au consommateur des produits bons et sûrs, bien protégés des microbes, de l'humidité et de la lumière.

UN PROJET COLLABORATIF, ENGAGÉ POUR LE RECYCLAGE

De nombreux produits sont vendus dans des barquettes scellées par des opercules, qu'il s'agisse de produits de charcuterie mais pas uniquement. Afin de trouver des solutions pérennes et durables à l'avenir de ces barquettes et opercules dont la recyclabilité n'est aujourd'hui pas optimale, la FICT est partie prenante active d'un projet

DANS NOS ENTREPRISES

AOSTE « Aoste a travaillé toutes ses références de la gamme Quart tranché et sa dernière innovation, la gamme Chiffonnades, pour qu'elles soient éco-conçues : une barquette recyclable et des étiquettes collées avec une colle lavable (le film operculé étant adapté afin qu'il n'entrave pas le processus de recyclage de la barquette). Les autres produits qui ne sont pas encore recyclables contiennent au minimum 40% de matériaux recyclés et ce taux va augmenter dès 2022 »



D'autres entreprises également travaillent à réduire le poids du plastique dans leurs produits comme Charcupac – Les Provinces, PME située en Moselle, qui a obtenu le titre de Diamond Finalists en collaboration avec son partenaire Amcor grâce à un emballage constitué de -70% de plastique avec une certification «forêt renouvelable FSC».

collaboratif soutenu et co-financé par CITEO aux côtés de la CTCPA, l'IFIP et un consortium de 12 entreprises dont 5 entreprises adhérentes de la FICT. Une initiative qui s'appuie sur la force du collectif pour contribuer à faire avancer les filières de recyclage et trouver les solutions de demain !





partie 02

QUALITÉ & NUTRITION

Les consommateurs aspirent à bien se nourrir avec des produits sains et sûrs pour être en bonne santé tout en se faisant plaisir. À l'écoute de ces attentes, les entreprises de charcuterie traiteur ont pour préoccupation première et permanente la qualité sanitaire et gustative de leurs produits. Leur fabrication est encadrée par un Code des Usages précis et bien contrôlé par les pouvoirs publics, des cahiers des charges très stricts en termes de sécurité sanitaire et des

L'engage- ment à une nouvelle réduction de 20% en moyenne des nitrites

contrôles étape après étape. Parallèlement, la profession cherche continuellement à progresser pour que ses produits conjuguent tradition et convivialité avec amélioration nutritionnelle, naturalité et accompagnement des demandes des consommateurs. D'où, par exemple, l'engagement des entreprises de charcuteries traiteur à une nouvelle réduction de 20% en moyenne des nitrites dans les produits qui en utilisent, bien en-deçà des exigences réglementaires, après une première réduction volontaire de 20% en 2016.

D'où également, la diminution de 5% obtenue après 10 ans de travail des quantités de matières grasses et de sel, sans transiger sur le goût, le savoir-faire et la qualité. D'où encore la réduction récente de 50% de la liste des additifs autorisés dans les charcuteries. Ou enfin l'investissement de tous les acteurs pour informer le consommateur en toute transparence et lui donner des repères de consommation toujours plus clairs et précis pour l'accompagner dans une consommation raisonnée des produits de charcuterie.

UNE QUALITÉ SANITAIRE GARANTIE SUR TOUTE LA CHAÎNE.

La qualité sanitaire et organoleptique des produits de charcuterie traiteur est une priorité absolue pour tous les adhérents de la FICT. Depuis plus de 50 ans, la profession encadre la fabrication de ses productions afin de la garantir : toutes doivent respecter son Code des usages.

Les fabricants s'appuient également depuis toujours sur le respect absolu de la réglementation sanitaire en vigueur. De plus en plus stricte et pointue, elle englobe aujourd'hui l'ensemble de la chaîne, depuis l'élevage jusqu'au distributeur.

Des règles précises sont définies tout au long de la filière. Chez les éleveurs, elles concernent les pratiques d'élevage (l'abreuvement, la lumière, la densité, l'optimisation de l'usage des antibiotiques), en termes d'alimentation animale, de bien-être animale, d'hygiène, etc. Dans les abattoirs, elles visent les pratiques d'abattage, de découpe, etc. Dans les unités de transformation, la prévention des risques se traduit, quant à elle, par des cahiers des charges exigeants permettant le respect de la sécurité sanitaire, de l'hygiène, avec une lutte stricte contre les dangers microbiens, les risques physico-chimiques, ...

En ce qui concerne la réglementation relative à l'hygiène, elle fixe aux entreprises des obligations de résultat, les moyens sont de leur responsabilité. Pour guider leurs choix, ces règlements encouragent l'élaboration de guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Un guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) est

un document de référence, évolutif, d'application volontaire, conçu par une branche professionnelle pour les opérateurs de son secteur.

La FICT a, avec le soutien technique et scientifique de l'IFIP, rédigé un tel guide qui fut le premier à être validé par les autorités sanitaires sur la base de cette nouvelle réglementation. Afin de tenir compte de l'évolution des connaissances, ce guide est régulièrement mis à jour.

Si le GBPH propose aux entreprises des moyens de maîtrise utiles, différentes questions se posent toutefois pour toute entreprise : Comment s'assurer que l'on fait bien ? Comment s'améliorer ?

Si la première question est toujours vérifiée par un plan de contrôle rigoureux, les progrès de l'analyse et de l'épidémiologie poussent les entreprises à s'améliorer sans cesse, ce qui a décidé la FICT à proposer 4 outils complémentaires :

- Une démarche de progrès pour les entreprises multiproduits
- 3 chartes sécurité des produits (pour les rillettes, les saucissons secs et les produits en gelée)

Ces chartes proposent aux entreprises qui y adhèrent des obligations de moyens (selon le produit : limitation de durée de vie, valeur pasteurisatrice minimale, pH et aw limites, contrôle renforcé, contrôle libératoire...) et la supervision d'un expert (IFIP) qui audite annuellement chaque entreprise signataire pour vérifier la bonne mise en place des moyens prévus par la charte.

En complément, de nombreux audits et vérifications sont effectués chaque année par les services sanitaires et vétérinaires pour assurer le respect des bonnes pratiques dans les élevages, dans les abattoirs et dans les ateliers de fabrication des charcuteries. En

phase de fabrication des contrôles et des analyses régulières sur les matières premières et les facteurs environnementaux sont mis en œuvre, sur des échantillons prélevés sur les lignes et sur les produits finis.



