

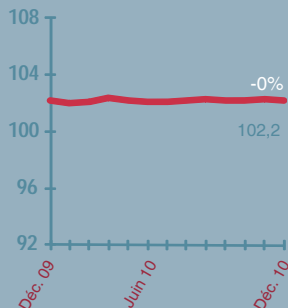
## Épargnée

### Évolution - Projection

Evolution du chiffre d'affaires annuel glissant 2007 à 2009



Projection 2010



**Les charcutiers pâtissent moins des économies budgétaires alimentaires des foyers que leurs confrères bouchers-charcutiers.**

Après une belle performance en 2008, la charcuterie a donc encore la cote et la stabilité de ses prix, +0,2%, contribue sûrement à la quasi stagnation d'activité en 2009 avec -0,1%. La tendance projetée indique une activité stable sur 2010. ■

### Chiffres clés

Indice des prix en 2009

- Consommation : +0,9%
- Profession : +0,2%

Chiffres moyens en 2008

- Chiffre d'affaires : 257 700 €
- Résultat courant : 33 500 €

### Les entreprises en hausse

Répartition par tranches de chiffre d'affaires

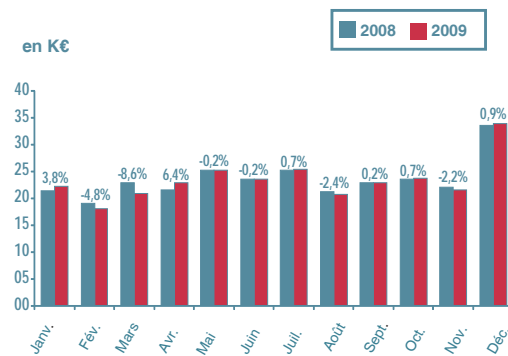
Tranches de CA (en K€)	C.A. 2009 (en K€)	Evolution (en %)	Entreprises (en↑)
Ensemble	273	-0,1%	46%
0 à 140	100	-2,1%	55%
140 à 210	176	-1,2%	31%
210 à 310	266	0,7%	61%
320 à 450	379	-1,1%	38%
460 à 850	575	1,4%	50%

### Temps forts en 2009

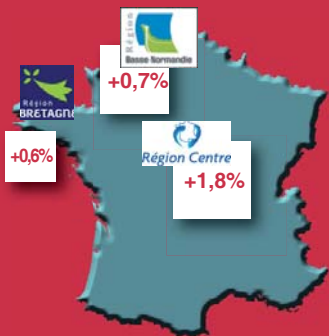
#### En dents de scie

Après un bilan 2008 en hausse de 2,3%, la progression de janvier de 3,8%, semblait augurer une année 2009 dans la même lignée. Malheureusement les mois suivants ne lui ressemblent pas. Février et mars enregistrent les plus forts reculs de l'année, -4,8% et -8,6%. La bonne performance d'avril, +6,4% ne suffit pas à redresser la barre. Les autres mois de l'année ne présentent pas d'évolution significative ; 2009 se termine sur une timide hausse de 0,9% en décembre. ■

Evolution des chiffres d'affaires mensuels



### Palmarès régional



### Zoom

#### Relève difficile ...

Le nombre de charcutiers-traiteurs décroît régulièrement. Ce recul est à imputer notamment à la concurrence des grandes surfaces et aux problèmes de transmission d'entreprise. Le coût d'une reprise est énorme, la vétusté du matériel contraint quelquefois le repreneur à investir pour répondre aux exigences réglementaires en matière d'hygiène. S'ajoute à cela le problème d'image de la profession puisque le métier de charcutier a la réputation d'être un métier dur. Dans un contexte de changement des habitudes alimentaires, les tendances fortes de la profession sont notamment, un recul des viandes et volailles vendues crues, plus chères à l'achat, une progression des produits élaborés crus et une percée du hard discount en raison des tarifs. ■

Sources : INSEE, LSA, [www.fict.fr](http://www.fict.fr), [www.office-elevage.fr](http://www.office-elevage.fr), CREDOC

### Ils ont dit ...

#### Témoignage de M. Guignard, charcutier à Montaigu (Vendée)

"Moins de buffets, moins de cocktails dans les entreprises fin 2009, la crise est bien là. Les habitudes changent, les loisirs se développent ! La concurrence fait rage, la grande distribution est présente partout, les courses se font de moins en moins dans les centres-villes. Je m'interroge, je ne sais pas si les élus ont conscience de cette évolution ... Cela va être de plus en plus compliqué avec les charges qui ne cessent d'augmenter et alourdissent nos budgets. Restons malgré tout optimistes, il faut seulement trouver la petite niche où travailler ..." ■