

2026

LES MÉTIERS DANS LES ENTREPRISES DE

CHARCUTERIE

— TRAITEUR —



**DES OPPORTUNITÉS POUR TOUS
DANS TOUS LES TERRITOIRES**



LES MÉTIERS DANS LES 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'oeuvre, 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

1 ÉDITO

P.6

2 L'INDUSTRIE CHARCUTIERE EN FRANCE : LES CHIFFRES CLÉS

P.8

3 LES ENTREPRISES DE CHARCUTERIE-TRAITEUR RECRUTENT

P.10

4 LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES, DES MÉTIERS EN TENSION

P.16

5 ZOOM SUR LA FÉMINISATION

P.18

6 RECRUTER, FORMER, TRANSMETTRE

P.20

7 LES HOMMES ET LES FEMMES DE LA CHARCUTERIE : 6 PORTRAITS DE COLLABORATEURS

P.22

8 ANNEXES

P.30

ÉDITO

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 INSOUÇONNÉS 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 **95 % 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...
Selon l'INSEE, en 2024, 37 100 hommes et femmes font vivre l'industrie charcutière.

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 aussi celle de notre filière tout entière. Ce sont également des métiers d'un patrimoine immatériel national.

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

1

L'INDUSTRIE CHARCUTIÈRE EN FRANCE

2

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

95 %

de TPE et PME

80,9 %

des entreprises
de charcuterie
comptent moins
de 50 salariés

9,6 M

Milliards d'euros
de chiffre d'affaires

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

LE MAILLON CENTRAL
DE LA FILIÈRE PORC
FRANÇAISE

75 %

de la production
porcine française
est transformée
en produits
de charcuterie salaison

10 %

du chiffre d'affaires
du secteur est réalisé
à l'export

96 %

des charcuteries consommées
à domicile sont achetées
dans les circuits généralistes

* Banque de France / Ministère de l'Agriculture / Worldpanel
/ Douanes Françaises / OpenedMind / INSEE 2024

PANORAMA

La nouvelle enquête* OCAPAT 2026 sur le recrutement dans les IAA (Industries Agroalimentaires) permet de compléter cette partie avec des données spécifiques à la branche.

En 2025, 71 % des établissements des Industries charcutières ont recruté, pour un volume estimé à environ 8 030 recrutements (CDI, CDD et alternance, hors intérim et saisonniers).

Par ailleurs, 51 % des établissements de la branche ayant cherché à recruter déclarent avoir rencontré des difficultés de recrutement.

Parmi eux, 56 % évoquent des candidatures insatisfaisantes et 52 % un nombre insuffisant de candidatures.

QUELQUES CHIFFRES

37 100

salariés
et 150 000 emplois indirects

52

salariés en moyenne
par établissement

95 %

des salariés
travaillent
à temps plein

* Enquête Ociat / INSEE 2024



LES DE CHARCUTERIE
TRAITEUR RECRUTENT
ENTREPRISES :



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

UN SECTEUR QUI RASSEMBLE TOUTES LES GÉNÉRATIONS

DES ENTREPRISES
AUX EFFECTIFS SENIOR

43 ANS

C'est l'âge moyen
des salariés de l'industrie
charcutière

16,9 %

seulement des salariés
ont moins de 30 ans

37,4 %

ont plus
de 50 ans

DES OPPORTUNITÉS
POUR LES JEUNES

53 %

des recrutements
(hors alternance)
ont moins de 30 ans

41 %

des recrutements
se font dans le cadre
d'un remplacement
de départ définitif



3

UNE INDUSTRIE OÙ LES FEMMES ONT TOUTE LEUR PLACE

41,3 %

des salariés sont des femmes
(2024), stable depuis 2016.

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

DE NOMBREUSES OPPORTUNITÉS D'EMPLOIS 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.

