

SEMAINE NATIONALE DE L'EMPLOI AGROALIMENTAIRE 2025

# LES MÉTIERS DES ENTREPRISES DE CHARCUTERIE TRAITEUR

Des opportunités pour tous,  
dans tous les territoires.



#CharcutRecrut





# LES MÉTIERS DES ENTREPRISES DE CHARCUTERIE TRAITEUR

## Ces savoir-faire qui ont de l'avenir.

Les produits de charcuterie traiteur occupent une place centrale dans notre patrimoine culinaire et culturel, ainsi que dans l'alimentation des Français au quotidien. Entre tradition et modernité, la profession qui en est à l'origine fait face à de profondes mutations, marquées par les progrès technologiques mais aussi par l'évolution des habitudes de consommation.

À l'heure où la profession connaît une pénurie de main-d'œuvre, elle se réinvente pour attirer de nouveaux talents, qu'ils soient jeunes diplômés, personnes en reconversion et toutes celles et ceux qui cherchent un métier tourné vers l'humain.

Venez découvrir cette industrie ainsi que les femmes et les hommes qui la font vivre, à travers un éclairage concret, les témoignages de professionnels de nos entreprises et les offres d'emploi que celles-ci proposent.

# SOMMAIRE

<b>01. Edito</b>	<b>P.6</b>
<b>02. L'industrie charcutière en France : les chiffres clés</b>	<b>P.8</b>
<b>03. Les entreprises de charcuterie-traiteur recrutent</b>	<b>P.10</b>
<b>04. Les industries alimentaires, des métiers en tension</b>	<b>P.14</b>
<b>05. Zoom sur la féminisation</b>	<b>P.16</b>
<b>06. Recruter, former, transmettre</b>	<b>P.18</b>
<b>07. Les hommes et les femmes de la charcuterie : 6 portraits de collaborateurs</b>	<b>P.21</b>
<b>08. Annexes</b>	<b>P.29</b>



# ÉDITO

« Les métiers de l'agroalimentaire évoluent, et ceux de la charcuterie traiteur ne font pas exception. »



Christiane Lambert,  
Présidente de la FICT

## Ce sont des métiers de tradition.

Dans toutes nos entreprises, des charcutiers et charcutières, des responsables de production, de qualité ou de conditionnement perpétuent chaque jour des savoir-faire traditionnels. Ils partagent avec les artisans charcutiers le même code des usages, qui définit les recettes des 450 produits de charcuterie et de nombreuses spécialités régionales, au cœur d'un patrimoine culinaire que le monde nous envie.

## Mais ce sont aussi des métiers qui se transforment.

À travers une démarche d'amélioration continue de nos entreprises, portée par : l'apport de la science qui permet l'amélioration nutritionnelle des produits et celle de la sécurité alimentaire ; la prise en compte des attentes des consommateurs qui pousse inlassablement nos entreprises à revoir leur offre ; les progrès technologiques qui changent les modes de production et facilitent les conditions de travail.

## Ce sont également des métiers insoupçonnés et divers

Qui participent à la bonne marche des plus de 400 entreprises de charcuterie à travers la France : métiers techniques spécialisés, comme l'étuvage ou la salaison, fonctions supports indispensables, tels que les métiers commerciaux, du marketing, de la finance, ou encore métiers de la R&D, de la maintenance, de la logistique...

## Tous partagent un point commun : l'importance de l'humain !

Les entreprises de charcuterie traiteur - à 96 % des TPE et PME, ancrées dans les territoires - sont animées par des collaborateurs profondément attachés à leur métier, dont vous trouverez quelques témoignages dans ce dossier, loin des clichés. Les femmes en représentent d'ailleurs une part notable, ainsi que vous le découvrirez ...

En tout 32 000 hommes et femmes font vivre l'industrie charcutière, et les entreprises ont besoin d'en recruter davantage !

Pourtant, du fait de perceptions datées ou erronées, le secteur continue de pâtir d'un déficit d'image. Il connaît des difficultés de recrutement alors même que les opportunités y sont nombreuses et souffre d'un manque de vocations chez les jeunes générations.

Face à ces enjeux, il est essentiel de redonner de la visibilité à nos métiers et à leurs savoir-faire, non seulement pour assurer la pérennité de nos entreprises, mais celle de notre filière tout entière et la préservation d'un patrimoine immatériel national.



# L'INDUSTRIE CHARCUTIÈRE EN FRANCE : LES CHIFFRES CLÉS



## DES ENTREPRISES AU CŒUR DU TISSU ÉCONOMIQUE DE NOS TERRITOIRES

**441** entreprises de charcuterie-salaisons réparties dans tous les terroirs de France.

**96%** de TPE et PME

**76%** des entreprises de charcuterie ont moins de 50 salariés

**9M** Milliards d'euros de chiffre d'affaires.

**7%** des industries alimentaires en France (Ociapiat)

## LE MAILLON CENTRAL DE LA FILIÈRE PORC FRANÇAISE

**75%** de la production porcine française est transformée en produits de charcuterie-salaison

**8,7%** du chiffre d'affaires du secteur est réalisé à l'export

**91%** des charcuteries consommées à domicile proviennent des circuits de grande distribution. La charcuterie est le rayon alimentaire le plus rémunérateur pour la grande distribution.

## UN PILIER DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE NATIONAL

**450** recettes et spécialités charcutières référencées dans le Code des Usages de la Charcuterie, partagé avec les artisans

**23** spécialités charcutières françaises enregistrées IGP

**95%** des Français estiment que la charcuterie est synonyme de plaisir et de convivialité



# LES ENTREPRISES DE CHARCUTERIE TRAITEUR RECRUTENT

## Quelques chiffres

**32000**

salariés, qui représentent 11 % des salariés de l'industrie alimentaire en France, et 150 000 emplois indirects

**41**

salariés en moyenne par établissement

**93%**

des salariés travaillent à temps plein

## Top 5 des métiers pourvoyeurs d'emplois

**30%**

Opérateur de transformation des viandes

**10%**

Conducteur de machine ou de process

**8%**

Conducteur de lignes

**7%**

Opérateur logistique

**4%**

Superviseur de production

## Des entreprises aux effectifs senior

**43 ANS** C'est l'âge moyen des salariés de l'industrie charcutière.

**15%** seulement des salariés ont moins de 30 ans. **36%** ont plus de 50 ans.

## Des opportunités pour les jeunes

**43%** des recrutements (hors alternance) ont moins de 30 ans.

**52%** des recrutements se font dans le cadre d'un remplacement de départ définitif.

## Une industrie où les femmes ont toute leur place

**41 %** des salariés sont des femmes (2023), en progression de 0.5 point sur 2 ans.

Les femmes sont très présentes dans les fonctions support **70 %**, le marketing et la communication **54 %** ou la QHSSE (qualité hygiène sécurité sûreté environnement) **53 %**.

