

2018

Le marché de l'emploi
dans les métiers
de l'ALIMENTATION



● Introduction

Les travaux de prospective du marché de l'emploi abordent généralement les métiers par regroupements de familles professionnelles, ce qui ne permet pas aux acteurs des branches d'avoir une vision objectivée de la situation de l'emploi, métier par métier. Cette analyse fine et segmentée, au plus près des métiers, est pourtant nécessaire pour pouvoir agir en matière de formation initiale ou continue.

C'est pourquoi cette étude explore, à partir des données statistiques disponibles, différentes pistes d'analyse du marché de l'emploi des métiers de boulanger, pâtissier, chocolatier-confiseur, boucher, charcutier-traiteur, poissonnier et vendeur en alimentation. L'objectif est double :

1) ANALYSER LA DYNAMIQUE D'ÉVOLUTION ET DE RENOUVELLEMENT DES EMPLOIS DANS LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

- Le nombre de salariés en poste dans les métiers est-il tendanciellement stable, en baisse ou en hausse ?
- Les besoins de recrutement sont-ils en croissance ?
- Quel est le renouvellement des emplois par la formation initiale et scolaire ?
- Forme-t-on assez de jeunes aux métiers concernés ?

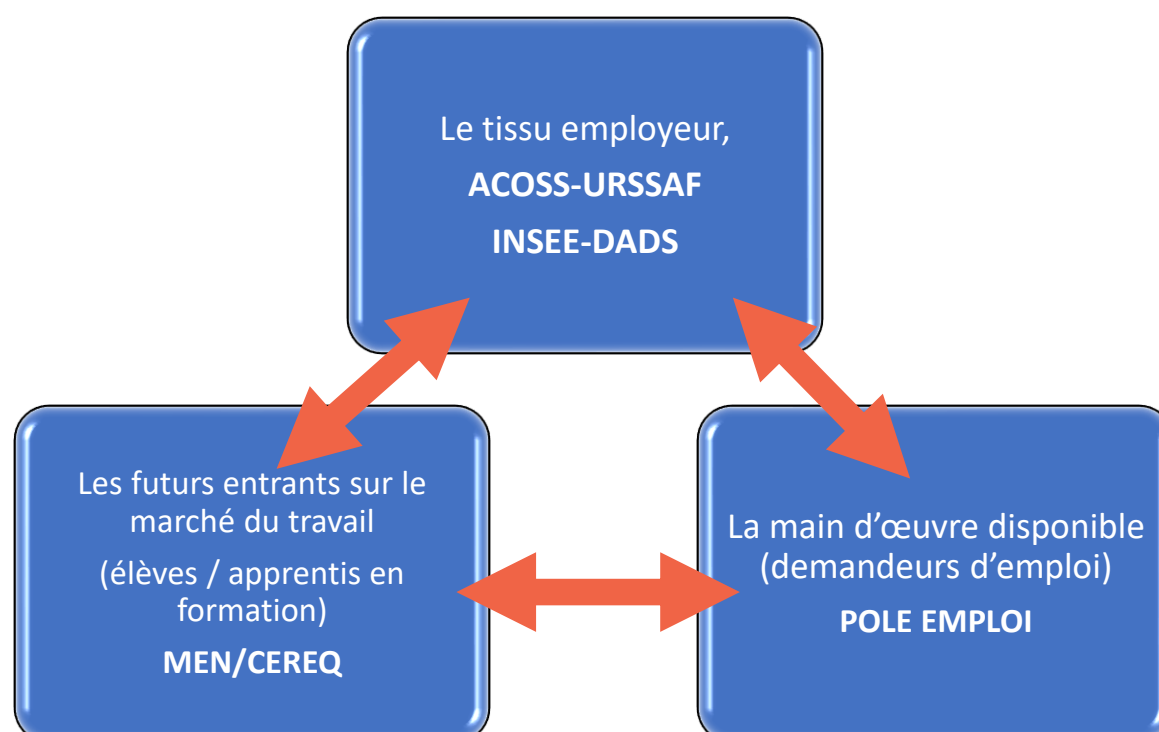
2) EVALUER LES TENSIONS SUR LE MARCHÉ DE L'EMPLOI, AU PLAN NATIONAL ET RÉGIONAL

- Quelle est la réserve de main-d'œuvre disponible à travers les demandeurs d'emploi ?
- Observe-t-on une pénurie de candidats potentiels ?
- Quelles sont les difficultés de recrutement rencontrées par les employeurs ?

La méthode utilisée a porté sur l'analyse de la population des non-salariés et salariés en poste dans ces métiers, quels que soient les secteurs d'emploi (y compris la grande distribution alimentaire), en mettant toutefois en relief les secteurs de la boulangerie-pâtisserie (1071C), de la pâtisserie (1071D), de la boucherie-charcuterie (4722Z), de la charcuterie (1013Z), de la poissonnerie (1023Z), de la fabrication de chocolats et confiserie (1082Z) et du commerce de pain-pâtisserie-confiserie (4724Z).

La structure et la dynamique de développement du tissu employeur détermine en effet les besoins d'emploi (que ce soit des emplois de remplacement ou des créations de nouveaux postes).

Dans un second temps, ces chiffres sont confrontés à ceux des jeunes issus de formation et qui rejoignent chaque année le marché du travail, mais aussi à la "réserve de compétences" que constituent les demandeurs d'emploi en recherche d'un poste dans ces métiers.



Les données ont été analysées à partir de quatre indicateurs principaux :

1. l'évolution des emplois salariés dans ces métiers sur la période 2012-2016 ;
2. le taux de renouvellement de ces emplois salariés par les sortants de formation initiale ;
3. le poids des demandeurs d'emploi au regard des actifs en poste ;
4. les difficultés de recrutement rencontrées par les entreprises.

La principale contrainte et limite de l'exercice réside dans l'imprécision des nomenclatures nationales utilisées pour le dénombrement des postes de salariés :

- La nomenclature des Professions et Catégories Socio-professionnelles (PCS-INSEE) qui est celle utilisée dans les DADS, ne permet pas d'identifier précisément tous les métiers de l'alimentation : les métiers de boulanger et pâtissier sont regroupés en un code unique, les métiers de poissonnier, chocolatier-confiseur ne sont pas répertoriés (les salariés dans ces métiers sont donc classés dans des PCS génériques : les vendeurs en alimentation pour les poissonniers, les ouvriers agro-alimentaires pour les chocolatiers-confiseurs) ;
- La nomenclature ROME de Pole Emploi est plus précise, bien qu'elle regroupe en un code unique les pâtissiers-chocolatiers-confiseurs.

En raison de ces imprécisions et des correspondances imparfaites entre nomenclatures, les possibilités d'analyse sont parfois restreintes, notamment pour ce qui concerne les emplois de chocolatiers-confiseurs et pour les poissonniers.

Tableau de correspondance entre les nomenclatures

Métiers	Classification INSEE/PCS	Classification Pole Emploi ROME	Classification Pole emploi Familles Professionnelles
Boulangier	636c Boulanger-pâtissier	D1102 - Boulangerie Viennoiserie	S0Z42 - Boulangers-pâtissiers
Pâtissier		D1104 - Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie	
Confiseur, chocolatier, glacier	674c – Autres ouvriers non qualifiés IAA		
Charcutier	636b- Charcutiers	D1103 - Charcuterie, traiteur	S0Z41 – Charcutiers, traiteurs
Boucher	636a – Bouchers	D1101 - Boucherie	S0Z40 Bouchers
Poissonnier	554a- Vendeur en alimentation	D1105 - Poissonnerie	R1Z60- Vendeurs en produits alimentaires
Vendeur en alimentation		D1106 - Vente en alimentation	

Malgré ces lacunes, l'étude permet toutefois de caractériser le marché de l'emploi dans les métiers de l'alimentation :

- Les besoins d'emploi dans ces métiers ont globalement augmenté entre 2012 et 2016, notamment pour les métiers de boulanger, boucher et vendeur en alimentation. La progression des besoins de recrutement est plus forte dans les grandes régions économiques (Ile-de-France, Auvergne-Rhône-Alpes, Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur) et la plus faible en Centre-Val de Loire et en Bourgogne-Franche-Comté.
- La progression des besoins de recrutement semble plus souvent liée à la création d'emplois et aux mobilités professionnelles en cours de carrière (un thème qui reste à analyser plus précisément), qu'au renouvellement des départs à la retraite : les salariés dans ces métiers sont en général relativement jeunes comparativement à l'ensemble des salariés. La part des salariés de moins de 30 ans atteint 30% en boulangerie-pâtisserie (1071C). Un seul métier affiche une pyramide des âges plus élevée : celui de chocolatier.

- ✓ Les salariés dans ces métiers sont employés majoritairement dans les secteurs de proximité. Toutefois trois métiers ont un marché de l'emploi élargi à la grande distribution : ceux de poissonnier, boucher et vendeur en alimentation. Les conditions salariales varient selon les métiers (ils sont plus élevés pour les bouchers) et les régions : les salaires moyens sont globalement plus élevés en régions Ile-de-France et Auvergne-Rhône-Alpes. Parfois, des niveaux élevés (par exemple pour les charcutiers en Bourgogne-Franche-Comté) sont sans doute liés aux fortes tensions à l'embauche.
- ✓ L'enquête Besoins de Main d'œuvre de Pôle Emploi confirme la progression des besoins de recrutement dans ces métiers, notamment en 2017 et 2018. Les difficultés de recrutement sont également bien plus élevées que pour la moyenne des salariés : elles atteignent 74% des projets de recrutement pour les bouchers, 73% pour les charcutiers, 67% pour les boulangers-pâtisseries. Seuls les recrutements des vendeurs en alimentation paraissent moins complexes à réaliser, avec 41% de projets jugés difficiles.
- ✓ Ces difficultés extrêmes rencontrées dans les recrutements sont d'autant plus paradoxales que le nombre de demandeurs d'emploi a globalement augmenté sur la période (sauf pour les métiers de boulanger et de vendeur en alimentation). Par ailleurs, la part de demandeurs d'emplois « longue durée », inscrits depuis plus de 2 ans, progresse (sauf en boulangerie) et atteint ainsi 20% en charcuterie, 24% en poissonnerie et 22% en vente de produits alimentaires. La part des demandeurs d'emploi de plus de 50 ans augmente également ; elle est la plus élevée en boucherie (24% des demandeurs d'emploi), poissonnerie (24%), vente (24%), charcuterie (25%).
- ✓ Le poids des demandeurs d'emploi au regard des salariés en poste est relativement élevé pour les métiers de boucher et de charcutier, le taux maximal étant observé pour la vente en alimentation. Les régions particulièrement concernées par le fort taux de chômage sont les Hauts-de-France et l'Occitanie.
- ✓ Ce chômage semble peu alimenté par la formation initiale, le nombre de sortants élèves ou apprentis étant parfois très faible comparativement aux actifs dans ces métiers (notamment pour les métiers de poissonnier et de vendeur en alimentation). Les tensions rencontrées sur le marché du travail ont donc d'autres origines (faible employabilité de certains demandeurs d'emploi, conditions salariales jugées peu attractives, alternative du travail intérimaire, en plein développement pour les postes de boucher...).
- ✓ Concernant les dirigeants non-salariés, notons enfin que trois activités sont plus concernées par la problématique des départs à la retraite : celles de la charcuterie (1013Z : 36% des dirigeants ont plus de 55 ans), celles de la chocolaterie (1082Z) et de la poissonnerie (4723Z) : 25% des dirigeants ont plus de 55 ans.

● Sommaire

Les métiers de boulanger et pâtissier

1. L'emploi salarié en hausse dans l'activité de boulangerie-pâtisserie, stable en pâtisserie	10
2. La boulangerie et la pâtisserie artisanale emploient 75% des boulangers-pâtisseries	13
3. Postes de boulangers-pâtisseries : des besoins et des difficultés de recrutement en hausse	16
4. Demandeurs d'emploi : un nombre stable en boulangerie-vienniserie, en hausse en pâtisserie-confiserie-chocolaterie-glaceries	19
5. Formation initiale : des taux de sortants plus faibles en Ile-de-France, Auvergne-Rhône-Alpes et Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur	22
6. Emplois non-salariés : 1 dirigeant non salarié sur 5 a plus de 55 ans	25
... A RETENIR	28

Le métier de chocolatier-confiseur

1. Des professionnels surtout employés dans l'activité de fabrication de chocolat et confiserie (1082Z)	30
2. Peu de données exploitables sur le marché de l'emploi	33
3. Formation initiale : des effectifs formés en hausse	34
4. Emplois non-salariés des fabricants : un vieillissement des dirigeants	36
... A RETENIR	37

Les métiers de boucher et de charcutier

1. De nombreux secteurs d'emploi	40
2. Zoom sur les emplois salariés des entreprises de boucherie-charcuterie (4722Z) et de charcuterie (1013B)	43
3. Des difficultés de recrutement croissants	47
4. Des demandeurs d'emploi en hausse malgré la bonne dynamique des offres	50
5. Formation initiale : des taux de sortants plus faibles en régions Ile-de-France et Grand-Est	54
6. Un vieillissement plus marqué des dirigeants de boucheries et charcuteries artisanales	57
... A RETENIR	59

Le métier de poissonnier

1. Un métier exercé autant dans le commerce indépendant que dans la grande distribution	62
2. ¼ des demandeurs d'emploi a plus de 50 ans	65
3. Un métier caractérisé par la faiblesse de l'offre de formation initiale	67
4. Emplois non-salariés : 14% des dirigeants de poissonneries ont plus de 55 ans	69
... A RETENIR	70

Le métier de vendeur en alimentation

1. Une forte hausse des emplois salariés	72
2. Des postes moins difficiles à pourvoir que pour les autres métiers	75
3. Un taux de demandeurs d'emploi plus élevé que dans les autres métiers de l'alimentation	77
4. Un marché de l'emploi peu alimenté par la formation initiale	80
... A RETENIR	82