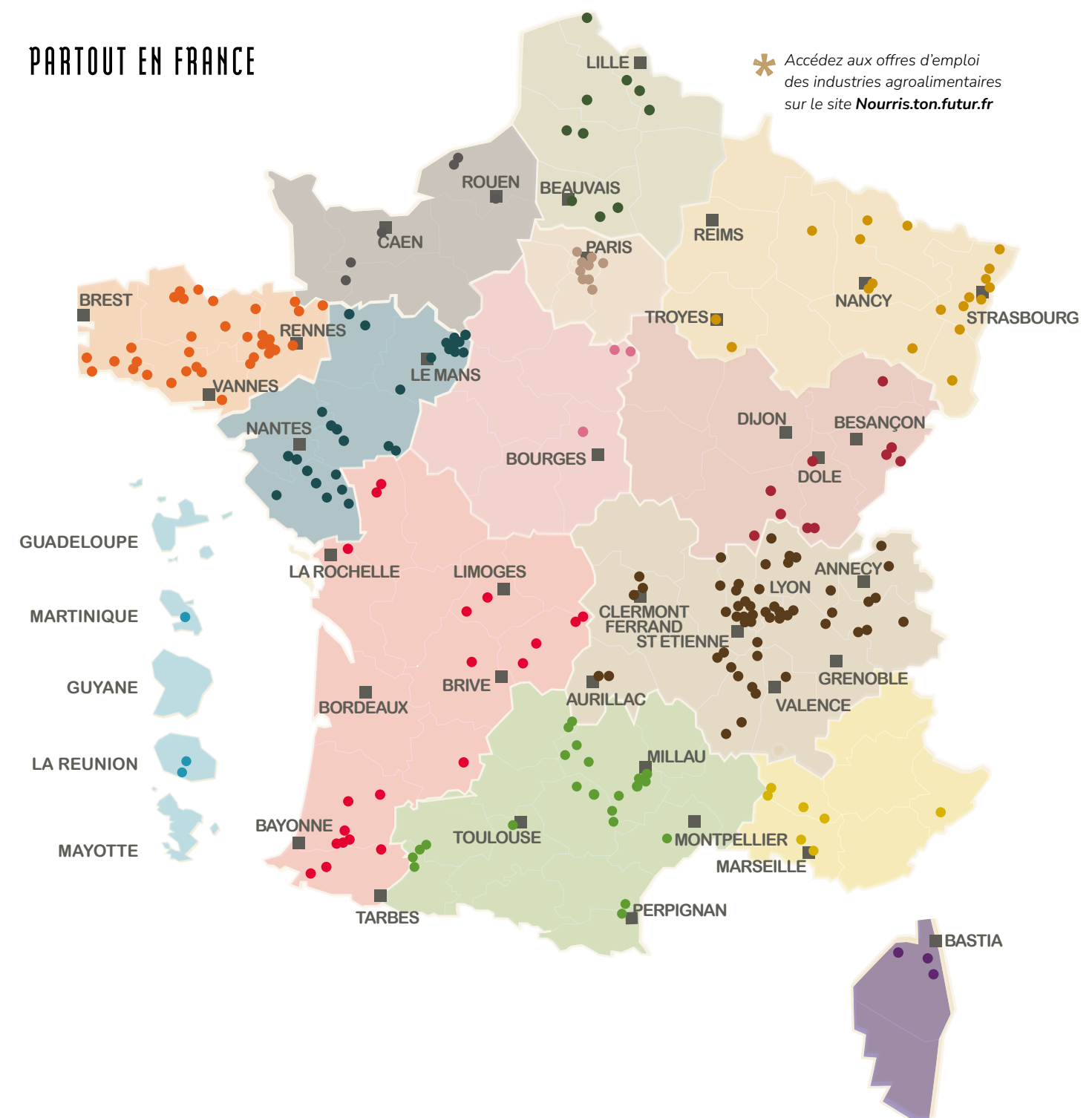
Les entreprises sondées, de la TPE à la grande entreprise, prévoient d'ouvrir entre 5 et plus de **400 postes en 2026**, reflétant la diversité des tailles d'établissements et leurs enjeux de développement. En extrapolant ces résultats à l'ensemble des entreprises du secteur, ce sont plus de **6 000 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.

