

2024 LA FICT A 100 ANS !



NOTRE ENGAGEMENT: INSCRIRE LA CHARCUTERIE
DANS UNE DÉMARCHE D'AVENIR

RAPPORT D'ACTIVITÉS 2024



04_ Edito

06_ Les Chiffres clés & Enjeux

12_ Communication

16_ Rayonnement public

18_ Economie

20_ Qualité & sécurité

26_ Environnement

28_ Social

30_ Export

32_ L'organisation de la FICT





UNE HISTOIRE DE PASSION & D'ENGAGEMENT

Le 3 mai 1924, la FICT voit le jour dans le contexte de l'entre-deux-guerres. Cette initiative, prise par des dirigeants visionnaires, a permis aux entreprises de charcuterie de se regrouper pour être plus fortes et prendre leur destin en main. Une véritable leçon de courage et de prévoyance !

Les décennies suivantes ont été marquées par des moments décisifs. En 1969, la création du Code des Usages de la charcuterie, document fondateur partagé avec la CNCT (représentant les artisans), structure la profession en définissant les 450 recettes de charcuterie. En 1972, c'est la première convention collective de la FICT, qui organise la politique salariale et réunit aujourd'hui plus de 32 000 salariés.

Plus récemment, des initiatives novatrices ont marqué notre engagement pour :

- améliorer la qualité des produits, avec la réduction volontaire des teneurs maximales en nitrites en deçà de la réglementation européenne ;
- renforcer la sécurité sanitaire, avec des chartes sécurité spécifiques à certains produits sensibles ;
- intégrer le développement durable dans nos productions, en réalisant des programmes de recherche sur la recyclabilité des emballages.

Nous menons ces actions tout en préservant l'excellence des produits de charcuterie comme en attestent les nombreuses médailles obtenues années après années au Concours Général Agricole .

Car du haut de ses 100 ans, notre profession sait que les savoir-faire et les traditions doivent évoluer pour pouvoir rester proches des goûts et des attentes des consommateurs.

La charcuterie a ainsi toujours la côte, y compris auprès des plus jeunes. Elle fait partie de notre culture gastronomique, tout en ayant su s'adapter aux nouveaux modes de consommation, comme

le démontre le succès des planches de charcuterie. Elle sait aussi rayonner à travers le monde, grâce notamment aux programmes européens de promotion à l'export pilotés par la FICT. Cependant, ces dernières années ont ébranlé fortement la santé financière des entreprises avec l'inflation des matières premières et les relations commerciales excessivement compliquées. Il est urgent que les entreprises de charcuterie puissent retrouver une rentabilité durable pour assurer leur avenir et préserver l'emploi local dans les territoires où elles sont implantées. Il est urgent d'actionner les leviers pour alléger les charges, simplifier la vie des entreprises, et favoriser la répartition de la valeur tout au long de la filière.

Car nos entreprises doivent pouvoir investir pour innover et relever les défis : proposer des produits à la fois innovants et répondant aux goûts et attentes des consommateurs, garantir un haut niveau de sécurité sanitaire, s'engager activement dans la transition écologique, gagner en productivité pour pouvoir résister à l'offensive de nos concurrents européens et aller chercher des marchés à l'export.

100 ANS FICT

C'est essentiel pour que nos successeurs puissent fêter le prochain centenaire, comme nous avons eu plaisir à célébrer en novembre 2024 les 100 ans de la FICT en présence des partenaires de la filière, d'institutionnels, de politiques, et surtout de très nombreux adhérents. Car la FICT, c'est avant tout un collectif. Un collectif d'entreprises unies pour promouvoir un savoir-faire unique. Un collectif qui s'engage pour l'avenir de la profession mais aussi des filières d'élevage et un sourcing français de haute qualité. C'est cet esprit qui doit continuer de guider la FICT et ses adhérents pour les 100 prochaines années.

Alors continuons à porter haut les savoir-faire de nos entreprises ! Soyons fiers d'inscrire notre action dans les pas de nos prédécesseurs pour une FICT engagée et tournée vers l'avenir.

Christiane Lambert
Présidente de la **FICT**





DES ENTREPRISES RÉPARTIES SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE

- **450 entreprises** de charcuterie-salaison réparties dans tous les terroirs de France (Banque de France Code NAF 1013A et CA >750K€)
- **96% de TPE et PME** (< 249 salariés)
- **76% des entreprises** de charcuterie ont **moins de 50 salariés**
- **32000 salariés** travaillent dans les entreprises françaises de charcuterie
- Le secteur de la viande et des préparations de produits à base de viande est le **1^{er} secteur en France** en termes d'effectifs salariés en ETP avec **107 500 hommes et femmes**



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

- **Plus de 450 recettes** et spécialités charcutières référencées dans le Code des Usages de la Charcuterie
- **23 spécialités** charcutières françaises **IGP** enregistrées
- **79 médailles** décernées (dont 20 d'or) aux entreprises françaises de charcuterie traiteur membres de la FICT lors du Concours Général Agricole 2025



MAINTIEN DE LA PRODUCTION DE CHARCUTERIE EN FRANCE UN LIEN FORT AVEC L'AMONT AGRICOLE

- **9,6 milliards d'€** de chiffre d'affaires
- **1,22 million de tonnes** de produits fabriqués
- **80% du porc utilisé** en charcuterie traiteur est « **Origine France** »
- Matières premières utilisées pour la fabrication des produits : **82% de porc, 13% de volaille et 5% de bœuf et autres viandes**
- Les **charcuteries SIQO** (Label Rouge, IGP AOP, hors Bio) **représentent 4%** de la production totale
- Les deux principaux circuits de vente des produits : **65% en grandes et moyennes surfaces et 15% en restauration hors domicile**



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

- **8,7% du chiffre d'affaires** du secteur est **réalisé à l'export** selon la Banque de France
- **59% des produits de charcuterie** français sont **exportés** vers les autres pays européens (Belgique, Royaume-Uni, Allemagne) et 41% vers les pays tiers.
- **Une progression des importations de charcuteries étrangères**
- La balance commerciale de la charcuterie est structurellement déficitaire de près de -900 millions d'€ en 2023 pour les charcuteries et conserves de porc (à l'équilibre en 2000).
- 1 charcuterie sur 5 en rayon des grandes surfaces est désormais importée (Espagne et Italie notamment).



LA CONSOMMATION DE CHARCUTERIE RÉSISTE EN 2024 UN ATTACHEMENT FORT DES FRANÇAIS AUX PRODUITS DE CHARCUTERIE

- **La charcuterie bénéficie d'une très bonne image** auprès des Français (note de **7,5/10**)
- **Pour 95% des Français elle est synonyme de plaisir et convivialité**
- **99,7% de foyers français acheteurs de charcuteries**
- Les achats à domicile reculent de 1,4% en 2024 (stabilité au rayon libre-service mais net recul à la coupe)
- **91% des charcuteries** consommées à domicile sont **achetées dans les circuits généralistes** (enseignes de la grande distribution, proximité et online)
- **79% des charcuteries** consommées à domicile sont **achetées au rayon libre-service et 21% au rayon coupe**
- Au rayon libre-service, **les marques fabricants représentent 35,6% des volumes** achetés de charcuterie, les produits à **marques distributeurs 55,7% et les marques premiers prix 8,7%**.
- Le **jambon cuit** reste le **produit leader** de la catégorie (25,1% des achats), **suivi par les saucissons secs** (12,5%), **les saucisses à gros hachage** (10,1%) et les **lardons** (9,8%).



LA CHARCUTERIE, UN RAYON «VACHE À LAIT» POUR LES ENSEIGNES DE LA GRANDE DISTRIBUTION

- Le **rayon charcuterie fait l'objet de marges très élevées**, avec un **taux de marge nette avant impôt de 8,2%** en 2023, **6 fois plus élevé que la moyenne** des rayons alimentaires étudiés (1,4%).
- La FICT appelle toujours à une **meilleure répartition des marges**.

