

LES CHARCUTERIES, PATRIMOINE DE NOS RÉGIONS

Le mardi 1er mars 2016, les charcuteries médaillées au concours général agricole seront dévoilées ...

... L'occasion de faire le point sur l'excellence du savoir-faire français.

**LA FRANCE EST LA PATRIE DES CHARCUTERIES.
ELLE COMPTE PLUS DE 450 SPÉCIALITÉS.**

Chaque région a ses spécialités : Andouille de Guémené ou de Vire, Andouillette de Troyes, Boudin blanc de Rethel, Bougnette de Castres, Chichon, Fuseau lorrain, Knack d'Alsace, Grillons charentais, Jambon de Bayonne, Jambon de Paris, Lonzo corse, Lucullus de Valenciennes, Pâté breton, Rillettes du Mans, Rosette de Lyon, Saucisse de Toulouse, Tripoux d'Auvergne... **Ces produits sont le reflet de terroirs. Ils sont intimement liés à leur histoire et leur climat.**

Les charcuteries françaises témoignent d'une créativité et d'un savoir-faire d'excellence. Le Code des Usages de la Charcuterie, commun aux artisans et aux industriels, recense et codifie les usages de la profession.



CETTE ANNÉE, 8 CATÉGORIES DE CHARCUTERIES CONCOURRONT AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE :

Jambons secs ; Saucissons (sec, à l'ail, rosette...) ; Rillettes ; Pâtés supérieurs ; Produits à base d'abats (pâté de tête, andouilles...) ; Saucisses à cuire, gros hachage, fumées (Morteau, Montbéliard...) ; Saucisses de Strasbourg, Knack ; Jambon persillé.

LES CHARCUTERIES SONT L'EXPRESSION D'UN ART DE VIVRE PLUSIEURS FOIS CENTENAIRE, PRÔNANT LE PLAISIR, LE PARTAGE ET LA CONVIVIALITÉ.

Le savoir-faire a traversé les siècles et aujourd'hui, le monde entier nous l'envie.

LES FRANÇAIS SONT ATTACHÉS AUX CHARCUTERIES

Sondage OpinionWay pour la FICT - Décembre 2015

95%

DES FRANÇAIS DÉCLARENT
CONSOMMER DES CHARCUTERIES.

ILS LES AIMENT

91%



EN APÉRITIF

Dignes représentantes du repas à la française et de ses pratiques conviviales.

96%



EN ENTRÉE

61%

DES FRANÇAIS ESTIMENT QUE LA
CHARCUTERIE EST AVANT TOUT
SYNONYME DE TERROIR ET REPRÉSENTE
LE SAVOIR-FAIRE DES RÉGIONS.

LE LIEN QUI UNI LES FRANÇAIS AUX
CHARCUTERIES EST TRÈS FORT :

PRÈS DE
9/10 (87%)

s'insureraient de la disparition des
charcuteries si cela devait arriver.
Les Français sont attachés à leurs plaisirs
gastronomiques, c'est cela aussi bien manger.

LES PRODUITS LABELISÉS PAR UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

Saucisson de Lacaille / Saucisse de Lacaille
Jambon de Lacaille
Jambon de Vendée
Pâté de Campagne Breton
Rillettes de Tours
Saucisse de Montbéliard
Saucisson de l'Ardèche
Jambon de l'Ardèche
Saucisse de Morteau / Jésus de Morteau
Boudin blanc de Reims
Jambon sec des Ardennes / Noix de Jambon sec des
Ardennes
Jambon de Bayonne



DEUX FRANÇAIS SUR TROIS
(67%) CONSOMMENT DES
CHARCUTERIES AU MOINS

1 FOIS PAR SEMAINE



LE JAMBON CUIT, DE PARIS OU BLANC
est la charcuterie préférée des Français (59%).
Les femmes y sont les plus attachées (65%).

LE SAUCISSON SEC

Plébiscité par **57%** des Français, le saucisson sec talonne
le jambon cuit. Les jeunes âgés de 18 à 24 ans (68%) mais
également les habitants du Sud-Est (67%) et ceux qui
considèrent que la charcuterie est un plaisir particulier
(64%) apprécient plus que les autres le saucisson.

LE JAMBON SEC OU CRU

suit de près et occupe la troisième place du classement
(56%). Il est préféré par les seniors (65%) et les habitants
du Sud Ouest (68%).