1968, LE PREMIER CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE

Cette année-là, un document unique recensait pour la première fois l'ensemble des produits de charcuterie et codifiait les usages de toute une profession, les entreprises de charcuterie comme les artisans charcutiers.

Fondateur, précis et adaptable, le Code des Usages a été conçu avec un double objectif : assurer la pérennité des dénominations traditionnelles et leur conformité aux normes réglementaires en vigueur, tout en laissant le champ libre à l'innovation, à l'évolution des technologies et des goûts des consommateurs. Depuis près de 50 ans, le Code des Usages préserve l'héritage des recettes charcutières françaises, dans toute sa richesse et sa diversité, tout en illustrant la capacité de ses acteurs à se réinventer.

Concrètement, il définit en détail près de 450 spécialités charcutières françaises. Chacune est encadrée par des exigences spécifiques et précises, de la composition nutritionnelle et des ingrédients autorisés ou obligatoires jusqu'aux méthodes de fabrication, en passant par les critères physico-chimiques comme le taux d'humidité par exemple. Si le Code des Usages est toujours en vigueur aujourd'hui, c'est qu'il a été régulièrement révisé, à l'initiative de la profession. Résultant d'une large concertation et d'accords entre les professionnels, chaque nouvelle édition intègre les dernières connaissances scientifiques ainsi que les évolutions réglementaires et elle est validée par les pouvoirs publics en l'occurrence la DGCCRF. La révision du Code des Usages effectuée en 2016 a notamment : renforcé les règles d'utilisation des mentions

relatives à la «qualité supérieure», intégré des limites nutritionnelles en matières grasses et en sel pour les principaux produits, limité au strict nécessaire l'emploi des additifs et également pris en compte les évolutions réglementaires sur l'étiquetage et les additifs. **La nouvelle version 2021 du Code des Usages intégrera entre autre une nouvelle réduction volontaire de 20% en moyenne des nitrites/nitrates ainsi qu'une baisse de 50% de la liste des additifs autorisés.**



LABELS, LA RECONNAISSANCE OFFICIELLE DE LA QUALITÉ OU DE L'ORIGINE

Les spécialités charcutières affichent une grande richesse de labels sur leurs emballages. Cela illustre la volonté des acteurs de la profession de proposer aux consommateurs de plus en plus de produits de qualité et de continuer à produire localement, au cœur des territoires français dans le respect des terroirs et des traditions.

Les spécialités de charcuterie estampillées «Label Rouge» sont ainsi officiellement reconnues pour leur qualité supérieure aux produits standards, compte-tenu de leurs propriétés, de leurs caractéristiques et du cahier des charges qu'ils respectent, homologué par un arrêté interministériel. Tandis que celles, affichant les labels AOC / AOP (comme jambon de porc noir de Bigorre), IGP (comme le jambon de Bayonne) garantissent aux consommateurs, au-delà de leur qualité et des garanties de savoir-faire, une fabrication dans une zone géographique précise, protégée, contrôlée au niveau national et/ou européen.

Les entreprises de charcuteries corses ont, quant à elles, fait une demande auprès de la Commission Européenne pour la création d'un label IGP « Charcuterie Île de beauté ». Ce label permettrait de faire reconnaître le savoir-faire et la typicité de fabrication des charcuteries en Corse tels que la saucisse, le lonzu, le figatellu...

Le label « Le Porc Français », quant à lui, garantit l'origine française des viandes de porcs, de porcelets, de cochons et des produits transformés qui en sont issus. Dès 2018, lors de son retour à l'interprofession nationale INAPORC, la FICT

avait exigé que le label soit enrichi de nouveaux critères, notamment sur la bien-être animal mais aussi sur l'environnement. La FICT a ainsi été très active au sein de l'interprofession porcine pour la création du nouveau cahier des charges « Le Porc Français » qui est une réponse aux nouvelles attentes sociétales. Le basculement complet de la production porcine nationale sur ce nouveau cahier des charges est prévu courant 2022.

DANS NOS ENTREPRISES



« Loste Tradi-France est engagé, depuis plusieurs années, à travailler des produits de qualité supérieure, respectueux des méthodes de fabrication traditionnelle.

La progression de sa gamme Label Rouge (près de 10% d'augmentation de volume en ce début d'année avec 5 références Label Rouge vendues) en est une preuve tout comme son engagement au sein de la filière Label Rouge avec Tradival, Alfred & Emile et Saprimex pour une valorisation de l'amont agricole et des producteurs. »

UN ENGAGEMENT RÉSOLU VERS LE PROGRÈS NUTRITIONNEL

Les produits de charcuteries sont, pour la plupart des consommateurs, synonymes de gourmandise et de convivialité. Cependant, les Entreprises Françaises de Charcuterie Traiteur veillent à ce que cette consommation plaisir s'inscrive dans une dynamique de progrès nutritionnel.

Les produits de charcuteries sont parfois injustement pointés du doigt pour leur teneur en sel et en matières grasses, indépendamment des bénéfices nutritionnels et hédoniques qu'ils peuvent apporter par ailleurs et des améliorations nutritionnelles effectuées par le passé. Le sel, par exemple, reste historiquement incontournable pour la conservation des charcuteries et permet, par ailleurs, de renforcer toutes les saveurs du produit. Par ailleurs, sa consommation étant à limiter, les efforts réalisés par la profession portent leurs fruits et selon l'étude INCA 3 de l'ANSES, la contribution de la charcuterie dans le total du sel consommé en France par personne a baissé, passant de 12% en 2002 à 7% en 2018.

Concernant les teneurs en matières grasses, les produits de charcuterie sont fabriqués aujourd'hui à partir d'animaux moins gras qu'autrefois, grâce à soixante ans d'amélioration en termes de génétique et d'alimentation animale. Il faut souligner des variations très significatives de la teneur en matière grasse d'un produit de charcuterie à l'autre (exemple : un jambon découenné et dégraissé contient 2% de matières grasses alors que cela peut aller jusqu'à 35% pour un saucisson sec). Il est également intéressant de noter que la matière grasse joue un rôle dans la sensation gustative en apportant de la texture et de la gourmandise.

