

Communiqué de presse
9 juin 2026

La FICT et la CNCT annoncent leur engagement dans un accord collectif commun pour l'amélioration nutritionnelle et la durabilité de la charcuterie française

La FICT, les Entreprises Françaises de Charcuterie Traiteur, et la CNCT, Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs, sont fières d'annoncer leur engagement dans un **accord collectif d'amélioration nutritionnelle et de durabilité**.

Cette initiative, **remarquable car portée conjointement par les industriels et les artisans**, témoigne de la volonté des professionnels du secteur de poursuivre leur démarche de progrès continu afin de répondre toujours mieux aux attentes des consommateurs et aux enjeux sociétaux actuels.

Les grandes lignes de notre projet d'accord collectif, élaborées en concertation avec la Direction Générale de l'Alimentation et la Direction Générale de la Santé, ont été présentées lors des Assises de la FICT du 9 juin 2026. Cette étape majeure vient concrétiser plusieurs mois de travaux et témoigne de notre capacité à construire, avec les pouvoirs publics, des engagements ambitieux au profit des consommateurs. La finalisation de l'accord et sa signature officielle sont prévues au cours du second semestre 2026.

DES ENGAGEMENTS RESPONSABLES ET AMBITIEUX POUR UNE CHARCUTERIE PLUS SAINES ET DURABLE

L'accord collectif s'articulera autour de deux piliers majeurs : **les améliorations nutritionnelles et la durabilité, avec des engagements de résultats à horizon 5 ans.**

- **Améliorations nutritionnelles** : des **réductions de 5% en sel et acides gras saturés** sur de nombreuses familles de charcuterie (cf. annexe). En tout, 60 % des volumes de charcuterie commercialisés en GMS et circuits spécialisés seront concernées par une amélioration nutritionnelle. **L'OQALI** (Observatoire de l'alimentation, porté par l'INRAE et l'ANSES) qui réalise le suivi de la qualité nutritionnelle des produits alimentaires, fera le suivi de l'atteinte de l'engagement.
- **Durabilité** : **l'amélioration de la recyclabilité des emballages avec deux fois plus d'emballages recyclables**. Cet engagement sera suivi les Eco-organismes CITEO et LEKO agréés par le Ministère.

Par ces nouveaux engagements, **nous confirmons que la charcuterie a plus que jamais sa place dans une alimentation variée et équilibrée**. Elle fait partie intégrante de notre patrimoine français, la charcuterie consommée de manière raisonnable présente des intérêts nutritionnels reconnus :

- Apport en fer facilement assimilable, alors que 32% des femmes françaises entre 25 et 44 ans, et 44% des jeunes filles de 15 à 17 ans sont carencées en Fer
- Apport en protéines de grande qualité nutritionnelle et facilement digestible, alors que 25% des personnes âgées sont en déficit

LA VALEUR AJOUTEE DU FABRIQUE EN FRANCE

Seules les charcuteries françaises sont concernées par notre engagement. A l'heure où une charcuterie sur cinq en rayon GMS est importée, **c'est une nouvelle preuve de la valeur ajoutée du « Fabriqué en France »**.

La charcuterie française est déjà exemplaire en Europe et elle se sera encore davantage avec ce nouvel accord collectif !

- Qualité supérieure des produits (80% du jambon cuit vendu est du jambon supérieur, véritable spécificité française) et diversité des recettes de charcuterie
- Limitation des additifs autorisés dans le Code des Usages : 335 autorisés en Europe, seulement 90 dans le Code des Usages
- Des seuils maximums en nitrites inférieurs de 20% à la réglementation européenne
- Des améliorations nutritionnelles récemment démontrées par l'OQALI : avec -4% de sel, -5% d'acides gras saturés et -6% de matières grasses entre 2013 et 2020.

« Ce nouvel accord collectif de la profession est unique, par le fait qu'il rassemble tous les acteurs de la charcuterie, artisans et industriels. Enfin, tous les acteurs français... mais pas les charcuteries étrangères importées, qui représentent une charcuterie sur cinq en rayon. Il est essentiel de promouvoir la qualité exemplaire des charcuteries françaises, dont nous pouvons être fiers, mais aussi leur rôle économique et social dans les territoires, leur contribution à notre patrimoine national et leur qualité gustative incomparable. Plus que jamais, les consommateurs ont toutes les raisons de privilégier la charcuterie française ! Dans un contexte où la situation économique est particulièrement compliquée - marges très faibles, surcoûts liés à la guerre au Moyen-Orient -, je tiens à saluer la volonté des dirigeants des entreprises de charcuterie de poursuivre leur engagement dans cette dynamique de progrès continu qui nous anime depuis de longues années », déclare **Christiane Lambert, Présidente de la FICT**.

