



Sections Spécialisées du 19 mars 2026
9h30 - 13h



Lecture de la charte éthique

• Charte éthique



Août 2020

RAPPEL DES REGLES ESSENTIELLES DU DROIT DE LA CONCURRENCE FIGURANT DANS LA CHARTE ETHIQUE DE LA FICT

Les Entreprises Françaises de Charcuterie Traiteur [ci-après, la « FICT »] regroupent les entreprises industrielles de charcuterie-salaisons-traiteur [ci-après, les « Adhérents »], réparties sur l'ensemble du territoire français (France métropolitaine et Outre-mer).

La FICT a rédigé une Charte éthique ayant pour objet de rappeler les règles essentielles du droit de la concurrence qu'elle s'engage à respecter dans le cadre de ses activités mais également la nécessité pour les Adhérents et les Permanents de la FICT, de respecter ces règles. La Charte éthique est disponible sur le site Internet de la FICT www.fict.fr (LA FEDERATION).

Le présent document a pour objet de rappeler les principales règles figurant dans cette Charte.

1 – Le respect par la FICT des règles du droit de la concurrence

La FICT n'exerce aucune influence directe ou indirecte sur le libre jeu de la concurrence à travers ses Adhérents.

La FICT ne dicte ainsi aucune ligne de conduite sur le marché à ses Adhérents qui demeurent individuellement responsables et autonomes dans les décisions commerciales et tarifaires qu'ils adoptent sur le marché, notamment vis-à-vis de leurs clients.

Lorsqu'elle collecte des informations auprès de ses Adhérents aux fins de réalisation d'enquêtes statistiques, la FICT garantit la confidentialité des données qu'elle recueille. La FICT ne diffuse auprès de ses Adhérents que des données qui, au préalable, ont été anonymisées et agrégées pour éviter l'identification de situations individuelles.

2 – Le respect par les adhérents de la FICT des règles du droit de la concurrence

Lors des discussions se déroulant pendant des réunions officielles de la FICT (Assemblées Générales, Bureaux, Comités Directeurs, etc.) et à l'occasion de toutes les discussions informelles qui pourraient avoir lieu à cette occasion, **les Adhérents ne doivent pas** :

- ✓ échanger avec leurs concurrents des informations confidentielles : conditions commerciales accordées à leurs clients (prix, barèmes, réductions de prix) ; conditions de vente (délais de paiement, etc.) ou encore conditions logistiques ; informations sur les performances commerciales (parts de marché, chiffre d'affaires, volumes, bénéfices, marges) ; informations sur les capacités de production ou sur la stratégie commerciale de l'entreprise ; etc.



- ✓ discuter et/ou se mettre d'accord avec leurs concurrents sur un comportement à adopter sur le marché : fixation des prix ou des conditions commerciales (prix minimum ou maximum, etc.) ; répartition d'un marché par territoire géographique ou par type de client ; exclusion d'une entreprise sur le marché, etc.

- ✓ discuter avec leurs concurrents des accords établis ou des décisions prises avec leurs partenaires commerciaux (clients et/ou fournisseurs).

3 – Les règles applicables lors des réunions officielles de la FICT

Avant la réunion, l'organisateur de la réunion établit : (i) la liste des personnes conviées à la réunion ainsi que (ii) l'ordre du jour (adressé aux Adhérents dans un délai raisonnable avant la tenue de la réunion).

Avant le commencement de toute réunion, l'organisateur de la réunion : (i) s'assure de la présence d'un Permanent de la FICT susceptible d'alerter sur la sensibilité d'un sujet et d'interrompre d'éventuelles discussions inappropriées, (ii) procède à un rappel des règles exposées dans le présent document et (iii) fait signer une feuille de présence aux participants pour les réunions tenues en présentiel.

Au cours de la réunion, les discussions s'en tiennent à l'ordre du jour tel qu'il a été préalablement adressé à tous les participants. Si un participant souhaite ajouter un point à l'ordre du jour, celui-ci doit être approuvé par les autres participants et l'organisateur de la réunion. Ce point nouveau doit impérativement figurer dans le compte-rendu de la réunion.

A l'issue de la réunion, l'organisateur de la réunion établit un compte-rendu de la réunion qui reprend l'ordre du jour et intègre la liste des participants. Le compte-rendu est conforme aux sujets traités au cours de la réunion. Tous les documents distribués au cours de la réunion sont conservés par la FICT.

Dans le cas où des discussions intervenant au cours d'une réunion contreviendraient au droit de la concurrence, **le Permanent de la FICT ou tout participant doit immédiatement s'opposer à ces discussions et rappeler l'interdiction de tout échange de nature anticoncurrentielle**. Si les discussions se poursuivent, le Permanent ou tout participant doit s'en distancier publiquement, quitter éventuellement la réunion et le faire acter dans le compte-rendu de la réunion.

Le présent document a pour objet de rappeler les principales règles figurant dans la Charte éthique de la FICT en droit de la concurrence. La Charte éthique est accessible sur le site internet de la FICT www.fict.fr (LA FEDERATION).

La Charte Ethique de la FICT a été réalisée par le Cabinet GRALL&ASSOCIES.

• Charte éthique

1 – Le respect par la FICT des règles du droit de la concurrence

La FICT n'exerce aucune influence directe ou indirecte sur le libre jeu de la concurrence à travers ses Adhérents.

La FICT ne dicte ainsi aucune ligne de conduite sur le marché à ses Adhérents qui demeurent individuellement responsables et autonomes dans les décisions commerciales et tarifaires qu'ils adoptent sur le marché, notamment vis-à-vis de leurs clients.

Lorsqu'elle collecte des informations auprès de ses Adhérents aux fins de réalisation d'enquêtes statistiques, la FICT garantit la confidentialité des données qu'elle recueille. La FICT ne diffuse auprès de ses Adhérents que des données qui, au préalable, ont été anonymisées et agrégées pour éviter l'identification de situations individuelles.

2 – Le respect par les adhérents de la FICT des règles du droit de la concurrence

Lors des discussions se déroulant pendant des réunions officielles de la FICT (Assemblées Générales, Bureaux, Comités Directeurs, etc.) et à l'occasion de toutes les discussions informelles qui pourraient avoir lieu à cette occasion, **les Adhérents ne doivent pas** :

- ✓ échanger avec leurs concurrents des informations confidentielles
- ✓ discuter et/ou se mettre d'accord avec leurs concurrents sur un comportement à adopter sur le marché
- ✓ discuter avec leurs concurrents des accords établis ou des décisions prises avec leurs partenaires commerciaux (clients et/ou fournisseurs).



Tour de table

Ordre du jour



1) Charte éthique

2) Approbation du CR la réunion du 23 octobre 2025

3) Codes des usages :

- 1) Rappel du process de validation
- 2) Demande d'évolution 2026

4) Ingrédients

- 1) Nitrites et nitrates
 - 1) Point sur le volet 2
 - 2) Prosur / bouillons + ferments
- 2) Arômes de fumée et fumaison conventionnelle
 - 1) Protocole d'étude « 1^{ère} évaluation des HAP dans les produits de charcuterie fumés (IFIP)

5) Qualité

- 1) Qualité technologique des jambons (IFIP)

6) Nutrition

- 1) Projets d'accords collectifs : point à date

7) Sécurité sanitaire

- 1) Mésusage : échanges avec la DGAL
- 2) Actualité : crise Listeria

8) Information du consommateur

- 1) Etiquetage des enzymes
- 2) Réemploi

9) Santé animale

- 1) Fièvre Porcine Africaine : point à date

10) Programme R/D 2026 (Inaporc/Aprivis)

11) Points divers

- 1) GBPH
- 2) Etiquetage du vin
- 3) Dénominations animales
- 4) Produits sous IGP (Rglt EU 2024/)



Validation du compte-
rendu de la réunion du
23/10/25

CR de la réunion du 23/10/25

Paris, le mercredi 29 octobre 2025

Sections Spécialisées « Charcuteries » & « Jambons cuits »

Madame, Monsieur,

Vous trouverez ci-après le compte-rendu de la réunion de ces deux sections spécialisées qui se sont tenues :

**Le jeudi 23 octobre 2025 de 9h30 à 13h00 à distance,
sous la présidence de Monsieur Olivier LE BIHAN**

Monsieur Régis Dubert était excusé.

Ont participé à la réunion :

Nom	Prénom	Entreprise
BAUD	Claire	Henaff
BESSON	Clarisse	Prunier
BLASZKA	Axel	Horta
CARLIER	Martine	IFIP
CARRON	Camille	Domaine Picard
CARYTEAY	Adrien	Jean Louis Amiotte
COCHENNEC	Olivier	Ranou
CROZAT	Claire	Les Mousquetaires
DENOYELLE	Christophe	FICT
DU GRES	Olivier	Euroden
JANVAULT	Cécile	Fleury Michon
JEUDÉ	Sabine	IFIP
LAURENT	Sandrine	Sofia IWA
LE BIHAN	Olivier	Talioz
LEFRANC	Stéphanie	Naïm
LEMEUNAND	Valérie	Jean Flac'h
LE ROUZIC	Martine	Bell
LEROUX	Anne	Bahier
MANETTI	Laurent	André Biazin
MAIRE	Valérie	Jasse
MATHIE	Cécile	Pierre Schmidt
MORDEL	Héloïse	Kermenné
MORAND	Julie	Maison Vivant
NASSY	Gilles	IFIP
OLIVE	Clément	Lozè
PERIER	Nicolas	So-ham
RICAUD	Analé	Lozè
VAUTIER	Antoine	IFIP
SANQUER	Stéphanie	LBC

Le diaporama de cette réunion est joint en annexe 1.