ASSURER LA PÉRÉNNITÉ DES ENTREPRISES DE CHARCUTERIE TRAITEUR POUR UNE FILIÈRE PORCINE FORTE ET DYNAMIQUE

- Accompagner les entreprises face aux surcoûts des matières premières agricoles et industrielles pour qu'elles soient entendues et prises en compte dans les dispositifs législatifs.
- Inciter les distributeurs à une meilleure répartition des marges pour assurer la pérennité des entreprises de charcuterie traiteur. Selon l'Observatoire de la Formation des prix et des marges, le rayon charcuterie dégage pour la grande distribution une marge nette 4 fois supérieure à la marge moyenne des rayons.
- Faire de l'export un levier de développement des entreprises de charcuterie et du rayonnement mondial de la gastronomie française.
- Éviter que des mesures françaises soient défavorables aux entreprises de charcuterie françaises par rapport à leurs concurrents étrangers, qui produisent 15 à 20% de la charcuterie consommée par les Français.



SCANNEZ pour accéder à nos documents.



CONTINUER À RÉPONDRE AUX ATTENTES SOCIÉTALES ET AUX DEMANDES DES CONSOMMATEURS

1. ALLER VERS DAVANTAGE DE NATURALITÉ ET AMÉLIORER LE PROFIL NUTRITIONNEL DES CHARCUTERIES

- Réduire l'utilisation des additifs : - 50% du nombre d'additifs autorisés dans le Code des Usages en 2023.
- Baisser les seuils d'utilisation des nitrites quand cela est possible : après une première réduction volontaire, en 2016, de 20% des teneurs maximales par rapport à la réglementation, une nouvelle réduction de 20% en moyenne, a été réalisée début 2023. Suite à l'évolution de la réglementation européenne fin 2023, les teneurs maximales françaises restent en moyenne 20% inférieures aux nouvelles teneurs européennes qui ne rentreront en vigueur qu'en octobre 2025. La France restera donc, avec le Danemark, le pays avec les teneurs maximales les plus faibles en Europe.
- Poursuivre les efforts d'amélioration nutritionnelle sans compromis sur la qualité sanitaire des charcuteries, ni sur leur goût.

La politique RSE des entreprises de la FICT
Scannez le QR Code

"Pourquoi les nitrites et les nitrates ne doivent pas être interdits dans les produits de charcuterie" - Scannez le QR Code

2. AGIR EN FAVEUR DE LA BIENTRAITANCE ANIMALE

- Promouvoir au sein d'INAPORC le déploiement du cahier des charges Le Porc Français avec de nouveaux critères pour la bientraitance animale.
- Contribuer activement à la démarche RSO (Responsabilité sociétale des Organisations) initiée par INAPORC, et dialoguer avec les ONG constructives.
- Promouvoir l'élevage durable et le repas à la Française face aux organisations extrémistes et antispécistes souhaitant la suppression de l'élevage et l'éviction des protéines animales de notre alimentation.

Consultter la démarches "Demain, Le porc"
Scannez le QR Code

3. AMÉLIORER LA RECYCLABILITÉ DES EMBALLAGES

- Assurer la recyclabilité en développant des emballages qui répondent aux besoins techniques des opérateurs et recyclables.
- Poursuivre les travaux menés avec CITEO pour développer les filières de recyclage de demain.

Consultez les chiffres clés RSE des entreprises de la FICT
Scannez le QR Code

INFORMER LES CONSOMMATEURS SUR DES BASES SCIENTIFIQUES POUR LES AIDER À FAIRE DES CHOIX FAVORABLES À LEUR SANTÉ ET À UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE

- Œuvrer pour que les informations transmises aux consommateurs soient basées sur des éléments approuvés par la communauté scientifique.
- Soutenir un Nutri-Score modernisé au plus proche des réalités de consommation.
 - Promouvoir le Nutri-Score Recette (83%* des charcuteries sont consommées au sein de recettes) afin que le consommateur ait une information nutritionnelle utile correspondant aux réalités de consommation : comment un consommateur qui achète une saucisse notée rouge peut-il savoir que le plat saucisse-lentilles est noté vert ?
 - Faire que l'algorithme de calcul de notation du Nutri-Score valorise mieux l'apport en fer assimilable contenu dans les produits de charcuterie alors qu'en France 25% des femmes sont déficientes en fer selon l'ANSES.

Brochure Nutri-Score de la FICT
Scannez le QR Code

SOUTENIR L'AMONT AGRICOLE POUR UNE PRODUCTION FRANÇAISE DYNAMIQUE

- En étiquetant volontairement, dès 2010, l'origine des viandes utilisées sur les produits de charcuterie.
- En renforçant, lorsque la situation économique des entreprises de charcuterie le permet, les approvisionnements en porc Français.
- En promouvant le label Le Porc Français, véritable levier de valorisation pour toute la filière.
- En soutenant les demandes de simplifications administratives des éleveurs pour enrayer la baisse de cheptel favorisant le renouvellement des générations.

DÉVELOPPER L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS

- Offrir aux salariés la possibilité de suivre des formations débouchant sur des qualifications permettant de faire reconnaître les compétences et savoir-faire nécessaires à l'exercice de nos métiers.
- Contribuer à la mise en place et à l'animation du réseau destiné à favoriser le développement de l'apprentissage.
- Communiquer de manière positive autour des métiers des entreprises de charcuterie traiteur et mettre en avant la passion et la fierté des femmes et des hommes qui y travaillent, afin de régaler les français.

*Sources : Kantar WorldPanel

SCANNEZ pour accéder à nos documents.





UNE PRESENCE MEDIATIQUE RENFORCEE

En 2024, la FICT a célébré son 100^{ème} anniversaire, évènement marquant de notre profession, riche de ses traditions et tournée vers l'avenir. L'arrivée de sa nouvelle présidente, Christiane Lambert, a également été un moment fort de cette année anniversaire.

Tout au long de l'année, la **FICT a diffusé plusieurs communiqués de presse pour porter ses positions dans le débat médiatique** : annonce de l'arrivée de Christiane Lambert à la présidence, réaction sur les difficultés économiques des entreprises de charcuterie suite à la publication du rapport de la Banque de France, nécessité de prendre en compte les coûts de production dans les négociations commerciales. En réponse à l'actualité, **les porte-paroles de la FICT ont accordé plus d'une trentaine d'interviews à des médias influents** comme Les Echos, France Info, BFM Business, 60 Millions de

Consommateurs, LSA..., abordant des **sujets variés allant de la santé et nutrition à la compétitivité et à l'innovation du secteur**. La FICT a également répondu à des demandes spécifiques, telles que celle du Parisien concernant l'usage des nitrites en charcuterie, affirmant son engagement pour la sécurité sanitaire des produits, ainsi qu'une réaction sur le label Origin'Info pour soutenir l'information sur l'origine des matières premières agricoles tout en demandant que l'origine de fabrication soit également prise en compte.

UNE STRATÉGIE DE CONTENU SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Avec **112 posts publiés** sur ses différentes plateformes (Instagram, X/Twitter, Facebook et LinkedIn), elle a su créer une **dynamique d'engagement importante**. Ces publications ont généré plus de **7 000 engagements** et plus de **77 000 impressions**, témoignage de l'intérêt croissant pour les enjeux liés à la charcuterie et à son avenir. Les publications ont couvert un large éventail

de sujets : **de la mise en avant des initiatives RSE des entreprises de charcuterie aux interventions des leaders de la FICT sur des sujets d'actualité**. L'animation des comptes LinkedIn de **Christiane Lambert**, Présidente de la FICT et de **Fabien Castanier**, Délégué Général de la FICT, ont également permis de renforcer leur visibilité et leur engagement auprès des parties prenantes du secteur. ■

UNE NOUVELLE PRÉSIDENTE POUR LA FICT

En juillet 2024, Christiane Lambert devient présidente de la FICT. Forte de 40 ans d'expérience dans le monde agricole et de son engagement pour la **SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE**, elle prend ses fonctions dans un contexte économique difficile pour les entreprises de charcuterie, avec l'ambition de défendre la pérennité de ces entreprises et leurs savoir-faire, en soutenant une filière porcine solide et dynamique.

