



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation

Service de l'Alimentation

Sous direction de la politique de l'alimentation

Bureau du pilotage de la politique de l'alimentation
(BPPAL)

Dossier suivi par : Sophie Periz

Courriel : sophie.periz-alvarez@agriculture.gouv.fr

Poste : 01 49 55 58 32

NOTE

au Ministre

à l'attention de

M. Philippe MAUGUIN Directeur de
Cabinet

copie :

M. Jean-Guillaume BRETENOUX,
Conseiller technique

Mme Sandrine SEBAN, conseillère
pour la communication et la presse

Mme Laurence LASSERRE, DICOM

Référence :

Paris, le

29 AVR. 2015

Analyse de l'affaire : RECONNAISSANCE DE L'ACCORD COLLECTIF DU
SECTEUR DE LA CHARCUTERIE

SOLUTION PROPOSÉE : FONDS DE DOSSIER

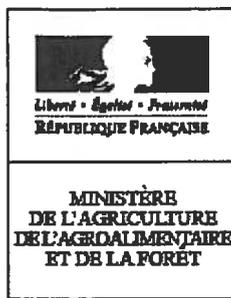
Le Directeur Général de l'Alimentation

RECOMMANDATION :

NOMBRE DE SIGNATURE (s) :

1....1

Patrick DEHAUMONT



Paris, le 4 mai 2015

COMMUNIQUE DE PRESSE

Programme National pour l'Alimentation : Stéphane Le FOLL signe un accord collectif avec le secteur de la charcuterie pour améliorer l'offre alimentaire en réduisant la teneur en sel

Stéphane Le FOLL, Ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et Robert Volut, Président de la Fédération nationale des industriels charcutiers, traiteurs, transformateurs de viande (FICT) et Joël Mauvigney, Président de la confédération nationale des charcutiers traiteurs (CNCT), ont signé le lundi 4 mai 2015 l'accord collectif du secteur de la charcuterie dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation (PNA).

Le Programme National pour l'Alimentation a pour objectif de garantir à tous une alimentation sûre, de qualité et respectueuse de l'environnement. Dans ce cadre, les accords collectifs visent à faire évoluer favorablement la composition nutritionnelle de l'offre alimentaire et la durabilité des modes de production, de transformation et de distribution. Ils reposent sur un partenariat volontaire entre l'Etat et les secteurs professionnels.

Par cette signature, dans la continuité des efforts déjà réalisés depuis 2010, le secteur¹ vise une réduction de 5 % du taux moyen de sel et de gras pour 12 produits de charcuterie² afin d'écarter les 15 % de produits les plus gras ou les plus salés.

Les charcuteries contribuent en effet aux apports en sel et en lipides des Français (entre 7 et 11%). L'engagement du secteur traduit ainsi sa volonté de participer à l'amélioration de l'offre alimentaire proposée aux consommateurs français.

Par ailleurs, le secteur s'engage à réduire le nombre d'accidents du travail et des troubles musculo-squelettiques, ainsi qu'à réduire les déchets d'emballages des entreprises et à améliorer l'information des consommateurs concernant les consignes de tri.

¹ La FICT regroupe plus des 80% des établissements fabriquant de la charcuterie industrielle et la CNCT plus de la moitié des artisans charcutiers traiteurs.

² jambons standard et choix, épaules standard, choix et supérieure, saucisses fumée, andouillette, boudin noir, pâté et mousse de canard, pâté en croûte, saucisson cuit, cervelas.

Contacts presse

Service de presse de Stéphane LE FOLL - Tel : 01 49 55 59 74 ; Fax: 01 49 55 43 81 ; cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr

Service de presse du ministère - Tel : 01 49 55 60 11 ; ministere.presse@agriculture.gouv.fr

Reconnaissance de l'accord collectif déposé par le secteur de la charcuterie

Présentation du secteur

Dans le cadre du présent accord, les secteurs de la charcuterie industrielle et de la charcuterie artisanale sont respectivement représentés par la Fédération française des industriels charcutiers, traiteurs, transformateurs de viande (FICT) (qui regroupe près de 80% des établissements) et la Confédération nationale des charcutiers traiteurs et Traiteurs (CNCT) (qui représente plus de la moitié des artisans charcutiers traiteurs).

Il existe plus de 6 000 charcuteries artisanales et 295 établissements de charcuterie industrielle pour des chiffres d'affaires respectifs de 1,8 milliard d'euros et 5,7 milliards d'euros. Il s'agit majoritairement de petites entreprises avec, pour la partie industrielle, quelques grandes entreprises : 9% des entreprises emploient en effet 50% des effectifs.

Les produits fabriqués par les entreprises artisanales sont, pour la plupart, remis directement aux consommateurs (boutiques ou marchés), alors que 67% de la production industrielle est distribuée en grandes et moyennes surfaces (GMS).

Les charcuteries proviennent de la transformation des viandes, du porc en particulier. En France, les charcuteries sont définies dans le code des usages de la charcuterie qui codifie tous les usages de la profession (artisans et industriels) en 16 grandes familles classées selon leur technologie de fabrication.

Les charcuteries contribuent aux apports en sel et en lipides des Français

Parmi les 400 produits de charcuterie, les familles des produits les plus consommés sont par ordre décroissant les jambons cuits, les saucisses, les pâtés, les lardons et les saucissons secs. En France, selon les résultats de l'enquête INCA2 (2007), la consommation moyenne de charcuterie par adulte se situerait à 35g/jour.

Les **charcuteries contribuent aux apports en sel** (2^{ème} contributeur en sodium¹ après le pain et la panification sèche) et **en lipides** (4^{ème} contributeur chez les adultes², 5^{ème} contributeur chez les enfants) des Français.

Une réduction de la consommation de sel et de lipides est recommandée par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), notamment dans le cadre de la prévention du surpoids, de l'obésité, du diabète et des maladies cardiovasculaires.

La FICT s'est ainsi engagée en 2010 dans une charte de progrès nutritionnel (charte PNNS) à réduire de 5% le taux moyen de gras et de sodium pour 9 familles de produits de charcuterie³. Pour atteindre cet objectif, des seuils maximaux ont été fixés, le respect de ces derniers devant permettre d'écarter les 15% en volume de produits les plus gras et plus salés au sein de ces 9 familles de produits. Afin de poursuivre ses efforts, le secteur de la charcuterie industrielle, rejoint par la charcuterie artisanale, a souhaité s'inscrire dans la démarche des accords collectifs du Programme national pour l'alimentation (PNA).

1 Contribuent à 10,9% des apports en sodium des adultes d'après l'étude INCA2.

2 7,7% des apports quotidiens en lipides chez les adultes d'après l'étude INCA2.

3 jambons cuits supérieurs, jambons secs, lardons, saucisses à pâte fine, saucissons secs pur porc et supérieurs, pâté de campagne, mousses à base de foie de porc, rillettes.

Reconnaissance de l'accord collectif déposé par la FICT et la CNCT

Les accords collectifs du Programme national pour l'alimentation (PNA), un engagement volontaire des acteurs du secteur de l'agroalimentaire auprès des Pouvoirs publics)

Le dispositif des accords collectifs fait partie intégrante de la politique publique de l'alimentation et de sa déclinaison opérationnelle, le PNA.

