

# Les Charcuteries, le savoir-faire, de nos régions



**RAPPORT D'ACTIVITÉS 2023**



P. 04 à 05

Intro

P. 06 à 07

Chiffres clés

P. 08 à 09

Les Grands enjeux

P. 10 à 17

Communication

P. 18 à 23

Rayonnement public

P. 24 à 27

Economie

P. 28 à 35

Qualité & sécurité

P. 36 à 41

Environnement

P. 42 à 45

Social & Formation

P. 46 à 49

Export

P. 50 à 53

L'organisation de la FICT

P. 54 à 55

Les membres de la FICT

P. 56 à 57

Le club partenaires

P. 58 à 59

L'organigramme

# SOMMAIRE

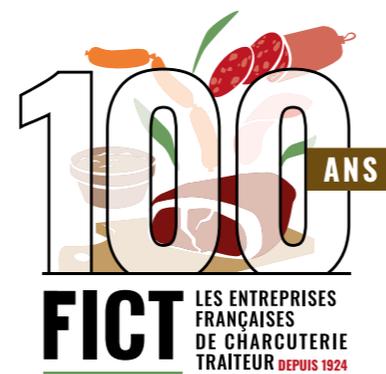
# INTRO

L'année qui vient de s'écouler a été particulièrement difficile pour les Entreprises Françaises de Charcuterie Traiteur qui ont notamment dû faire face à une équation économique périlleuse : l'augmentation du prix du porc de 22% par rapport à 2022, l'arbitrage des consommateurs vers des produits plus économiques et une baisse de la consommation de charcuterie de 2,1%, une première depuis longtemps. Tout cela dans un contexte de négociations commerciales très tendues avec les distributeurs.

Cette situation a mis les entreprises de charcuterie dans une situation extrêmement tendue. L'année 2023 a vu 27 entreprises de charcuterie en défaillance.

De plus, nos différents détracteurs, ignorant ou même niant la science pour la plupart, ont également été particulièrement actifs.

Mais, les défis rencontrés ont aussi démontré la résilience de nos entreprises et leur volonté de poursuivre leur démarche de progrès pour fabriquer des produits de qualité, toujours aussi appréciés des consommateurs.



L'année 2024 sera particulière pour la FICT puisqu'elle fêtera ses 100 ans d'existence.

- 100 ans au service des Entreprises Françaises de Charcuterie Traiteur,
- 100 ans à œuvrer pour la préservation de notre patrimoine charcutier national et de nos savoir-faire uniques au monde,
- 100 ans à travailler avec nos membres à l'amélioration continue de la qualité des produits.

Un anniversaire riche de sens et qui nous donne une responsabilité pour les années à venir.

Forts de ces convictions, nous continuerons à nous engager pour une charcuterie toujours plus responsable, tout en réaffirmant la nécessité que les entreprises retrouvent de la rentabilité pour pouvoir être dynamiques et créatrices de valeur dans les territoires et les filières.

Soyons fiers de nos savoir-faire, des femmes et des hommes qui en sont les garants, fiers de notre charcuterie française riche de tradition, que le monde nous envie, et source de plaisir, de partage et de convivialité.

# CHIFFRES CLÉS

Banque de France  
Ministère de l'Agriculture SSP / Kantar  
WorldPanel / Douanes France  
OpenedMind pour la FICT / URSSAF

## DES ENTREPRISES RÉPARTIES SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE

- Plus de **400 entreprises** de charcuterie-salaison réparties dans tous les terroirs de France
- **96% de TPE et PME** (<249 salariés)
- **76% des entreprises** de charcuterie ont **moins de 50 salariés**
- **31 777 salariés** travaillent dans les entreprises françaises de charcuterie
- Le secteur « Viande et préparation à base de viande » est le **1<sup>er</sup> secteur des IAA** en France en termes d'effectifs salariés en ETP avec plus de **100 000 hommes et femmes**

## UN LIEN FORT AVEC L'AMONT AGRICOLE

- Plus de **75% de la production porcine** française est **transformée en produits de charcuterie-salaison**
- Près de **85% de l'approvisionnement** en porc est d'**origine France**
- Matières premières utilisées pour la fabrication des produits : **82% de porc, 13% de volaille et 5% de bœuf et autres viandes**

## LA PRODUCTION DE CHARCUTERIE EN FRANCE

- **9 milliards d'euros de chiffre d'affaires**
- **1,26 million de tonnes de produits** de charcuterie fabriqués
- Plus de **70% des produits** fabriqués sont **vendus en grandes et moyennes surfaces**

## LA CHARCUTERIE : UN SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE DE NOTRE PATRIMOINE GASTRONOMIQUE

- Pour **95% des Français, la charcuterie est une partie importante** de la gastronomie française, reflet du savoir-faire de nos régions
- **450 recettes** et spécialités charcutières référencées dans le Code des Usages de la Charcuterie
- **23 spécialités** charcutières françaises IGP enregistrées
- Un savoir-faire d'excellence : **70 médailles** décernées (dont 13 d'or) aux entreprises françaises de charcuterie membres de la FICT lors du Concours Général Agricole 2024

## DES VOLUMES EN BAISSÉ EN LIEN AVEC L'INFLATION MAIS DES PRODUITS TOUJOURS PLÉBISCITÉS PAR LES CONSO MMATEURS

- **99,7% de foyers français acheteurs** de charcuteries
- Les **achats à domicile reculent de 2,1%** en 2023
- **91% des charcuteries consommées à domicile sont achetées dans les circuits généralistes** (GMS et online) : 77% des charcuteries au rayon libre-service et 23% au rayon coupe
- Au rayon libre-service, **les marques fabricants représentent 35,7% des volumes achetés** de charcuterie, les produits à marques distributeurs 42,6% et les marques premiers prix 21,8%
- **La charcuterie est un pilier de la consommation en France** : le jambon cuit reste le produit leader de la catégorie (22,8% des achats), suivi par les saucisses (11,6%), les lardons (11,4%) et les saucissons secs (9,6%)

## LA CHARCUTERIE, UN RAYON RÉMUNÉRATEUR POUR LES ENSEIGNES DE LA GRANDE DISTRIBUTION

- Le rayon **charcuterie est le plus gros pourvoyeur de marges** pour les distributeurs, avec un taux de marge nette avant impôt de 9,7% en 2022, quatre fois plus élevé que la moyenne des autres rayons étudiés (2,4%). La FICT appelle à une plus juste répartition des marges

## PROGRESSION DES IMPORTATIONS

- Une progression des importations de charcuteries étrangères avec près de **18% des produits de charcuterie consommés en France importés**

## LES CHARCUTERIES FONT RAYONNER L'IMAGE DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE DANS LE MONDE

- **8% du chiffre d'affaires du secteur est réalisé à l'export** selon la Banque de France
- **58% des produits de charcuterie** français sont **exportés** vers les autres pays européens (Belgique, Royaume-Uni, Allemagne) et 42% vers les pays tiers (Arabie Saoudite, Togo)
- Le déficit de la balance commerciale française continue de se creuser face à la forte **concurrence européenne** (hausse des importations de charcuteries étrangères)



# COMMUNICATION



**PORTER LA VOIX DE LA PROFESSION  
ET METTRE EN VALEUR LE SAVOIR-FAIRE DES ENTREPRISES**

## CHIFFRES CLÉS

**8** communiqués de presse qui ont généré **290 retombées média** dont + de 80% avec une tonalité positive ou neutre.

**35**  
interviews

**+720 000**  
vues sur les réseaux



2023,  
LA SITUATION ECONOMIQUE  
DES ENTREPRISES

AU CŒUR  
DES PRISES  
DE PAROLE  
DE LA FICT

Pour faire entendre la voix des entreprises de charcuterie, la FICT a alerté sur la situation économique particulièrement tendue des entreprises de charcuterie et pris la parole tout au long de l'année sur les différents sujets économiques, tels que les négociations commerciales, la hausse des coûts de production, la répartition des marges ou encore la dégradation des résultats des entreprises de charcuterie. **5 Communiqués de presse dédiés ont été diffusés et les médias ont répondu présents pour porter nos messages et relayer l'information.**

- JT 20H TF1 (15/06/2023)
- Reportage diffusé sur RTL (08/10/2023)
- **L'AFP et les grands médias nationaux** ont repris nos éléments et ont sollicité des ITW avec les porte-paroles de la FICT
- La **presse Pro / Spé** relaie nos informations



LA FICT MET EN AVANT  
**LE SAVOIR  
FAIRE  
DES  
ENTREPRISES**

# 20

## Portraits de salariés

Réalisés et publiés sur les réseaux sociaux de la FICT avec pour objectif de **mettre en avant le savoir-faire des hommes et des femmes** qui fabriquent les produits de charcuterie au quotidien.



