



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministre de l'Agriculture, de  
l'Agroalimentaire et de la Forêt

Porte-parole du Gouvernement

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 et en gras**

—



L'amélioration de l'offre alimentaire pour tous est une des 4 priorités, définies dans la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation, et la forêt du 13 octobre 2014, de la nouvelle politique publique de l'alimentation portée par Stéphane LE FOLL, Ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

Cela passe notamment par la signature d'accords collectifs volontaires pour l'amélioration de la qualité nutritionnelle des aliments. Ces accords 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, et sont validés par des comités compétents sur les enjeux nutritionnels (comité des chartes du programme national nutrition santé – PNNS) et sur la durabilité.

C'est dans ce cadre que Stéphane Le FOLL, 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).

---

Contacts presse

Service de presse de Stéphane LE FOLL - Tel : 01 49 55 59 74 ; Fax: 01 49 55 4; [cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr](mailto:cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr) 3 81  
Service de presse du ministère - Tel : 01 49 55 60 11 ; [ministere.presse@agriculture.gouv.fr](mailto:ministere.presse@agriculture.gouv.fr)

---

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt  
Hôtel de Villeroy – 78 bis, rue de Varenne – 75007 PARIS  
[www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr) - [www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)

 @Min\_Agriculture

Par cette signature, dans la continuité des efforts déjà réalisés depuis 2010, le secteur<sup>1</sup> vise une **réduction de 5 % des taux moyens de sel et de gras pour 12 produits de charcuterie**<sup>2</sup>. La baisse de ce taux moyen, qui a vocation à être transcrite dans le code des usages de la charcuterie, permettra **d'écarter les 15 % en volume de produits les plus gras ou les plus salés aujourd'hui commercialisés** concernant ces 12 catégories.

La consommation de charcuteries représente en effet respectivement environ 10% des apports quotidiens en sel et environ 8 % des apports quotidiens en lipides des adultes en France et l'amélioration de la qualité nutritionnelle de ces éléments est donc un enjeu important. L'engagement du secteur traduit ainsi sa volonté de participer à l'amélioration de l'offre alimentaire proposée aux consommateurs français.

Par ailleurs, la volonté du gouvernement est que ces engagements nutritionnels s'accompagnent d'engagement sur le développement durable. Dans ce contexte, le secteur va émettre des recommandations et mettre en place des actions de prévention visant à réduire le nombre d'accidents du travail et de troubles musculo-squelettiques chez les salariés (formation des personnels, organisation du travail, investissements machines ou de protection) .. Le secteur s'est également engagé à réduire les déchets d'emballages des entreprises et à améliorer l'information des consommateurs concernant les consignes de tri.

Stéphane LE FOLL a tenu à saluer un accord ambitieux qui correspond aux objectifs de la politique publique de l'alimentation, et s'appuie sur l'engagement de tous les acteurs de la chaîne alimentaire.

Pour en savoir plus, consulter le dossier de presse et l'accord au lien suivant : <http://alimentation.gouv.fr/accord-charcuterie-programme-national-pour-l-alimentation>

Pour tout savoir sur le Programme national pour l'alimentation : <http://alimentation.gouv.fr/programme-alimentation>

---

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

<sup>2</sup> 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.