Pour action :

1) Charte éthique

Elle est lue et acceptée par les participants.

2) Approbation du CR de la réunion du 26 juin 2025

En absence de remarque, le compte-rendu est adopté.

3) Code des Usages

a) Validation du Code des Usages édition 2025 (diapo 9 à 11)

Suite à la rencontre le 22/09/25 avec la DGCCRF, le Code des Usages édition 2025 a été validé le 6 octobre. La nouvelle version est donc conforme à la réglementation européenne 2023/2018 sur les nitrites et nitrate qui est entrée en vigueur le 9 octobre 2023.

Toutes les informations nécessaires pour récupérer la nouvelle version du Code des usages sont indiquées dans la **diapo 11**.

b) Nouvelles demandes pour l'édition 2026 (diapo 12 à 24)

Pour mémoire, la procédure de mise à jour du Code des Usages est rappelée dans la **diapo 13**. Toutes les demandes d'évolution connues à date pour la section « Jambon cuit et charcuterie » ont été présentées :

- Saucisses type chipolatas et saucisses étuvées et/ou fumées

Pour mémoire, lors de la précédente réunion de la section en mars 2023, une question relative à la position des saucisses type chipolatas et des saucisses étuvées et/ou fumées dans le code des usages en lien avec le plan gouvernemental de réduction des nitrites a été posée.

En effet, les fiches techniques 4.1 et 4.2 du Code des Usages ne distinguent pas les saucisses à cuire des saucisses fumées et/ou étuvées d'un point de vue des nitrites avec une dose maximum d'emploi des nitrites fixées à 80 mg/kg.

Par ailleurs, le volet 2 du plan gouvernemental considère une trajectoire de réduction des nitrites différente selon :

- Saucisse à griller (chipolatas) : zéro nitrite
- Saucisses étuvées/fumées à cuire : 120 mg/kg

Afin d'anticiper cette potentielle évolution, 2 possibilités sont envisageables :

- Rédiger des fiches spécifiques pour les saucisses étuvées/fumées
- Modifier le classement actuel des produits

Nous vous proposons de remplir le tableau Excel ci-joint (voir l'annexe 2) pour faire l'état des lieux des produits concernés et des doses de nitrites utilisées. Ce point a été abordé en février 2025, à ce jour, seule une entreprise a fait remonter des données, elles sont indispensables pour pouvoir se positionner. **Réponse souhaitée avant le 31/12/25**

- Fiche technique 3.4 : jambon cuit supérieur

La demande porte sur l'ajout d'un paragraphe mentionnant la possibilité d'utiliser une décoration comestible, par exemple, une feuille de collagène imprimée d'encre alimentaire. Dans la version actuelle, il n'y a pas de paragraphe « décorations, enrobages et boyaux » dans cette fiche

Position des participants : pas d'opposition

- Pâtés, boudins noirs et recettes à base de confits d'oignons/échalotes

Les confits d'oignons/échalotes sont parfois fabriqués à base d'huile végétale. La demande d'évolution porte sur l'ajout de l'huile végétale dans les ingrédients des produits concernés par l'utilisation de ces confits.

Position des participants : pas d'opposition

- Produits traditionnels et à l'ancienne

Depuis la publication en mai du règlement européen 2025/973, le vinaigre tamponné est autorisé dans les produits biologiques. La demande d'évolution porte sur l'autorisation de cet ingrédient dans les produits « traditionnels » et « à l'ancienne ». Une demande complémentaire porte sur l'autorisation de cet ingrédient dans les décors et partout où l'acide ascorbique est utilisé.

Position des participants : les cahiers des charges label rouge seraient en cours d'acceptation du vinaigre tamponné. Il est proposé de séparer les catégories « traditionnel » et « à l'ancienne » pour n'autoriser le vinaigre tamponné que pour les produits « traditionnels ». La FICT s'est rapprochée de l'INAO sur ce sujet qui a confirmé qu'une demande d'intégration du vinaigre tamponné dans les CPC (Conditions de Production Communes) des Labels Rouges était en cours d'instruction. Ce point ne fait pas l'unanimité, il devra être rediscuté lors de la prochaine réunion à la lumière des nouveaux éléments qui pourront être présentés, notamment la décision de l'INAO sur les Labels Rouges

- Fiche 4.1 saucisse, saucisson cru(e), à cuire, à griller, à rôtir

La demande d'évolution porte sur l'intégration « du jur » dans la définition des diots en complément de la Savoie. La proposition de rédaction est la suivante :

« Ces saucisses de petite taille, de Savoie ou du Jur, peuvent se consommer »

Les arguments avancés pour cette demande sont :

- L'existence d'éléments prouvant que les diots ont une origine jurassienne.
- La question du classement de ce produit dans le Code des Usages au regard du volet 2 du plan gouvernemental de réduction des nitrites sur la question des saucisses étuvées/fumées (voir le point précédent)
- Les arguments notamment historiques sur l'origine des diots doivent être transmis à la FICT.

Position des participants : 2 entreprises se sont exprimées par écrit contre cette demande d'évolution.

- Définition du jambon cuit au torchon

La définition initiale du « jambon cuit au torchon » remonte à 1989 (voir le document en annexe 3). Celle-ci a bien sûr évolué depuis dans le Code des Usages, mais les process des entreprises continuent



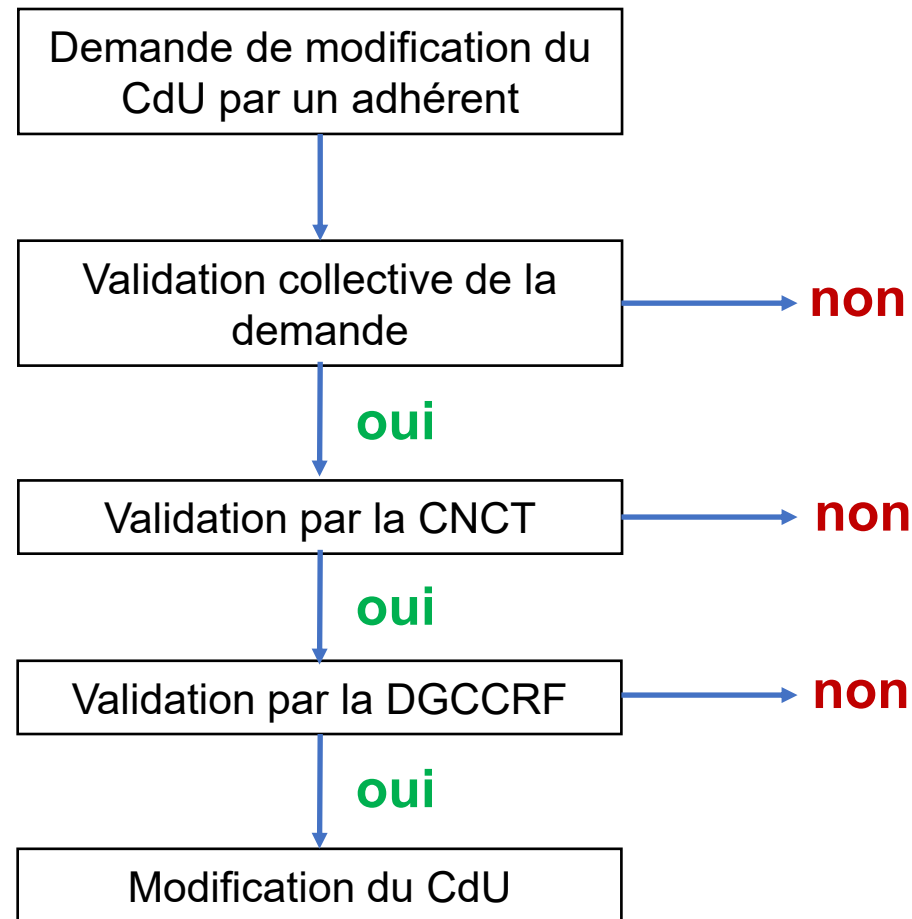
Code des Usages



Rappel du process de validation
des demandes d'évolution du
Code des Usages

Evolution du Code des Usages

- Rappel du process :



Priorités 2026 :

- Solutions alternatives aux arômes de fumée
- Résultat d'évaluation du Prosur

1^{ère} réunion
avec la
CNCT
17/03/26



Demandes d'évolution 2026

Piste de réflexion sur les évolutions du code des usages 2026

- Fiche 3.4 : jambon cuit supérieur :
 - Demande d'ajouter un paragraphe mentionnant la possibilité d'utiliser une décoration comestible, par exemple une feuille de collagène imprimée d'encre alimentaire
 - Validée le 23/10/25
 - CNCT : Accord de principe (validation en CA du 24 avril)
 - Demande d'évolution de la dénomination « cuit au torchon » : Le produit , mis en forme, est entouré complètement ou partiellement d'un torchon, de bandelettes, linge, filet ou sac textile, est cuit au bouillon.
 - Validée le 23/10/25
 - CNCT : Demande de préciser la notion de «partiellement » à transmettre avant le CA du 24 avril

Piste de réflexion sur les évolutions du code des usages 2026

- Catégories Pâtés, boudins noirs et recettes à base de confits d'oignons/échalotes :
 - Les confits d'oignons/échalotes sont parfois fabriqués à base d'huile végétale. La demande d'évolution porte sur l'ajout de l'huile végétale dans les ingrédients des produits concernés par l'utilisation de ces confits.
 - Validée le 23/10/25
 - CNCT : Accord de principe (validation en CA du 24 avril)

Piste de réflexion sur les évolutions du code des usages 2026

- Fiche 4.2 : saucisse, saucisson cru(e), à cuire, à griller, à rôtir :

Saucisson de Lyon à cuire

Le produit, pur porc, à hachage gros, est embossé en boyau naturel large. Son HPD est inférieure à 75 %.