# 09

## Partenariats avec des influenceurs

Qui ont permis de faire découvrir à la fois le savoir-faire des entreprises et la fabrication mais aussi la gourmandise et la praticité des produits.

### >>> L'objectif

Partager avec les influenceurs, puis avec leur communauté, la fabrication de nos produits, l'histoire des entreprises, rencontrer ceux qui y travaillent au quotidien et valoriser l'ensemble des démarches de progrès de la profession.

### >>> Résultats

**4 Reportages** réalisés dans les entreprises avec des influenceuses qui cumulent 418 000 abonnés sur Instagram et TikTok, 4 vidéos publiées qui ont généré 144 000 vues.

# 01

## Partenariat média avec le Démotivateur Food

### Création de 2 vidéos

- Une vidéo mettant en avant la diversité des produits de charcuterie.
- Une seconde vidéo proposant une recette de croque-monsieur revisitée.

**>>> Les vidéos ont généré + de 7 millions de vues sur les réseaux sociaux.**



LA FICT CONTINUE À

# DÉFENDRE LA SCIENCE SUR LE SUJET DES NITRITES

ENCORE TRÈS PRÉSENT  
DANS LES MÉDIAS, ET  
RÉPOND PRÉSENTE À TOUTES  
LES DEMANDES D'INTERVIEW



Dans une **posture toujours assumée d'ouverture et de dialogue avec tous les médias**, la FICT répond à l'ensemble des sollicitations malgré des angles, pour certains médias, parfois très à charge.

La FICT a notamment accepté d'être interviewée :

- pour une émission de **Cash Investigation** diffusée sur France 2, le 16 mars 2023.
- pour une émission « **Les pouvoirs extraordinaires du corps humain** » diffusée également sur France Télévision.

La FICT a rappelé que :

- la consommation raisonnée de charcuterie est sûre pour la santé
- ni l'ANSES, ni le gouvernement n'ont recommandé une suppression des nitrites
- la France a des teneurs maximales en nitrites 40 % plus basses que la réglementation européennes.

Par ailleurs, fin mars, le **gouvernement publiait son plan d'action pour la réduction des nitrites dans l'alimentation**. En réaction, la FICT a diffusé un Communiqué de presse commun avec la CNCT (artisans charcutiers) : « Nitrites dans l'alimentation : la profession charcutière engagée pour mettre en œuvre le plan ambitieux du gouvernement ».

**La FICT a ensuite répondu aux sollicitations médiatiques et a fait entendre sa position auprès des principaux médias nationaux (AFP, Le Parisien, Le Figaro, Les Echos, Le Monde,...) et professionnels (LSA, RIA...).**

# RAYONNEMENT PUBLIC

**PORTER LES INTÉRÊTS DES ENTREPRISES FRANÇAISES DE CHARCUTERIE  
DANS LES POLITIQUES PUBLIQUES ET DE FILIÈRES**

# PORTER LES INTÉRÊTS DES ENTREPRISES DANS LES POLITIQUES PUBLIQUES ET DE FILIÈRES

## 3 ACTIONS CLÉS

- 3 projets législatifs visant à supprimer à court terme l'utilisation des nitrites dans les charcuteries rejettés
- La FICT auditionnée par l'Inspection Générale des Finances
- Un projet de Pacte de solidarité fournisseurs de charcuterie et enseignes de la grande distribution dans un contexte de hausse exceptionnelle des prix du porc et des pièces de découpe



La FICT a entretenu tout au long de l'année des échanges très réguliers avec les ministres, parlementaires, administrations centrales (DGCCRF, DGPE, DGAL...), distributeurs, organisations professionnelles, interprofessions, ou encore journalistes... pour les sensibiliser sur les grands enjeux de la profession et les fragilités économiques du secteur (avancée des négociations commerciales, flambée des prix des matières premières agricoles et des énergies, nitrites...).

### **Nitrites : remettre la science au cœur des débats**

→ La FICT, aux côtés de la CNCT, représentant les artisans charcutiers traiteurs et de la CFBCT, représentant les artisans bouchers charcutiers traiteurs, l'interprofession INAPORC et les centres techniques IFIP et ADIV ont œuvré pour que les initiatives législatives menées par des détracteurs des nitrites se fassent à la lumière de la science, mais également de l'avancée de la France sur le sujet par rapport aux autres pays membres de l'Union européenne. En effet, les teneurs maximales en France sont 40% inférieures aux teneurs maximales applicables en Europe actuellement, et 20% inférieures aux nouvelles teneurs européennes décidées depuis la fin de l'année 2023 et qui entreront en vigueur fin 2025.

C'est ainsi que les projets de textes réglementaires suivants, visant à supprimer les nitrites dans les charcuteries, n'ont heureusement pu aboutir :

- Proposition de résolution européenne n°381 déposée par le député et rapporteur du texte Richard Ramos

- Motion d'objection portée par la députée européenne RIVASI

- Proposition de loi n°889 visant à mieux manger en soutenant les Français face à l'inflation et en favorisant l'accès à une alimentation saine soutenue par les Écologistes

Une interdiction des additifs nitrés à échéance courte reviendrait à supprimer certains produits de charcuterie, faire courir des risques sanitaires au consommateur ou encore exposer le marché français à une concurrence accrue de produits étrangers pour lesquels la réglementation française ne s'appliquerait pas.

### **La FICT porte la singularité du secteur charcuterie face à la hausse exceptionnelle des prix du porc**

La FICT a mené de front plusieurs actions pour faire reconnaître auprès des pouvoirs publics la singularité du secteur confronté à des hausses de prix du porc exceptionnelles, dans un contexte de demande politique de déflation :

→ La situation économique des entreprises de charcuterie traiteur a été extrêmement tendue avec 27 défaillances d'entreprises comptabilisées par la Banque de France en 2023.

→ Certains dispositifs d'aides énergies n'étaient pas accessibles aux entreprises de la FICT, pourtant confrontées à des surcoûts considérables, des échanges avec les pouvoirs publics concernés ont été menés au nom de la FICT et/ou en concertation avec l'ANIA et INAPORC pour obtenir des assouplissements des critères d'accès aux aides.

→ La FICT, accompagnée de certains de ses membres, a échangé à plusieurs reprises avec le Cabinet du Ministère de l'Économie pour alerter sur les spécificités et difficultés économiques du secteur. Un projet de pacte de solidarité fournisseurs de charcuteries/distributeurs a même été partagé avec Bercy avec pour objectif de rappeler :

- le caractère non négociable de la MPA
- l'application stricte des clauses de révision
- le respect des besoins tarifaires sur les MPI mais les distributeurs n'ont malheureusement pas souhaité s'engager.

→ La FICT a été auditionnée fin d'année 2023 par l'Inspection Générale des Finances pour faire le point sur la répartition de la valeur au sein de la filière et l'application des dispositions relatives à la sanctuarisation de la matière première agricole dans le cadre des négociations commerciales avancées pour l'année 2024, mais aussi présenter le contexte économique extrêmement difficile des entreprises de charcuterie traiteur.



# ÉCONOMIE

**ACCOMPAGNER LES ENTREPRISES  
FACE AUX CRISES ET PROBLÉMATIQUES SPÉCIFIQUES**

# ACCOMPAGNER LES ENTREPRISES FACE AUX DIFFICULTÉS ÉCONOMIQUES

QUI TOUCHENT LE SECTEUR  
DE LA CHARCUTERIE TRAITEUR

- > **Hausse historique du porc en 2023 avec une augmentation de plus de 22% sur un an**
- > **3 ateliers juridiques et 3 points de rencontre en partenariat avec le Cabinet Grall&Associés pour décrypter les nouvelles dispositions EGALIM 3**
- > **1 nouvel outil collectif NEGOSIM pour aider les entreprises de charcuterie traiteur dans la gestion des clauses de révision automatique de prix**



**Des entreprises de charcuterie traiteur confrontées à l'envolée des matières premières agricoles et industrielles : 27 défaillances comptabilisées par la Banque de France sur l'ensemble de l'année 2023**

La FICT a mené des actions auprès des pouvoirs publics pour les alerter sur la situation économique des entreprises et demandé une prise en compte de la hausse totalement inédite des prix du porc et de l'énergie. Aussi, la FICT a obtenu en avril 2023 une réunion spécifique au secteur de la charcuterie avec des Conseillers de Cabinet des 3 ministères compétents (agriculture,

industrie et PME/Commerce), pour expliquer que les entreprises de charcuterie traiteur étaient confrontées à l'augmentation des prix d'achat de leurs matières premières agricoles, tandis que le Ministère demandait aux industriels et distributeurs des baisses de prix compte tenu des reculs observés pour certaines matières premières.

