

DOSSIER DE PRESSE

Artisans

charcutiers traiteurs



GARANTS D'UN QUOTIDIEN
SAVOUREUX



3

Édito

Joël Mauvigney, Président de la CNCT

4

Artisans Charcutiers Traiteurs, garants de traditions gourmandes

Une spécialité, la viande de cochon

Des talents multiples

Des matières premières sélectionnées avec soin

7

Découvrir les produits Charcutiers Traiteurs

Un terroir unique

De la collation aux repas complets

10

Instants de consommation Charcutier Traiteur

Charcuterie & Nutrition, faisons le point

Une créativité au service de tous les instants de vie

SOMMAIRE

EDITO

Assurer la pérennité d'un savoir-faire ancestral, agir en faveur de la valorisation des circuits courts et du bien-être animal et proposer une offre en adéquation avec les attentes des consommateurs d'aujourd'hui...

Tel est le rôle de l'artisan charcutier traiteur. Un métier où la passion d'hommes et de femmes se transmet de génération en génération, ou par choix d'une orientation vers une carrière riche et jamais routinière, par amour des produits et des producteurs.

Que ce soit en boutique ou pour un événement, le métier que nous faisons accompagner les consommateurs aussi bien dans leur quotidien que pour des moments exceptionnels et marquants. Nous sommes des artisans de proximité, des créateurs d'émotions sans cesse en quête de mouvement.

Joël Mauvigney

Président de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs

3



Artisans Charcutiers Traiteurs, garants de traditions gourmandes

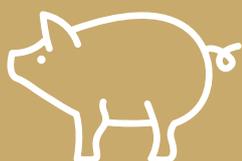
Rosette de Lyon, jambon de Paris, saucisse de Montbéliard, rillettes du Mans ou andouille de Guéméné... La France est riche de plus de 450 spécialités charcutières, qui constituent le patrimoine de nos régions. Des produits du terroir, connus dans le monde entier, aux recettes ancestrales jusqu'aux créations les plus innovantes, la charcuterie nourrit la richesse de la gastronomie française. Les artisans charcutiers traiteurs sont les garants de la transmission de ces traditions culinaires ainsi que de leur évolution pour continuer de les inscrire dans le quotidien gourmand du plus grand nombre.

Une spécialité : la viande de cochon

Les prémices de la charcuterie remontent à la Préhistoire lorsque les chasseurs coupaient finement la viande et la faisaient sécher au soleil pour la conserver. Mais c'est à l'ère Romaine que sa pratique se déploie avec le salage et le fumage de la viande et plus précisément celle de cochon ; Viande alors sacrée servie aux Dieux et aux Hommes, et dont l'élevage, l'alimentation, l'abattage et la préparation sont régis par la loi Porcella. La profession de charcutier est née de ces us et coutumes.

En France, il faudra attendre le XV^{ème} siècle, pour que les charcutiers - mot dérivé de « chair cuitiers » -, obtiennent le droit d'être les seuls à vendre de la viande de cochon crue, cuite ou apprêtée.

La profession de charcutier devient autonome et distincte de celle des bouchers en 1475 à Paris et se caractérise par la découpe, la transformation et la vente de produits à base de cochon.



En moyenne

25%

des achats de la production porcine française est fait par les charcutiers traiteurs qui soutiennent la filière agro-alimentaire de cochons français.



Des talents multiples

Partager des produits gourmands, crus ou cuisinés, en famille, entre amis ou lors de la pause déjeuner au travail, telles sont les attentes des Français et les artisans charcutiers traiteurs l'ont bien compris. Ce métier ancestral a su évoluer avec les tendances alimentaires, tout en transmettant la qualité d'un savoir-faire traditionnel. L'artisan charcutier traiteur est devenu un artisan polyvalent, expert en saveurs, en techniques de fabrication, de conservation et de sécurité alimentaire.

Des grands classiques de la charcuterie française à des préparations plus créatives, le métier d'artisan charcutier traiteur ne se contente plus de la fabrication et de la vente de viande et de produits de charcuterie. La profession propose en effet un éventail de compétences où la maîtrise en charcuterie, cuisine, pâtisserie et boucherie est indispensable.

