

Paris, le 4 mai 2015

LA FILIERE CHARCUTIERE FRANÇAISE S'ENGAGE

Aujourd'hui au Ministère de l'Agriculture, Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt, Joël Mauvigney, Président de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) et Robert Volut, Président de la Fédération Française des Industriels Charcutiers, Traiteurs et transformateurs de viande (FICT) ont signé des accords collectifs portant sur l'amélioration de l'offre alimentaire et le développement durable de la filière charcuterie.

La FICT et la CNCT réaffirment, à travers la signature des nouveaux accords collectifs, leur volonté de poursuivre dans cette voie. Ces accords engagent la profession sur deux aspects fondamentaux :

- **Volet nutritionnel :**

Les accords complètent les démarches d'engagement volontaire de progrès nutritionnels menées par la CNCT (recommandation adoptée en 2004) et par la FICT (Charte signée en 2010) et concerne douze nouvelles catégories de produits de charcuterie non prises en compte dans le cadre de la charte PNNS.

Ce projet vise ainsi à diminuer de 5% le taux moyen en sel et gras par la fixation de seuils maximaux en sodium et en lipides, avec, comme objectif final, une inscription de ces seuils dans le Code des Usages de la charcuterie. Le respect de ces seuils doit, là encore, permettre d'écarter les 15% en volume de produits les plus gras ou les plus salés.

- **Volet durabilité :**

La filière s'engage en terme de :

- **Développement social vis-à-vis des salariés, avec pour objectif de réduire encore plus le nombre d'accidents du travail et des Troubles Musculo Squelettiques** (réduction de -10% de l'indice de fréquence accident du travail avec arrêt afin de poursuivre les efforts de prévention accomplis au cours de ces dernières années, diminution d'au moins 5% du nombre de salariés victimes de TMS).

L'amélioration des conditions de travail et la prévention des risques professionnels sont l'une des priorités de la profession depuis plus de 10 ans.

- **Développement environnemental, avec pour objectif de diminuer les déchets d'emballages industriels et commerciaux à la source et en fin de vie.** Ces engagements permettront aux entreprises de mieux valoriser leurs déchets d'emballage, d'en réduire la quantité, d'intégrer l'écoconception dans le développement produit et permettront à la profession d'améliorer la valorisation et la prévention des déchets d'emballage et de diminuer les coûts liés.

La FICT et la CNCT représentent au global :

- 6 795 unités de fabrication et/ou de commercialisation (majoritairement petites entreprises et PME)
- 67 000 salariés
- une production de 1 240 000 tonnes
- un chiffre d'affaires de 7,5 milliards d'euros
- les unités sont réparties sur tout le territoire national
- la FICT regroupe 80% des établissements fabriquant des charcuteries et la CNCT plus de la moitié des artisans.

Les charcuteries proviennent de la transformation des viandes, du porc en particulier. En France, elles sont définies dans le Code des Usages de la Charcuterie, géré par la FICT et la CNCT. Approuvé par la DGCCRF, il sert de référence en cas de litiges devant les tribunaux.

Contacts :

CNCT : Valérie MARTINEZ LECLAIR

vmartinez@lacnct.fr / 01.44.29.90.57

Site internet www.charcutiers-traiteurs.com

FICT : Catherine GOAVEC

c.goavec@fict.fr / 01.75.00.09.34