Leur proportion est de **48 %** dans les fonctions commerciales, **46 %** en innovation et R&D.

Elles représentent **47 %** des conductrices de machines ou de lignes, **42 %** des opératrices de transformation des viandes, mais **23 %** seulement des superviseurs de production et ne sont présentes qu'à **26 %** dans le transport et la logistique.



« Dans l'industrie charcutière comme en agriculture, les femmes ont désormais toute leur place. Leur représentation a beaucoup progressé ces dernières décennies et l'ensemble des métiers leur sont ouverts. Une dynamique qui se confirme pour les prochaines années. »

**Christiane Lambert, Présidente de la FICT.**

# LES ENTREPRISES DE CHARCUTERIE TRAITEUR RECRUTENT



## De nombreuses opportunités d'emploi à travers la France

Une enquête menée par la FICT auprès de 43 entreprises représentatives de la profession témoigne de l'importance des besoins en recrutement de l'industrie charcutière en 2025.

Les entreprises sondées, de la TPE à la grande entreprise, prévoient d'ouvrir entre 5 et plus de 400 postes en 2025, reflétant la diversité des tailles d'établissements et leurs enjeux de développement. En extrapolant ces résultats à l'ensemble des entreprises du secteur, ce sont plus de 6 000 opportunités d'emploi qu'offre aujourd'hui l'industrie charcutière.

Les entreprises sont en demande de **compétences techniques** et recherchent des profils spécialisés, notamment dans la **maintenance industrielle et la conduite des machines**. Les postes les plus difficiles à pourvoir concernent notamment les techniciens de maintenance industrielle, les conducteurs de ligne de production, les opérateurs et les techniciens qualité. Ces fonctions sont cruciales pour assurer la continuité et la qualité de la production dans un contexte de forte automatisation et d'optimisation des process.

CHARCUTIER    OPÉRATEUR DE PRODUCTION    RESPONSABLE D'ATELIER    CHEF DE SERVICE CONDITIONNEMENT    PRÉPARATEUR DE COMMANDE  
 TECHNICIEN DE MAINTENANCE    RESPONSABLE DE PRODUCTION    CHEF D'ÉQUIPE R&D    PRÉPARATEUR DE VIANDE    LABORANTIN

## UNE GRANDE DIVERSITÉ DE MÉTIERS RECHERCHÉS

CUISEUR    AGENT DE SALAISON    DÉSOSSEUR    RESPONSABLE ÉTUVES & SÉCHOIRS    CONDUCTEUR DE MACHINE  
 NETTOYEUR INDUSTRIEL    COMMERCIAL    CONTRÔLEUR QUALITÉ MÉCANICIEN SERTISSEUR    CARISTE

AUVERGNE    PAYS DE LA LOIRE    NOUVELLE AQUITAINE    ÎLE-DE-FRANCE    PACA  
 RHÔNE-ALPES

ILLE-ET-VILAINE    **PARTOUT EN FRANCE**    OCCITANIE

GRAND EST    BRETAGNE    SARTHE    ALSACE    HAUTS-DE-FRANCE    FRANCHE-COMTÉ

Accédez aux offres d'emploi des industries agroalimentaires sur le site [Nourris.ton.futur.fr](https://nourris.ton.futur.fr)

# LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES DES MÉTIERS EN TENSION

## Les industries alimentaires, des entreprises qui cherchent à recruter ...

**48%** des entreprises envisageaient de recruter en 2025 dont **35 % en CDI, 22 % en CDD et en alternance, 11 % en contrats saisonniers.**

## ... mais qui peinent à trouver des candidats

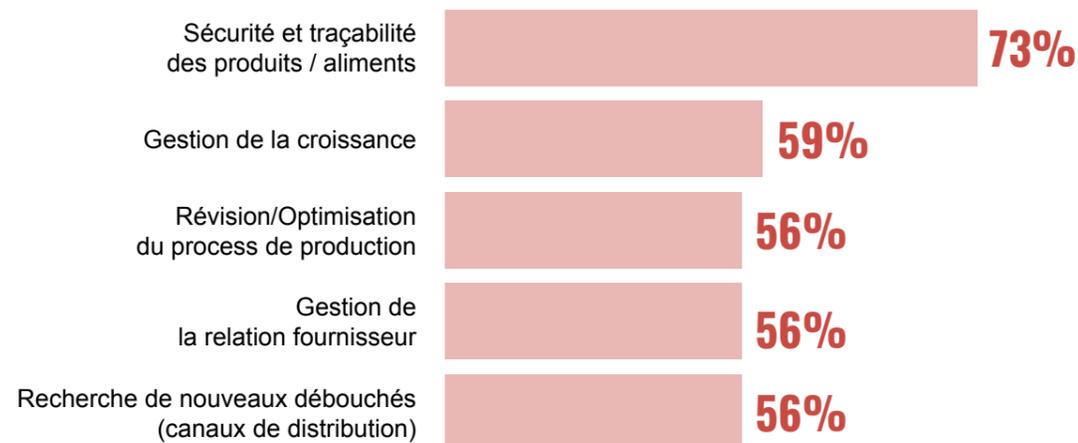
**58%** des entreprises ont rencontré au moins une difficulté lors de leurs recrutements (un chiffre en constante augmentation : 38 % en 2016, 51 % en 2019...)