Les accords collectifs constituent un engagement volontaire des acteurs du secteur de l'agroalimentaire auprès des Pouvoirs publics pour faire évoluer favorablement la composition nutritionnelle de l'offre alimentaire et la durabilité des modes de production, de transformation et de distribution. Dans ce cadre, les acteurs doivent s'engager sur ces deux volets.

Cette approche collective doit permettre de créer un effet d'entraînement le plus large possible sur une famille de produits, une partie de secteur ou tout un secteur.

Il s'agit d'un dispositif incitatif, défini à l'article L. 230-4 du code rural et de la pêche maritime, basé sur une démarche volontaire des acteurs du secteur de l'agroalimentaire. Des organisations professionnelles, une ou des entreprises ou encore des représentants de collectivités peuvent ainsi demander la reconnaissance de leurs accords par le ministre chargé de l'alimentation qui s'appuie sur les avis de deux comités d'experts : le comité des chartes PNNS pour la partie nutritionnelle, et le comité « modes de production, de transformation et de distribution durables » pour la partie « durabilité ». Le décret N°2012-80 du 23 janvier 2012 définit les modalités de reconnaissance des accords collectifs par le ministre chargé de l'alimentation. La procédure de reconnaissance d'un accord collectif est détaillée au sein d'un référentiel (<http://alimentation.gouv.fr/accords-collectifs>).

Reconnaissance de l'accord collectif du secteur de la charcuterie

Stéphane Le FOLL, Ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, Robert Volut, Président de la Fédération nationale des industriels charcutiers, traiteurs, transformateurs de viande (FICT) et Joël Mauvigney, Président de la confédération nationale des charcutiers traiteurs (CNCT), ont signé le lundi 4 mai 2015 l'accord collectif déposé par la FICT et le CNCT dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation (PNA).

Par cette signature, le secteur s'engage sur les points suivants :

Pour le volet nutritionnel, l'accord collectif s'inscrit dans la poursuite de la charte volontaire de progrès nutritionnel signée par la FICT en 2010 et concerne douze nouvelles catégories de produits de charcuterie⁴ non prises en compte dans le cadre de la charte PNNS. Cet accord vise ainsi à diminuer de 5% le taux moyen en sel et gras par la **fixation de seuils maximaux en sodium et en lipides, avec, comme objectif final, une inscription de ces seuils dans le code des usages de la**

⁴ jambons standard et choix, épaules standard, choix et supérieure, saucisses fumée, andouillette, boudin noir, pâté et mousse de canard, pâté en croûte, saucisson cuit, cervelas.

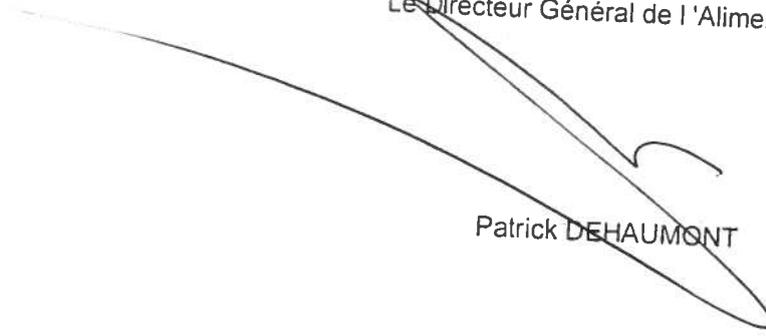
charcuterie (référentiel dans la commercialisation des produits de charcuterie et contribue au contrôle du caractère loyal et marchand des produits). Le respect de ces seuils doit, là encore, permettre d'écarter les 15% en volume de produits les plus gras ou les plus salés au sein de chacune des 12 familles de produits.

Concernant le **volet « durabilité » de l'accord**, la FICT et la CNCT :

- dans le cadre du **développement social des entreprises en hygiène et sécurité du travail**, l'accord prévoit un engagement chiffré de diminution des accidents du travail (réduction de 10% l'indice de fréquence des accidents du travail avec arrêt) et des troubles musculosquelettiques (réduction d'au moins 5% du nombre de salariés victimes de TMS) ;
- l'accord prévoit une **démarche d'amélioration de la gestion et de la réduction des emballages des entreprises** et une amélioration de l'information des consommateurs concernant les consignes de tri.

Le Programme National pour l'Alimentation a pour objectif de garantir à tous une alimentation sûre, de qualité et respectueuse de l'environnement. Dans ce cadre, les accords collectifs visent à faire évoluer favorablement la composition nutritionnelle de l'offre alimentaire et la durabilité des modes de production, de transformation et de distribution. Ils reposent sur un partenariat volontaire entre l'Etat et les secteurs professionnels. L'accord signé ce jour avec le secteur de la charcuterie est le cinquième depuis la lancement de ce dispositif, après ceux concernant l'association Bleu Blanc Cœur en février 2013, la société Herta le 14 février 2014, le secteur de la Boulangerie artisanale le 24 février 2014 et le secteur des Boissons rafraîchissantes sans alcool le 9 octobre 2014.

Le Directeur Général de l'Alimentation



Patrick DEHAUMONT

**Accord collectif du Secteur de la charcuterie reconnu par l'Etat
dans le cadre du Programme National pour l'Alimentation**



Paris, le 4 mai 2015

Le Président de la Fédération
française des industriels
charcutiers, traiteurs,
transformateurs de viande

Robert VOLUT

Le Ministre de l'agriculture, de
l'agroalimentaire et de la forêt,
Porte Parole du Gouvernement

Stéphane LE FOLL

Le Président de la
Confédération nationale des
charcutiers traiteurs

Joël MAUVIGNEY



Confédération Nationale des
Charcutiers Traiteurs et
Traiteurs

ACCORD COLLECTIF

CNCT - FICT

Signataires

Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs

Joël MAUVIGNEY, Président de la CNCT

Fédération Française des Industriels Charcutiers, Traiteurs, Transformateurs de viandes

Robert VOLUT, Président de la FICT

Sommaire

Introduction

I. Données générales

1. Description du secteur : tableau de bord
2. Répartition géographique des entreprises
3. Modes de distribution
4. Tableau récapitulatif des principaux produits de charcuterie industriels fabriqués ou distribués en 2012
5. Nature et synthèse des engagements

II. Fiches par engagement

1. Engagement d'amélioration de la qualité nutritionnelle
 - i. Objectifs communs
 - ii. Actions déjà réalisées
 - iii. Méthodologie pour atteindre et vérifier les objectifs

2. Engagement de réduction des accidents du travail et des TMS
 - i. Objectifs communs
 - ii. Actions déjà réalisées
 - iii. Méthodologie pour atteindre et vérifier les objectifs

3. Engagement de réduction des déchets d'emballage et autres actions en matière de développement durable
 - i. Engagement de la FICT
 1. Réduction des Emballages
 - 1.1. Objectifs
 - 1.2. Méthodologie
 2. Autres actions de développement durable
 - ii. Engagement de la CNCT
 1. Réduction des déchets, déchets Emballages
 - 1.1. Objectifs
 - 1.2. Méthodologie

III. Valorisation de l'accord collectif

Introduction

La Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) et la Fédération Française des Industriels Charcutiers Traiteurs et transformateurs de viandes (FICT) se sont lancées depuis plusieurs années dans des actions collectives de valorisation du patrimoine charcutier français. Grâce à l'existence du Code des Usages* de la Charcuterie qu'elles gèrent en commun, des exigences supplémentaires ont été introduites ou vont l'être dans la prochaine édition : introduction de critères maximaux sodium et lipides pour les produits faisant l'objet de la charte d'engagements nutritionnels de la FICT et ainsi élargis à tous les fabricants, limitation des additifs, des auxiliaires technologiques dans les produits de qualité supérieure, création de nouvelles catégories supérieures, réduction des nitrites et nitrates....