2018



Les métiers de
boulangier
et pâtissier

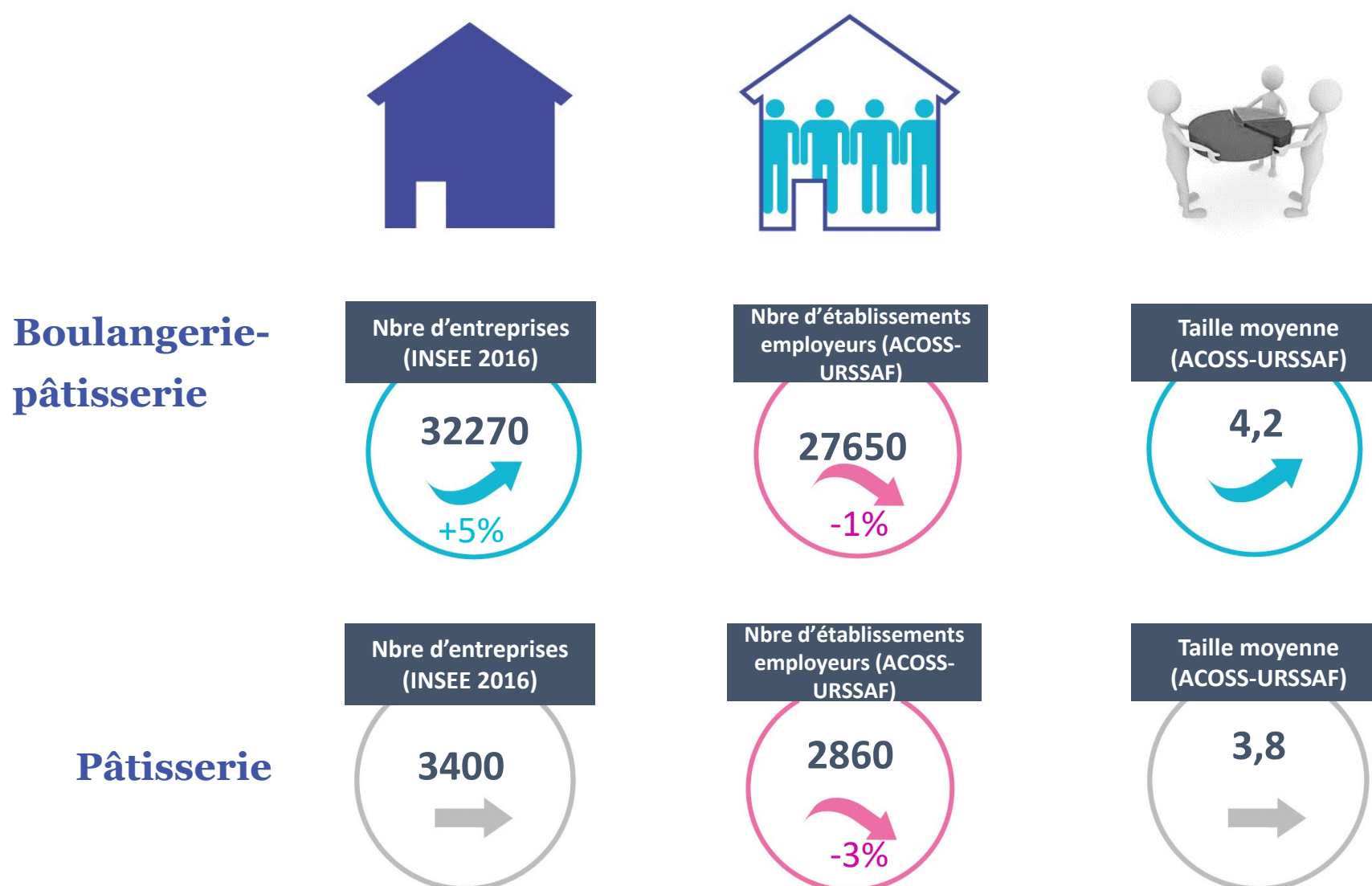


1 L'emploi salarié en hausse dans l'activité de boulangerie-pâtisserie, stable en pâtisserie

Le nombre d'établissements employeurs baisse, mais leur taille moyenne augmente

Entre 2012 et 2016, le nombre d'entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) progresse, alors qu'il est stable en pâtisserie (1071D). Le nombre d'établissements employeurs baisse en revanche dans les deux activités, ce qui indique que de plus en plus de professionnels exercent « seuls ».

La taille moyenne des boulangeries-pâtisseries employeuses progresse pourtant sur la période, passant de 4 salariés en moyenne à 4,2. Elle est stable pour les pâtisseries (3,8 en moyenne).



Près de 10000 emplois salariés créés entre 2012 et 2016

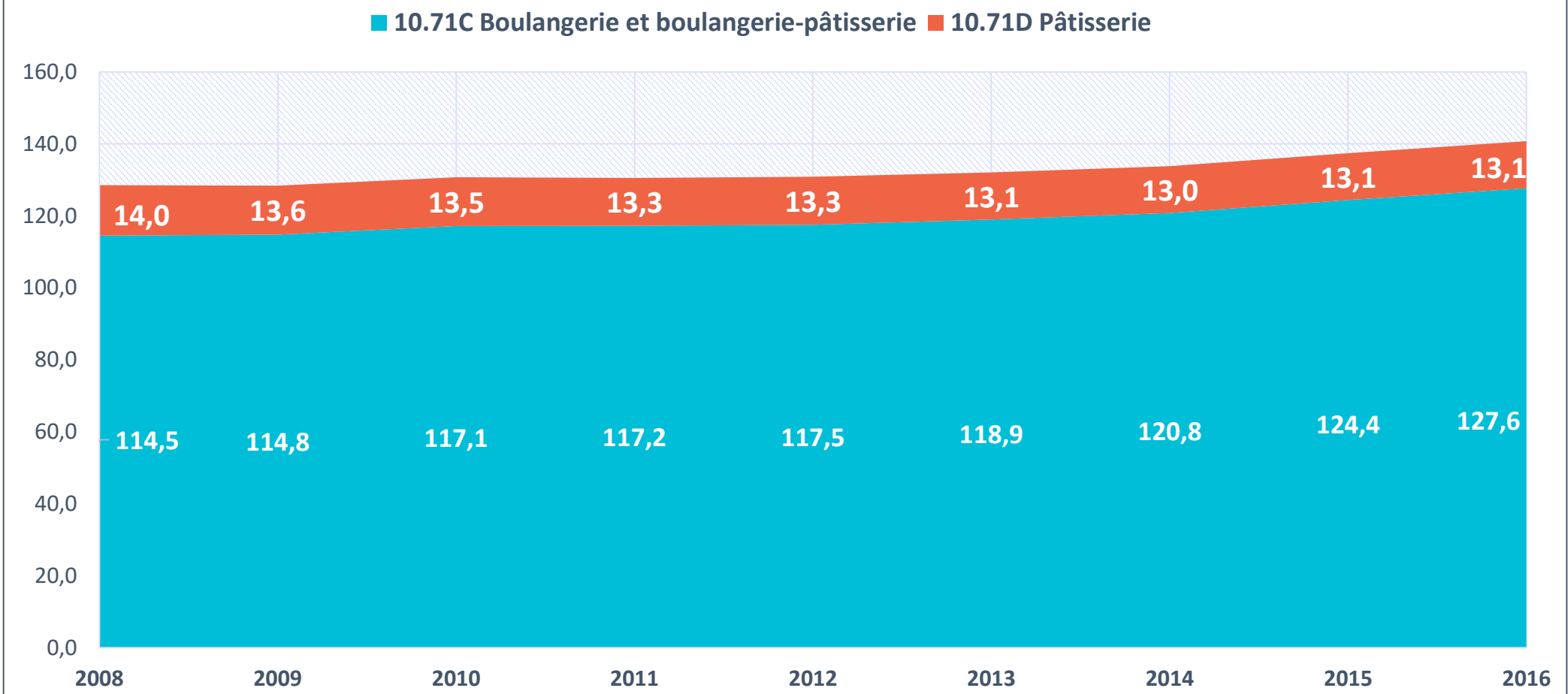
En 2016, les secteurs de la boulangerie-pâtisserie (1071C) et de la pâtisserie (1071D) emploient respectivement 127.600 et 13.100 salariés, soit un total de 141.000 emplois salariés (hors apprentis et stagiaires).

Dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie, l'emploi est en hausse constante depuis 10 ans : entre 2012 et 2016, 9.900 emplois salariés ont ainsi été créés (soit une progression annuelle moyenne de +1,6%).

Toutes les régions profitent de cette bonne dynamique, sauf la Bourgogne-Franche-Comté, où les emplois salariés baissent de 3% (soit une perte de 177 emplois). Les progressions les plus fortes (en %) concernent les régions Auvergne-Rhône-Alpes, Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur, Occitanie, Corse et Ile-de-France.

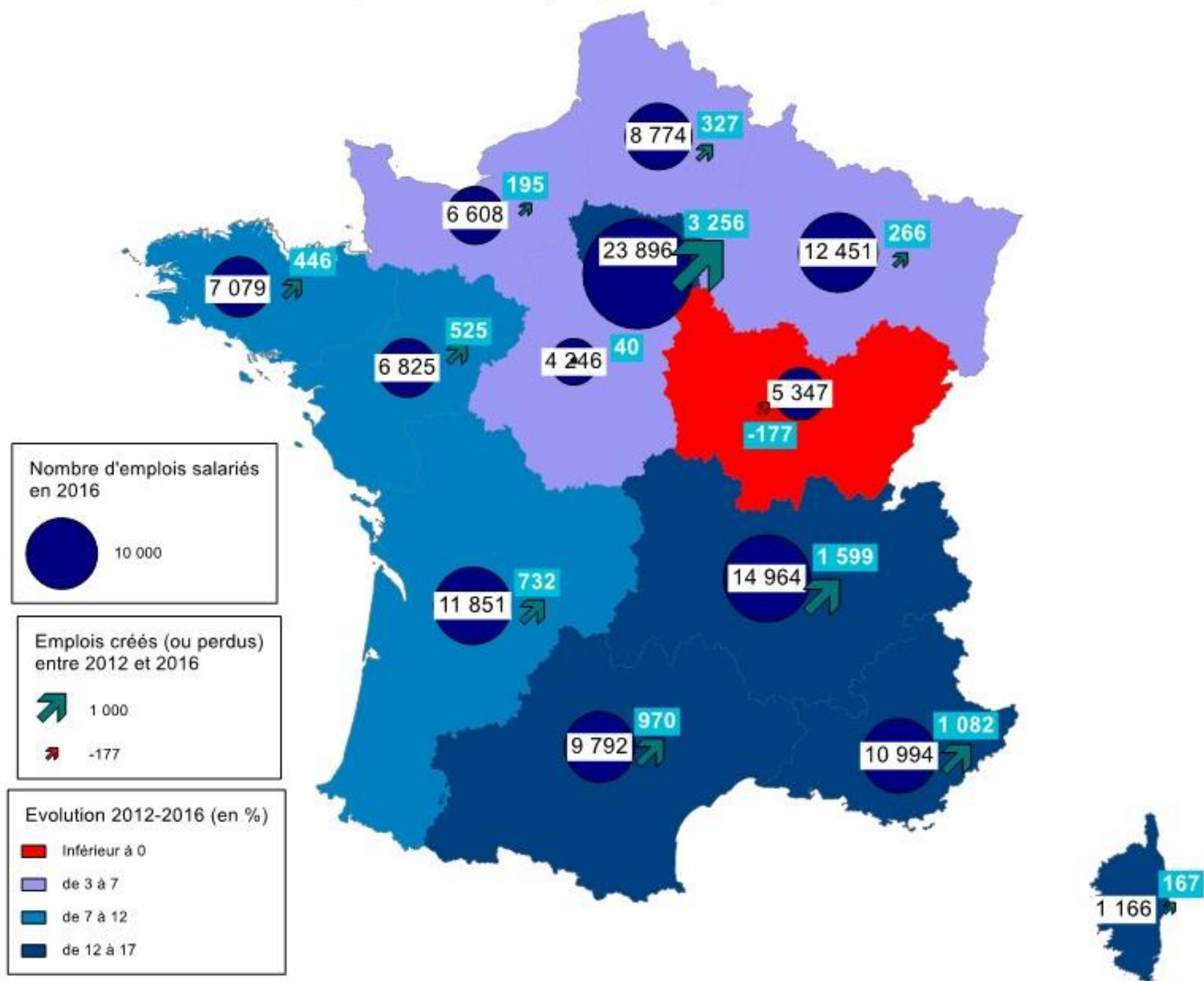
Un tiers des emplois créés sur la période sont concentrés en Ile-de-France. L'emploi salarié est moins dynamique dans les régions du quart Nord-Est de la France (Normandie, Centre-Val-de-Loire, Grand-Est, Hauts de France, Bourgogne-Franche-Comté).