**57%** d'entre elles évoquent un manque de candidatures

**50%** des entreprises de moins de 10 salariés ont rencontré des difficultés **pour tous les recrutements**

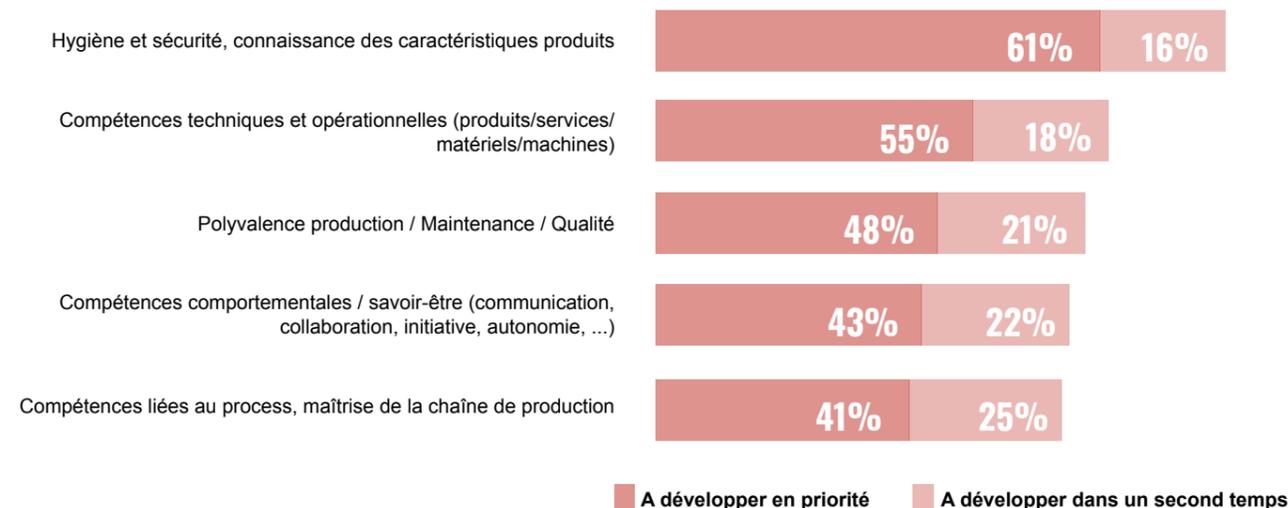
## Recruter pour répondre à de grands enjeux d'entreprise

### TOP 5 des enjeux auxquels sont confrontés les établissements



% d'établissement confrontés à ces enjeux

## Compétences à développer en pourcentage d'établissements



## Les métiers en tension

**Agent de maintenance**

**Conducteur de lignes de production alimentaire**

**Conducteur de livraison et de collecte (poids-lourds, ramasseur, collecte, livreur)**

**Conducteur de machines (fabrication/conditionnement)**

**Conducteur de process de production alimentaire**

**Conducteur routier et grands routier**

**Contrôle sanitaire /laborantin / agent de laboratoire**

**Formateur, animateur, moniteur**

**Mécanicien sertisseur**

**Opérateur de 1ère transformation des viandes**

**Opérateur de 2ème transformation des viandes**

**Opérateur de production alimentaire (fabrication/conditionnement)**

**Opérateur logistique (magasinier, caristes, préparateurs de commandes, réceptionnaires)**

**Préparateur de commandes**

**Régleur**

**Superviseur de production (fabrication/conditionnement/animateur/chef d'équipe)**

**Vendeur grand public, vendeur en magasin**

# ZOOM SUR LA FÉMINISATION

## PROFESSION HISTORIQUEMENT MASCULINE, L'INDUSTRIE CHARCUTIÈRE COMPTE AUJOURD'HUI 41 % DE FEMMES.

Avec la mécanisation et l'automatisation des tâches de production, l'importance toujours croissante des métiers de la R&D, de la qualité, du marketing et de la communication, commerciaux ou des fonctions supports (RH, finances), tous les métiers sont aujourd'hui ouverts tout aussi bien aux hommes qu'aux femmes.

Les entreprises de charcuterie s'engagent donc pour créer des conditions d'emploi pleinement paritaires et chercher à attirer de nouveaux profils féminins qui auparavant n'allaient pas vers cette industrie.

A titre d'exemple, une entreprise comme **Herta** a obtenu un score de 94 sur 100 à son Index d'égalité femmes-hommes en 2024, avec des scores de 100 % sur l'écart de taux d'augmentations individuelles, l'écart de taux de promotions ou le pourcentage de salariées augmentées au retour du congés maternité, un score de 39 sur 40 en matière d'écart de rémunération.

L'entreprise s'emploie à la correction des écarts de rémunération, à engager des recrutements et plans de succession mixtes pour tous les postes, à offrir des possibilités de télétravail et des horaires flexibles sur les postes le permettant. Elle encourage aussi à la prise du congé parental pour les pères.

D'autres entreprises comme **Fleury Michon** ou **Loste** œuvrent à l'évolution des perceptions, que ce soit via des témoignages vidéos de femmes sur des métiers où elles sont encore sous-représentées (maintenance, achats, fabrication), pour la première entreprise, ou la participation à des tables rondes et partage de conseils pour la recherche d'emploi pour la seconde.



« J'AI FAIT TOUTES MES ÉTUDES EN  
CHARCUTERIE. ÊTRE UNE FEMME EN  
CHARCUTERIE, ÇA N'EST PAS UN  
PROBLÈME. »

**GRAZIELLA, CHARCUTIÈRE  
MAISON PRUNIER.**



# RECRUTER, FORMER, TRANSMETTRE

## LA PROFESSION CHARCUTIÈRE TRAVAILLE DE LONGUE DATE AU RENFORCEMENT DE SON ACTIVITÉ, AFIN D'ATTIRER ET DE FORMER DE JEUNES RECRUES, ET DE TRANSMETTRE LES SAVOIR-FAIRE CHARCUTIERS ET LES COMPÉTENCES NÉCESSAIRES AU BON FONCTIONNEMENT DE NOS ENTREPRISES.

Dans le cadre des actions menées par OCAPIAT 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 part France Travail) 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 aussi 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.



## #JEUNESDETER, UNE CAMPAGNE NATIONALE D'ATTRACTIVITÉ INITIÉE PAR OCAPIAT

En 2025, la FICT s'est pleinement engagée, aux côtés d'OCAPIAT, à la mise en place de la plateforme Nourris ton futur, qui répertorie les offres d'emploi et de formation du secteur agroalimentaire et plus récemment pour la campagne #JeunesDeter, grande campagne nationale multicanale, lancée en juillet qui vise à donner envie aux jeunes de s'intéresser aux métiers de l'agroalimentaire, de l'agriculture et de la pêche, porteurs de nombreuses opportunités.