## **Entrée en vigueur de la loi EGALIM 3 le 30 mars 2023 et anticipation des négociations 2024**

Cette nouvelle loi, dite "loi Descrozaille", tend à renforcer l'équilibre dans les relations commerciales entre fournisseurs et distributeurs.

La FICT et l'ANIA ont mis à la disposition des entreprises des informations régulières, webinaires, ateliers juridique, notes de décryptage... pour présenter l'ensemble des nouvelles dispositions de cette loi.

## **Avancée des négociations annuelles 2024**

La FICT a multiplié les rencontres avec les Cabinets et les distributeurs pour alerter sur la situation économique extrêmement fragile des entreprises de charcuterie traiteur (résultats de l'étude 2023 Banque de France), alors même que la charcuterie reste le rayon le plus rémunérateur pour les enseignes de la grande distribution (4 fois supérieur à la moyenne des rayons étudiés, selon le rapport de l'Observatoire de la Formation des prix et des marges).

## **Des outils d'aide à la décision sécurisés au niveau juridique pour accompagner les adhérents dans leurs relations commerciales, en partenariat avec le Cabinet Grall&Associés**

- 3 ateliers juridiques (le cadre juridique des négociations commerciales 2024, les contrats à marques distributeurs, analyse des contrats

d'enseignes)

- 3 points de rencontre consacrés aux pénalités et conventions logistiques
- 1 guide juridique « Préparation des négociations commerciales 2024 »
- 2 modèles matriciels de conditions générales de vente et de conditions générales de fabrication

## **Des études économiques (en partenariat avec FranceAgriMer et INAPORC)**

- Bilan de la consommation à domicile de charcuterie-salaison en 2022 par Kantar WorldPanel (mai 2023)
- Étude Banque de France – Analyse économique et financière du secteur de la charcuterie-salaison en 2022 (octobre 2023).
- Le rapport 2023 de l'Observatoire de la Formation des Prix et des Marges (OFPM – Juin 2023).

## **Negosim : un nouvel outil développé par la FICT avec l'appui de l'IFIP pour aider les entreprises de charcuterie traiteur dans la gestion des clauses de révision.**

Cet outil développé avec l'IFIP permet de tester et de gérer les clauses de révisions automatiques de prix, grâce aux fonctionnalités (composition de la recette, période de référence, fréquence et seuil de déclenchement...) et sur la base des indicateurs. (GRATUIT pour les membres de la FICT sur [negosim.ifip.asso.fr](https://negosim.ifip.asso.fr)).

# QUALITÉ SÉCURITÉ

PRODUIRE DES CHARCUTERIES SAINES, SÛRES, DURABLES ET DE QUALITE

PRODUIRE DES  
CHARCUTERIES

SAINES,  
SÛRES,  
DURABLES  
ET DE  
QUALITÉ

-40%

des teneurs maximales  
en nitrites en France par  
rapport à la réglementation  
européenne,

CHIFFRES CLÉS



-50%

d'additifs utilisables  
dans le Code des  
Usages 2023,

70

médailles décernées aux  
entreprises membre de  
la FICT lors du Concours  
Général Agricole 2023 (13  
d'or, 37 d'argent, 20 de  
bronze).

## CONTINUER A MIEUX RÉPONDRE AUX ATTENTES SOCIÉTALES

### Améliorer la naturalité des produits

Le Code des Usages 2023 réduit de 50% la liste des additifs autorisés dans les produits. La FICT contribue au sein de l'ANIA à clarifier la limite entre les additifs et les autres ingrédients. Ainsi, le vinaigre tamponné a acquis un statut réglementaire clair, pris en compte dans le Code des Usages. La FICT a obtenu un délai afin de permettre aux entreprises d'adapter leur étiquetage.

La FICT continue de travailler à clarifier le statut des alternatifs aux nitrites et les allégations qui s'y rapportent afin de garantir la bonne information du consommateur et une concurrence loyale.

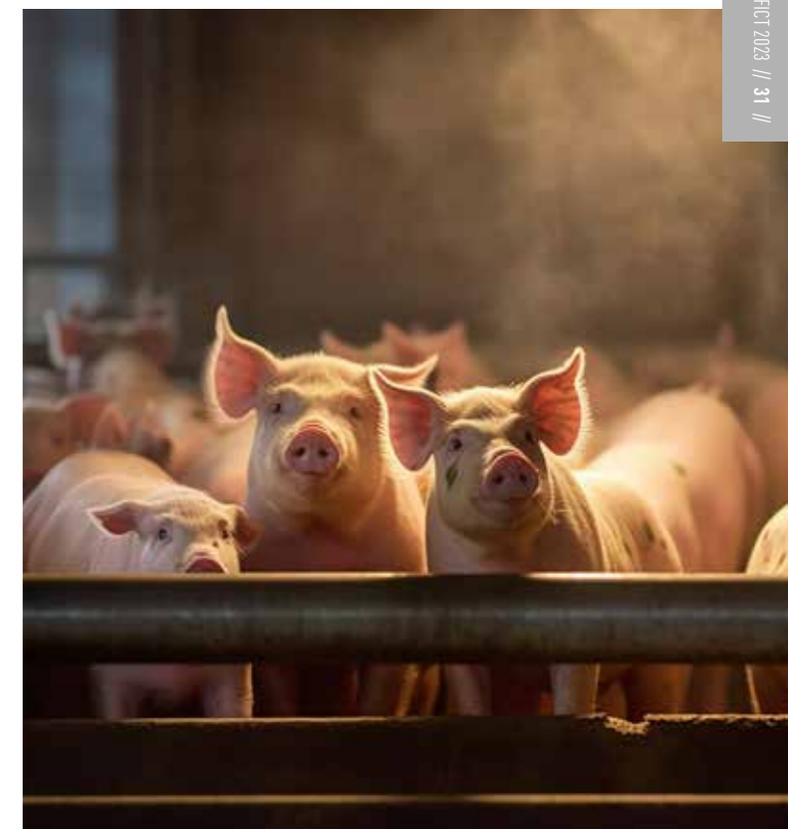
### Le nitrite et le nitrate : des ingrédients essentiels pour les produits de charcuterie.

Compte tenu de l'actualité, ce sujet a été, à nouveau, une de nos activités intenses en 2023. En 2022, l'ANSES avait rappelé le rôle protecteur des nitrites et que la consommation raisonnée de charcuterie était sûre pour la santé, tout en soulignant le risque lié à une consommation excessive de charcuterie. A la suite de cet avis, le gouvernement a publié en mars 2023 un plan de réduction visant à proposer des diminutions de l'utilisation des nitrites lorsque cela était possible. La FICT et la CNCT ont immédiatement transcrit dans le Code des Usages les baisses fixées par ce plan de réduction, correspondant à une nouvelle baisse de 20% des teneurs maximales applicables en France. Dans le cadre des travaux de révision du règlement européen qui définit les doses

d'utilisation des nitrites, la France devait porter les nouvelles teneurs françaises. Le règlement publié en novembre 2023 ne s'aligne malheureusement pas sur les teneurs françaises. Ainsi, les teneurs maximales applicables en France sur les produits français sont actuellement 40% plus faibles que les teneurs européennes et de 20% plus faibles que les futures teneurs réduites qui seront applicables fin 2025.

### AGIR POUR LA BIEN-ÊTRE ANIMALE (BTA)

La FICT a initié depuis 2 ans un dialogue constructif avec les ONG CIWF et WELFARM qui a débouché sur une note commune de vision partagée sur le soutien à l'alternative vaccinale à la castration à vif des porcelets.



## ŒUVRER POUR UNE MEILLEURE INFORMATION DU CONSOMMATEUR

### La FICT a milité pour un Nutri-Score actualisé

La FICT soutient l'amélioration de l'information nutritionnelle du consommateur.

En 2023, la charcuterie est l'une des catégories dont les produits sont le plus porteurs du Nutri-Score. La FICT a obtenu la reconnaissance du Nutri-Score recette. Toutefois, l'évolution de l'algorithme ne reconnaît toujours pas l'intérêt nutritionnel des protéines animales et du fer héminique alors que 25% des femmes sont carencées.