La FICT et la CNCT souhaitent poursuivre ensemble leur contribution aux enjeux d'amélioration de l'offre alimentaire et de développement durable en signant un accord collectif, afin d'entraîner tous leurs membres à une amélioration continue de leurs productions. Cet engagement pris en accord avec les conseils d'administration des deux structures engage la profession.

Les engagements portent sur deux volets :

Un volet nutritionnel

- le développement sociétal vis-à-vis des consommateurs : en poursuivant l'amélioration nutritionnelle des produits de charcuteries. Les entreprises s'engagent à baisser le taux de sodium et de lipides dans 12 nouveaux produits de charcuterie en leur instaurant, des seuils maximaux de sodium et de lipides qui seront ensuite introduits dans le Code des Usages de la Charcuterie : jambons cuits choix et standard, épaules cuites supérieures, choix et standard, saucisses fumées, andouillettes, boudins noirs, pâtés et mousses de canard, pâtés en croûte, saucissons cuits et cervelas.

Un volet durabilité des produits alimentaires

- Le développement social vis-à-vis des salariés : en réduisant le nombre d'accidents du travail et des Troubles Musculo Squelettiques (TMS).
- Le développement environnemental : en réduisant les déchets d'emballages industriels et commerciaux à la source et en diminuant l'impact environnemental des emballages en fin de vie.

* En France, les charcuteries sont définies dans le Code des Usages de la Charcuterie 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, dénominations de vente, caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques.... ingrédients et 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.

I - Données générales

1) Tableau de bord

2013	CNCT	FICT
Nombre d'unités de fabrication et/ou de commercialisation	6500 (code NAF 1013B/ charcuterie traiteur)	295
Nombre de salariés	34000 actifs dont 12000 chefs d'entreprise et 22000 salariés	33 000
Tonnage produit de charcuterie	Estimation à 200 000 T pour l'ensemble des entreprises	1 040 000 T
Chiffre d'affaires charcuterie de la profession (en euros)	1,8 milliard	5,7 milliards

Les charcutiers qu'ils soient artisans ou industriels sont très majoritairement de petites unités de fabrication (les entreprises du secteur artisanal comptent en moyenne 3 salariés, 52% des entreprises industrielles ont moins de 50 salariés). La FICT regroupe 80% des établissements fabriquant de la charcuterie et la CNCT plus de la moitié des artisans.

Rappel : le Code des Usages de la Charcuterie s'applique à tous les fabricants de charcuterie, adhérents ou non adhérents de ces organisations.

2) Répartition géographique des entreprises

Les unités sont situées sur tout le territoire national.

Côté industriels, la principale zone de production reste la Bretagne qui fabrique plus de 33% de la production du secteur. Les autres grandes régions de production sont les Pays-de-Loire/Centre/Poitou-Charentes (21%), puis viennent la région parisienne/Nord Pas-de-Calais/Picardie (13%), Rhône-Alpes/Bourgogne (10%), Champagne-Ardenne/Alsace/Lorraine/Franche-Comté (10%), Auvergne/Limousin (6%), Aquitaine/Midi-Pyrénées (5%), PACA/Languedoc-Roussillon/Corse (2%).

Côté artisans, les entreprises situées de façon équilibrée en zone rurale (47%) et zone urbaine (53%). Les régions dans lesquelles la profession est la plus représentée sont l'Alsace (où les entreprises sont pluriactivités, boucher-charcutier-traiteur), les Pays de Loire, Rhône Alpes ou Bretagne.

3) Modes de distribution

Les circuits de distribution de la production industrielle se répartissent ainsi :

- 67% en grandes et moyennes surfaces (GMS)
- 11% restauration hors foyer
- 8% détaillants spécialisés (artisans charcutiers –bouchers et autres)
- 7% produits alimentaires intermédiaires (PAI)
- 7% exportation

Les produits fabriqués par les entreprises artisanales de charcuterie-traiteur sont, pour la plupart, remis directement aux consommateurs (vente en boutique ou sur marchés).

Certaines entreprises destinent une partie de leur production à d'autres commerces de détail (restaurateurs, bouchers...) voire à des réseaux de distribution (épicerie, moyenne et grande surfaces).

4) Tableau récapitulatif des principaux produits de charcuterie industriels fabriqués ou distribués en 2012 (source FICT)

Produits	Tonnage total 2012	Produits concernés Charte d'engagements nutritionnels 2010	Tonnage des produits concernés Charte d'engagements nutritionnels 2010	Produits concernés Par accord Collectif 2014	Tonnage total Représenté par ces produits
Jambons et épaules cuites	289 000	Jambons cuits supérieurs	211 000	Jambons cuits standards et choix Epaules cuites	55 000 23 000
Jambons secs	44 000	Jambons secs	44 000		
Poitrines et morceaux salés, séchés (dont lardons)	115 000	Lardons et poitrines	115 000		
Saucissons secs	108 000	Saucissons secs pur porc et saucissons secs supérieurs	67 000		
Saucisses	184 000	Saucisses cuites à pâtes fines (Strasbourg, Francfort...)	73 000	Saucisses fumées	13 000
Saucissons cuits et à cuire	40 000			Saucissons cuits Cervelas	26 000 9 000
Pâtés	129 000	Pâtés de campagne et mousses à base de porc et de foie	40 000	Pâtés en croute Pâtés-mousses de canard et oie	18 000 11 000
Rillettes	29 000	Rillettes de porc	16 000		
Andouillettes	13 000			Andouillettes	13 000
Boudins noirs	16 000			Boudins noirs	16 000
Total	967 000		566 000		184 000

Soit 75% de la production totale de charcuteries sera en 2016 avec des teneurs réduites en lipides et sodium et des critères maximaux introduits dans le Code des Usages de la Charcuterie.

