

# A LA SAINT ANTOINE, LE 17 JANVIER ON CELEBRE LES CHARCUTERIES !

2016

## REMONTONS LE TEMPS, DE QUELQUES SIECLES. UN 17 JANVIER. LES CAMPAGNES SONT EN ÉBULLITION.

Autrefois, c'est à la mi-janvier aux alentours de la Saint-Antoine que l'on tuait le cochon. Dans les fermes, à l'aube, l'activité démarrait en trombe. Immédiatement, le cochon tué, la viande était préparée, salée puis mise à sécher. Tout ce que l'animal pouvait offrir passait les mois suivants, ainsi, métamorphosé en saucissons, jambons, saucisses sèches, etc. La charcuterie est historiquement née d'une nécessité de conserver les viandes et cela grâce à un ingrédient, dès lors très précieux, le sel.

**Le réfrigérateur a été inventé depuis et les progrès des savoir-faire des charcutiers ont permis la diminution du taux de sel et les charcuteries sont toujours là !**

## EN 2016, LES CHARCUTERIES SONT TOUJOURS SUR NOS TABLES ET DANS NOS ASSIETTES, EN TOUTES SAISONS.

Selon le récent sondage OpinionWay pour la Fédération Française des Industriels, Charcutiers, Traiteurs, Transformateurs de Viandes (FICT)<sup>1</sup> :

95%

DES FRANÇAIS DÉCLARENT  
CONSOMMER DES CHARCUTERIES.

ILS LES AIMENT

91%



EN APÉRITIF

96%



EN ENTRÉE

Dignes représentantes du repas à la française et de ses pratiques conviviales.

61%

DES FRANÇAIS ESTIMENT QUE LA  
CHARCUTERIE EST AVANT TOUT  
SYNONYME DE TERROIR ET REPRÉSENTE  
LE SAVOIR-FAIRE DES RÉGIONS.

LE LIEN QUI UNI LES FRANÇAIS AUX  
CHARCUTERIES EST TRÈS FORT :

PRÈS DE  
9/10 (87%)

s'insurgeraient de la disparition des charcuteries si cela devait arriver. Les Français sont attachés à leurs plaisirs gastronomiques, c'est cela aussi bien manger.

Au fil du temps, elles ont évolué, se sont adaptées aux époques et aux modes de vie. Volaille, bœuf, gibier, l'éventail de viandes s'est élargi, la diversité de produits aussi. Avec plus de 400 spécialités, les charcuteries françaises sont l'expression d'un art de vivre plusieurs fois centenaire, prônant le plaisir, le partage et la convivialité. Elles témoignent d'une créativité et d'un savoir-faire d'excellence.

CE SAVOIR-FAIRE A TRAVERSÉ LES SIÈCLES, ET AUJOURD'HUI, LE MONDE ENTIER NOUS L'ENVIE !

(1) L'étude a été réalisée auprès d'un échantillon de 1010 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 et plus. L'échantillon a été interrogé par questionnaire auto-administré en ligne sur système CAWI (Computer Assisted Web Interview). Les interviews ont été réalisées les 9 et 10 décembre 2015.

# L'ATTACHEMENT DES FRANÇAIS AUX CHARCUTERIES

## SONDAGE OPINIONWAY POUR LA FICT – DÉC 2015

### LA QUASI-TOTALITÉ DES FRANÇAIS CONSOMME DES CHARCUTERIES

LES FRANÇAIS AIMENT LES CHARCUTERIES



D'ENTRE EUX DÉCLARENT EN CONSOMMER.

Les charcuteries sont aussi bien des aliments parfaitement ancrés dans le quotidien des Français que des aliments appréciés pour leur caractère unique. Ainsi, la moitié des Français considère avant tout les charcuteries comme un plaisir particulier (52%, et même 62% dans le Sud-Ouest).

Véritables aficionados des charcuteries, les Français ne ratent pas une occasion d'en savourer. Adaptées à toutes les occasions, les Français en consomment en entrée (96%, dont 76% souvent ou parfois), à l'apéritif (91%, dont 66% souvent ou parfois) mais aussi en plat principal (87%).

LES CHARCUTERIES ACCOMPAGNENT TOUS LES MOMENTS DE CONVIVIALITÉ.

DEUX FRANÇAIS SUR TROIS (67%) CONSOMMENT DES CHARCUTERIES AU MOINS

1 FOIS PAR SEMAINE

### LE JAMBON BLANC, LE SAUCISSON SEC ET LE JAMBON SEC : CHARCUTERIES PRÉFÉRÉES DES FRANÇAIS

1

LE JAMBON CUIT, DE PARIS OU BLANC est la charcuterie préférée des Français (59%). Les femmes y sont les plus attachées (65%).

2

LE SAUCISSON SEC Plébiscité par 57% des Français, le saucisson sec talonne le jambon cuit. Les jeunes âgés de 18 à 24 ans (68%) mais également les habitants du Sud-Est (67%) et ceux qui considèrent que la charcuterie est un plaisir particulier (64%) apprécient plus que les autres le saucisson.

3

LE JAMBON SEC OU CRU suit de près et occupe la troisième place du classement (56%). Il est préféré par les seniors (65%) et les habitants du Sud Ouest (68%).