UNE GRANDE DIVERSITÉ DES MÉTIERS RECHERCHÉS

- AGENT DE SALAISON
- CARISTE
- CHARCUTIER
- CHEF D'ÉQUIPE R&D
- CHEF DE SERVICE CONDITIONNEMENT
- COMMERCIAL
- CONTRÔLEUR QUALITÉ
- CUISEUR
- DÉOSSÉUR
- LABORANTIN
- MÉCANICIEN SERTISSEUR
- NETTOYEUR INDUSTRIEL
- OPÉRATEUR DE PRODUCTION
- PRÉPARATEUR DE COMMANDE
- RESPONSABLE DE PRODUCTION
- PRÉPARATEUR DE VIANDE
- RESPONSABLE ÉTUDES & SÉCHOIRS
- RESPONSABLE D'ATELIER
- TECHNICIEN DE MAINTENANCE

PARTOUT EN FRANCE



DES MÉTIERS EN TENSION

4

DES ENTREPRISES QUI RECRUTENT

65 % des établissements
des industries
alimentaires
ont recruté en 2025

81 295 recrutements
réalisés en CDI,
CDD ou alternance

LA PRODUCTION AU CŒUR DES RECRUTEMENTS

Les recrutements concernent principalement la production et le conditionnement, mais mobilisent aussi les fonctions commerciales, les fonctions support et les métiers techniques.

62 %	• production • conditionnement	8 %	• fonctions support
14 %	• achat • commercialisation • vente • marketing • communication	7 %	• logistique
		4 %	• installation • maintenance

DES OPPORTUNITÉS POUR LES JEUNES

53 % des personnes recrutées
ont moins de 30 ans,
hors alternance

10 826 recrutements
en alternance
ont été réalisés en 2025

DES DIFFICULTÉS DE RECRUTEMENT PERSISTANTES

44 % des établissements
ont rencontré au moins
une difficulté en 2025
principalement
en raison de candidatures
insatisfaisantes
ou insuffisantes

Parmi les établissements des industries alimentaires ayant encore des postes non pourvus, ceux-ci concernent principalement :

61 %	• production • conditionnement
28 %	• installation • maintenance

DES PERSPECTIVES DE RECRUTEMENT EN 2026

51 % des établissements
des industries alimentaires
envisagent de recruter
en 2026

La production et le conditionnement restent au premier plan des intentions de recrutement, suivis des fonctions commerciales, support, logistiques et techniques.

60 %	• production • conditionnement	18 %	• fonctions support
32 %	• achat • commercialisation • vente	17 %	• logistique
		17 %	• installation • maintenance

ZOOM SUR LA FÉMINISATION

5

PROFESSION HISTORIQUEMENT MASCULINE,
L'INDUSTRIE CHARCUTIÈRE COMPTE
AUJOURD'HUI 41,3 % DE FEMMES*

La branche fait ainsi partie des six branches des IAA présentant une proportion de femmes supérieure à la moyenne du secteur.

La part des femmes dans la branche est globalement stable entre 2016 et 2023.

À l'échelle des IAA, les femmes sont particulièrement présentes dans les fonctions support, le marketing et la communication, la commercialisation, le QHSE ainsi que l'innovation/R&D. Les métiers techniques restent davantage masculins, mais certaines évolutions sont observées : dans la maintenance et l'ingénierie industrielle, par exemple, la part des femmes est passée de 5,6 % en 2016 à 7,6 % en 2022.

Cette évolution reste modeste en niveau, mais témoigne d'une ouverture progressive de métiers historiquement très masculins. L'étude relève également que certaines activités de production se féminisent davantage lorsque l'automatisation et l'organisation du travail permettent de réduire une partie de la pénibilité et des gestes répétitifs, notamment sur des activités de conditionnement, filetage ou emboîtement.

Enfin, 86 % des entreprises interrogées considèrent que la mixité constitue une source d'enrichissement et améliore la qualité des relations au sein des équipes.

« J'ai fait toutes mes études en charcuterie. Être une femme en charcuterie, ça n'est pas un problème. » GRAZIELLA, CHARCUTIÈRE CHEZ MAISON PRUNIER »

* soit une proportion légèrement supérieure à la moyenne des Industries Agroalimentaires (40,7%)



RECRUTER, FORMER, TRANSMETTRE

RENFORCEMENT DE L'ACTIVITÉ

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 par 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.