### Origines

La réglementation européenne prévoit que la mention de l'origine des principaux ingrédients soit obligatoire lorsqu'elle est différente de celle indiquée pour le produit. La FICT a participé aux travaux du CNC qui visent à préciser l'interprétation de cette disposition, travaux qui pourraient conduire le gouvernement à prendre des initiatives tant en France qu'au niveau européen.

### Protection des dénominations de charcuterie

La Loi EGALIM 2 prévoit qu'un décret protège les dénominations de produits animaux de leur détournement pour des produits végétaux. La FICT demande la protection des principales dénominations de charcuterie.

En effet, si les produits végétaux ont tout à fait leur place dans les rayons, nous demandons que les dénominations de charcuterie, dont les recettes traditionnelles sont définies

précisément dans un code des usages depuis plus de 50 ans, soient protégées et ne soient pas détournées.

### Promouvoir le savoir-faire charcutier Français

La Charcuterie Française est plébiscitée au Concours Général Agricole 2023.

Le Concours Général Agricole est rigoureux et sélectif, promeut le goût et la qualité, et récompense les filières d'excellence des régions de France.

La FICT se félicite que 70 médailles aient été décernées aux entreprises de la FICT au CGA 2023, dont 13 d'or, 37 d'argent et 20 de bronze. Par ailleurs, la FICT est toujours en lien étroit avec le commissaire du Concours Général Agricole pour développer le concours des produits de charcuterie, permettant à ce dernier de devenir le concours de charcuterie le plus important par le nombre de produits dégustés.

## SÉCURITÉ SANITAIRE

### Retraits /rappels

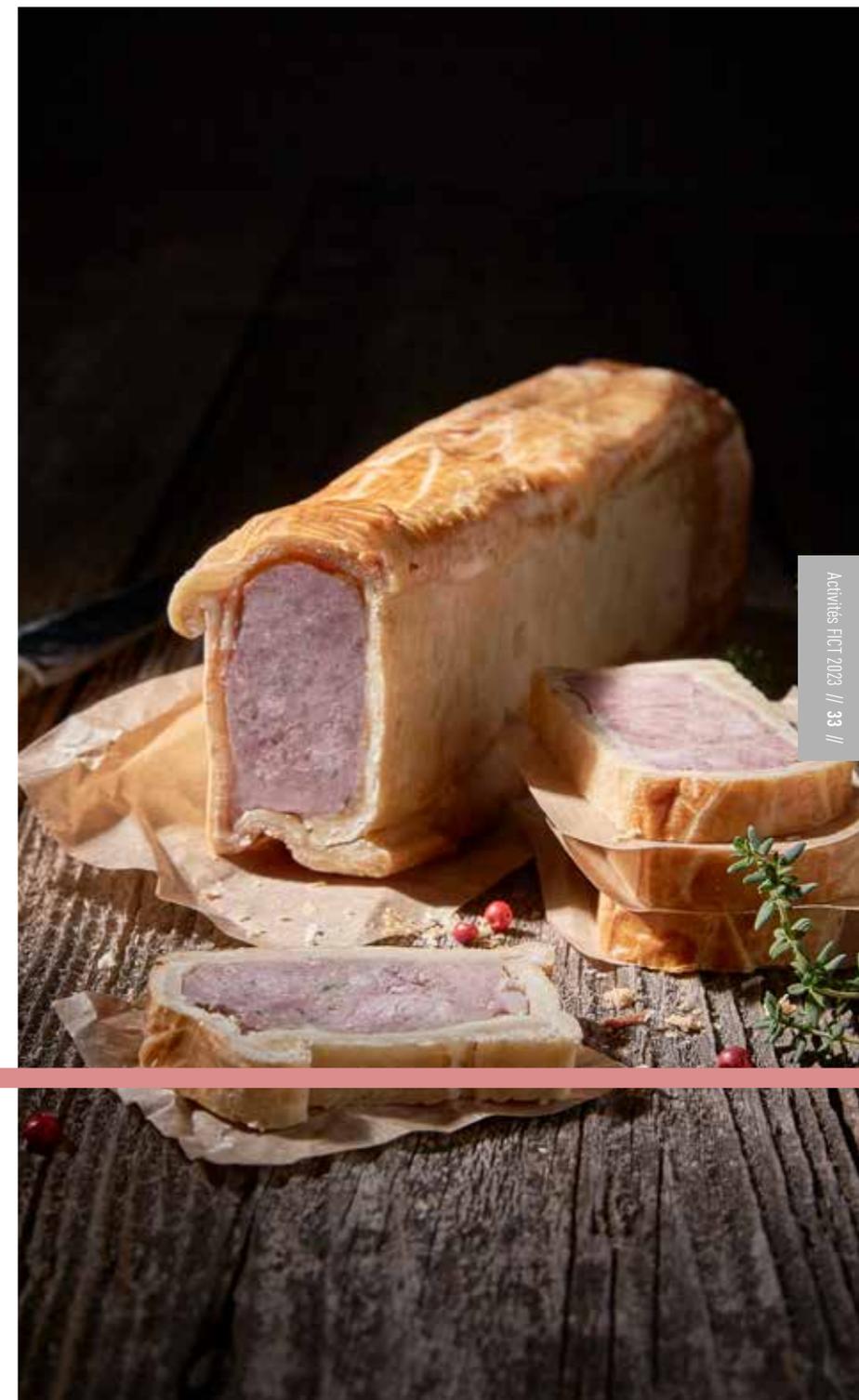
Le nouveau guide de gestion des alertes d'origine alimentaire, publié début 2023 par les pouvoirs publics, a engendré une augmentation importante de rappels de produits sans apport démontré sur la sécurité des consommateurs. La FICT demande, avec d'autres syndicats concernés, une caractérisation plus rigoureuse suite au changement d'interprétation de la notion de « prêt à consommer » puisqu'un étiquetage indiquant que le produit doit être consommé cuit n'est plus considéré comme suffisant par l'administration pour que le produit soit considéré comme produit à cuire.

### Renforcer la sécurité des produits

Les chartes sécurité des aliments mises en place par la FICT en lien avec l'IFIP, depuis plusieurs années, pour aider les entreprises à sécuriser leur production, sont des outils efficaces et reconnus par les pouvoirs publics et la distribution. Elles permettent d'assurer un haut niveau de sécurité des produits mis sur le marché.

### Anticiper la survenue d'un cas de FPA en France

La Fièvre Porcine Africaine (FPA) apparue en Italie est aux portes de la France. Afin de préparer au mieux, la profession, la FICT collabore avec INAPORC et la DGAL afin d'anticiper et de limiter les conséquences de survenue d'un cas en France.





## AMÉLIORER LES CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES

### Le Comité Scientifique

2023 a été marqué par la disparition du Professeur Vincent Carlier qui a apporté ces 30 dernières années son expertise, en particulier microbiologique, à la profession sur des dossiers aussi clé que l'émergence de *Listeria*, la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène et du HACCP. La profession lui doit beaucoup.

Monsieur Gilles NASSY (IFIP) a été nommé président du Comité Scientifique. Cette instance composée de spécialistes reconnus en nutrition, sécurité des aliments, sociologie et technologie a pour mission d'alerter la profession sur des sujets émergents à travers une veille scientifique et la présentation de sujets d'actualité. Elle est également amenée à formuler des avis sur la rigueur scientifique des documents émis par la FICT.

### Mieux connaître les nitrites et ses substituts

ADDUITS est un programme ambitieux d'études sur le devenir des charcuteries lors de la digestion, afin d'identifier et de prévenir la synthèse de composés indésirables. Il est réalisé par un consortium de laboratoires de l'INRAe et de Centres Techniques ACTIA (IFIP et ADIV). La FICT et 25 entreprises sont impliquées dans ce programme.

ADDUITS a aussi pour objectif de mieux comprendre :

1. Le mécanisme d'action des antioxydants pour éviter l'apparition des éventuels composés indésirables,
2. L'efficacité des alternatives aux nitrites.

En 2023 a ainsi été publié par les équipes participant à ADDUITS, dans le journal NATURE un article qui compare les effets bactéricides, bactériostatiques, la production de composés néoformés et leurs effets de plusieurs doses de nitrites et d'alternatives disponibles sur le marché.

### Aprivis

APRIVIS est la structure de R&D des entreprises françaises de charcuterie-traiteur. Grâce aux études menées par APRIVIS, la profession approfondit la connaissance scientifique sur les produits de charcuterie en s'appuyant sur l'expertise notamment de l'IFIP et de l'ADIV avec un enjeu fort de répondre aux attentes sociétales tout en garantissant la sécurité des produits.