Près de la moitié des Français (45%) se déclare attachée aux pâtés, terrines et rillettes. Les saucisses de Morteau, Montbéliard, Toulouse ou les chipolatas ainsi que les boudins, andouilles et andouillettes ont la préférence de respectivement 28% et 27% des Français et les saucisses de Strasbourg et de Francfort de 15% des Français et même 20% des habitants du Nord-Est.



### 87% DES FRANÇAIS SERAIENT AFFECTÉS PAR LA DISPARITION DES CHARCUTERIES



Un Français sur deux admet qu'il serait révolté par la disparition des charcuteries (50%) et plus d'un tiers reconnaît que tant de saveurs et de spécialités leur manqueraient (37%). Au total, près de neuf Français sur dix (87%) s'insurgeraient de la disparition des charcuteries si cela devait arriver.

LES FRANÇAIS VOIENT LES CHARCUTERIES COMME UN PILIER MAJEUR DE LEUR CULTURE pour 61% d'entre eux, les charcuteries sont avant tout synonymes de terroir et représentent le savoir-faire des régions et pour 52% des personnes interrogées, les charcuteries évoquent l'art de vivre à la française, notre culture, le patrimoine.

SYMBOLE DE CONVIVIALITÉ, LES CHARCUTERIES INCARNENT DES VALEURS FORTES POUR LES FRANÇAIS, comme la simplicité (36% et même 43% des jeunes de 18 à 24 ans) et le partage (23%, 32% chez les personnes de moins de 35 ans).

## C'EST QUI LE PATRON ?

L'ÉPOPÉE DE SAINT ANTOINE COMMENCE EN 265.

Il a 18 ans lorsqu'il part mener une vie d'ermite dans le désert du Sinaï. Il laisse son confort, ses richesses, ses terres et tous ses biens qu'il offre aux pauvres avant d'entreprendre une quête de pureté, seul dans un paysage de sable. Il est souvent représenté en compagnie d'un cochon, orné d'une clochette autour du cou. L'empreinte de l'animal le suivra longtemps. Antoine fascine jusqu'au Moyen-Age surtout en Isère, où des moines médecins s'établissent. Ils créent l'Ordre des Hospitaliers de Saint-Antoine, se baptisent les Antonins. Là-bas, pour soigner leurs patients, pauvres, ils préparent de la nourriture avec de la viande de cochon. Au fil du temps, la tradition de célébrer Saint-Antoine s'est répandue, en France, en Espagne, en Italie.

## DES SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE BIEN GARDÉS

Les savoir-faire - pour la plupart séculaires - exercés dans les productions de charcuteries sont officialisés dans le Code des Usages de la Charcuterie. Sa première version date de 1968. Modifié à plusieurs reprises, il s'est adapté aux nouvelles pratiques et réglementations. **Il recense et codifie les usages de toute une profession, artisans et industriels qui permettent d'assurer la pérennité des dénominations traditionnelles tout en laissant le champ libre au talent du charcutier.** Le Code des Usages est la charte qualité de préservation du savoir-faire des charcutiers français et de défense des produits que le consommateur apprécie. Il concourt à maintenir un niveau élevé de qualité, y compris dorénavant de qualité nutritionnelle.



[WWW.INFOCHARCUTERIES.FR](http://WWW.INFOCHARCUTERIES.FR)

## TOUR DE FRANCE DES CHARCUTERIES

ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ OU DE VIRE, ANDOUILLETTE DE TROYES, BOUDIN BLANC DE RETHEL, BOUGNETTE DE CASTRES, CHICHON, FUSEAU LORRAIN, KNACK D'ALSACE, LES GRILLONS CHARENTAIS, JAMBON DE BAYONNE, JAMBON DE PARIS, LONZON, LUCULLUS DE VALENCIENNES, PÂTÉ BRETON, RILLETES DU MANS, ROSETTE DE LYON, SAUCISSE DE TOULOUSE, LES TRIPOUX D'Auvergne...

En France, chaque région a ses spécialités. Au total, le patrimoine charcutier français dénombre plus de 400 spécialités. Ces produits sont le reflet d'un terroir, son histoire, son climat, ils en ont les accents. Dans toutes les régions, les professionnels de la charcuterie contribuent chaque jour à perpétuer la diversité et la tradition de ce patrimoine.

## UNE TRADITION TOUJOURS DANS LE COUP

ET SI LA CHARCUTERIE EST TOUJOURS SUR NOS TABLES, OUTRE SES VALEURS INTEMPORELLES, C'EST AUSSI GRÂCE À LA CRÉATIVITÉ DES FABRICANTS.

Les modes de vie évoluent : on se remet à la cuisine et la charcuterie se fait aussi ingrédient (dés, râpé de jambon, etc.), on érige l'apéritif-dînatore en art de vivre et les saucissons se font mini, on revisite des recettes traditionnelles et on craque pour les rillettes de poulet qui ont très vite trouvé leur place !

**Contacts Presse :**  
VFC Relations Publics

**Elodie Lambert**  
01 47 57 05 74  
elambert@vfcrcp.fr

**Sophie Ionascu**  
01 47 57 85 62  
sionascu@vfcrcp.fr