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...).



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

LES JEUNES ET LES MÉTIERS DE LA CHARCUTERIE : ENTRE OPPORTUNITÉS ET IDÉES REÇUES

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

La FICT 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 2025 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.

Le site permet aux jeunes de découvrir concrètement les métiers du secteur à travers des fiches métiers (conducteur de ligne, conducteur de machine, opérateur de transformation des viandes, responsable d'équipe, technicien de maintenance...), des témoignages vidéo de jeunes professionnels et des ressources permettant d'identifier les formations à proximité. Le site constitue aujourd'hui un véritable relais des actions d'attractivité menées dans le cadre de la campagne #JeunesDeter : au premier semestre 2026, la campagne a généré 823 200 visites sur la landing page, soit environ 165 000 visites mensuelles. Le site jeunesdeter.fr a dépassé 3 millions de visites cumulées depuis 2024.

DES MÉTIERS QUI RÉPONDENT AUX ATTENTES DES NOUVELLES GÉNÉRATIONS

Selon un sondage OpinionWay réalisé pour la FICT en septembre 2026, les jeunes de 16 à 24 ans recherchent avant tout des métiers offrant stabilité, perspectives d'évolution et proximité géographique. Des attentes auxquelles les entreprises de charcuterie traiteur peuvent répondre.

90 % des jeunes considèrent ces métiers comme accessibles sans longues études

* Sondage OpinionWay pour la FICT, septembre 2026, réalisé auprès de 1 015 jeunes de 16 à 24 ans.

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.

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 nationale de l'emploi agroalimentaire ou à des forums emploi, pour mieux faire connaître les métiers de la charcuterie et du traiteur.

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.

88 % leur reconnaissent de véritables savoir-faire

82 % estiment qu'ils offrent des opportunités d'emploi partout en France

23 % des jeunes ont déjà envisagé de travailler dans une entreprise de charcuterie

En cause : des idées reçues persistantes sur la pénibilité physique, les rémunérations et les perspectives d'évolution. Un enjeu majeur pour la profession : mieux faire connaître la diversité de ses métiers, valoriser les parcours de formation et montrer aux jeunes les nombreuses possibilités d'évolution qu'offre le secteur.



LES HOMMES ET LES FEMMES DE LA CHARCUTERIE

7

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.

* Découvrez tous les témoignages de collaborateurs sur [youtube.com/@lescharcuteries](https://www.youtube.com/@lescharcuteries)



SIGRID ASSISTANTE CHEFFE D'ÉQUIPE

CHEZ BAHIER
SARTHE | SCEAUX-SUR-HUISNE

SON MÉTIER

- **Lieu d'exercice** : atelier de production de charcuterie, en lien avec la fabrication, le conditionnement et la maintenance
- **Missions** : accompagner les opérateurs, coordonner les étapes de production et réagir aux aléas techniques
- **Qualités clés** : écoute, patience, réactivité et diplomatie

SON PARCOURS

- BEP dans les métiers de la restauration, puis missions d'intérim, principalement dans l'agroalimentaire
- Arrivée chez Bahier à la cuisson des gésiers, puis BEP agroalimentaire pour devenir conductrice de machine
- Expérience dans plusieurs services, puis sur une doseuse à rillettes depuis une vingtaine d'années
- Devenue assistante cheffe d'équipe il y a trois ans

EN QUOI CONSISTE VOTRE MÉTIER ?

Mon rôle est de faire en sorte que la production se déroule correctement et d'être présente pour les opérateurs lorsqu'ils rencontrent un problème. Nous fabriquons différentes recettes de rillettes, à base de porc, de poulet, de canard ou d'oie. Il faut donc bien coordonner les étapes. Je fais notamment le lien entre la fabrication et le conditionnement, en prévenant les équipes de l'ordre d'arrivée des produits et des pots.

COMMENT RÉAGISSEZ-VOUS AUX IMPRÉVUS ?

