

RÉPONDRE AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS



GARANTIR LA QUALITÉ SANITAIRE DES CHARCUTERIES



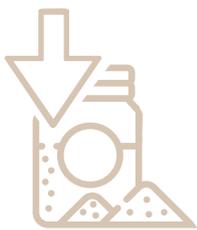
APRIVIS



LA RECHERCHE DES ENTREPRISES DE CHARCUTERIE

- Elaboration dès 2013, d'un **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène** et d'application des principes HACCP des Industries Charcutières pour accompagner les entreprises de Charcuterie-traiteur dans la maîtrise des risques.
- **Adhésion** d'une trentaine d'entreprises aux chartes sécurité produits (soit 65% de la production de rillettes, 75% de la production de saucissons secs. Objectif : **renforcer la protection du consommateur**.)
- Réalisation par les entreprises de **milliers d'auto-contrôles sur les produits** à chaque étape de la production pour vérifier la sécurité des produits.
- Un **budget annuel** de près de **200 000€/an** sur les 5 dernières années pour financer ou cofinancer des **projets de recherche et développement sur la qualité** des produits au travers d'APRIVIS (Association pour la recherche et l'innovation des viandes et salaisons).

RÉPONDRE AUX attentes de naturalité



- **Réduction** en 2023 de **50% des additifs autorisés dans le Code des Usages de la charcuterie** qui définit **450** produits. Seuls 90 additifs autorisés en France dans le Codes des usages de la charcuterie, alors que la réglementation européenne en permet 335.
- La France est en avance sur l'Europe, avec des **teneurs maximales 40% < à la réglementation européenne** en vigueur et déjà 20% < aux nouvelles teneurs européennes revues en octobre 2023 et qui seront applicables fin 2025. Cela a été possible grâce une démarche initiée par les professionnels : dès 2016, réduction de 20% des teneurs maximales en nitrites, suivie d'une nouvelle baisse de 20% en 2023, **sans compromettre la sécurité sanitaire des produits**.

UNE QUALITÉ NUTRITIONNELLE AMÉLIORÉE



- **Réduction** en 2010 de la **teneur en sel de 5%** validée par le ministère de la Santé et inscrit dans le Code des Usages tout en préservant le rôle technologique et organoleptique de cet ingrédient.
- **30% de réduction du gras en 30 ans**.

MIEUX INFORMER LE CONSOMMATEUR

- Étiquetage volontaire de l'origine des viandes dès 2010 dans les produits de charcuterie.
- **94%** des références de charcuterie indiquent l'origine de la viande.*
- **65%** sont origine France,
 - dont 47% portent le logo Le Porc Français (22% en 2017)
 - Mais 20% des charcuteries en rayon sont importées. Le lieu de fabrication est aussi important !
- Près de **85%** de l'approvisionnement en porc est d'origine France.

*Étude Inaporc

- La charcuterie est le 2^{ème} secteur avec le plus de référence portant le Nutri-Score (OQALI).

Cependant, la charcuterie est consommée accompagnée dans **83%** des cas. Il est donc indispensable de prendre en compte la réalité de consommation en indiquant le **Nutri-Score recettes**.

Exemple : une saucisse seule est notée E, cuisinée avec des lentilles, elle est notée A.

TRAVAILLER AVEC LA FILIÈRE ET LES ONG EN FAVEUR DE LA BIEN-TRAITANCE ANIMALE

- La FICT est très impliquée dans la démarche RSO d'

INAPORC

- Depuis 2021, la FICT échange régulièrement avec des ONG telles que Welfarm et CIWF pour travailler ensemble autour de priorités partagées (alternatives à la castration à vif...).

INNOVER ET PROPOSER DE NOUVEAUX FORMATS

- La charcuterie est le troisième secteur le plus innovant : **5,6%** des innovations alimentaires concernent la charcuterie (SIAL 2024).
- Le secteur de la charcuterie connaît une dynamique d'innovations et de nouveaux formats qui séduisent les consommateurs en quête de praticité et de nouveauté.
- Les nouveaux formats, tels que les tranches préemballées ou les charcuteries « snacking », permettent une consommation plus facile et rapide, adaptées aux modes de vie modernes, avec l'émblématique planche apéro.