

DOSSIER DE PRESSE - DÉCEMBRE 2018

Questions CHARCUTERIE

VOUS AVEZ SONNÉ À LA BONNE PORTE

LES FEMMES ET LES HOMMES
QUI FONT LA CHARCUTERIE RÉPONDENT
AUX QUESTIONS DE LEURS CONSOMMATEURS !



LES
CHARCUTERIES.FR

fict



LES FEMMES ET LES HOMMES QUI FONT LA CHARCUTERIE RÉPONDENT AUX QUESTIONS DE LEURS CONSOMMATEURS !

Pourquoi utilise-t-on des nitrites dans certaines charcuteries... ? Comment l'origine des viandes est-elle garantie... ? Est-ce que les animaux sont bien traités... ? Quelle est la juste quantité de charcuteries que je peux consommer chaque semaine... ? Pourquoi ne supprime-t-on pas tous les additifs... ?

Autant de sujets qui figurent parmi les nombreuses interrogations soulevées par les consommateurs aujourd'hui. Loin de les ignorer, les professionnels de la charcuterie regroupés au sein de la FICT ont décidé de les aborder une à une. À travers des formats dynamiques et pédagogiques, ce sont les femmes et les hommes qui sont au cœur de la fabrication de ces produits qui y répondent et témoignent ainsi de leur fierté de pratiquer avec exigence un métier de passion. Des éclairages qui seront recensés sur la nouvelle plateforme de la FICT : "Questions Charcuterie".

L'URGENCE DE RÉTABLIR UN CANAL DE DISCUSSION DIRECT ENTRE LES PROFESSIONNELS ET LES CONSOMMATEURS

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 de leur part. Les charcuteries ne font pas exception et sont aujourd'hui partie intégrante des débats sur ce « bien manger » tant attendu.

Un risque de rupture de confiance dont sont conscients les professionnels de la filière. **Pour Bernard Vallat, président de la FICT, « il est urgent de rétablir un canal de discussion direct entre les professionnels et les consommateurs qui aspirent à se réconcilier avec les charcuteries, des produits ancrés dans leurs traditions culinaires ».**

La FICT a organisé, plus tôt dans l'année, une réunion d'échange entre un panel de consommateurs et quatre professionnels au cours de laquelle le besoin mais aussi l'intérêt de la pédagogie et du dialogue sont apparus comme une nécessité. C'est la raison pour laquelle les professionnels de la charcuterie regroupés au sein de la FICT ont décidé de réagir en engageant une démarche de dialogue direct avec leurs consommateurs. Un dialogue qui se matérialise aujourd'hui par une nouvelle plateforme interactive qui leur est dédiée : « Questions Charcuterie ».

PLATEFORME “QUESTIONS CHARCUTERIE” : DES FEMMES ET DES HOMMES PROFESSIONNELS DE LA CHARCUTERIE RÉPONDENT À LEURS CONSOMMATEURS

Pour illustrer cette volonté de dialogue, ce sont des femmes et des hommes exerçant différents métiers au sein d'entreprises membres de la FICT, qui vont s'exprimer directement depuis leur lieu de travail, ouvrant leurs portes et montrant les coulisses de leur production.

La plateforme interactive « **Questions Charcuterie** », mise en ligne sur le site www.lescharcuteries.fr, c'est la possibilité pour les consommateurs de trouver facilement les 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, les plans de progrès mis en œuvre, ou encore l'engagement quotidien des employés...

Un outil pratique qui leur permettra donc de se faire leur propre avis.

Dans un pays où l'attachement culturel aux traditions de la charcuterie donne aux entreprises membres de la FICT une vraie responsabilité, cette démarche se veut une preuve d'engagement fort mais également l'assurance d'une prise en considération quotidienne des préoccupations légitimes des consommateurs.

« QUESTIONS CHARCUTERIE » C'EST...

- **Des questions** abordées qui ont été identifiées via les services consommateurs des entreprises, les prises de paroles du grand public sur les réseaux sociaux ou encore sur les forums en ligne
- **Des réponses aux questions de consommateurs** qui seront enrichies au fil du temps via un formulaire « **Je pose ma question** » accessible sur la plateforme
- **Des supports dynamiques** – vidéos, infographies, diaporamas – pour mettre en valeur une prise de parole pédagogique des professionnels
- **Des professionnels membres de la FICT** aux profils variés pour couvrir toutes les « familles » de charcuterie
- **Des experts scientifiques** qui apportent un éclairage complémentaire

Questions CHARCUTERIE

VOUS AVEZ SONNÉ À LA BONNE PORTE



Auella, agent de fabrication



Autorin, responsable de production



PARTAGER   

Toutes vos questions

Vous vous posez des questions sur la charcuterie ? Yves, Sophie, Vincent, Sandrine... et tous leurs collègues, vous répondent, en toute sincérité. Parce que fabriquer des charcuteries, c'est leur métier.