Les us et coutumes des artisans charcutiers traiteurs reposent sur des techniques précises réglementées par le Code des usages de la charcuterie de salaison et de conserves de viandes* ; qui assure des règles de composition et de dénomination de l'ensemble des produits de charcuterie. C'est à travers sa formation que l'artisan charcutier traiteur acquiert sa technique, le savoir-faire et également le savoir-être car artisan charcutier traiteur est un métier multi-facettes où le service, le partage et le conseil sont primordiaux.

Le métier d'artisan charcutier traiteur conjugue plusieurs compétences. Ce dernier transforme viandes, poissons, crustacés, légumes et fruits en de multiples produits finis et raffinés, qu'il s'agisse de produits de charcuterie traditionnelle (jambons, terrines, pâtés, saucissons...) ou de plats cuisinés. Le charcutier traiteur a pour vocation de procurer plaisir et satisfaction à sa clientèle en conciliant rigueur et sens de l'innovation. Il peut être également traiteur organisateur de réception «clés en main» et peut produire, animer buffets, cocktails et événements.

5



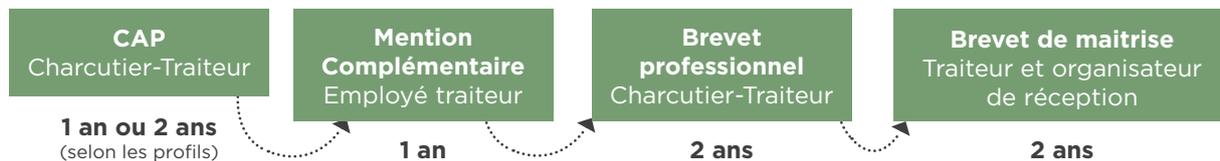
Des matières premières sélectionnées avec soin

L'offre des charcutiers traiteurs se compose d'une diversité de produits bons et sains, répondant aux exigences de qualité et de traçabilité des consommateurs d'aujourd'hui. Garants du « mieux manger », ils valorisent les circuits courts et le bien-être animal.

Des produits de qualité, un savoir-faire «fait maison» qui s'adaptent à tous les instants de consommation comme à tous types de consommateurs : les jeunes friands de snacking et de recettes apéritives, les familles en quête de préparations pour bruncher et diversifier les repas du quotidien, les flexitariens soucieux d'équilibrer leur alimentation, sans oublier les adeptes du prêt à consommer et à réchauffer, pour se restaurer sans contrainte, où que l'on soit.

Quel parcours pour devenir artisan charcutier traiteur?

Plusieurs options sont possibles allant de 2 ans d'études à un perfectionnement en 5 ou 7 ans :



70%

des diplômés en charcuterie trouvent un emploi à l'issue de leur formation.

1500 € net

en moyenne pour un artisan charcutier traiteur débutant

3000 € net

en moyenne pour un responsable de production

1,8 MD €

de chiffres d'affaires

6 500

entreprises

16 200

salariés dans la branche

1 500

apprentis chaque année

53,8%

 d'hommes

& 46,2%

 de femmes

Découvrir les produits charcutiers traiteurs

Des aliments synonymes de « bien manger » qui aiguisent nos papilles !

Les spécialités charcutières, qu'est-ce que c'est ?

Il existe + de 450 spécialités charcutières en France

- Jambon cuit
- Saucisses crues à cuire
- Saucisson cuit ou à l'ail
- Pâté de campagne
- Galantines et ballotines
- Rillettes de porc
- Pâté en croûte
- Boudin noir et blanc
- Pâté de tête ou fromage de tête
- Foie gras
- ...

Une filière de qualité et engagée !

Caractérisée par des pratiques plus durables comme un approvisionnement local favorisant ainsi les circuits-courts, la réduction des transports entre les lieux de production et de transformation des aliments et le bien-être animal.



Des spécialités pour toutes les envies

Du petit-déjeuner, au dîner en passant par le goûter, l'apéritif et la pause dej'...

Les artisans charcutiers traiteurs proposent des recettes salées et sucrées en accord avec les tendances alimentaires du moment à des prix accessibles.



