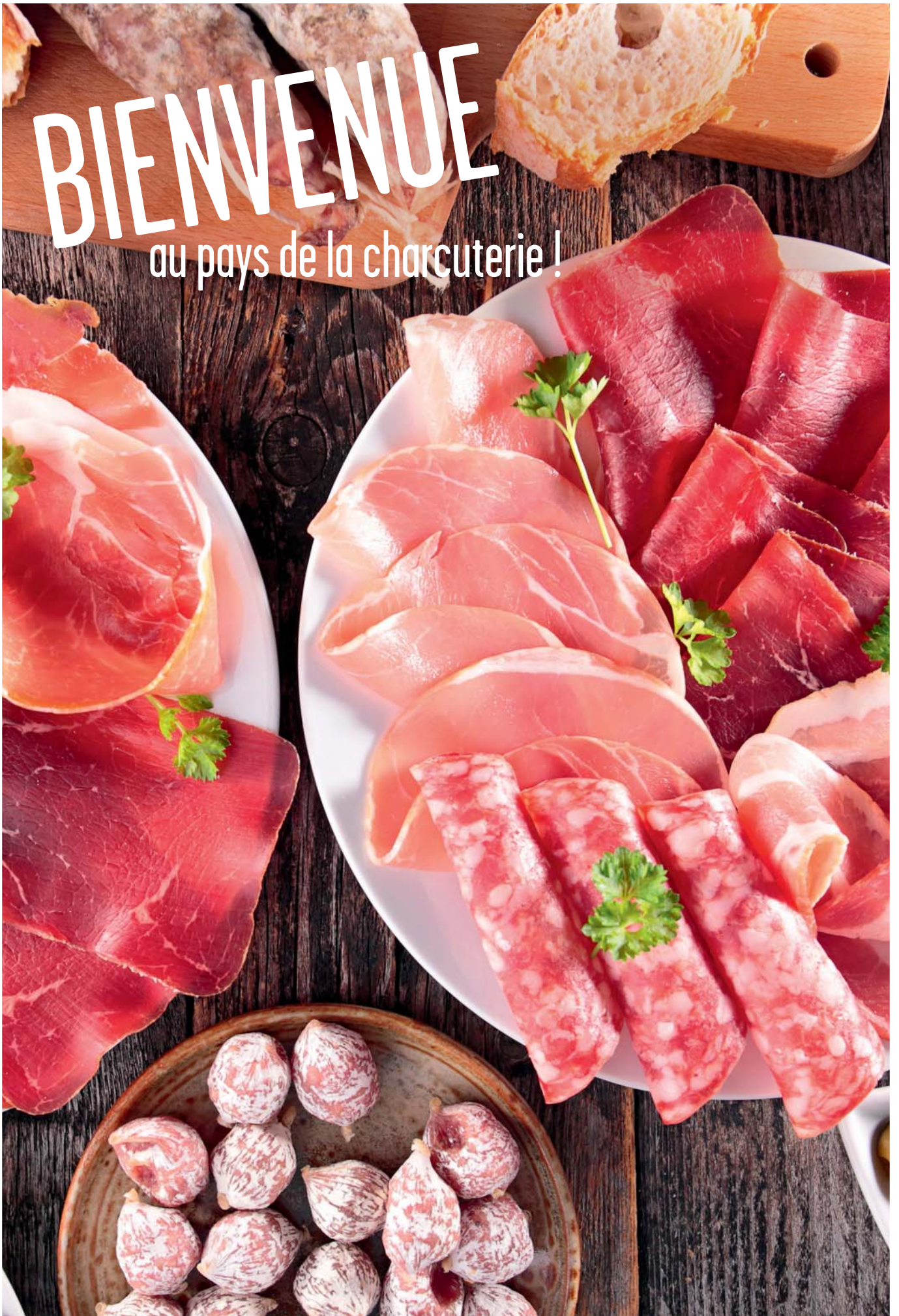


Le Patrimoine Charcutier Français reflet de notre culture culinaire

LARDONS
TERRINES
KNACK
FRIAND
ANDOUILLE
JAMBON CUIT
D'ALSACE
DE GUÉMÈNE
AU TORCHON
ANDOUILLETTE 5A
PÂTÉ EN CROÛTE
RILLETES
JAMBON
SAUCISSE DE MORTEAU
BOUDIN NOIR
PÂTÉ DE CAMPAGNE
PERSILLÉ
BOUDIN BLANC
SAUCISSONS SECS
DE LA DRÔME
CAILLETTE
JAMBON SEC
DE BAYONNE
COPPA
FIGATELLU
PANCETTA

BIENVENUE

au pays de la charcuterie !



La France, patrie des charcuteries ? Oh, que oui !

Avec 450 spécialités, chaque région a les siennes : du jambon de Paris ou de Bayonne à l'andouille de Vire ou de Guémené, du Lonzo de Corse à la rosette de Lyon, des rillettes du Mans au pâté breton, de la saucisse de Toulouse à la knack d'Alsace... Autant de recettes locales, qui symbolisent **la richesse de nos terroirs**, intimement liées à leur environnement comme à leur histoire.

Dans notre pays, la charcuterie remonte à l'époque des Gaulois.

Une belle histoire qui dure, autour de préparations crues ou cuites à base de viandes et d'abats, provenant souvent du porc, mais aussi de toutes espèces animales (poulet, canard, bœuf...). **Tellement gourmandes et simples** à mettre en scène, elles permettent de varier les plaisirs, souvent en un rien de temps.

Les chiffres en témoignent : les Français sont très attachés à leurs charcuteries.

Intemporelles, intergénérationnelles, elles séduisent petits et grands, grâce à 250 entreprises spécialisées, réparties sur tout le territoire, et à leurs 37 000 professionnels. Ainsi, les charcuteries sont **omniprésentes et se consomment partout** : à la maison, sur le lieu de travail, à l'extérieur autour d'un pique-nique ou d'un barbecue, au bistrot du coin ou au restaurant... Elles franchissent nos frontières pour être appréciées des gourmets d'autres pays. Il faut dire qu'elles n'hésitent pas à faire preuve de créativité pour plaire à tous les palais et rester toujours dans l'air du temps.

Enfin, les charcuteries sont l'expression vivante d'un certain art de vivre,

inscrit dans notre patrimoine gastronomique, prônant le plaisir, le partage et la convivialité. La profession fait donc tout pour préserver un savoir-faire d'excellence, qui a traversé les siècles : depuis les villages gaulois, où l'on tuait le cochon pour préparer boudins et saucisses, jusqu'à Louis XI, qui reconnût le métier de "chair-cuitier", célébrant dès lors **le génie culinaire français**.

Ainsi, la profession a connu un formidable épanouissement.