Evolution du nombre d'emplois salariés (en milliers)



Source : ACOSS-URSSAF, emplois salariés en fin de période, hors apprentis et stagiaires – toutes tailles d'entreprises - Traitement ISM

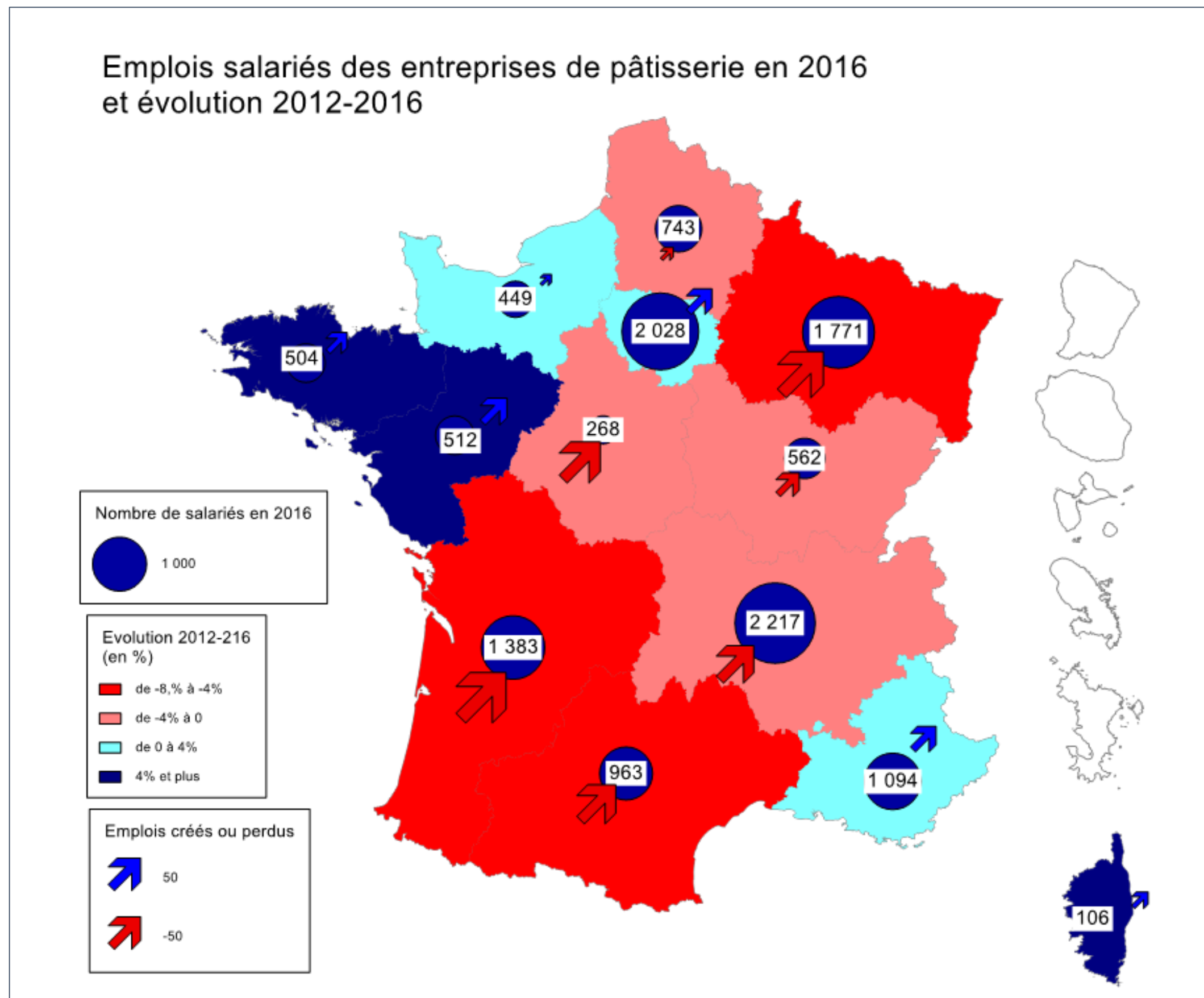
Emplois salariés des entreprises de boulangerie-pâtisserie en 2016 et emplois créés (ou perdus) entre 2012 et 2016



Source : ACOSS-URSSAF, emplois salariés en fin de période, hors apprentis et stagiaires – toutes tailles d'entreprises - Traitement ISM

Dans l'activité de pâtisserie, le nombre d'emplois salariés est globalement stable, mais les évolutions divergent selon les régions : entre 2012 et 2016, l'emploi salarié est en recul dans la majorité des régions, les régions du Nord-Ouest (Bretagne, Pays de la Loire, Normandie, Ile-de-France), Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur et la Corse faisant exception.

La quasi-totalité des disparitions d'emplois concernent trois régions : Nouvelle-Aquitaine (-120 emplois salariés), Grand Est (-100) et Occitanie (-70).



Source : ACOSS-URSSAF, emplois salariés en fin de période, hors apprentis et stagiaires – toutes tailles d'entreprises – traitement ISM

2 La boulangerie et la pâtisserie artisanale emploient 75% des boulangers-pâtisseries

Un total de 65000 boulangers-pâtisseries actifs (DADS/INSEE*), dont 75% en boulangerie (1071C) et pâtisserie (1071D) artisanale

Dans la nomenclature des métiers (PCS, INSEE), les métiers de boulanger et de pâtissier sont regroupés dans le même poste «Boulangers, pâtisseries sauf activité industrielle» (636c). Il est donc impossible, statistiquement, de comptabiliser les effectifs salariés actuels dans chaque métier.

Selon les données des Déclarations Annuelles des Données Sociales des entreprises en 2015 (tous secteurs confondus), 64.700 salariés sont répertoriés dans ce poste*.

Les secteurs de fabrication artisanale sont les principaux employeurs : les entreprises de « boulangerie-pâtisserie » (1071C) emploient 70% des effectifs, et la pâtisserie (1071D) 5%. Le principal autre secteur d'emploi est celui des hypermarchés (8%).

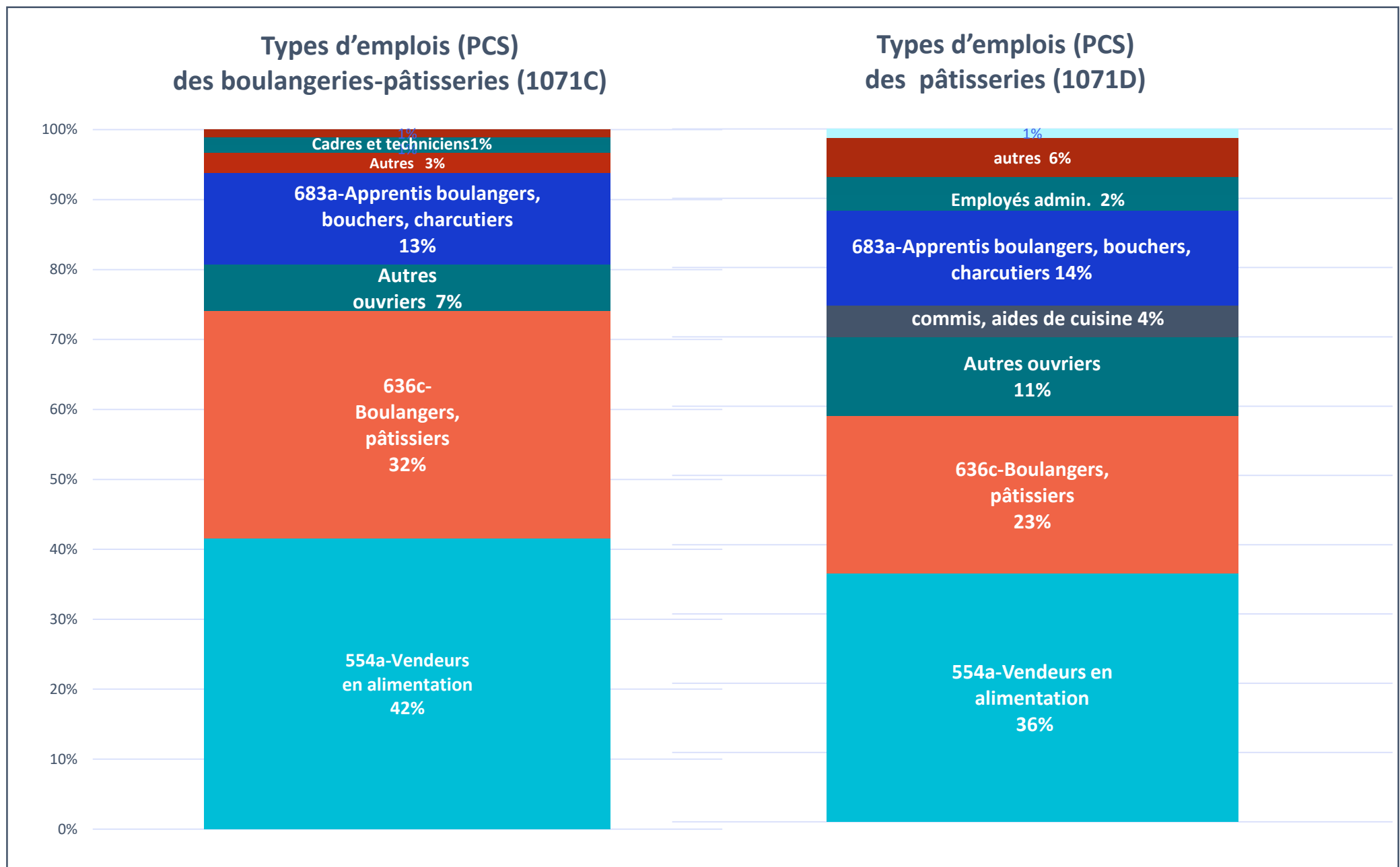
Principaux secteurs d'emploi des « Boulangers, pâtisseries » (636c)		
Toutes activités confondues	64700	100%
1071C - Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	45000	70%
4711F - Hypermarchés	5300	8%
1071D - Pâtisserie	3500	5%
1071A - Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche	1300	2%
7820Z - Activités des agences de travail temporaire	900	1%
4711D - Supermarchés	750	1%
1082Z - Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie	500	1%
1071B - Cuisson de produits de boulangerie	400	1%
4724Z - Commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé	350	1%

Source : INSEE, DADS, 2015

Les boulangers-pâtisseries (et autres postes ouvriers) représentent 40% des salariés de la boulangerie et de la pâtisserie artisanale

Le métier de « boulanger-pâtissier » (636c) représente, au sein des effectifs de la boulangerie-pâtisserie (1071C) et de la pâtisserie (1071D) environ 40% des postes occupés, soit un nombre à peu près équivalent à celui des vendeurs en alimentation, les autres salariés étant principalement des apprentis.

Dans les entreprises de pâtisserie, une partie des postes d'ouvriers sont également occupés par des cuisiniers ou commis de cuisine.

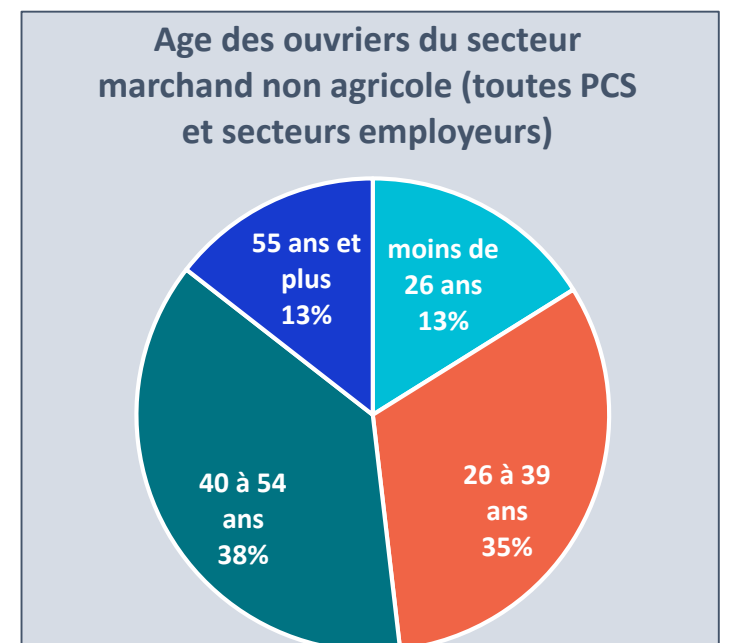
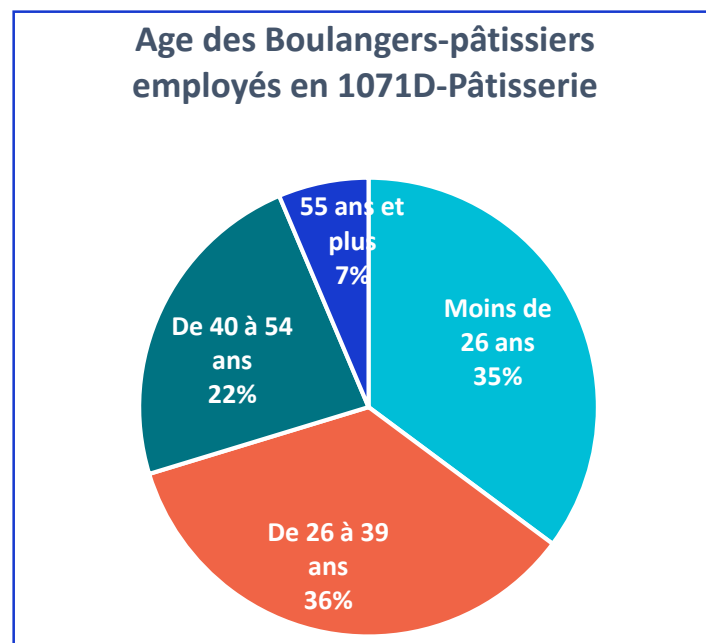
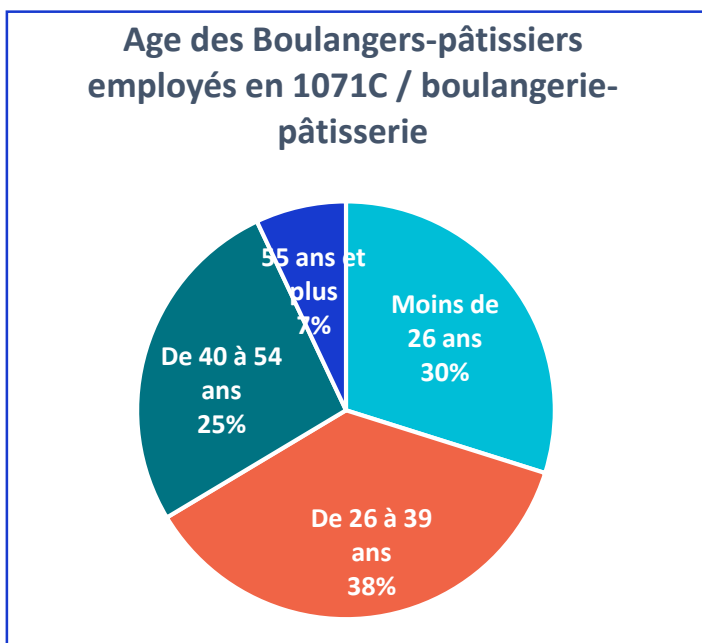


Source : INSEE, DADS, 2015, traitement ISM

Age des salariés : un métier peu impacté par les départs à la retraite

Les ouvriers « boulangers-pâtissiers » employés en boulangerie-pâtisserie (1071C) et en pâtisserie (1071D) se caractérisent par une pyramide des âges relativement « jeune » : un tiers ont moins de 26 ans (contre 13% pour la moyenne des ouvriers du secteur marchand non agricole).

