

Les ambitions de l'industrie de la charcuterie française en 2017

L'année 2016 restera un mauvais millésime pour l'industrie de la charcuterie française. La consommation à domicile a reculé pour la 2^{ème} année consécutive (2015 -0.6%, 2016 -0.5% en tonnage, après 10 années de progression moyenne de 1.4%) (1). Durant cette même période, la rentabilité opérationnelle des entreprises a été fortement altérée.

« La situation est très préoccupante et l'année 2017 s'annonce difficile. Au-delà de renouer avec la croissance, il s'agit d'ores et déjà de préserver les emplois et les savoir-faire. La charcuterie française dispose d'atouts indéniables : les consommateurs français y sont fortement attachés et le rayon charcuterie demeure un des plus rentables des grandes surfaces alimentaires » déclare Robert Volut, Président de la FICT.

Face à ce contexte, il est, d'une part, urgent de redresser la rentabilité des entreprises et donc de réussir des négociations commerciales, équilibrées et équitables.

Depuis 2013, les industriels se voient imposer systématiquement des baisses de tarif par les centrales d'achat. Or, le prix des pièces de viande de porc qui représente plus de 54 % du chiffre d'affaire des entreprises de charcuterie n'a cessé de croître en 2016. A titre d'exemple, la pièce de découpe jambon sans mouille a augmenté de 12,3 % sur un an alors que le prix de vente aux distributeurs n'a augmenté que de 2,6% (2).

Il est donc primordial que la distribution accepte les réalités économiques et également que les entreprises ouvrent de nouveaux marchés : reconquérir celui de la consommation hors domicile et promouvoir l'offre française à l'étranger.

D'autre part, les entreprises de charcuterie doivent continuer à répondre aux attentes des Français : plus de qualités gustatives et nutritionnelles, plus de naturalité...

Il convient de développer les signes de qualité collectifs, les marques et de travailler l'axe de la spécificité des produits et des savoir-faire locaux. Une offre de viande de porc, plus goûteux, plus bio serait souhaitable pour répondre à la demande de variété des consommateurs.

Ainsi, la France ne produit que 20 000 tonnes de viande de porc bio alors que les charcutiers français utilisent plus de 80 000 tonnes pour répondre à la demande du consommateur. Dans ce contexte, les charcutiers français s'approvisionnent chez leurs voisins européens (Danemark, Allemagne, Espagne). Il est indispensable que des conversions d'élevages français conventionnels en bio puissent se faire pour répondre aux attentes.


En 2017, le Code des Usages a intégré des limites maximales en sel et en gras sur 9 des principaux produits de charcuterie. Ils avaient fait l'objet d'un accord collectif dans le cadre du PNNS (Programme National Nutrition Santé). D'autres vont suivre... De même, le Code des Usages limite au minimum l'usage des additifs. La FICT poursuit dans cette voie, en collaborant avec les experts sur le sujet (IFIP, ADIV, INRA...) pour mieux appréhender les mécanismes d'action et trouver des alternatives.

« Parmi les défis auxquels nous sommes confrontés, certains ne pourront être relevés qu'avec l'implication de tous les maillons de la filière » conclut Robert Volut.

A propos de la FICT

Elle est la porte-parole des industries charcutières françaises.

Créée en 1924, la FICT (Fédération Française des Industriels Charcutiers, Traiteurs, Transformateurs de Viandes) représente 250 entreprises, dont 90% de PME, qui emploient 37 000 personnes, soutiennent 135 000 emplois (Utopies Local Footprint 2016) et génèrent un chiffre d'affaires de 6,6 milliards d'euros pour une production de 1,2 million de tonnes.

www.fict.fr -  @FICT_FRANCE

Service de presse - VF CRP

Valérie Langlois vlanglois@vfcrp.fr / Charlotte Solnitzki csolnitzki@vfcrp.fr