En témoigne l'édition en 1969 d'un Code des Usages, qui recense les spécialités charcutières françaises et **assure la pérennité des dénominations traditionnelles**. Autre date marquante : mai 2011 avec la création de la marque "Savoir-Faire Charcutier Français®". Récemment, la profession a également multiplié ses efforts en matière de nutrition ou de développement durable. Tout en laissant libre cours à l'innovation, elle garantit ainsi une qualité et une diversité, qui font résolument de la France **le pays de la charcuterie !**



Sommaire

| | |
|--|----|
| 450 spécialités charcutières régionales... et autant de fleurons de la gastronomie française ! | 4 |
| Les charcuteries françaises en chiffres | 10 |
| Les entreprises de charcuteries-salaisons s'engagent | 13 |
| Idées gourmandes pour trouver l'accord parfait | 16 |
| Quelques recettes autour de la charcuterie à découvrir ou redécouvrir | 18 |

450 spécialités charcutières régionales... et autant de fleurons de la gastronomie française !

> Saison après saison, d'une région à l'autre, on apprécie tous les nombreuses charcuteries françaises, synonymes de partage et de convivialité. Un véritable art de vivre, cultivé par des professionnels passionnés, qui confectionnent des produits de caractère, ancrés dans notre patrimoine gastronomique. Conjuguant tradition et créativité, certaines spécialités arborent fièrement les couleurs des signes officiels de qualité, faisant la fierté de leurs producteurs et le plaisir des gourmands. De quoi ponctuer de saveurs réconfortantes ou plus surprenantes nos petits plats mijotés ou nos repas improvisés, nos apéritifs ou nos cocktails dînatoires, nos pique-niques ou nos barbecues. . .

ZOOM SUR

Les spécialités charcutières les plus emblématiques

En France, la charcuterie, c'est une grande fratrie, qui comprend 450 spécialités renommées, emblématiques de nos terroirs. Elles déclinent à l'infini les méthodes de fabrication, les modes de consommation, tout comme les occasions de s'en délecter. **Petit tour d'horizon, qui fleure bon la richesse de nos régions...**

CULTISSIMES.
INDÉMODABLES.
POPULAIRES.



Pratique.
Enfantin.

Le jambon : sec ou cuit, c'est une vraie success story

Intemporel, le jambon cuit, communément appelé jambon blanc, était déjà servi à la table des empereurs romains. Et pour cause : il s'agit de la partie noble du porc, le membre postérieur, dont la viande cuit longuement, suivant différentes techniques : à la vapeur, au torchon, à l'os, au bouillon, à l'ancienne, à l'étouffée, à la broche ou encore braisé. Gourmand et pratique, il se fait enfantin avec des coquillettes, cultissime en sandwich jambon-beurre, indémodable avec des endives au four, simplissime dans un croque-monsieur. . .

Déjà prisé des Gaulois, le jambon sec est une cuisse de porc salée, séchée plusieurs mois, éventuellement fumée, puis affinée, mais pas cuite. Il se savoure en chiffonnade, enroulé autour d'un pruneau ou d'un fromage de brebis, accompagné d'asperges fraîches. . . Et il existe de nombreuses variantes : jambon de Bayonne, d'Ardèche, de Lacaune, d'Auvergne, de Corse, Noir de Bigorre. . .

 **Pour tout savoir** sur ces spécialités charcutières, téléchargez le dossier de presse dédié.

Le saucisson sec : véritable symbole de la French Touch !

Comme le béret et la baguette, le saucisson est un marqueur de notre culture. Déjà, au XVI^e siècle, son nom apparaissait dans "Le Tiers Livre" de François Rabelais, également réputé pour son palais de gourmet. Mariant du maigre, du gras, du sel et des aromates embossés dans des chaudins, menus et Jésus, son secret réside dans le savoir-faire traditionnel et le séchage au gré des saisons.

Qu'il vienne d'Ardèche, d'Auvergne, de Savoie ou d'Arles, qu'il s'agisse du salamu Corse, du chorizo, du gendarme Alsacien ou du fuseau Lorrain, le saucisson sec est de tous les apéritifs et pique-niques, synonyme de partage par excellence. Et, désormais, il se présente aussi en petites billes, en format mini, associé à du fromage, des noix, des herbes, du piment. . .

 **Pour tout savoir** sur ces spécialités charcutières, téléchargez le dossier de presse dédié.



Traditionnel.
Fédérateur.



Diverses.
Inspirantes.

Les saucisses : cuites ou à cuire, elles sont toujours les bienvenues

La saucisse était déjà connue à l'époque d'Homère, qui en parle dans "L'Odyssée"! Mais, ce sont les Romains qui l'ont popularisée, puisqu'elle était servie en guise de ration de viande aux légionnaires.

En effet, il s'agit de viande hachée mise sous boyau, mélangée à divers ingrédients, puis assaisonnée.

Aujourd'hui, les saucisses sont fabriquées aux 4 coins de l'Hexagone sous diverses formes : crue fumée, comme la Montbéliard ou la Morteau ; crue à griller, comme la saucisse de Toulouse, la chipolata ou la merguez ; cuite, comme la Knack d'Alsace ou la Strasbourg ; et même à tartiner, comme la tartinette alsacienne ou la soubressade occitane.

Et, parce qu'elle apporte de la variété dans nos menus, avec une simplicité bon enfant, petits et grands l'adorent!

 **Pour tout savoir** sur ces spécialités charcutières, téléchargez le dossier de presse dédié.



Savoureuses.
Surprenantes.

Les rillettes : à la fois vintage et branchées

Les rillettes font partie des grands classiques du terroir français. Originaires de la Sarthe, elles se font connaître suite à la construction de la ligne de chemin de fer Paris/Le Mans dans la capitale, puis dans tout le pays et, enfin, dans le monde entier! Leurs appétissantes saveurs viennent de la viande lentement rissolée, puis confite dans son propre gras, agrémentée de sel et de poivre, voire d'autres ingrédients.


Si les rillettes du Mans, de la Sarthe et de Tours sont les plus réputées, elles se déclinent aujourd'hui autour de nombreuses recettes à base de poulet, de canard ou d'oie. Pour les apprécier, on pose le pot au centre de la table, à moins d'en faire des petites bouchées froides qu'on accompagne avec des crudités à l'apéritif ou des toasts chauds en entrée.

 **Pour tout savoir** sur ces spécialités charcutières, téléchargez le dossier de presse dédié.

Les pâtés et terrines : les "prêts-à-savourer" de la charcuterie

Résultats de nos savoirs charcutiers, avec ce petit goût bien de chez nous, les pâtés et terrines ont tout pour plaire! L'appellation "pâté" remonte au Moyen Âge, évoquant la pâte dont on entourait la viande cuite, hachée et lardée, afin de la rendre plus tendre, du meilleur goût et de la conserver plus longtemps. La recette de base est toujours la même : de la viande ou des abats, du gras, des liants et des assaisonnements, le tout haché et cuit longuement.