DANS NOS ENTREPRISES



Aubret, spécialiste en charcuterie pour les professionnels, a mis en place une politique d'amélioration nutritionnelle de ses produits avec la création d'une gamme de lardons et poitrines réduites en sel (-25% de sel) et un travail en cours pour reformuler au niveau nutritionnel plusieurs références entre 2021 et 2025.



« Maison Chazal est partenaire de Bleu Blanc Cœur avec ses gammes de jambons cuits supérieurs, jambons persillés, sa sélection de produits fumés dont la saucisse de Morteau. Bleu Blanc Cœur est une association qui rassemble agriculteurs, scientifiques et marques engagées pour garantir des aliments de qualité nutritionnelle, produits dans le respect de la nature et accessibles à tous. C'est une démarche nutritionnelle et environnementale reconnue par les Ministères de la Santé et de l'Agriculture »



Engagée dans une démarche de naturalité, Stoeffler a conçu ses recettes de charcuteries sans phosphate ni glutamate.

Soucieuse d'allier plaisir et nutrition, la marque a baissé le taux de sel en passant de 5,2g de sel par portion de choucroute garnie à 3,5g, sans pour autant faire de concession sur le goût grâce à des recettes boostées en épices et en aromates. Stoeffler propose ainsi une choucroute garnie en Nutri-Score B, dans une portion complète de 350g à moins de 500 kcal (25% des AJR sur la base de 2000 kcal/jour pour un adulte).

DES AMÉLIORATIONS NUTRITIONNELLES GUIDÉES PAR 2 CHARTES PNNS* SUCCESSIVES

En 2010, avec la signature de la première charte PNNS d'engagement volontaire pour le progrès nutritionnel, les fabricants de charcuteries se sont engagés à réduire de 5% la teneur moyenne en sodium et en lipides, par la fixation de seuils maximaux sur les 9 catégories de produits les plus consommés : jambon cuit supérieur, jambons sec, lardons, pâtés de campagne, pâtés et mousses de foie de porc, rillettes de porcs, saucisses à pâte fine, saucissons secs supérieurs et saucissons secs pur porc.

En 2015, afin de franchir une nouvelle étape, les professionnels ont signé un nouvel accord collectif

visant à appliquer cette réduction de 5% à 12 nouvelles catégories de produits, au-delà de celles prises en compte dans le cadre de la charte PNNS. Ces engagements se sont traduits en résultats. Ainsi, aujourd'hui, pour la fabrication des produits de charcuterie les plus consommés, la quantité de sel utilisée globalement chaque année a été réduite en France de 1 040 tonnes et celle de matières grasses de 2 836 tonnes.

*PNNS : Plan National Nutrition Santé



VERS UN NUTRI-SCORE MODERNISÉ ET DÉCLINÉ SUR LES RECETTES

Le logo Nutri-Score fournit une information visuelle et synthétique au consommateur sur la qualité nutritionnelle d'un produit via une note et une couleur : de A (vert foncé) à E (orange foncé) en fonction de la teneur en macronutriments, sel, énergie et fruits et légumes dans 100g de produit.

Partageant les objectifs qui ont conduit à son élaboration et mobilisée en faveur d'une information qui aide les consommateurs à adopter une alimentation plus équilibrée, la FICT souhaite apporter sa contribution pour optimiser ce logo. Afin que le Nutri-Score puisse devenir un outil d'accompagnement vraiment ancré dans la réalité quotidienne des consommateurs, la FICT a proposé aux pouvoirs publics :

- que toutes les protéines soient comptabilisées en positif dans le calcul de la note de tous les produits plutôt que seulement dans ceux composés majoritairement de végétaux sans discriminer les protéines animales, notamment compte tenu de l'apport précieux d'acides aminés essentiels et de fer hautement assimilable des produits d'origine animale alors même que l'ANSES a mis en évidence ces carences en fer dans certaines catégories de population. C'est ainsi que les produits laitiers ont bénéficié à juste titre d'une dérogation afin de valoriser leur apport en calcium hautement assimilable ;
- que le Nutri-Score d'un produit puisse être complété par le Nutri-Score d'une recette intégrant ce produit pour que le consommateur ait une information nutritionnelle correspondant

à la situation réelle de consommation, c'est-à-dire au sein d'une multitude de recettes qui fondent l'équilibre global de l'alimentation, et non uniquement sur les produits notés isolément déconnectés de la recette dans laquelle ils sont cuisinés. En effet, les produits de charcuterie sont rarement mangés sans un accompagnement : 83% des produits de charcuteries sont consommés dans un plat principal ou en sandwich au moment des repas. »

C'est pourquoi, avec l'ambition d'apporter une information en cohérence avec la réalité de la consommation, la FICT propose la notation Nutri-Score des recettes. Elle permettra au consommateur, par exemple, de savoir qu'une saucisse seule est souvent notée Nutri-Score E, mais qu'un plat de saucisse lentilles obtient le Nutri-Score A. De quoi mieux mettre en perspective son alimentation journalière et hebdomadaire. Elle permettra aussi l'extension de son utilisation en restauration collective et commerciale.



VERS ENCORE PLUS DE NATURALITÉ

Tous les additifs utilisés dans les charcuteries sont autorisés par la réglementation européenne qui les réévalue régulièrement et sont incorporés dans les recettes en quantités très faibles et strictement encadrées.

Pour autant, engagées dans une démarche de progrès continu, les entreprises de charcutiers traiteurs et l'interprofession investissent en recherche et développement pour répondre, sans compromis sur la sécurité sanitaire, aux attentes des consommateurs en quête de plus de naturalité, avec des listes d'ingrédients plus courtes et moins d'additifs.

Les progrès technologiques ainsi réalisés ont offert de nouvelles possibilités aux fabricants et permis, avec l'actualisation du Code des Usages en 2020, une avancée inédite. A son initiative, la profession a accentué son exigence et ne s'autorise désormais qu'une liste de 40 additifs, contre 90 dans la version précédente de 2017 du Code des Usages, soit une diminution de plus de 50% des additifs autorisés, très en-deçà des 330 autorisés par la réglementation officielle.

A cette liste restreinte d'additifs s'ajoutent les résultats concluants d'années d'efforts pour réduire les quantités utilisées. Pour les nitrites par exemple, les entreprises ne se sont pas contentées de respecter la réglementation qui autorise une teneur de 150mg/kg. Engagées dans la recherche du seuil minimum pour que la sécurité sanitaire ne soit pas compromise, elles ont réussi en 2020 à réduire une nouvelle fois de 20% les teneurs en nitrites par rapport à la réglementation européenne, déjà abaissées une première fois de 20% en 2016.

