



*Fédération Française
des Industriels Charcutiers, Traiteurs,
Transformateurs de Viandes.*

44, rue d'Alésia
75682 PARIS - Cedex 14
Tél. : +33 (0)1 53 91 45 43
Fax : +33 (0)1 53 91 44 71
www.fict.fr

**Charte collective d'engagements volontaires
de progrès nutritionnels de la FICT
pour les principales charcuteries produites et
consommées en France**

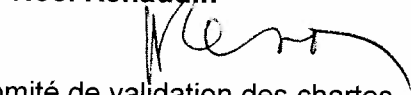
**Novembre 2010
Version grand public**

Robert Volut



Président de la FICT

Noël Renaudin



Président du Comité de validation des chartes
d'engagement de progrès nutritionnel
Direction Générale de la Santé

Le plan de ce document se base sur l'annexe du référentiel type pour les chartes d'engagements volontaires de progrès nutritionnel proposées par les exploitants du secteur alimentaire dans le cadre du programme national nutrition santé 2, version du 26 février 2007.

LISTE DES ABREVIATIONS

- APRIVIS :** Association pour la Promotion de la Recherche et l'Innovation dans la transformation des Viandes et la Salaison
- DGCCRF :** Direction Générale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression de Fraudes,
- FICT :** Fédération Française des Industriels Charcutiers Traiteurs Transformateurs de viandes
- IFIP :** Institut de la Filière Porcine
- OQALI :** Observatoire de la Qualité de l'Alimentation
- PNNS :** Programme National Nutrition-Santé.
- INAPORC :** Interprofession nationale porcine

Contacts FICT :

Catherine Goavec c.goavec@fict.fr
Thierry Gregori t.gregori@fict.fr
Eldjida Makhloufi e.makhloufi@fict.fr

SOMMAIRE

1. DONNEES GENERALES	6
1.1. Nom et raison sociale du demandeur.....	6
1.2. Description de l'activité.....	6
1.3. les caractéristiques nutritionnelles de ces produits	9
1.4. Le Code des Usages de la Charcuterie	9
1.5. Nature des engagements	11
1.6. Objectif(s) du PNNS 2 (ou autres objectifs publics) visé(s).....	12
1.7. Tierce(s) partie(s) proposée(s)	12
1.8. Engagements collectifs	12
2. FICHE ENGAGEMENT : DIMINUTION DE LA TENEUR EN SODIUM.....	13
3. FICHE ENGAGEMENT : DIMINUTION DE LA TENEUR EN LIPIDES	19
4. FICHE ENGAGEMENT : AMELIORATION DE L'INFORMATION NUTRITIONNELLE	23
5. FICHE ENGAGEMENT : DEVELOPPEMENT D' ACTIONS DE COMMUNICATION COLLECTIVE VISANT A PROMOUVOIR LA DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE (EN PARTICULIER L'ASSOCIATION FRUITS/LEGUMES) ET L'ACTIVITE PHYSIQUE.....	25

INTRODUCTION

Connues et fabriquées depuis des millénaires, les charcuteries (de « chairs cuites ») et les salaisons proviennent de la transformation des viandes, du porc en particulier. Elles résultent de deux préoccupations anciennes : conserver les viandes et varier leur présentation et leur saveur pour des repas conviviaux et festifs.

Les charcuteries et les salaisons font partie de notre patrimoine culinaire : la carte des charcuteries en France est aussi riche que celles des fromages avec plus de 400 produits ; les recettes des différentes régions françaises sont réparties en trois grandes catégories : les salaisons conservées par le sodium (jambons, saucissons secs), les produits cuits (pâtés, rillettes, andouilles, boudins, saucisses type Strasbourg, ...) et les autres produits (chipolata, Toulouse, Montbéliard, ...).

En France, les charcuteries sont définies dans le Code des Usages de la Charcuterie de la salaison et des conserves de viandes qui codifie les usages de la profession (artisans comme industriels) en 16 grandes familles classées selon leur technologie de fabrication : description du produit et composition, dénomination de vente, caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques....les additifs autorisés, la segmentation des niveaux de qualité, les contrôles de conformité.

Ce Code approuvé par la DGCCRF, sert de référence en cas de litiges devant les tribunaux.

Ce document des bonnes pratiques de fabrication contribue à préserver le patrimoine gastronomique, assurer la protection du consommateur et garantir la loyauté des transactions.

Si ces produits traditionnels sont définis dans un but de maintenir un niveau de qualité, cela n'a pas empêché la profession de prendre conscience des évolutions en matière de connaissances sur la nutrition, et de l'impact de l'alimentation sur la santé des consommateurs.

Informier pour faire évoluer les mentalités

La Fédération Française des Industriels charcutiers, traiteurs et Transformateurs de viandes (FICT) s'est particulièrement engagée depuis 1986 dans des actions visant à encourager et à aider les entreprises à approfondir leurs connaissances en matière nutritionnelle sur les charcuteries-salaisons.

Ainsi, depuis plus de 30 ans le taux de gras du porc a baissé de 30% et le taux de sodium a également diminué, Les principales raisons sont :

- Les éleveurs ont produit des porcs plus maigres grâce à la sélection génétique, l'alimentation des animaux et l'abattage plus précoce,
- Les fabricants de charcuteries ont modifié les formules et les techniques de fabrication en ajoutant moins de gras et moins de sel,
- Les techniques de conservation (chaîne du froid) ont permis cette évolution en améliorant la conservation et la qualité microbiologique des charcuteries,
- Le style de vie et les goûts des consommateurs ont évolué et se sont tournés vers des produits moins gras et moins salés.

Cette optimisation des teneurs en sodium et en gras des charcuteries s'est faite progressivement, en respectant la recette traditionnelle, en maintenant au maximum la qualité organoleptique et sanitaire des produits et en améliorant leur statut nutritionnel.

S'engager pour faire évoluer les produits.

La Profession entend maintenir ce cap en poursuivant l'amélioration nutritionnelle des produits sans remettre en cause ni leur typicité, ni leurs qualités organoleptiques et microbiologiques. Aliment plaisir, elles ont un rôle à jouer dans une alimentation équilibrée.

C'est pourquoi, la Fédération des industries charcutières a souhaité, avec les professionnels qui la composent, déposer une charte d'engagement de progrès nutritionnels sur les produits de charcuterie et de salaison les plus consommés en France, marquant leur volonté collective de participer à la réalisation des objectifs du PNNS.

Cette charte concerne les 9 produits de charcuterie, fabriqués en France, suivants :

- Jambon cuit supérieur,
- Saucisses à pâte fine,
- Pâtés de campagne
- Pâté et mousses de foie porc,
- Rillettes de porc
- Saucissons secs supérieurs (hors grosses pièces¹),
- Saucissons secs pur porc (sauf petites pièces < 100g),
- Jambons secs,
- Lardons,

¹ Les pièces supérieures à 70 mm ne sont pas concernées.

1. Données générales

1.1. Nom et raison sociale du demandeur

La Fédération Française des Industriels charcutiers, traiteurs et Transformateurs de viandes (FICT)

44, rue d'Alésia – 75682 – Cedex 14, est un syndicat professionnel constitué sous forme d'association, immatriculée à Paris.

