

Créé en 1993 à l'initiative de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT), le Pôle d'innovation de la Charcuterie vient d'obtenir le renouvellement de sa labellisation officielle en tant que « Pôle d'Innovation pour l'Artisanat » par la Secrétaire d'Etat au Commerce et à l'Artisanat, Martine PINVILLE.

Adossé aujourd'hui au CEPROC, école nationale de la Charcuterie, il fait partie des 16 pôles labellisés sur les 29 candidatures reçues par le comité de sélection composé d'acteurs reconnus du monde de l'artisanat.

Joël MAUVIGNEY, Président de la CNCT, tient à saluer la reconnaissance officielle accordée au Pôle d'Innovation de la Charcuterie dont l'expertise et l'efficacité ont permis aux entreprises de rester compétitives en s'adaptant aux nouvelles attentes des consommateurs. « *Porteuse de traditions, la charcuterie française artisanale a toujours su se renouveler pour rester en phase avec les tendances actuelles et le Pôle d'Innovation de la charcuterie est sur ce plan un partenaire incontournable de nos entreprises* ».

Fort de ses relations étroites avec la CNCT, le Pôle d'Innovation de la Charcuterie joue le rôle d'un véritable service « Recherche et Développement » au service des entreprises de charcuterie traiteur artisanales en leur proposant des solutions innovantes dans les domaines les plus variés : process de fabrication, sécurité sanitaire, respect de l'environnement, composition des produits de charcuterie, nutrition et santé, équipements et matériels, etc.

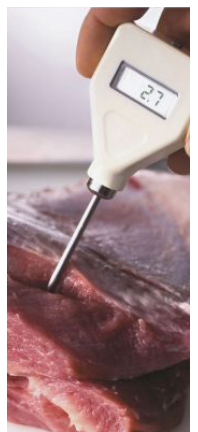
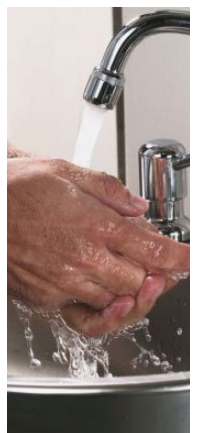
Vecteur privilégié auprès des entreprises, le Pôle d'Innovation de la charcuterie est également un relais incontournable pour agir en faveur de l'amélioration des conditions de travail et de la prévention des risques dans la branche.

Il propose des outils simples et adaptés, facilement transposables dans les entreprises ainsi que des contenus de formation spécifiques pour permettre aux artisans charcutiers de suivre les évolutions réglementaires.

Parmi ses réalisations, le Pôle d'Innovation de la Charcuterie a notamment mené dernièrement les actions suivantes :

- réduction du taux de sel et de lipides dans les produits de charcuterie
- création d'un document unique de prévention des risques professionnels
- développement de procédés de fabrication ou de conservation innovants : cuisson sous-vide, semi-conserves
- révision du Guide de Bonnes Pratiques Hygiène en charcuterie avec la création d'un outil web interactif
- outils d'information sur la réglementation allergènes

Pour plus d'informations sur le Pôle d'Innovation de la Charcuterie, rendez-vous sur : www.ceproc-cfa.com/pole-innovation



La CNCT en quelques mots

Créée en 1891, La Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT) représente la profession d'artisan charcutier traiteur vis-à-vis des pouvoirs publics et des acteurs de la vie sociale et économique. Elle mène une politique active pour défendre les intérêts des professionnels tant collectivement qu'individuellement, accompagner les entreprises et promouvoir le métier.

Gérée par un conseil d'administration composé de chefs d'entreprises de toutes les régions, la CNCT fédère 80 syndicats départementaux et 13 fédérations régionales sous la présidence de Joël Mauvigney, charcutier et traiteur à Mérignac (33).

Aujourd'hui la Confédération représente tous les métiers du secteur, à savoir :

- Charcutier
- Charcutier et Traiteur en Boutique
- Charcutier et Traiteur sur les Marchés
- Traiteur Événementiel

En Chiffres

5 500



Entreprises de charcuteries traiteurs artisanales en France



2 000 M€

Le chiffre d'affaires global HT



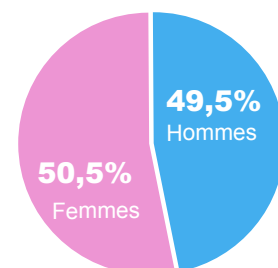
20 000 Salariés



37 ans

39 ans

L'âge moyen des salariés Hommes



Le CEPROC



Créée en 1969 par la CNCT en tant qu'école nationale de la charcuterie, aujourd'hui le CEPROC forme chaque année plus de 800 apprenants à tous les métiers de bouche et à tous les niveaux de qualification.

Contact presse

Olivia Airiev - Chargée de communication
communication@lacnct.fr - 01 44 29 90 55