

Une diminution significative des teneurs en sel et en gras des charcuteries confirmée par l'Observatoire de l'Alimentation

Entre 2013 et 2020, le récent rapport de l'Observatoire de l'Alimentation montre pour les charcuteries des diminutions en moyenne pondérée de :

- - 4% de sel ;
- - 6% de matières grasses ;
- - 5% d'acides gras saturés ;
- Et une augmentation de la teneur en protéines de 1%.

L'Observatoire de l'alimentation (Oqali), dont la mise en œuvre a été confiée à l'INRAE et l'ANSES, vient de dévoiler son rapport 2025 sur le secteur de la charcuterie. Cette étude réalise un suivi global de l'offre et de la qualité nutritionnelle des produits de charcuterie disponibles sur le marché français. Elle confirme ainsi que les efforts déployés depuis de nombreuses années par **les entreprises de charcuterie pour améliorer la qualité nutritionnelle de leurs produits ont permis d'obtenir des avancées concrètes.**

En effet, en 2010 avec la signature d'une charte PNNS avec le Ministère de la Santé, puis en 2013 avec la signature d'un accord PNA avec le Ministère de l'Agriculture, les **Entreprises Françaises de Charcuterie Traiteur s'étaient engagées volontairement à diminuer de 5% les teneurs en gras et en sel de leurs produits.** Ces engagements ont été atteints et validés par les Ministères.

Et ils se sont poursuivis depuis, se traduisant par des progrès notables :

- ⇒ En 30 ans, la **teneur en gras des charcuteries a diminué de 30%.**
- ⇒ Entre 2007 et 2016, la **contribution de la charcuterie dans les apports en sel a baissé de 16% à 7%** (Etude CREDOC 2016).

Forte de ces avancées, les professions de charcuterie-traiteur ont intégré volontairement dans le Code des Usages de la charcuterie – document de référence partagé avec les artisans – des critères nutritionnels maximum en sel et en gras pour les produits de charcuterie.

Aujourd'hui, le rapport de l'Oqali vient démontrer le travail engagé au quotidien par les Entreprises Françaises de Charcuterie Traiteur pour améliorer la qualité nutritionnelle de leurs produits. Entre 2013 et 2020, **les teneurs moyennes pondérées ont diminué pour le sel (-4%), pour les matières grasses (-6 %), pour les acides gras saturés (-5 %) et, alors que la teneur en protéines a augmenté (+1 %).** Ces réductions sont le résultat de reformulations et du renouvellement de l'offre produits.

Le rapport note par ailleurs que les substitutions de produits réalisées par les consommateurs atténuent de 1% les améliorations réalisées par les entreprises (qui sont respectivement de -5% pour le sel, de -7% pour les matières grasses, et de -6% pour les acides gras).

Contacts presse :

Charlotte Ricou – Responsable communication FICT – c.ricou@fict.fr – 06 12 98 31 28

Romain Merle – Weber Shandwick - fict@webershandwick.com - 06 60 35 18 43

Quelques exemples d'amélioration nutritionnelle :

- La **catégorie « jambon cuit, épaule cuite et rôti de porc supérieur »**, la plus consommée parmi les spécialités de charcuterie, a connu entre 2013 et 2020 une baisse de matière grasse de 15 % en moyenne sur les références étudiées.
- Les **saucisses et saucissons**, très appréciés des consommateurs, ont également connu des progrès notables : les saucisses à pâte fine ont, par exemple, vu leur teneur en matière grasse diminuer de 10 % depuis 2013, leur teneur en acides gras saturés de 15 %, leur teneur en sel de 5 %. Sur la même période, les saucissons secs et saucisses sèches ont baissé de 3 % les matières grasses et de 5 % d'acides gras saturés.

Cet important travail des entreprises pour répondre aux attentes des consommateurs est remarqué par ces derniers : selon une étude OpinionWay conduite en 2022, 62% des Français indiquent avoir perçu des améliorations dans le domaine de la qualité, et **plus de 85 % se disent satisfaits de l'offre des produits charcuterie**.

*« L'OQALI confirme que **les efforts d'amélioration nutritionnelle réalisés par les entreprises de charcuterie se traduisent concrètement par des réductions de sel, de gras et d'acides gras saturés.***

Ce travail s'inscrit dans un engagement plus large de la profession pour améliorer la qualité et la sécurité des produits, avec par exemple une réduction en 2023 de 50% des additifs autorisés dans les charcuteries, et des teneurs maximales en nitrites en France inférieures de 40% à la réglementation européenne en vigueur.

Il est ainsi essentiel que les politiques publiques de l'alimentation prennent en compte ces améliorations notables, fruits des démarches de progrès continus menées par les entreprises, tout en veillant à préserver la richesse et la qualité de notre patrimoine charcutier français. Un patrimoine auquel les consommateurs sont profondément attachés et que le monde entier nous envie ! », déclare Christiane Lambert, Présidente de la FICT.

Contacts presse :

Charlotte Ricou – Responsable communication FICT – c.ricou@fict.fr – 06 12 98 31 28

Romain Merle – Weber Shandwick - fict@webershandwick.com - 06 60 35 18 43