

## Communiqué de presse

### **La FICT souhaite apporter son éclairage sur les travaux du CIRC et rappeler la place réelle des charcuteries dans la consommation des français**

Paris, le 27/10/2015 – **Le Centre International de Recherche sur le Cancer (CIRC) a rendu public ce lundi 26 octobre, une synthèse de la monographie sur l'évaluation de la cancérogénicité de la consommation de viande rouge et de produits carnés transformés.**

La Fédération Française des Industriels Charcutiers tient à souligner les propos du Dr Kurt STRAIF, chef du programme des Monographies du CIRC : « **pour un individu, le risque de développer un cancer colorectal en raison de sa consommation de viande transformée reste faible** ».

**Le CIRC, comme l'ANSES**, précisent que le cancer est une « maladie multifactorielle : hérédité, mode de vie sédentaire, environnement, tabac, alcool, alimentation,... ».

Aussi c'est à titre de précaution que le CIRC étudie les facteurs pouvant avoir un impact sur la survenue du cancer afin que chacun puisse acquérir certaines habitudes de consommation.

#### **Cette étude mondiale ne tient pas compte des quantités réellement consommées en France.**

**La consommation quotidienne de charcuteries en France est nettement inférieure aux 50 g de référence du CIRC. En effet, les Français adultes consomment en moyenne 36,6 g de charcuteries par jour (source INCA 2).**

Il convient également de rappeler que des études ont montré que si les charcuteries sont consommées avec des légumes ou une alimentation riche en fibres, le risque de cancer colorectal est encore plus faible.

Des précédentes recherches ont également souligné que les gros consommateurs de charcuterie, ont plus tendance à fumer, boire de l'alcool et consommer moins de fruits et légumes, ce qui rend difficile de ne considérer dans une étude que la seule consommation de charcuterie.

**Artisans et industriels partagent le même Code des Usages de la charcuterie** qui définit depuis 1967 la composition des produits et limite strictement les ingrédients et les additifs, souvent à des seuils en deçà de ceux autorisés par la réglementation européenne.

Les produits de charcuterie sont des sources de nutriments intéressants (**protéines, vitamines du groupe B, minéraux...**) et contribuent à l'équilibre et à la diversité alimentaire. C'est pour cela et pour le plaisir qu'ils tiennent une place importante dans les habitudes de consommation des Français.

La FICT a toujours encouragé une consommation de produits de charcuterie en **quantité raisonnable dans le cadre d'une alimentation équilibrée**. Modération et variété de l'alimentation sont la clé d'une bonne santé.

*Créée en 1924, la FICT représente 295 entreprises qui emploient 37 000 personnes et génèrent un chiffre d'affaires de 6,7 milliards d'euros et une production de 1 246 milliers de tonnes. Elle est le porte-parole des industries charcutières françaises. La FICT est présidée par Robert Volut.*