Quand une machine rencontre un problème, j'analyse la situation et j'essaie de trouver une solution. Si je ne peux pas intervenir, je contacte le service maintenance. Il faut être réactive et savoir s'adapter aux changements de production et aux difficultés du terrain.

QU'EST-CE QUI VOUS PLAÎT LE PLUS ?

J'ai découvert ce secteur grâce à l'intérim. Je suis restée parce que le travail était intéressant et qu'il y avait une bonne ambiance. Ce que je préfère dans mon métier, c'est la communication avec les opérateurs et je suis fière de participer à la fabrication d'un produit bon et local comme les rillettes. Ce qui compte pour moi, c'est de faire les choses correctement, dans le bon ordre pour obtenir un produit de qualité.

QUELLES QUALITÉS FAUT-IL POUR EXERCER CE MÉTIER ?

Il faut être patiente, tolérante et savoir écouter. Des erreurs peuvent arriver : l'important est d'en parler franchement pour éviter qu'elles se reproduisent. Le travail avec les équipes demande aussi du tact, de la diplomatie et une communication claire.

« On travaille en équipe et on s'entraide pour que la production se passe bien. »

« Il y a énormément de savoir-faire humain derrière chaque produit. »

EN QUOI CONSISTE VOTRE MÉTIER ?

Mon rôle, c'est de suivre les attentes du marché et des consommateurs, puis de définir la stratégie marketing de l'entreprise. Je m'occupe aussi de la communication, en interne comme en externe. L'objectif, c'est de faire connaître nos produits, nos savoir-faire, nos métiers et surtout les personnes qui les font vivre.

COMMENT CONTRIBUEZ-VOUS À FAIRE DÉCOUVRIR LES MÉTIERS ?

Aujourd'hui, communiquer sur une entreprise de charcuterie, ce n'est pas seulement parler du produit fini. Il faut aussi montrer ce qu'il y a derrière : les équipes, les gestes, les compétences et les possibilités d'évolution. On travaille beaucoup sur notre marque employeur : l'idée, c'est de montrer une image juste de l'entreprise et de donner envie à de nouveaux collaborateurs de nous rejoindre.

COMMENT LE SECTEUR ÉVOLUE-T-IL ?

Le secteur évolue aussi avec les attentes des consommateurs et des salariés : plus de qualité, de transparence, de bonnes conditions de travail et des possibilités d'évolution. On travaille également à féminiser davantage les métiers. Les femmes ont leur place à tous les niveaux, aussi bien en production que dans les fonctions support.

POURQUOI REJOINDRE LA CHARCUTERIE ?

La charcuterie propose des métiers très variés : en production, en qualité, en maintenance, dans les ressources humaines ou en communication. Ce sont des métiers concrets, utiles et ancrés dans les territoires. Le meilleur moyen de dépasser les idées reçues, c'est de venir découvrir le secteur. On peut y entrer avec des parcours très différents et y construire une vraie carrière.



AUDREY RESPONSABLE MARKETING ET COMMUNICATION

CHEZ FESTEIN D'ALSACE
BAS-RHIN | OBERNAI

SON MÉTIER

- **Lieu d'exercice** : chez Festein d'Alsace, à Obernai, en lien avec les différents services de l'entreprise
- **Missions** : suivre les attentes du marché, définir la stratégie marketing, assurer la communication interne et externe et développer la marque employeur
- **Objectif** : faire connaître les produits, les savoir-faire et les équipes, et contribuer à attirer de nouveaux collaborateurs



MATHIEU FUMEUR CHEZ MORTEAU SAUCISSE DOUBS | MORTEAU

SON MÉTIER

- **Lieu d'exercice** : atelier de fumage, en lien avec les équipes de production et de conditionnement
- **Missions** : entretenir les feux des tuyés (fumeurs traditionnels), surveiller le fumage et la couleur des saucisses, coordonner leur passage au conditionnement
- **Qualités clés** : autonomie, confiance en soi, curiosité et capacité d'adaptation

SON PARCOURS

- Une dizaine d'années d'expérience dans le tourisme et un intérêt pour les produits de terroir
- À son arrivée à Morteau, remporte le concours du plus gros mangeur de saucisse lors du festival de la ville
- Contacté par une agence d'intérim travaillant avec l'entreprise, devient fumeur chez Morteau Saucisse il y a deux ans

EN QUOI CONSISTE VOTRE MÉTIER ?