L'arrivée de Christiane Lambert à la FICT a eu un fort écho médiatique avec :

- 2 dépêches AFP
- De nombreuses interviews
- 120 retombées dans les médias ■



COUP DE PROJECTEUR SUR LES 100 ANS DE LA FICT

Le 26 novembre 2024, la FICT a célébré son 100ème anniversaire au 3 Mazarium, mettant en lumière son engagement pour l'avenir de la charcuterie. Cet événement marquant a réuni plus de 200 personnes – adhérents, personnalités institutionnelles, politiques et économiques, ainsi que nos partenaires, pour fêter un siècle de tradition et d'innovation. Le thème de l'évènement «**La FICT a 100 ans. Son engagement : inscrire la charcuterie dans une démarche d'avenir**», a permis de mettre en lumière la volonté de la fédération à s'engager afin de répondre aux défis actuels, qu'il s'agisse des évolu-

tions des habitudes de consommation, des enjeux économiques ou des préoccupations environnementales.

Au programme

13h30 : Café d'accueil

14h00 : Ouverture des Assises par Christiane Lambert, Présidente de la FICT

Grand témoin - Carole Delga, Présidente de la région Occitanie/Pyrénées-Méditerranée, Présidente de Régions de France

1. LES FRANÇAIS & LA CHARCUTERIE

- Quelles évolutions du rapport des Français à l'alimentation ?
Philippe Moati, Professeur d'économie à l'Université Paris Cité et Co-fondateur de l'Observatoire Société et Consommation (ObSoCo)
- Quel attachement des Français à la charcuterie ?
Inès Somai, Manager d'Études Marketing, Opened Mind
Thierry Jonquois, Président de l'Institut d'Études, Opened Mind
- Quelle perception par les jeunes ?

2. LES ENJEUX DE RÉSILIANCE ÉCONOMIQUE DES ENTREPRISES DE CHARCUTERIE TRAITEUR

- Situation économique de la filière porcine et des entreprises de charcuterie
Michel Marcon, Directeur du Pôle Économie, IFIP
Elisa Husson, Ingénieure d'Études Économiques, IFIP
- Quelles perspectives macro-économiques ?
Pierre-Marie Décoret, Directeur Économie, ANIA

3. COMMENT LES ENTREPRISES DE CHARCUTERIE PRÉPARENT L'AVENIR ?

- Évoluer pour répondre aux attentes des consommateurs
- Réduire les impacts environnementaux : les entreprises de charcuterie en action !
- Une dynamique partagée par la filière : la démarche RSO Inaporc
Philippe Duriez, CEO d'Aoste
David Riou, Éleveur et Vice-Président de la Coopérative EvelUp

Compétitivité, création et répartition de la valeur
Jean François Loiseau, Président de l'ANIA

Discours de clôture
Christiane Lambert, Présidente de la FICT

Clôture des Assises
Annie Genevard, Ministre de l'Agriculture, de la Souveraineté Alimentaire et de la Forêt



L'après-midi d'échanges sera suivie d'un cocktail dînatoire pour fêter les 100 ans de la FICT.

UN FORT IMPACT MEDIATIQUE

Les 100 ans de la FICT ont généré un engouement médiatique. Une conférence de presse a accueilli 11 journalistes (Les Echos, La Tribune, Agra Presse, La France Agricole ...). Ce dispositif a permis de bénéficier de **plus de 40 retombées dans des médias de référence**, et d'une **large couverture sur les réseaux sociaux avec près de 20 000 impressions sur les publications**. En avant-première, une **interview exclusive de Christiane Lambert, Présidente de la FICT**, a été publiée dans **LSA**. Le matin des Assises, une interview en direct de Christiane Lambert a également été diffusée sur BFM Business, dans l'émission Good Morning Business.



DES ACTIONS CONCRETES AU CŒUR DU DEBAT

Le programme des Assises a été enrichi par la présentation de vidéos mettant en avant des initiatives RSE concrètes dans les entreprises de la filière. Des films réalisés au sein des entreprises Bahier, LC Salaisons et ABC Charcutier ont permis de mettre en lumière des

actions spécifiques, telles que **la réduction de l'empreinte carbone, la gestion responsable des ressources en eau et l'innovation dans les emballages**. Ces vidéos illustrent **la capacité d'adaptation du secteur de la charcuterie face aux enjeux de durabilité**.



UNE SOIREE DE CLOTURE ET DE CELEBRATION

Après cet après-midi d'échanges riches, les participants se sont retrouvés autour d'un cocktail convivial pour fêter les 100 ans de la FICT, symbole d'un secteur en constante évolution, tourné vers l'avenir tout en restant ancré dans ses traditions.





LES INTÉRÊTS DES ENTREPRISES FRANÇAISES DE CHARCUTERIE TRAITEUR AU CŒUR DES POLITIQUES PUBLIQUES ET DE FILIÈRES

UNE NOUVELLE PRÉSIDENTE À LA TÊTE DE LA FICT :
Christiane Lambert a rejoint la FICT le 1^{er} juillet 2024



LA FICT FÊTE SES 100 ANS



Christiane Lambert, Présidente de la FICT, depuis le 1^{er} juillet 2024 :
Eleveuse de porc dans le Maine-et-Loire, elle a présidé la FNSEA entre 2017 et 2023 et préside le COPA jusqu'à fin septembre 2024, elle est désormais porte parole des entreprises françaises de charcuterie, dans un contexte de forts enjeux pour les Entreprises Françaises de Charcuterie Traiteur qui doivent faire face à des situations économiques extrêmement tendues en raison notamment de l'augmentation historique en 2022 et 2023 de leurs coûts de production (matières premières, énergie, salaires ...).

L'année 2024 a été marquée par une instabilité politique, avec 3 gouvernements successifs, qui a fortement perturbé les échanges avec les pouvoirs publics. Malgré ce contexte inédit, la FICT a été très présente et a pu maintenir des rendez-vous réguliers tout au long de l'année

avec les Ministères et leurs Cabinets, les parlementaires, les administrations centrales (DGCCRF, DGPE, DGAL...), ou encore les distributeurs, organisations professionnelles, interprofessions, et médias...

En effet, la FICT s'est mobilisée pour porter les enjeux de compétitivité du secteur de la transformation française et de pérennité de tous les acteurs de la filière. En effet, il ne peut y avoir d'agriculture forte sans industrie forte. La FICT a sensibilisé les pouvoirs publics aux enjeux actuels et à venir, tout en défendant un environnement réglementaire et économique propice au développement des entreprises françaises de charcuterie traiteur :

- simplifier le cadre légal des relations commerciales,
- alléger les charges qui pèsent sur les entreprises pour qu'elles retrouvent de la compétitivité,
- éviter les surtranspositions et distorsions de concurrence,
- s'assurer que les transitions soient réalistes, supportables économiquement en définissant des objectifs clairs et partagés ou encore des délais d'adaptation suffisants pour laisser le temps nécessaire aux entreprises de s'adapter,
- soutenir les entreprises françaises à l'export.

FOCUS NITRITES

Dans le cadre de l'examen du projet de Loi de Finance et Projet de Loi de Financement de la Sécurité Sociale 2024, un amendement visant à taxer les produits de charcuterie contenant des nitrites, avait été déposé.