DANS NOS ENTREPRISES



La SCOP Maurer Tempé Alsace, située en Alsace, a entamé depuis avril 2019 une démarche d'amélioration continue de ses recettes avec notamment une réduction de la liste des ingrédients, une limitation des ingrédients allergènes dans ses produits traiteurs, l'utilisation privilégiée de colorants et arômes naturels, ou encore la suppression d'additifs alimentaires controversés tels que les polyphosphates et le glutamate monosodique dans ses produits de charcuterie (saucisse à tartiner, saucisses à cuire et saucisses cuites).



En 2017, après 5 ans de recherche et de développement, Herta lance sa première gamme de jambons Conservation Sans Nitrite. Une recette spécifique avec un antioxydant : la vitamine C (acide ascorbique) et un arôme naturel constitué d'extraits végétaux riche en polyphénols. L'ensemble de ces éléments empêche l'oxydation du fer et préserve ainsi le maintien de la couleur rose de la viande et le bon goût du jambon. Aujourd'hui, ce procédé a été étendu à plus de 40 références réparties dans 5 gammes de produits.



La coopérative FIPSO, leader de l'élevage de porcs et de la viande porcine du Sud-Ouest de la France, a racheté en Mai 2021 le leader du Jambon de Bayonne, Delpyrat Salaisons. Fipso développe sous sa marque Salaisons Pyrénéennes ce produit issu d'une sélection stricte de la matière première, élaboré sans conservateur et respectant un affinage doux et long pour un produit toujours plus qualitatif.

ZOOM SUR LES NITRITES À L'ÉTUDE

Les nitrites sont des conservateurs aux bénéfices reconnus : ils préviennent notamment le développement au sein des produits de bactéries pathogènes comme la salmonelle, la listeria et surtout la bactérie responsable de la toxine botulique, une toxine mortelle rare mais identifiée encore chaque année dans quelques foyers, selon les données de Santé Publique France. Puisqu'il en va de la sécurité des consommateurs, leur utilisation est recommandée par l'ANSES, l'instance scientifique et sanitaire de référence (et obligatoire dans certains pays) et est régulièrement réévaluée. Mais les nitrites, certains les soupçonnant d'augmenter le risque du cancer colorectal, sont sous le feu des projecteurs médiatiques et politiques avec des positions qui manquent souvent de fondement scientifique solide. Or, si un avis de l'OMS a effectivement classé les nitrites comme cancérigènes probables, tout comme l'est le soleil, toutes les études menées ont démontré que ces effets ne se retrouvaient pas aux faibles doses auxquelles les nitrites sont utilisés dans les charcuteries. Pour apporter un nouvel éclairage consolidé, un avis de l'ANSES est attendu fin 2021.

A ce jour, en attendant de potentielles nouvelles directives, l'avis de référence reste celui de l'EFSA émis en 2017 qui confirmait la sécurité des nitrites aux doses utilisées en tant qu'additifs, après avoir étudié l'exposition des consommateurs aux nitrites (un avis partagé par tous les pays du monde). En parallèle de ces travaux, les instituts techniques poursuivent depuis des années leurs recherches

pour étudier les effets des nitrites sur la santé et explorer les possibilités de leur réduction dans les produits de charcuterie. En témoigne notamment l'étude Adduits, un projet de recherche d'envergure, dirigé par l'IRAE et lancé en 2018, déployé sur 4 ans, et piloté par l'IFIP en partenariat avec l'ADIV. Elle doit permettre de mieux comprendre les mécanismes de digestion des produits de charcuterie et de limiter, grâce à l'utilisation d'antioxydants et d'extraits végétaux, les risques éventuels induits par les nitrites sur les gros consommateurs de charcuterie qui ont une alimentation peu équilibrée.

MIEUX ENCADRER LES ALLÉGATIONS « SANS NITRITES »

Face aux initiatives visant à substituer les nitrites, la FICT a développé des recommandations définissant les règles que les allégations « sans nitrites » doivent respecter afin d'assurer une information claire et loyale au consommateur. Ces gammes « sans nitrites », souvent développées par des grandes entreprises ayant l'opportunité de dédier des moyens importants en R&D et des moyens drastiques de maîtrise des risques pour assurer la sécurité des produits malgré l'absence de nitrite, ne peuvent être généralisées à l'ensemble des PME qui constitue la majeure partie des entreprises de charcuterie française et aux 450 recettes de charcuterie. À noter que ces produits sans nitrites (surtout le jambon cuit) ont une durée de vie plus courte que les produits standards et sont plus chers à fabriquer.

VRAI FAUX SUR LES NITRITES

Toutes les charcuteries contiennent des nitrites ?

FAUX

Il y a, en France, plus de 450 recettes de charcuterie. La grande majorité en contient mais, par exemple, pas le boudin, ni la plupart des rillettes stérilisées. De plus, les Entreprises Françaises de Charcuterie Traiteur continuent sans cesse de réduire les doses de nitrites, voire même à les substituer, en s'assurant bien entendu que les produits restent sûrs.

Les nitrites ne servent qu'à maintenir la couleur rose du jambon

FAUX

Les nitrites et nitrates sont présents dans les charcuteries depuis plusieurs siècles et sont utilisés par la grande majorité des charcutiers, entreprises et artisans. En effet, leur rôle est primordial pour la sécurité sanitaire des produits de charcuterie. Leur usage est d'ailleurs recommandé dans les charcuteries par les scientifiques des agences sanitaires européenne (EFSA) et française (ANSES) pour maîtriser le développement de bactéries pathogènes potentiellement mortelles (*Clostridium botulinum*, *Salmonella*, *Listeria*, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*). Les nitrites jouent également un rôle dans le goût d'une majorité de charcuteries.

Supprimer les nitrites d'une charcuterie est complexe et couteux

VRAI

Supprimer les nitrites est une opération délicate, qui doit se faire en vérifiant que la sécurité des produits reste garantie. Cela nécessite une adaptation des processus de fabrication et des formulations ou encore l'établissement et la validation de nouvelles durées de vie, et donc demande aux entreprises du temps, des investissements importants et des conditions drastiques d'hygiène de production et de sélection des matières premières qui rendent, par conséquent, cette opération peu accessible aux petites entreprises.