Parmi les spécialités les plus connues, on trouve le pâté de campagne, de foie ou forestier, sans oublier les galantines ou ballotines à la texture mousseuse. On les apprécie tout simplement avec du bon pain de campagne, associés à de la cerise ou de l'abricot, voire dans une salade.

 **Pour tout savoir** sur ces spécialités charcutières, téléchargez le dossier de presse dédié.



Historiques.
Simplissimes.

CRÉATIVES.
APPÉTISSANTES.

Le boudin : noir ou blanc, avec lui, on ne boude pas son plaisir!

À part leur nom, ils n'ont pas grand-chose en commun, sinon qu'ils se glissent dans un boyau avant cuisson.

Le boudin noir, qui aurait été inventé par un certain Aptonite, cuisinier de la Grèce Antique, comprend principalement du sang, du gras de porc et des oignons. Il se marie à la perfection avec la pomme, cuisinée en compotée ou au four.

Quant au boudin blanc, il contient principalement de la viande de volaille, du lait, de la crème ou des œufs, ainsi que de la mie de pain. Il serait issu d'une coutume du Moyen Âge, où l'on "faisait maigre" la veille de Noël, en mangeant une bouillie au blanc de volaille.

Quoi qu'il en soit, assumant son côté rustique, le boudin sait faire preuve de créativité, en version classique, mini ou plus raffinée, ainsi qu'en sucré/salé.

 **Pour tout savoir** sur ces spécialités charcutières, téléchargez le dossier de presse dédié.



Authentiques.
Gourmands.



Délicieuses.
Typiques.

Les andouilles et andouillettes : elles nous en font voir de toutes les saveurs

Dès le Moyen Âge, François Rabelais présente l'andouille comme l'un des mets préférés de ses contemporains. Élaborée principalement à base d'abats et de viande de porc, elle est embossée dans un boyau. On la consomme froide, en fines rondelles, à l'apéritif ou en entrée notamment, et les variétés les plus connues sont celles de Guémené ou de Vire.

Pour ce qui est de l'andouillette, elle aurait été créée au XVI^e siècle à Troyes. Elle comprend du porc, du sel, des épices, des aromates ou des condiments, mais rien d'autre. Servie grillée, arrosée de vin blanc, l'andouillette "AAAAA" (5A) est au menu des meilleurs bistrots.

L'andouillette de Cambrai est de retour

pour le plus grand plaisir des fans et amateurs d'andouillette ! Élaborée à partir de viande de veau exclusivement, l'andouillette de Cambrai est parfaite accompagnée d'une salade de jeunes pousses ou d'une purée maison.

INVENTIVES.
VARIÉES.

Les charcuteries pâtisseries : entre charcuterie et pâtisserie, pourquoi choisir ?

Véritables symboles de notre culture gastronomique, les charcuteries pâtisseries ne cessent de se réinventer. Hors du temps, toujours bien dans leur époque, elles s'appuient sur trois éléments indispensables, qui font leur succès : une pâte légère, des formes généreuses et un cœur charcutier succulent.

On pense immédiatement à la quiche, agrémentée de lardons, qui se décline aujourd'hui à l'envie mais aussi à la flammekueche ou tarte flambée particulièrement craquante, le friand sans cesse revisité, la tourte avec son allure décontractée. . .

Sans oublier l'indémoudable pâté en croûte, monument de notre patrimoine culinaire, apprécié tant pour sa pâte brisée que pour sa farce. Il est à l'honneur dans de nombreux restaurants et bistrots branchés.

Une chose est sûre : les charcutiers n'ont pas fini de nous surprendre !

 Pour tout savoir sur ces spécialités charcutières, téléchargez le dossier de presse dédié.



Symboliques.
Indémoudables.


Et bien d'autres encore...

Allumettes de jambon cuit, lardons, chiffonnade de jambon sec, tranches de bacon...

les variétés de charcuterie et leurs formats se font multiples et s'adaptent à tous les goûts et mode de consommation !

Pour une recette rapide et authentique, on opte pour **la quiche Lorraine et ses lardons.**

Pour un brunch simple et gourmand, on choisit **le bacon** accompagné des éternels – mais succulents – œufs brouillés !

 Pour tout savoir sur les aides culinaires charcutières, téléchargez le dossier de presse dédié.



AIDES CULINAIRES
CHARCUTIÈRES

Les signes officiels de qualité, gages d'authenticité

Pour garantir et protéger la qualité de leurs spécialités, ainsi que leur fabrication d'excellence et leur créativité, les professionnels de la charcuterie s'engagent dans des démarches volontaires de reconnaissance, encadrées par les pouvoirs publics. Celles-ci aboutissent notamment à l'usage de signes officiels de qualité, qui assurent la transparence dans l'information diffusée auprès du consommateur, tout en mettant en valeur nos terroirs et de nos savoir-faire.



L'IGP : première en géographie

L'Indication Géographique Protégée ou IGP désigne un produit, dont **les caractéristiques ou la réputation sont étroitement liées à un terroir.**

Ainsi, les étapes clés de sa confection doivent avoir été accomplies sur le territoire délimité par le cahier des charges associé.



L'AOC et l'AOP : fières de leurs origines

Ces deux signes indiquent que la charcuterie est fabriquée dans **une aire géographique précise, déterminée par le cahier des charges associé, avec des animaux élevés localement.**

Les professionnels suivent des méthodes de fabrication et des recettes locales afin de préserver le patrimoine régional.

L'Appellation d'Origine Contrôlée ou AOC est valable en France, tandis que l'Appellation d'Origine Protégée ou AOP couvre l'Europe.