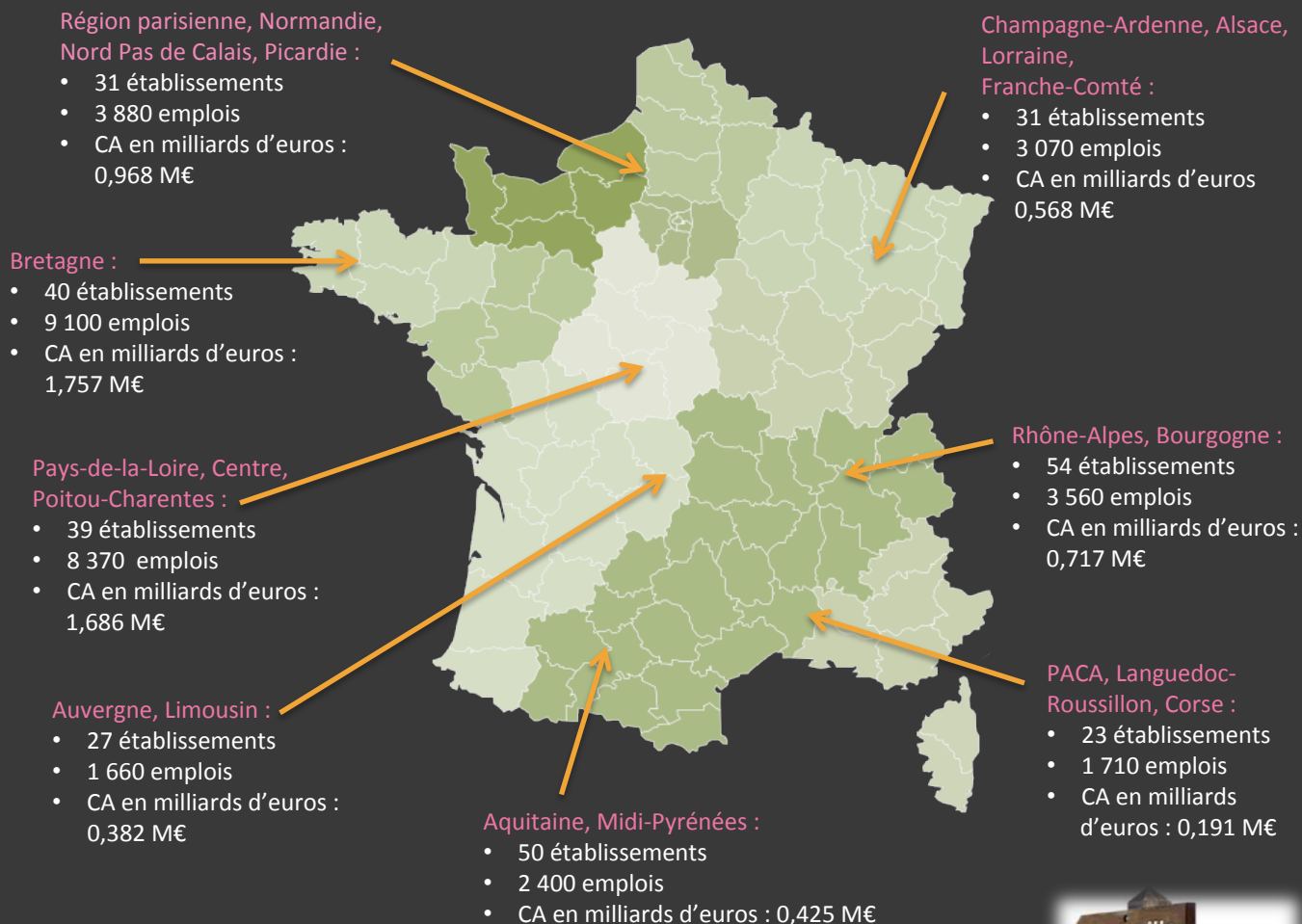
Etude réalisée auprès d'un échantillon de 1010
personnes, représentatif de la population française
âgée de 18 et plus. L'échantillon a été interrogé par
questionnaire auto-administré en ligne sur système
CAWI (Computer Assisted Web Interview). Les
interviews ont été réalisées les 9 et 10 décembre
2015.



DANS TOUTES LES RÉGIONS FRANÇAISES, LES PROFESSIONNELS CONTRIBUENT CHAQUE JOUR À PERPÉTUER LA DIVERSITÉ ET LA TRADITION DE LEURS PRODUITS.

LA CHARCUTERIE-SALAISSON FRANÇAISE

295 établissements qui emploient 37 000 personnes et génèrent un chiffre d'affaires de 6,7 milliards d'euros pour une production de 1,2 million de tonnes



A PROPOS DE LA FICT

Créée en 1924, la FICT (Fédération Française des industriels Charcutiers Traiteurs et Transformateurs de Viande) est la porte-parole des industries charcutières françaises.

SERVICE DE PRESSE : VFC RELATIONS PUBLICS

Elodie Lambert - T. 01 47 57 05 74 – elambert@vfcrp.fr

Sophie Ionascu - T. 01 47 57 85 62 – sionascu@vfcrp.fr