Mon rôle, c'est de fumer les saucisses de Morteau IGP. Pour ce faire, j'entretiens le feu des différents tuyés (fumeurs traditionnels) où sont déposées les saucisses crues. Ça dure plusieurs heures. Ensuite, les saucisses de Morteau passent au conditionnement. La couleur de la saucisse est une caractéristique très importante. C'est vraiment un élément principal du produit.

À QUOI RESSEMBLE UNE JOURNÉE TYPE ?

Le matin, j'arrive à 5 h, je vais voir les feux et, si besoin, je les refais. Je regarde les poussages pour voir la vitesse à laquelle les saucisses vont arriver sur la ligne et savoir à partir de quand je peux les mettre à sécher. Je me coordonne avec les autres équipes, puis je préviens le conditionnement pour savoir ce dont ils ont besoin en priorité.

QU'EST-CE QUI VOUS PLAÎT LE PLUS ?

Ce qui est bien dans mon métier, c'est que je vogue entre tous les secteurs. Je regarde à quel rythme ils vont et je fais la jonction entre plusieurs ateliers pour que tout roule. On se balade un peu partout dans l'usine, on voit tout le monde. C'est aussi un métier autonome qui change tous les jours. On ne s'ennuie pas ici.

QUELLES QUALITÉS FAUT-IL POUR EXERCER CE MÉTIER ?

Il faut être autonome, avoir confiance en soi, être curieux et savoir s'adapter. Ici, on ne fait pas tout le temps la même chose, il y a de l'autonomie et beaucoup d'interactions. C'est hyper valorisant.

« Mon métier, c'est de savoir maîtriser un feu. Et ça, ça ne s'apprend pas en deux jours. »

« Le métier est passionnant, mais ce sont aussi les personnes avec qui l'on travaille qui donnent envie de venir chaque matin. »

EN QUOI CONSISTE VOTRE MÉTIER ?

Aujourd'hui, je fais le lien entre les clients, les équipes de production, l'expédition et tous les services de l'entreprise. Je suis donc au cœur de l'organisation.

À QUOI RESSEMBLE UNE JOURNÉE TYPE ?

Mes journées commencent souvent par les appels des clients et les commandes à enregistrer. Ensuite, il faut organiser, transmettre les informations aux différents services, répondre aux demandes, gérer les imprévus ou les litiges. Je m'occupe aussi de la facturation et des relances. Ce que j'aime le plus, c'est justement cette diversité. Le matin, je ne sais jamais exactement comment ma journée va se dérouler.

QU'EST-CE QUI VOUS PLAÎT LE PLUS ?

Ce que j'aime avant tout, ce sont les relations humaines. J'ai travaillé dans plusieurs entreprises et je mesure aujourd'hui la chance de faire partie d'une équipe où chacun compte. Ici, personne ne travaille seul. Chacun apporte sa pierre à l'édifice, et c'est cette complémentarité qui permet de fabriquer de bons produits que les gens apprécient.

QUELLES QUALITÉS FAUT-IL POUR EXERCER CE MÉTIER ?

Pour faire ce métier, il faut aimer les gens. Être à l'écoute, savoir s'adapter, rester bienveillant et garder son calme, même lorsqu'il faut gérer des imprévus. Il faut aussi être organisé et autonome, parce qu'on jongle avec beaucoup de sujets différents au cours de la journée.



