



## FÊTE DE LA GASTRONOMIE 2015 LE JAMBON DE NOS ARTISANS MIS À L'HONNEUR !



La Fête de la Gastronomie 2015 qui se tiendra du 25 au 27 septembre, est un événement national qui se décline sur l'ensemble du territoire. Cette année les charcutiers traiteurs mettent à l'honneur un classique du patrimoine gastronomique français :

### Le sandwich jambon-beurre !

Pour avoir l'assurance d'un sandwich gourmand on peut compter sur le savoir-faire des charcutiers traiteurs ! Fruit d'une méthode de fabrication ancestrale et d'un choix minutieux de viandes françaises de qualité, le jambon de nos artisans garantit un goût authentique !



#### LE SAVIEZ-VOUS



Prendre son jambon chez son artisan charcutier traiteur c'est soutenir les agriculteurs français. Aujourd'hui les artisans à eux seuls représentent 20 à 25 % de l'achat de la production française.

---

#### CONTACT PRESSE

Valérie MARTINEZ-LECLAIR & Olivia AIRIEV  
communication@lacnct.fr - 01 44 29 90 55

# La CNCT en quelques mots

La CNCT a été créée en 1891 afin de défendre les intérêts collectifs des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs sur le plan national.

Confédération Nationale  
des Charcutiers-Traiteurs  
et Traiteurs



Aujourd'hui elle représente tous les métiers du secteur :



## Une profession organisée

Administrée par des chefs d'entreprises de toutes les régions, elle fédère 80 syndicats départementaux et 22 fédérations régionales sous la présidence de Joël Mauvigney, charcutier-traiteur à Mérignac (33).

## Une école

Créée en 1969 par la CNCT pour assurer la pérennité du métier de charcutier traiteur, le CEPROC forme à tous les niveaux de qualification plus de 800 apprenants chaque année sur l'ensemble des métiers de bouche.



## Les chiffres clés

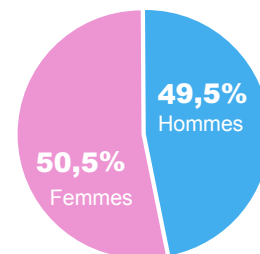


**37 ans**  
**39 ans**

L'âge moyen  
des salariés  
Hommes  
& Femmes

**2 000 M€**

Chiffre d'affaires global HT  
du secteur



**5 500**

Le nombre d'entreprises de charcuteries  
traiteurs artisanales en France