La FICT a démontré l'incohérence de la proposition en rappelant notamment aux parlementaires les conclusions rassurantes de l'avis de l'ANSES, le plan de réduction gouvernemental mis en place, et le fait que la France est en avance en Europe avec des teneurs maximales en nitrites en France en moyenne 40% inférieures à la réglementation européenne en vigueur. ■



UNE ANNÉE 2024 MARQUÉE PAR LES 100 ANS DE LA FICT

La FICT a fêté ses 100 ans le 26 novembre dernier. Cet évènement a réuni plus de 200 invités a permis d'échanger sur les grands sujets d'actualités et les engagements RSE pris par les entreprises, et ce malgré un contexte économique tendu. La FICT a aussi appelé les pouvoirs publics à accompagner les entreprises, pour qu'elles retrouvent de la compétitivité pour investir et mener les transitions et pouvoir être compétitifs par rapport à nos concurrents étrangers. En ouverture, la FICT a eu l'opportunité de recevoir Carole Delga, Présidente de 'Régions de France', qui est intervenue pour témoigner de l'importance des entreprises agro-alimentaires et de charcuterie en particulier, de leur contribution au dynamisme local et à l'identité gastronomique, tout en appelant la profession à poursuivre ses démarches de progrès. En clôture de ce grand évènement, Annie Genevard, Ministre de l'Agriculture, appelée par les débats

sur le Mercosur qui se tenaient en même temps, a été représentée par sa Conseillère alimentation et sécurité sanitaire, Clémence Bourely. Cette dernière a indiqué que la Ministre a la volonté de renforcer la souveraineté alimentaire de notre pays et de soutenir les industries agroalimentaires.





ACCOMPAGNER LES ENTREPRISES MEMBRES FACE AUX ENJEUX ACTUELS ET FUTURS ET CONSTRUIRE ENSEMBLE L'AVENIR DE LA FILIÈRE

30%

d'entreprises de charcuterie traiteur déficitaires en 2023

-65%

recul significatif des marges nettes du secteur entre 2021 et 2023

95%

des Français consomment des produits de charcuterie et 85% se disent satisfaits de l'offre : un attachement des Français aux produits de charcuterie réaffirmé dans le Baromètre Image Opened Mind

En 2024, malgré le ralentissement de l'inflation au global de l'économie et sur le secteur des produits de grande consommation, la situation économique a continué de se dégrader pour les entreprises de charcuterie traiteur :

- 30% d'entreprises déficitaires
- Recul significatif de la marge nette du secteur sur 2 ans (-65%)
- Tension sur les trésoreries et une hausse significative des incapacités de payer sur les premiers mois de l'année 2024

La FICT a ainsi rencontré tout au long de l'année les Cabinets de Ministères de l'Economie et

de l'agriculture, mais aussi les patrons des enseignes de la grande distribution pour les sensibiliser sur cette situation économique extrêmement fragile.



COMMUNIQUÉS DE PRESSE

◇ 25 SEPTEMBRE 2024

“Centrales d'achat européennes : La FICT demande aux distributeurs que les produits à forte composante agricole comme les charcuteries en soient exclus. C'est un enjeu de souveraineté alimentaire”.

La FICT a travaillé et continue de porter des propositions concrètes visant à simplifier le cadre légal des relations commerciales tout en renforçant les points de faiblesse de la loi actuelle. D'autant plus que les difficultés économiques rencontrées par les entreprises de charcuterie traiteur contrastent avec la marge nette générée par le rayon charcuterie des enseignes de la grande distribution. Elle est passée de plus de 400 millions d'euros en 2020 à près de 600 millions d'euros en 2022.

La FICT appelle à une plus juste répartition des marges.

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

- 3 ateliers juridiques (le cadre juridique des négociations commerciales 2025, les contrats à marques distributeurs, analyse des contrats d'enseignes)
- 1 guide juridique « Préparation des négociations commerciales 2025 »
- 2 matrices : conditions générales de vente et conditions générales de fabrication

Des études collectives pour éclairer sur les tendances de marché et réalités économiques sectorielles et/ou de filière (en partenariat avec FranceAgriMer et INAPORC) :

- Bilan de la consommation à domicile de charcuterie-salaison en 2023 par Kantar WorldPanel
- Etude Banque de France – Analyse économique et financière du secteur de la charcuterie-salaison en 2023
- Rapport 2024 de l'Observatoire de la Formation des Prix et des Marges

◇ 1^{ER} OCTOBRE 2024

“L'ÉTUDE DE LA BANQUE DE FRANCE 2024 CONFIRME LA SITUATION ÉCONOMIQUE ALARMANTE DES ENTREPRISES DE CHARCUTERIE - La FICT appelle les distributeurs et les politiques à tout mettre en œuvre pour leur permettre de retrouver des perspectives de redressement” ■

- 5^e Baromètre consommateurs Opened Mind pour mesurer les évolutions de la consommation des français en termes de charcuterie et des tendances fortes.

Des notes de conjoncture et d'informations sont mises à votre disposition tout au long de l'année pour faire le point sur les évolutions des marchés des matières premières agricoles et industrielles (porc, volaille, bœuf, emballages, salaires, ...) :

- Prix du porc à la production :
 - ▶ 1,895€ en 2024 (-9,8% sur 1 an et +42,4% vs 2021)
- Les pièces de découpe de porc restent à des niveaux de prix élevés en 2024 vs 2021 :
 - ▶ + 44,8% pour l'épaule 4D
 - ▶ + 39,6% pour le jambon 5D
 - ▶ + 67,7% pour le gras dur
 - ▶ + 48,5% pour le maigre de porc
- La consommation à domicile de charcuterie résiste malgré un léger recul sur l'ensemble de l'année 2024 :
 - ▶ -1,4% en volume
 - ▶ -1,5% en valeur
- Les autres coûts pèsent sur la rentabilité des entreprises :
 - ▶ électricité + 48% entre 2021 et 2024 (INSEE)
 - ▶ Emballages plastique : +19% entre 2021 et 2024 (INSEE)
 - ▶ SMIC : + 13% en 2 ans (INSEE)
 - ▶ Assurances : + 38% en 1 an (sondage FICT)



PRODUIRE DES CHARCUTERIES SAINES, SÛRES, DURABLES ET DE QUALITÉ

40%

en moins pour la teneur
maximale en nitrites/
nitrates en France

vis-à-vis des seuils de la réglementation
européenne

74

médailles décernées aux
entreprises membres de la
FICT

lors du Concours Général Agricole 2024 (12
d'or, 33 d'argent, 29 de bronze).

CONTINUER À MIEUX REPENDRE AUX ATTENTES SOCIÉTALES

Nitrites / Nitrates : des ingrédients essentiels pour les produits de charcuterie

Cette thématique est restée un sujet d'actualité en 2024 : avec le suivi du volet 2 du plan gouvernemental de réduction de l'utilisation des nitrites/nitrates dans les produits de charcuterie et la préparation de la filière à l'application du règlement européen en octobre 2025. Si actuellement, les teneurs maximales applicables en France sont 40% inférieures en moyenne aux teneurs européennes, elles seront encore inférieures de 20% aux nouvelles teneurs européennes qui s'appliqueront

en octobre 2025. La FICT a également sensibilisé les pouvoirs publics sur les enjeux de concurrence entre les entreprises françaises et européennes pour la production de charcuterie, alors qu'aujourd'hui une charcuterie sur 5 en rayon est importée et que le Code des Usages de la Charcuterie qui définit les seuils maximums de nitrites en France ne s'impose qu'aux produits français. ■

L'évolution des process de fumage

Après le non-renouvellement de l'autorisation des arômes de fumée au niveau européen pour protéger la santé des consommateurs, la FICT a lancé une réflexion pour permettre aux entreprises d'identifier des solutions alternatives permettant d'obtenir une qualité organoleptique satisfaisante tout en assurant la sécurité sanitaire des produits. En parallèle, des premières propositions d'évolution du Code des Usages ont été partagées afin de l'adapter aux nouveaux process de fumages qui seront mis en place.