## Des entreprises en action

Les entreprises de charcuterie sont également très actives et portent leurs propres initiatives locales ou nationales pour recruter de jeunes salariés.

Ainsi, **Fleury Michon** participe chaque année à une vingtaine de portes ouvertes d'écoles (lycée ou écoles supérieures), en envoyant des binômes représentant RH/représentant d'équipes métiers à la rencontre des étudiants.

Le groupe compte 3 partenariats avec des lycées de Vendée, sa région d'implantation, pour la filière maintenance industrielle. Il organise aussi, à la demande d'écoles locales, des visites d'entreprises ou des interventions dans les établissements.

Chez **Loste**, un partenariat a été mis en place avec l'agence France Travail de Rennes (Ille-et-Vilaine) pour réaliser des recrutements avec la méthode de recrutement par simulation (MRS), pour les postes à pourvoir dans les équipes production du site de Breteil. L'entreprise participe aussi à travers la France à des initiatives du type Semaine de l'industrie ou aux forums de l'emploi, pour mieux faire connaître les métiers de la charcuterie auprès des jeunes.



## LE TÉMOIGNAGE DE GWENAËL, RESPONSABLE DE SERVICE DE MAINTENANCE CHEZ FLEURY MICHON

« Nos services ont beaucoup évolué, notamment par le biais de la montée en compétence, de la formation, des parcours scolaires. Avec mes collègues, nous travaillons à être des « créateurs de vocation » pour les métiers techniques de l'agroalimentaire.

Cela passe par notre présence auprès des collégiens, des lycéens mais aussi des parents, lors de journées portes ouvertes, de forums. Nous cherchons à mettre en évidence les qualités du métier, son attractivité et surtout de présenter les parcours : parcours scolaire, pendant lequel on accompagne le jeune, on l'accueille, on l'aide, on le forme – en partenariat avec son établissement ; mais aussi parcours au sein de notre entreprise, avec la formation, l'accompagnement que l'on apporte et les débouchés offerts, qui peuvent aller au-delà des métiers techniques (chef de projet, R&D, informaticien...). »

# LES HOMMES ET LES FEMMES DE LA CHARCUTERIE



## 6 PORTRAITS DE COLLABORATEURS

À travers plusieurs portraits, cette brochure donne la parole à celles et ceux qui font vivre la filière. Ces témoignages illustrent la diversité des trajectoires : jeunes diplômés, personnes en reconversion, anciens apprentis montés en compétence et en responsabilité, femmes dans des postes historiquement masculins.



## CHLOÉ B.

**RESPONSABLE QUALITÉ ET R&D  
CHEZ FESTEIN D'ALSACE**

« J'ÉPROUVE UNE RÉELLE SATISFACTION À CONNAÎTRE LES DÉTAILS DE LA PRODUCTION ET À SAVOIR QUE JE CONTRIBUE À FOURNIR DES ALIMENTS DE QUALITÉ, SÛRS ET SAINS, QUI ONT UN IMPACT DIRECT SUR LA SANTÉ ET LE BIEN-ÊTRE DES CONSOMMATEURS. »

### FESTEIN D'ALSACE

Bas-Rhin, Obernai | Date de création : 1962 | 100 salariés  
Métiers : embossage et salaisons  
Produits : knack, jambon blanc, effiloché de porc, choucroute...

### RESPONSABLE QUALITÉ & R&D

Lieu d'exercice : atelier, laboratoire, bureau  
Niveau d'étude : licence professionnelle, qualité et sécurité  
Type de contrat : CDI  
Métiers connexes : technicien R&D, ingénieur R&D  
Evolution possible : direction  
+3000 postes ouverts annuellement en France  
Environ 60 % de femmes dans les métiers qualité agroalimentaire  
Plus de 40 % des professionnels ont moins de 35 ans

### SON PARCOURS

Licence qualité et sécurité alimentaire  
Apprentissage en tant qu'assistante qualité en PME charcutière, puis responsable qualité et hygiène dans une boucherie-charcuterie-traiteur.  
Entrée chez Festein d'Alsace en 2019 en tant que technicienne qualité, puis responsable qualité.

#### En quoi consiste votre travail au quotidien ?

Mon rôle est premièrement d'assurer la qualité et la sécurité des produits alimentaires à chaque étape de la production, de la réception des matières premières jusqu'à la livraison des produits finis. Je réalise des contrôles réguliers et veille à l'état du matériel, des infrastructures, au respect des procédures. J'élabore et mets à jour les procédures qualité, forme les équipes, analyse les non-conformités et mets en place des actions correctives. En R&D, mon rôle est de développer de nouveaux produits et d'améliorer ceux déjà existants, en étant à l'écoute des tendances du marché pour saisir de nouvelles opportunités d'innovation. J'interviens sur la modification des recettes ou des procédés afin d'optimiser nos produits, et je supervise les essais pour garantir leur faisabilité, leur efficacité et leur sécurité.

#### Qu'est-ce qui vous passionne le plus dans votre travail ?

J'ai toujours aimé cuisiner et bien manger. Le secteur agroalimentaire me passionne car il touche à un besoin fondamental : l'alimentation. Ce qui me passionne particulièrement, c'est l'organisation d'actions de formation et de sensibilisation du personnel à la gestion de la qualité et à la sécurité alimentaire, afin que chacun soit aligné sur nos objectifs.

#### Quel conseil donneriez-vous à quelqu'un qui aimerait faire votre métier ?

Je conseillerais de faire preuve de rigueur, d'organisation, de savoir gérer son stress et d'être diplomate. Il est essentiel d'avoir une bonne aisance relationnelle, car la qualité concerne tous les services de l'entreprise : c'est un travail d'équipe.



## MICHEL

**RESPONSABLE DE PRODUCTION CHEZ PRUNIER**

« LE MÉTIER DE CHARCUTIER, C'EST LA TRANSFORMATION DU PORC POUR FAIRE LES CHARCUTERIES QU'ON AIME. »

### PRUNIER

Sarthe, Connerré | Date de création : 1931  
Produits : Rillettes du Mans, pâtés et mousses, boudins, andouilles, saucissons cuits...

