

La vie n'est pas une équation

L'Agence nationale de sécurité alimentaire (ANSES) a publié aujourd'hui un rapport actualisant les repères de consommations alimentaires pour la population française adulte.

Dans son communiqué, l'ANSES insiste sur la nécessité de réduire la consommation de charcuterie.

Les charcutiers français découvrent ce nouvel avis, sans avoir été préalablement entendus, contrairement aux autres professions, alors qu'ils avaient été l'une des seules à s'engager avec succès dans une charte PNNS signée avec le Ministère de la Santé.

Une nouvelle fois, des recommandations générales sont formulées alors même que l'ANSES reconnaît que l'utilisation des valeurs est dépendante du métabolisme et de la physiologie de l'individu et que c'est la surconsommation de certaines personnes qui pose un vrai problème de santé publique, quel que soit l'aliment.

Les données utilisées pour ce rapport datent d'il y a 10 ans. Elles sont généralement extrapolées à partir d'études étrangères alors que la consommation française est spécifique et de plus en plus diversifiée. De plus, la composition des charcuteries a nettement évolué ces dernières années (réduction du sel, du gras, limitation ou disparition de plusieurs additifs).

Après avoir énoncé qu'il n'est pas possible de proposer précisément une quantité maximale d'apport et qu'il est hasardeux d'extrapoler, l'ANSES recommande une limite de consommation à 25 g de charcuteries par jour (soit 175 g par semaine). Ce seuil est deux fois plus faible que celui mentionné par le CIRC / OMS dans ses travaux récents (octobre 2015). Comment se justifie une telle différence ?

Les Français connaissent et apprécient la diversité des charcuteries et ne les confondent pas en matière de goût et de composition nutritionnelle (dorénavant présente sur tous les emballages consommateur).

La charcuterie est depuis des siècles un des produits préférés des Français qui en consomment en moyenne journalière plutôt moins que plusieurs autres citoyens européens : France 31 g - Italie 38 g - Allemagne et Espagne 52 g.

Les 450 charcuteries françaises sont, d'après les enquêtes officielles de consommation, et tous les nutritionnistes le savent, parmi les principaux apporteurs de vitamines B1, B3, B6, de fer, de zinc, de sélénium, nutriments indispensables à notre équilibre.

La recommandation FICT : **mangez de tout, avec modération, tout au long de la vie... et avec plaisir... et faites du sport !**

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](https://twitter.com/FICT_FRANCE)

Service de presse – VF CRP

Valérie Langlois- vlanglois@vfcrp.fr - T. 01 47 57 57 77
Charlotte Solnitzki - csolnitzki@vfcrp.fr - T. 01 47 57 85 62