27 novembre 2014

5) Nature et synthèse des engagements

	Date de début	Contenu	Objectifs	Date de fin
Amélioration de la qualité nutritionnelle	2012	Mise en place de critères maximaux de lipides et de sodium pour 12 nouveaux produits de charcuterie. Introduction dans le Code des usages de la charcuterie.	Critères maximaux pour une couverture de 60% à 70% du marché	Début 2016
Réduction des accidents du travail et TMS	2011 (FICT) 2013 (CNCT)	Réduction de l'indice de fréquence des accidents du travail pour poursuivre les efforts de prévention déjà accomplis ainsi que des TMS Appui collectif à travers des audits réalisés par des ergonomes ou experts (FICT) Enquête, créations d'outils spécifiques (livret), actions avec les fournisseurs de matériels (CNCT)	Baisse de 10% des accidents du travail Baisse de 5% des TMS	Fin 2015 (FICT) Fin 2017 (CNCT)
Réduction des déchets et Autres actions	Mi 2014	Réduction à la source des déchets d'emballage professionnels Pour la FICT : -diagnostics réalisés par des experts éco emballages. Formation à l'écoconception des emballages Communication sur les consignes de tri Diffusion aux acteurs de la professions des documents issus de la journée technique réalisée avec l'IFIP et	Création d'un guide des bonnes pratiques et diffusion des cas exemplaires Meilleure information du consommateur sur les consignes de tri Sensibilisation aux bonnes pratiques environnementales	Mi 2017 2015

**des résultats du
programme ACYVIA**

**Réalisation d'une
enquête sur la
consommation d'eau et
d'énergie**

Enquête auprès
des plus grandes
entreprises du
secteur
représentant près
de 45% du tonnage

2015

Mi 2014

Pour la CNCT :

Réduction à la source des
déchets d'emballage

Fin 2017
(CNCT)

Augmentation du volume
de déchets valorisés dans
une filière spécialisée

Fixation d'objectifs
chiffrés en 2015
(point d'étape 2nd
semestre 2015)

Enquête, calculateur pour
une estimation des
volumes générés,
cartographie des voies de
valorisation

II. Fiches par engagement

1. Engagement d'amélioration de la qualité nutritionnelle

En France, la consommation moyenne de charcuterie 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).

Les charcuteries-salaisons présentent un large éventail de teneurs en sodium et en lipides variant de 1% à 7% de sel et de 5 à 40g /100g de produit pour les lipides. Ces lipides sont composés pour 61% d'acides gras insaturés (dont 49 % mono-insaturés et 12% polyinsaturés) et 39% saturés. La teneur en acides gras trans-insaturés est très faible, moins de 0,5% des acides gras. Cette composition est relativement identique quelle que soit la charcuterie.

Une étude de l'ANSES, réalisée à partir des données INCA 2, a montré que les charcuteries contribuent en moyenne à 12% des apports en acides gras mono-insaturés et à 9% des polyinsaturés, ce qui est dans les deux cas supérieur aux autres viandes.

Il faut souligner que les charcuteries ont une grande richesse en protéines animales de 11 à 28g pour 100g. Ces protéines contiennent tous les acides aminés essentiels.

➤ Objectifs communs

Afin de continuer à améliorer l'offre alimentaire des produits dans le cadre des recommandations du PNNS pour réduire le sel et les lipides dans les produits alimentaires, **la FICT s'engage, dans le cadre du dispositif des accords collectifs du Programme national pour l'alimentation (PNA), à baisser le taux de lipides et de sodium, en fixant des critères maximaux, pour 12 autres produits**: jambons cuits choix et standard, épaules cuites supérieure, choix et standard, saucisses fumées, andouillettes, boudins noirs, pâtés et mousses de canard, pâtés en croute, saucissons cuits, cervelas pour un volume total de 184 000 tonnes.

En parallèle, la CNCT s'engage à suivre l'évolution des seuils maximaux en sodium et lipides.

Cet engagement porte sur la période 2012 à début 2016. A l'issue de cet engagement, la FICT et la CNCT s'engagent à demander l'introduction de ces critères dans le Code des Usages pour s'imposer à tous les fabricants français.

➤ Actions déjà réalisées

Les professionnels de la charcuterie ont, depuis plus de 30 ans, mené des actions pour réduire les taux de gras et de sel :

- 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. Depuis plus de 5 ans se développent des charcuteries réduites en sel et en gras et des substitutions de matières premières (plus de volaille notamment) et substituts de sel qui concourent à la baisse de ces taux.

Dès 2008, le secteur artisanal a diffusé des préconisations pour la prise en compte de la réduction du sel pour 4 familles de produits. Un seuil maximum de sel a été fixé : 1.7% pour les pièces cuites, saucisses cuites et pâtés, 1.5% pour les saucisses crues.

Afin de vérifier l'évolution des pratiques, en 2012, la CNCT a réalisé une nouvelle enquête auprès des entreprises artisanales pour connaître les pratiques d'assaisonnement des produits de charcuterie (taux de sel, utilisation de préparations prêtes à l'emploi, morceaux utilisés ...).

En 2010, la FICT a signé une charte collective sur 9 produits de charcuteries : jambons cuits supérieurs, jambons secs, lardons, saucisses à pâte fine, saucissons secs pur porc et supérieurs, pâté de campagne, mousses à base de foie de porc, rillettes.

L'engagement était de réduire le taux moyen (moyenne pondérée par les volumes de vente) de 5% du gras et de 5% du sodium, et de supprimer les produits les plus gras et les plus salés par fixation de taux maximaux à échéance de trois ans (cf. tableau ci-dessous).

La CNCT s'est associée à la démarche en acceptant que les critères en gras et en sodium de ces produits soient introduits dans le Code des Usages de la Charcuterie, rendant obligatoires ces exigences nutritionnelles pour tous les fabricants français quelle que soit leur taille. Une nouvelle édition du Code des Usages est prévue pour début 2015 après accord de la DGCCRF.

Proposition de critères à respecter

PRODUITS	Fiche code des usages	MATIERES GRASSES (g/100g)	SODIUM (mg/100g)	SEL (sodium x 2,5) (g/100g)
Jambon standard	2131	8,5	1200	3,0
Jambon choix	2132	6,0	1000	2,5
Epaule standard	2134	8,5	1200	3,0
Epaule choix	2135	7,0	1000	2,5
Epaule sup	2136	6,0	830	2,1
Saucisse fumée	2141, 2142, 2145	35,0	880	2,2
Andouillette	21103, 21104	20,0	1000	2,5
Boudin noir	21121, 21122	30,0	640	1,6
Pâté et mousse de canard	2171, 2172, 2173, 2174	42,5	720	1,8
Pâté en croute	2171 à 8	24,0	800	2,0
Saucisson cuit	2161, 2162	28,5	960	2,4
Cervelas	2163, 2164	28,5	1040	2,6

➤ Méthodologie pour atteindre et vérifier les objectifs

Pour la FICT

○ Etablissement des données de départ T0

Les données ont été recueillies à partir de valeurs nutritionnelles fournies par les principales entreprises produisant ces charcuteries (principaux producteurs industriels représentant plus de 60% du marché). Il s'agit d'une couverture globale, sans distinction des canaux de distribution (GMS, RHF, PAI...)

Les données collectées ont permis de calculer une moyenne pondérée (par les tonnages). Les maxima ont été fixés :

- à partir de la moyenne pondérée, augmentée de 15%. Ce pourcentage de 15% correspond à l'écart constaté entre la moyenne et le maximum lors de la précédente charte sur les produits, et qui conduit à une baisse de la moyenne d'environ 5%, avec un objectif d'écarter les 15% (en volume) des produits les plus gras ou les plus salés.
- en prenant en compte, dans certains cas (jambon et épaule standard, boudin noir), les valeurs minimales et maximales constatées du fait de la forte hétérogénéité des recettes. Ainsi, pour le jambon standard, la moyenne pondérée n'a pu être augmentée de 15% mais de 36%.