Le Label Rouge, le bon goût de France

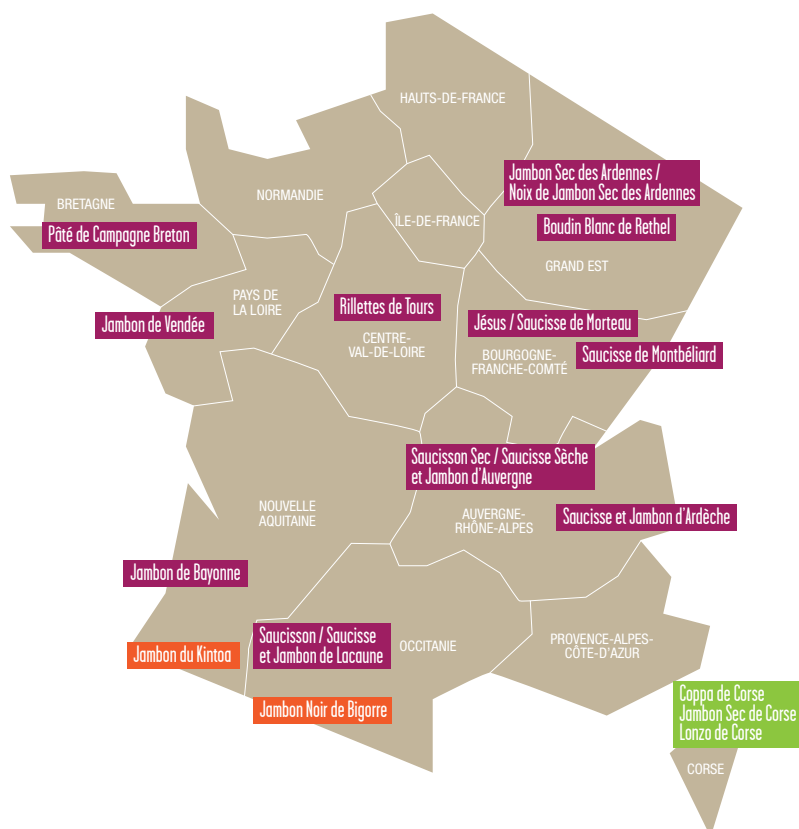
Pour obtenir le Label Rouge, un produit doit répondre à de nombreux critères (conditions particulières de production ou de fabrication conformes à un cahier des charges) et être soumis à des contrôles stricts, démontrant **sa qualité gustative.**



La marque Agriculture Biologique : deux bonnes natures

La marque Agriculture Biologique ou AB, impose que la spécialité soit conçue à partir de 95 % minimum d'**ingrédients certifiés biologiques**, soit sans OGM, ni pesticides ou engrais chimiques de synthèse.

Ces deux signes sont également régis par des cahiers des charges dédiés.



La France compte

14
spécialités
charcutières
sous IGP

3
sous AOP

2
sous AOC

12 autres produits
pourraient bientôt
bénéficier de l'IGP.

Et ces spécialités, vous les connaissez ?

Dans le secret de nos régions, les producteurs élaborent des recettes parfois méconnues, mais souvent surprenantes, reflet de leur amour pour les bonnes choses. En route pour un petit tour de France des spécialités insolites...

- **Le potjevlesch de Flandre** est un mélange de viandes blanches, associant veau, lapin, poulet et porc. Présentée en terrine, cette recette est souvent synonyme de fête.

- Alternant de fines tranches de langue de bœuf et une pâte au foie gras d'oie ou de canard, **le Lucullus de Valenciennes** est une vraie spécialité, puisqu'une seule entreprise en produit !

- **Les Tripes à la mode de Caen** sont une spécialité culinaire Normande, préparée à partir des quatre estomacs de bœuf et de pieds de bœuf, mijotés dans un bouillon de légumes.

- En forme de boule et comprenant des abats de porc, **le grenier du Médoc** se coupe en fines tranches, servies froides ou chaudes en amuse-gueule, voire sur un plateau de charcuteries.

- Préparé à partir de gras de lard fondu et présenté dans des terrines ou des bocaux, **le grillon de Charente** se déguste généralement en hors d'œuvre sur une belle tranche de pain.

- **Le galabar du Tarn** est un gros boudin noir à base de sang, de viande de tête et de gras dur de porc. On l'apprécie cru, frit ou cuit à la poêle, voire séché dans une soupe.

- Sorte de grosse boulette, **la bougnette du Tarn** renferme une farce à base de pain, d'œuf, de gorge de porc et de couenne. Succulente froide, on peut aussi la cuire au grill ou à la poêle.

- On remplace les oignons par les cives, on ajoute des feuilles de bois d'Inde ou du piment de la Jamaïque pour le côté épicé : c'est ce qui caractérise, entre autres, **le Boudin Antillais**, surtout connu dans sa version "mini".

BRETAGNE

NORMANDIE

PAYS DE LA LOIRE

NOUVELLE AQUITAINE



- Mariage de maigre et de gras de porc, parfois additionné de bœuf, **le fuseau de Lorraine** est un saucisson fumé, délicieux à l'apéritif ou chaud avec des pommes de terre et des oignons.
- Saucisse sèche au bon goût fumé, **le gendarme d'Alsace** se compose de porc et de bœuf. On peut le savourer cru comme du saucisson ou cuit dans une potée de légumes.
- **Le jambon persillé** est un incontournable de la cuisine bourguignonne. Il est obtenu par assemblage de morceaux de jambon et d'épaule de porc et d'une sauce aromatisée. Il est idéal en apéritif.
- Saucisse fumée aux abats de porc et au chou, **la pormonaïse de Savoie** se cuit dans une soupe de légumes ou à l'eau, avant d'être servie accompagnée de pommes vapeur.
- **Le murson de La Mure**, saucisson à cuire, comprend des morceaux de porc coupés au couteau, aromatisés au carvi. L'hiver, on le sert en plat principal avec des pommes de terre ou en potée.
- Constitué de petits morceaux de gras de porc fondus, rissolés et assaisonnés, avec une texture à la fois craquante et moelleuse, **le gratton de Lyon** se consomme en amuse-gueule.
- Proche de la rosette, **le jésus de Lyon** est un saucisson de calibre très généreux, qui mûrit longtemps et se présente emmaillotté, comme un nouveau-né.
- **La caillette d'Ardèche** est une préparation à base de viande de porc et de légumes mélangés, le tout entouré d'une crêpe et servi en entrée ou en casse-croûte.
- Saucisse sèche traditionnellement affinée dans des caves, **la rayolette d'Anduze** se mange froide, découpée en rondelles, en entrée ou en guise d'en-cas.
- Traditionnellement dégustés à l'occasion de Mardi Gras, **les Pieds et Paquets Marseillais** sont élaborés à partir de morceaux d'intestin et/ou de panse de mouton farcis et de pieds de mouton partiellement désossés.
- Le mélange d'épices associé à un léger fumage et l'affinage en cave, donne au **Saucisson de sanglier Corse** un petit goût sauvage!

Les charcuteries françaises en chiffres*

> Qu'on se le dise : les Français sont très attachés à leurs charcuteries. Pour eux, elles sont synonymes de saveurs qualitatives, de savoir-faire traditionnel et de diversité dans l'assiette. Grâce à cette image positive, mais aussi au dynamisme des fabricants, qui ne manquent pas d'imagination pour innover, la production comme la consommation hors domicile enregistrent de belles progressions. Aussi, ces produits bien de chez nous passent de plus en plus souvent les frontières, partant à la conquête de pays voisins ou plus lointains.

