

# LES FRANÇAIS AIMENT LA CHARCUTERIE !

BAROMÈTRE OPENED MIND 2024



## UN ATTACHEMENT FORT DES FRANÇAIS AUX PRODUITS DE CHARCUTERIE

- La charcuterie bénéficie d'une très bonne image, qui se maintient avec une note de **7,5** en 2023.
- Pour + de **95%** des Français, la charcuterie est synonyme de **plaisir, praticité et convivialité**.
- Pour **21%** des Français, le **goût** reste le critère le plus important, suivi par le prix (15%) et l'origine de la viande (7,5%).
- Plus de **85%** des Français se disent **satisfaits de l'offre** des produits de charcuterie aujourd'hui.



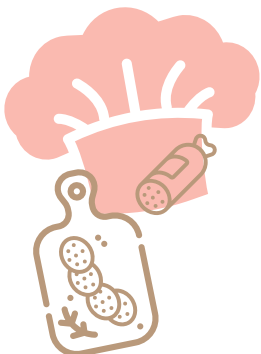
## DES HABITUDES DE CONSOMMATION ANCRÉES DANS LE QUOTIDIEN DES FRANÇAIS

- **95%** des Français **consomment** de la charcuterie.
- **51%** en consomment **plus d'une fois par semaine**.
- Pour **80%**, elle se consomme lors de **repas en famille**, **61%** lors de **pique-nique** et **60%** lors de **repas entre amis** : la charcuterie est le produit que l'on partage avec plaisir !
- **Produit nomade et pratique** : La charcuterie se consomme aussi **hors domicile** pour **32,5%** des Français.

## DES ATTENTES POUR LA CHARCUTERIE DE DEMAIN

- Spontanément, les consommateurs attendent :
  - des produits **moins chers**
  - des produits **plus naturels, sans additifs**
  - plus de produits **sains**, et plus **qualitatifs**
  - des produits **moins gras** et **moins salés**

Ces résultats confirment l'intérêt des démarches de progrès menées par la profession sur ces sujets.

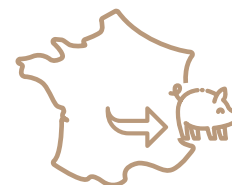
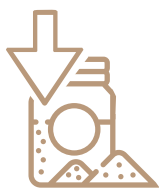
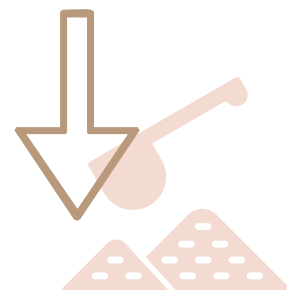


# LES ENTREPRISES DE CHARCUTERIE DÉJÀ EN ACTION POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS



## ENGAGEMENTS & RÉALISATIONS

- Nitrites : les entreprises françaises en avance sur l'Europe dès 2016, les artisans et entreprises françaises de charcuterie, ont **volontairement diminué les teneurs maximales en nitrites de 20%** par rapport à la réglementation européenne. Une **nouvelle baisse de 20%** a été réalisée en 2023. En France, les teneurs maximales en nitrites sont ainsi de **40% inférieures aux seuils européens en vigueur**. Et déjà de **20% inférieures aux nouveaux seuils européens** qui rentreront en vigueur en 2025. Il est important de noter que une charcuterie sur cinq en rayon est étrangère et n'est pas soumise aux teneurs françaises plus strictes !



- **335** additifs sont autorisés par la réglementation, mais seulement **90** sont autorisés en France dans le Code des Usages de la Charcuterie. **Les entreprises de charcuterie ont réduit de 50% le nombre d'additifs autorisés dans leurs produits.**
- L'ensemble de la **filière est engagée dans une démarche RSO** qui intègre pleinement les **enjeux de bientraitance animale** : <https://www.leporc.com/inaporc/demain-le-porc>.
- Près de **85%** de l'approvisionnement en viande de porc est d'**origine France**.
- La FICT a signé en 2010 une **Charte d'engagement volontaire de progrès nutritionnels sur le sel avec le ministère de la Santé**. Les objectifs ont été atteints en 2013 et validés par le ministère de la Santé : **-5% de sel dans les principaux produits de charcuterie** entre 2010 et 2013, soit 1050 tonnes de sel en moins par an.