La France est en retard sur les nitrites

FAUX

Les nitrites utilisés dans les charcuteries sont régulièrement mis en cause en France dans les médias, mais aussi par certains politiques. Or c'est un débat avant tout français. Tous les pays du monde (sauf l'Iran) autorisent l'utilisation des nitrites et certains pays les rendent obligatoires sur certains produits (jambon cuit en Allemagne et en Italie par exemple). A ce jour, toutes les évaluations menées sur les nitrites en tant qu'additifs dans les charcuteries, que ce soit par l'agence sanitaire européenne ou française, ou par l'Académie d'Agriculture de France, confirment leur sécurité aux doses recommandées.



ENCOURAGER UNE CONSOMMATION SAINE ET RESPONSABLE

Décoder les informations sur les emballages ou sur internet, et surtout savoir les transposer pour composer une alimentation variée et équilibrée n'est pas si simple. Parmi la multitude d'informations disponibles, de nombreux consommateurs ont des difficultés à s'y retrouver et sont en perte de repères. C'est pourquoi, les entreprises de charcuterie traiteur se sont mobilisées, en faisant œuvre de pédagogie et de transparence, pour donner une information claire et précise aux consommateurs et les guider vers des pratiques en phase avec les recommandations de santé publique en termes de consommation de charcuterie.

Cette démarche déployée par la FICT et ses adhérents s'est concrétisée en solutions pratiques, via deux plateformes conjuguant dialogue direct et guide personnalisé et accessible directement depuis le site www.lescharcuteries.fr.

La première plateforme baptisée « Question charcuteries » met directement en relation les consommateurs et les entreprises. Les premiers peuvent y poser toutes leurs questions sur les charcuteries. Des professionnels mais aussi experts scientifiques selon les sujets, y répondent sans tabou. Mode de fabrication, origine des ingrédients, procédés de fabrication, composition, nutrition... de l'état des connaissances scientifiques pour éclairer les débats aux conseils pratiques, cette plateforme offre un espace d'échange pour comprendre et agir.



La seconde plateforme « Des idées bien dosées » a pour vocation de guider les consommateurs sur deux questions aussi clés que complexes : quelle est la portion à consommer selon le moment de consommation ? Et comment répartir dans les menus de la semaine des produits de charcuterie pour respecter les recommandations de santé publique ?

« DES IDÉES BIEN DOSÉES »



25g de charcuterie par jour (soit 175g par semaine en moyenne). Telles sont les recommandations de l'ANSES. Afin d'aider les consommateurs à les suivre, la plateforme « Des idées bien dosées » a pour vocation de faire de la pédagogie auprès des consommateurs et propose :

1. **Des Portions adaptées** à chaque type de charcuterie et moment de consommation. La plateforme prend ainsi en compte ces différents contextes de consommation afin de guider les mangeurs vers la « juste » portion. Par exemple : 40g environ de pâté ou de rillettes pour une entrée, 100g environ de boudin ou une saucisse de Toulouse pour un plat principal.
2. **Des repères visuels**, en mettant en scène, en situation, les portions de charcuterie. La plateforme montre ainsi concrètement à quoi correspondent les quantités recommandées de charcuterie.
3. **Des semainiers**, personnalisés selon le profil de consommateur (« bon vivant », « pressé », etc.). Cette mise en perspective permet de comprendre comment se faire plaisir en jouant sur la complémentarité des produits de charcuterie dans la semaine, tout en respectant les recommandations de consommation de santé publique.



partie

03

SOCIAL & SOCIÉTAL

Les spécialités charcutières et les produits traiteurs sont des produits ancrés dans les terroirs français depuis toujours. Dans de nombreuses régions, les savoir-faire se transmettent de génération en génération et font la richesse des produits de charcuteries traiteur aujourd'hui.

Les entreprises de charcuterie traiteur contribuent à faire vivre l'économie locale, en développant des relations de proximité

EMPREINTE LOCALE et BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL DES VALEURS CLÉ POUR LE SECTEUR

fortes et pérennes avec les éleveurs et les acteurs de la filière et en étant elles-mêmes pour la plupart des acteurs emblématiques pour les populations locales dans des régions parfois très rurales et avec très peu d'emplois salariés.

L'engagement social et sociétal des adhérents de la FICT concerne d'abord leurs collaborateurs et se traduit par l'importance accordée par les entreprises du secteur à leur bien-être et à leur épanouissement. Formation initiale et continue, parité et diversité sont des indicateurs clés des politiques de ressources

humaines développées tant par les PME que par les grands groupes. Pour les jeunes, plusieurs entreprises ont déployé des programmes de recrutement, de formation et de tutorat. Parallèlement, pour enrichir les métiers, les salariés bénéficient d'heures de formation dédiées à l'acquisition de nouveaux gestes et compétences, en plus de la transmission des savoir-faire existants.

UNE PROFESSION, DE TRADITION TRÈS ANCRÉE LOCALEMENT

Évoquer les Entreprises Françaises de Charcuterie Traiteur, c'est immédiatement plonger au cœur d'une riche facette du patrimoine culinaire national, intimement lié à des spécialités régionales. Certaines entreprises de la FICT sont plus que centaines et toutes ont toujours leurs sites de fabrication en France.

La plupart sont restées implantées dans leur région d'origine et interagissent au quotidien avec l'ensemble des parties prenantes locales, leur activité contribuant au développement et au dynamisme du tissu économique local.

Les entreprises de la FICT sont d'ailleurs de plus en plus nombreuses à travailler à la solidification des relations avec les éleveurs via des contrats ou grâce à la création de filières ou de partenariats dédiés, assurant ainsi des débouchés à long terme pour les éleveurs et une rémunération plus juste.

Grâce à son important maillage local, le réseau des entreprises de charcuterie traiteur contribue au quotidien à maintenir des emplois aux quatre coins du territoire, en plines zones rurales. Cela se traduit par exemple par le recrutement de nouveaux collaborateurs, des actions au sein de groupements locaux d'employeurs, l'appel à des prestataires locaux, qu'il s'agisse de maintenir leurs outils de production, de livrer leurs produits ou de communiquer... Proches des élus locaux, des associations et des structures à vocation culturelle

ou encore des offices du tourisme, les entreprises sont nombreuses à s'impliquer dans leur environnement immédiat dans tout ce qui - comme leurs produits - contribue à l'art de vivre à la française. Nombreux sont les clubs sportifs, associations caritatives, pompiers, instituts de recherche... qui bénéficient ainsi de leurs soutiens et de leurs dons.