La FICT, créée en 1924, est la Fédération professionnelle représentative des industries charcutières. Elle regroupe 250 entreprises (sur 349 recensées dans ce secteur) qui produisent 80% de la production totale française. Les autres 20% sont des entreprises non adhérentes à la FICT et des artisans (au nombre de 6 200 environ).

La FICT est administrée par les 33 membres² élus par les entreprises adhérentes. Le Comité directeur définit la stratégie de la Fédération dans tous ses domaines de compétences, c'est un organe décisionnel, signataire de la présente charte.

Les entreprises membres du Comité Directeur signataires représentent 60% de la production totale du secteur.

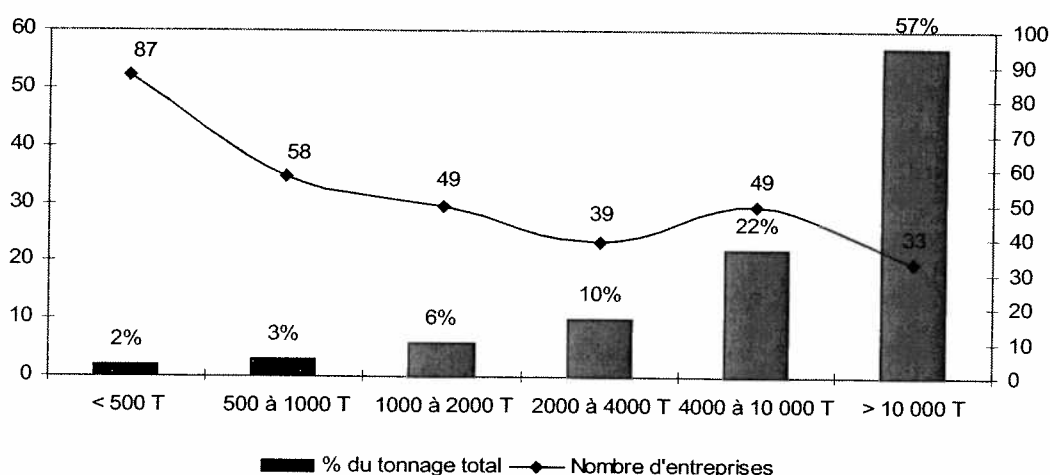
1.2. Description de l'activité

1.2.1. Produits fabriqués ou distribués (nature et parts dans le chiffre d'affaires)

En 2008, la production française de charcuteries et produits traiteurs est de 1 379 000 tonnes dont un peu moins de 1 million de tonnes de charcuteries proprement dites (le reste étant des produits traiteurs et conserves de viandes), pour un chiffre d'affaires charcuteries de 5.7 milliards d'euros. Les entreprises du secteur emploient plus de 37 000 salariés. 99% de nos importations sont principalement en provenance des pays européens voisins.

La principale zone de production reste la Bretagne qui fabrique plus de 27% de la production du secteur. Les autres grandes régions de production sont les Pays-de-Loire (17%), le Rhône-Alpes (16%), puis viennent le Nord Pas-de-Calais (6%), Midi-Pyrénées (5%), l'Alsace (4%) et l'Île de France (4%).

Répartition de la production selon la taille des entreprises (2008) :



82 entreprises produisent près de 80% de la production totale. Les 33 plus grosses entreprises, fabriquant annuellement plus de 10 000 tonnes de produits, réalisent 57% de la production totale

² Ils représentent le Comité directeur

en volume. Le secteur est essentiellement composé de petites et moyennes entreprises, seules 9 entreprises dépassent 100 millions d'euros de chiffre d'affaires.

La rentabilité nette du secteur après impôt sur les sociétés est un des plus faibles de l'alimentaire (1% du CA). L'achat des matières premières représente environ 50% du CA. Le porc est la principale viande utilisée (87%) avec la volaille (5 %), le bœuf (6%) mais la volaille progresse vite ces deux dernières années.

Ces entreprises sont soit spécialisées dans quelques produits soit multi-produits.

Tableau récapitulatif des principaux produits de charcuterie fabriqués ou distribués en 2008

Produits	Tonnage 2008	Part du tonnage (en% du total)	Montant HT en K€	Produits concernés Charte d'engagements	Tonnage Représenté par ces produits
Jambons et épaules cuites	269 000	30	1 603 000	Jambons cuits supérieurs	205 000
Jambons secs	57 000	6	442 000	Jambons secs	45 000
Poitrines et morceaux salés, séchés (dont lardons)	98 000	11	378 000	Lardons et poitrines	98 000
Saucissons secs	109 000	12	626 000	Saucissons secs pur porc et saucissons secs supérieurs	67 000
Saucisses	190 000	21	808 000	Saucisses cuites à pâtes fines (Strasbourg, Francfort...)	78 000
Pâtés	145 000	16	806 000	Pâtés de campagne et mousses à base de porc et de foie	45 000
Rillettes	32 000	4	200 000	Rillettes de porc	19 000
Total	900 000	100	3 244 000		557 000

Autres produits : andouilles, andouillettes, boudins et charcuteries pâtisseries

Les circuits de distribution de la production se répartissent ainsi :

- 62% en grandes et moyennes surfaces (GMS)
- 13% restauration hors foyer
- 11% produits alimentaires intermédiaires (PAI)
- 7% détaillants spécialisés (artisans charcutiers –bouchers et autres)
- 7% exportation

En GMS, 68% des charcuteries sont vendues au rayon libre-service et 32% à la coupe. En libre service, 31% des volumes (39% en valeur) sont à la marque du fabricant et **69% (61% en valeur) à celle de marques distributeurs et Hard discount**. Parmi ces marques distributeurs et hard discount **53% en volume sont vendus dans les gammes 1ers prix et hard discount**. A signaler aussi que 40% des produits en libre-service sont vendus en promotion.

Consommation et fréquence de consommation :

En France, la consommation moyenne par habitant est de 15 kg/an (source enquête annuelle SCEES) et d'après SU.VI.MAX (1997) la consommation moyenne par jour des hommes est de 49g et pour les femmes de 33g. Selon les résultats de l'enquête INCA 2 (2007), la consommation moyenne de charcuterie par adulte aurait baissé et se situerait à 35 g/jour et 24,9g/jour pour les enfants (moins de 17 ans).

		INCA 1 (1999)	INCA 2 (2007)
Adultes	Hommes	44,9 g/j	41,9 g/j
	Femmes	29,4 g/j	28,3 g/j
Enfants	3-10 ans	25 g/j	23 g/j
	11-14 ans	27,6 g/j	27,8 g/j
	15-17 ans	24,7 g/j	26,6 g/j

Selon les produits de charcuterie, la fréquence de consommation est très différente :

	Plusieurs fois par semaine (1)	1 fois par semaine (2)	Régulièrement (Total 1+2)	Occasionnellement Au moins 1 fois par mois	Rarement ou jamais
Jambon cuit	24	37	61	28	11
Jambon sec	11	24	35	42	22
Lardons	10	22	31	42	26
Saucisson sec	14	20	34	38	28
Saucisses cuites	3	11	14	48	37
Pâtés	7	14	21	37	42
Rillettes	4	7	11	29	60

Ces fréquences sont pratiquement les mêmes depuis 1999 (4 sondages, un sondage tous les 2 ans environ).