- L'ajout d'un cas particulier du saucisson de Lyon à cuire, utilisé comme garniture de plats cuisinés : le saucisson de Lyon à cuire peut-être embossé en enveloppe naturelle ou non.
 - Validée en 2024
 - CNCT : Accord de principe (validation en CA du 24 avril)
- D'autre part, la suppression de la référence à la taille du boyau « large » afin de permettre la fabrication de produits de différents grammages adaptés aux évolutions du mode de consommation type apéritif et s'adapter aux foyers en moyenne de plus petite taille.
 - Validée en 2024
 - CNCT : demande de précision sur la taille du boyau pour le CA du 24 avril

Rappel : les demandes à rediscuter

- Produits traditionnels et à l'ancienne :
 - Demande d'autorisation du vinaigre tamponné dans les produits « traditionnels » (Rgl 2025/973)
 - Attente de la décision de l'INAO pour l'autoriser dans les conditions communes de production des produits label rouge –
 - pas d'information à ce jour
- Fiche 3,4 « Jambon cuit supérieur » :
 - Demande de création d'un nouveau produit « Jambon cuit maturé avec son os »
 - Pas d'arguments sur le plus apporté par le process de maturation –
 - non retenue
- Fiche 4.1 « saucisse, saucisson cru(e), à cuire, à griller, à rôtir »
 - Demande d'intégration « du Jura » dans la définition
 - Opposition – non retenue

Demande d'évolution du code des usages en cours de réflexion

- Fiches techniques « Jambon cuit choix, jambon cuit à l'os, épaule cuite choix, épaule cuite sup., rôti cuit choix, rôti cuit sup

- Le critère PCL (teneur en protéines débarrassée du collagène rapporté au produit délipidé) :

$$PCL = \frac{100 \times (\% \text{ de protéines totales} - \% \text{ de collagène})}{100 - \% \text{ de matière grasse libre}}$$

- Certains adhérents ont constaté une évolution de ce critère rendant parfois difficile le respect des limites du Code des Usages
- Réalisation d'une enquête auprès des adhérents pour récupérer des données de composition des produits

Demande d'évolution du code des usages en cours de réflexion

- Réunion du GT PCL (09/01/26)
- Identification des produits concernés par ce critère dans le Code des Usages :

Produits	Critères PCL
Jambon cuit choix	Moyenne \geq 17% (minimum 15%)
Jambon cuit supérieur	Moyenne \geq 20 % (minimum 18%)
Jambon cuit à l'os	Moyenne \geq 20 % (minimum 18%)
Epaule cuite choix	Moyenne \geq 16% (minimum 14%)
Epaule cuite supérieure	Moyenne \geq 19% (minimum 17%)
Rôti cuit choix	Moyenne \geq 16% (minimum 14%)
Rôti cuit supérieur	Moyenne \geq 20 % (minimum 18%)

- Afin d'objectiver l'évolution de ce critère, mise en place d'une enquête auprès des membres de la section :
 - 2 périodes de récupération de données 2020 (2021) – 2025
 - 4 produits : jambon cuit, rôti cuit (sup et choix / avec et sans nitrites)
 - Analyses de composition : lipides, protéines, collagène, sel (méthodes d'analyses utilisées)
 - Origine de la matière première (VPF/UE)
 - Part de mâle entier
 - Quels facteurs pourraient expliquer cette évolution ? (question ouverte)
- Envoi du questionnaire à l'issue de la réunion

Demande d'évolution du code des usages en cours de réflexion

- Rillettes

- Demande d'évolution dans l'analyse des résultats des HPD des rillettes afin de prendre en compte les erreurs d'échantillonnage et d'analyses pour juger de :
 - La conformité du produit lors d'un prélèvement en magasin
 - La conformité du produit lors des contrôles en usine
- Réunion du COPIL (24/09/25)
- Organisation d'un prochain Copil au Mans pour avancer sur les propositions en s'appuyant sur les réflexions conduites par l'IFIP



Nitrites et nitrates :
point à date

Nitrates/Nitrites : plan du gouvernement

- **Rappel**

- **Volet 1** : une baisse immédiate de leur utilisation pour certaines catégories de produits
 - **Evolution du Code des Usages, nouvelle version en 2023** (-20% en moyenne vis-à-vis du CDU 2016, lui-même 20% inférieur en moyenne à la réglementation européenne)
- **Volet 2** : A court terme (6 à 12 mois), nouvelle baisse avec la mise en place de test et d'expérimentations pour s'assurer de la faisabilité des baisses sur les produits (sécurité sanitaire, toxicologie)
 - **Mise en place d'études avec Inrae, Ifip et Adiv avec l'accompagnement financier du ministère, Résultats attendus pour février 2026 sur la partie microbiologique, pas de date pour la partie toxicologique**
 - **Réalisation d'une enquête auprès des adhérents à la demande du CODIR sur les doses de nitrites et nitrates utilisées par type de produit (début 2024)**
 - **Rencontre DGAL/Ministère : pas de nouvelles baisses attendues**
- **Volet 3** : A long terme (5 ans), prévoir des baisses supplémentaires en s'appuyant sur des études de recherche et développement

- Dossier d'évaluation en tant qu'additif auprès l'EFSA :
 - Avis attendu en février 2026, **nouveau report le 16 juin 2026**
- Incertitude sur la position de l'EFSA, les différents scénarios possibles :
 - Le Prosur est autorisé comme un additif => L'autoriser dans le Code des Usages
 - Le Prosur n'est pas autorisé en tant qu'additif mais peut conserver son statut d'arôme (peu probable)
 - L'utilisation du Prosur est interdite : peu de chance que l'administration laisse un délai pour s'adapter compte tenu des reports successifs => important d'anticiper!

Utilisation des bouillons de légumes avec ferments nitrate réductase

- **Encadrement des allégations validé au Codir du 26/09/23**
- **Recommandations de la FICT (dans l'attente de l'évaluation du Prosur) :**
 - Afin d'assurer une information claire du consommateur, la FICT recommande, sur l'étiquetage des produits qui utilisent des bouillons de légumes contenant des nitrates et des ferments susceptibles de les transformer en nitrites, d'éviter toute allégation faisant référence directe ou indirecte :
 - À l'absence d'additifs nitrés
 - À l'absence d'ajout de ces additifs nitrés,
 - À l'absence de conservateur,
 - Au rôle de conservation des ingrédients contenant des nitrates
- **Interprétation a priori du process comme étant un additif par la DGAL.** Arguments pour contester cette interprétation :
 - Quid des produits européens ?
 - Comment faire autoriser en tant qu'additifs des précurseurs de substances
- **Position du Cabinet de l'Agriculture : pas de position finalisée sans une visibilité juridique sur les différentes alternatives + attention portée sur le risque de concurrence déloyale avec autres produits européens**



Surveillance de la présence de N-nitrosamines dans les aliments
(EFSA)

Surveillance de la présence de N-nitrosamines dans les aliments

- Avis de l'EFSA sur les risques pour la santé humaine liées à la présence de N-Nitrosamines dans les denrées alimentaires en 2023
- **Draft recommandations de la Commission (validé, publication prévue en mai) :**
 - Les États membres, avec la participation active des exploitants du secteur alimentaire, devraient surveiller les N-nitrosamines (N-NA) dans les denrées alimentaires, en particulier les charcuteries, les poissons transformés, les boissons alcoolisées, les légumes transformés, les céréales transformées, le lait et les produits laitiers, ainsi que les aliments fermentés, marinés et épicés.
 - Il convient d'analyser au moins les 10 N-nitrosamines cancérogènes (TCNA) : **la N-nitrosodiméthylamine (NDMA), la N-nitrosométhyléthylamine (NMEA), la N-nitrosodiéthylamine (NDEA), la N-nitrosodipropylamine (NDPA), la N-nitrosodibutylamine (NDBA), la N-nitrosométhylaniline (NMA), la N-nitrososarcosine (NSAR), la N-nitrosomorpholine (NMOR), la N-nitrosopipéridine (NPIP) et la N-nitrosopyrrolidine (NPYR). La somme des TCNA correspond à la somme minimale des N-nitrosamines individuelles.**
 - Il est recommandé que l'échantillonnage à des fins de surveillance soit effectué conformément au règlement (CE) n° 333/2007. Les méthodes d'analyse recommandées reposent sur la spectrométrie de masse en tandem (SM/SM) couplée soit à la chromatographie liquide (CL-SM/SM), soit à la chromatographie en phase gazeuse (CG-SM/SM). D'autres méthodes d'analyse, par exemple la détection par analyseur d'énergie thermique (AET), peuvent être appliquées, à condition de disposer de preuves démontrant leur fiabilité pour chaque N-nitrosamine.