Par les médailles qu'ils obtiennent au Concours Général Agricole, par leur adhésion à des structures leur permettant de promouvoir la production, la main d'œuvre et les matières premières locales, par des collaborations de proximité, les entreprises adhérentes de la FICT ont également à cœur de contribuer au rayonnement des terroirs français et à la valorisation de leur commune, département ou région auprès des consommateurs.

La crise sanitaire a illustré toute la force de ces engagements aux côtés

de toutes leurs parties prenantes. Non seulement tout a été mis en œuvre, malgré les confinements, pour assurer la continuité de la production et de la distribution afin de nourrir les Français, mais les dons alimentaires et matériel ont connu une ampleur sans précédent. En 2020, c'est plus de 3 000 kg de denrées alimentaires qui ont été données aux professionnels de santé par les Entreprises Françaises de Charcuterie Traiteur et plus de 70 000 kg de denrées alimentaires ont été remis aux banques alimentaires ou aux associations locales comme les Restos du Cœurs, le Secours Populaire, les pompiers, etc...

32 100

**SALARIÉS CDI
135 000 EMPLOIS
DIRECTS ET INDIRECTS
SOUTENUS PAR LA FILIÈRE
CHARCUTERIE EN FRANCE**

Les entreprises du secteur profondément ancrées dans leur territoire ont également fait don de plus de 100 000 masques au personnel soignant & professionnels et de plus de 20 000 équipements de protection (paires de gants, charlottes, blouses).

DANS NOS ENTREPRISES



Le groupe Jean Floch' participe fortement au développement économique, sportif et culturel de son territoire. Implanté au cœur de la Bretagne, le groupe apporte une aide aux clubs sportifs implantés dans les communes et villes où le groupe possède des sites de production, et soutient en particulier le football (FC Lorient) et le cyclisme (Tour de Bretagne). Le groupe est également partenaire officiel de l'épreuve la PLB MUCO, épreuve cyclosportive et cyclotouriste ayant pour objectif de collecter des fonds en faveur de la lutte contre la Mucoviscidose.



Les Salaisons Philis, souhaitent démontrer les valeurs féminines dans des sports très masculins avec, par exemple, un soutien financier fort auprès de Justine Martel pour les championnats de France, d'Europe et du Monde d'enduro (moto tout terrain).



Le Groupe Aoste développe des relations fortes avec les communautés où ses sites sont implantés via différentes actions de recrutement local, de partenariats, et une participation à la vie sociale et sportive. Ainsi, le Groupe est pleinement ancré dans la vie locale avec 50 % de ses investissements au profit de ses

territoires ruraux, via la co-crédation d'une crèche sur la commune d'Aoste et l'implantation de 2 magasins d'usine permettant aux habitants de bénéficier des produits du Groupe.

De plus, le Groupe Aoste a réalisé en 2020 un don de plus de 68 tonnes de produits répartis auprès de la Banque Alimentaire, des Restos du Cœur, du Secours Populaire et de la Croix Rouge. »



Stoeffler, entreprise du Groupe Pierre Schmidt, spécialisée dans les produits de charcuterie traiteur alsaciens, s'engage en faveur du Très bien Manger.

Fière de ses spécialités régionales, la marque propose depuis plus de 30 ans des choucroutes garnies prêtes à réchauffer, au traiteur libre-service partout en France. En octobre 2021, elle donne un coup de neuf à cette offre historique en proposant une nouvelle gamme portant les engagements du Groupe : Respecter un savoir-faire traditionnel en continuant de proposer des saucisses embossées en boyau naturel et fumées au bois de hêtre. Mais aussi en honorant sa promesse de gourmandise, grâce à une nouvelle recette de choucroute, plus savoureuse et cuite en marmite, comme le veut la tradition, dans un bouillon riche en épices et avec des oignons frais.

L'entreprise soutient aussi ses partenaires locaux. Les nouvelles choucroutes garnies pour 1 et 2 personnes contiennent une choucroute d'Alsace (légume) labellisée IGP.

Stoeffler offre également la garantie de choux cultivés et récoltés en Alsace, ensuite transformés en choucroute (chou fermenté) puis cuisinés chez son partenaire privilégié à Krautergersheim, à - de 10 km de l'atelier Stoeffler.

UN ENJEU MAJEUR DE TRANSMISSION DES SAVOIR-FAIRE

La richesse du savoir-faire des professionnels du secteur est le fruit d'une longue chaîne de transmission de recettes spécifiques et de gestes traditionnels, le plus souvent de génération en génération, au sein d'affaires familiales. Point fort des entreprises de charcuterie traiteur, ce savoir-faire doit être entretenu et valorisé pour mieux le préserver.

Pour y parvenir, la FICT joue un double rôle :

PRÉSERVER. En s'appuyant sur le Code des Usages, la profession maintient vivantes les 450 recettes de ce patrimoine et l'enrichit régulièrement tout en assurant une information transparente et loyale aux consommateurs.

FORMER. En complément des actions de formations menées par de nombreuses entreprises adhérentes, la FICT travaille au développement de l'emploi des jeunes, de l'apprentissage, des contrats professionnels, grâce à son implication dans OCAPAT.

Cet organisme, en charge de la formation et de l'apprentissage, a défini en juin 2019 des critères de prise en charge des actions de formation et des offres de service permettant aux employeurs de développer les compétences de leurs salariés dans les meilleures conditions. Siégeant au conseil d'administration de l'OCAPAT, la FICT contribue à la mise en œuvre d'une politique de formation professionnelle au plus près des besoins de ses entreprises adhérentes et de leurs salariés.

DANS NOS ENTREPRISES

AOSTE L'entreprise reverse 92 % de sa taxe d'apprentissage à des organismes locaux de la région AURA pour soutenir les écoles, et participe à la réinsertion professionnelle via un programme de préparation opérationnelle à l'emploi (POE), en partenariat avec Pôle emploi.



La politique managériale collaborative, repose sur des actions de formation, la montée en compétences et l'autonomie des collaborateurs.