AGIR POUR LA BIEN-TRAITANCE ANIMALE

La FICT a initié depuis 3 ans un dialogue constructif avec les ONG CIWF et WELFARM qui ont débouché sur une note commune de vision partagée sur le soutien à l'alternative vaccinale à la castration à vif des porcelets, ainsi qu'à la rédaction de courrier commun de demande de rencontre sur le sujet auprès d'associations de consommateur afin de leur présenter la méthode.





ŒUVRER POUR UNE MEILLEURE INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Recommandation de la FICT pour une meilleure information des consommateurs

L'utilisation des bouillons de légumes fait partie des process traditionnels utilisés par le secteur de la charcuterie. Les légumes étant riches en nitrates, des nitrites sont générés par ce process. Les nitrites sont ainsi d'origine naturelle et ne sont pas apportés par des additifs. Toutefois, afin d'assurer une information claire du consommateur, la FICT recommande, sur l'étiquetage des produits qui utilisent des bouillons de légumes contenant

des nitrates et des ferments susceptibles de les transformer en nitrites, d'éviter toute allégation faisant référence directe ou indirecte, à l'absence d'additifs nitrés, à l'absence d'ajout de ces additifs nitrés, à l'absence de conservateurs et au rôle de conservation des ingrédients contenant des nitrates. ■

Qualité nutritionnelle des produits

La FICT est favorable à l'amélioration de l'information nutritionnelle du consommateur, notamment au travers du Nutri-Score. Dans un souci d'amélioration du dispositif, la FICT continue à promouvoir le Nutri-Score recette, puisque 83% des charcuteries sont consommées avec un accompagnement et qu'il est essentiel de pouvoir expliquer qu'une saucisse est notée « E » alors que le plat « saucisse/lentille » est noté « A ». Nous demandons également que le bénéfice apporté par les protéines animales (de meilleure qualité que les protéines végétales) et par le fer héminique

(plus facilement biodisponible que son homologue végétal) soit reconnu alors que 32% des femmes françaises entre 25 et 44 ans sont carencées en fer. La FICT soutient l'intérêt de prendre en compte spécifiquement les effets de bord du Nutri-Score sur les charcuteries traditionnelles.



Origine des produits

Depuis un accord interprofessionnel signé en décembre 2010, l'étiquetage des produits de charcuterie doit indiquer l'origine de la viande qui a servi à leur fabrication. La FICT a donc soutenu le dispositif « Origin'info » mis en place par le ministère chargé de l'économie. Cette démarche volontaire et collective permet d'indiquer l'origine des produits transformés. La FICT qui défend la transparence des informations apportées aux consommateurs s'est investie pour qu'« Origin'info » puisse aussi indiquer le lieu de transformation.

Promouvoir le savoir-faire charcutier français

Réputée dans le monde entier, la charcuterie française s'appuie sur des produits de qualité et le savoir-faire de milliers de producteurs. Les produits de charcuterie font partie des 19 catégories de produits, fleuron de cette gastronomie, participant au Concours Général Agricole (CGA).

La FICT est fière des 74 médailles qui ont été décernées aux entreprises de la FICT au Concours Général Agricole 2024, dont 12 d'or, 33 d'argent et 29 de bronze, soit 4 médailles de plus qu'en 2023.

La FICT est soucieuse de maintenir la rigueur et la sélection du concours pour promouvoir le goût et la qualité des filières d'excellence des régions de France. C'est pourquoi, elle est en lien étroit avec le Commissaire du CGA pour développer et améliorer le concours des produits de charcuterie, le concours le plus important en nombre de produits dégustés.

Protection des dénominations animales

À la suite de la décision de la Cours de Justice Européenne, les décrets publiés en 2022 et en 2024 pour protéger les dénominations des viandes et produits carnés ont été annulés. Pour autant, la FICT et l'ensemble des filières animales souhaitent toujours pouvoir protéger ces dénominations. Des réflexions ont été initiées pour évaluer la pertinence de définir des dénominations légales, qui permettraient de protéger les produits animaux.



SECURITE SANITAIRE

Améliorer la pédagogie auprès des consommateurs

Face au risque que certains consommateurs ne cuisent pas certains produits de charcuterie, la FICT a entamé un dialogue avec les pouvoirs publics pour envisager différentes solutions permettant d'améliorer la situation en limitant le nombre de rappels de produits tout en préservant la santé des

consommateurs. La FICT propose ainsi que les entreprises s'engagent à étiqueter en face avant des emballages des mentions explicites permettant de faire de la pédagogie auprès des consommateurs et d'éviter ainsi le mésusage des produits.

Renforcer la sécurité des produits

Les chartes sécurités 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. L'année 2024 a permis d'entamer une réflexion sur l'évolution de ces chartes, afin de rallier plus d'entreprises à ces démarches et sécuriser ainsi le secteur.

Anticiper la survenue d'un cas de FPA en France

La Fièvre Porcine Africaine (FPA) présente en Italie et en Allemagne est aux portes de la France. La FICT collabore avec INAPORC et la DGAL afin d'anticiper au mieux les conséquences de l'apparition de la maladie en

France. Un webinaire dédié à cette thématique a permis de donner aux entreprises membres participantes des informations actualisées pour mieux se préparer.

AMELIORER LES CONNAISSANCES SCIENTIFIQUES

Le Comité Scientifique

Ce comité présidé par Gilles NASSY (IFIP), est composée de spécialistes reconnus en nutrition, sécurité des aliments, sociologie et technologie. Elle a pour mission d'alerter la profession des sujets émergeant à travers une veille scientifique et la présentation de sujets d'actualité. Elle a aussi pour mission de donner son 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 piloté et réalisé par l'INRAe et des Centres Techniques (IFIP et ADIV). La FICT et 25 entreprises sont impliquées dans ce programme.

ADDUITS a pour objectifs de mieux comprendre :
1_ Le mécanisme d'action des antioxydants pour éviter l'apparition d'éventuels composés indésirables,
2_ L'efficacité des alternatives aux nitrites. Ce programme est désormais achevé et devrait donner lieu à de nouvelles publications scientifiques.

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 charcuteries 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 financées en 2024 :

- Evaluation de l'impact de trois extraits

végétaux et de trois polyphénols à effet anti-nitrosant sur la flore d'altération de jambons cuits à teneurs réduites en nitrites

- Quelles solutions technologiques pour assainir les produits de charcuteries à très faibles teneurs en nitrites

Enfin, APRIVIS s'est doté d'un logo pour être mieux identifiée lors des communications.





EMBALLAGES ET TRANSITION ÉCOLOGIQUE



ANTICIPER LES ENJEUX D'EMBALLAGES ET DÉCHETS D'EMBALLAGES

Après avoir élaboré en 2023 une feuille de route 3R pour faciliter la trajectoire de ses entreprises vers la Réduction, le Réemploi et le Recyclage des emballages en plastique, la FICT, a instauré un suivi de cette feuille de route en 2024 avec la création d'un comité de suivi ad-hoc ayant mené à l'identification de projets à réaliser.

La feuille de route permet d'identifier des solutions existantes ou en développement, et de faciliter leur mise en œuvre par les entreprises du secteur.

En 2024, la FICT a initié le projet CHARMEE pour aider les entreprises à développer le réemploi des emballages, grâce au soutien et la participation de CITEO et en partenariat avec l'IFIP. Ce projet consiste en des analyses de cycle de vie environnementales et économiques comparatives entre les emballages à usage unique et les emballages réemployables. Les résultats de cette étude seront disponibles début 2026.