Surveillance de la présence de N-nitrosamines dans les aliments



- **Recommandations de la Commission (validé, publication prévue en février) :**
 - Il est nécessaire de recueillir davantage d'informations sur les facteurs qui entraînent des niveaux relativement élevés d'AN dans certains aliments afin de pouvoir identifier les mesures à prendre pour éviter ou réduire la présence d'AN dans ces denrées alimentaires. (5) Il convient donc de recommander la surveillance des N-nitrosamines dans les denrées alimentaires, l'identification des facteurs à l'origine de leurs concentrations élevées et la collecte d'informations supplémentaires sur les mesures à prendre pour éviter ou réduire leur présence dans ces denrées.
- **Plan d'action de la FICT :**
 - Sujet identifié en 2024
 - Financement d'une étude par APRIVIS sur un état des lieux des N-Nitrosamines dans les produits de charcuterie (IFIP)
 - Communication des résultats au cours de l'ICOMST 2025 (International Congress of Meat and Science Technology) en Espagne
 - **Vérifier que la liste des N-nitrosamines n'a pas évolué entre le draft et la publication au JOEU**
 - **S'assurer que la liste des N-nitrosamines est cohérente avec le projet de l'IFIP**



Arômes de fumée /
Fumaison conventionnelle



Arômes de fumée et fumaison
naturelle

- Retroplanning :

- Constitution d'un GT ad hoc (04/07/25 – 18/11/25 – 19/03/26) pour faire des propositions d'évolution du CdU
- Présentation pour validation à l'ensemble des sections spécialisées et commission technique et réglementation
- Présentation et validation par le Codir
- Présentation pour discussion et validation à la CNCT
- Rencontre de la DGCCRF
- Modifier le Cdu en 2026



Solutions alternatives

- **Procédure de Kerry group auprès de la Cours de Justice Européenne (en cours)**
 - Remise en cause du règlement européen sur le non-renouvellement des arômes de fumée
- Les ingrédients fumés
- Les arômes naturels
- Les « préparations aromatisantes » :
 - **Le statut de ce produit n'est pas encore défini**
 - La Commission considère qu'il s'agit d'arômes de fumée
 - Le fabricant n'est pas en phase avec cette proposition
 - Dépôt d'un dossier de demande d'autorisation ?
 - Le coût estimé (environ 1 million d'euros)
 - Le manque de visibilité sur le marché
- La fumaison conventionnelle



Surveillance de plusieurs HAP dans le cadre de l'évaluation de l'EFSA de la fumaison conventionnelle

- **Rappel du contexte** : à la suite de l'interdiction des arômes de fumée, anticipation sur une augmentation de l'exposition aux produits fumés traditionnels
- Les produits concernés : viande et produits carnés fumés, ingrédients fumés (poissons et fromages)
- Présentation de l'appel à données visant à collecter des informations documentées pertinentes pour la détermination des contaminants préoccupants et des données sur la présence de ces contaminants dans les aliments fumés de manière conventionnelle dans l'UE (webinaire EFSA du 27/03/25)

Mise en place d'une enquête auprès des adhérents de la FICT (7/7/25) sur la présence de molécules à risque sur la base de l'évaluation de l'EFSA

- Les molécules visées :

- HAP (16 molécules différentes)
- Benzene-1,2-diol (catechol)
- Benzofuran
- Furan-2(5H)-one
- Nitrosamines
- Styrene
- Biphenyl

- Les commémoratifs demandés :

- Type de bois ou de matière végétale utilisé pour fumer // Teneur en eau (%) // Bois ou fumée liquide (condensat de fumée) utilisé ou autre // Méthode de fumage (direct ou indirect) // Température de production de fumée (°C) // Température de fumage (°C) // Durée de fumage (minutes) // Type de générateur de fumée et équipement utilisé // Distance entre le produit et la source de fumée (mètre) // Dispositif de contrôle du flux d'air et/ou ventilation // Teneur en matière grasse du produit (%) // Traitement pré ou post fumage

Synthèse des résultats de l'enquête

- Nombre de réponses : 10 (**Merci aux entreprises qui ont répondu à l'enquête**)
- Type de produits analysés : 21
 - Lardons / Lardons fumés bio / Saucisse fumée / Saucisse fumée bio / Poitrine fumée / Palette fumée / Allumettes d'épaule / Allumettes fumée bio / Bacon bio / bacon / Diots / Saucissons / Andouilles de Guémené / Andouilles de Vire / saucisse de Franckfort / Saucisse de Strasbourg / Knack de porc / Knack de volaille / Saucisses cocktail / Jambon cuit fumé / Jambon de poulet fumé
- Type de molécules recherchées :
 - Benzo-a-anthracene(CAS No 56-55-3);
 - Benzo-a-pyrene(CAS No 50-32-8);
 - Benzo-b-fluoranthene(CAS No 205-99-2);
 - Chrysene(CAS No 218-01-9);

HAP
100%

Demande d'avis scientifique auprès de l'EFSA sur la sécurité des viandes fumées et des produits à base de viande fumée suite à l'utilisation du procédé de fumage conventionnel



- **Action de la FICT :**

- Réalisation d'une enquête auprès des adhérents (Fait)
- Transfert des données à l'EFSA
- **Financement d'une étude pour faire un état des lieux des molécules présentes dans les produits fumés de façon conventionnelle (Hela Ben-Zeineb - IFIP)**
- **Discussion au niveau de la commission (12 et 13 mars 2026)**
 - Projet de règlement sur les niveaux maximums de HAP dans les viandes, poissons et ingrédients fumés
 - Projet d'évaluation des HAP dans les denrées alimentaires fumées avec un process conventionnel (besoin d'échanges complémentaires)
- **Pas d'information à date sur ces deux points**



Qualité :



Qualité technologique des jambons (A. Vautier - IFIP)



Nutrition :



Projets d'accords collectifs :
point à date

Accords collectifs pour améliorer la qualité nutritionnelle et la durabilité de l'offre alimentaire



- **Qu'est-ce qu'un Accord Collectif ?**

- Dispositif porté par le gouvernement avec engagement de secteur alimentaire à améliorer la qualité nutritionnelle et la durabilité de l'offre.

- **Opportunités**

- Valoriser, avec la communication du Ministère, les améliorations nutritionnelles réalisées + engagement à continuer de progresser
- Agir collectivement pour diminuer le risque de taxes comportementales à **Montrer que les améliorations nutritionnelles peuvent être réalisées volontairement, sans prescription légale**

- **La CODIR de la FICT a demandé d'étudier la faisabilité de signature d'accords collectif pour la filière**
- Un GT ad hoc, composé des experts des entreprises, s'est déjà réuni trois fois pour étudier les engagements

Point d'avancement sur les éventuels engagements nutritionnels

Exigence du référentiel :

- **Atteindre les seuils fixés par l'ANSES (= réduction théorique de 5% des teneurs nutritionnelles) par rapport à 2020 = données Oqali**
- 80% au moins des produits devront être à terme sous les seuils fixés (ce n'est pas une moyenne)

Questionnaire envoyé aux entreprises : très bon taux retour des adhérents
Constat du questionnaire :

- Beaucoup de familles sur lesquelles nous pourrions nous engager car **un certain nombre de produits atteignent déjà les seuils fixés par l'ANSES**
- Nous devrions arriver à avoir des engagements, beaucoup sur les teneurs en **acides gras saturés** et quelques uns sur les teneurs en **sel** (nous serons prudents sur les objectifs --> sanitaire)
- **Nous pouvons nous engager à aller plus loin car des produits sont déjà bas**

- **Exemple de produit**
 - **Exemple sur la teneur en sel**

Seuil avec baisse supplémentaire

Pourcentage des volumes de produits actuellement en-dessous du seuil proposé en rouge*

Produit	% du tonnage < seuil Sel	Seuil SEL proposé ANSES	Seuil sel +ambitieux		%
Saucissons secs de porc	100%	4,6	4,5	baisse de 2%	99%

Pourcentage des volumes de produits ACTUELLEMENT en-dessous du seuil proposé par l'ANSES *

Le nouveau seuil équivaut à une baisse de x%

Les seuils d'efforts « supplémentaires » par rapport aux seuils ANSES ne sont pas définis mais doivent constituer un « réel engagement », « ce ne pourra pas être une baisse de 0,5% ».

* d'après les données du questionnaire

Propositions d'engagements – produits cuits

- **Produits cuits - teneur en sel**

Réf Code des usages	Produit	% du tonnage < seuil Sel	Seuil SEL proposé ANSES	Seuil Sel + ambitieux	Tonnage ok	%
6.5 à 6.8	Andouilles	95,6%	2,2	1,5	185	20%
	Andouillettes	100,0%	2,2	1,7	4757,4	90%
	Saucisses à pâte fine	96,1%	2	1,9	27502,15	85%
	Saucisse de Francfort	0,0%			0	0%
6.1 et 6.2	Saucisses cuites	99,7%	2,25	2,1	7002,92	99%
	Saucissons cuits	98,3%	2,25	2,2	6330,27	98%

Sur les risques sanitaires liés à une trop forte diminution des teneurs en sel : il est possible de valoriser des efforts réalisés (effet rétroactif) uniquement s'il y a une continuité de l'engagement (DGS / DGAL)

* d'après les données du questionnaire

Propositions d'engagements – 1/2

- **Produits cuits - teneur en acides gras saturés**

Produit	% du tonnage < seuil AGS	Seuil AGS ANSES	Seuil AGS +ambitieux		%
Boudins	98%	8,5	8,3	baisse de 2,3%	98%
Jambon cuit	100%	3,5	3,3	baisse de 5,7%	100%
Jambon cuit choix	100%	3,5	3,3	baisse de 5,7%	100%
Jambon cuit supérieur	97%	2,8	2,64	baisse de 5,7%	91%
Jambon cuit supérieur_réduit en sel	100%	2,1	1,98	baisse de 5,7%	99%
Rôti de porc	100%	3,5	3,3	baisse de 5,7%	100%
Rôti de porc_réduit en sel	100%	2,2	2	baisse de 5,7%	100%
Rôti de porc choix	92%	3,5	3,3	baisse de 5,7%	92%
Rôti de porc supérieur	97%	2,8	2,64	baisse de 5,7%	96%
Rôti de porc supérieur_réduit en sel	100%	2,1	1,98	baisse de 5,7%	100%

Sur les enjeux organoleptiques : ils existent et sont reconnus. Cependant, cela n'a pas posé de problème pour d'autres produits (ex : sel dans le pain) (DGA / DGAL)