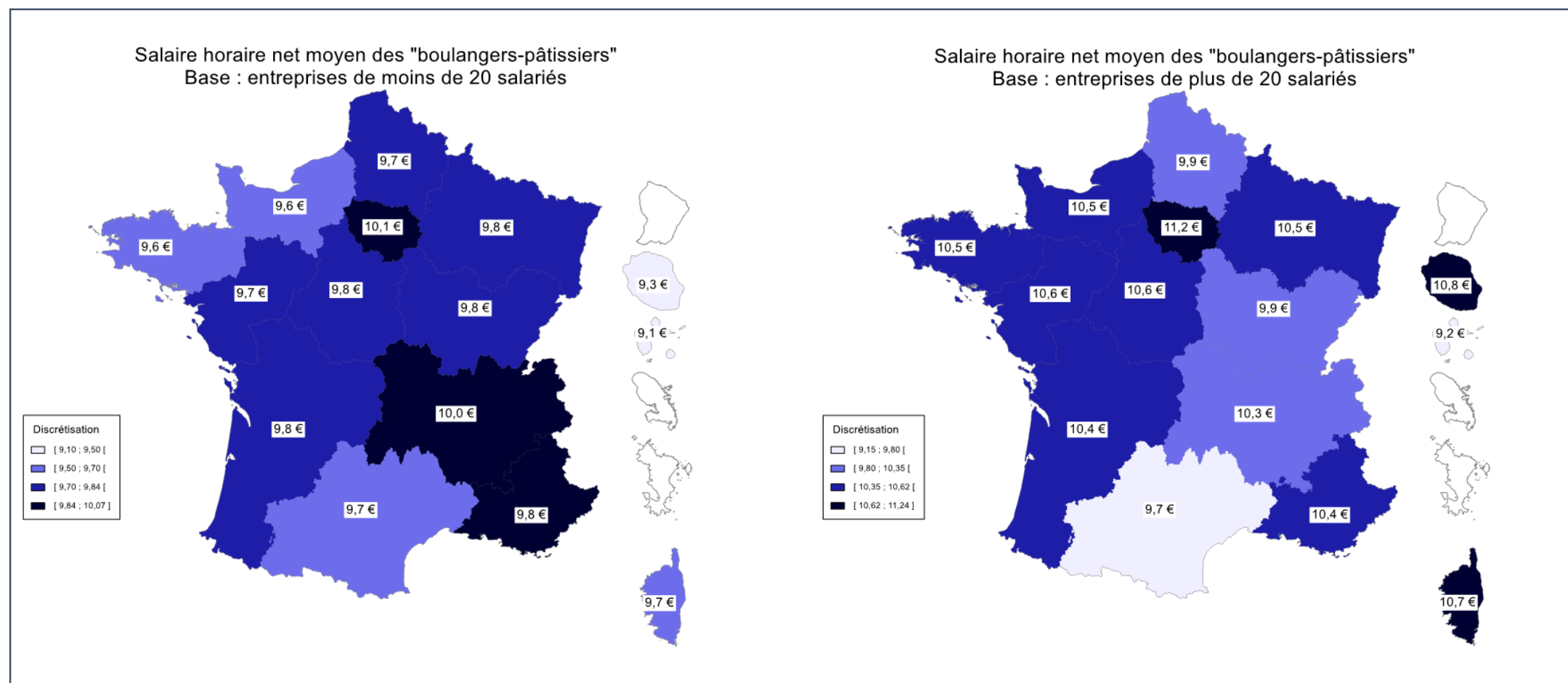
La part des salariés de plus de 55 ans est relativement faible (7% des boulangers-pâtissiers en poste), alors que cette part atteint 13% pour l'ensemble des ouvriers. Le métier est en conséquence actuellement moins impacté que d'autres par la problématique du remplacement des futurs retraités.



Source : INSEE, DADS, 2015, traitement ISM

Des salaires horaires nets plus élevés en régions Ile-de-France et Auvergne-Rhône-Alpes

Le salaire net horaire moyen du métier (CSP) de « Boulanger-pâtissier » est de 9,70 €.
 Les salaires moyens sont plus élevés en Ile-de-France, quelle que soit la taille des entreprises employeuses.
 Pour ce qui concerne les salariés employés dans des entreprises de moins de 20, en Auvergne-Rhône-Alpes, en Provence-Alpes-Côte d'Azur.



Source : INSEE, DADS, 2015, traitement ISM

3 Postes de boulangers-pâtisseries : des besoins et des difficultés de recrutement en hausse

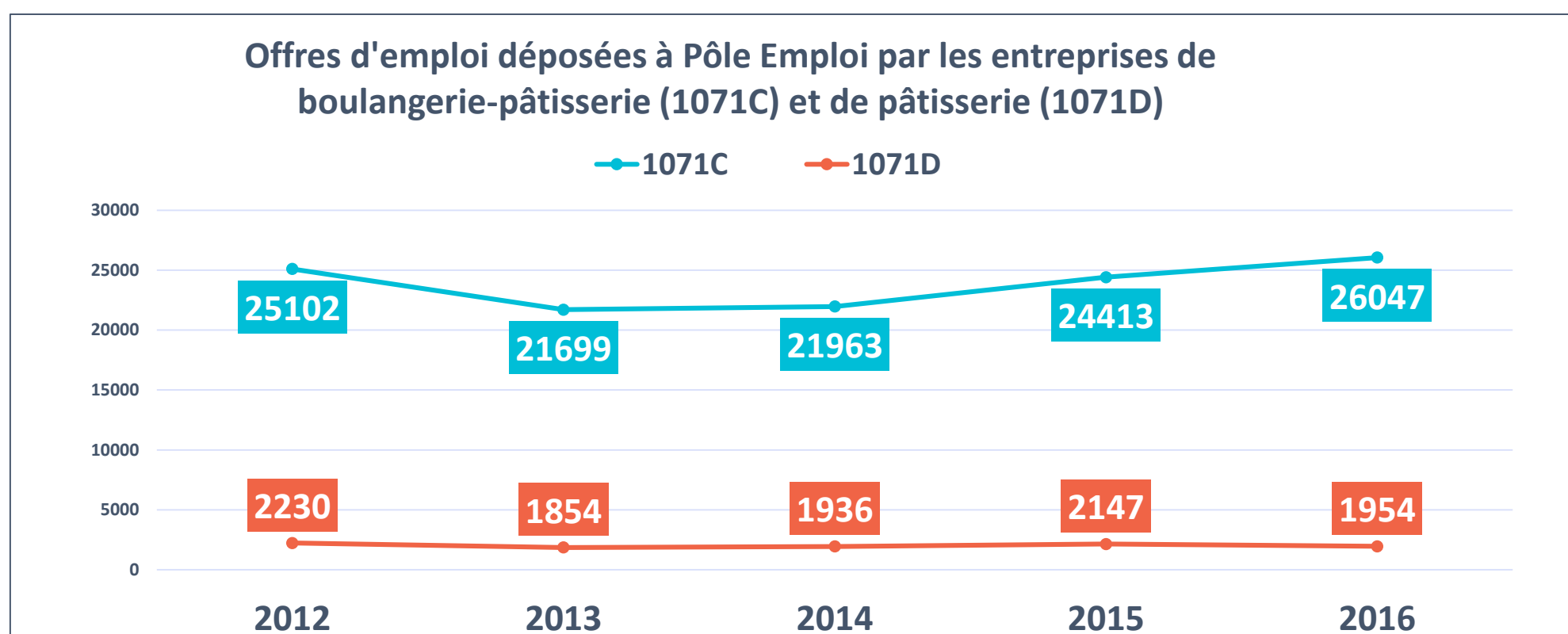
Des besoins de recrutement en hausse en boulangerie-pâtisserie

Les métiers sont classés par Pôle Emploi en tant que « boulangerie-viennoiserie » (code D1102 du Répertoire Opérationnel des Métiers) ou « pâtisserie-confiserie-chocolaterie-glacerie » (code D1104).

Selon les offres déposées auprès des services de Pôle Emploi (*), les besoins de recrutement des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) sont en hausse : 7685 de ces offres (sur un total de 26047, soit 30%) concernaient des postes en « boulangerie-viennoiserie » et 4720 (soit 18%) des postes en « pâtisserie-confiserie-chocolaterie-glacerie ».

Le nombre d'offres déposées par les entreprises de pâtisserie (1071D) est stable, une tendance conforme à l'évolution des emplois salariés dans ces activités.

Si l'on prend en compte le total des offres d'emploi en « boulangerie-viennoiserie » (D1102), soit 15250 tous secteurs confondus, 50% émanent des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C). Le ratio est de 48% pour les offres en « pâtisserie-confiserie-chocolaterie-glacerie ».



Source : Pôle Emploi

15250 OFFRES DEPOSEES EN 2016 A POLE EMPLOI EN « BOULANGERIE-VIENNOISERIE »

RÉPARTITION EN FONCTION DE LA TAILLE DE L'ENTREPRISE



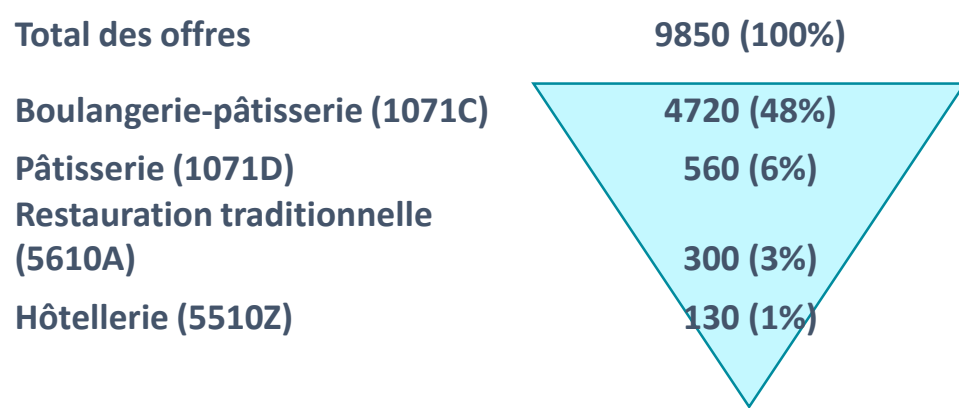
RÉPARTITION EN FONCTION DU SECTEUR DES ENTREPRISES



Source : Pôle Emploi

9850 OFFRES DEPOSEES EN 2016 A POLE EMPLOI EN « PATISSERIE-CONFISERIE-CHOCOLATERIE-GLACERIE »

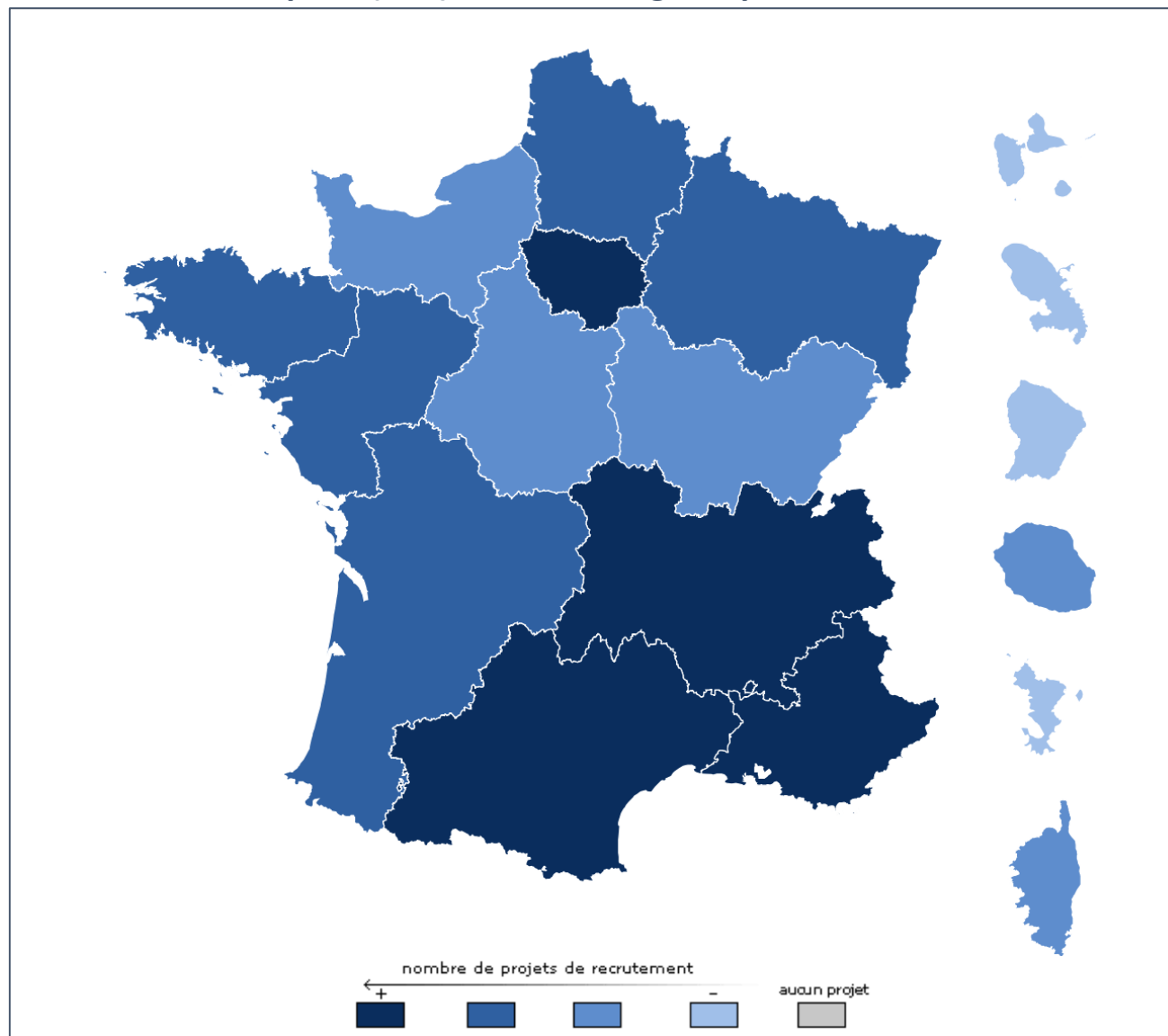
RÉPARTITION EN FONCTION DE LA TAILLE DE L'ENTREPRISE



Une hausse des projets de recrutement plus prononcée en Ile-de-France et dans le quart Sud-Est

Selon l'enquête Besoins de Main d'Oeuvre de Pôle Emploi, les projets de recrutement de la PCS "boulangerie-pâtisserie" ont progressé entre 2013 et 2018 dans toutes les régions, à l'exception de la Guadeloupe, Martinique et de la Guyane. La progression est la plus importante en Ile de France, Auvergne-Rhône-Alpes, Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur et Occitanie, qui sont aussi les régions qui ont créé, sur la période, le plus d'emplois salariés.