Deux études ont été décidées en 2023 :

- Evaluation du comportement des germes sporulés psychrotrophes durant la fabrication et la conservation du jambon cuit en fonction des taux de sel et de nitrites,
- Impact des baisses de température d'étuvage sur la qualité sanitaire des saucissons secs réduits en nitrate.

# ENVIRONNEMENT

ACCOMPAGNER LES DÉMARCHES DE PROGRÈS



## ANTICIPER LES ENJEUX D'EMBALLAGES ET DECHETS D'EMBALLAGES

ÉLABORATION D'UNE FEUILLE DE ROUTE 3R

La FICT a élaboré (avec le soutien de l'ADEME et l'expertise de l'IFIP et CITEO+) une feuille de route 3R pour faciliter la trajectoire de ses entreprises vers la réduction, le réemploi et le recyclage des emballages en plastique. Elle permet d'identifier des solutions existantes ou en développement, et de faciliter leur mise en œuvre par les entreprises du secteur.

La FICT met en place un suivi permettant notamment d'identifier les études à mener pour atteindre les objectifs.

La FICT a également participé :

- À la mise en place avec CITEO de démarches visant à optimiser l'écoconception et le devenir des emballages (projet ReUse – réemploi standardisé, écriture du plan de prévention et d'écoconception, etc...).
- A la création de filière de recyclage des déchets d'emballages (PET, PS, PE) et d'autres matériaux complexes : APET/PE, autres...
- Et à la préfiguration des REP des déchets d'emballages de la restauration (2024), de l'industrie et du commerce (2025).

# RÉDUIRE L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

La FICT a contribué à la construction de la réglementation sur la réutilisation des eaux usées traitées en industries agroalimentaire (REUT) et à un plan de sobriété hydrique avec l'ANIA et la Coopérative Agricole.

La FICT a également participé :

- À l'élaboration de la feuille de route décarbonation des industries agroalimentaires avec l'ANIA.
- A la construction d'une démarche de responsabilité sociétale (RSO) de la filière porcine avec INAPORC qui doit aboutir courant 2024.



# SOCIAL & FORMATION

FAVORISER L'ATTRACTIVITÉ

## CHIFFRES CLÉS

Secteur des industries charcutières  
(données 2022)

# 31 777

salariés

# 59%

d'hommes

# 41%

de femmes

# 10

Ans d'ancienneté  
moyenne



### SALAIRES MINIMAUX CONVENTIONNELS POUR 2023

L'augmentation à deux reprises de l'indice des prix à la consommation a eu pour conséquence la réévaluation du Smic, entraînant l'ouverture de négociations sur les salaires minimaux conventionnels (cf. infra). Dans un contexte d'inflation élevée, de volonté de préserver l'attractivité des entreprises et malgré les difficultés économiques des entreprises, les partenaires sociaux ont signé deux accords de revalorisation des salaires minimaux conventionnels en 2023 avec pour

objectif de maintenir un écart significatif avec le Smic :

- le premier accord pour une application au 1er février 2023 ;
- le second accord pour une application au 1er octobre 2023.

### PRÉVOYANCE

Afin de pérenniser l'équilibre du régime de prévoyance collective conventionnel, les partenaires sociaux ont conclu le 17 novembre 2023 un avenant actant d'une augmentation du taux de cotisation à 1,02 % à compter du 1er janvier 2024.

### ATTRACTIVITÉ

Dans le cadre des actions menées par OCAPAT sur l'attractivité, les branches des IAA, dont la FICT, se sont associées au **dispositif Wilbi**, un outil d'orientation professionnelle innovant labellisé Éducation nationale (référéncé sur Parcoursup et EmploiStore de Pôle Emploi) permettant de mettre en avant des métiers peu ou mal connus et de travailler leur attractivité auprès des jeunes (15-25 ans).

Dans le cadre du partenariat entre la communauté « Les entreprises s'engagent », l'ANIA et le réseau des ARIA, la FICT s'est engagée dans le dispositif « **Immersion facilitée** », outil permettant d'assurer le succès d'un projet professionnel en découvrant un métier en conditions réelles et de passer quelques jours en entreprise pour vérifier que ce métier plaît et convient.

La FICT s'est également mobilisé dans le cadre de la 3ème édition de la **Semaine Nationale de**

**l'Emploi Agroalimentaire** du 6 au 10 novembre 2023, organisée par Pôle Emploi en lien avec le réseau des ARIA et en association avec l'APEC et l'APECITA. De nombreuses actions ont été organisées sur tout le territoire national avec pour objectif la valorisation des métiers et les emplois des entreprises agroalimentaires qui recrutent.

### PARTENAIRES INSTITUTIONNELS

**Début 2023, la FICT a rejoint la Commission d'Action Sociale des Professionnels de l'Alimentaire (CASPA) de l'AG2R La Mondiale.** Cette commission décide des aides sociales au niveau régional et mène en régions des actions d'information et de prévention.

**Fin 2023, la FICT a adhéré à la CPME.** Elle participe notamment à la Commission sociale et formation de la CPME, en plus de sa participation à celle MEDEF. Ces commissions ont pour mission de développer des réflexions, dans leurs dimensions opérationnelles et prospectives, concernant les politiques d'emploi en lien avec les mutations économiques et les besoins des entreprises, le marché du travail pour améliorer l'accès à l'emploi de l'ensemble des actifs sous toutes ses formes, les évolutions de la relation du travail ainsi que le dialogue social et la négociation d'entreprise, pour leur donner toute l'agilité nécessaire pour leur développement en France et à l'international. Ainsi, par sa participation, la FICT permet que les enjeux des entreprises du secteur soient pris en compte dans les discussions.



# EXPORT

**FAIRE DE L'EXPORT UN LEVIER DE DÉVELOPPEMENT  
DES ENTREPRISES DE CHARCUTERIE**

# L'EXPORT COMME LEVIER

POUR LES  
ENTREPRISES  
DE CHARCUTERIE

- 8 nouveaux agréments Chine
- +10,4% de charcuteries de porc exportées en 2023 (en valeur par rapport à 2022)



Face aux contraintes du marché national, les marchés de l'Union Européenne et des pays tiers sont des relais de croissance importants pour les entreprises. Aussi, en 2023, la FICT a poursuivi l'appui aux entreprises pour favoriser le développement de leurs exportations.

- **Négociations pour faciliter les accès aux marchés des pays tiers : 8 nouveaux agréments Chine**

En collaboration étroite avec les pouvoirs publics et INAPORC, la FICT a fortement appuyé les négociations en cours pour faciliter l'accès aux marchés export : en 2023, 8 nouveaux agréments Chine ont été obtenus pour des entreprises de charcuterie. La FICT reste mobilisée et suit de près les autres marchés pour en fluidifier l'approche.

- **Des actions de promotion au Vietnam, en Thaïlande et à Singapour**

Au travers de ce programme financé à 80% par l'Union Européenne, la FICT a pu mettre en place des actions pour développer les exportations vers l'Asie du Sud Est, avec notamment un voyage d'acheteurs en France, des dégustations en magasins au Vietnam, et un atelier avec des influenceurs à Singapour.

- **Des actions de promotion en Allemagne, en Pologne, en Belgique, et au Luxembourg**

Financé à 70% par l'Union Européenne, ce programme porté par la FICT a pour objectif de développer les exportations vers l'Europe, grâce notamment à des missions d'entreprises adhérentes en Allemagne et en Pologne, un stand sur le salon ANUGA de Cologne, un site web traduit en anglais, allemand et polonais, un atelier avec des influenceurs et de fréquentes communications sur les réseaux sociaux.

- **Des actions de promotion multi-filières au Japon, au Vietnam et au Royaume-Uni**

En 2023, en collaboration avec d'autres filières alimentaires comme le fromage et le vin, nous avons participé à plusieurs actions de promotion cofinancées par le Ministère de l'Agriculture et organisées au Japon, au Vietnam et au Royaume-Uni.