Des bienfaits nutritionnels

De multiples qualités nutritionnelles qui participent au bon fonctionnement de notre corps

- Protéines
- Lipides
- Vitamines
- Fer



Un terroir unique

7 Hauts de France

Lucullus de Valenciennes,
Petit salé Lillois

Ficelle Picarde, Pâté
de canard d'Amiens

8 Île De France

Fromage de tête, Pâté
de volaille en croûte aux
pistaches, Boudin blanc,
Jambon de Paris

9 Grand est

Andouillette de
Troyes, Pâté Ardennais
Pâté Lorrain, Saucisse
à l'ail
Knack, Saucisse
de bière

2 Normandie

Boudin noir de Mortagne,
Andouille de Vire

Tourte Normande,
Boudin blanc

1 Bretagne

Galette saucisse, Pâté
breton, Andouille
au Lard Bretonne,
Graisse salée

3 Pays de la Loire

Langouille, Rillaud,
Saucisse au
Muscadet, Côte
Nantaise

4 Centre Val de Loire

Rillons de Tours,
Rillettes de Tours,
Andouille de Jargeau,
Pâté de foie de Briare

5 Aquitaine

Confit, Foie gras

Boudin aux châtaignes,
Terrine de porc cul-noir
Farci charentais,
Grillons charentais

6 Occitanie

Saucisse de Toulouse,
Cou de canard farci
Chorizo, Fetje foie sec

12 PACA

Porchetta, Petits farcis
niçois, Caillette du Var,
Andouillette Provençale
à l'ancienne

10 Bourgogne Franche Comté

Jambon cuit fumé,
Saucisse de Morteau
Persillé de Bourgogne,
Andouillettes de Chablis

11 Auvergne Rhône Alpes

Potée auvergnate en
gelée, Saucisse aux
choux

Saucisson à cuire
Lyonnais, Rosette de
Lyon



De la collation aux repas complets

Mettant à l'honneur toutes les viandes mais aussi les poissons et légumes de saison, les recettes des charcutiers traiteurs permettent de varier son alimentation et de se faire plaisir pour tous les repas du quotidien : la collation, le brunch, l'apéritif, les déjeuners sur le pouce comme les repas conviviaux.

Plus inattendu, l'offre se compose également de recettes sucrées pour des menus complets ou combler ses envies de plaisirs sucrés.



Plats prêts à consommer



Des desserts



Plats à base de viande et de poisson préparés

25%

Les artisans charcutiers traiteurs ont réduit depuis plus de 30 ans de 25% le taux de lipides dans leurs produits.

Source CNCT



Instants de consommation

Lundi

Repas sur le pouce

Grosse réunion, reprise de la semaine, pas le temps de cuisiner ! Hop des bouchées à la reine avec des légumes pour le dîner du soir.



Mardi

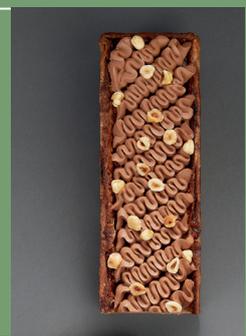
Une folle envie de poulet rôti !

Menu complet pour mardi avec salades composées, poulet rôti et pommes dauphine !

Mercredi

Le goûter des enfants

Ne surtout pas oublier de récupérer les crèmes au chocolat ou à la vanille pour le goûter.



Jeudi

L'apéro entre amis !

Note : passer chez mon artisan charcutier traiteur pour prendre du vin, des petits fours salés, un peu de charcuterie : jambon, saucisson, pâté... et de la bière.



Vendredi

Qu'est-ce que je vais manger à midi ?

Lasagnes, hachis, saumon ou salade... Mon cœur balance.



Samedi

L'anniversaire de Romain

Le traiteur arrive à 18h avec tout ce qu'il faut pour la fête, salé, sucré, rien à gérer !



Dimanche

Brunch en famille

Du sucré, du salé, 5 min chez l'artisan charcutier traiteur et il n'y a plus qu'à mettre les pieds sous la table en famille ou entre amis.



Charcuterie et nutrition, faisons le point

Les charcuteries représentent une source intéressante de plusieurs nutriments indispensables à la constitution de l'organisme et à son métabolisme : **des protéines riches et variées, du fer, des vitamines B et sels minéraux et oligo-éléments**. Avec leur richesse en protéines, les charcuteries ont la particularité d'être « satiétogènes » c'est-à-dire qu'elles comblent durablement le sentiment d'avoir faim après avoir été consommées.

Du fait de leur diversité, les charcuteries contiennent des teneurs lipidiques variées, la **moitié des charcuteries consommées compte moins de 20 % de lipides** et en 30 ans, leur teneur en lipides a baissé de 25%. Contrairement à une idée reçue, la viande de cochon est maigre : les muscles proprement dits renferment en effet moins de 2 % de lipides.