1.2.2. *Les produits retenus (y compris MDD)*

Afin d'être efficace et crédible, il a été choisi de faire porter l'effort d'engagement nutritionnel sur d'une part les produits les plus consommés et d'autre part, dans ces catégories, sur les produits les plus salés et les plus gras. Cette proposition concerne l'ensemble de ce qui est produit et donc vendu (**marque nationale, MDD, premier prix, hard discount**)

La présente charte a été présentée aux membres de la Fédération de la Distribution (FCD). Deux autres enseignes de distribution sont directement signataires de la charte puisqu'ils sont adhérents à la FICT et membres du Comité Directeur.

1.3. les caractéristiques nutritionnelles de ces produits

D'après les données des valeurs nutritionnelles (analyses IFIP/INAPORC et CIQUAL <http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/index.htm>), les produits de charcuterie encore majoritairement issus du porc ont plusieurs caractéristiques communes :

- une grande richesse en protéines animales de 11 à 28g pour 100g. Ces protéines contiennent tous les acides aminés essentiels
- des lipides variant de 5 à 40g /100g de produit. Ces lipides sont composés pour 61% d'acides gras insaturés (dont 49% mono-insaturés et 12% poly-insaturés) et 39% saturés. La teneur en acides gras trans-insaturés est très faible. Elle représente moins de 0.5%. Cette composition est relativement identique quelle que soit la charcuterie. Le porc étant un monogastrique, sa physiologie le conduit à synthétiser plus d'acides gras mono-insaturés que les ruminants et, en tant qu'omnivore, son alimentation lui apporte plus d'acides gras insaturés. Une étude de l'AFSSA, réalisée à partir des données INCA, a montré que les charcuteries contribuent en moyenne à 12% des apports en acides gras mono-insaturés et à 9% des poly-insaturés, ce qui est dans les deux cas supérieur aux autres viandes.
- une teneur modérée en cholestérol de 50 à 150mg/100g selon les produits
- des apports importants en vitamines et minéraux dont des Vitamines du groupe B (B1, PP, B6, B12)
- du fer hémérique et du zinc
- Les charcuteries présentent un large éventail de densités énergétiques entre 109kcal/100g pour le jambon cuit dégraissé découenné à plus de 400 kcal pour les rillettes.

1.4. Le Code des Usages de la Charcuterie

Le Code des usages de la charcuterie est le garant de la qualité et de la tradition française pour 400 produits de charcuterie.

Il est le résultat d'une large concertation entre les fabricants, qu'ils soient industriels ou artisans, l'Institut français de la filière porcine (IFIP) et l'Administration.

Les fabricants ont défini, dans ce code les bonnes pratiques de fabrication de leur profession et les principales caractéristiques (y compris les critères chimiques) qu'un produit doit réunir pour utiliser une dénomination de vente de la charcuterie.

Ainsi, ce Code recense et codifie les usages de toute une profession et tient lieu de référence pour les professionnels, les organismes de contrôle, les distributeurs et les consommateurs.

La DGCCRF a approuvé ce Code des Usages « qui pourra, sous le contrôle des tribunaux servir de référence, en France, pour s'assurer du caractère loyal et marchand des produits »³. La valeur réglementaire du Code des usages de la charcuterie s'appuie sur une importante jurisprudence depuis 40 ans.

Depuis 1968, et avec des mises à jour régulières, il sert de référence aux professionnels pour les auto-contrôles de leurs fabrications, leurs clients (distributeurs, R.H.F., acheteurs publics) qui l'intègrent dans leur cahier des charges, ainsi qu'aux organismes de contrôle pour juger de la conformité des produits mis sur le marché.

³ Lettre de validation du Code des Usages de la Charcuterie par la DGCCRF du 23 novembre

Chaque famille comporte des fiches, chaque fiche définissant les produits de charcuterie qui la compose, les critères et les ingrédients, selon un plan type :

- **Dénomination de vente :**

Liste des principales dénominations, des mentions possibles (authentique, traditionnelle, à l'ancienne...),

- **Définition de produits : procédé de fabrication**

Ingrédients utilisables selon une liste positive : tout ce qui n'est pas explicitement autorisé est interdit.

Matières premières : viandes

Autres ingrédients : sel, sucre, aromates, épices, arômes...

Additifs autorisés selon une liste plus restrictive que celle des additifs autorisés par la réglementation communautaire.

Substances de traitement de surface des boyaux et enveloppe

Enrobages

- **Description :**

Caractéristiques physiques et sensorielles,

Caractéristiques chimiques : préparation de l'échantillon pour analyse, critères chimiques

Caractéristiques microbiologiques

- **Dénominations particulières :**

Définition des spécialités ou des recettes régionales, des mentions authentique, véritable, de pays, fermier, traditionnelle ou à l'ancienne...

- A ce jour, le code des usages ne comporte pas à proprement parler, de critères nutritionnels. Dans le Code modifié, à paraître en novembre 2010, il est indiqué dans le préambule ces ajouts de critères nutritionnels et les objectifs de seuil à atteindre d'ici fin 2013.

1.5. Nature des engagements

Les engagements que souhaitent prendre la profession sont les suivants :

1.5.1. Engagements sur la composition nutritionnelle des produits.

La profession s'engage à développer une stratégie afin de réduire encore les taux de sodium et de gras moyens des produits en faisant évoluer leurs règles de composition via, à terme, la modification du Code des usages :

- **Engagement 1 / Taux de sodium :**
 - **Baisser d'au moins 5% la teneur moyenne en sodium des principaux produits de charcuteries d'ici fin 2013**
 - Rendre possible l'utilisation de substituts de sels dans le code des usages de la Charcuterie,
 - Fixer une teneur en sodium maximale pour les produits retenus, afin de diminuer le sodium dans les produits les plus salés dans chacune des catégories d'ici fin 2013

- **Engagement 2 / Taux de lipides :**
 - **Baisser d'au moins 5% la teneur moyenne en lipides des principaux produits de charcuteries d'ici fin 2013**
 - Fixer une teneur en gras maximale pour les produits retenus, afin d'en diminuer la teneur dans les produits les plus gras de chacune des catégories d'ici fin 2013

1.5.2. Engagement sur l'étiquetage des produits

La Profession s'engage à améliorer l'information du consommateur par le développement progressif de l'étiquetage nutritionnel des principaux produits à marque propre, vendus en libre service (UVC – unité de vente consommateur) :

- Augmenter la proportion de produits portant un étiquetage nutritionnel avec pour objectif de passer de 40% (en 2007) à 70 % d'ici fin 2013, de produits portant un étiquetage nutritionnel, c'est-à-dire en 2013 (il est peu probable qu'à cette date la révision de la réglementation ait rendu obligatoire l'étiquetage nutritionnel).
- Promouvoir :
 - l'étiquetage nutritionnel de type 2 (objectif : 25% en 2013 contre 2% en 2007),
 - l'étiquetage à la portion (objectif : 33 % en 2013 contre 0% en 2007,
- Faciliter la lisibilité des étiquetages nutritionnels : définir collectivement la notion de portion afin de faciliter les comparaisons et orienter le choix

1.5.3. Engagement sur la promotion des produits

La profession s'engage à ce que la communication collective réalisée par le CICT (Centre d'information sur les charcuteries- traiteurs) financée par la FICT, contribue à :