TOUTES LES QUESTIONS

NUTRITION | SANTÉ

FABRICATION

ORIGINE DES INGRÉDIENTS

Est-ce que le bien-être animal a une influence sur la qualité de la charcuterie ?

Pourquoi y a-t-il des durées d'affinage différentes d'un jambon à l'autre ?

Comment garantit-on l'origine des viandes ?

Comment s'y prennent les fabricants pour donner un goût fumé aux lardons ?

Comment reconnaître l'andouille de Vire de celle de Cuéméné ?

Pourquoi certaines charcuteries contiennent encore des additifs comme les nitrites ?

Qu'est-ce qui fait le bon goût du saucisson ?

C'est facile de réduire le sel chez soi dans ses recettes, que font les fabricants sur ce sujet ?

Est-ce que les tripes c'est gras ?

Pourquoi utilise-t-on du sucre dans les charcuteries, qui sont pourtant des produits salés ?

Avec quoi sont faites les rillettes ?

Qu'est-ce qu'il y a vraiment dans une Knack d'Alsace ?

JE POSE MA QUESTION

C'est facile de réduire le sel chez soi dans ses recettes, que font les fabricants sur ce sujet ?

Yves, Directeur R&D, vous répond




Ce n'est pas si facile de réduire le sel dans les produits de charcuterie, car il joue divers rôles essentiels : il aide à la conservation des produits en empêchant le développement des bactéries, améliore leur texture et joue un rôle important pour le goût.

Pourtant, la réduction de sel dans les produits est un enjeu de santé publique, car nous en consommons trop. C'est pourquoi les fabricants de charcuterie se sont mobilisés pour trouver des solutions et baisser les quantités utilisées.

Chez Herta, la réduction du sel est une de nos priorités. Depuis 15 ans, nous avons retravaillé nos recettes (en particulier le bouillon) ainsi que nos méthodes de fabrication, et renforcé notre exigence dans la sélection des viandes. Cela nous a permis de réduire de 25% la teneur en sel de notre jambon Le Bon Parisi, et de 40% celle de nos lardons, sans aucun compromis sur le goût !

JE PARTAGE

Jambons cuits

Andou

Yves,
Directeur R&D chez Herta

Charcuteries pâtissières

Avec quoi sont faites les rillettes?

Jean-Yves, Chef de production rillettes, vous répond




SUIVEZ-MOI

JE PARTAGE

Rillettes

Jean-Yves,
Chef de production chez Prunier

Saucisses cuites

DES RÉ
À VOS QU
SUR TO
LES FA
DE CHAR

Qu'est ce qui fait le bon goût du saucisson ?

Sophie, Directrice R&D, vous répond



"Les saveurs et la texture du saucisson vont finir de se développer au cours de la maturation en séchoirs"

ÉTAPE 3 AFFINAGE



Sous l'action de ferments, se développe la fleur naturelle blanche



Et c'est ainsi que l'on obtient le goût caractéristique du Saint Againe

JE PARTAGE

Saucissons secs

Tri

Sophie,
Directrice R&D chez Souchon

illettes

Andouilles



Sandrine,
Responsable qualité à l'Atelier de l'Argoat

Pâtés et terrines

PONSES
QUESTIONS
OUTES
MILLES
RCUTERIE

Jambons secs



Antoine,
Responsable de production chez Delpeyrat

Boudins

Lardons



Olivier,
Responsable R&D chez Aubret

pes

“DES IDÉES BIEN DOSÉES” : PERMETTRE D’INTÉGRER LES CHARCUTERIES DANS UN SCHÉMA DE CONSOMMATION ÉQUILIBRÉ

La FICT a décidé d’apporter des repères mais aussi des éléments de compréhension qui permettent aux consommateurs d’intégrer les charcuteries dans un schéma de consommation équilibré, dans le respect des recommandations de santé publique.

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

Des repères permettent de favoriser un usage éclairé, raisonnable et donc libéré des produits de charcuterie, dans un esprit pleinement compatible avec l’idée de « **manger de tout en quantité raisonnable** ».

« DES IDÉES BIEN DOSÉES » C’EST...

- Des données de consommation issues de l'**enquête CREDOC CCAF 2016**
- **5 profils de consommateurs** identifiés
- **Des suggestions de recettes** pour intégrer les charcuteries à ses menus de la semaine, dans un contexte de consommation réaliste, crédible et gourmand
- **Des photographies** pour bien visualiser les quantités consommées, en apéritif, entrée ou plat principal
- **10 suggestions de semainiers**
- **Le respect du seuil défini par l’ANSES*** en termes de santé publique, soit une consommation de charcuterie ne dépassant pas **175 grammes par semaine**

*Agence nationale de sécurité sanitaire de l’alimentation, de l’environnement et du travail.