Une production qui couvre tout le territoire

Sur l'ensemble du territoire français, la profession contribue à perpétuer la diversité de ses savoir-faire.

L'industrie des charcuteries-salaisons, des plats cuisinés, des produits traiteurs et des conserves de viandes compte 250 entreprises, employant 37 000 collaborateurs. Ensemble, ils élaborent chaque année 1,2 million de tonnes de produits de charcuterie, soit un chiffre d'affaires de 6,6 milliards d'euros. À la fois **ancrée dans la tradition et ouverte à la modernité**, la production est ainsi restée stable depuis une dizaine d'années en termes de volume, mais elle n'a cessé d'évoluer pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.

250

entreprises
spécialisées



37 000

professionnels



135 000

emplois soutenus
par l'activité des
industries charcutières
en France

1,2 million

de tonnes
de charcuteries-
salaisons produites
chaque année

6,6 milliards

d'euros
de chiffre
d'affaires

450

produits
inscrits dans
le Code des Usages
de la Charcuterie

Les régions de production*

Chiffre d'affaires



Effectifs



* Source : calculs FICT, Ministère de l'Agriculture SSP

Des innovations à tous les rayons, qui portent la consommation

Réputées pour **leur fabrication traditionnelle, leur ancrage local et leur goût**, qui en font des valeurs sûres de la table Française, les charcuteries sont particulièrement pratiques. Aujourd'hui, elles déclinent **des offres d'une grande modernité**, variant les recettes comme les formats pour s'adapter à divers moments de consommation : repas improvisés, pauses snacking, apéritifs dînatoires...

Des nouveautés qui séduisent notamment les jeunes, déjà adeptes des charcuteries pour leur côté convivial et la richesse de leurs saveurs.

Pour ce qui est des recettes, les rayons accueillent désormais des **rillettes de volaille** (celles au poulet sont un vrai succès) ou des **produits à tartiner**, par exemple. Du côté des formats, on trouve aussi du **saucisson en petites billes ou en version mini**, tandis que les **emballages micro-ondables** se multiplient. Sans oublier les aides culinaires : les **lardons**, nos petits chouchous ; les **allumettes**, plus filiformes ; les **dés** ou le **râpé de jambon**, à consommer crus ou cuits ; les **chiffonnades**, élégantes et se pliant à toutes les envies...

Autant d'innovations, qui s'inscrivent dans l'air du temps.

 **Pour en savoir plus,** téléchargez le communiqué bilan 2015 et perspectives.

La charcuterie est consommée par la **quasi-totalité des foyers français :**

99,8% 

30 KG 
par an et par foyer

309 € 
par an et par foyer

49 
actes d'achat
par an et par foyer

Source : Kantar WorldPanel 2016.

L'export, puissant levier de croissance

**DÉFI.
AMBITION.**

L'exportation de charcuteries-salaisons françaises constitue un véritable défi pour le secteur.

Néanmoins, elle représente 5 % du chiffre d'affaires de la profession, qui se mobilise pour favoriser l'ouverture de nouveaux marchés à l'international. Elle souhaite promouvoir le Savoir-Faire Charcutier Français® et soutenir le développement de nos entreprises dans des pays où la consommation de charcuterie est en plein essor. En effet, la France bénéficie d'un véritable patrimoine gastronomique rayonnant au-delà de nos frontières et qui, associé à l'évolution du style de vie et du pouvoir d'achat, permet de booster la consommation de charcuterie à l'étranger. La FICT a donc défini un programme d'actions collectif ambitieux. L'un des principaux pays ciblés est la Chine, où les charcuteries françaises ont fait leur entrée en mars 2016.

 **Pour en savoir plus,** téléchargez le dossier de presse sur l'export.

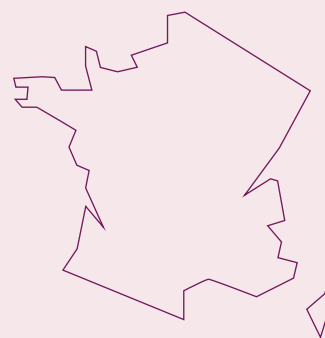
Les principaux pays importateurs de charcuteries françaises...

 **Royaume-Uni**
103 millions d'€

 **Belgique**
152 millions d'€

 **Espagne**
87 millions d'€

 **Allemagne**
85 millions d'€



... Et ceux qui les ont adoptées plus récemment, mais présentent un grand potentiel :

 **Canada** : 35 entreprises agréées

 **Chine** : 4 entreprises agréées

 **Japon** : plus de 10 entreprises agréées

 **Taiwan** : plus de 20 entreprises agréées

 **Corée du Sud** : 7 entreprises agréées

 **Vietnam** : 6 entreprises agréées

La profession s'est mobilisée pour obtenir de nouveaux agréments.

Ce que pensent les Français...

La charcuterie fait partie du patrimoine hexagonal:

les Français en sont fiers et lui sont d'ailleurs très fidèles, car elle est avant tout un aliment plaisir, qui trouve toute sa place dans une alimentation équilibrée.


Mais, pour en savoir plus, la FICT a demandé à l'institut Opened Mind de mener l'enquête¹. Verdict...

En 2016, l'image positive de la charcuterie a continué sa progression avec une note globale de 7,5/10 contre 6,4 en 2002. Les critères d'achat les plus importants aux yeux des consommateurs sont la **qualité gustative** (98 %) et la **fraîcheur** (97 %), devant le prix (92 %), le savoir-faire régional (90 %), l'origine de la viande (89 %) et la fabrication française (88 %). Quant à ce que la charcuterie évoque aux consommateurs, les réponses sont elles aussi très positives. En effet, ils mentionnent spontanément le **côté bon et savoureux** (39 %), la **fraîcheur** (32 %), la **tradition** (20 %), le **savoir-faire** (11 %), ainsi que la **diversité des offres** (10 %).

savoir-faire **GOURMANDISE**
TRADITION plaisir **PARTAGE**
qualité **FRAÎCHEUR** **REPAS ENTRE AMIS**
SAVEURS **convivialité**
PRATICITÉ **RAPIDITÉ**
variété **CHOIX**

1. Baromètre d'image réalisé par Opened Mind du 2 au 14 mai 2016, auprès d'un échantillon de 1 000 personnes âgées de 18 à 60 ans et plus, représentatif de la population française.

LES FRANÇAIS ATTACHÉS À LEURS CHARCUTERIES²

95% 
des Français déclarent **consommer des charcuteries**, dont les 2/3 (67 %) au moins une fois par semaine.