### RESPONSABLE DE PRODUCTION

Lieu d'exercice : atelier d'usine, bureaux techniques  
Niveau d'étude : variable selon la taille de l'entreprise, Bac pro bouche-charcutier ou agroalimentaire, BTS/DUT qualité/agro, licences professionnelles, ingénieur.  
Métiers connexes : chef d'atelier, chef de fabrication, responsable qualité, responsable maintenance  
Evolution possible : responsable de site, directeur de production, responsable régional de production  
2 000 offres par an dans l'industrie agroalimentaire

#### En quoi consiste le métier de charcutier ?

Le métier de charcutier, c'est la transformation du porc pour faire des pâtés, des rillettes et tous les produits de charcuterie qu'on connaît et qu'on aime.

#### Quel est votre rôle en tant que responsable de production ?

En tant que responsable de production, je dois m'assurer que tout le personnel, toutes les matières premières nécessaires soient disponibles.

#### Qu'est-ce qui fait une bonne charcuterie ?

Faire attention au personnel, c'est prioritaire, car produire dans de bonnes conditions, c'est une chose. Mais il faut aussi que les gens se sentent bien au travail. Quand les gens sont bien au travail, on le retrouve dans la qualité du produit. Il y a deux paramètres qui sont pour moi équivalents : c'est le choix des matières premières à la base et puis le savoir-faire.





## SOPHIE A.

**RESPONSABLE EXPORT  
CHEZ LC SALAISONS**

« IL FAUT SAVOIR S'ADAPTER AUX ATTENTES DE SES CLIENTS ET À LEURS DIFFÉRENTS MODES DE FONCTIONNEMENT, PROPRES À CHAQUE PAYS. »

### LC SALAISONS

**Ardèche, Roiffieux | Date de création : 1947 | 30 salariés**  
Produits : saucissons et saucisses sèches haut de gamme.

### RESPONSABLE EXPORT

Lieu d'exercice : bureau, déplacements à l'international (clients, distributeurs, salons professionnels internationaux, foires spécialisées), possibles échanges à distance/télétravail.  
Niveau d'étude : Bac+3 à Bac+5. Formation en commerce international, management des affaires, école de commerce avec spécialisation export ou agroalimentaire. Maîtrise de plusieurs langues (anglais, autre langue selon la zone géographique). L'expérience en commerce international est valorisée.  
Métiers connexes : responsable zone export, chargé d'affaires export, responsable commercial international  
Evolutions possibles : directeur export, directeur commercial international, directeur de filiale à l'étranger, responsable développement international  
Plusieurs milliers de postes par an dans l'agroalimentaire.

### SON PARCOURS

Ingénieure agronome  
Expérience internationale : 4 ans en Chine dans la distribution agroalimentaire spécialisée  
Participation au développement de LC Salaisons en Chine via un distributeur local. Entrée chez LC Salaisons en Ardèche en 2021 en tant que responsable export, en charge du développement international (notamment en Asie).

#### Quel est votre rôle en tant que responsable export ?

J'ai en charge la conquête et le développement de nouveaux marchés internationaux, le montage des dossiers d'agrément à l'exportation, la recherche de partenaires locaux ainsi que l'accompagnement des distributeurs, notamment à travers la formation de leurs forces de vente. Cela demande beaucoup d'agilité au quotidien, la pratique de plusieurs langues (à minima l'anglais), une connaissance pointue du marché et des pays ciblés, ainsi qu'une bonne dose... de patience ! Il faut en effet savoir s'adapter aux attentes de ses clients et à leurs différents modes de fonctionnement, propres à chaque pays.

#### Que faites-vous au quotidien ?

Il faut dire que j'habite assez loin des locaux de l'entreprise, je suis donc en télétravail à mon domicile la majeure partie du temps, quand je ne suis pas en déplacement en Asie (environ 4 semaines par an). C'est très important pour moi car cela me permet de concilier plus facilement vie de famille et vie professionnelle.

Je me rends à Roiffieux (fief de LC Salaisons) une à deux fois par semaine, et j'ai d'autant plus de plaisir à y retrouver mes collègues.

#### Qu'aimez-vous le plus dans votre métier ?

Je conseillerais de faire preuve de rigueur, d'organisation, de savoir gérer son stress et d'être diplomate. Il est essentiel d'avoir une bonne aisance relationnelle, car la qualité concerne tous les services de l'entreprise : c'est un travail d'équipe.

#### Pouvez-vous nous donner une bonne raison de travailler dans la charcuterie ?

Chez LC Salaisons, tous nos saucissons et saucisses sont fabriqués en France, dans notre usine ardéchoise, selon des méthodes traditionnelles et en respectant un temps de séchage lent, garant d'un goût unique et authentique. Et c'est cela que nos clients apprécient, même à l'autre bout du monde !



## MAXIME M.

**EX. TECHNICIEN DE MAINTENANCE,  
RESPONSABLE DE MAGASIN TECHNIQUE CHEZ HERTA**

« C'EST UN MÉTIER SOUS-COTÉ. CELUI QUI A SOIF DE CONNAISSANCES S'Y ÉPANOUIRA FORCÉMENT ! »

### HERTA

**Pas-de-Calais, Saint-Pol-sur-Ternoise | Date de création : 1963 | 2000 salariés**  
Produits : jambons blancs, saucisses, lardons, saucissons...

### TECHNICIEN DE MAINTENANCE

Lieu d'exercice : site de production industriel (usine de charcuterie, atelier de découpe, cuisson, tranchage, conditionnement...). Travail en horaires postés ou d'astreinte, parfois en 2x8 ou 3x8 selon la taille du site. Locaux réfrigérés, zones à normes strictes d'hygiène et de sécurité alimentaire.  
Niveau d'étude : Bac à Bac+2 en maintenance industrielle, électrotechnique, automatisme ou mécanique.  
Apprentissage courant.  
Métiers connexes : électromécanicien, automaticien, technicien méthodes, conducteur de ligne, chef d'équipe maintenance.  
Evolutions possibles : chef d'équipe maintenance, coordinateur technique, responsable de maintenance.  
2 000 à 3 000 ouvertures de postes par an dans l'industrie alimentaire.

### SON PARCOURS

Entrée chez Herta en 2017, en tant que technicien de maintenance. Devenu Responsable de magasin technique en 2025.