Evolution des projets de recrutement entre 2013 et 2018 dans les emplois (PCS) de « boulangerie-pâtisserie »



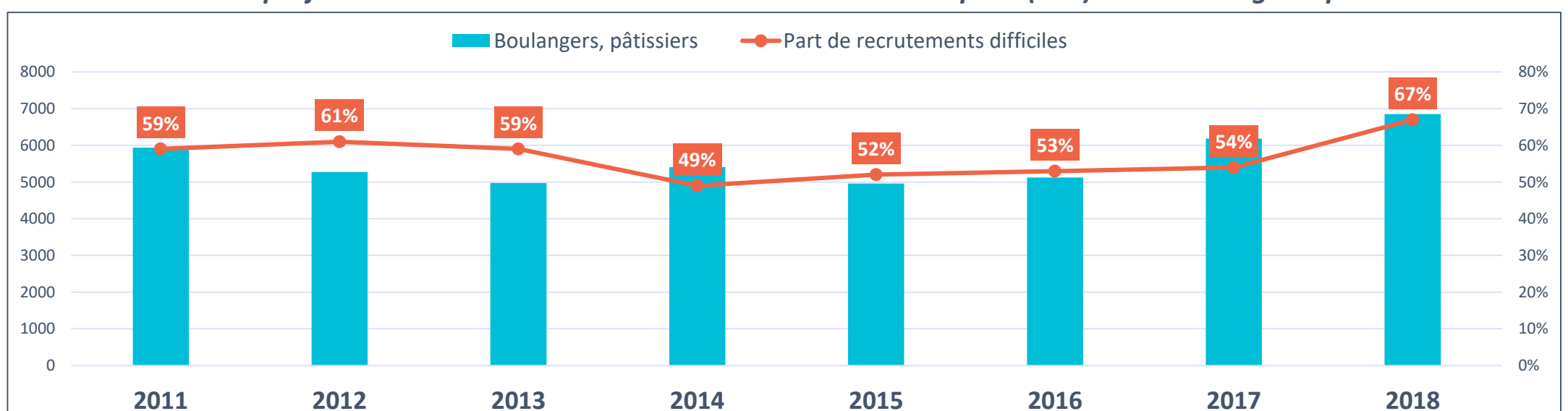
Source : Pole Emploi, Enquête Besoins de main d'œuvre – périmètre : projets et difficultés de recrutement, tous secteurs d'activité et toutes tailles d'entreprises interrogées.

Deux recrutements sur trois sont jugés difficiles

Pour 2018, les deux tiers des entreprises projetant l'embauche de "boulangers-pâtisseries" (tous secteurs d'activité et tailles d'entreprise confondus) anticipent des difficultés pour leur recrutement, un taux bien supérieur à la moyenne (le taux moyen pour l'ensemble des familles professionnelles est de 44%).

Les difficultés de recrutement ont atteint leur point le plus bas en 2014 et se durcissent depuis chaque année. Le taux observé en 2018 (67%) est le plus élevé depuis 2011 dans ce métier.

Evolution des projets de recrutement entre 2013 et 2018 dans les emplois (PCS) de « boulangerie-pâtisserie »

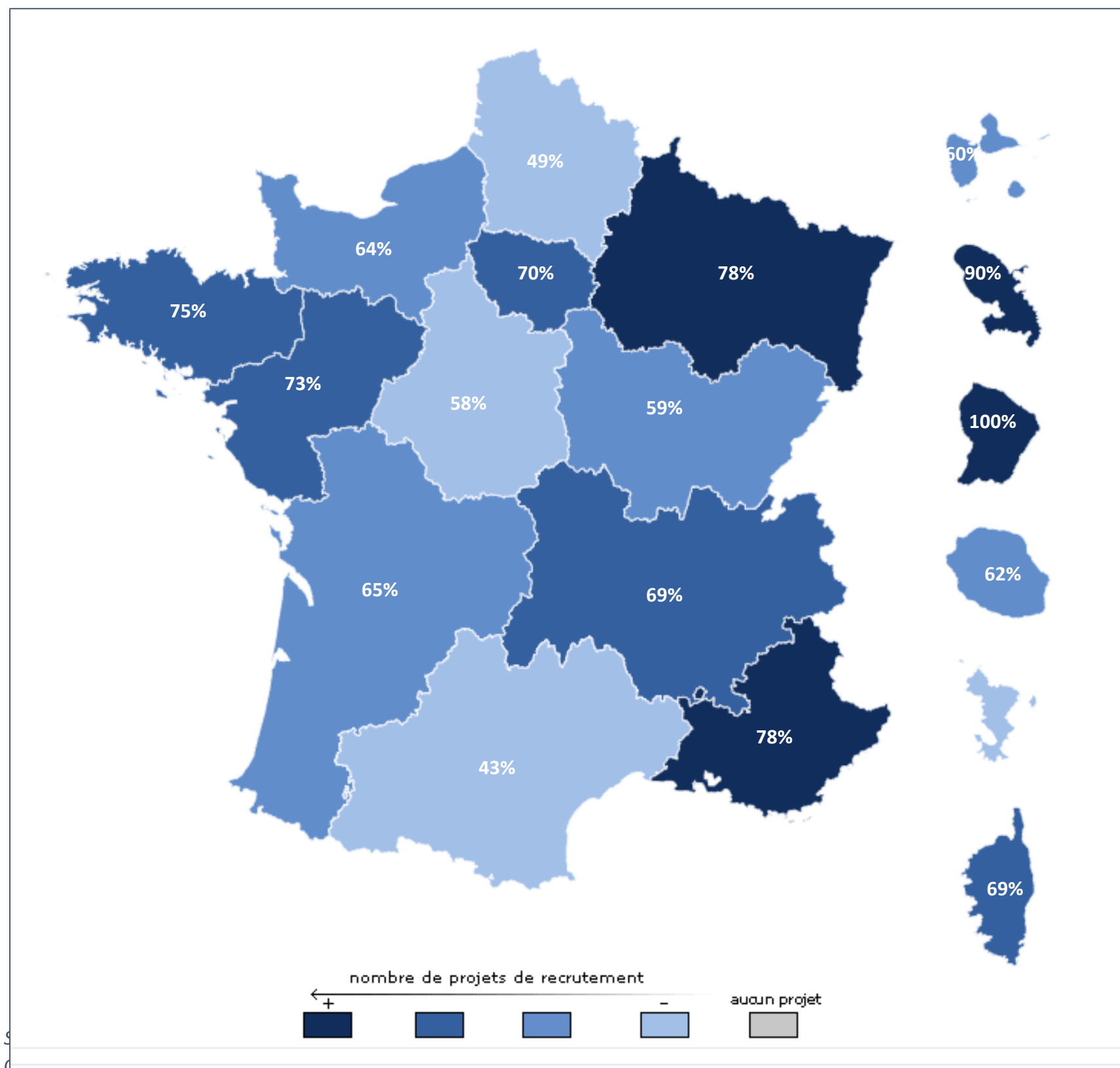


Source : Pole Emploi, Enquête Besoins de main d'œuvre – périmètre : projets et difficultés de recrutement, tous secteurs d'activité et toutes tailles d'entreprises interrogées.

Les difficultés de recrutement de “boulangers-pâtisseries” affichent des scores variables selon les régions :

- Elles sont moins élevées dans les Hauts-de-France (49%) et en Occitanie (43%), ce qui est cohérent avec le taux de chômage plus important pour ce métier dans ces régions.
- Les recrutements apparaissent particulièrement difficiles dans les régions Grand-Est (78%) et Sud-Provence-Alpes-Côte d’Azur (78%)

Part de projets de recrutement difficiles en 2018
Métiers de « boulanger-pâtisseries »



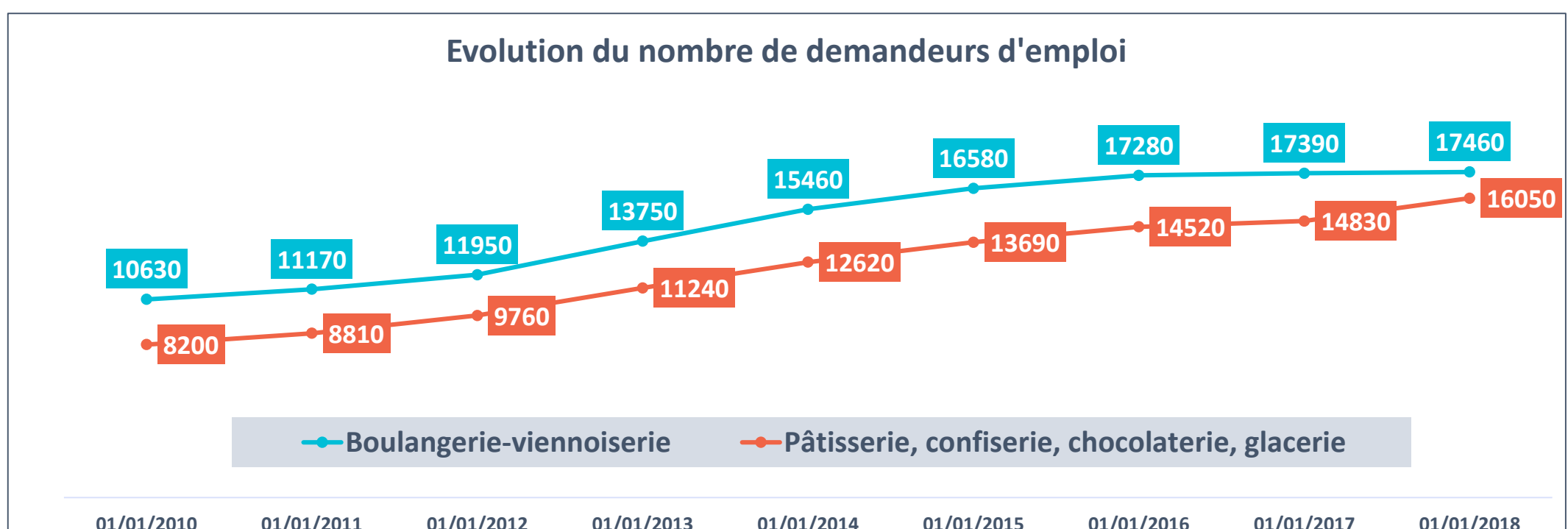
4

Demandeurs d'emploi : un nombre stable en boulangerie-viennoiserie, en hausse en pâtisserie-confiserie-chocolaterie-glacierie

17500 demandeurs d'emploi en boulangerie-viennoiserie, 16000 en pâtisserie-confiserie-chocolaterie-glacierie

Le nombre de demandeurs d'emploi recherchant un poste en « boulangerie-viennoiserie » ou en « pâtisserie-confiserie-chocolaterie-glacierie » représentent en 2018 près de 34000 personnes, un nombre à rapporter au total des salariés répertoriés dans ces métiers à travers les DADS (65000).

Ce nombre a progressé entre 2010 et 2015. Depuis 2016, il est stable pour les demandeurs recherchant un poste de « boulangerie-viennoiserie », mais il continue de progresser pour les demandeurs d'emploi en recherche d'un poste en « pâtisserie-confiserie- chocolaterie-glacierie ».



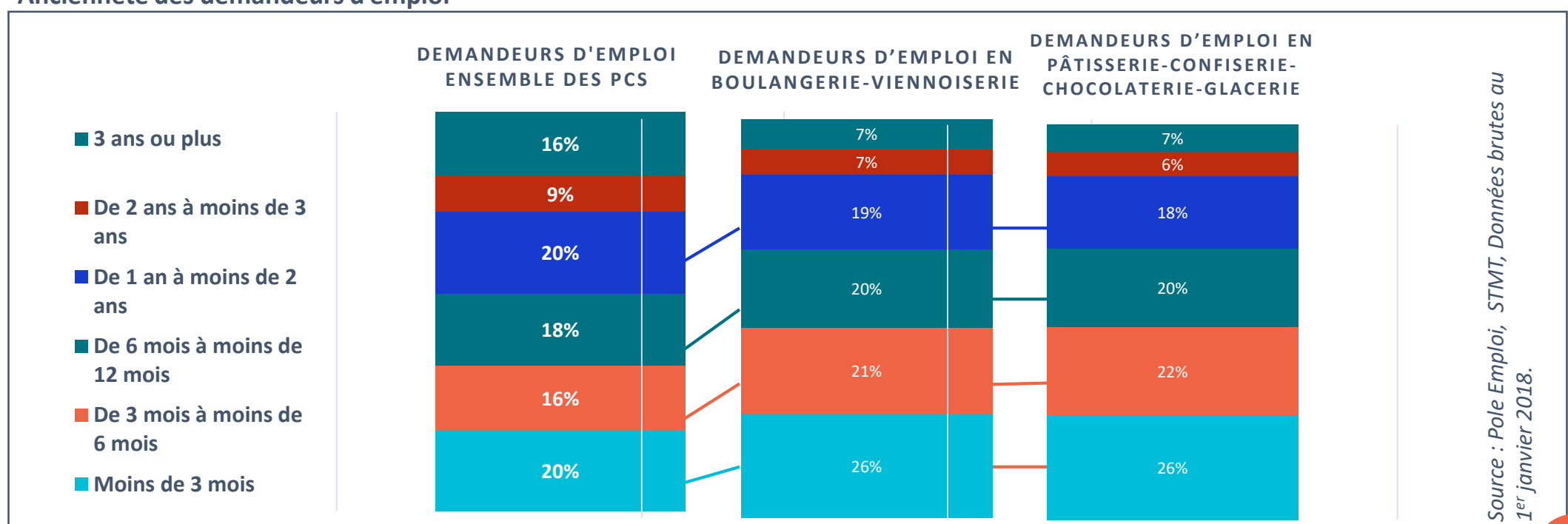
Source : Pole Emploi, STMT, Données brutes.