« Les professionnels de la charcuterie, artisans charcutiers et entreprises industrielles, ont mené conjointement depuis plusieurs années des démarches de progrès sur la qualité des charcuteries, avec notamment la signature d'une charte PNNS en 2010 et d'un accord PNA en 2013. Nous sommes heureux de nous engager à nouveau avec eux dans ce nouvel accord collectif, et de promouvoir une charcuterie française responsable, exigeante et attachée à la qualité de ses produits. Cette démarche, à l'encontre des idées reçues, est aussi l'opportunité de mieux faire connaître auprès des pouvoirs publics, des médias et consommateurs, notre engagement et notre capacité à innover, à nous adapter et à construire l'avenir. Nous réaffirmons ainsi que la charcuterie a toute sa place dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée », déclare **Joël Mauvigney, Président de la CNCT**.

Nutrition et durabilité : un engagement de longue date avec des résultats concrets !

Les engagements pris aujourd'hui s'inscrivent dans une longue lignée d'initiatives prises par les entreprises de charcuterie, qui ont apporté des résultats concrets aussi bien sur le plan nutritionnel qu'en termes de durabilité.

- Sur le **plan nutritionnel**, la signature conjointe par la CNCT et la FICT des chartes PNNS (2010) et PNA (2013) avaient abouti à des réductions de 5% en sel et en lipides, et à l'intégration de critères nutritionnels dans le Code des Usages de la charcuterie ; **des améliorations significatives sur la période 2013-2020**, confirmées par l'Observatoire en juin 2025, avec -4% de sel, -5% d'acides gras saturés et -6% de matières grasses en moyenne sur les produits de charcuterie. En 30 ans, la teneur en gras des charcuteries françaises a été réduite de 30 %, et la contribution de la charcuterie dans les apports en sel a baissé de 16 à 7 % entre 2007 et 2016 (étude Credoc).
- Les **entreprises de charcuterie sont également fortement engagées sur le sujet des additifs et des nitrites**. Le Code des usages de la charcuterie permet l'usage de 90 additifs contre 335 autorisés par la réglementation européenne. Le nombre d'additifs a été réduit de 50 % lors de la révision du Code des usages en 2023. En matière de nitrites, la France est exemplaire en Europe avec des seuils maximums, définis en 2023, qui sont déjà inférieurs de 20 % aux nouveaux seuils fixés par l'Union européenne en octobre 2025.
- Concernant les emballages, des démarches collectives structurantes ont été menées par la FICT pour améliorer la **recyclabilité des emballages et le réemploi** : 26 % des emballages sont déjà recyclables.
- Des efforts ont également été engagés en matière de **décarbonation** (avec 43 % des entreprises utilisant des énergies renouvelables et 72 % ayant réduit leur utilisation d'énergie fossile par rapport à 2015), et de consommation d'eau (- 16 % entre 2018 et 2023).

Projet d'Accord collectif 2026 :

Les familles de produits concernés par les engagements nutritionnels

Réduction de 5% de la teneur en sel sur 5 familles de produits (couvrant 15 % du marché)

- Chorizo
- Rillettes de porc
- Andouilles et andouillettes
- Saucisses à pâte fine
- Saucisses et saucissons cuits

Réduction de 5% des teneurs en acides gras saturés sur 12 familles de produits (couvrant 45 % du marché)

- Boudins
- Jambon cru et jambon sec
- Jambon cuit, épaule cuite et rôti de porc
- Jambon cuit, épaule cuite et rôti de porc supérieur
- Jambon cuit, épaule cuite et rôti de porc supérieur réduit en sel
- Lardons et poitrine de porc
- Bacon de porc
- Coppa
- Jambon et rôti de volaille
- Jambon et rôti de volaille supérieur
- Lardons et bacons de volailles
- Mousse de canard

Contacts presse :

Pour la FICT

Charlotte Ricou – Responsable communication FICT – c.ricou@fict.fr – 06 12 98 31 28

Naomi Houillier – Weber Shandwick – fict@webershandwick.com – 06 50 25 23 26

Pour la CNCT

Agence Agiles - Audrey Guillet - audrey@agiles-rp.com – 06 71 73 57 58

Elyse Scheidt - elyse@agiles-rp.com

À PROPOS DE LA FICT – Les Entreprises Françaises de Charcuterie Traiteur

La FICT regroupe 250 entreprises, à 95% des PME, réparties sur tout le territoire national. Elles emploient près de 36 000 personnes et génèrent un chiffre d'affaires de 9,6 milliards d'euros, dont 10% à l'exportation. La production de 1,22 million de tonnes est à 82 % à base de porc. Les Entreprises Françaises de Charcuterie Traiteur transforment plus de 75 % de la production porcine française.

A propos de la CNCT

Créée il y a 130 ans, la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) fédère les entreprises artisanales de charcuterie traiteur (6.500 entreprises employant plus de 16.000 salariés et formant 1.500 apprentis chaque année). Unique organisation patronale représentative sur le secteur, elle représente la profession d'artisan charcutier-traiteur vis-à-vis des pouvoirs publics et des acteurs de la vie sociale et économique. Elle mène une politique active pour défendre les intérêts des artisans charcutiers-traiteurs, tant collectivement qu'individuellement, accompagner les entreprises et promouvoir les métiers de la charcuterie.