- Promouvoir l'équilibre et la diversité alimentaire (présentation de menus ou de journées équilibrées), ainsi que l'activité physique.
- Participer activement à l'information du consommateur en lui apportant des données scientifiquement validées sur la composition nutritionnelle des charcuteries et leur intégration dans une alimentation saine et équilibrée (association d'aliments avec les charcuteries, portions et fréquences de mise au menu).
- Promouvoir les efforts de la profession sur l'optimisation nutritionnelle (sel, gras, ...),

1.6. Objectif(s) du PNNS 2 (ou autres objectifs publics) visé(s)

Les engagements proposés par la FICT visent à contribuer à :

- Réduire la contribution moyenne des apports lipidiques totaux à moins de 35% des apports énergétiques journaliers, avec une réduction d'un quart de la consommation des acides gras saturés au niveau de la moyenne de la population (Voir Fiche engagement : Diminution de la teneur en lipides)
- Réduire la consommation moyenne de chlorure de sodium à moins de 8 g/personne et par jour (Voir Fiche engagement : Diminution de la teneur en sel)
- Augmenter la consommation de fruits et légumes afin de réduire le nombre de petits consommateurs de fruits et légumes d'au moins 25% (Voir Fiche engagement : Communication sur la nutrition et l'équilibre : L'engagement est de communiquer sur la diversité alimentaire, l'équilibre alimentaire et les comportements).
- Favoriser le respect des objectifs du PNNS, de la loi relative à la politique de santé publique, ou d'autres recommandations d'une instance publique reprises dans des orientations données par les pouvoirs publics, tels que :
- Augmenter l'activité physique quotidienne par une amélioration de 25 % du pourcentage des personnes, tous âges confondus faisant l'équivalent d'au moins une demi-heure d'activité physique d'intensité modérée, au moins cinq fois par semaine (soit 75% des hommes et 50% des femmes). (Voir Fiche engagement : communication),
- Contribuer à une alimentation diversifiée ainsi qu'à la promotion du modèle alimentaire français (Voir Fiche engagement : Communication sur la nutrition et l'équilibre)

1.7. Tierce(s) partie(s) proposée(s)

- o Pour la partie optimisation nutritionnelle (diminutions des teneurs en sodium et en lipides) et étiquetage nutritionnel → Observatoire de l'Offre alimentaire (OQALI).
- o Pour l'engagement relatif à la Communication collective → INPES sous réserve d'obtention du logo PNNS

1.8. Engagements collectifs

Proposition d'indicateurs pour mesurer le déploiement chez les adhérents et modalité de suivi :

Indicateurs	Modalités de suivi
Evolution de la composition nutritionnelle des produits	Enquête professionnelle (Analyses) en 2013 Données de l'Observatoire de la Qualité Alimentaire - analyses intermédiaires selon un échantillon d'entreprises défini avec Oqali Code des Usages de la charcuterie
Pourcentage d'étiquetages nutritionnels des groupes 1 et 2 Pourcentage d'étiquetages nutritionnels à la portion Pourcentage d'étiquetages nutritionnels rapporté aux repères nutritionnels journaliers	Contribution à l'OQALI Enquête en linéaires et questionnement des industries (réalisé par l'IFIP en 2009, 2011, 2013)
Sommes investies dans la Communication	Organisme indépendant (Inaporc)

2. Fiche engagement 1 : Diminution de la teneur en sodium

La FICT s'engage, après avoir depuis 1993 réduit en moyenne la teneur en sel des charcuteries-salaisons de 8%, à faire réduire la teneur en sodium des principales charcuteries à base de porc produites et consommées⁴ d'au moins 5% d'ici fin 2013.

De plus, sera introduit un taux maximal de sodium par famille de produits en commençant par les charcuteries-salaisons retenues pour la charte. Les seuils maximaux de sodium dans ces produits devront être respectés par tous les fabricants d'ici 2013. De ce fait l'ensemble des sources de sodium (chlorure, lactates, acétates, ... sont prises en compte). Aujourd'hui au moins 15% des produits ont une teneur en sodium supérieure au seuil et devront donc se mettre en conformité.

Afin d'avoir une base correcte 2009 de contrôle sur les valeurs nutritionnelles correspondant aux produits réellement vendus sur le marché et représentatifs à la fois des marques nationales, des MDD et des premiers prix, la FICT a mené un long travail de collecte de données et de réalisation d'analyses avec l'OQALI.

2.1. Produits, marques, gammes de produits ou famille de produits choisis :

La FICT a choisi de travailler dans un premier temps sur les charcuteries à base de porc reconnues comme étant les plus consommées, et donc susceptibles d'avoir le plus grand impact nutritionnel.

Les produits retenus sont :

- Jambon cuit supérieur,
- Saucisses à pâte fine,
- Pâtés de campagne
- Pâté et mousses de foie porc,
- Saucissons secs supérieurs (hors grosses pièces⁵),
- Saucissons secs pur porc (sauf petites pièces < 100g),
- Jambons secs,
- Lardons,

Les données de consommations justifiant le choix de ces catégories ont été présentées dans la première partie de la charte.

2.2. Contribution du ou des produits aux apports nutritionnels

Le rapport du groupe de travail SEL de l'AFSSA, publié en janvier 2002 fait état des principaux aliments vecteurs de sodium et de sel dans l'alimentation. L'AFSSA se base sur les résultats de l'enquête INCA de 1999. Ces données montrent que les charcuteries (toutes catégories confondues) apportent en moyenne 410 mg de sodium par jour dans l'alimentation, soit un apport en sel de 1,03 g/j. Selon ce rapport, les charcuteries contribuent à hauteur de 13,1% à l'apport total en sel de l'alimentation.

Les charcuteries sont le 2^{ème} contributeur en sel après le pain et les biscottes (AFSSA 2002).

⁴ Jambon cuit supérieur, saucisses à pâte fine, pâtés de campagne, pâté et mousses de foie porc, saucissons secs supérieurs, saucissons secs pur porc, jambons secs, lardons,

⁵ Les pièces supérieures à 70 mm ne sont pas concernées.

2.3. Variables technologiques ou commerciales pour chaque produit

2.3.1. Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison, et des Conserve de Viandes :

Cf 1.4.

2.3.2. Modifications du Code des Usages ayant déjà été effectuées pour faciliter la baisse du taux de sodium des produits :

Le Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison, et des Conserve de Viandes rend possible depuis 2005 l'utilisation de certains substituts de sels dans les produits de charcuteries définis dans ce code. Cette modification a été instaurée à la demande des fabricants de manière à répondre aux objectifs fixés par l'AFSSA depuis 2000. Cette démarche sera complétée dans une nouvelle modification du code (septembre 2010).