- **Continuer à accompagner les entreprises adhérentes :**

En complément des actions précédentes, la FICT poursuit ses actions d'accompagnement des entreprises adhérentes :

- Réunions du Club Export pour diffuser et échanger sur les dernières opportunités pour le développement des exportations (programmes de promotion de la FICT ou autres actions d'accompagnement de nos partenaires)
- Analyse de marché pour permettre aux entreprises d'orienter leurs démarches d'exportation vers les marchés les plus porteurs
- Information sur toutes les actions et financements disponibles pour les entreprises, notamment dans le cadre du nouveau plan Osez l'export
- Informations détaillées sur les nouvelles procédures export (brexit notamment)
- Mise à disposition de documents de communication sur nos charcuteries traduits en plusieurs langues (sites webs, fiches produits, vidéos,...)
- Accompagnement personnalisé des adhérents pour les aider au quotidien dans leurs démarches d'exportation.



# LA FICT

UNE ÉQUIPE EXPERTE & ENGAGÉE



## LES INSTANCES DE GOUVERNANCE

Présidente élue **Martine LEGUILLE-BALLOY** ( > fev. 2024)

Comité directeur **33 membres**

Bureau **12 membres**

Vice-Présidents **Groupe LOSTE  
FLEURY MICHON**

Membres du Bureau **LBC LUISSIER BORDEAU CHESNEL  
Groupe AOSTE  
Groupe POPY  
LECHEF PREMIUM  
SOFIA BVA/AGRIAL  
PRUNIER  
Groupe PIERRE SCHMIDT  
BIGARD**

Trésorier **LECHEF PREMIUM**



## COMMISSIONS & SECTIONS SPÉCIALISÉES

5 Commissions Présidences

<b>Matières premières Economique Technique et réglementation Sociale et formation Communication</b>	<b>Groupe LOSTE PRUNIER KERMENE FLEURY MICHON BIGARD</b>
---	--

4 Sections spécialisées produits Présidences

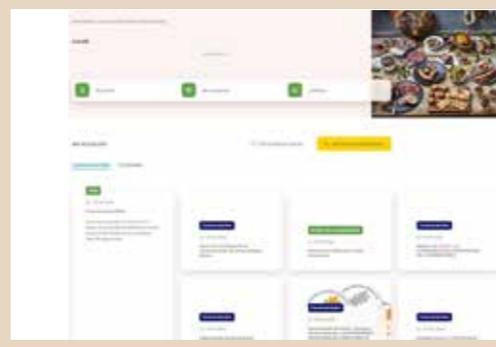
<b>Jambon cuit Produits secs Charcuteries Charcuteries pâtisseries</b>	<b>HERTA Groupe AOSTE SOFIA BVA/AGRIAL Groupe PIERRE SCHMIDT</b>
--	--

## DES OUTILS D'INFORMATION & D'ÉCHANGE SITE INTERNET WWW.FICT.FR

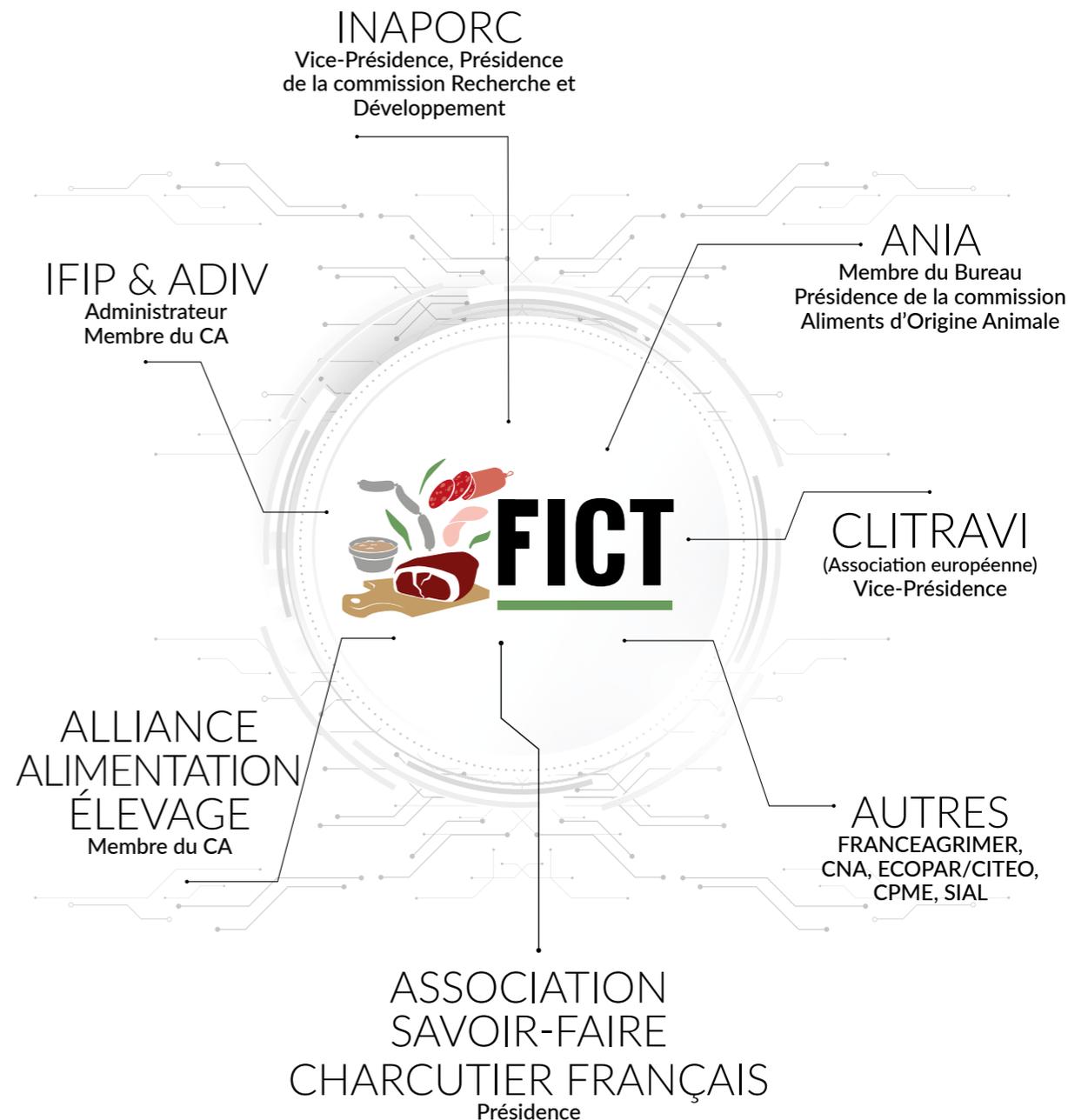
Après avoir repensé en 2021 le site internet public de la FICT, dans un souci de service toujours plus efficace et pour répondre au besoin de ses adhérents la fict a développé un nouveau site extranet. Ce dernier, accessible depuis la page d'accueil du site Internet de la FICT, permet d'avoir accès à toutes les informations de la profession.

Les principales améliorations sont :

- Une navigation simplifiée
- Un "Espace personnel" qui regroupe, sur une même page, les dernières actualités personnalisées selon vos centres d'intérêts
- Un moteur de recherche optimisé et repensé afin de le rendre plus facile d'utilisation
- Une Newsletter hebdomadaire modernisée