Ces seuils « objectifs » ont été soumis à la CNCT pour validation auprès des artisans.

MATIERES GRASSES

	fiche code des usages	moyenne actuelle gras pondérée	% d'augmentation de la moy pondérée pour fixer critère maxi	objectif critère maxi	mini	maxi
Jambon standard	2131	6,3	36%	8,5	4,0	16,0
Jambon choix	2132	5,1	19%	6,0	1,5	9,6
Epaule standard	2134	6,4	34%	8,5	2,3	9,0
Epaule choix	2135	6,1	15%	7,0	4,0	8,2
Epaule sup	2136			6,0		
saucisse fumée	2141, 2142, 2145	31,3	12%	35,0	18,0	38,6
andouillette	21103, 21104	17,6	14%	20,0	11,6	22,0
boudin noir	21121, 21122	19,5	54%	30,0	9,4	36,0
paté mousse de canard	2171, 2172, 2173, 2174	37	15%	42,5	18,0	45,0
pâté en croute	2171 à 8	20,7	16%	24,0	15,0	26,0
saucisson cuit	2161, 2162	25,9	10%	28,5	13,0	30,0
cervelas	2163, 2164	24,8	15%	28,5	18,0	35,0

sodium

	fiche code des usages	moyenne actuelle sodium pondérée	% d'augmentation de la moy pondérée pour fixer critère maxi	objectif critère maxi	mini	maxi	SEL (sodium x 2,5)
Jambon standard	2131	1029	17%	1200	800	1400	3
jambon choix	2132	857	17%	1000	657	1168	2,5
Epaule standard	2134	1121	7%	1200	840	1250	3
Epaule choix	2135	910	10%	1000	800	1180	2,5
Epaule sup	2136			830			2,1
saucisse fumée	2141, 2142, 2145	622	41%	880	346	1174	2,2
andouillette	21103, 21104	896	12%	1000	430	1144	2,5
boudin noir	21121, 21122	556	15%	640	400	800	1,8
paté mousse de canard	2171, 2172, 2173, 2174	699	3%	720	526	800	1,8
pâté en croute	2171 à 8	788	2%	800	750	850	2
saucisson cuit	2161, 2162	742	29%	960	551	1180	2,4
cervelas	2163, 2164	949	10%	1040	632	1150	2,6

Pour la FICT

○ Contrôle des objectifs à échéance

Les maxima de sodium et lipides seront vérifiés, à partir :

- de valeurs nutritionnelles constatées sur l'emballage des produits (pour le sel sur la base du sodium x 2,5)
- de valeurs nutritionnelles fournies par l'entreprise, réalisées par un laboratoire indépendant
- d'analyses nutritionnelles complémentaires par un laboratoire accrédité si besoin est, afin d'atteindre l'objectif de couverture de marché d'au moins 60%

○ Organisme de contrôle : OQALI

Pour la CNCT

La CNCT s'engage à suivre l'évolution des taux de lipides et de sodium.

○ Suivi des taux de lipides et de sodium

Une campagne d'information sera organisée à échéance pour la collecte de recettes (ingrédients mis en œuvre) et rendements.

Les maxima de sodium et lipides seront vérifiés, à partir d'une méthode de calcul avec la création d'un programme Excel, qui :

- déterminera la quantité de sodium, en fonction des pourcentages de sel, sel nitrité et autres additifs contenant du sodium
- déterminera la quantité de lipides, en fonction des morceaux utilisés dans la recette et leurs valeurs nutritionnelles figurant dans les tables de composition disponibles (l'IFIP, le centre technique de la filière charcuterie réalisant une étude pour la mise à jour des données).

- Le secteur artisanal ne fera pas appel à un organisme spécifique extérieur. Le suivi sera assuré par le Pôle d'Innovation des Charcutiers Traiteurs.

La CNCT et la FICT s'engagent au terme de l'engagement à faire introduire ces maxima dans le Code des Usages de la Charcuterie.

2. Engagement de réduction des accidents du travail et des TMS

L'amélioration des conditions de travail et la prévention des risques professionnels sont des objectifs majeurs de notre profession depuis plus de 10 ans.

Pour les entreprises, la mise en œuvre d'une politique de développement durable passe notamment par la prise en compte des conditions de travail des salariés et par des engagements soutenus en matière de prévention des atteintes à la santé.

Les troubles musculo squelettiques (TMS) représentent $\frac{3}{4}$ des maladies professionnelles depuis plus de 10 ans avec une évolution constante. Cette maladie concerne tous les secteurs et représente un enjeu de santé au travail important. Les TMS désignent des pathologies liées à l'activité professionnelle qui touchent les tissus situés à la périphérie des articulations (genou, épaule, coude, poignet). Même si les caractéristiques individuelles jouent un rôle (âge, sexe, santé), les principaux facteurs de risque se trouvent dans l'organisation du travail (répétitivité des gestes, posture, changements d'horaires, températures froides, ..).

Dans le secteur industriel des charcuteries, les tendinites représentent l'une des formes des TMS les plus connues et les plus répandues. Le coût humain est important : souffrance, restriction d'aptitude, risque de perte d'emploi.

➤ Objectifs communs

Dans le cadre de cet accord collectif, la FICT et la CNCT s'engagent dans une démarche d'amélioration des conditions de travail dans les entreprises et les ateliers en s'engageant à :

- **une réduction (-10%) de l'indice de fréquence accident du travail avec arrêt** afin de poursuivre les efforts de prévention accomplis au cours de ces dernières années ;
- **une réduction d'au moins 5% du nombre de salariés victimes de troubles musculo-squelettiques**

➤ Actions déjà réalisées par la FICT

En 2004, la FICT a conclu avec les organisations syndicales de salariés un accord sur la santé et la sécurité qui comporte des objectifs prioritaires de prévention et un engagement de réduction de l'Indice de fréquence des AT dans les entreprises de la profession. Cet indice est passé de 97 en 2002 à 78 en 2011 selon les statistiques publiées par la CNAMTS, soit une baisse de 24% du nombre d'AT avec arrêt sur une période de 10 ans.

Par ailleurs, en juillet 2010 une convention nationale d'objectifs a été conclue entre la CNAMTS et la FICT permettant aux entreprises de moins de 200 salariés qui déterminent un programme de prévention avec leur CARSAT de bénéficier d'un soutien financier. Cette convention, conclue pour une durée de 4 ans, arrivera à expiration pour la FICT le 30 juin 2014. Les entreprises ont été régulièrement informées de cette convention nationale.

Chaque année, la FICT diffuse un tableau de synthèse des accidents et maladies professionnelles et leur répartition par élément matériel, par origine des lésions, et la taille des établissements. Ce tableau est comparé en interne avec les accidents et maladies professionnelles survenues au cours de l'année.

Pour être efficace, la prise en compte des risques professionnels doit être examinée au regard des réalités du travail au quotidien. Elle doit mobiliser toutes les personnes qui peuvent à la fois enrichir le diagnostic et contribuer à élaborer des pistes concrètes d'action.