Une créativité au service de tous les instants de vie

A côté de la charcuterie proprement dite se trouve une multitude de recettes traiteur et un service pour tous les instants de la vie.

Un champ des compétences de l'artisan charcutier traiteur qui s'élargit de la vente en boutique jusqu'aux réceptions « clés en mains ».

Un professionnalisme et une écoute sur-mesure

Les artisans charcutiers traiteurs ont un métier pluriel, qui au-delà de la fabrication des produits, développe des relations de convivialité avec les clients et offre un service de proximité et de conseil.

Leur engagement ? Proposer des recettes créatives et savoureuses pour tous les instants de consommation.

Des prestations pour toutes les occasions

La mission des artisans charcutiers traiteurs et traiteurs de réception ? Régaler leurs clients avec des recettes de qualité, créatives et gourmandes.

Artisan charcutier traiteur est un métier passion, proposant de la qualité et un service irréprochable pour accompagner leurs clients quel que soit leur besoin.

A l'écoute des clients, l'artisan charcutier traiteur a pour particularité de proposer des prestations de services, à la portée du plus grand nombre : repas conviviaux, événements tels que mariages, anniversaires, célébrations, déjeuners ou soirées d'entreprise.

La saint Valentin, Noël



Des cocktails



Fêtes de famille...

Métier atypique

Chez nous, les artisans charcutiers traiteurs, il n'y a jamais de routine, chaque prestation est différente, avec des recettes, des arts de la table et prestations de services personnalisés et adaptés aux besoins de chacun.

**Joël
Mauvigney**



CNCT

Fondée en 1891, la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs (CNCT) défend et relaie les attentes de la profession dans son ensemble : les artisans charcutiers-traiteurs, les traiteurs événementiels et les artisans charcutiers spécialisés dans la fabrication d'un produit ou d'une gamme de produits (ex : salaisons).

Elle représente les artisans dans toutes les instances, face aux pouvoirs publics et acteurs de la vie sociale et économique. La CNCT mène des projets et réalise des actions qui servent les intérêts de la profession : négociation de la convention collective nationale de la charcuterie de détail avec les organisations de salariés reconnues représentatives de la branche, contribution au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en charcuterie, conception de document sur la prévention des risques professionnels en charcuterie, service juridique et d'experts liés à l'hygiène et la qualité, etc...

Elle fédère 80 syndicats départementaux et 20 fédérations régionales et est gérée par un conseil d'administration composé de délégués régionaux, tous chefs d'entreprise en activité et présidé depuis 2009 par Joël MAUVIGNEY (MOF charcutier-traiteur, chef d'entreprise à Mérignac en Gironde).

www.charcutiers-traiteurs.com

Les concours

La CNCT organise également de nombreux concours qui mettent en avant la diversité du métier et la créativité des professionnels de la charcuterie :

- **Meilleurs Apprentis de France (MAF)** ce concours annuel récompense les jeunes de moins de 21 ans sous contrat d'apprentissage chez un artisan.
- **Jeunes Espoirs & Chefs Charcutiers et Traiteurs** qui soutient la création ou la reprise d'entreprise des Jeunes Espoirs (18-23 ans) et des Chefs Charcutiers Traiteurs (23-40 ans).
- **Grand Prix de France de la Charcuterie Artisanale (GPF)** est réservé aux professionnels salariés ou chefs d'entreprise, issus des entreprises artisanales françaises. Il est organisé avec le soutien de l'ASPIC (Association pour la Promotion de l'Image de la Charcuterie).
- **Sélection France de l'International Catering Cup** qui a lieu tous les deux ans. La sélection se déroule dans les mêmes conditions que la finale et offre l'opportunité à l'équipe gagnante de représenter la France lors de l'ICC. **L'International Catering Cup (ICC)**, défi mondial des traiteurs, créé en 2008 par Joël Mauvigney. Il a lieu tous les deux ans aux côtés du Bocuse d'Or et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie au Sirha Lyon.

La CNCT a également fondé il y a plus de 52 ans le Ceproc, l'école nationale de la charcuterie, située à Paris 19ème, afin d'assurer la formation des jeunes générations au métier de charcutier traiteur.



SERVICE PRESSE CNCT : GULFSTREAM INFLUENCE

Elodie COIN - ecoin@gs-com.fr - 06 03 51 57 65

Justine CHEVRIER - jchevrier@gs-com.fr - 06 20 48 53 71