## LA FICT DANS SON ECO-SYSTÈME



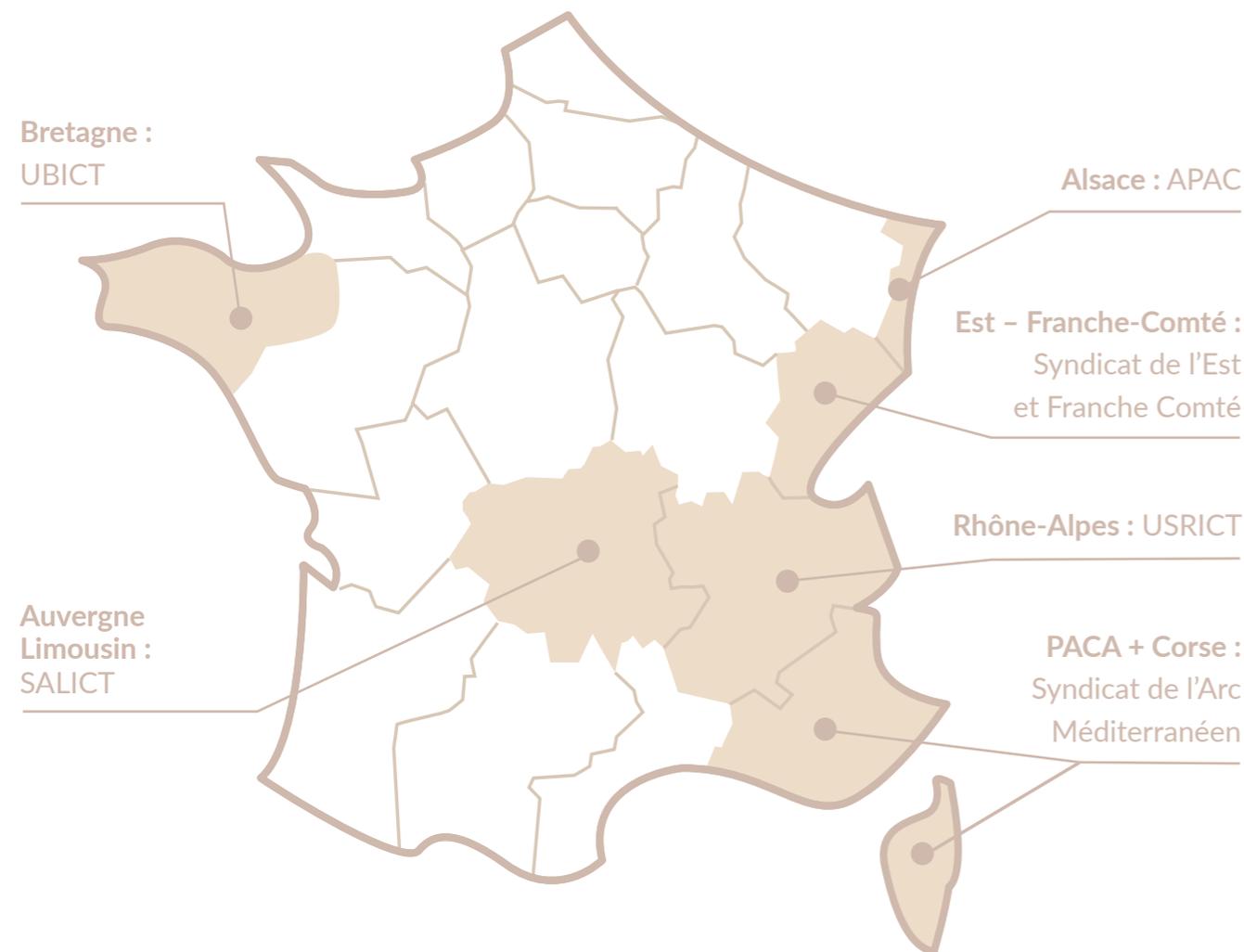
## SYNDICATS RÉGIONAUX DES CHARCUTIERS INDUSTRIELS

De nombreux terroirs et régions partagent un patrimoine, des savoir-faire, des préoccupations économiques.

La FICT travaille avec les syndicats régionaux pour assurer une relation étroite avec les entreprises des régions.

### MEMBRES ASSOCIES

- CONSORTIUM DU JAMBON DE BAYONNE
- LA CHAMBRE SYNDICALE DE LA BOYAUDERIE FRANÇAISE
- SAVEURS D'ANTOINE
- VAN HEES SARL



## MEMBRES DE LA FICT

### AUVERGNE RHÔNE ALPES

Anselme, Aoste / Cochonou, Aoste / Justin Bridou, Aoste SNC, BIGARD Bonneville, Bocage restauration Francheville, Boizet, Boizet-Nord, Chambost, Charcuterie Bobosse, Charcuterie des Limouches, Crystal site de Neulise, Crystal Saint-André Vieux-Jonc, EGC, Forezia, France Salaisons, Gueze Salaisons, Henri Raffin Salaisons, Jacquemardes, Jambon Les Abrets, Jules Courtial, La Bresse, La Toque Bourbonnaise, Lamador, LC Salaisons en Ardèche, Le Batistou, Le Grenier de Marius, Le Saloir de Mirabel, Le Saloir de Virieu, Les Fils de Benoît Diennet, Les Monts de la Roche, Les petits plaisirs, Limoux Auvergne, Lyonnaise de Salaison, Maison de Savoie MDS, Martinet, Mas, Méditerranéenne de Salaisons Holding, Mont Charvin Salaisons, Popy S.A., Provol & Lachenal, Randy, Rochebillard & Blein, Roger de Lyon, Roland Monterrat, Salaison 2 Savoie, Salaison Ogier, Salaison Polette, Salaisons Beaume-Drobie, Salaisons de Jastres, Salaisons de la Breche, Salaisons du Lignon, Salaisons du Mont Pilat, Salaisons Laborie et Fils, , Sodely, Souchon d'Auvergne, Teil - Valtitude, Teyssier Salaisons, Val de Lyon., Merle, Salaisons Montserret, Salaisons Philis, Sibert & Fils, Serrault, Serres & Cie.

### BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

Jean Louis Amiotte, Andre Bazin, Arcado, Chambade, Chazal, Clavière, Morteau Saucisse, Roger de Lyon, Salaisons Bolard, Salaisons du Maconnais, Salmon'est France, Vivian

### BRETAGNE

Atelier de l'Argoat, Bernard Jean Floc'h, Bigard Quimperlé, Binic Gastronomie, Brient Antrain, Brient Mordelles, Charcuterie du Blavet, Conserves Stephan, Diane Food, Grand Saloir St Nicolas Bedée, Grand Saloir St Nicolas Breteil, Guyader Terroir et Creation, Jean Henaff, Jean Stalaven Proximité, Kermene, La maison des charcutiers, Larzul, Le Graet, Le Rotisseur de Guerledan, Lechef Premium, Loussouarn, Maître Jacques, Morlaisienne de Salaison, Salaisons Celtiques Baud, Salaisons Celtiques Le Sourn, Salaisons Celtiques Pontivy, Saveurs Charcutières, SBV Salaison Bio Valeur, SCO Monique Ranou, SPI (Sté de Protéines Industrielles), Sofia BVA /AGRIAL, STB, Tallec.

### CENTRE - VAL DE LOIRE

COVI, Michel Brisson

### GRAND EST

AT France, Berni, Boni, C. Marion & Cie, Charculator, Charcupac Les Provinces, Charcuterie de La Vallée de la Bruche, Charcuterie du Val d'Argent, Charcuterie Zentz, Herta, Iller Alsacienne Distribution, La Champenoise, Maurer Tempe, Metzger-Muller, Moritz, Pierrat, Pierre Schmidt, Salaisons Bentz, Stoeffler

### HAUTS DE FRANCE

Bigard Flixecourt, CGF Charcuterie, Charcuterie des Flandres, Gourmets de l'Artois, Herta, Jouvin Salaisons, Le Domaine Picard, Lucien et Fils, Salaisons du Douesy.

### ILE DE FRANCE

Bonny, Chedeville, Doumbea, Herta, Oriental Kitchen, Pegase, Rero, Varachaux

### NORMANDIE

Amand-Bianic, Fineltaa, Renaud Saveur (Dispere), Roches Blanches, Salaison du Vieux Pressoir, TLC, Tripes Paillard.

### NOUVELLE AQUITAINE

Aoste Monein, Arnaud Conserverie des Tuilières, Bigard Agen, Boutot, Covi, Daniel Bernier, Haraguy Jambon de Bayonne, Ste Lartigue, Le Mont de la Coste, Le Saloir du Périgord, Mayte, Périgordine de Salaisons, Salaison des Vallons, Séchoir Collectif des Aldudes (Pierre Oteiza), So'Ham, Ussellois.

### OCCITANIE

Acevia, Alain Décembre, Aoste Salaison Moroni, Bories, Brunet, Cabrol La Salvetat, Elpozo Alimentacion, Guasch & Fils, La Lacaunaise Escandre Pistre, La Naucelloise, Les Gouts du Sud, Maison Milhau, Oberti, Raynal & Roquelaure (Cofigeo), Sacor, Salaisons de l'Adour, Salaisons Moroni, Salaisons Pyrénéennes.

### PAYS DE LA LOIRE

Agro Minerai Industrie, Aubret, Bahier, Bernaudeau, Bioporc La Nature La Saveur, Charcuterie du Moulin, Charcuterie Paul Begein, Charcuterie Vendéenne Petitgas, Fassier, Fleury Michon, Fransal, Georges Thiol, Guery, In'Bo, Jean Routhiau, Les Rillettes Gorronnaises, Luissier Bordeau Chesnel AO&C, Piveteau, Prestige de la Sarthe, Prunier, Saveurs des Mauges, Socopa Viandes Cherre.