La FICT a également participé :

- À la mise en place de démarches visant à optimiser l'écoconception et le devenir des emballages (projet de standard de réemploi CITEO, expérimentation sur la collecte et le recyclage des emballages en céramique).

- À la création de filières de recyclage des déchets d'emballages plastique (PET, PS, PE) et d'autres matériaux complexes (APET/PE) pour améliorer la recyclabilité des emballages de charcuteries.

- Et à la préfiguration des dispositifs de REP des déchets industriels et commerciaux. ■



RÉDUIRE L'EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE

La FICT salue la sortie de la réglementation qui permet aux entreprises de mettre en place la réutilisation des eaux usées traitées en industries agroalimentaires (REUT).

Un sondage réalisé en 2024 auprès des entreprises adhérentes sur leur bonnes pratiques environnementales a permis d'illustrer les avancées réalisées par le secteur

DES EMBALLAGES PLUS VERTUEUX

-20%
de plastiques
dans les
emballages
depuis 2018

78%
des entreprises ont
mené des projets
d'écoconception

UNE TRAJECTOIRE DE DÉCARBONATION

43%
des entreprises
utilisent des énergies
renouvelables

72%
ont réduit leur
utilisation d'énergie
fossile vs 2015

UNE GESTION DE L'EAU OPTIMISÉE

-16%
de consommation
d'eau entre
2018 et 2023



ENGAGEMENT DANS LA DÉMARCHE RSO INAPORC « DEMAIN LE PORC »

La FICT s'est fortement impliquée dans la démarche de responsabilité sociétale (RSO) de la filière porcine, nommée « Demain Le Porc » et lancée en juin 2024 en particulier grâce à l'engagement de Philippe DURIEZ, à la co-présidence. L'équipe de la FICT participe aux différentes commissions de suivi mise en place par INAPORC.





ENGAGEMENT SOCIAL ET VALORISATION DES MÉTIERS, LA FICT EN ACTION

CLASSIFICATIONS PROFESSIONNELLES

En 2024, la FICT a engagé des travaux de rénovation des classifications professionnelles de la branche. Cette démarche vise à doter les entreprises d'un système de classification des emplois plus pragmatique, clair, transparent et efficace, mieux adapté aux réalités actuelles du terrain et aux évolutions des métiers.

Ces travaux patronaux se poursuivront en 2025 afin d'affiner la refonte des classifications. Une fois ce socle technique consolidé, la FICT engagera une phase de négociation avec les organisations syndicales représentatives au niveau de la branche, dans l'objectif de construire un dispositif validé conjointement et pleinement opérationnel.

REPRÉSENTATIVITÉ PATRONALE

La FICT a déposé un dossier de candidature à la représentativité patronale dans le cadre du cycle 2025-2029.

Cela témoigne de notre engagement constant aux côtés des entreprises de la branche que nous accompagnons et représentons depuis de nombreuses années. Être reconnue représentative permet à la fédération de continuer à porter la voix des employeurs dans les négociations collectives et au sein des instances paritaires, sur des sujets essentiels comme les classifications, la formation professionnelle, l'emploi ou encore les conditions de travail. Il s'agit également de garantir aux entreprises un interlocuteur légitime, structuré et actif pour défendre leurs intérêts.

L'arrêté ministériel fixant la liste des organisations patronales reconnues représentatives sera publié en 2025.



ACTIONS POUR L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS DE LA BRANCHE

La FICT s'est pleinement inscrite dans les actions menées par l'OPCO OCAPIAT en faveur de l'attractivité des métiers de la branche. Elle a notamment contribué à la campagne de communication #JeunesDeter, destinée à sensibiliser les jeunes aux opportunités du secteur, ainsi qu'à une campagne radio promouvant l'alternance. Elle a également soutenu la valorisation du métier d'opérateur charcutier via la plateforme Wilbi, qui propose des immersions virtuelles dans les entreprises. Par ailleurs, la Fédération s'est engagée dans le dispositif My Job Glasses, visant à favoriser les échanges entre professionnels et jeunes en orientation.





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

Plus de **10** propositions pour le développement export des entreprises

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 2024, la FICT a poursuivi l'appui aux entreprises pour favoriser le développement de leurs exportations.

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 un voyage

d'acheteurs et de presse en France, 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 AU ROYAUME-UNI

Financé à 80% par l'Union Européenne, ce programme porté par la FICT a pour objectif de développer les exportations vers le Royaume-Uni, grâce notamment à des missions d'entreprises adhérentes à Londres, un atelier avec des importateurs et distributeurs et de fréquentes communications sur les réseaux sociaux.



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 salon professionnel à Singapour, un salon consommateurs au Vietnam, des actions de promotion en magasin, et de fréquentes communications sur les réseaux sociaux.

DES ACTIONS DE PROMOTION MULTI-FILIÈRES AU JAPON, AU VIETNAM ET AU ROYAUME-UNI

En 2024, en collaboration avec d'autres filières alimentaires comme le fromage et le vin, la FICT a participé à plusieurs actions de promotion cofinancées par le Ministère de l'Agriculture et organisées au Japon, au Vietnam et au Royaume-Uni

UNE PARTICIPATION IMPORTANTE DES ENTREPRISES DE CHARCUTERIE SUR DES SALONS EXPORT EN CHINE

La FICT a coordonné la participation des entreprises de charcuterie sur les stands INAPORC des salons SIAL et CIIE de Shanghai en Chine. Plusieurs actions de communication auprès de la presse et des influenceurs ont été menées à cette occasion.



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
- > 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.



LES INSTANCES DE GOUVERNANCE

Présidente	Christiane LAMBERT
Comité directeur	34 membres
Bureau	12 membres
Vice-Présidents	Groupe LOSTE FLEURY MICHON
Trésorier	LECHEF PREMIUM
Autres membres du Bureau	LBC LUISSIER BORDEAU CHESNEL Groupe AOSTE Groupe POPY SOFIA BVA/AGRIAL PRUNIER Groupe PIERRE SCHMIDT BIGARD



COMMISSIONS & SECTIONS SPÉCIALISÉES

5 Commissions	Présidences
Matières premières Economique Technique et réglementation Sociale et formation Communication	Groupe LOSTE PRUNIER KERMENE FLEURY MICHON BIGARD
4 Sections spécialisées produits	Présidences
Jambon cuit Produits secs Charcuteries Charcuteries pâtisseries	HERTA Groupe AOSTE SOFIA BVA/AGRIAL Groupe PIERRE SCHMIDT

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

La FICT met à la disposition de ses adhérents un 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.