Propositions d'engagements – 2/2

- **Produits cuits - teneur en acides gras saturés**

Produit	% du tonnage < seuil AGS	Seuil AGS ANSES	Seuil AGS +ambitieux		%
Lardons de porc	99%	9,2	8,8	baisse de 5%	99%
Lardons de porc_réduit en sel	100%	7,9	7,8	baisse de 1,2%	100%
Mousse de canard	100%	15	14,4	baisse de 4%	93%
Jambon de volaille	100%	3,3	3,2	baisse de 3%	100%
Jambon de volaille supérieur	100%	1	0,95	baisse de 5%	100%
Lardons de volaille	100%	4,7	4,5	baisse de 4,2%	100%

Sur les enjeux organoleptiques : ils existent et sont reconnus. Cependant, cela n'a pas posé de problème pour d'autres produits (ex : sel dans le pain) (DGA / DGAL)

Engagement de durabilité

Amélioration et suivi de la recyclabilité de nos emballages

Indicateurs suivis par CITEO et +/- Léko (en discussion)

Etat de la recyclabilité du secteur de la charcuterie * - en 2023

MSM 2024	2,70Md	50,6724K
	Nombre d'UVC	Tonnes d'emballages
VS N-1	-2,81%	-2,14%

Recyclabilité du gisement du secteur de la charcuterie

*À partir des données déclaratives des clients Citeo sous le code 012300 :
Conserves de viandes, charcuterie et salaisons sur les mises en marché 2023

Verre
Papier-carton
Rigide PP
Rigide PE
Souple PE

Emballages
avec filières de
recyclage
existantes

22 %

Souples PP
Barquettes en PET/PE

Emballages avec
filières de
recyclage en
développement

51 %

Souples complexes
Rigides complexes
PVC

Emballages
sans filières
de
recyclage

27 %

- Finalisation des engagements nutritionnels et éventuelles exemptions de produits
- Validation des engagements nutritionnel et de durabilité par le GT et par le Codir
- Présentation aux pouvoirs publics

- Nécessité d'intégrer la CNCT et la Cooperl dans la démarche pour assurer la représentativité de l'engagement sur le marché
 - RDV avec la CNCT pour leur présenter le dossier
 - Sollicitation de Cooperl qui va répondre au questionnaire
- **Proposition de communication** (cf. Boulangerie industrielle) :
 - 1^{er} temps fort de communication aux assises en informant de notre engagement
 - 2^e temps fort à la signature de l'engagement



Sécurité Sanitaire

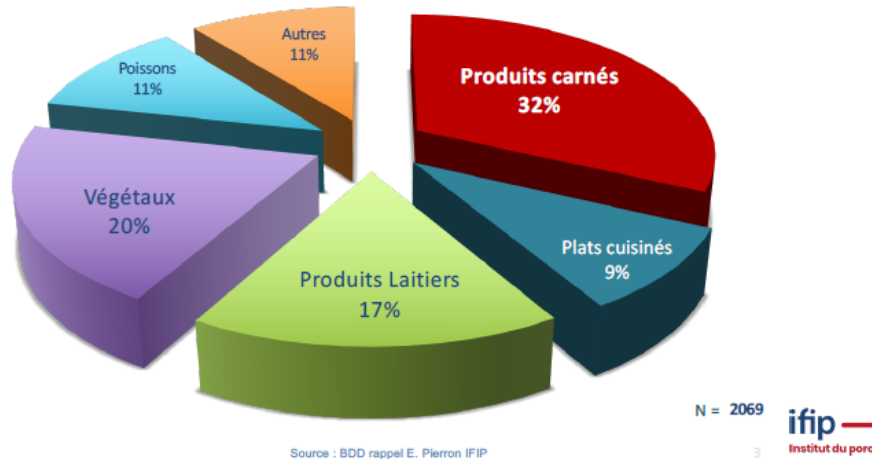


Mésusage :
Echanges avec la DGAL

Retrait/Rappel – bilan 2025

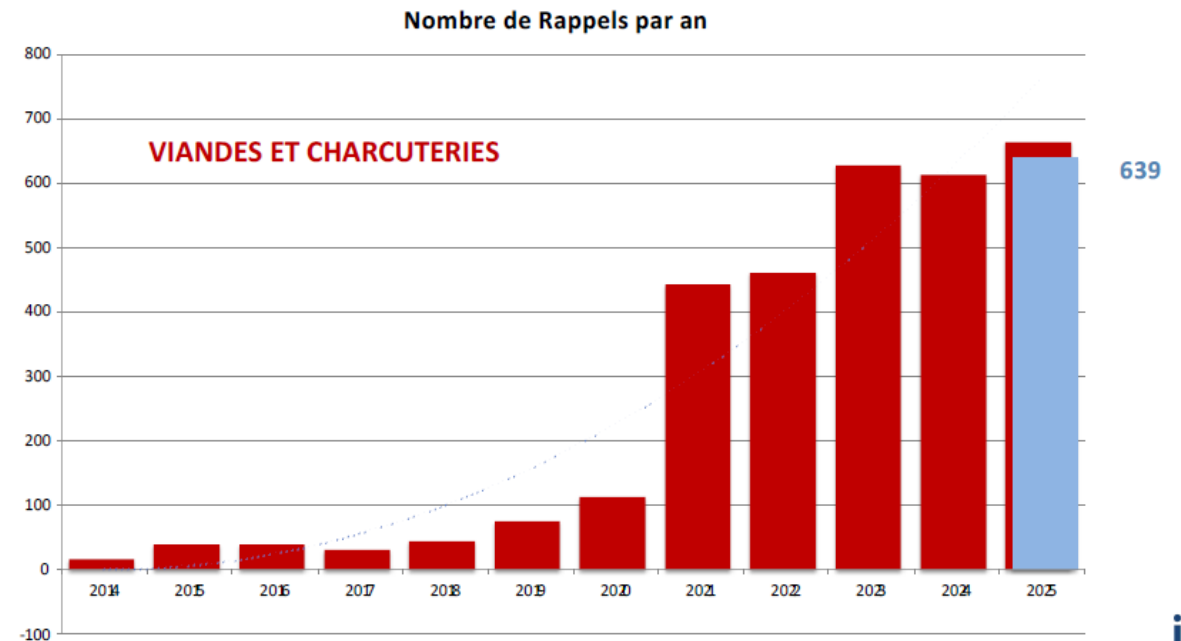
- Sur la base de l'analyse du site « rappel conso » par E. Pierron (IFIP) :

Rappels alimentaires en 2025



- + 8,4 % de rappels de produits carnés en 2025 vis-à-vis de 2024
- 32% des rappels concernent des produits crus à cuire

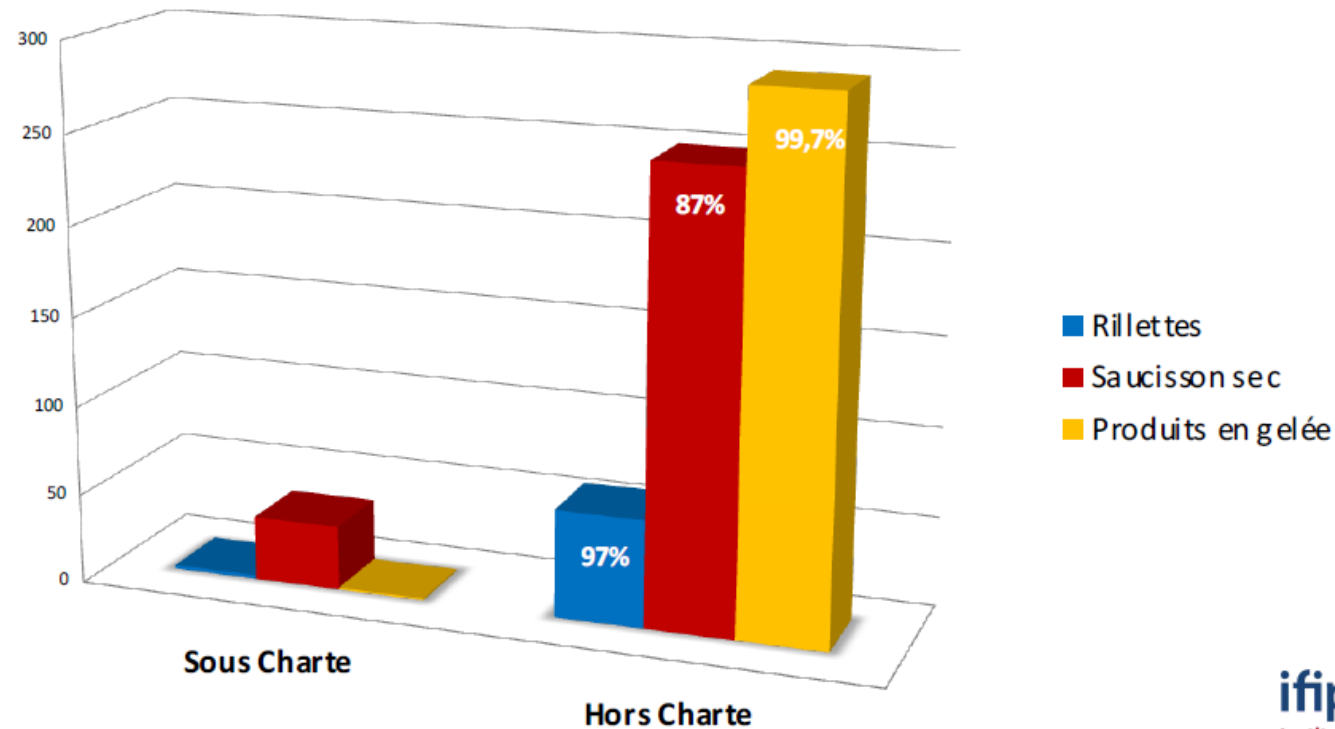
Evolution des rappels depuis 2014



Retrait/Rappel – bilan 2025 à date du 18/12

- Pour les produits sous charte de progrès :

Rappels produits sous charte ou non



3 chartes de progrès (rillettes, saucissons secs et produits en gelée) :
Pour obtenir des renseignements et s'inscrire, contacter C. Denoyelle : c.denoyelle@fict.fr / 06898686

Retrait/rappels de produits

- Après une seconde rencontre le 19/05/25, une proposition de message en face avant a été validée par le CODIR (24/09/25) et transmise à la DGAL (Mission des Urgences Sanitaires : MUS) fin septembre avec une demande de RDV.