3 guides ont été élaborés par des groupes techniques et mis à la disposition des entreprises :

- *guide d'aide à la rédaction du document unique relatif à l'évaluation des risques (2002),*
- *guide pratique sur la prévention des risques dans les industries charcutières (2010),*
- *guide pratique d'aide à la prévention de la pénibilité (2011).*

Ces outils sont destinés à tous les acteurs de la prévention (dirigeants, responsables de sécurité ou responsables techniques, services RH), afin de conduire une démarche de prévention.

Cette nouvelle démarche a pour but d'accélérer la réduction de ces accidents et notamment, par des bonnes pratiques, inciter les plus petites structures à prendre des initiatives dans ce sens.

➤ **Méthodologie pour atteindre et vérifier les objectifs**

L'engagement de la profession porte :

- sur la période 2011 à 2015 (les résultats pour 2015 seront disponibles fin 2017)
- sur l'ensemble des entreprises du secteur d'activité (code risque 151E) et en priorité les entreprises ayant un taux de fréquence AT (*nombre d'accidents/nombre d'heures de travail*) élevé
- L'indice de fréquence des accidents du travail (pour 1000 salariés) étant de 78 en 2011 l'objectif à atteindre est de 70 pour mille salariés
- Le nombre de TMS étant de 884 en 2011, l'objectif à atteindre est de 840.

Afin d'apporter une aide supplémentaire aux entreprises, la FICT va coordonner des audits qui seront réalisés dans au moins 7 entreprises types par une équipe d'ergonomes afin de déterminer par poste de travail les risques les plus graves et les plus courants et de proposer des solutions (actions correctives).

Ces audits donneront lieu à la réalisation de documents facilement utilisables (WEB) par les entreprises et à un film pour expliquer la démarche et les solutions possibles afin de diffuser au plus grand nombre d'entreprises les bonnes pratiques. Des réunions de sensibilisation des responsables d'usines dans les entreprises seront également organisées.

Voici quelques exemples de mesures de prévention mises en œuvre dans les entreprises après une étude ergonomique des postes exposés à un risque élevé AT et TMS :

- Intervention auprès d'un concepteur de machines de conditionnement en vue de l'intégration d'un capot de protection des mains adapté à la situation de travail
- Formation du personnel aux gestes et postures et rappel mensuel des consignes de sécurité par l'encadrement
- Réaménagement de l'atelier de stockage (emballages vides, consommables, matière première, ..) en vue de prévenir notamment des lombalgies en cas d'urgence dans l'entreprise ; achat d'un chariot élévateur accompagnant équipé d'un bras préhenseur pour supprimer le port de cartons et de sacs de matières premières. Mise en place de palettes à rouleaux pour supprimer la manutention des futs
- Amélioration de la ligne de production avec une prise en compte du travail réel de chaque salarié : répartition plus équitable des tâches afin d'éviter une surcharge de certains postes
- Mise en place du dosage automatique du sel aux mélangeurs en remplaçant l'utilisation de sac par des bigbag
- Création d'un poste de « régulateur » dans une chaîne de fabrication en cas de difficulté ponctuelle du travail des opérateurs (retard, besoin de quitter la chaîne, début de douleur) afin d'éviter de faire porter un surcroit de travail sur les présents.

Ces mesures vont de l'information, à la formation, à la réorganisation d'ateliers, de postes de travail mais aussi à des investissements machines ou de protection.

Afin de mesurer l'évolution de ce travail, la FICT utilisera :

- les données officielles publiées chaque année par la Caisse Nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés
- des informations complémentaires qualitatives auprès des entreprises
- les plans d'action concertés avec la CNAMTS en lien avec d'autres fédérations IAA et un partenariat avec des organismes spécialisés (tels que ANACT, INRS, ..).

L'organisme de contrôle qui établira le suivi des objectifs est la Caisse Nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés qui publie les chiffres officiels chaque année des accidents du travail et TMS par secteur d'activité. Les chiffres pour l'année 2015 seront disponibles en 2017.

➤ **Actions déjà réalisées par la CNCT**

Le secteur des artisans charcutiers-traiteurs s'engage depuis plusieurs années dans la prévention des risques professionnels pour réduire le nombre d'accidents et de maladies professionnelles dans les entreprises artisanales.

Dès 2002, suite à la signature de la première Convention Nationale d'Objectifs avec la CNAMTS, plusieurs outils ont été réalisés pour aider les entreprises dans leurs efforts pour la sécurité et la santé au travail :

- un document unique pour l'évaluation des risques professionnels, régulièrement mis à jour depuis sa création en 2002 pour l'enrichir et l'adapter aux besoins des artisans et le rendre plus facile d'utilisation et intégrer des évolutions réglementaires telles que les fiches pénibilité. En juillet 2014, le document unique sera disponible en ligne pour permettre une gestion simplifiée.
- en 2002 (réédition en 2004), un livret « *la prévention des risques professionnels chez les artisans* » avec des préconisations concrètes pour aider les professionnels à prendre en considération les différents risques comme le choix des revêtements de sol pour éviter les chutes et les glissades.
- un film « *T'empêche tout le monde de se blesser* », réalisé en 2008 en collaboration avec la CNAMTS et la CRAMIF, qui explique de façon simple que la prise en compte des risques professionnels dans un projet d'investissement est essentielle et que les démarches administratives liées à un contrat de prévention sont à la portée des TPE.

Afin d'aider les entreprises à obtenir des aides financières pour l'intégration de la prévention des risques dans les conditions de travail, la CNCT a signé une nouvelle Convention Nationale d'Objectifs (CNO) avec la CNAMTS en septembre 2013 pour une durée de quatre ans, jusqu'à fin 2017. Cette nouvelle CNO cible particulièrement les entreprises qui ont des salariés de moins de 25 ans. Toutefois, les mesures proposées concernent toutes les entreprises de la charcuterie artisanale.

Chaque année, la CNAMTS établit une synthèse des accidents de travail et de trajet, maladies professionnelles, l'origine des lésions et la répartition par catégorie de salariés. Jusqu'en 2009, les données ciblaient le secteur des charcuteries artisanales. Depuis 2010, les données concernent l'ensemble des entreprises ayant un code risque 522CB soit les charcutiers mais aussi les bouchers, les poissonniers et les traiteurs de réceptions.

➤ **Méthodologie pour atteindre et vérifier les objectifs**

L'engagement du secteur artisanal de la charcuterie concerne l'ensemble des entreprises et porte sur la période 2013 à 2017 (période de la dernière CNO entre la CNCT et la CNAMTS).

En 2013, les derniers chiffres connus étant ceux de l'année 2012,

- l'indice de fréquences des accidents du travail (pour 1000 salariés) est de 464
- le nombre de maladies professionnelles liées aux TMS est de 341.

Les objectifs à atteindre sont alors de :

- 417 (pour 1000 salariés) pour l'indice des accidents du travail
- 326 pour le nombre de TMS.