Le chômage longue durée (> 2 ans) progresse mais reste inférieur à la moyenne

Au 1^{er} janvier 2018, environ la moitié des demandeurs d'emploi dans ces métiers sont inscrits depuis moins de 6 mois (il peut s'agir notamment d'anciens apprentis entrant sur le marché du travail). Cette proportion est supérieure à ce qui est constaté pour l'ensemble des demandeurs d'emplois (36%).

Le chômage de longue durée (demandeurs d'emplois inscrits depuis plus de 2 ans) est quant à lui moins important dans ces métiers (13% contre 25% pour l'ensemble des demandeurs d'emploi), même s'il est en hausse (il était de 7% en 2010 et de 10% en 2013).

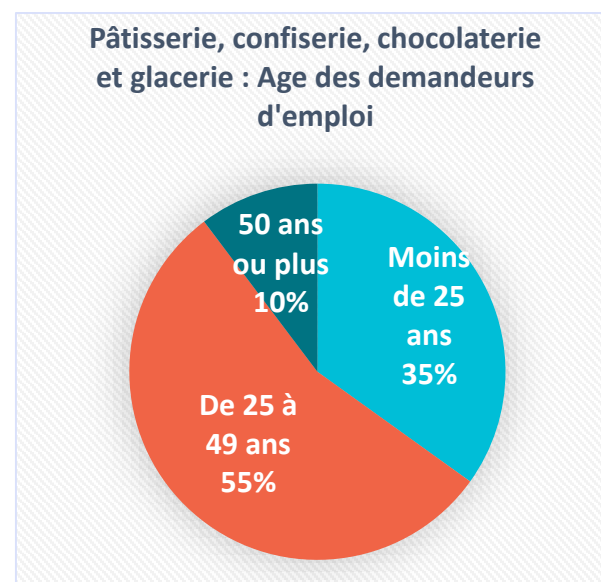
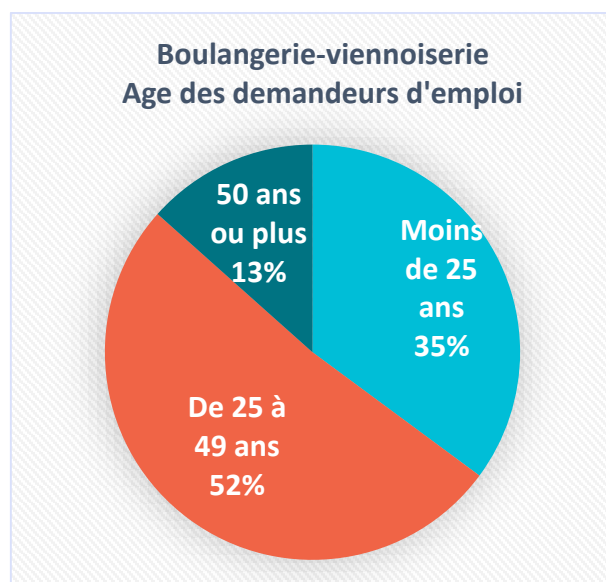
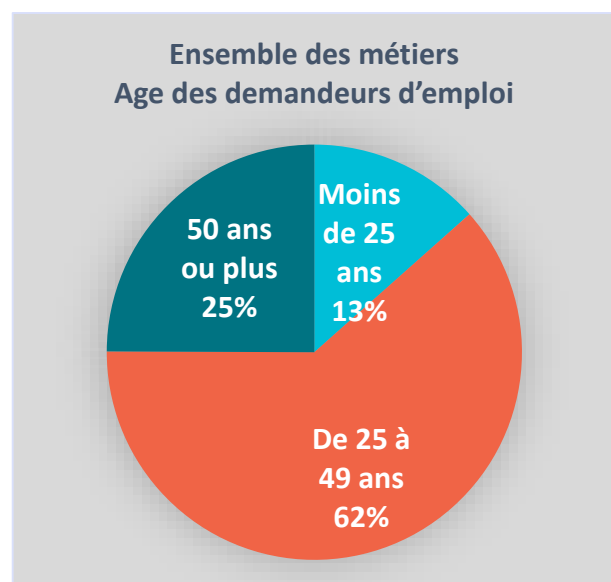
Ancienneté des demandeurs d'emploi



Les demandeurs d'emploi sont plus jeunes que la moyenne dans ces métiers

Un tiers des demandeurs d'emploi en boulangerie-vienniserie et en pâtisserie-confiserie-chocolaterie-glacierie a moins de 25 ans (contre 13% pour l'ensemble des métiers). Ce taux est en baisse (en 2010, il était de 44% en boulangerie-vienniserie et de 48% en pâtisserie-confiserie-chocolaterie-glacierie).

Le chômage des plus de 25 ans s'est donc développé ces dernières années, même si les demandeurs d'emploi de 50 ans et plus demeurent beaucoup moins nombreux dans ces métiers : 13% en boulangerie-vienniserie et 10% en pâtisserie-confiserie-chocolaterie-glacierie (contre 25% pour l'ensemble des demandeurs d'emploi).



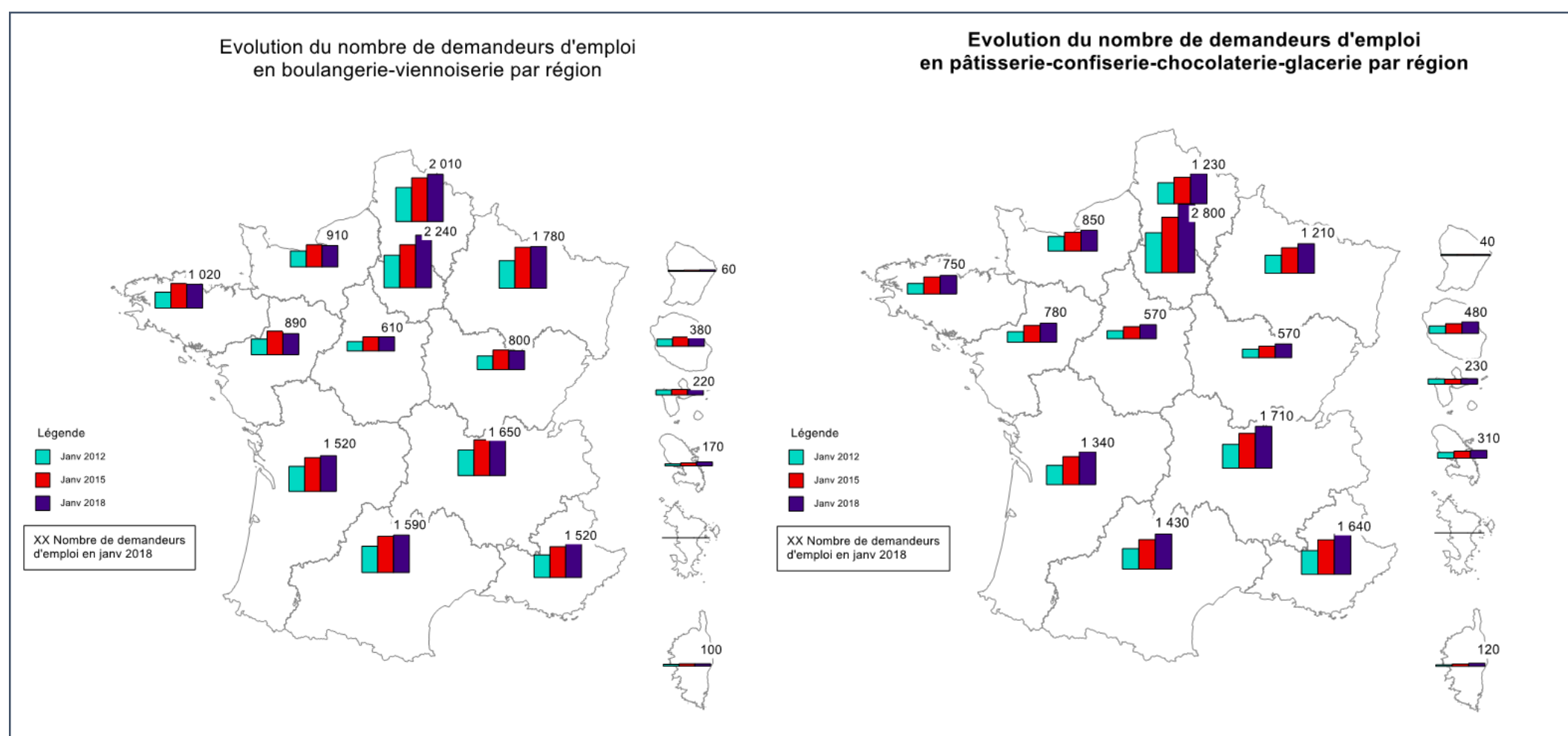
Source : Pole Emploi, STMT, Données brutes au 1^{er} janvier 2018.

Une plus forte progression des demandeurs d'emploi en Ile-de-France

L'évolution de la demande d'emploi est variable selon les régions. Pour ce qui concerne les demandeurs d'emploi en « boulangerie-vienniserie », leur nombre diminue dans de nombreuses régions : le reflux est de 9% en Pays de la Loire et en Bretagne, de 6% dans le

Centre-Val-de-Loire, de 4% en Normandie et en Occitanie, 2% en Bourgogne-Franche-Comté. Ailleurs, leur nombre est stable sauf en Ile-de-France et en Martinique où la progression est de 13%.

Durant cette période, le chômage des « pâtisseries-confiseurs-chocolatiers-glaciers » progresse en revanche dans toutes les régions. La hausse moyenne est de 17%, les évolutions les plus fortes étant celles de la Corse (+33%), de l'Ile-de-France (+23%), de Bourgogne-Franche-Comté (+21%), d'Auvergne-Rhône-Alpes et de la Réunion (+20%)



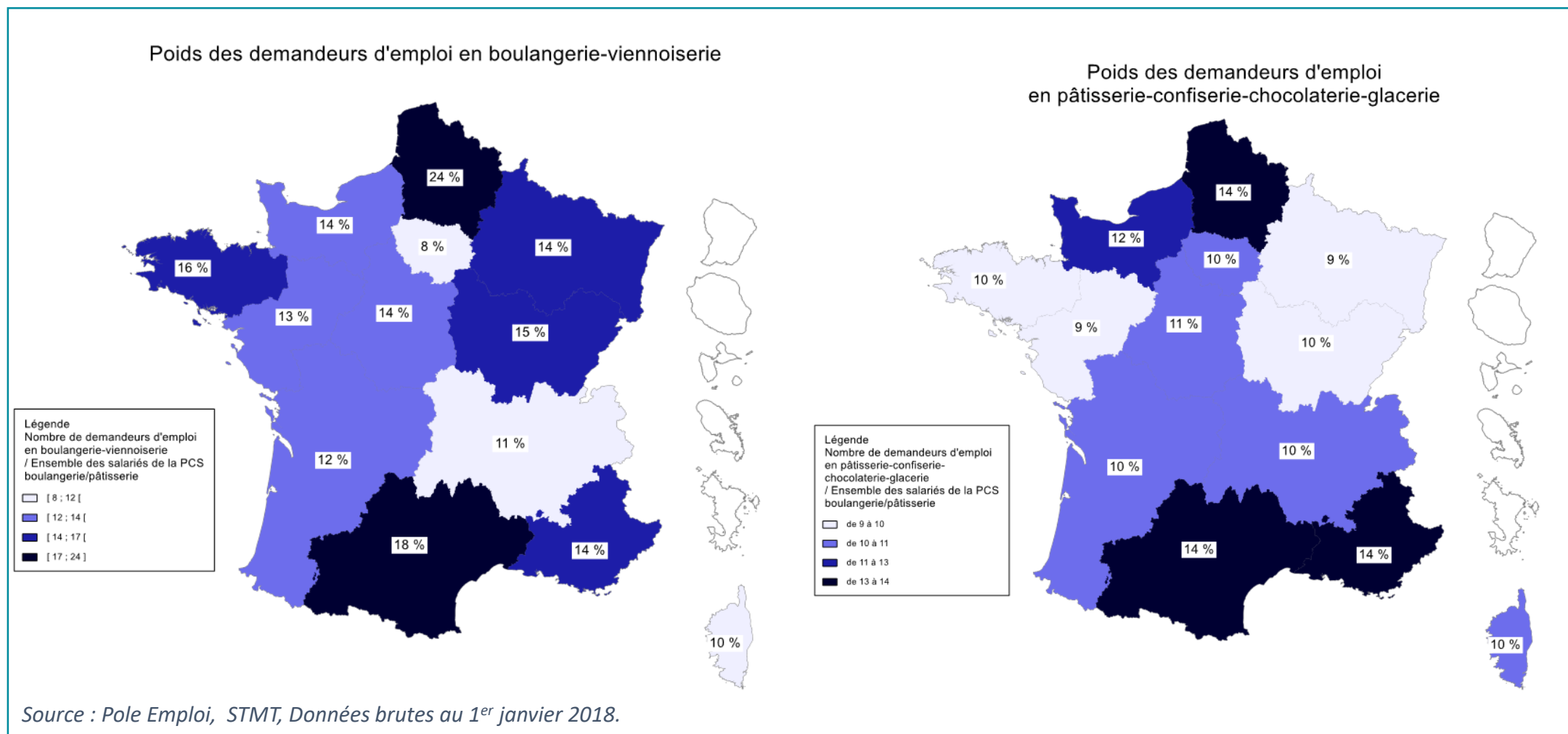
Source : Pole Emploi, STMT, Données brutes au 1^{er} janvier 2018.

