



# **OBSERVATOIRE DE LA QUALITE DE L'ALIMENTATION**

(Oqali)

**SECTEUR DE LA CHARCUTERIE**

Etat d'avancement 2008



# CHARCUTERIE

---

Après l'étude de faisabilité réalisée en 2007, la collaboration entre l'Oqali et la Fédération des industries de charcuterie et traiteurs (FICT) continue.

En 2008, la FICT et l'Oqali ont défini la méthodologie à suivre pour le secteur. Le partenariat portera, dans un premier temps, sur les produits qui font l'objet d'engagements pris par la FICT au sein de son projet de charte d'engagements nutritionnels volontaires, en cours d'étude par le comité des chartes.

## Rappel du contenu du projet de charte de la FICT

Les engagements de progrès nutritionnel portent essentiellement sur :

- deux nutriments : lipides et sel
- un certain nombre de produits représentatifs du secteur par leur volume :
  - le jambon cuit supérieur
  - la saucisse cuite (saucisse de Strasbourg)
  - les pâtés de campagne
  - les pâtés/mousses de foie
  - les lardons
  - le saucisson sec supérieur
  - le saucisson sec pur porc
  - le jambon sec
  - les rillettes.

Pour chaque produit, des valeurs plafond en lipides et/ou sel ont été fixées. Ces valeurs peuvent concerner soit la mise en œuvre des ingrédients dans la recette, soit la composition nutritionnelle du produit fini. Ce sont donc les produits les plus gras et/ou les plus salés de chaque catégorie qui seront impactés.

## Partenariat Oqali - FICT

L'objectif du partenariat est de montrer que les produits non conformes à la charte disparaissent du marché.

Pour mener à bien ce partenariat, l'Oqali disposera principalement des données d'analyse disponibles des adhérents de la FICT.

Si la couverture du marché est insuffisante et si la méthodologie le permet, l'Oqali et la FICT pourront organiser conjointement des campagnes d'analyses de composition nutritionnelle pour les produits pour lesquels l'information est manquante.

Cette charte d'engagement impactera uniquement :

- les adhérents de la FICT, dans un premier temps (à terme il est prévu d'intégrer ces engagements dans le code des usages de la profession et de ce fait de rendre leur application obligatoire) ;
- les produits fabriqués en France ;
- les lipides et le sel.

Une étude complémentaire pour prendre en compte l'ensemble du marché et des nutriments sera réalisée en parallèle par l'Oqali.