#### Qu'est-ce qu'un technicien de maintenance ?

Le rôle du technicien de maintenance c'est de fiabiliser les machines, s'assurer qu'elles fonctionnent correctement mais aussi les améliorer car celles que nous recevons ne sont pas toujours optimisées pour notre activité. On fait aussi beaucoup d'amélioration continue, c'est essentiel car les technologies évoluent et le technicien évolue avec les technologies. Notre métier n'est pas un métier productif mais un métier utile à la production. C'est un peu un métier de l'ombre mais on permet de gagner du temps en améliorant l'efficacité des lignes de production. Notre but c'est d'avoir une efficacité maximale.

#### A quoi ressemble une journée type ?

Il n'y en a pas. Ce que j'apprécie, c'est qu'aucune journée n'est pareille : on prend les informations du poste précédent et on s'adapte à la réalité de la situation au moment donné. On ne sait jamais ce qui nous attend. Une journée peut très bien se dérouler entièrement sur une ligne de production car il y a une grosse panne – ce qui est toujours prioritaire -, tout comme elle peut se passer à l'atelier pour travailler à différents points d'amélioration des machines, sur un ensemble de pièces constitutives.

#### Quelle a été votre évolution dans l'entreprise ?

Depuis peu, je suis devenu responsable de magasin technique, après avoir passé 90 % de ma carrière comme technicien de maintenance. L'objectif de ce poste-là est de garantir la disponibilité des bonnes pièces de rechange pour un technicien. Je reçois des demandes des techniciens et fais en sorte qu'ils reçoivent les pièces dont ils ont besoin pour leurs équipements. C'est un poste qui est important parce que les machines évoluent. Les pièces sont victimes d'obsolescence. Et s'il y a de l'obsolescence, je m'assure que les nouvelles pièces peuvent se mettre sur les machines.

#### Est-ce que vous conseillerez ce parcours ?

Oui, je me sens très épanoui dans mon métier et je pense que quelqu'un qui a soif de connaissances s'épanouira forcément dans ce domaine. C'est un métier sous-coté aux bienfaits multiples, sur le plan professionnel comme personnel. Mon conseil, c'est de faire de l'apprentissage, c'est fabuleux pour appréhender ces métiers longs à apprendre. Mais je dis aux candidats : « Foncez, il faut y aller ! ».



# DELPHINE

**RESPONSABLE CONDITIONNEMENT  
CHEZ DOMAINE PICARD**

« C'EST UN MÉTIER TRÈS COMPLET, EN LIEN AVEC TOUS  
LES SERVICES DE L'ENTREPRISE. IL DEMANDE UNE GRANDE  
AUTONOMIE AINSI QUE LA CAPACITÉ DE TRAVAILLER EN ÉQUIPE. »

## DOMAINE PICARD

Somme, Villers-Bocage | Date de création : 1949 | 70 salariés  
Produits : jambon blanc à l'ancienne, pâtés, potjevleesch, andouille campagnarde...

## RESPONSABLE CONDITIONNEMENT

Lieu d'exercice : Atelier de conditionnement/emballage, travail en environnement froid, interface directe avec la production, la logistique, le service qualité-hygiène et la maintenance.  
Niveau d'étude : Bac +2 à Bac +3, BTS IAA (industries agroalimentaires), Bac BTS gestion de production, DUT génie biologique option IAA, licence pro management de la production.  
Métiers connexes : responsable d'atelier de production, responsable logistique, responsable amélioration continue/méthodes industrielles  
Evolution possible : responsable de production, responsable industriel/directeur de site, fonctions support en amélioration continue, qualité ou planification  
400 à 700 ouvertures de postes par an dans les IAA. 30 à 40 % de femmes.

## SON PARCOURS

Entrée chez Domaine Picard en 2021 après plusieurs expériences dans le domaine du conditionnement agroalimentaire.

### En quoi consiste votre travail au quotidien ?

Dans le process de fabrication des produits, notre service se situe entre la production qui nous fournit en matières premières, et le service expédition à qui nous transmettons le produit emballé qu'ils fournissent au client. Cette position implique de gérer des missions stratégiques des deux côtés, afin que les stocks de production coïncident avec les besoins des clients. Aujourd'hui selon l'activité, l'équipe oscille entre 20 et 25 personnes, opérateurs et chefs de ligne.

### Quel est votre rôle ?

Être responsable du conditionnement consiste à gérer le produit entre la cuisson et l'emballage final, et donc à superviser le tranchage et la mise en conditionnement finale du produit. Mon rôle est de permettre aux opérateurs de faire des produits de qualité tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité mises en place par l'entreprise. Une autre partie de mon travail consiste à chercher l'amélioration et l'optimisation des ateliers, dans le but d'avoir la meilleure productivité possible. Je réalise pour cela des plannings d'ordonnancement, pour suivre les stocks et les commandes au plus juste chaque jour et respecter les délais sans avoir de pertes.

### Quels sont les défis à relever ?

Dans mon métier il y a beaucoup d'indicateurs à suivre, cela demande rigueur, méthode et concentration :

les indicateurs de production, les tableaux de bord, le suivi des volumes, etc. Cette partie administrative dans mon travail est capitale pour l'amélioration continue et la productivité, autant de données importantes à faire remonter ensuite aux autres services. Il y a plusieurs règles primordiales à faire respecter dans les ateliers : l'hygiène, le nettoyage, mais aussi d'être attentif à la qualité des produits que l'on envoie chez les consommateurs, car le conditionnement participe à véhiculer la bonne image de l'entreprise. Des contrôles sont d'ailleurs faits de manière quotidienne pour s'en assurer.

### Qu'est-ce qui vous motive ?

En tant que responsable conditionnement je collabore étroitement avec plusieurs services au sein de l'entreprise : la qualité, le marketing, la maintenance, les ventes, etc... Cela rend mon travail très complet. Il faut également avoir des compétences en management du personnel pour savoir gérer les équipes et les plannings. Ce poste demande une grande autonomie ainsi que la capacité de travailler en équipe et de la réactivité. Chez Domaine Picard je perçois une vraie démarche de bien faire et cela se ressent à la qualité des produits. Mon préféré est le jambon à l'ancienne, c'est un produit authentique qui ne se retrouve pas partout et qu'il faut défendre.