Un poids du chômage plus élevé dans les Hauts-de-France et en Occitanie

Malgré la hausse du nombre de demandeurs d'emploi observée en Ile-de-France, leur poids rapporté au nombre d'actifs salariés "boulangers-pâtisseries" (*) reste relativement peu élevé : 8% pour les demandeurs en boulangerie-vienniserie (contre 14% en moyenne nationale).

Ce taux est également peu élevé en Auvergne-Rhône-Alpes (11%). Il atteint son niveau maximal dans les Hauts-de-France (24%) et en Occitanie (18%).

Pour ce qui concerne les demandeurs d'emploi en "pâtisserie-confiserie-chocolaterie-glacierie", leur poids par rapport aux actifs salariés "boulangers-pâtisseries" est le plus élevé dans les régions Hauts-de-France, Occitanie et Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur.



(*) Le nombre d'actifs comprend tous les « boulangers-pâtisseries », quel que soit le secteur d'activité de leur entreprise. Le taux ainsi calculé est en réalité inférieur à la réalité, dans la mesure où la PCS comprend également les emplois de pâtisseries. Pour affiner ce calcul, il faudrait pouvoir estimer la proportion de « boulangers » au sein de la PCS « boulanger-pâtisseries ». Le même raisonnement s'applique pour le calcul du poids des demandeurs d'emploi en pâtisserie-confiserie-chocolaterie-glacierie.

5

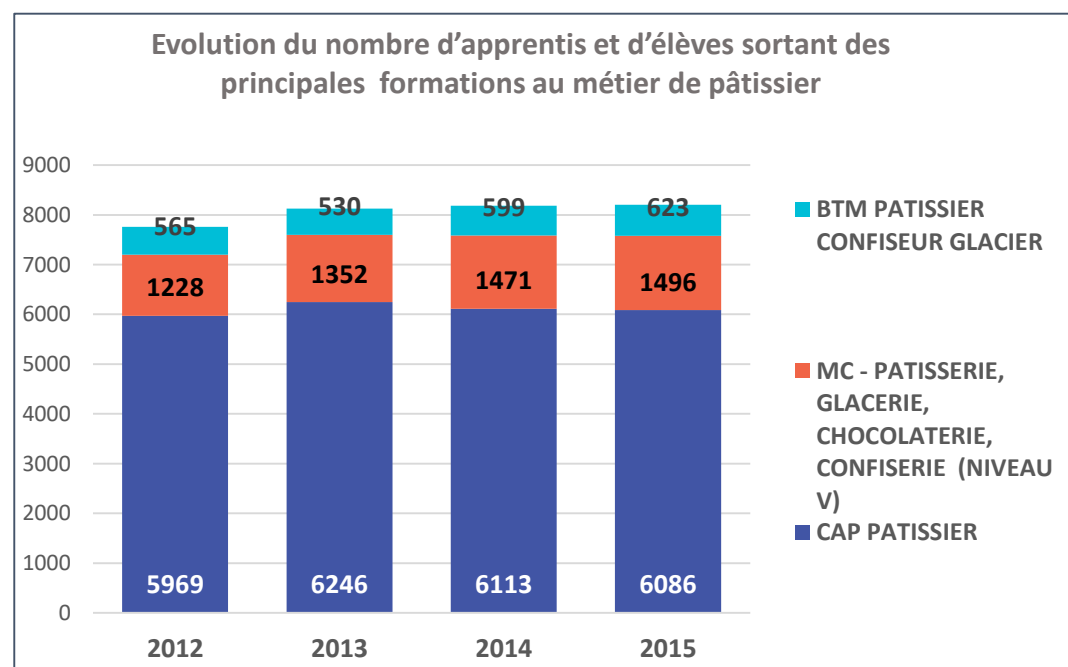
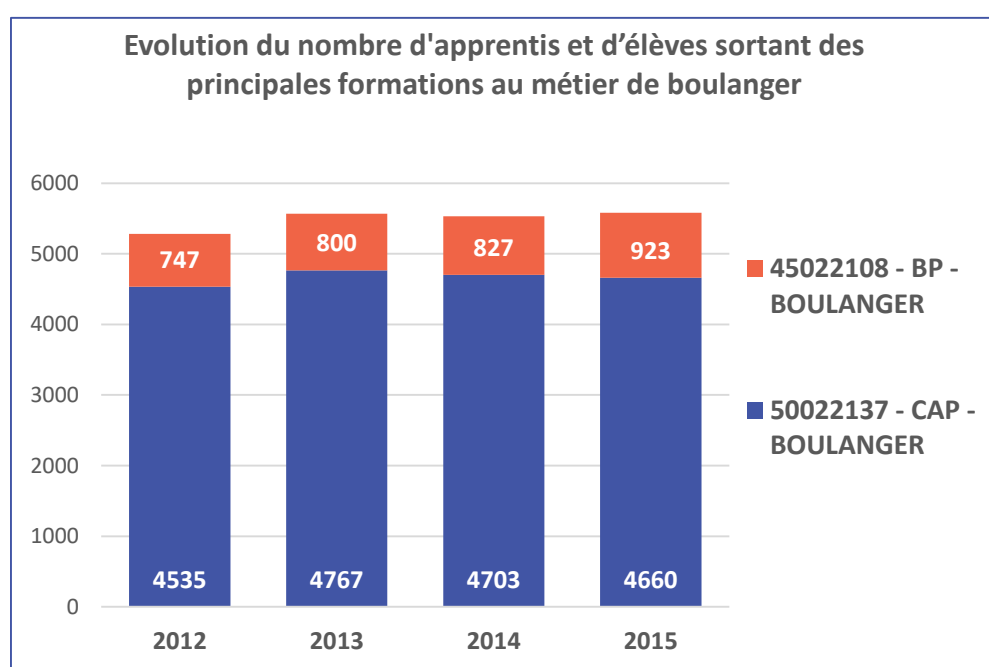
Formation initiale : des taux de sortants plus faibles en Ile-de-France, Auvergne-Rhône-Alpes et Provence-Alpes Côte d'Azur

Formation initiale en 2015 : 4700 élèves/apprentis sortent du CAP Boulanger, 6100 du CAP Pâtissier

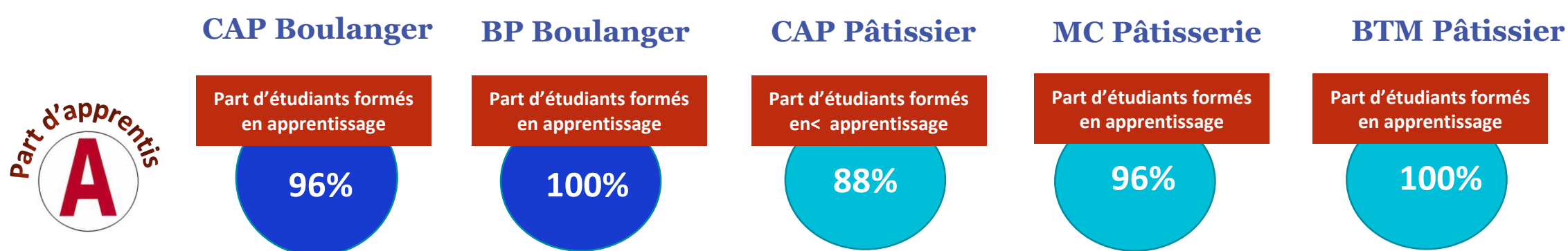
Les principaux diplômes préparant au métier de boulanger sont le CAP Boulanger et le BP Boulanger. Pour le métier de pâtissier, trois diplômes dominent pour la formation : le CAP Pâtissier, la mention complémentaire « Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie » et le BTM « Pâtissier confiseur glacier ».

Environ 4700 élèves et apprentis sortent chaque année du CAP Boulanger, et 6100 du CAP Pâtissier, des effectifs relativement stables depuis 2013.

En comptant l'ensemble des effectifs en formation (années 1 et 2 du CAP), ce sont plus de 20000 jeunes qui préparent ces diplômes chaque année. La quasi-totalité d'entre eux sont formés par apprentissage.



Source : CEREQ, base Mimosa – Base : élèves et apprentis en dernière année de diplôme.



Source : CEREQ, base Mimosa – Base : élèves et apprentis en dernière année de diplôme.

La majorité des apprentis sont formés dans la filière artisanale

Plus de 80% des apprentis préparant le CAP Boulanger ou le CAP pâtissier sont formés dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) ou de pâtisserie (1071D).

Les entreprises de boulangerie-pâtisserie forment ainsi 86% des apprentis préparant le CAP Boulanger et la majorité des apprentis préparant un diplôme de pâtisserie (notamment 73% des apprentis en CAP Pâtissier). Les entreprises de pâtisserie, moins nombreuses, assurent la formation de 13% des apprentis en CAP Pâtissier.

A noter : La part des femmes apprenties est relativement importante parmi les effectifs préparant les diplômes de pâtisserie (34%), alors qu'elle reste faible parmi ceux du CAP Boulangerie (7%).



Nombre d'apprentis formés en 2015/16 par secteur (et part dans l'ensemble des apprentis du diplôme)

	Entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C)		Entreprises de pâtisserie (1071D)	
CAP Pâtissier	8230	(73%)	1490	(13%)
CAP Boulanger	8120	(86%)	150	(2%)
BP Boulanger	1740	(86%)	30	(2%)
MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée	950	(66%)	280	(20%)
BTM Pâtissier confiseur glacier	820	(57%)	420	(29%)
Ensemble des apprentis	26560		3400	

Source : ISM, Tableau de bord de l'apprentissage artisanal, d'après la base SIFA 2015 MEN-MESR/DEPP

Le renouvellement des emplois par la formation initiale varie du simple au double selon les régions

L'effort de formation initiale varie selon les régions. En moyenne, le nombre d'élèves et d'apprentis sortant en 2015 du CAP Boulanger représente 3,5% des salariés en poste dans le métier (PCS) de boulanger-pâtissier.

C'est la Région Auvergne-Rhône-Alpes qui forme le plus grand nombre d'élèves et d'apprentis, avec 482 sortants en 2015. Toutefois, si l'on rapporte cet effectif au total des actifs « boulangers-pâtissiers »*, le taux de renouvellement régional est l'un des plus faibles de métropole, devant celui de la région Sud-Provence-Alpes Côte d'Azur (2,4%) et l'Ile-de-France (2%). Le taux est également faible dans les DOM.

Les taux de renouvellement les plus élevés sont ceux des régions du quart Nord Ouest (Normandie, Bretagne, Pays de la Loire, Centre-Val de Loire), où ils atteignent 5%.

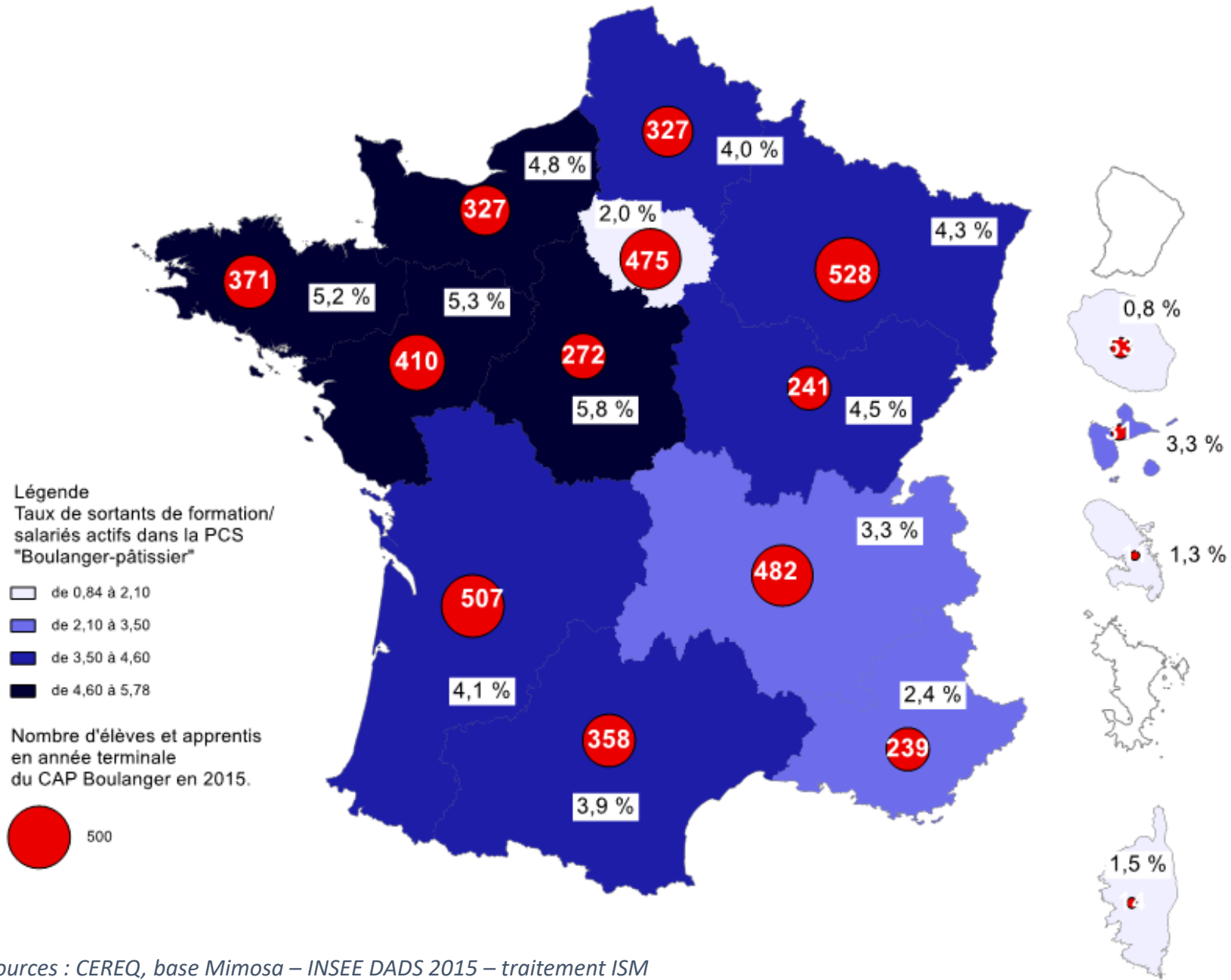
Ces régions sont également celles qui forment le plus grand nombre de pâtissiers au regard du potentiel d'emplois. Si l'on prend en compte les sortants du CAP Pâtissier, le taux de renouvellement atteint 6% dans ces régions (et même 7,4% en Centre-Val de Loire). Le taux de renouvellement moyen* est de 5% des salariés en poste dans le métier. Les taux les plus faibles concernent la moitié Est de la métropole et notamment les régions Hauts-de-France (3,2%), Auvergne-Rhône-Alpes (3,5%). Le taux francilien est de 4,1%.