### PACA CORSE DROM

ABC Charcutier, Atelu Corsu, Bigard Rognonas, Chabert, Charcuterie Fontana, Comia, Comptoir des salaisons, Costa et Fils, Fillière, L'Aziana, Loquesienne de Charcuterie, Rigault, Salaisons de Bourbon, Salaisons Mak-Yuen, Salaisons Réuniones, Socopa Viandes l'Isle/La Sorgue

# CLUB PARTENAIRES

La FICT a mis en place un Club Partenaires pour rapprocher les entreprises adhérentes de fournisseurs, prestataires de services, avocats... pour favoriser le développement de nouvelles offres pour le bénéfice de la filière



## AG2R LA MONDIALE

Dans le domaine de la protection sociale, la FICT est partenaire de l'AG2R La Mondiale qui a en charge la gestion des régimes de retraite complémentaire et de prévoyance des salariés des industries charcutières et traiteurs. Elle participe aussi aux travaux du Pôle Alimentaire AG2R-LM qui apporte un soutien adapté aux professionnels du secteur à travers des actions de prévention.



Acsio Conseil est un cabinet spécialisé dans la recherche de subventions françaises et européennes pour les entreprises du secteur agroalimentaire. Acsio Conseil prend en charge toutes les démarches d'obtention de subventions de ses clients et se rémunère uniquement au résultat.



Leader français du boyau naturel et du boyau manufacturé, DAT-Schaub France s'impose comme un acteur majeur pour la fourniture d'ingrédients de spécialité, de mélanges technologiques et culinaires ainsi que d'emballages techniques. Déterminé à être toujours en phase avec les évolutions du marché, DAT-Schaub France avec sa marque commerciale SOUSSANA®, ne cesse de faire évoluer son offre en développant constamment de nouvelles recettes et de nouveaux mélanges. Associé à la forte capacité d'investissement d'un groupe international, DAT-Schaub France apporte des solutions globales, cohérentes, novatrices et aussi personnalisées.



DAYACK-REFERAL est une centrale de référencement dédiée à l'agroalimentaire.

En mutualisant les volumes d'achats hors matières premières de ses adhérents, DAYACK-REFERAL négocie des tarifs très avantageux : location de linge, emballages, intérim, analyses de laboratoire, nettoyage de surfaces, énergies, EPI, contrôles réglementaires, incendie, fournitures de bureau, etc.

En moyenne, les adhérents réalisent entre 5% et 35% de gains selon les natures d'achats.

Aucune contrainte : pas de frais de dossier, maintien le plus souvent des fournisseurs en place, liberté de choix des fournisseurs.



Grall et Associés est une structure spécialisée en droit économique, membre du réseau européen Antitrust Alliance, impliquée dans l'ensemble des problématiques liées aux pratiques anticoncurrentielles, aux enquêtes de concurrence, au contrôle des concentrations, à la mise en place de réseaux de distribution, aux relations industrie / commerce et à la promotion des ventes.



La MAPA est la Mutuelle d'Assurance des Professions Alimentaires. C'est surtout une Mutuelle d'Assurance à taille humaine à vos côtés pour conseiller, soutenir les entreprises face à leurs difficultés.

C'est la garantie d'une relation privilégiée avec les conseillers MAPA.



GEM Isolation est une société d'isolation qui opère dans le cadre des CEE pour les sites industriels afin de vous faire bénéficier d'économies d'énergie. Nous prenons en charge la gestion complète des opérations de calorifuge, tant sur le plan administratif que technique, avec une prise en charge à 100%. Nous utilisons des isolants conformes à la législation. Notre expertise se concentre particulièrement sur l'installation de matelas et de housses thermiques pour les points singuliers des sites, répondant ainsi aux exigences des CEE. Notre équipe de professionnels qualifiés est à votre disposition pour vous accompagner dans toutes les étapes de votre projet, de la conception à la réalisation.



Affûteuses automatiques et manuelles de lames et couteaux pour l'agroalimentaire.

Nos machines et nos processus permettent l'affûtage des outils de toutes les étapes de la transformation alimentaire : découpe manuelle, tranchage, hachage et cutterage.

Au-delà de la fourniture de machines performantes, nous mettons en place avec nos clients un accompagnement complet dans le processus d'affûtage : conseil avant-vente, maintenance, support après-vente, formation des opérateurs, et transmission du savoir-faire de l'affûtage.



Opéra Energie est le pionnier et le leader français du courtage en énergie pour les entreprises. Ses solutions de courtage en gaz et en électricité permettent de trouver et souscrire le contrat d'énergie le plus compétitif pour votre entreprise, quelle que soit sa taille et quel que soit son profil de consommation.

Sa méthode est simple, rapide et totalement gratuite : Opéra Energie met en concurrence les fournisseurs et compare les offres principales du marché en électricité et gaz naturel. Cet appel d'offre « clé en main » vous permet de choisir le contrat le plus avantageux et le mieux adapté à vos besoins.

De plus, pendant toute la durée du contrat, un courtier expert dédié vous conseille, prend en charge les démarches administratives, répond à vos questions techniques, anticipe vos échéances de contrats, identifie les opportunités marchés. Un accompagnement sans surcoût et une vraie plus-value en cette période où la complexité des marchés de l'énergie n'a jamais été aussi grande !

# L'ÉQUIPE DE LA FICT

## DIRECTION GÉNÉRALE



**Fabien CASTANIER**  
Délégué Général  
01 75 00 09 30  
f.castanier@fict.fr



**Davy OUCH**  
Assistante de Direction  
01 75 00 09 30  
d.ouch@fict.fr



**Isabelle MASSERON**  
Assistante administrative  
& finances  
01 75 00 09 32  
i.masseron@fict.fr

## RELATIONS ADHÉRENTS



**Eldjida MAKHLOUFI (50%)**  
Responsable  
de la relation adhérents  
01 75 00 09 38  
e.makhloufi@fict.fr

## AFFAIRES ÉCONOMIQUES & AFFAIRES PUBLIQUES



**Stéphanie FUIRET**  
Responsable  
01 75 00 09 35  
s.fuirot@fict.fr

## COMMUNICATION



**Charlotte RICOU**  
Responsable  
06 12 98 31 27  
c.ricou@fict.fr

## EXPORT



**Claire GEROUDET**  
Responsable  
01 85 73 05 65  
c.gerouDET@fict.fr

## AFFAIRES SOCIALES



**Gwendoline AVRIL**  
Responsable  
01 75 00 09 36  
g.avril@fict.fr

## AFFAIRES SCIENTIFIQUES & TECHNIQUES



**Christophe DENOYELLE**  
Directeur  
0175 00 09 37  
c.denoyelle@fict.fr



**Eldjida MAKHLOUFI (50%)**  
Responsable  
Qualité & Règlementation  
01 75 00 09 38  
e.makhloufi@fict.fr



**Louise DORAND-LAMBOLEY**  
Responsable Qualité  
& Environnement  
01 75 00 09 31  
l.doran-lamboley@fict.fr

# Il faut tout prévoir, même ce qui n'arrive « qu'aux autres »

La prévoyance, avec la santé, la retraite et l'épargne, est l'un de nos sujets essentiels au quotidien, depuis plus de 100 ans.

Notre mission, c'est d'anticiper et d'être aux côtés de nos assurés et de leurs bénéficiaires lorsqu'un événement grave survient :

- nous sommes là pour protéger les revenus en cas d'incapacité ou d'invalidité et verser un capital en cas de décès,
- et nous sommes là également pour les soutenir dans ces épreuves.

Aides psychologiques, aides pour les démarches administratives, site communautaire Aidons les nôtres... : nous accompagnons nos assurés en leur proposant une prise en charge complète, et surtout, personnalisée. Notre responsabilité, c'est d'être présent à tous les moments, et tout au long de la vie. Seule une société de personnes comme AG2R LA MONDIALE, non cotée en bourse et dirigée par ses assurés, peut proposer une approche aussi complète pour protéger ses assurés.

[www.ag2rlamondiale.fr](http://www.ag2rlamondiale.fr)



**AG2R LA MONDIALE**  
Prendre la main  
sur demain

Prévoyance  
Santé  
Épargne  
Retraite

AG2R - GIE agissant pour le compte d'institutions de retraite complémentaire Agric-Arico, d'institutions de prévoyance de mutuelles, d'unions de mutuelles et de sociétés d'assurances  
Membre d'AG2R LA MONDIALE - 14-16, boulevard des Filles-du-Calu, 75008 Paris - 801947052 RCS Paris - 000020285-20630-01



9, boulevard Malesherbes  
75 008 Paris  
+33 (0)1 75 00 09 30  
[www.fict.fr](http://www.fict.fr)  
[www.lescharcuteries.fr](http://www.lescharcuteries.fr)