96%
les aiment **en entrée** et **91%**
à l'apéritif, ce qui montre qu'elles sont les dignes représentantes du repas à la française et de sa convivialité.

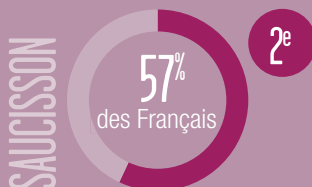
61%
estiment que la charcuterie est, avant tout, **synonyme de terroir et représente le savoir-faire de nos régions.**

LEURS PETITS PRÉFÉRÉS ?

Le jambon cuit, de Paris ou blanc est la charcuterie favorite des Français (59 %) et encore plus des femmes (65 %).



Le saucisson sec obtient le plébiscite de 57 % des sondés, apprécié en particulier par les jeunes de 18 à 24 ans (68 %).



Le jambon sec ou cru occupe la troisième place (56 %), préféré notamment par les seniors (65 %).



2. Étude réalisée par OpinionWay les 9 et 10 décembre 2015 auprès d'un échantillon de 1 010 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus.

 **Pour en savoir plus, téléchargez** le communiqué présentant les résultats de l'étude OpinionWay.

Sauf mention spéciale, les chiffres sont issus du rapport d'activité de la FICT.

Les entreprises de charcuteries-salaisons s'engagent

- > En France, on faisait déjà de la charcuterie à l'époque des Gaulois. Chaque village tuait alors le cochon pour confectionner des jambons, des boudins ou de la saucisse, entre autres. Si la profession s'est organisée depuis, l'édition d'un Code des Usages en 1969 a marqué une étape fondatrice, garantissant la qualité des produits, tout en laissant libre cours à l'innovation. Plus récemment, diverses démarches ont souligné les engagements de la profession et témoigné de son implication dans la défense du **Savoir-Faire Charcutier Français®**.

Le "Savoir-Faire Charcutier Français®": une vraie marque de fabrique

QUALITÉ.
SÉCURITÉ.



Depuis des années, les acteurs de la filière charcutière redoublent d'efforts pour porter toujours plus haut la qualité et la sécurité alimentaire de leurs spécialités. En mai 2011, la FICT et la CNCT (Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs) ont donc décidé de créer une marque: "Savoir-Faire Charcutier Français®".

Afin de mettre en lumière les particularités de nos charcuteries et de répondre aux exigences croissantes des consommateurs, cette marque a deux grands objectifs:

- **Défendre les recettes françaises et le savoir-faire des producteurs.**
- **Renforcer la spécificité des produits de qualité.**

Ainsi, chaque entreprise en ayant fait la demande peut apposer le logo associé sur les étiquettes et emballages de ses produits, mais aussi sur ses diverses documentations, notamment commerciales.

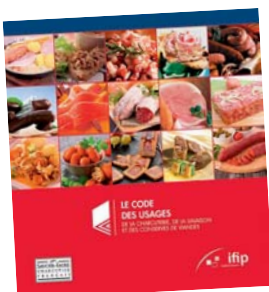


Le Code des Usages: la référence de la profession

Édité pour la première fois en 1969, **le Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes recense l'ensemble des produits du secteur, soit 450 spécialités charcutières françaises.** Ce document détaille également les bonnes pratiques séculaires des professionnels, artisans comme industriels. Ainsi, il permet d'assurer la pérennité des dénominations traditionnelles, tout en laissant le champ libre à l'innovation et à l'évolution des technologies comme des goûts des consommateurs. Ce Code des Usages fait d'ailleurs référence auprès des autorités de contrôle (notamment la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes), des distributeurs et des consommateurs.

Modifié à plusieurs reprises, cet outil incontournable tient compte de **l'évolution de la profession et de la réglementation.** Aussi, en mai 2016, la FICT en a publié une nouvelle version, en collaboration avec la CNCT (Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs) et l'IFIP (Institut du Porc). Celle-ci vise principalement à:

- Renforcer les règles d'utilisation des mentions relatives à la qualité supérieure.
- Compléter la liste des produits concernés par cette référence.
- Intégrer des limites nutritionnelles en ce qui concerne les matières grasses et le sel.
- Réduire au strict nécessaire l'emploi d'additifs.
- Prendre en compte les évolutions réglementaires sur l'étiquetage et les additifs.



La qualité au cœur des engagements des charcutiers

Depuis une trentaine d'années, les entreprises du secteur se sont engagées dans une démarche d'amélioration constante de leurs produits.

Aussi, en 2010, la profession a mis en place une **"charte d'engagement volontaire de progrès nutritionnels"**, qui a pour ambition de :

- Diminuer de 5 % la teneur moyenne en lipides et en sodium des charcuteries les plus consommées et écarter ainsi les 15 % de produits les plus gras et/ou salés.
- Améliorer l'information nutritionnelle diffusée aux consommateurs.
- Informer et sensibiliser les professionnels de santé sur l'actualité de la profession.

 **Pour en savoir plus,** téléchargez la charte d'engagement volontaire de progrès nutritionnels.

**"CHARTE D'ENGAGEMENT
VOLONTAIRE
DE PROGRÈS NUTRITIONNELS"**



ZOOM SUR

les nitrites

Les nitrites assurent la **conservation des produits** et **empêchent la prolifération de bactéries dangereuses** (botulisme, listeria, salmonellose). D'ailleurs, leur utilisation est strictement encadrée par la réglementation européenne, qui fixe un plafond d'incorporation. Les producteurs français le respectent et s'efforcent de l'abaisser, tout en continuant à assurer la sécurité sanitaire de leurs produits. Depuis plusieurs années, la profession participe à d'importantes recherches collectives sur les nitrites. En améliorant considérablement leurs bonnes pratiques d'hygiène, les professionnels Français de la charcuterie ont pu, dans leur Code des Usages, **réduire sensiblement l'utilisation du sel nitrité et nitrate**. Parallèlement, la profession travaille avec les meilleurs spécialistes en la matière (INRA, IFIP...) sur des alternatives aux seuls nitrites pour assurer les mêmes niveaux de qualité et de sécurité des produits.

 **Pour en savoir plus,** connectez-vous sur le site d'information de la FICT : www.info-nitrites.fr

D'hier à demain, un secteur toujours plus "durable"

Pour les industries alimentaires, la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) doit traduire des engagements en matière de développement durable, qui répondent aux exigences des consommateurs, distributeurs, restaurateurs et autres parties prenantes. La FICT et l'IFIP (Institut du Porc) ont donc créé **un guide RSE spécifique au secteur de la charcuterie**, adapté aux PME. On y trouve 156 bonnes pratiques et indicateurs, clairs et concrets, constituant un vrai référentiel et permettant de s'autoévaluer et de progresser.

