



## Nouvelle édition du Code des Usages de la Charcuterie

*Les professionnels défendent  
le Savoir-Faire Charcutier Français*

La charcuterie française est l'expression vivante d'un art de vivre et de traditions plusieurs fois centenaires. Elle témoigne d'une créativité et d'un savoir-faire d'excellence, réglementés par le *Code des Usages de la Charcuterie de la Salaison et des Conserves de Viandes*.

Edité pour la première fois en 1968, ce document recense l'ensemble des produits et codifie les usages de toute une profession qu'elle soit artisanale ou industrielle. Il définit aujourd'hui 450 spécialités charcutières françaises. Il permet d'assurer la pérennité des dénominations traditionnelles, tout en laissant le champ libre à l'innovation, à l'évolution des technologies et des goûts des consommateurs. Le Code des Usages de la Charcuterie concourt à maintenir un niveau élevé de qualité, y compris nutritionnelle. Il contribue à assurer la bonne information du consommateur et garantit la loyauté des transactions.

**Afin de prendre en compte l'évolution des pratiques professionnelles et de la réglementation, le Code des Usages de la Charcuterie a fait l'objet de plusieurs éditions.**

**En Mai 2016, L'association Savoir-Faire Charcutier Français qui regroupe la Fédération Française des Industriels, Charcutiers, Transformateurs de Viandes (FICT) et la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs (CNCT) publie, en collaboration avec l'IFIP (Institut du Porc), la nouvelle édition du Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes (CDU).** Ce document est la formalisation des usages des professionnels (artisans et industriels) et tient lieu de référentiel pour les autorités de contrôle (DGCCRF), les distributeurs et les consommateurs.

### L'édition 2016 :

- renforce les règles d'utilisation des mentions relatives à la qualité supérieure,
- complète la liste des produits concernés par ces références à la qualité supérieure,
- intègre des limites nutritionnelles en matière grasse et sel pour les principaux produits,
- limite au strict nécessaire l'emploi des additifs,
- prend en compte les évolutions réglementaires sur l'étiquetage et les additifs.

Il est disponible sur Internet via un ordinateur ou une tablette (navigation facilitée, recherche intuitive, possibilité de sauvegarder les favoris, mise à jour en temps réel, etc.). Le classeur et le fichier PDF restent disponibles. *On le Commande sur <http://www.code-des-usages-charcuterie.fr/> :*

#### **A propos de la FICT**

*Créée en 1924, la FICT (Fédération Française des industriels Charcutiers Traiteurs et Transformateurs de Viandes) représente 295 établissements qui emploient 37 000 personnes et génèrent un chiffre d'affaires de 6,7 milliards d'euros pour une production de 1,2 million de tonnes. Elle est la porte-parole des industries charcutières françaises.*

#### **A propos de la CNCT**

*Créée en 1891, la CNCT (Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs) présidée par Joël MAUVIGNEY, MOF Charcutier-Traiteur, représente les intérêts des artisans charcutiers-traiteurs, les accompagne dans leur activité et assure la promotion du métier. Le secteur totalise 5.500 entreprises, 22.000 salariés et génère un chiffre d'affaires de 1,8 milliard d'euros.*

Contact presse

Olivia Airiev - Chargée de communication  
[communication@lacnct.fr](mailto:communication@lacnct.fr) - 01 44 29 90 55