2.4. chiffrage de l'objectif final d'amélioration et chiffrage en volume et/ou en coût de la part de l'engagement dans l'activité concernée

2.4.1. Taux moyen et maxi en sodium pour les différents produits

Les moyennes et seuils maximaux que devront atteindre tous les fabricants dans les trois ans, c'est-à-dire d'ici 2013 pour les produits retenus sont les suivants :

SODIUM	Moyenne 2009 (mg/100g)	Moyenne à fin 2013 (mg/100g)	Critères maxi à fin 2013	Rappel production (tonnes/an) concernée 2008
Jambon cuit supérieur	825	784	830	204 645
Lardons, poitrines	1217	1156	1496	97 843
Saucisses à pâte fine	726	690	827	73 769
Pâtés de campagne	632	600	709	25 374
Pâtés et mousses de foie	643	611	709	19 185
Saucissons secs pur porc (sf pièces <100g)	1775	1686	2010	20 100
Saucissons secs supérieurs (hors grosses pièces)	1821	1730	2010	46 900
Jambon sec	1984	1885	2750	44 916
Total				532 732

La transcription de cet engagement, dans le code des usages se fera par l'introduction d'un critère qui permet de prendre en compte l'effort réel de diminution du sodium dans la fraction protéique (le taux sur produit total peut être plus bas dans les produits plus gras) : sodium sur extrait sec délipidé.

Selon les calculs OQALI, la quantité de sodium retirée du marché serait alors de 290 tonnes de sodium par an (soit en équivalent 738 t de sel).

2.5. Critères quantifiables permettant le suivi de l'engagement

Le suivi de la teneur en sodium des produits de charcuterie permettra de mesurer l'impact de cet engagement.

Les valeurs nutritionnelles de ces familles de charcuteries seront suivies par l'Observatoire de la Qualité de l'Alimentation, dont la teneur en sel.

2.6. Composition nutritionnelle initiale et finale des produits si la modification de la composition concerne aussi d'autres nutriments que celui objet de l'engagement

La réduction du taux de sodium n'aura aucune conséquence mesurable sur les autres critères nutritionnels.

Cela pourra être vérifié en suivant les données d'OQALI ainsi que les tables du CIQUAL

2.7. Délais de réalisation de l'engagement

Les engagements seront tenus par les adhérents de la FICT sous trois ans, c'est-à-dire d'ici fin 2013.

Indicateurs	Modalités de suivi
Évolution de la composition nutritionnelle des produits	Enquête professionnelle (Analyses) fin 2013 Données de l'Observatoire de la Qualité Alimentaire

Un bilan fera le point sur la tenue progressive des engagements de la FICT.

La FICT s'engage à réaliser fin 2013 une enquête professionnelle d'analyse des produits majeurs de manière à mesurer la tenue de l'engagement.

Toutefois, sur la base d'un échantillon représentatif, un bilan intermédiaire sera effectué par Oqali (1^{er} trimestre 2012).

2.8. Difficultés éventuellement prévisibles ou effets indésirables potentiels

A la demande des professionnels du secteur, une étude a été lancée visant à définir des solutions technologiques **pour améliorer la maîtrise de la qualité microbiologique** en tenant compte de l'évolution des formulations (produits moins gras et/ou moins salés).

Dans le cadre de ce projet a été développée une méthodologie basée sur l'utilisation de modèles mathématiques permettant à partir des caractéristiques physico-chimiques du produit de prédire le comportement des microorganismes en fonction de la formulation du produit. Ce type de démarche permet de sélectionner les solutions les plus intéressantes d'un point de vue stabilité microbiologique sans passer par des essais systématiques sur des fabrications pilotes.

D'une manière générale, une charcuterie est composée de viande, de matières grasses, de sel et d'eau.

- Des faibles diminutions de taux de sel (de l'ordre de 5%) pourront avoir des conséquences organoleptiques peu importantes aisément compensables,
- Au-delà d'une certaine limite, un produit contenant significativement moins de sel aura des qualités organoleptiques différentes qu'il faudra compenser par d'autres ingrédients (aromates), voir par l'utilisation de substituts de sel,

Ce type de reformulation / optimisation de produit occasionnera des frais de Recherche et Développement au sein des entreprises. Par conséquent un produit avec moins de sel peut être plus onéreux que le produit standard.

2.9. Progrès déjà réalisés

2.9.1. Actions de sensibilisation entreprises par la FICT vers ses adhérents :

Pour aider ses adhérents à améliorer la composition nutritionnelle de leurs produits, la FICT et l'IFIP ont rédigé deux guides d'aide à la diminution de la teneur en sel des produits (Optimisation et Substitution). Ces deux guides sont disponibles pour les adhérents sur le site Internet de la FICT www.fict.fr

De plus, en 2005 et 2006, deux formations IFIP ont été proposées pour présenter ces deux guides d'optimisations des produits.

La FICT a largement relayé les conclusions de l'avis de l'AFSSA sur le sel, facilitant la prise de conscience des professionnels, ce qui a permis une diminution mesurable du sel utilisé (voir paragraphe 2.9.4).

En 2010 l'IFIP a réalisé, pour la profession, un guide visant à vérifier l'acceptabilité technologique des substituts de sel.

2.9.2. Sondage IFIP : voies suivies pour la baisse du taux de sel et moyens mis en œuvre

En 2007, l'IFIP a réalisé un sondage auprès des entreprises membres de la FICT de manière à évaluer la prise en compte des recommandations en matière d'amélioration nutritionnelle des produits.

Ce sondage montre que deux voies sont possibles pour améliorer un produit :

- L'optimisation des produits existants :

Il s'agit de pratiquer une baisse de la teneur en sel dans les formules de fabrication. Cette baisse est souvent inférieure à 25% et ne permet pas d'alléguer.

Toutes les entreprises ayant répondu à l'IFIP ont déclaré avoir diminué le taux de sodium de leurs produits. Cette baisse concerne des produits touchants tous les consommateurs.

- Diminution de la teneur moyenne en sodium:

La diminution de la teneur en sodium peut s'effectuer par les fabricants de différentes manières, par exemple en affinant les procédés de fabrication :

- Ex : un tri des matières premières plus performant. Ceci implique des lots plus homogènes en termes de poids et de réponse technologique au sel, donc une moindre utilisation du sel.
- L'écrêtage (supprimer les écarts les plus significatifs par rapport à la moyenne) des teneurs en sodium élevées permet la diminution de la teneur moyenne en sel.

2.9.3. Développement de nouveaux produits

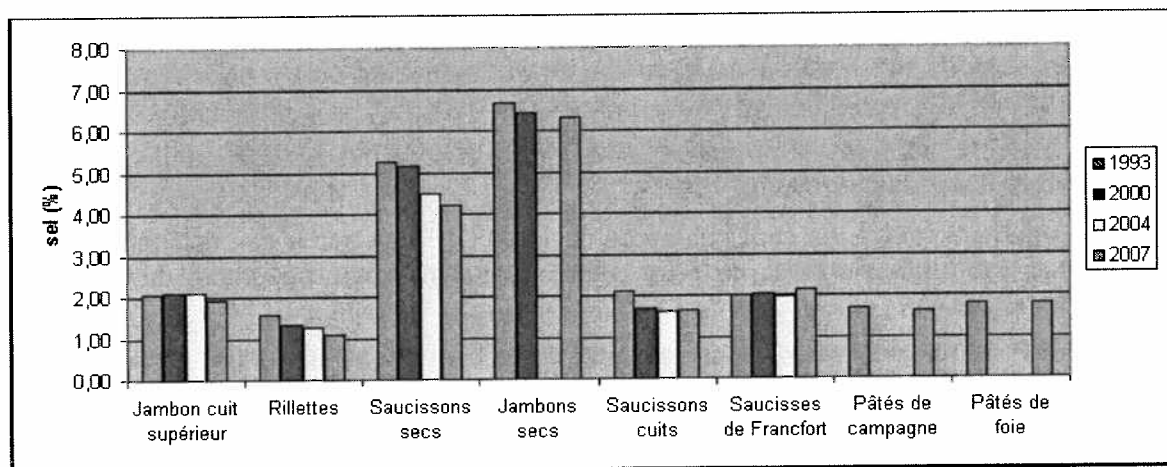
Certains fabricants développent des gammes de produits sur lesquels figure une communication sur des teneurs en sodium moins élevées. Ces produits sont mis sur le marché pour répondre à une attente du consommateur déjà sensibilisé aux questions de nutrition.