ANNE-SOPHIE RESPONSABLE ADMINISTRATION DES VENTES CHEZ LARTIGAU LANDES | HAUT-MAUCO

SON MÉTIER

- **Lieu d'exercice** : bureaux de l'entreprise, en lien avec les clients, la production et l'expédition
- **Missions** : enregistrer les commandes, transmettre les informations, gérer les demandes et les litiges, assurer la facturation et les relances
- **Qualités clés** : écoute, organisation, autonomie, adaptation et bienveillance

SON PARCOURS

- Expériences dans plusieurs secteurs : agroalimentaire, grande distribution, milieu hospitalier et métallurgie
- Débuts en comptabilité, puis orientation progressive vers l'administration des ventes pour retrouver davantage de contact humain.
- Aujourd'hui responsable administration des ventes chez Lartigau



BERTRAND CHARCUTIER-CUTTERISTE CHEZ CHARCUTERIE DU BLAVET MORBIHAN | KERDIGNAC

SON MÉTIER

- **Lieu d'exercice** : atelier de production de charcuterie, en lien avec la fabrication, le conditionnement et la maintenance
- **Missions** : accompagner les opérateurs, coordonner les étapes de production et réagir aux aléas techniques.
- **Qualités clés** : écoute, patience, réactivité et diplomatie

SON PARCOURS

- Apprentissage en charcuterie après la troisième, puis CAP.
- Rejoint l'industrie pour continuer à exercer son métier de charcutier avec un rythme de vie différent
- Aujourd'hui charcutier-cutteriste chez Charcuterie du Blavet

« On garde les gestes du métier, mais sur des volumes plus importants. »

EN QUOI CONSISTE VOTRE MÉTIER ?

Le cutteriste, c'est un charcutier qui prépare les chairs pour les saucisses, les pâtés ou les saucissons. On travaille la viande, le gras, les épices et les assaisonnements. C'est là qu'on travaille la texture, le goût et l'équilibre d'une saucisse. Ce n'est pas juste appuyer sur un bouton et attendre que la farce soit mélangée. Il faut bien connaître ses matières premières et savoir, au toucher ou au premier coup d'œil, si la farce est prête.

À QUOI RESSEMBLE UNE JOURNÉE TYPE ?

Ma journée commence souvent à 6 heures. Je prépare la machine, je sors les matières premières et je pèse les ingrédients : le sel, le poivre, l'ail et les épices. Une fois le mélange terminé, on récupère la chair dans un bac en inox, puis elle part à l'embossage.

QU'EST-CE QUI VOUS PLAÎT LE PLUS ?

Ce que j'aime, c'est que le poste reste très polyvalent. Je peux aussi aider au moulage des pâtés ou à la préparation des matières premières pour le lendemain. C'est justement ce mélange entre l'artisanat et la production qui me plaît : on garde les gestes du métier, mais sur des volumes plus importants.

QUELLES QUALITÉS FAUT-IL POUR EXERCER CE MÉTIER ?

Pour faire ce métier, il faut être organisé, logique, avoir le sens du détail et aimer travailler en équipe. Le savoir-faire du charcutier, il faut continuer à le transmettre. C'est ce qui permet de garder des produits de qualité et d'être fier de ce qu'on fabrique.

EN QUOI CONSISTE VOTRE MÉTIER ?

Mon rôle, c'est de m'assurer que tout est prêt pour que le nettoyage de l'usine se passe correctement. Je gère les stocks et l'approvisionnement en produits de nettoyage, je contrôle les réglages des machines et des satellites, et je vérifie l'hygiène dans l'ensemble des locaux. S'il y a un problème sur un équipement, je dois aussi être capable de le régler rapidement.

À QUOI RESSEMBLE UNE JOURNÉE TYPE ?

Ma journée commence à 21 heures et se termine vers 4 heures du matin. Je commence par faire le tour des machines de nettoyage, je vérifie les produits, les réglages et le bon fonctionnement des équipements. Je peux aussi remplacer les responsables adjoints lorsqu'ils sont absents.

QU'EST-CE QUI VOUS REND FIER ?

Ce que j'aime le plus, c'est voir le résultat à la fin de la nuit. Quand on termine avec une usine propre et prête à repartir pour la production, on sait que notre travail a servi à quelque chose. Je suis aussi fier du parcours que j'ai pu faire dans l'entreprise depuis sept ans.

QUELLES QUALITÉS FAUT-IL POUR EXERCER CE MÉTIER ?

