

Les

charcutiers traiteurs



Garants des traditions et du savoir-faire artisanal



Pour **93%**  
des Français, les artisans  
charcutiers traiteurs  
proposent **des produits  
de qualité**



**91%**  
d'entre eux achètent leurs  
produits chez l'artisan  
charcutier traiteur pour  
permettre de perpétuer  
**les traditions culinaires  
françaises**



La qualité des produits est le 1<sup>er</sup> motif d'achat  
chez un artisan charcutier traiteur

Les raisons prioritaires d'achat  
au sein d'une boutique de charcuterie traiteur

1

Les produits faits  
maison et artisanaux

2

La confiance

3

Le savoir-faire

Plus de **3** français sur **4**  
estiment qu'acheter ses produits chez les artisans charcutiers  
traiteurs permet d'avoir **une alimentation équilibrée**



9 Français sur 10  
apprécient

la diversité de l'offre



et le fait de trouver des produits  
qu'ils ne trouvent pas ailleurs

78% des achats sont faits sur la charcuterie

62% sur la viande et volaille fraîche

42% sur des produits de la rotisserie

40% sur des plats cuisinés

22% sur du fromage

14% sur des produits d'épicerie fine

10% sur des desserts

Les occasions de se rendre chez les artisans  
charcutiers traiteurs sont multiples

Le charcutier traiteur fait partie du quotidien des Français :



Près d' **1 Français sur 3**

se rend chez son artisan pour ses repas du quotidien

46%

des Français vont chez l'artisan  
charcutier traiteur lors de repas  
festifs (Noël, Pâques, Saint Valentin)



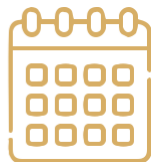
Près de **40%** des Français vont chez le charcutier traiteur pour :

Se faire  
plaisir

Régaler  
leurs  
proches



Plus de **la moitié**



des Français se rendent chez l'artisan charcutier traiteur **au moins une fois par mois...**

**59%**  
parmi les **hommes**

**56%**  
parmi les **- de 35 ans**



**46%**  
parmi les **femmes**

**60%**  
parmi les **familles**  
(couples avec enfants)

...et **1 français sur 5** s'y rend **au moins une fois par semaine**



Plus de **la moitié**  
des Français considèrent que le métier de  
charcutier traiteur est **insuffisamment valorisé**

## 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](http://www.charcutiers-traiteurs.com)