# GWENAËL P.

**RESPONSABLE DE SERVICE DE MAINTENANCE  
CHEZ FLEURY MICHON**

« NOUS PORTONS UNE DYNAMIQUE D'AMÉLIORATION DE  
LA PRODUCTION EN METTANT EN PLACE LES MEILLEURES  
TECHNIQUES DISPONIBLES. »

## FLEURY MICHON

Vendée, Pouzauges | Date de création : 1905 | 3275 salariés  
Produits : jambon blanc, rôti de porc, dés, allumettes, râpés et émincés de porc...

## RESPONSABLE DE SERVICE DE MAINTENANCE

Lieu d'exercice : atelier de maintenance, interventions régulières dans tous les ateliers, forte interaction avec les différents niveaux de l'entreprise.  
Niveau d'étude : Bac +2 à Bac +5 en maintenance industrielle / électrotechnique / génie mécanique / automatisme. BTS Maintenance des systèmes (MS), BTS Électrotechnique, DUT GEII, licence pro en maintenance. Ingénieur (ENSAM, INSA, Agro/IAA avec spécialisation industrielle) pour postes à responsabilités élevées.  
Métiers connexes : responsable méthodes industrielles, responsable production, responsable projets industriels, responsable QHSE (Qualité Hygiène Sécurité & environnement).  
Evolution possible : directeur de site industriel, consultant ou expert en maintenance pour IAA, responsable technique travaux neufs

## SON PARCOURS

Entrée chez Fleury Michon en 1995 en tant que technicien de maintenance. A évolué comme responsable de maintenance sur le site de Montifaut Jambon (Vendée).

### Quelles sont vos missions ?

Mes missions quotidiennes sont de vérifier le bon fonctionnement du matériel par le biais d'indicateurs, de moyens de surveillance qu'on met en place. Et aussi par la proximité de nos équipes qui peuvent travailler conjointement avec la production. On s'assure que ça a bien fonctionné hier, et surtout que ça va mieux fonctionner demain.

### Quel rôle joue la maintenance dans une entreprise de charcuterie comme la vôtre ?

Je travaille avec quasiment tous les métiers de l'entreprise, que ce soit sur des projets, du développement matériel, mais aussi les réseaux informatiques ou le packaging, et bien sûr toute la partie énergie, environnement. On a poussé la technologie de plus en plus loin : robot, automatisation, distribution informatique. Cela nous amène à une dynamique d'amélioration, de maîtrise et de conception, de la réception des matières premières jusqu'à l'expédition.

### Le métier a-t-il change en 30 ans ?

Nos métiers ont vraiment évolué par le biais de la montée en compétences, de formations, de parcours d'études. C'est un service technique doté de multiples compétences de métiers. Nous travaillons de plus en plus à anticiper les pannes, plutôt que d'être en mode pompier. La distribution énergétique est le gros enjeu. On développe la maîtrise énergétique en mettant en place dans nos installations les meilleures techniques disponibles sur le marché.

Découvrez tous les témoignages  
de collaborateurs : [ICI](#)



# ANNEXES

<b>Mini glossaire des métiers</b>	<b>P.30</b>
<b>Repères historiques sur la profession</b>	<b>P.31</b>
<b>7 idées reçues sur les métiers de la charcuterie traiteur</b>	<b>P.32</b>

# MINI GLOSSAIRE DES MÉTIERS

L'industrie charcuterie-traiteur regroupe une grande diversité de métiers. De la production alimentaire à la recherche et développement, en passant par la logistique ou encore le marketing, de nombreux emplois aux compétences variées contribuent au fonctionnement des entreprises.

## CES MÉTIERS S'ARTICULENT AUTOUR DES NEUF GRANDES FAMILLES :

### PRODUCTION ALIMENTAIRE

Exemple : Opérateur de production  
Rôle : Participer à la fabrication des produits comme les saucisses, pâtés, ou jambons, dans le respect des normes qualité.

### QHSSE

Exemple : Responsable qualité et hygiène  
Rôle : S'assurer que les normes sanitaires et environnementales soient respectées dans les ateliers de production, mettre en place et améliorer les processus de production.

### RESPONSABLE DE CONDITIONNEMENT

Rôle : Développer les ventes de produits charcutiers auprès des grandes surfaces, des détaillants ou des restaurateurs.

### TRANSPORT ET LOGISTIQUE

Exemple : Chauffeur-livreur spécialisé dans les produits frais  
Rôle : Assurer la livraison rapide et sécurisée des produits charcutiers sous atmosphère contrôlée.

### COMMERCIALISATION

Exemple : Responsable commercial BtoB  
Rôle : Développer les ventes de produits charcutiers auprès des grandes surfaces, des détaillants ou des restaurateurs.

### MAINTENANCE ET INGÉNIERIE INDUSTRIELLE

Exemple : Technicien de maintenance des lignes de production  
Rôle : Entretien, améliorer et réparer les équipements industriels utilisés pour la fabrication des produits charcutiers et traiteurs.

### RESPONSABLE EXPORT

Rôle : Rechercher et trouver des débouchés pour la production sur différents marchés internationaux, en Europe et dans le reste du monde

### INNOVATION ET R&D

Exemple : Responsable Recherche et Développement produits  
Rôle : Concevoir de nouvelles recettes ou améliorer les produits existants pour répondre aux tendances de consommation et attentes des consommateurs, proposer de nouvelles gammes et offres.

### INNOVATION ET R&D

Exemple : Responsable Recherche et Développement produits  
Rôle : Concevoir de nouvelles recettes ou améliorer les produits existants pour répondre aux tendances de consommation et attentes des consommateurs, proposer de nouvelles gammes et offres.