De plus, dans le cadre des accords collectifs de mai 2015, le volet développement durable porte une attention particulière à **l'amélioration des conditions de travail** et à la **prévention des risques professionnels** dans le secteur de la charcuterie. Depuis plus de 10 ans, les deux priorités sont de réduire le nombre d'accidents du travail avec arrêt et de troubles musculo-squelettiques déclarés. Après divers diagnostics, la FICT a donc réalisé des supports d'information, notamment un guide de prévention et un film pédagogique.

 **Pour en savoir plus,**
visionnez le film pédagogique.



AMÉLIORATION.
PRÉVENTION.
FACILITÉ.

Suite à la mise en œuvre en juillet 2016 du Compte Personnel de Prévention de la Pénibilité (C3P), la FICT a également élaboré un **"Guide pratique pénibilité"**, en collaboration avec l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires). Résultant d'un travail collectif des organisations professionnelles du secteur alimentaire, il doit aider à mieux appréhender ce dispositif complexe.

Toujours sur le plan social, la FICT est la première branche industrielle à avoir conclu un partenariat avec Manpower en 2015, afin de **faciliter l'accès à l'emploi et la formation**, notamment l'alternance via les contrats d'apprentissage et de professionnalisation, dans le secteur. En effet, ce dernier repose sur des savoir-faire spécifiques (charcutiers, bouchers, cuisiniers, conducteurs de machines, techniciens qualité...) et nombre d'entreprises peinent à recruter. De plus, la FICT met en œuvre des actions permettant de favoriser le développement des compétences des salariés (via la création de parcours professionnels), ainsi que le développement de l'emploi. Elle s'appuie sur le Contrat de génération pour faciliter l'insertion des jeunes et soutenir le maintien des seniors, tout en favorisant la transmission des connaissances au sein des entreprises.

 **Pour en savoir plus, téléchargez** le communiqué sur le partenariat avec Manpower.

Concernant l'environnement, la profession œuvre à **diminuer les déchets d'emballages** industriels et commerciaux, à la source comme en fin de vie des produits. Ainsi, les entreprises sont accompagnées pour mieux les valoriser, en réduire la quantité, intégrer l'éco-conception dans le développement de leurs produits, mais aussi restreindre les coûts associés. Dans cet esprit, la FICT réalise avec l'appui d'Éco-Emballages (Picarec), des recherches afin de trouver des solutions pour élaborer des packagings en plastique recyclables.

 **Pour en savoir plus, téléchargez** le communiqué sur la collaboration avec Éco-Emballages.

Pour **lutter contre le gaspillage alimentaire**, une convention a été établie en 2015 avec le réseau des Banques Alimentaires, via laquelle la FICT s'engage à mettre en place une campagne d'information auprès des dirigeants et des salariés de ses entreprises adhérentes. Le but : encourager les dons de denrées dans chaque région, mais aussi mettre à disposition le matériel nécessaire et des équipes de bénévoles.

 **Pour en savoir plus, téléchargez** le communiqué sur les Banques Alimentaires.

Idées gourmandes pour trouver l'accord parfait

- > Faciles à préparer comme à déguster, riches en saveurs, propices aux moments de convivialité, les charcuteries incarnent la tendance actuelle d'un retour aux choses bonnes et simples à la fois. Quelle que soit l'occasion, voici quelques astuces pour les sublimer, en les associant à d'autres produits, tout aussi gourmands.



Gourmandes.

POUR UN APÉRITIF : LA PLANCHE DE CHARCUTERIES COMME ÉGÉRIE

Aujourd'hui, l'apéritif est souvent dînatoire, repensant l'équilibre entre mets et boissons, tandis que la planche de charcuteries investit les soirées.

Quels accords pour le saucisson ?

Une tranche de pain de campagne, en toute sobriété, pour les puristes. Si on a envie de fraîcheur, il suffit d'opter pour les versions "mini" et d'y associer des salades (roquette, mesclun ou pourpier) ou des fruits (figue, pruneau, raisin), le tout accompagné d'un verre de vin rouge léger type Brouilly.

Quels accords pour les pâtés et terrines ?

À servir avec du bon pain aux céréales ou de la brioche nature pour le côté sucré/salé en en-cas. Mais ils peuvent se révéler originaux également dans une salade d'avocat et de maïs, agrémentée de pamplemousse et de pignons de pin, frais et gourmand !



Emblématique.

POUR UN PIQUE-NIQUE : LE JAMBON EN EMBLÈME

Le pique-nique est le royaume incontesté du sandwich et, donc, du jambon, pour le plus grand plaisir des tout-petits. Mais celui-ci se réinvente pour nous faire vivre de nouvelles expériences.

Quels accords pour le jambon cuit ?

Là encore, le pain est incontournable : blanc, viennois, de campagne ou au seigle, ils se marient tous avec le jambon cuit ! Cependant, on peut choisir du pain de mie et y ajouter une tranche d'ananas, qui marquera le contraste entre goût sucré/salé et forme ronde/carrée.

Quels accords pour le jambon sec ?

Un bon Bayonne se plaira aux côtés de poivrons marinés, tandis que le Noir de Bigorre ou le Jambon de Vendée adore le vin blanc sec et se déguste volontiers accompagné d'une fine tranche de fromage à pâte cuite. Quant au jambon de Luxeuil, macéré au vin rouge d'Arbois, il fait des merveilles accompagné d'un verre de vin jaune du Jura.

PLANCHE.
CHARCUTERIE.

Indémoudables.

POUR UN BARBECUE : LES SAUCISSES SE FONT COMPLICES

Indémoudable, le barbecue fait la joie des Français, tendant vers une cuisine de plus en plus raffinée et originale, qui inspire même les grands chefs.

Quels accords pour les saucisses à griller ?

Elles vont parfaitement avec des légumes au wok, simples et de bon goût, mais aussi des fruits pour la note sucrée, très adaptée aux saucisses. On peut aussi tenter les condiments à la framboise, au miel et à la moutarde, voire les pickels. Accompagnées d'un Côte de Provence, ça sent déjà l'été !

Festives.



POUR UNE SOIRÉE ENTRE AMIS : RILLETES ET ANDOUILLETES SONT DE LA FÊTE !

Rien de tel qu'une bonne soirée avec ses amis pour se détendre. Et, si l'on ne veut pas passer trop de temps en cuisine, il suffit d'avoir le réflexe charcuterie !

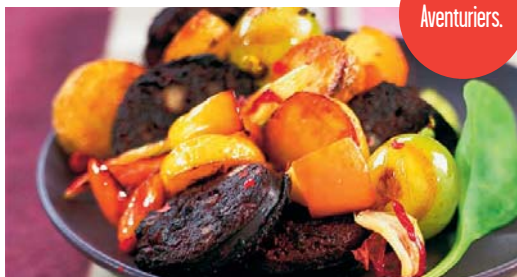
Quels accords pour les rillettes ?