Pour les produits secs, cette possibilité reste limitée pour des raisons en particulier organoleptiques (modification de goût ou de texture) et de stabilité.

Pour les produits cuits, ceci peut impliquer des modifications de goût à corriger via l'aromatisation par exemple. L'utilisation de substituts de sodium (KCl, MgCl, CaCl₂) peut donner une certaine amertume au produit, ce qui limite les possibilités et doit être corrigé dans le produit fini (par exemple via l'aromatisation).

La profession recherche toujours de nouvelles solutions technologiques et les moyens de les intégrer dans le Code des Usages (ex : coproduits de l'industrie laitière, ...).

2.9.4. Évolution des teneurs en sel des charcuteries de 1993 à 2007 :



Sources :

Données 1993 et 2007 : enquête professionnelle d'analyse des produits majeurs

Données 2000 et 2004 : enquête IFIP auprès des entreprises du secteur

Ces évolutions se traduisent par des baisses significatives et chiffrables pour chaque secteur entre 1993 et 2007 :

Jambon cuit supérieur	- 6 %
Rillettes	- 30 %
Saucissons secs	- 19 %
Jambons secs	- 6 %
Saucissons cuits	- 22 %
Saucisses de Francfort	+ 6 %
Pâtés de campagne	- 6 %
Pâtés de foie	0 %

Ainsi, entre 1993 et 2007, sur 8 produits représentant 546 000 t de production on constate une réduction pour la plupart des produits (baisse d'environ 8%). A production constante cela représente un volume de 710 tonnes de sel en moins.

2.9.5. Données d'évolution INCA 2 :

Lors du colloque PNNS du 12 décembre 2007, l'AFSSA a présenté les résultats d'évolution et d'origine des apports en sel. En effet, en couplant les nouvelles données de compositions de la table CIQUAL avec les consommations alimentaires relevées au cours de l'étude INCA 2 (2006/07), il a été possible dévaluer les apports en sodium de la population vivant en France (hors sodium ajouté à table), cinq ans après les premières recommandations de l'AFSSA.

Entre 1998/99 et 2006/07, les apports en sodium provenant des aliments de la population adulte (18-79 ans) ont diminué en moyenne de 5,2 %, passant de 8,2 g/j à 7,7 g/j à apport calorique constant.

Les principaux groupes d'aliments vecteurs demeurent identiques entre les deux études mais les contributions ont diminué pour l'ensemble des groupes. Ainsi, la contribution des charcuteries passe de 12,4 % à 11,1 % entre 1998/99 et 2006/07.

2.10. Demande d'utilisation d'une mention.

La FICT et ses adhérents demandent à pouvoir indiquer sur les familles de produits concernées par la charte, les mentions suivantes :

- « Organisation engagée dans une démarche nutritionnelle encouragée par l'État (PNNS) »,
- « Entreprise engagée dans une démarche nutritionnelle collective ».

3. Fiche engagement 2 : Diminution de la teneur en lipides

La FICT s'engage à faire réduire la teneur en lipides des principales charcuteries à base de porc produites et consommées d'au moins 5% d'ici fin 2013. De plus, sera introduit un taux maximal de lipides pour les familles de charcuteries-salaisons les plus consommées et donc les plus impactantes (produits retenus pour la charte). Ces seuils de lipides dans ces produits devront être respectés par tous les fabricants dans les trois ans. Aujourd'hui au moins 15% des produits ont une teneur en lipides supérieure au seuil et devront donc se mettre en conformité.

Afin d'avoir une base correcte 2009 de contrôle sur les valeurs nutritionnelles correspondant aux produits réellement vendus sur le marché et représentatifs à la fois des marques nationales, des MDD et des premiers prix, la FICT a mené un long travail de collecte de données et de réalisation d'analyses avec l'OQALI.

3.1. Produits, marques, gammes de produits ou famille de produits choisis

La FICT a choisi de travailler dans un premier temps sur les familles de charcuteries à base de porc reconnues comme étant les plus consommées, et donc les familles susceptibles d'avoir le plus grand impact nutritionnel.

Les familles de produits retenues sont :

- Jambon cuit supérieur⁶
- Saucisses à pâte fine
- Pâtés de campagne
- Pâtés et mousses de foie de porc
- Saucissons secs supérieurs (hors grosses pièces⁷)
- Saucissons secs pur porc (sauf les petites pièces < 100g)
- Rillettes de porc

Les données de consommations justifiant le choix de ces catégories ont été présentées dans la première partie de la charte.

Il n'a pas été retenu de taux maximum de lipides totaux pour le jambon sec et les lardons car la composition de ces produits est très liée à la matière première.

3.2. Contribution du ou des produits aux apports nutritionnels

Différentes études de consommation nous indiquent la contribution des produits de charcuterie aux apports en lipides. En voici les résultats :

Contributions des charcuteries aux apports en lipides :

(Source : Étude CREDOC/CCAF 2004) :

	Enfants	Adultes
Lipides totaux	5,3 g/j (7,2 %)	7,4 g/j (8,5 %)
Acides gras saturés	1,9 g/j (6,7 %)	2,7 g/j (7,7 %)
Acides gras mono insaturés	2,3 g/j (10%)	3,2 g/j (11,2 %)

* Jambon cuit supérieur, saucisses à pâte fine, pâtés de campagne, pâté et mousses de foie porc, rillettes de porc, saucissons secs supérieurs, saucissons secs pur porc

⁶ hors gras de couverture

⁷ Les pièces supérieures à 70 mm ne sont pas concernées.

Acides gras poly insaturés	0,6 g/j (7,3 %)	0,8 g/j (7,8 %)
-----------------------------------	------------------------	------------------------

Contributions des charcuteries aux apports en lipides

(Source : Étude Suvimax 1997) :

	Hommes	Femmes
Lipides totaux	9,2 %	7,8 %
Acides gras saturés	8,3 %	7,2 %

Contributions des charcuteries aux apports en lipides

(Source : Enquête INCA 1999 et 2007) :

	Contribution (INCA 1999)	Contribution (INCA 2007 - adultes)
Lipides totaux		7 %
Acides gras saturés	8 %	7 %
Acides gras mono insaturés	12 %	9 %
Acides gras poly insaturés	9 %	6 %

3.3. Variables technologiques ou commerciales pour chaque produit

Voir la présentation du Code des usages au point 2.3

Pour certains produits (jambon sec, lardons), aucune matière grasse n'est ajoutée. Dans ce cas, la matière grasse n'est pas une variable d'action. Il n'y aura donc pas possibilité de fixation d'un taux maximum de matière grasse pour ces produits.