Concernant les TMS, la CNCT a réalisé en juin 2014, en collaboration avec Médialane et AG2R Artvie' Santé une enquête auprès de 1000 personnes pour identifier, entre autres, les zones du corps sujettes aux TMS, le poste occupé par le salarié. Ont été identifiés des zones du corps les plus sujettes aux TMS, que ce soit pour le personnel de production ou de vente : cou, nuque, épaules, bras, mains, avant bras.

A titre d'exemples, voici quelques mesures qui pourront être mises en place dans les entreprises pour réduire les TMS :

- Campagne d'information auprès des salariés via une plaquette spécifique à la profession des charcutiers traiteurs artisans,
- Réorganisation des vitrines et meubles de vente pour réduire le poids, et notamment la réduction de la profondeur des vitrines réfrigérées, pour réduire les tensions au niveau du buste,
- Réorganisation des locaux de travail (agencement des matériels) pour réduire les ports de charges et l'effet de la climatisation sur les épaules,
- Ajustement des plans de travail en hauteur pour une meilleure ergonomie,
- Achat, pour les entreprises concernées, de matériels semi-automatiques ou automatiques (poussoirs pré-programmés, machines à clipser les saucissons, ...),
- Achat de matériels à roulettes pour éviter le port de charges lourdes,
- Modules de sensibilisation ou formation, par exemple réalisés in situ dans les entreprises par des spécialistes en ergonomie.

Concernant les accidents du travail, dans le cadre de la CNO, est prévu la réalisation d'un livret d'accueil spécifiques aux risques professionnels. En parallèle, des actions seront menées avec les principaux fournisseurs de matériels afin d'élaborer une liste de matériels sûrs, des consignes de choix de matériels. Les matériels ciblés en priorité sont les cutters, hachoirs, poussoirs, mélangeurs et trancheurs.

Afin de mesurer l'évolution de ce travail, la CNCT utilisera :

- les données officielles publiées chaque année par la Caisse Nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés, sous réserve que les données concernant les entreprises de charcuterie soient isolées des données générales
- les informations complémentaires qualitatives recensées auprès des entreprises via la commission de gestion des alertes.

L'organisme de contrôle qui établira le suivi des objectifs est la Caisse Nationale d'Assurance Maladie des Travailleurs Salariés qui publie les chiffres officiels chaque année des accidents du travail et TMS par secteur d'activité. _____

3. Engagement de réduction des déchets d'emballage et autres actions en matière de développement durable

➤ Engagement de la FICT

1. Réduction des Emballages

La réglementation différencie les déchets d'emballages générés par l'activité des entreprises et ceux qui sont engendrés par les ménages. La valorisation des déchets d'emballages industriels et commerciaux (DEIC) relève de la **responsabilité du producteur qui crée le déchet**. Chaque entreprise **doit** trier et valoriser (ou faire valoriser par une entreprise agréée) les déchets d'emballages qu'elle engendre. Les axes d'amélioration sont ici :

- la réduction à la source
- l'amélioration du niveau de valorisation (réemploi > recyclage matière > compostage > valorisation énergétique).

Les entreprises produisant moins de 1100 litres/semaine, de déchet peuvent se rapprocher leur commune pour le ramassage de leur déchets d'emballage. Ce ramassage fait l'objet d'une convention entre les parties.

La valorisation des emballages destinés aux ménages relève de la **responsabilité élargie du producteur**. **Pour la mettre en œuvre, les industriels français ont créé Eco-Emballages. Cet éco-organisme, agréé par l'état, est dédié à la mise en œuvre de filière de recyclage des emballages ménagers.** Les axes d'optimisation ont été identifiés :

- réduction à la source
- écoconception des emballages
- Incitation à la mise en place de consignes de tri
- fin de vie des emballages

➤ Objectifs

Permettre aux entreprises :

- de mieux valoriser leurs déchets d'emballages (y compris en améliorant le tri par le consommateur)
- d'en réduire la quantité
- d'intégrer l'écoconception des emballages dans leur développement produits

Permettre à la profession :

- d'améliorer ses performances en matière de valorisation et de prévention des déchets d'emballages
- de diminuer les coûts liés aux emballages et à leur valorisation

➤ **Méthodologie**

a. Réduction à la source

La meilleure valorisation d'un déchet est qu'il ne devienne pas un déchet. L'action préconisée est la réduction à la source.

Des experts mandatés par Eco-Emballages réaliseront des diagnostics, dans des entreprises volontaires représentatives de la profession (au moins 10 entreprises de toute tailles dont des PME et des TPE) afin d'identifier les principales pistes d'optimisation de leurs emballages. Il proposera à chacune un plan d'amélioration sous forme d'une liste de mesures proposées à l'entreprise pour réduire le poids et/ou le nombre et/ou le volume des emballages.

Une précédente collaboration avec Eco-Emballages a montré que l'on peut espérer une réduction sensible des coûts sur le poste emballages et valorisation des déchets d'emballages (de l'ordre de 5 à 10%).

Bien entendu, les actions possibles à mettre en œuvre devront respecter les contraintes de l'entreprise (marketing, logistiques, service clients, cahiers des charges, ...).

Notre objectif pour les entreprises diagnostiquées : au moins 25% des économies envisagées par le diagnostic, compatibles avec les autres contraintes de l'entreprise, soient mises en place.

L'expérience acquise lors de ces diagnostics sera synthétisée (anonymement) afin d'identifier les bonnes pratiques de la profession en matière de réduction à la source des emballages. Sur la base de ces observations et préconisation de terrain un guide sera rédigé puis diffusé à la profession. Une phase de diffusion et de valorisation de ces guides permettra à l'ensemble des entreprises de progresser.

La FICT promouvra activement cette démarche, assurera le suivi de sa mise en œuvre et mesurera son efficacité.

Objectif : prise en compte de ces bonnes pratiques par au moins 25 entreprises du secteur.

b. Ecoconception des emballages

L'écoconception est une approche qui prend en compte les impacts environnementaux dans la conception et le développement du produit et intègre les aspects environnementaux tout au long de son cycle de vie (de la matière première, à la fin de vie en passant par la fabrication, la logistique, la distribution et l'usage). Elle a ici pour objectif de permettre aux entreprises de produire des emballages (primaires et secondaires), plus légers et/ou plus facile à recycler tout en restant acceptable pour le consommateur et la conservation du produit. La formation et également l'audit en entreprise permettent aussi de leur montrer que derrière ces « contraintes » il y a un enjeu économique par des économies de charges.

En absence de données initiales, il est difficile de fixer des engagements chiffrés à ce sujet.

Deux formations différentes adaptées au niveau de maturité d'une entreprise en matière d'éco-conception des emballages (la 1^{ère} est généraliste, la 2^{ème} est « spécialisée ») seront proposées et donneront aux entreprises les moyens de réduire l'impact environnementale de leurs emballages ;

Objectif : 20 entreprises formées à l'éco conception des emballages.

c. Incitation à la mise en place de consignes de tri

La qualité du tri est un facteur important dans la valorisation des déchets d'emballages générés par les consommateurs. Une signalétique commune, appelée l'Info Tri Point Vert, a été développée par Eco-emballages. Elle informe le consommateur sur le devenir de ses emballages. Il appartient aux entreprises de le mettre en place.