- Pour le pictogramme :**

- Proposition de 2 pictogrammes par produit si nécessaire, l'entreprise a le choix d'apposer celui qui lui semble le plus pertinent

Produits	Pictogramme
Lardons	Poêle
Allumettes	Poêle
Bacon	Poêle
Poitrine épaisse	Poêle ou Cocotte
Boudin noir	Poêle ou four

- Pour le message :**

- « A cuire à cœur, ne pas consommer en l'état »

- **Echange le 12 janvier avec la DGAL** (Mission des Urgences Sanitaires) pour présenter la proposition de la FICT
- **Demande d'une approche globale :**
 - **1^{ère} étape :**
 - La mise en place d'un message d'avertissement en face avant de l'emballage composé d'un pictogramme et d'un message d'avertissement reprenant les propositions de la FICT auprès de la DGAL (mail du 7/10/25)
 - Prise en compte de l'indication de ce message dans le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de chaque entreprise
 - Sensibilisation de la question du mésusage au niveau de l'interprofession pour impliquer tous les acteurs, notamment la FCD (communication, ...)
 - Proposition d'une étude collective s'appuyant sur des enquêtes consommateurs afin d'évaluer l'impact de la mise en place de messages d'avertissements en face avant des emballages sur le risque de mésusage. Celui-ci a été évalué à 15% dans la dernière étude INCA, l'objectif serait d'atteindre les 5%.

- **Demande d'une approche globale :**

- **2ème étape : mise en place et partage de l'étude collective**
 - L'étude devra se mettre en place dans un délai raisonnable.

- **Plan d'action :**

- Réunion du GT « mésusage » (04/03/26)
- Rédiger une fiche de synthèse reprenant les demandes de la DGAL :
 - Message proposé en face avant validé par la FICT
 - Compléter la catégorisation des produits PAM/NON PAM dans le PMS avec risque de mésusage et message en face avant
 - l'IFIP rédiger un projet de protocole en lien avec l'étude en cours
- **Envoi du document à la DGAL pour validation pour la fin du mois de mars**



Actualités : Crise Listeriose

Crise sanitaire : Cas de listerioses confirmés en lien avec des produits de charcuterie



- **12 patients hospitalisés** (11 personnes avaient plus de 65 ans et 10 présentaient des comorbidités (cancers, diabète, insuffisance rénale chronique, grand âge)) **avec malheureusement 2 décès.**
- Relayée assez largement par les médias
- La FICT est en lien avec l'entreprise concernée qui a stoppé sa production et met en place toutes les mesures sanitaires pour pouvoir reprendre la production dès l'autorisation des services de l'Etat.
- **La FICT appelle l'ensemble des entreprises à une vigilance accrue concernant la maîtrise sanitaire, en particulier sur les risques microbiologiques.**
- Mise à disposition de tous les outils nécessaires pour aider les entreprises (documents de référence : [ici](#)),
- **Si vous souhaitez faire un audit de votre site sur les risques microbiologiques**, les experts des Instituts Techniques sont à votre disposition :
IFIP : Etienne Pierron : 06 16 98 25 69 / etienne.pierron@ifip.asso.fr
ADIV : Laurent Picgirard : 06 80 47 69 75 / [laurent.picgirard @adiv.fr](mailto:laurent.picgirard@adiv.fr).



Information du
consommateur



Etiquetage des enzymes

• Etiquetage des enzymes

- Travaux européens en cours sur l'étiquetage des enzymes et établissement d'une liste des enzymes autorisés
- Position de la DG Santé :
 - Fixer des dénominations spécifiques pour les enzymes, voire donner des informations sur leur fonction
 - Dénomination des enzymes : un nom spécifique et possibilité d'un nom simplifié
 - Indication de la fonction : pas de consensus entre les EM
 - Les informations d'étiquetage obligatoire exigent l'indication de la catégorie/fonction pour les additifs comme pour les enzymes
- Postions FDE :
 - Hormis quelques cas, la plupart des enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne nécessitent donc pas d'étiquetage
 - Si étiquetage, conformité avec le règlement INCO : les informations sur les denrées alimentaires doivent être précises, claires et facile à comprendre
 - L'Allemagne a publié un texte sur la transglutaminase pour un étiquetage en tant qu'ingrédient, même si l'enzyme est désactivée à la suite d'un traitement haute température

- Etiquetage des enzymes

- Les discussions se poursuivent au niveau européen sur l'étiquetage des enzymes
- Objectifs :
 - Finalisation de la liste des enzymes autorisées début 2027
 - Proposition d'une législation en 2028
 - Application en 2030
- Une note de décryptage réglementaire et technique sur la situation actuelle et les enjeux est en cours de rédaction par l'ANIA

- Etiquetage des enzymes

- Pour le secteur de la charcuterie, seule enzyme utilisée : la transglutaminase

- La réglementation française autorise l'utilisation de la transglutaminase :

Arrêté du 13 janvier 2011 modifiant l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires

- Règlement INCO, annexe VI :

7. Les produits à base de viande, les préparations de viandes et les produits de la pêche qui peuvent donner l'impression d'être faits d'une pièce entière de viande ou de poisson mais qui, en réalité, consistent en différents morceaux liés ensemble par divers ingrédients, y compris des additifs ou des enzymes alimentaires ou d'autres procédés, portent les indications suivantes:

- La réglementation UE impose l'utilisation de l'indication « viande reconstituée »

• Etiquetage des enzymes

- Ce que dit le Code des Usages (p 20) :
 - Echanges avec la DGCCRF et SFCF (septembre 2022)

3.5. Viande reconstituée

(règlement UE n°1169/2011 annexe VI alinéa A-7)

Les produits à base de viande, les préparations de viandes [...] qui peuvent donner l'impression d'être faits d'une pièce entière de viande [...] mais qui, en réalité, consistent en différents morceaux liés ensemble par divers ingrédients, y compris des additifs ou des enzymes alimentaires ou d'autres procédés, portent les indications suivantes [...] «viande reconstituée».

La mention « **viande reconstituée** » concerne un produit qui présente les deux caractéristiques suivantes :

- Peut donner « l'impression d'être fait d'une pièce entière »
- Consiste en différents morceaux liés ensemble ».

a. Peut donner « l'impression d'être fait d'une pièce entière » :

Si le produit fini n'est pas susceptible de donner l'impression d'être fait d'une pièce entière, il n'est pas concerné par la mention « viande reconstituée ».

Un produit donne l'impression d'être fait d'une pièce entière lorsque, par exemple :

- Sa forme est celle d'une découpe de viande[i]
- Il n'est pas possible de discerner la séparation entre les différents morceaux qui le compose.

b. « Consiste en différents morceaux liés ensemble » :

Si le produit fini ne consiste pas en différents morceaux liés ensemble, il n'est pas concerné par la mention « viande reconstituée ».

Par morceaux on entend la subdivision y compris par broyage, hachage, cutterage, de muscles ou de pièces entières. Toutefois, si les morceaux ne sont, à aucun stade de la fabrication de taille inférieure au produit fini, le produit n'est pas reconstitué.

Les pièces entières désossées et/ou découennées et/ou dégraissées et/ou dépiécées et/ou dénervées sont toujours considérées comme des pièces entières.

[i] Au sens du document NORME CEE-ONU viande porcine, carcasse et découpes éd 2006



Réemploi

- Réemploi / Recyclage / Repasse

- Depuis fin 2025, plusieurs entreprises ont interrogés la FICT sur le réemploi, dont certaines, suite à des contrôles de DDPP.
- 2 situations rencontrées :
 - Cas 1 : Utilisation de produits finis pour la fabrication du même produit (par exemple, réincorporation de jambon cuit pour la fabrication de jambon cuit)
 - Cas 2 : Utilisation de produits finis pour la fabrication de produits différents (par exemple, réincorporation de jambon, ... pour la fabrication de pâté)
- Les commentaires de la DDPP :
 - L'étiquetage n'est pas conforme, il faut indiquer le nom du produit fini
 - La pratique n'est pas précisée dans le Code des Usages, le produit n'est donc pas conforme

- Réemploi / Recyclage / Repasse

- **Actions de la FICT :**

- Au près de l'ANIA pour consulter les autres secteurs et voir dans quelle mesure ces contrôles sont anecdotiques ou concernent toutes les filières (le réemploi étant une pratique couramment répandue)
- Proposer un argumentaire écrit pour les entreprises pour pouvoir discuter avec les DDPP

- **Concernant la liste des ingrédients :**

- Il faut se référer au règlement INCO, article 18 et la partie E de l'annexe VII qui précise les conditions d'étiquetage pour les ingrédients composés :
 - Un ingrédient composé peut ne pas figurer sous sa dénomination définie mais avoir ses ingrédients déclarés séparément en respectant l'ordre d'importance pondérale

• Réemploi / Recyclage / Repasse

• Concernant la pratique du réemploi :