Par ailleurs, dans d'autres cas (saucisses à pâte fine), en dessous d'une certaine teneur en matières grasses, il est impossible d'obtenir une émulsion et donc de fabriquer le produit. Il y a donc une importante limite technologique à l'abaissement du taux de lipides totaux de certaines charcuteries.

3.4. Objectif final d'amélioration et chiffrage en volume et/ou en coût de la part de l'engagement dans l'activité concernée

La FICT s'engage à établir un taux moyen et un maximum de lipides totaux pour les charcuteries les plus consommées et donc les plus impactantes. Les moyennes et seuils maximaux de lipides totaux dans ces produits devront être respectés par tous les fabricants dans les trois ans, c'est-à-dire d'ici 2013.

Taux moyens et maximaux en lipides proposés pour les différents produits :

Lipides	Moyenne 2009 (g/100g)	Moyenne à fin 2013 (g/100g)	Critères maxi à fin 2013	Rappel production (tonnes) concernée 2008
Jambon cuit supérieur	3.3	3.2	4	204 645
Saucisses à pâte fine	25.5	24.2	28	73 769
Pâtés de campagne	26.8	25.5	33	25 374
Pâtés et mousses de foie de porc	33.1	31.5	39	19 185
saucissons secs pur porc (<i>sf pièces <100g</i>)	39.8	37.8	44	20 100
saucissons secs supérieurs (<i>hors grosses pièces</i>)	36.4	34.6	40	46 900
Rillettes de porc	38.5	36.6	43	44 916
Total				409 128

La quantité de lipides retirés du marché dans les trois ans serait de 3 559 tonnes/an, selon les calculs effectués par OQALI

3.5. Critères quantifiables permettant le suivi de l'engagement

Le suivi de la teneur en lipides totaux des produits de charcuterie permettra de mesurer l'impact de cet engagement.

Les valeurs nutritionnelles de ces familles de charcuteries seront suivies par l'Observatoire de la Qualité de l'Alimentation, dont la teneur en lipides totaux.

3.6. Composition nutritionnelle initiale et finale des produits si la modification de la composition concerne aussi d'autres nutriments que celui objet de l'engagement

La réduction du taux de gras aura qu'une faible conséquence sur les autres critères nutritionnels qui pourrait avoir toutefois un impact sur le coût des produits (cf 3-8).

Cela pourra être vérifié en suivant les données d'OQALI ainsi que les tables du CIQUAL

3.7. Délais de réalisation de chacun des engagements

Les engagements seront tenus par les adhérents de la FICT sous trois ans, c'est-à-dire d'ici 2013.

Indicateurs	Modalités de suivi
Évolution de la composition nutritionnelle des produits	Enquête professionnelle (Analyses) en 2013 Données de l'Observatoire de la Qualité Alimentaire

Un bilan fera le point sur la tenue progressive des engagements de la FICT.

La FICT s'engage à réaliser en 2013 une enquête professionnelle d'analyse des produits majeurs de manière à mesurer la tenue de l'engagement.

Toutefois, sur la base d'un échantillon représentatif, un bilan intermédiaire sera effectué par Oqali (1^{er} trimestre 2012).

3.8. Précisant les difficultés éventuellement prévisibles ou les effets indésirables potentiels

Cf. paragraphe 2.8.

D'une manière générale, une charcuterie est composée de viande, de matières grasses, de sel et d'eau. Si l'on agit sur l'un de ces composants, cela se répercute sur les autres. Par exemple, un produit qui contiendrait moins de matières grasses dans sa formulation devrait compenser cette baisse par une augmentation de la quantité d'eau ou de viande dans le produit.

Toute reformulation / optimisation de produit occasionne des frais de Recherche et Développement au sein des entreprises. Par conséquent, un produit avec moins de matières grasses et plus de viande peut être plus onéreux que le produit standard.

3.9. Progrès déjà réalisés : date de début de l'action, nature et chiffrage des résultats obtenus, chiffrage et calendrier des résultats restant à obtenir

Depuis sa première publication, le code des usages a été révisé régulièrement. A chaque révision, il a été vérifié que le taux maximal de gras était cohérent. Il a été revu si possible à la baisse.

Depuis 30 ans le taux de gras des charcuteries a baissé d'environ 30%. En effet, la matière grasse n'est plus nécessaire à la conservation (froid, hygiène, ...), les conditions d'élevages se sont beaucoup améliorées, les fabricants ont une meilleure connaissance des procédés. Enfin, grâce à 30 ans de sélection génétique, les porcs aujourd'hui sont beaucoup moins gras.

3.10. Demande d'utilisation d'une mention

La FICT et ses adhérents demandent à pouvoir indiquer sur les produits des familles concernées par la charte les mentions suivantes :

« Organisation engagée dans une démarche nutritionnelle encouragée par l'Etat (PNNS) »,
« Entreprise engagée dans une démarche nutritionnelle collective ».

4. Fiche engagement 3 : Amélioration de l'information nutritionnelle

La Profession s'engage à améliorer l'information du consommateur par le développement progressif de l'étiquetage nutritionnel des principaux produits à marque propre, vendus en libre service (UVC – unité de vente consommateur) :

- Augmenter la proportion de produits portant un étiquetage nutritionnel avec pour objectif de passer de 40% (en 2007) à 70 % d'ici fin 2013 de produits portant un étiquetage nutritionnel.
 - Promouvoir :
 - o l'étiquetage nutritionnel de type 2 (objectif : 25% fin 2013 contre 2% en 2007),
 - o l'étiquetage à la portion (objectif : 33 % fin 2013 contre 0% en 2007),
 - Faciliter la lisibilité des étiquetages nutritionnels : définir collectivement la notion de portion afin de faciliter les comparaisons et orienter le choix.
- Ces objectifs concernent l'ensemble des produits de charcuteries.

Par ailleurs les adhérents de la FICT s'engagent à utiliser les tables nutritionnelles les plus récentes (de l'AFSSA) comme référence pour l'étiquetage et les allégations nutritionnelles,

4.1. Déterminant les produits, marques, gammes de produits ou famille de produits choisis

Tous les produits de charcuterie sont concernés.

4.2. Évaluant, si le demandeur n'est pas une petite entreprise, la contribution du ou des produits aux apports nutritionnels

Voir les fiches engagement sodium et lipides.

4.3. Précisant les critères quantifiables permettant le suivi de l'engagement

Moyens d'évaluation de la réussite : évaluation de la proportion des étiquetages nutritionnels (OQALI)

4.4. Précisant les délais de réalisation de chacun des engagements et les étapes éventuelles pour des processus progressifs. Échéance des bilans de réalisation et de révisions éventuelles

L'OQALI pourra suivre le développement de cet engagement via les données qui seront transmises par les entreprises.

Par ailleurs, l'IFIP réalisera chaque année un état des lieux des pratiques des fabricants.

4.5. Précisant les difficultés éventuellement prévisibles ou les effets indésirables potentiels

Les distributeurs seront associés à la démarche étant donné que les produits MDD et premier prix sont soumis à un cahier des charges et appartiennent aux distributeurs, afin que les engagements et objectifs fixés dans la charte soient pris en compte.