La FICT incitera ses adhérents à améliorer l'information des consommateurs sur les gestes de tri (cf. le modèle de signalétique) et mesurera les progrès de la démarche.

Objectif : 80% des entreprises auront déployé une consigne de tri on-pack sur des produits destinés aux ménages

d. Fin de vie des emballages

La FICT mettra à la disposition des entreprises le partage d'expérience issue de l'expérimentation plastique menée entre 2011 et 2013 par écoemballages. En vue d'une meilleure valorisation de ceux-ci.

Objectif : diffusion, en vue de leur prise en compte des conclusions de cette étude dans l'écoconception des emballages du secteur, promotion des solutions de progrès Compte tenu des contraintes marketing et commerciales (ex cahier des charges MDD, ...) il n'est pas envisageable de fixer ici des objectifs chiffrés.

2. Autres actions de développement durable

a. Bonnes pratiques environnementales

Une journée technique a été réalisée avec l'IFIP, centre technique de la filière porcine, pour sensibiliser la filière sur les bilans environnementaux globaux des élevages. Une journée technique sur l'aval de la filière va être programmée en 2015 au cours de laquelle seront présentés les résultats du programme Acyvia (Analyse du Cycle de Vie pour l'Industrie Alimentaire) dans lequel l'IFIP est partenaire et qui vise à mesurer dans les entreprises les impacts environnementaux des maillons abattage et transformation du porc. Ce programme est mené avec l'ADEME, en vue de tester un outil de collecte de données et de créer une base de données.

L'ensemble des présentations sera réuni dans un document qui sera diffusé très largement dans la profession. Des outils et des indicateurs seront proposés.

Un point d'étape sera réalisé au 2^{ème} semestre 2015 auprès du Comité pour présenter les résultats du programme ACYVIA.

La réalisation d'une enquête pourra être envisagée sur l'utilisation des recommandations mais pas d'ici 2016, cadre de cet accord.

b. Economie d'eau et d'énergie

La FICT réalisera un questionnaire en 2015 sur la consommation d'eau et d'énergie auprès des plus grandes entreprises du secteur représentant environ 45% du tonnage fabriqué de charcuteries et ce si possible sur un historique 2012-2015. La FICT présentera le questionnaire au Comité au deuxième semestre 2015.

La FICT favorisera le développement dans les industries charcutières de démarches de réduction de l'eau et de l'énergie sur la base de la norme ISO 50000.

➤ **Engagement de la CNCT sur la réduction des déchets, déchets d'emballages compris**

La valorisation des déchets est sous la responsabilité du producteur, en l'occurrence l'entreprise artisanale.

Les entreprises artisanales de charcuterie-traiteur génèrent tous types déchets : déchets carnés, biodéchets et également des déchets d'emballages.

Les déchets carnés concernent les os, suifs et parures issus de la découpe mais aussi les anciennes denrées alimentaires (entames réalisées en boutique) et les déchets de cuisine. L'étude réalisée en 2011 par la CNCT a permis d'identifier les différentes voies d'élimination des déchets carnés : collecte privé, méthanisation, meutes de chiens ...

Les biodéchets concernent aussi bien les végétaux que les huiles usagées (activité traiteur). Les entreprises artisanales seront ainsi donc concernées par la loi Grenelle en 2016.

Parmi les déchets d'emballages, on trouve les ceux des fournisseurs (cartons, plastique, caisse polystyrène) mais aussi certains consommables plutôt destinés aux clients tels que les sacs sous vide ou des barquettes plastiques.

➤ **Objectifs**

Des axes de travail se dégagent pour la réduction des déchets d'emballages :

- la réduction des emballages à la source
- une valorisation plus importante par l'application du tri sélectif
- la sélection d'emballages dont l'élimination est facilitée.

A ce jour, il semble prématuré de définir des objectifs chiffrés sur la réduction des déchets d'emballage étant donné qu'aucune donnée n'est encore disponible pour le secteur.

L'objectif chiffré sera donc établi après la phase d'enquête qui déterminera le point de départ.

➤ Méthodologie

Afin d'établir un point de départ, une enquête sera réalisée auprès des entreprises pour connaître plus précisément :

- les déchets d'emballages générés, avec une estimation des volumes
- les voies d'éliminations de ces déchets (déchetterie, ordures ménagères ...)
- cout de l'élimination des déchets
- les possibilités de réduction des déchets d'emballage
- les possibilités de mise en place du tri sélectif dans les entreprises artisanales
- les caractéristiques des emballages destinés aux clients (biodégradabilité)
- les modes d'informations possibles pour inciter les clients au tri sélectif.

En fonction des résultats de l'enquête, des objectifs chiffrés pour la réduction des déchets pourront être formalisés. La CNCT prendra l'attache de la DGAL au 2^{ème} semestre 2015 afin de présenter pour avis ces objectifs au Comité modes de production, de transformation et de distribution durables. L'organisme de contrôle qui n'est pas à ce jour encore défini sera également précisé.

En association avec le CNIDEP (Centre National d'Innovation pour le Développement durable et l'Environnement dans les Petites entreprises), il sera possible de faire évoluer un logiciel existant, EGIDA, permettant aux entreprises d'évaluer les volumes de déchets générés. Aujourd'hui, EGIDA permet pour une zone définie (et non une entreprise seule) d'estimer les volumes annuels générés : verre, boîte de conserves, cartons et briques alimentaires, déchets organiques, graisses et huiles de friture, MRS, os et suifs, papiers, contenants plastiques ou caisses polystyrène.

En finalité, un guide sur « *la gestion des déchets dans les entreprises artisanales de charcuterie traiteur* » est envisagé, reprenant les différentes catégories de déchets, les obligations réglementaires, des bonnes pratiques de tri avec notamment une cartographie des différentes voies d'élimination.

L'évolution de la réduction des déchets d'emballage et la vérification des engagements pris ne pourra se faire que par questionnement des entreprises sur le montant des factures d'achats ou de collecte des déchets, dans la mesure où le volume est indiqué, le prix à lui seul ne pouvant pas être un indicateur.

III. Valorisation de l'accord collectif

La communication des engagements restera une communication institutionnelle collective et non au niveau de l'entreprise, notamment pour garantir la non utilisation d'une allégation nutritionnelle ou une communication marketing produit.

Dès la signature de l'accord collectif pour le secteur de la charcuterie, la FICT et la CNCT informeront leurs adhérents via les outils de communication généralement utilisés : circulaires, lettres d'information, newsletters, ...

Les sites Internet de la FICT et la CNCT mettront en avant cet accord collectif. Sur ces sites, des liens sont effectifs avec les partenaires pour une diffusion de l'information à plus grande échelle.

La diffusion du contenu de cet accord collectif fera l'objet :

- d'articles sur les sites Internet de la FICT et de la CNCT, dans les revues de chaque organisation professionnelle
- d'une présentation lors des réunions ou assemblées générales avec les adhérents (Assises de la FICT, Rencontres de la charcuterie de la CNCT)

Pour la partie développement durable, les économies attendues pourront se traduire également sur le plan financier et pourront être valorisées dans la démarche RSE des entreprises.