- Le recyclage est défini dans un vademecum sectoriel de la DGAL « Production de produits à base de viande » (p10)

- Cette pratique est également autorisée dans les cahiers des charges de certains produits de charcuterie « label rouge » dans les conditions communes de production des produits de charcuterie « label rouge » (du pâté de campagne, pâté de foie, saucisse crue, rillettes)

RECYCLAGE

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de produits à base de viande. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier le respect des procédures de "recyclage" ou "repassé" définies dans le PMS de l'établissement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les procédures définissent notamment : <ul style="list-style-type: none"> → la nature des produits pouvant faire l'objet d'un recyclage (excédents de production, chutes de tranchage, entames, produits mal formés ou fuités et déconditionnés, etc.) → les conditions de leur ré-emploi : pour exemples, les produits recyclés sont collectés, manipulés et stockés dans des conditions hygiéniques. Ils sont correctement tracés (étiquetage interne, définition, si nécessaire, d'une durée de vie interne maximale, etc.) → les recettes dans lesquelles les produits recyclés peuvent être incorporés en tenant compte notamment de la maîtrise du danger allergènes ➤ Le professionnel applique correctement les procédures définies dans son PMS

4- PATE DE CAMPAGNE

Ces exigences s'appliquent aux produits portant les dénominations de vente définies dans la fiche du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes dont le titre est « **Pâté de campagne supérieur** ». Les exigences concernent les produits frais ou appertisés. Le produit courant de comparaison relève de la fiche « Pâté de campagne ».

C27.1	Conditions de réemploi	Le réemploi doit être issu d'une même recette de fabrication, être labellisable et ne pas avoir fait l'objet
		d'un premier conditionnement. ≤ 10% maximum du poids de la mée avant incorporation du réemploi Délai d'utilisation : 4 jours maximum Dans l'attente de sa mise en œuvre, le réemploi est conservé entre 0 et 4°C.

- Réemploi / Recyclage / Repasse

- Cas n° 2 : plusieurs points de vigilance et questions

- S'assurer que la liste des ingrédients des produits finis utilisés sont autorisés dans le produit fini
- S'agissant des nitrates/nitrites, les doses autorisées peuvent être différentes selon les produits
- S'assurer de l'impact sur la qualité sanitaire des produits avec des flores qui sont présentes dans le produit fini et pas dans la matière première (produits finis utilisés, produits fabriqués, process,...)
- Quel taux d'incorporation ?
- Liste des ingrédients ?
- Quel impact sur le consommateur ?



Santé animale



Fièvre Porcine Africaine :
point à date

Apparition de la FPA en Espagne

- **26 novembre 2025** : découverte de 2 sangliers infectés par la FPA dans la région de Barcelone. 2 carcasses de sangliers distantes d'environ 1 km :
- **Au 8 janvier 2026** : 47 sangliers infectés, 13 foyers distincts dans un rayon de 6 km
- **Au 29 janvier 2026** : 103 sangliers infectés, 23 foyers distincts dans la même zone restreinte
- **Au 9 mars 2026** : 216 sangliers infectés, 37 foyers
- **Pas d'élevage touché à date**
- Mise en place immédiates de mesures par l'Espagne dans le respect de la réglementation européenne.
- Peu d'impact sur la consommation de viandes et charcuterie en Espagne
- Des contraintes réglementaires qui semblent moins fortes qu'en France (Agrément MCA, ...)
- **Recherche sur l'origine de l'infection**
 - Contamination « sandwich » / laboratoire (aucune hypothèse n'est écartée pour le moment, mais l'hypothèse de la contamination par le transport du virus via les activités humaines est la plus probable)

- L'apparition de nouveaux cas en Espagne a conduit plusieurs entreprises à s'interroger à nouveau, voire à se lancer dans la demande d'un agrément MCA (Maladie de catégorie A)
- La demande doit se faire auprès de la DDPP, mais sur le terrain, la connaissance du dossier est hétérogène et les interprétations peuvent changer en fonction des interlocuteurs.
- **La FICT a organisé une réunion le 8 janvier 2026 :**
 - Partager les expériences en matière d'agrément MCA
 - Identifier toutes les questions que vous vous êtes posées ou que vous vous posez pour la demande d'un agrément MCA
 - Soumettre ces questions à la DGAL pour y répondre dans le cadre d'un webinaire (**Accord de principe pour organiser un webinaire suite à la rencontre du 12/01, relance le 04/02/26**)
 - Créer une boîte à outils sur le site web facilement accessible pour les adhérents : Rglts, Q&R, export, com,...

- **L'agrément MCA est-il obligatoire ?**

- Uniquement si l'entreprise utilise des viandes issues de porcs provenant de zones réglementées ?
- En cas d'exportation en Europe, nécessaire pour conserver l'estampille sanitaire ovale
- L'agrément MCA est comparable à un agrément sanitaire et représente un gros travail pour l'entreprise qui le demande
- Chaque entreprise doit faire sa propre analyse de la situation en fonction de ses circuits, vis-à-vis de ses fournisseurs et des ses clients
- Pas de nouvelles de la DGAL sur l'évolution de la réglementation EU sur les traitements d'atténuation

- **Les documents consultables sur le site de la FICT :**

- Présentations du Webinaire organisé par la FICT le 7/11/24 ([ici](#))
- Présentations du colloque IFIP « La FPA dans tous ces états » du 23/01/25 ([ici](#))
- Intervention de la DGAL, journée « démarches de progrès » du 30/09/25 ([ici](#))



Création d'une boîte à outils pour les
adhérents
Quels contenus ?

Les éléments à retrouver dans la boîte à outils

- Les textes réglementaires
 - Les instructions techniques
 - Foire aux questions
 - Impact import/export
 - Situation économique
 - Documents de communication
 - ...?
-
- Lien vers la page en cours de construction : <https://www.fict.fr/mes-actualites/fievre-porcine-africaine-informations-essentielles/>



Programme R/D 2026 :
Inaporc et Aprivis

Projets R/D financés en 2026

- **APRIVIS** (Association pour la promotion de la recherche et l'innovation dans la transformation des viandes et la salaison) :
 - Evaluation du risque HAP sur les charcuteries fumées (**IFIP – 55 k€**)
 - Impact de la teneur en sel sur le comportement des bactéries sporulées dans le saucisson sec à faible teneur en nitrites (**Adiv – 64,8 k€**)
- **INAPORC** :
 - « REDNISALT » : Impact des faibles teneurs en nitrites et en sel sur l'écologie microbienne du jambon cuit et application de la bio préservation pour une DVM optimale (**ADIV – 68,4 k€**)
 - Impact de la consommation de tourteaux d'oléagineux sur la présence d'hexane dans la viande (**IFIP – budget à définir**)



Aprivis :

Association de promotion de la recherche et de l'innovation dans la transformation des viandes et des salaisons

- APRIVIS, c'est quoi, pour quoi ?

- **APRIVIS :**

*Association pour la **P**romotion de la **R**echerche et l'**I**nnovation dans la transformation des **V**iandes et la **S**alaison*, est une association autonome et indépendante, gérée et administrée par ses membres, régie par la loi du 1er juillet 1901.

- **Ses missions :**

- Promouvoir la recherche, le développement, le transfert technologique et l'innovation dans le secteur de la transformation des viandes et produits carnés,
- Choisir, financer et favoriser le co-financement des projets correspondants,
- Diffuser les acquis des projets auprès des professionnels et de leur environnement (pouvoirs publics, organisations professionnelles, organisations de consommateurs, organismes de recherche, ...)

- **APRIVIS : comment adhérer ?**

- **C'est simple !**

- Être adhérent de la FICT ou exercer une activité dans le secteur de la transformation des viandes et de la salaison, ou une activité connexe
- Remplir le formulaire d'adhésion
- Payer la cotisation annuelle en fonction de son statut
- Si vous souhaitez avoir des informations complémentaires, vous pouvez contacter : C.Denoyelle (c.denoyelle@fict.fr / 06 89 86 86 78)



Points divers



Mise à jour du GBPH
charcuterie

- Mise à jour du GBPH

- Pour mémoire, le GPBH validé date de 2010
- Une mise à jour a été réalisée en 2017, en attente de validation
- De nombreuses évolutions réglementaires depuis 2015
- Rencontre avec la DGAL le 4/11/2025 (Mme A. Maret, nouvelle référente viandes)
 - Procédure de validation de la DGAL
 - Réflexion toujours en cours

- Mise à jour du GBPH

- Organisation du travail :
 - Création d'un groupe de travail sur la base du volontariat
 - 15 entreprises participantes à ce jour, mais cela reste ouvert
 - Rédaction/coordination : E. Pierron (IFIP)
 - Pilote : C. Denoyelle (FICT)
 - Experts métiers (IFIP)
 - Appel ponctuelle à des fabricants de produits (process, ...)

- Mise à jour du GBPH

- 1^{ère} réunion du GT le 27 février 2026
- Objectif :
 - Définir la méthode
 - Fixer les objectifs
- Fréquence des réunions
 - 5 à 6 réunions par an en fonction des besoins (GT + 2 points en CoTR (19/05 et 18/12))
 - Réunions spécifiques si besoin si ajout de produits
- Prochaines réunions :
 - 27/04/26, 19/05/26(CoTR), 18/06/26, 05/10/26, 18/12/26 (CoTR)



Etiquetage du vin

- # Etiquetage du vin comme ingrédient composé

Depuis le 8 décembre 2023 : obligation d'étiqueter le vin utilisé comme ingrédient dans une denrée alimentaire lorsqu'il représente **plus de 2 % du produit fini**

Réforme introduite par le règlement Règlement (UE) 2021/2117 qui a modifié le cadre du Règlement (UE) n° 1169/2011 pour le secteur vitivinicole.

