

## **Plateforme « Questions Charcuterie » : les femmes et les hommes qui font la charcuterie dialoguent directement avec ceux qui la consomment !**

Paris, lundi 3 décembre 2018 – A l’occasion d’une conférence de presse et en présence de ses adhérents et de son Président Monsieur Bernard Vallat, la FICT a décidé de rétablir un canal de discussion direct entre les professionnels de la charcuterie et les consommateurs. Pourquoi utilise-t-on des nitrites dans certaines charcuteries ? Comment l’origine des viandes utilisées par les charcutiers est-elle garantie ? Est-ce que les animaux sont bien traités ? Quelle est la juste quantité de charcuteries que je peux consommer chaque semaine ? Autant de sujets qui figurent parmi les nombreuses interrogations soulevées. Loin de les ignorer, les professionnels de la charcuterie regroupés au sein de la FICT ont donc décidé de les aborder une à une. A travers des formats reposant tous sur la sincérité, les femmes et les hommes qui sont au cœur de la fabrication de ces produits répondent et témoignent ainsi de leur fierté de pratiquer avec exigence un métier de passion. Des éclairages qui seront tous recensés sur une nouvelle plateforme intitulée : “Questions Charcuterie”.

### **L’URGENCE D’INSTAURER UN DIALOGUE DIRECT**

Dans un contexte où les Français se posent de nombreuses questions sur leur alimentation et aspirent à être des consommateurs de plus en plus avisés, l’industrie agro-alimentaire fait l’objet d’une méfiance grandissante. Les charcuteries ne font pas exception et sont aujourd’hui au cœur des débats sur le « bien manger » et sur une alimentation saine. C’est la raison pour laquelle les membres de la FICT ont décidé de réagir en engageant **une démarche de dialogue direct avec les consommateurs**. Un échange qui se matérialise aujourd’hui par **une nouvelle plateforme interactive qui leur est dédiée : « Questions Charcuterie »**.

### **LES PROFESSIONNELS DE LA CHARCUTERIE RÉPONDENT AUX CONSOMMATEURS**

La plateforme interactive « **Questions Charcuterie** », mise en ligne sur le site [www.lescharcuteries.fr](http://www.lescharcuteries.fr), est le moyen pour les consommateurs de **trouver facilement des réponses aux diverses questions qu’ils se posent**. C’est aussi l’opportunité d’en apprendre plus sur les procédés de fabrication, les exigences du savoir-faire traditionnel, le respect du Code des Usages commun aux Industriels et aux Artisans, les plans de progrès déjà mis en œuvre, ou encore l’engagement quotidien des employés... Un outil pratique qui leur permettra de se faire leur propre avis et d’avoir des repères pour une alimentation saine et équilibrée.

## « DES IDÉES BIEN DOSÉES » : UN ÉCLAIRAGE NUTRITIONNEL POUR MIEUX CONSOMMER LES CHARCUTERIES

La FICT a décidé d'apporter des repères sur les portions de charcuterie composant les repas mais aussi des éléments de compréhension qui permettent une consommation raisonnée et raisonnable des charcuteries en prenant en compte les recommandations de santé publique, soit 175 grammes de charcuterie par semaine.<sup>1</sup>

Pour cela, un module dédié s'intitulant « **Des idées bien dosées** » est déployé sur la plateforme : les seuils de consommation recommandés sont rendus concrets afin de mieux accompagner le consommateur selon son profil.

Ces repères permettent de le guider vers une consommation compatible avec l'idée de « **manger de tout en quantité raisonnable** ».

*« Les charcutiers français ont décidé de réagir aux nombreuses demandes des consommateurs qui veulent mieux manger, qui veulent connaître les procédés de fabrication, qui veulent plus de transparence sur le bien-être animal, qui veulent qu'on respecte les traditions gastronomiques ... ».*

**Bernard Vallat, Président de la FICT**

### À PROPOS DE LA FICT

#### FÉDÉRATION FRANÇAISE DES INDUSTRIELS CHARCUTIERS, TRAITEURS, TRANSFORMATEURS DE VIANDES

Elle est la porte-parole des industries charcutières françaises. Créée en 1924, la FICT représente 310 entreprises (dont 90% de PME), implantées sur tout le territoire, qui emploient 37 000 personnes, soutiennent 135 000 emplois et génèrent un chiffre d'affaires de 6,7 milliards d'euros dont 7,1% à l'exportation. La production de 1,2 million de tonnes est à 83% à base de porc. L'industrie de la charcuterie transforme plus de 70% de la production porcine française.

[www.fict.fr](http://www.fict.fr)

@FICT\_FRANCE 

[www.lescharcuteries.fr](http://www.lescharcuteries.fr)

 @LesCharcuteries

 @LesCharcuteries

Contact presse : LE BUREAU DE COM

Anais Guyot : [a.guyot@lebureaudecom.fr](mailto:a.guyot@lebureaudecom.fr) – 01 85 09 99 37 / 06 21 0812 63

Savannah Vignonde : [svignonde@lebureaudecom.fr](mailto:svignonde@lebureaudecom.fr) – 01 85 09 28 19

---

<sup>1</sup> Recommandation de l'ANSES : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.