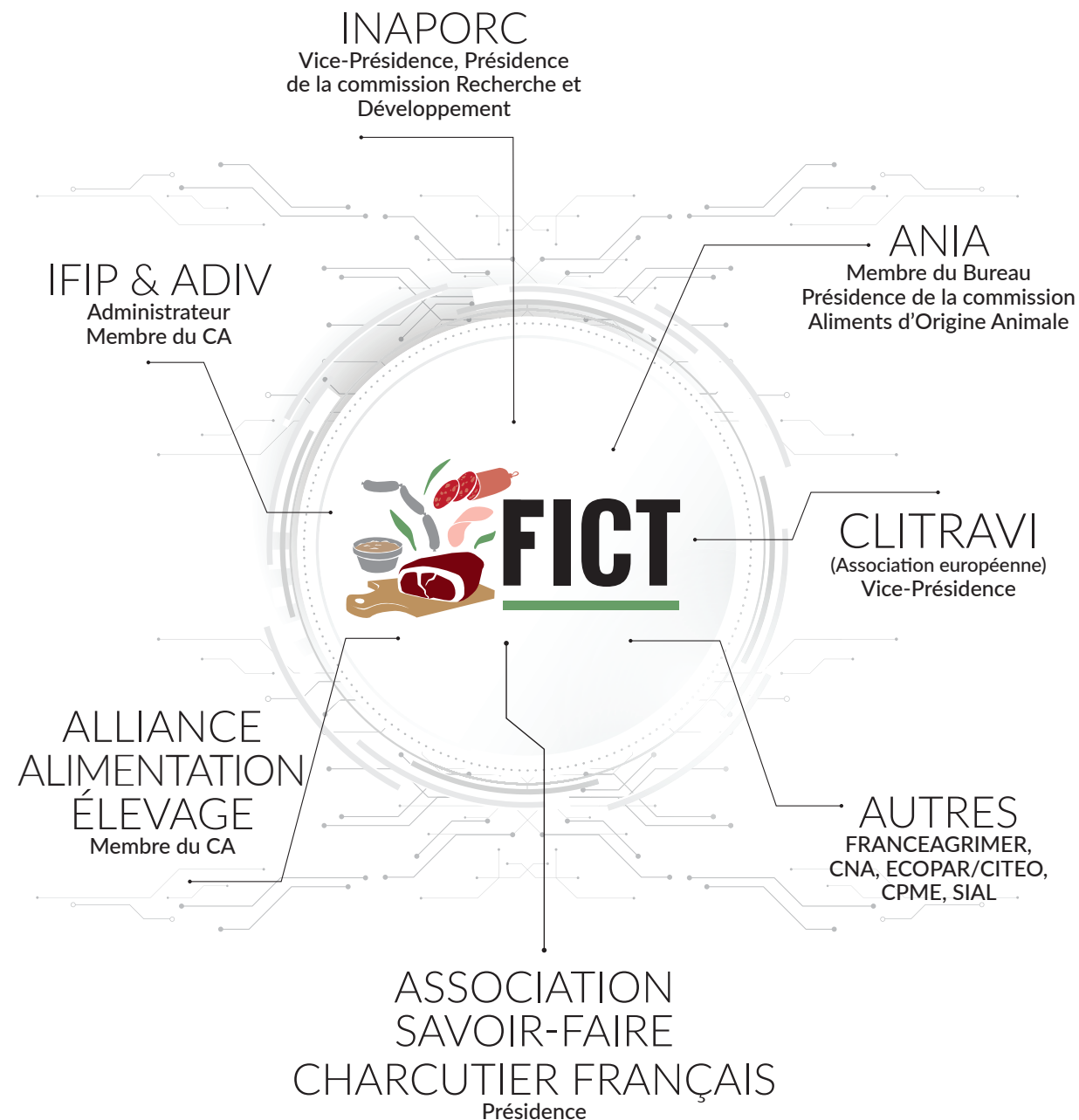
Vous y retrouverez :

- 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

De plus, une Newsletter hebdomadaire vous informe des principales actualités ou actions menées par votre fédération.



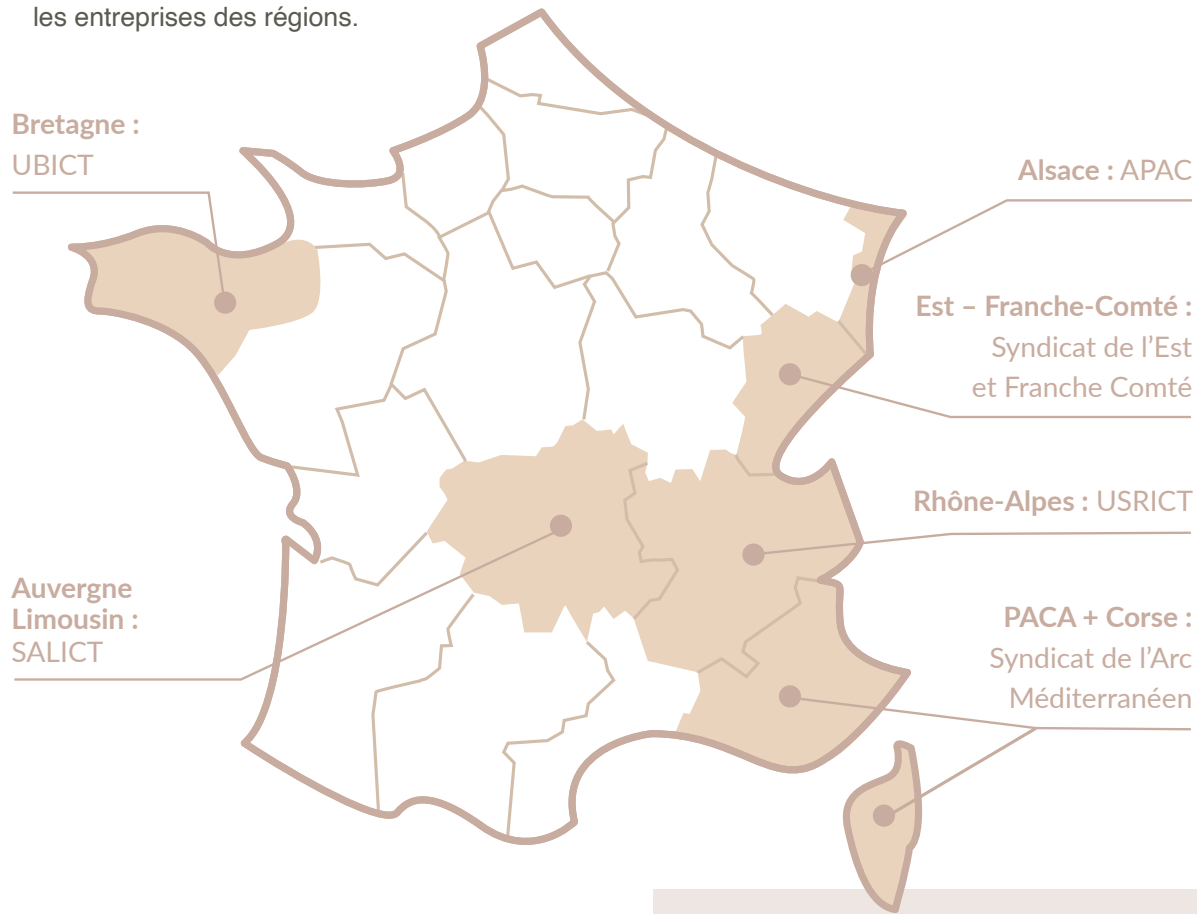
LA FICT DANS SON ECO-SYSTÈME



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 SA, Aoste - Saint Priest, Arpitan, Bell France Siège Social Teilhede, Bigard Bonneville, Boizet, Cfavre Holding, Chambost, Charcut Savoyarde, Chazel ETS, Cochonou, Crystal - Neulise, Crystal Site de Saint-André-sur-Vieux-Jonc, EGC Européenne Gastronomique Charcuterie, Forezia, France Salaisons, Henri Raffin SAS, Jambon Les Abrets, Jules Courtial, Justin Bridou, La Bresse SAS, LC Salaisons en Ardèche, Le Batistou S.A., Le Saloir de Mirabel, Le Saloir de Virieu, Les Fils de Benoit DienneT, Les Monts de la Roche, Les Petits Plaisirs Provol & Lachenal, Limouxjoux Auvergne Viandes et Salaisons, Lyonnaise de Salaison, Maison Chillet, Maison de Savoie, Martinet SAS, MAS SAS, Méditerranéenne de Salaisons, Mont Charvin Salaisons, Natis, Popy S.A., Provol & Lachenal, Randy, Rochebillard & Blein SAS, Roger de Lyon ChaponNay, Roland Monterrat, Salaison Ogier, Salaison Polette, Salaisons de Jastres, Salaisons de la Brèche, Salaisons du Lignon, Salaisons du Mont Pilat, Salaisons Laborie et Fils SARL, Salaisons Merle, Salaisons Montserret, Salaisons Philis, Salaisons Stemmelen, Sibert et Fils, Société Nouvelle Maison Vivant, Sodély - Boucherie André, Souchon d'Auvergne, STB SAS (Saint Agrevé), Teil SA - Cantal Salaisons, Val de Lyon.