C'est toujours un vrai régal de les consommer nature sur une tranche de bon pain. Mais, pour les apprécier autrement, pourquoi ne pas les associer à des crudités : originalité, légèreté et gourmandise garanties !

Quels accords pour les andouillettes ?

Il existe mille et une façons de les préparer. Les plus gourmands les associeront à des pommes fruits sautées, des lentilles, une purée de céleri, du chou rouge ou, tout simplement, une salade de mâche.

Aventuriers.



POUR UN REPAS EN FAMILLE : PLACE AUX BOUDINS ET AUX CHARCUTERIES PÂTISSIÈRES

Déjeuner du dimanche ou réunion familiale : voici de belles occasions de se ressourcer auprès de ses proches... Et de partager de bons petits plats à base de charcuterie !

Quels accords pour le boudin noir ?

Les puristes l'aiment avec une purée ou avec une salade frisée, des lardons et des œufs pochés. Quant aux aventuriers, ils l'adoreront dans une verrine sur une gelée d'oranges, en bouchée sur du pain d'épices ou dans un velouté.

Quels accords pour les charcuteries pâtisseries ?

Il existe tant de spécialités et de mariages de bon goût qui plairont aux petits comme aux plus grands ! À tester absolument : le pâté en croûte avec son chutney pomme-figue, les friands façon nems à la sauce au poivre vert... .

RILLETES. BOUDINS.
ANDOUILLETES.

Quelques recettes autour de la charcuterie à découvrir ou redécouvrir

> S'il existe environ 450 spécialités charcutières en France, chaque région ayant ses produits de prédilection, il est impossible de dénombrer les recettes qui les déclinent ! En voici donc quelques-unes, afin de varier les plaisirs. . .



2 recettes originales by Dorian Nieto

Noix de Saint-Jacques au jambon sec et macédoines de légumes.



Pour en voir +

Pour 4 personnes
15 min
10 min

6 tranches de jambon sec (utilisez de préférence du jambon découenné)
12 noix de Saint-Jacques
1 petit bol de petits pois frais
1 petit bol de fèves fraîches
2 carottes nouvelles
1 petit topinambour
2 oignons nouveaux
huile d'olive
sel et poivre

1. Étalez les tranches de jambon devant vous et coupez-les en deux dans la longueur.
2. Repliez chaque demi-tranche en deux ou en trois de manière à obtenir une longue bande de jambon environ de l'épaisseur des noix de Saint-Jacques. Entourez chaque noix de Saint-Jacques avec une bande de jambon puis piquez-la avec un cure dents de manière à maintenir le jambon.
3. Pelez les légumes puis coupez en tronçons les carottes et le topinambour, les oignons nouveaux en deux dans la longueur.
4. Faites cuire les légumes séparément dans une casserole d'eau salée, comptez 2 ou 3 minutes de cuisson pour les fèves et l'oignon nouveau, 3 ou 4 minutes de cuisson pour les petits pois, les carottes et le topinambour. Une fois cuits, égouttez les légumes et mélangez-les dans un petit saladier.
5. Faites cuire les noix de Saint-Jacques pendant 2 minutes de chaque côté sur un grill bien chaud. Déposez les noix de Saint-Jacques sur une assiette couverte de papier absorbant au fur et à mesure.
6. Retirez les cure dents des noix de Saint-Jacques puis déposez celles-ci sur les assiettes, poivrez le dessus des noix.
7. Répartissez la macédoine à côté des noix, arrosez les légumes d'un petit filet d'huile d'olive et dégustez sans attendre.

Crédits recettes :
lescharcuteries.fr - Dorian Nieto
Plus d'informations sur :
www.lescharcuteries.fr

Tartelettes à l'andouillette et petits légumes.



Pour en voir +

Pour 4 personnes
15 min
35 min

2 andouillettes
2 rouleaux de pâte Brisée
3 œufs
200 g de crème fraîche entière
90 g de Comté râpé
1 oignon rouge
1 petite carotte nouvelle
1 petit topinambour
1 petit rutabaga
sel et poivre

1. Pelez les légumes. Coupez les carottes en deux dans la longueur puis en fines lamelles, coupez le topinambour et le rutabaga en deux puis en fins quartiers.
2. Faites cuire les légumes pendant 3 ou 4 minutes dans une casserole d'eau salée puis égouttez-les bien.
3. Pelez l'oignon, coupez-le en deux puis en lamelles.
4. Préchauffez votre four à 160°C.
5. Coupez les andouillettes en tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur.
6. Couvrez 4 moules à tartelette d'environ 12 cm de diamètre avec la pâte Brisée puis piquez les fonds des tartelettes avec une fourchette.
7. Fouettez rapidement les œufs dans un saladier puis ajoutez la crème et le Comté, salez et poivrez et mélangez le tout. Ajoutez les légumes dans cette crème, gardez-en quelques-uns pour parsemer sur le dessus des tartelettes.
8. Versez le tout sur les fonds de tartelettes. Posez les andouillettes sur les tartelettes puis enfoncez-les légèrement dans la crème. Parsemez les légumes réservés et l'oignon.
9. Faites cuire les tartelettes pendant une trentaine de minutes en surveillant la cuisson.
10. Servez les tartelettes dans les assiettes accompagnées d'un joli bol de pousses de salade mélangées.

Continuez l'itinéraire gourmand

Sandwich New Look au jambon cuit.



Pour en voir +

Chipolatas marinées, grillées, et croustilles de légumes.



Pour en voir +

Brioche "parisiennes" au pâté et dattes Medjoul.



Pour en voir +

Salade gourmande lardons, poireaux et radis.



Pour en voir +



À PROPOS DE LA FICT (FÉDÉRATION FRANÇAISE DES INDUSTRIELS CHARCUTIERS, TRAITEURS, TRANSFORMATEURS DE VIANDES)

Elle est la porte-parole des industries charcutières françaises. Créée en 1924, la FICT représente 250 entreprises (dont 90% de PME), implantées essentiellement dans les régions rurales françaises, qui emploient 37 000 personnes, soutiennent 135 000 emplois et génèrent un chiffre d'affaires de 6,6 milliards d'euros dont 6% à l'exportation. La production de 1,2 million de tonnes est à 85% à base de porc. L'industrie de la charcuterie transforme les 2/3 de la production porcine française. www.fict.fr @FICT_FRANCE

la FICT

RELATIONS MÉDIAS

VFC Relations Publics - Élodie Lambert - 01 47 57 05 74 - elambert@vfcrcp.fr