# REPÈRES HISTORIQUES SUR LA PROFESSION

## 100 ANS D'ENGAGEMENTS DES ENTREPRISES DE CHARCUTERIE TRAITEUR LES GRANDES DATES

- 1924** Le 3 mai 1924 est créée la Fédération des Chambres Syndicales des Fabricants de Salaisons, Saucissons, Conserves de Viandes et Charcuterie en Gros de France
- 1969** Publication du 1er Code des Usages, partagé avec les artisans
- 1972** Création de la convention collective des entreprises de charcuterie traiteur
- 1992** Premier Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et HACCP
- 2007** Création du concours charcuterie au Concours Général Agricole
- 2009** Rédaction du premier guide pratique Développement Durable à destination des entreprises de la FICT
- 2010** Engagement sur l'étiquetage de l'origine des matières premières & Signature des accords PNSS puis signature des accords PNA en 2014
- 2012** Création des indices de pièces de découpe de porc
- 2016** Première réduction volontaire de 20% des nitrites dans le Code des Usages. Nouvelle réduction de 20% en 2023
- 2018** Premier programme européen de promotion export de charcuteries
- 2023** Elaboration de la feuille de route Emballages 3R pour la profession – Réduction – Recyclage – Réemploi
- 2024** La FICT a 100 ans !

# 7 IDÉES REÇUES SUR LES MÉTIERS DE LA CHARCUTERIE TRAITEUR

## 01. « LA CHARCUTERIE, C'EST LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE DE PORC »

Pas seulement. Le mot charcuterie vient de l'ancien français chaircuicterie ("chair cuite"). Si le porc occupe une place centrale dans la charcuterie (il représente 82 % de la matière première utilisée pour les produits de charcuterie-salaison), d'autres viandes sont également travaillées, telles que le gibier (pâté en terrine et saucisson de sanglier, par exemple), la volaille (confit d'oie, de canard, rillettes de poulet...), le lapin (pâté en terrine)... La volaille représente 13 % de la matière première utilisée, le bœuf et les autres viandes 5 %.

## 02. « TRAVAILLER DANS UNE USINE DE CHARCUTERIE, C'EST PORTER UNE BLOUSE BLANCHE ET DÉBITER DES PIÈCES DE VIANDE. C'EST UN MÉTIER MANUEL »

Pas forcément. D'une part, il existe dans nos entreprises une grande diversité de métiers, dont certains sont parfois très éloignés de la transformation de viande (fonctions supports, commerciales, logistiques, maintenance, R&D...). D'autre part, tous les métiers de la chaîne de production ne sont pas en lien direct avec la production : métiers d'affinage (pour les salaisons), de contrôle (qualité) ou de conditionnement. Par ailleurs, de nombreuses tâches sont désormais automatisées, même dans les petites structures, facilitant le travail des équipes au quotidien.

## 03. « CE SONT DES MÉTIERS DU FROID »

C'est en partie vrai. La transformation de la viande impose des environnements de production aux critères très strictes, avec notamment des températures régulées, pour garantir la sécurité alimentaire des aliments et éviter les risques bactériens. Cela ne concerne évidemment pas les autres fonctions de l'entreprise.

## 04. « TRAVAILLER DANS UNE ENTREPRISE DE CHARCUTERIE, C'EST PRODUIRE DU JAMBON »

Parfois mais pas toujours ! Si le jambon blanc est le produit de charcuterie préféré des Français et le plus consommé, la charcuterie française comprend plus de 450 recettes répertoriées au Code des usages de la charcuterie. Il s'agit d'un vrai patrimoine gastronomique à travers toutes les régions de France ; chaque région ayant ses spécialités : boudin noir créole, Prisuttu corse, pâté picard, jambon de Vendée ou saucisse de Morteau... Chaque produit raconte une histoire de savoir-faire et de passion.

## 05. « CE SONT DES MÉTIERS DE TRADITION. IL N'Y A PAS D'INNOVATION DANS LA CHARCUTERIE INDUSTRIELLE »

C'est faux. Si les entreprises de charcuterie travaillent à la perpétuation d'un patrimoine gastronomique national, elles ne sont pas figées dans le passé, loin de là. Elles investissent massivement dans l'innovation, aussi bien à titre individuel qu'au niveau de la profession : la R&D joue un rôle très important dans le renouvellement de l'offre (nouvelles recettes, nouvelles gammes) pour répondre aux attentes des consommateurs mais aussi l'amélioration nutritionnelle continue des produits (réduction des nitrites, des teneurs en gras, en sel, en additifs, augmentation des teneurs en protéines, qualité des viandes, techniques de conservation...). C'est aussi la modernisation de l'outil industriel (nouvelles machines, automatisation) et la transition énergétique et environnementale (fabrication éco-responsable, recyclabilité/réemploi des emballages, etc.), qui poussent l'industrie à une transformation constante.

## 06. « LES PRODUITS INDUSTRIELS SONT DE MOINDRE QUALITÉ ET MOINS SAINS QUE CEUX DE LA CHARCUTERIE ARTISANALE »

Non. La dimension industrielle de nos produits n'est pas corrélée avec la question de la qualité. Certaines de nos entreprises fournissent les tables de chefs étoilés ou de meilleurs ouvriers de France... mais aussi les charcuteries de quartier qui ne produisent pas tout elles-mêmes. Les entreprises de charcuterie partagent le même Code des usages que les artisans charcutiers (il fixe les recettes des 450 produits de charcuterie) et sont tout aussi attachées à la préservation des savoir-faire. Elles sont aussi en première ligne pour développer de nouveaux produits moins riches en sel, gras et additifs, et garantir une qualité constante et irréprochable grâce à des contrôles rigoureux à chaque étape de la production. Des certifications, des audits externes, et des normes (comme l'IFS ou le BRC) sont respectées pour assurer la sécurité alimentaire.

## 07. « INDUSTRIE = GRANDES ENTREPRISES »

Non, loin s'en faut. L'industrie de la charcuterie-traiteur c'est 450 entreprises réparties dans tous les terroirs de France et dont 96 % sont des TPE et PME. Les grandes entreprises ne représentent qu'une minorité d'acteurs. Les profils des acteurs économiques sont diversifiés et ancrés territorialement. Nos entreprises contribuent pleinement au tissu économique local, dans toute la France. Que ce soit dans une grande ou une petite structure, chacun peut trouver sa place dans des environnements où le travail en équipe prédomine et où la dimension humaine est clé.



9, boulevard Maiesherbes 75008 Paris  
+33 (0)1 75 00 09 30  
[www.fict.fr](http://www.fict.fr)  
[www.lescharcuteries.fr](http://www.lescharcuteries.fr)

Contact  
Charlotte RICOU  
Responsable communication FICT  
[c.ricou@fict.fr](mailto:c.ricou@fict.fr)