Pour faire ce métier, il faut être sérieux, consciencieux et attentif. Il faut surtout comprendre que notre travail a un vrai rôle dans la sécurité alimentaire. Sans un nettoyage bien fait, la production ne peut pas repartir dans de bonnes conditions. À quelqu'un qui voudrait se lancer, je dirais de ne pas avoir peur d'essayer. On a tous commencé un jour, et le métier s'apprend avec l'expérience.

« Finir ma nuit avec une usine propre, c'est une vraie fierté ! »



CHARLY TECHNICIEN DE NETTOYAGE CHEZ AOSTE LOIRE | MACLAS

SON MÉTIER

- **Lieu d'exercice** : ensemble des locaux de l'usine, en horaires de nuit
- **Missions** : gérer les produits de nettoyage, contrôler les équipements et leurs réglages, vérifier l'hygiène des locaux et intervenir en cas de problème technique
- **Qualités clés** : sérieux, conscience professionnelle et attention

SON PARCOURS

- Bac professionnel CGEA
- Expériences dans différentes structures agricoles et entreprises agricoles et agroalimentaires
- Présent chez Aoste depuis sept ans, avec une évolution jusqu'à son poste actuel de technicien de nettoyage



ANNEXES

**MINI GLOSSAIRE
DES MÉTIERS**

P.32

**REPÈRES
HISTORIQUES
SUR LA PROFESSION**

P.33

**7 IDÉES RECUES:
SUR LES MÉTIERS DE LA
CHARCUTERIE TRAITEUR**

P.34



MINI GLOSSAIRE DES MÉTIERS

CES MÉTIERS S'ARTICULENT AUTOUR DES HUIT GRANDES FAMILLES

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.

● 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

● TRANSPORT ET LOGISTIQUE

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

● MAINTENANCE ET INGÉNIERIE INDUSTRIELLE

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

● 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

● RESPONSABLE EXPORT

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

● COMMERCIALISATION

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

● RESPONSABLE DE CONDITIONNEMENT

- **Rôle** : Organiser et superviser le conditionnement et l'emballage des produits charcutiers, en coordonnant les équipes et en veillant au respect des délais et des règles de qualité, d'hygiène et de sécurité.

REPÈRES HISTORIQUES SUR LA PROFESSION

3 mai 1924

CRÉATION DE LA FÉDÉRATION DES CHAMBRES SYNDICALES DES FABRICANTS DE SALAISONS, SAUCISSONS, CONSERVES DE VIANDES ET CHARCUTERIE EN GROS DE FRANCE

100 ANS 2024

D'ENGAGEMENTS DES ENTREPRISES DE CHARCUTERIE TRAITEUR

- **1969**
Publication du 1^{er} 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 1^{er} 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 PNNS
- **2012**
Création des indices de pièces de découpe de porc
- **2014**
Signature des accords PNA
- **2016**
1^{re} réduction volontaire de 20% des nitrites dans le Code des Usages
- **2018**
Premier programme européen de promotion export de charcuteries
- **2023**
 - Élaboration de la feuille de route Emballages (3R – Réduction / Recyclage / Réemploi)
 - Nouvelle réduction de 20% des nitrites
- **2026**
 - La FICT et la CNCT annoncent leur engagement dans un accord collectif commun pour l'amélioration nutritionnelle et la durabilité de la charcuterie française



7 IDÉES REÇUES SUR LES MÉTIERS DE LA CHARCUTERIE TRAITEUR

1 « 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 %.

2 « 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.

3 « CE SONT DES MÉTIERS DU FROID »

C'est en partie vrai. La transformation de la viande impose des environnements de production aux critères très stricts, 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.

4 « 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.

5 « 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 écoresponsable, recyclabilité / réemploi des emballages, etc.), qui poussent l'industrie à une transformation constante.

6 « 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.

7 « INDUSTRIE = GRANDES ENTREPRISES »

Non, loin s'en faut. L'industrie de la charcuterie-traiteur c'est 441 entreprises réparties dans tous les terroirs de France et dont 9(% 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.



COORDONNÉES

9, boulevard Malesherbes 75008 Paris

+33 (0)1 75 00 09 30 | www.fict.fr |

www.lescharcuteries.fr