- L'obligation ne concerne que **les vins élaborés après le 8 décembre 2023**. Les vins produits **avant cette date** peuvent continuer à être commercialisés avec l'ancien étiquetage **jusqu'à épuisement des stocks**.

Etiquetage du vin comme ingrédient composé

L'ANIA a demandé un entretien en septembre à la DGCCRF, demandant **plus de souplesse** dans l'interprétation :

- La DGCCRF a interrogé la Commission européenne
- « *Dans l'attente du retour de la Commission européenne, nous vous proposons de différer l'entretien que vous sollicitez. Nous vous proposons de revenir vers vous dès réception de la réponse de la Commission européenne afin de vous communiquer une position définitive et, si nécessaire, d'organiser un échange pour en discuter.* »

Les adhérents de l'ANIA ont validé une position commune qui sera partagée aux pouvoirs publics et qui pointe les difficultés suivantes :

- Achats majoritaires de vin auprès de négociants de vin en vrac
- Perte d'information au sein de la chaîne d'approvisionnement
- Composition non standardisée du vin
- Coûts engendrés par les modifications des étiquetages
- Risque de diminution ou suppression de la quantité de vin utilisée dans les recettes pour être sous le seuil des 2%
- Étiquetage des additifs
- Pertinence de donner ces informations au consommateur ?

Etiquetage du vin – retour DGCCRF

« Le vin comprend divers ingrédients (raisin, voire sucre et moût de raisin concentré) et éventuellement certains additifs (acide tartrique, sulfites, DMDC, acide fumarique...) : voir à ce sujet les précisions apportées à l'article 48bis du [règlement \(UE\) 2019/33](#), dans le tableau 2 de l'annexe I du [règlement \(UE\) 2019/934](#) (qui identifie les additifs autorisés) et dans les lignes [directrices de la Commission](#).

Sauf dans l'hypothèse où le vin entre pour moins de 2% dans le produit fini, le raisin, voire le sucre (ou saccharose) et le moût de raisin concentré s'ils sont mis en œuvre, doivent systématiquement être mentionnés dans la liste des ingrédients d'une denrée alimentaire contenant du vin.

Selon le principe de transfert, **les additifs contenus dans le vin sont des ingrédients du produit fini sauf s'ils n'ont plus de fonction technologique**. L'opérateur devra démontrer, via une analyse au cas par cas qui dépend notamment de la quantité de l'additif en question, que l'additif de transfert n'exerce aucune fonction technologique dans la denrée finale et est donc exempté d'étiquetage dans la liste des ingrédients. Au cas particulier des **sulfites**, ils doivent figurer dans la liste des ingrédients dès lors que leur quantité est supérieure au seuil de 10 mg/l ou 10 mg/Kg.

Ce même principe s'applique à l'ensemble des denrées alimentaires composées ».



Protection des dénominations animales

• Protection des dénominations animales

- La loi EGALIM 2 prévoit que les dénominations utilisées pour désigner des denrées alimentaires d'origine animale ne peuvent être utilisées pour (...) des denrées alimentaires comportant des protéines végétales
 - 1^{er} projet de décret du 29/06/22 relatif à l'utilisation de certaines dénominations employées pour désigner des denrées comportant des protéines végétales
 - Suspension du décret par le Conseil d'Etat le 27/07/22
 - 2^{ème} projet de décret du 26 février 2024 relatif à l'utilisation de certaines dénominations employées pour désigner des denrées comportant des protéines végétales
 - Suspension du décret le 10/04/24
 - La Cour de Justice Européenne (CJUE) par son arrêt du 4/10/24 considère que le décret n'est pas conforme au droit européen
 - Sauf à adopter des dénominations légales

« Lorsqu'il n'a pas adopté de dénomination légale, un Etat membre ne saurait empêcher, par une interdiction générale et abstraite, les producteurs de denrées alimentaires à base de protéines végétales de s'acquitter, par l'utilisation de noms usuels ou de noms descriptifs, de l'obligation d'indiquer la dénomination de ces denrées »

- Protection des dénominations animales

- **Réflexion collective FICT/Culture Viande/Inaporc/Interbev**

- Proposition de rédaction d'un amendement dans le cadre de la révision de l'Organisation Commune des Marchés au niveau européen pour avoir une définition légale des produits
- Sollicitation de Maître Antoine Debrosses du cabinet ProductLawFirm spécialisé en droit des produits pour une analyse juridique sur le risque d'affaiblissement du Code des Usages
- Ces dénominations légales, qu'elles soient définies au niveau français ou européen, auraient pour conséquence de rendre caduque le Code des Usages sur les dénominations protégées.

- **FICT/CNCT ont donc demandé de retirer les dénominations de charcuterie du projet d'amendement**

- Protection des dénominations animales

- **Point à date :**

- **Accord provisoire** du Conseil et du Parlement (05/03/26) sur une modification ciblée du règlement portant organisation commune des marchés des produits agricoles (OCM) dont :
- Protection des dénominations des viandes et de certains produits à base de viande
- **"viande"** et dénominations suivantes : **bœuf, veau, porc, volaille, poulet, dinde, canard, oie, agneau, mouton, viande ovine, chèvre, pilon, filet mignon, aloyau, flanchet, longe, steak, côtes, épaule, jarret, côtelette, aile, blanc, foie, cuisse, poitrine, entrecôte, côte à l'os, rumsteak et bacon** (*ne concerne pas les produits de charcuterie*).
- Ces mentions sont réservées aux seuls produits à base de viande et ne peuvent donc pas être utilisées pour des produits ne contenant pas de viande, **tels que les produits issus de cultures cellulaires.**
- **L'accord provisoire doit être approuvé par le Conseil et le Parlement pour pouvoir entrer en vigueur**



Rglt EU 2024/1143 sur les
IGP/AOP

- **Les questions posées par ce nouveau Rglt**

- **27-1 La notion « d'étiquetage » inclut-elle la « liste des ingrédients » (dans le considérant 36 seule la dénomination du produit fini est concernée, pas les autres mentions) ?**
 - Au regard du règlement, cela ne concerne que la dénomination du produit et pas la liste des ingrédients.
- **27-1-a : peut-on faire référence à plusieurs AOP/IGP dans un produit (ex plateau assortiment de charcuterie avec du Jambon de Bayonne et du Jambon de Parme) ?**
 - Ce point devra être vu au cas par cas en fonction du produit, mais dans le cas de l'utilisation de Jambon de Parme et de Jambon de Bayonne dans une pizza, ces jambons sont considérés comme comparables et leur utilisation pourrait être limité. Les cas seront appréciés soit par jurisprudence ou au cas par cas.
- **27-1-c Le pourcentage doit-il être mentionné même pour les ingrédients qui ont une dérogation par le règlement 1169/2011 (par exemple ceux utilisés à faible dose à but d'aromatisation) ?**
 - Ce point est à vérifier auprès de la DGCCRF. Mais logiquement les 2 règlements doivent cohabiter, donc le règlement INCO s'impose sur ce règlement 2024/1143.

- # Les questions posées par le Rglt

- **27-2 Ecrit en quelle langue pour les produits étrangers ?**

- Ce point est à vérifier auprès de la DGCCRF

- **27-2 quelle disposition pour les produits préexistants (applicable depuis le 13 mai 2024) ?**

- Le texte ne s'applique pas aux étiquetages préexistants, pour autant, l'ensemble des produits devra être soumis tôt ou tard aux mêmes exigences, aucun délai n'a été prévu pour le moment, ce point devra être précisé.

- **27-2 « accusé de réception » différent « d'accord » ?**

- La notification n'est pas une demande d'autorisation à utiliser le produit. Même si cela n'est pas prévu par le Rglt, l'INAO envisage la réalisation d'un document de notification type qui permettrait de simplifier le travail des entreprises et des ODGs. Celles-ci disposent d'un délai de 4 mois pour répondre aux demandeurs. S'agissant de la réponse, celle-ci n'est pas encadrée. La jurisprudence permettra de se faire une idée du type de réponse fournie aux entreprises, cela peut en effet être source de différences de traitement en fonction des ODGs et/ou des entreprises faisant la demande. Il faudra veiller à un minimum de cohérence.

- **27-2 Des règles complémentaires françaises vont-elles encore alourdir le dispositif ?**

- A priori non, mais cela dépendra des décisions prises au niveau européen (texte d'application, ...). Il pourrait être envisagé de proposer au niveau français des documents d'accompagnement (notification type, ...), cela reste à définir.

- Les questions posées par le Rglt

- 27-3 « Peuvent » donc pas obligatoire ?
- les ODGs et les entreprises peuvent conclure un accord contractuel mais cela n'est pas obligatoire.
- 37-5 indication du nom des producteurs ?
- Cela ne concerne que les produits fabriqués IGP ou AOP mais pas lorsqu'ils sont utilisés en tant qu'ingrédient. Cela étant, les MDD sont concernés et ont donc l'obligation d'indiquer le nom du producteur (usine de fabrication). **Ceux-ci disposent d'un délai jusqu'au 14 mai 2026** et cela concerne tous les produits fabriqués jusqu'à cette date et jusqu'à la fin de leur commercialisation.
- Au-delà des points du règlement, plusieurs sujets ont été abordés comme la possibilité de mettre en place une FAQ facilitant le travail des entreprises et des ODG pour l'application du règlement.



Prochaines réunions des sections
spécialisées « Jambons cuits et
charcuteries »

- Prochaines réunions

- ~~• 19 mars 2026 (distanciel)~~
- **23 juin 2026 en présentiel**
- 5 novembre 2026 (distanciel)