BOURGOGNE
FRANCHE COMTÉ

Arcado, Chambade, Morteau Saucisse, Roger de Lyon Saint Amour, Salaisons du Mâconnais, Clavière, André Bazin SAS, Jean-Louis Amiotte, Salaisons Bolard Frères.

BRETAGNE

Agromousquetaires - Saveurs Charcutières, Atelier de l'Argoat, Bernard, Bigard - Quimperlé, Binic Gastronomie, Brient, Brient Antrain, Charcuterie du Blavet, Conserves Stephan, Diana Food, Grand Saloir (Bédée), Grand Saloir St Nicolas Bréteil, Guyader Terroir et Creation, Jean Floc'h, Jean Henaff SAS, Kermené, La Maison des Charcutiers, Larzul, Le Graet, Le Rôtisseur de Guerlédan, Lechef Premium, Loussouarn et Fils, Maison Lefebvre, Maître Jacques SAS, Morlaisienne de Salaison, Salaisons Celtiques Baud, Salaisons Celtiques Le Sourn, Salaisons Celtiques Pontivy, Salaisons Celtiques Saint Méen le Grand, Sapresti Traiteur, Saveurs Charcutières, SBV Salaison Bio Valeur, SCO Monique Ranou, Société de Protéines Industrielles, Sofia BVA / Agrial, STB, Tallec.

CENTRE - VAL DE LOIRE

Covi Nançay, Michel Brisson Charcutier du Terroir SAS Gusteo.

GRAND EST

AT France, Berni, Boni, C. Marion et Cie, Charculor, Charcupac Les Provinces, Charcuterie de la Vallée de la Bruche, Charcuterie du Val d'Argent, Charcuterie Zentz, Herta Illkirch Graffenstaden, Iller Alsacienne Distribution, La Champenoise, Moritz, Pierrat, Pierre Schmidt, Salaisons Bentz, SCOP Maurer Tempe Alsace, Stoeffler.

HAUTS DE FRANCE

Bigard Flixecourt, Charcuterie des Flandres, ETS Lucien, Gourmets de l'Artois, Herta St Pol sur Ternoise, Jouvin S.A.S., Le Domaine Picard (S.A.S.), Salaisons du Douesay SAS.

ILE DE FRANCE

Almaric Isla Delice, Chedeville, Doumbea, Herta, Loste Tradi-France, Oriental Kitchen, Pegase Viande, Rero, Varachaux.

NORMANDIE

Amand-Bianic SAS, Renaud Saveur, Roches Blanches, Salaison du Vieux Pressoir, TLC,

Tripes Paillard.

NOUVELLE AQUITAINE

Arnaud Conserverie des Tuilières, Bigard Agen, Covi Bressuire, Daniel Bernier, Delpeyrat Sauveterre, Euralis Holding, Grand Adour, Groupe Fipso, Haraguy Jambon de Bayonne, Lartigue et Fils, Le Mont de la Coste, Le Saloir du Périgord, Mayte, Périgordine de Salaisons, Salaison des Vallons d'Aunis, Séchoir Collectif des Aldudes, So'Ham Sud Ouest, STB (Perpezac le Noir), Ussellois ETS.

OCCITANIE

Alain Decembre, Cabrol La Salvétat, Charcuterie Camille Cros, Conserverie du Sud, Elpozo Alimentacion SA, Guasch, Jasse Larzou Production, La Naucelloise, Le Saloir du Périgord - site Pézenas, Les Goûts du Sud SAS, Linard Père et Fils SARL, Maison Milhau, Raynal & Roquelaure, Sacor, Salaisons de l'Adour, Salaisons Moroni, Salaisons Oberti, Salaisons Pyrénéennes, Serrault ETS, Serres et Cie.

PAYS DE LA LOIRE

Agro Minéral Industrie, Alliance Terroir, Aubret, Bahier, Bernaudeau, Bioporc La Nature La Saveur, Charcuterie du Moulin, Charcuterie Paul Begein, Charcuterie Vendéenne Petitgas, Cosnelle, Fassier, Fleury Michon LS, Georges Thiol, Giffaud Charcuteries Sèches, Guery S.A. ETS, In'Bo SAS Sodebo, Jean Routhiau S.A., Les Rillettes Gorronnaises, Luissier Bordeau Chesnel, Piveteau SAS, Prestige de la Sarthe, Prunier, Saveurs des Mauges, Socopa Viandes Cherre.

PACA CORSE DOM

ABC Industrie, Bigard Rognonas, Chabert, Charcuterie Fontana, Comia - Comptoir Martiniquais d'Industrie, Comptoir des Salaisons, Costa et Fils, Filière, Gueze ETS, Loquesienne de Charcuterie, Rigault et Cie, Salaisons de Bourbon, Salaisons Mak-Yuen, Salaisons Réunies, 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 en a 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.



Leader français du boyau naturel et du boyau manufacturé, DAT-Schaub France s'impose comme un acteur majeur pour la fourniture d'ingrédients et de spécialités technologiques et culinaires, mais aussi 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 proposer une offre en développement constant de nouvelles recettes et de nouveaux mélanges.

Associé à la forte capacité d'investissement du groupe international, DAT-Schaub France apporte des solutions globales, cohérentes, novatrices et aussi personnalisées.



En mutualisant les volumes d'achats hors matières premières de ses adhérents, DAYACK-REFERRAL négocie des tarifs très avantageux : location de ligne, emballages, intérim, analyses de laboratoire, nettoyage de surfaces, énergies, EPI, contrôle techniques, imprimés, entretien, hygiène...

En moyenne, les adhérents réalisent entre 5 % et 35 % de gains selon les natures des achats. Aucune contrainte d'exclusivité, pas 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, impliqué 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 commerciales 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.



Opéra Énergie est le pionnier et le leader français du courtage en énergie pour les entreprises.

Ses experts du 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 ou son profil de consommation.

Ce modèle est simple, rapide et totalement gratuit : Opéra Énergie 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 la meilleure offre en toute sérénité.

De plus, bien au-delà du moment de la souscription, un courtier expert dédié vous conseille, prend en charge les démarches administratives, répond à vos questions techniques, anticipe vos échéances de contrats, résout les litiges et vous aide à optimiser votre budget énergie. 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 !



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.



Société du groupe d'ingénierie français Setec, notre métier est de concevoir et de déployer des solutions à impact environnemental positif pour nos clients, porteurs de projets privés et publics, en France comme à l'international. Notre ambition se situe à l'échelle sociétale et planétaire, pour construire un monde de demain plus désirable. Chaque intervention portée aux côtés de nos clients contribue à cette mission globale. Nous exerçons un métier de passion et travaillons en équipe au service de la réussite des projets en accompagnant la mise en œuvre de solutions concrètes et le suivi de leur efficacité dans le temps.

DIRECTION
GÉNÉRALE



Christiane LAMBERT
Présidente
01 75 00 09 30
c.lambert@fict.fr



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.fuiet@fict.fr

COMMUNICATION



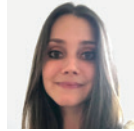
Charlotte RICOU
Responsable
06 12 98 31 27
c.ricou@fict.fr

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
01 75 00 09 37
c.denoyelle@fict.fr



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



Louise DORAND-LAMBOLEY
Responsable Qualité
& Environnement
01 75 00 09 31
l.dorand-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



AG2R LA MONDIALE
Prendre la main
sur demain

Prévoyance
Santé
Épargne
Retraite



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