Il y a plus de 15 ans, le Groupe Bigard a fait le choix de former ses collaborateurs à son métier, au sein de ses établissements. Un pari gagnant, puisque depuis 2005, ce sont près de 3 900 collaborateurs qui, en alternant formation au poste et formation théorique dans le cadre du dispositif Pass IFRIA, ont appris le métier de transformation de la viande, de l'abattage à la découpe et au conditionnement de la viande. Sur la base de cette réussite, le Groupe Bigard a fait de la formation en alternance son outil privilégié d'intégration et d'acquisition des compétences. Le succès de ces dispositifs d'intégration repose sur l'investissement des tuteurs et des 180 formateurs internes du Groupe Bigard, motivés par la transmission des savoirs et de la fierté du métier. Le Groupe Bigard s'appuie aussi sur son école interne, l'Ecole des Métiers Bigard, dont les 12 formateurs dispensent des modules de formation sur-mesure, notamment dans le cadre du Plan de Développement des Compétences.

UNE INITIATIVE NATIONALE POUR L'EMPLOI DES JEUNES

Dans le cadre des travaux de l'ANIA, la FICT contribue avec toutes les entreprises de l'agroalimentaire, à faire du plan «1 jeune 1 solution» un succès. Lancé au cours de l'été 2020 par le gouvernement afin de soutenir l'emploi des jeunes en contexte de crise sanitaire, ce plan est orchestré avec le Ministère de l'Agriculture et du Travail et a été décliné pour l'agroalimentaire par l'ANIA. Depuis, les entreprises de la FICT cherchent à répondre à toutes les situations de ces jeunes et celles qui recrutent peuvent bénéficier d'aides financières.

Un site internet a également été créé : il indique les prévisions d'emplois pour l'année et propose des bourses à l'emploi.

DANS NOS ENTREPRISES



Pierre Martinet, traiteur français employant aujourd'hui plus de 700 employés et présent dans toute l'Europe, facilite la transmission des savoir-faire et l'insertion dans le monde du travail de futurs traiteurs avec 5,5% de ses effectifs en alternance ou en stage. Cette période d'apprentissage permet à l'étudiant accompagné d'un tuteur qualifié d'avoir une première expérience professionnelle et de se voir transmettre un savoir-faire unique par ses pairs. Ces expériences peuvent se concrétiser par des embauches. Entre 2018 et 2021, Pierre Martinet a converti 19 alternances en Contrat à Durée Indéterminée (CDI) et 2 en Contrat à Durée Déterminée (CDD).



DES ENTREPRISES ENGAGÉES EN FAVEUR DE L'ÉGALITÉ DES CHANCES



INDEX ÉGALITÉ H/F
AU NIVEAU DE LA FILIÈRE

44% **56%**
DE FEMMES - D'HOMMES

45
ANS EN MOYENNE

La FICT travaille aux côtés de ses adhérents afin de faire évoluer les conventions et accords collectifs du secteur des industries charcutières. L'enjeu : disposer de règles sociales permettant l'équité pour tous et adaptées aux conditions de travail de chacun.

Parallèlement, la FICT accompagne et conseille au quotidien ses adhérents dans la mise en œuvre des normes sociales nationales et conventionnelles existantes.

De plus, la filière s'est fixée comme objectifs prioritaires une plus grande égalité des chances et une meilleure inclusion des différents publics dans le monde professionnel. La FICT travaille donc main dans la main avec ses adhérents pour avancer sur ces deux thèmes.

Résultats : en ce qui concerne l'inclusion, les entreprises de la FICT sont engagées pour la création et le maintien dans l'emploi des personnes en situation de handicap. Outre l'adaptation de plus en plus courante de postes de travail et les plans d'actions menés pour ouvrir plus largement la filière à tous les publics, de plus en plus d'entreprises signent des Chartes de la Diversité et/ou d'Accords égalité des chances.

Du fait d'une population salariale âgée de 45 ans en moyenne, les seniors font l'objet d'une attention toute particulière ; une attention qui s'est d'ores et déjà concrétisée par de nombreux Plans seniors au sein des entreprises.

Et si l'égalité Homme/Femme figure toujours dans leurs objectifs de progrès, la plupart des entreprises adhérentes à la FICT ont déjà atteint un niveau de performance élevée dans leur index égalité professionnelle femmes / hommes.

DANS NOS ENTREPRISES



La Maison Milhau, salaison en zone d'altitude au cœur des Monts de Lacaune, affiche par exemple un score de 90/100 en 2020 sur l'index d'égalité femmes/hommes.

LE BIEN-ÊTRE ET LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL, UNE PRIORITÉ PERMANENTE

Parce que le savoir-faire de leurs collaborateurs est un pré-requis indispensable pour l'exercice au quotidien de leur activité, les entreprises de la FICT mettent tout en œuvre pour améliorer sans cesse leur bien-être et assurer leur sécurité. La sécurité au travail est leur premier impératif. D'où le déploiement de moyens adaptés et diversifiés de prévention : les «Accord Prévention Sécurité au Travail» qui se concrétisent par des campagnes régulières de rappel à la vigilance, par des formations à tous les niveaux de la hiérarchie, par des exercices avant les prises de poste pour lutter contre les troubles musculosquelettiques, par des analyses des zones à risques, des plans «zéro accidents» avec indicateurs de suivi...

De son côté, la FICT, dans le cadre de sa convention sur la sécurité au travail, a pris l'initiative en 2014-2015 de lancer une série de diagnostics (TMS et AT) dans six entreprises volontaires avec la participation de nombreux acteurs internes (opérateurs qualifiés, des responsables de production et du service prévention, des responsables RH, des membres du CHSCT) en vue de réaliser des supports pédagogiques diffusés à tous les établissements dans le cadre d'une mutualisation des bonnes pratiques

en matière de prévention.

Ces diagnostics personnalisés réalisés avec l'aide d'un ergonome permettent de repenser la relation entre l'individu et ses moyens, les méthodes et situations de travail pour optimiser le bien-être des salariés et la performance globale des systèmes. Les résultats ont permis d'élaborer la réalisation d'un guide de prévention et d'un film pédagogique qui ont pour objectif d'aider les entreprises à mettre en place des solutions et des pistes d'action pour lutter contre les risques liés aux manutentions et à la conception des équipements.

De même, la mise en œuvre de démarches pour préserver la santé des collaborateurs et assurer leur bien-être au travail est désormais généralisée et se traduit concrètement : en espaces aménagés, en télétravail

quand cela est possible ou encore par la mise en place de dispositifs innovants d'écoute sociale.