Des idées bien dosées

Pour intégrer les charcuteries à vos menus de la semaine



UN REPÈRE VISUEL AVEC UNE DOUBLE VOCATION

- **Décomplexant pour les consommateurs « raisonnables »** qui ne dépassent pas les seuils recommandés
- **Pédagogique pour des grands consommateurs** à qui il est utile de redonner des repères de taille de portion et de fréquence de consommation

UNE APPROCHE QUI S'APPUIE SUR LA PRISE EN CONSIDÉRATION DES HABITUDES DE CONSOMMATION DES FRANÇAIS

Profils des consommateurs

Sur la base de l'analyse de l'ensemble des consommations alimentaires des Français, **5 grands profils** ont pu être identifiés de façon statistique* :

- **Les « pressés »**, qui n'ont pas le temps de cuisiner et mangent souvent sur le pouce,
- **Les « bons vivants »**, qui adorent les produits du terroir et aiment se faire plaisir en prenant du temps à table,
- **Les « nutri-pratiques »**, qui passent peu de temps à table et favorisent les choses simples,
- **Les « gastronomes »**, pour qui manger est un vrai plaisir et qui aiment consommer de tout,
- **Les « cuisine facile »**, qui n'ont pas le temps de préparer des repas et favorisent des plats qui plaisent à tous.

L'analyse de ces 5 profils montre que l'on ne consomme pas les mêmes types de charcuterie, pas dans les mêmes quantités ni de la même façon au sein du repas selon que l'on est en recherche de praticité ou de plaisir. Par ailleurs, il existe des ponts entre ces profils : on peut être « pressé » en semaine et « gastronome » le week-end.

De nouveaux instants de consommation identifiés

On constate une émergence en France, de nouveaux moments privilégiés de consommation, comme les apéritifs dinatoires : ce n'est plus l'apanage d'un profil ou d'une génération, mais une pratique qui se généralise et qui est à prendre en considération.

D'autres moments sont identifiés tels que les consommations à l'heure du déjeuner qui peuvent être nomades ou prises devant son ordinateur, et qui, dans leur structure, reprennent les codes d'un repas. La charcuterie y est présente, car pratique, mais dans des quantités qui ne sont pas équivalentes à celles consommées en cœur de repas.

Des quantités adaptées

On ne consomme pas les mêmes quantités de charcuterie selon qu'elle est consommée à l'apéritif, en entrée, dans un sandwich ou en plat principal. Il faut noter que la charcuterie n'est pas consommée seule : rillettes sur des tartines, rondelles de saucisson sec proposées à l'apéritif avec des tomates cerises, boudin aux pommes avec de la purée...

Autant d'habitudes différentes qui favorisent une bonne diversité alimentaire de par l'association de produits variés aux propriétés nutritionnelles complémentaires.

*Enquête CREDOC CCAF 2016.

Des idées bien dosées

Pour intégrer les charcuteries à vos menus de la semaine

POUR LES
PRESSÉS



POUR LES
BONS VIVANTS



POUR LES
NUTRI-PRATIQUES



POUR LES
GASTRONOMES



POUR LES
CUISINE FACILE



Des idées bien dosées

Pour intégrer les charcuteries à vos menus de la semaine

VOUS ÊTES CUISINE FACILE



Voici notre suggestion pour bien intégrer la charcuterie à vos menus de la semaine*



Une omelette avec
**un demi paquet
de lardons** et
des champignons

Soit 50 g de charcuterie



Coquillettes
avec **un demi paquet
de dés de jambon**

Soit 40 g de charcuterie



Un petit légume farci
avec **40 grammes
de chair à saucisse**
et des légumes

Soit 40 g de charcuterie



Une tranche de jambon
avec de la purée de
légumes

Soit 40 g de charcuterie

◀ VOIR UNE AUTRE PROPOSITION

*Suggestion conforme aux recommandations de santé publique d'ANSES préconise de ne pas dépasser 175 g de charcuterie par semaine





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.



Contact presse : LE BUREAU DE COM

Anais GUYOT : a.guyot@lebureaudecom.fr – Tél 01 85 09 99 37

Savannah VIGNONDE : svignonde@lebureaudecom.fr – Tél 01 85 09 28 19



@FICT_FRANCE
www.fict.fr



@LesCharcuteries
www.lescharcuteries.fr

fict
Fédération Française
des Industriels Charcutiers, Traiteurs,
Transformateurs de Viandes