Par ailleurs, un projet de règlement relatif à l'étiquetage nutritionnel va voir le jour dans les prochaines années. Selon son calendrier d'adoption, l'engagement relatif à l'amélioration de l'étiquetage nutritionnel sera peut-être impossible à suivre réglementairement. Dans ce cas, la FICT reviendra vers le comité chargé de l'évaluation des chartes d'engagements PNNS.

4.6. Exposant les progrès déjà réalisés : date de début de l'action, nature et chiffrage des résultats obtenus, chiffrage et calendrier des résultats restant à obtenir

	2007	2013
Produits portant un étiquetage nutritionnel	40%	70 %
Etiquetage du groupe 2	2%	25%
Etiquetage à la portion	0%	33 %

4.7. Demandant le cas échéant l'utilisation d'une mention. Modalités prévues (sur produits, documents, affichage sur le lieu de vente, etc.)

La FICT et ses adhérents demandent à pouvoir indiquer sur les produits les mentions suivantes :

- « Organisation engagée dans une démarche nutritionnelle encouragée par l'État (PNNS) »,
- « Entreprise engagée dans une démarche nutritionnelle collective ».

5. Fiche engagement : Développement d'actions de communication collective visant à promouvoir la diversification alimentaire (en particulier association avec fruits/légumes) et l'activité physique

La profession s'engage à ce que la communication collective réalisée par le CICT (Centre d'information sur les charcuteries- traiteurs) financée par la FICT, contribue au développement d'actions suivantes :

- Promouvoir l'équilibre et la diversité alimentaire (présentation de menus ou de journées équilibrées), ainsi que l'activité physique.
- Participer activement à l'information du consommateur en lui apportant des données scientifiquement validées sur la composition nutritionnelle des charcuteries et leur intégration dans une alimentation saine et équilibrée (association d'aliments avec les charcuteries, portions et fréquences de mise au menu).

Depuis 1986, le Centre d'information des charcuteries (CICT) communique sur les charcuteries de façon générique. La communication du CICT s'adresse prioritairement aux prescripteurs que sont les médias, le milieu médical, la restauration et indirectement le grand public.

5.1. Modalités actuelles de promotion, de publicité, d'étiquetage ou d'information sur le lieu de vente

Les actions du CICT (www.infocharcuteries.fr) :

- Relations presse avec dossiers sur les occasions et modes de consommation des charcuteries
- Brochures et conférences pendant les salons de nutrition
- Présence sous forme d'informations et de dégustations pendant la Semaine du Goût ou équivalent
- Informations permanentes, éditions de documentation et site Internet

La FICT au travers de son Centre d'Information sur les Charcuteries - produits traiteurs s'engage à communiquer sur l'équilibre alimentaire, les axes principaux du PNNS, les bonnes associations avec les charcuteries. Les documents réalisés, les informations données, les conférences font tous états des valeurs nutritionnelles des produits, des portions et des bonnes associations pour un meilleur comportement alimentaire alliant plaisir, convivialité, variété et consommation raisonnable. Les documents édités sont conçus et validés par des experts en nutrition du Conseil scientifique de la FICT.

5.2. Déterminant les produits, marques, gammes de produits ou famille de produits choisis

La communication porte sur les charcuteries en général et par grandes familles de produits sont présentées en fournissant les valeurs nutritionnelles et leur contribution aux apports nutritionnels

5.3. Précisant les critères quantifiables permettant le suivi de l'engagement

Un bilan comptable des sommes investies par la FICT annuellement sera présenté ainsi qu'un bilan des retombées médiatiques ou des publics visés. La FICT fournira les documents de communication, quels qu'ils soient, au comité d'évaluation des chartes d'engagements du PNNS.

5.4. Précisant les délais de réalisation de chacun des engagements et les étapes éventuelles pour des processus progressifs. Echéance des bilans de réalisation et de révisions éventuelles

Les actions engagées sont annuelles et concernent principalement les prescripteurs médicaux et la presse pour un montant de 300 000€/an sur trois ans.

5.5. Précisant les difficultés éventuellement prévisibles ou les effets indésirables potentiels

Mesures d'accompagnement nécessaires ou utiles à la réalisation de la charte FICT :

Les nouveaux règlements et la mise en œuvre de campagne de prévention pour une meilleure alimentation qu'elles soient françaises et communautaires ne doivent pas induire une dévalorisation de certains produits dont les charcuteries (ce sont les excès qui sont nuisibles).

Il est notamment nécessaire pour accompagner les efforts de la profession de pouvoir continuer à faire de la communication collective (suite au règlement 1924/2006 et à l'instauration des profils nutritionnels notamment).

Il est important de ne pas décourager les industriels charcutiers dans leurs efforts d'optimisation de leurs produits et de communication collective informative et pédagogique.

Une situation économique particulièrement difficile pour les entreprises pourrait les amener à diminuer voire supprimer le budget alloué à la communication collective.

5.6. Exposant les progrès déjà réalisés : date de début de l'action, nature

Date du début d'actions : 2004.

Le CICT a réalisé de nouveaux documents et des actions de communication réactualisées pour tenir compte des aspects nutritionnels.

Communication déjà effectuée :

- A partir des recommandations de l'AFSSA sur le sel, lettre destinée aux prescripteurs avec des données sur les teneurs en sodium des différentes charcuteries,
- communication sur les actions techniques engagées auprès des industriels charcutiers pour optimiser la teneur en sodium de leurs produits, valeurs nutritionnelles
- Brochures sur l'équilibre alimentaire et les recommandations de consommation des produits avec présentation de menus équilibrés (quantitatif et qualitatif) intégrant des produits de charcuterie.

- Brochures sur les qualités nutritionnelles de neuf familles de produits reprenant les repères de consommation du PNNS et conseillant les bonnes associations et la notion de portion de produits de charcuterie.

Depuis 2004, le budget annuel de communication a été maintenu à hauteur de 300 000 euros HT.

Pour 2010-2011-2013 :

Le CICT poursuivra en rythme annuel (janvier-décembre) ses actions de communication de la façon suivante :

L'élaboration :

- de dossiers pour la presse grand public sur chaque grande famille de produits sur les modes de consommation, les associations, les informations nutritionnelles.
- de lettres ou de brochures distribuées à l'occasion de salons professionnels médicaux et vers les diététiciennes
- de dépliants pour le Grand public avec des informations nutritionnelles à l'occasion d'opérations auprès des distributeurs, restaurateurs ou événements sportifs et culturels.
- le développement et la mise à jour des informations sur le site Internet

Le financement de conférences lors de salons médicaux sur les déterminants du comportement alimentaire

La mise en place d'une action pour les salariés des entreprises du secteur, visant à favoriser les bonnes pratiques alimentaires et répondre à leurs questions

La participation active des membres du CICT au partenariat privilégié engagé avec la Fondation pour la recherche Médicale ou toute autre action promouvant l'activité physique.

La participation à l'Institut Français pour la Nutrition (IFN) et à la réalisation de la future Fondation Française pour l'Alimentation et la Santé

5.7. Demandant le cas échéant l'utilisation d'une mention. Modalités prévues (sur produits, documents, affichage sur le lieu de vente, etc.)

Pour, la Profession soumettra les documents de ces campagnes à la procédure d'attribution du logo du PNNS prévue auprès de l'INPES.