**EN 2019,
LA DURÉE D'ABSENCE DES SALARIÉS
DU SECTEUR CORRESPOND À
8,4%
DU TEMPS DE TRAVAIL ANNUEL :**

**LA DURÉE D'ABSENCE DES HOMMES
REPRÉSENTE 4% DU TEMPS
DE TRAVAIL ANNUEL,**

**CELLE DES FEMMES
4,4%.**

**LES DEUX PRINCIPAUX MOTIFS D'ABSENCE
DES SALARIÉS SONT LA MALADIE (64%)
ET L'ACCIDENT DU TRAVAIL (25%).**

DANS NOS ENTREPRISES



La santé et la sécurité au travail ont toujours été une préoccupation majeure du Groupe Eureden, ayant comme filiale l'entreprise Aubret, qui a initié la démarche santé et sécurité au travail en 2015. La démarche repose sur une organisation à tous les niveaux :

- répartition claire des responsabilités en matière de sécurité
- déclinaisons des objectifs généraux par entité, par service
- intégration des exigences sécurité en amont des projets du groupe
- association du CSE au suivi de la démarche et de ses résultats

Cela a permis la formation des dirigeants, managers et de tous les encadrants opérationnels, soit près de 400 personnes. Des résultats très encourageants et notamment une baisse significative des taux de fréquence des accidents avec arrêt de 25% et la formation de l'ensemble des salariés du Groupe par les équipes sécurité.

Aubret est aussi très engagée pour garantir à ses employés une qualité de vie au travail : séances de sophrologie, présence d'une assistance sociale 2 jours par mois, formations des managers, animations et échanges avec les salariés sur la qualité de vie au travail avec un plan d'actions élaboré conjointement.



DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS À FORT POTENTIEL À L'INTERNATIONAL

Les spécialités de charcuterie traiteurs, qui fleurissent si bon le terroir français, sont appréciées bien au-delà de nos frontières. Reconnues et recherchées, leur rayonnement international est en plein essor, même s'il a été légèrement freiné par la récente crise sanitaire.

Aujourd'hui, l'exportation est un vrai relais de croissance pour les entreprises adhérentes à la FICT. Mais outre leur utilité économique, l'exportation de ces produits charcutiers et traiteur français, aux saveurs uniques et caractéristiques, aux recettes ancestrales ou revisitées, permet de faire connaître et rayonner à l'étranger la gastronomie française, classée au patrimoine mondial de l'humanité. C'est pourquoi, les acteurs de la FICT ont à cœur de faire de leurs produits des ambassadeurs de l'image et de la culture française. Leurs exportations valorisent déjà tout autour du globe des produits de salaisons, avec en tête : les jambons secs, les saucissons secs et les pâtés en conserve, ainsi que des produits frais vers l'Union Européenne.

90% des entreprises de la FICT étant des PME, la Fédération a mis en œuvre des moyens adaptés pour les accompagner dans leur développement à l'export, conjuguant actions collectives (analyse

de marché, formations aux réglementations spécifiques, stands dans des salons, représentants locaux...) et conseils personnalisés. Afin de faire connaître les produits auprès des importateurs, des restaurateurs... et des consommateurs locaux, des programmes de promotion sont déployés depuis plusieurs années : l'un a été lancé au Japon en 2018 pour 3 ans, un autre au Canada en 2019, avec un budget cumulé de près de deux millions d'euros financés à 80% par l'Union Européenne.

Cela nous a permis d'augmenter de plus de 100% les exportations vers le Japon, de renforcer les relations avec les importateurs canadiens, et de mettre en valeur nos produits via des animations en magasin et des communications en ligne.

Un nouveau programme de promotion des produits de charcuterie au Vietnam, Thaïlande et Singapour a démarré mi-2021. Il prévoit des stands sur les principaux salons d'Asie du Sud-Est, des voyages d'acheteurs en France et de nombreuses actions de valorisation des produits de charcuterie.

Le dossier déposé par la FICT pour un programme de promotion des produits de charcuterie au Vietnam, Thaïlande et Singapour a été accepté par l'Union Européenne en 2020.



10%
DU CA DES ENTREPRISES
DE LA FICT EST RÉALISÉ
À L'EXPORT

85%
DES EXPORTATIONS SONT
DESTINÉES À L'EUROPE.

DANS NOS ENTREPRISES



Henri Raffin, acteur incontournable de la charcuterie savoyarde, développe aussi ses produits à l'export depuis de nombreuses années : Canada, Maroc, Hong-Kong, Liban, Singapour... Son marché à l'export représente aujourd'hui 8% de ses volumes dont 80% sont réalisées en Europe. Leurs partenaires sont aussi bien la grande distribution que les épicerie fines pour satisfaire tous les amateurs de la gastronomie française et savoyarde.



Bocage Restauration, PME implantée dans le Nord de la Vienne, au cœur du Poitou, est aujourd'hui un expert de l'alimentation minceur et professionnelle. Ses plats cuisinés spécifiques ou classiques sont vendus en France et à l'international ou elle ambitionne de réaliser un quart de son chiffre d'affaires d'ici trois ans.



Depuis la fin des années 80, l'entreprise SACOR, 1ère entreprise à avoir obtenu l'agrément pour la Chine, a fait de son histoire familiale, du terroir aveyronnais et de la qualité de ses produits des marqueurs importants pour développer l'exportation des charcuteries dans plus de 30 pays à travers le monde. Aujourd'hui, l'export représente 60% de son activité. L'entreprise participe aux programmes de promotion mis en place par la FICT, avec le soutien de l'UE, pour faire rayonner le savoir-faire français à travers le monde.

UN V.I.E. COLLABORATIF, LEVIER D'ACCÉLÉRATION À L'EXPORT

Pour faciliter la conquête de l'international, la FICT a proposé à plusieurs adhérents de mettre en place un VIE collaboratif partagé. Ce VIE leur permet, à des conditions avantageuses, de confier à un jeune diplômé la mission d'exporter leurs produits dans des zones où ils n'ont pas d'implantation et où les charcuteries ne sont pas encore très accessibles. Adoptée récemment, cette solution aide actuellement ces petites entreprises à faire connaître leurs produits au Vietnam et se révèle particulièrement bienvenue dans le contexte de la crise du Covid.





9, boulevard Maiesherbes
75 008 Paris - +33 (0)1 75 00 09 30
www.fict.fr
www.lescharcuteries.fr