Globalement, le taux de renouvellement des emplois de boulangers-pâtissiers paraît donc faible dans les régions où l'emploi est le plus dynamique : Ile-de-France, Auvergne-Rhône-Alpes et Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur.

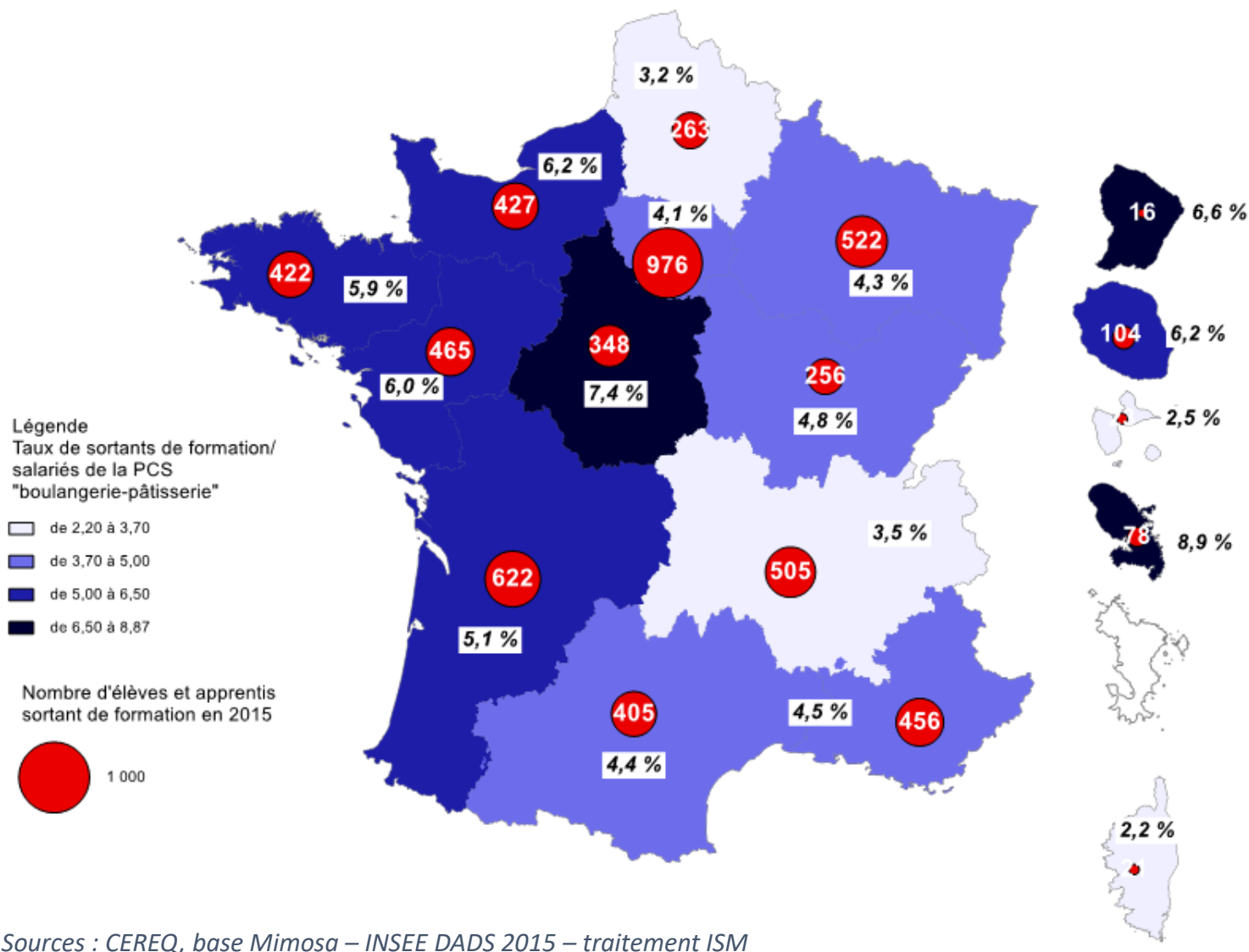
(*) Le nombre d'actifs comprend tous les « boulangers-pâtissiers », quel que soit le secteur d'activité de leur entreprise. Ce taux ainsi calculé est en réalité inférieur à la réalité, dans la mesure où la PCS comprend également les emplois de pâtissiers. Pour affiner ce calcul, il faudrait pouvoir estimer la proportion de « boulangers » au sein de la PCS « boulanger-pâtissier ». A défaut, un autre mode de calcul approximatif est de rapporter le nombre d'élèves et d'apprentis sortants sur la population de salariés-boulangers des entreprises de boulangerie-pâtisserie (soit environ 40% du total des salariés dans cette activité).

Une même remarque d'impose pour le calcul du taux de renouvellement des emplois de pâtissiers.

Taux de renouvellement des emplois de la PCS "boulangier-pâtissier" par la formation initiale en boulangerie (CAP Boulanger)



Taux de renouvellement des emplois de la PCS "boulangerie-pâtisserie" par les sortants de formation du CAP pâtissier (2015)

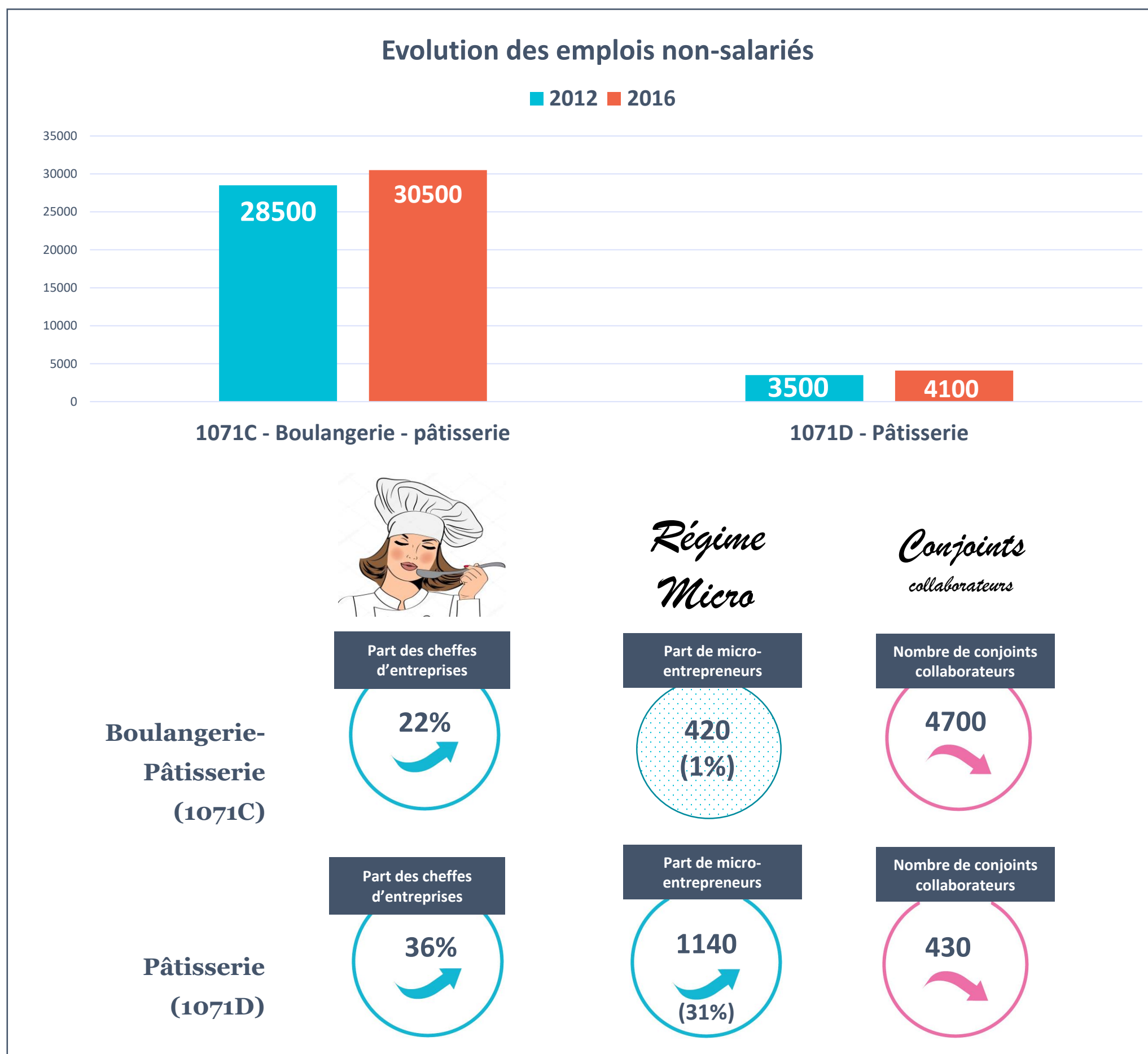


6 Emplois non-salariés : 1 dirigeant non salarié sur 5 a plus de 55 ans

Des emplois non-salariés en hausse, sauf pour les conjoints collaborateurs

Avec 35000 indépendants en 2016, le nombre de non-salariés (dirigeants d'entreprises du régime classique ou du régime micro-entrepreneur, conjoints collaborateurs) progresse globalement de 8% sur la période, un résultat cohérent avec l'augmentation du nombre d'entreprises. Toutefois, la population des différents régimes d'indépendants évolue :

- Le nombre de micro-entrepreneurs est négligeable dans la boulangerie-pâtisserie, mais atteint 31% dans l'activité de pâtisserie.
- Le nombre de conjoints-collaborateurs est tendanciellement en baisse.
- Les cheffes d'entreprises sont de plus en plus nombreuses : 22% en boulangerie-pâtisserie (1071C), 36% en pâtisserie (1071D).



Source : RSI, indépendants au 31/12/2016.

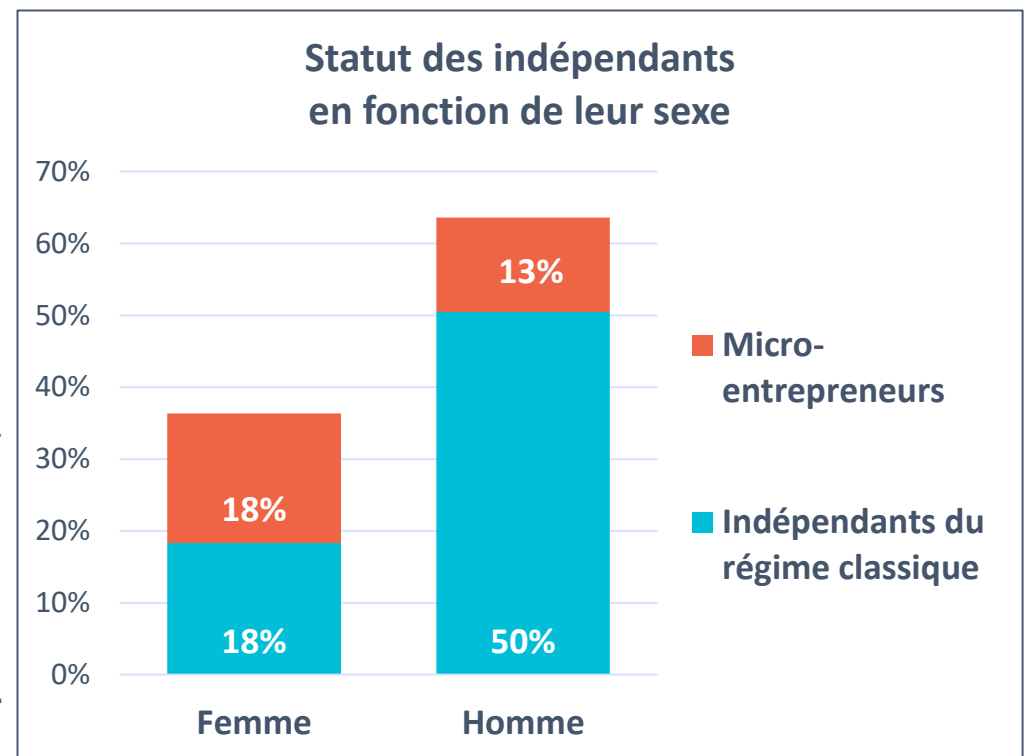
Zoom sur les micro-entrepreneurs de la pâtisserie

Dans l'activité de pâtisserie (1071D), le régime micro-entrepreneur est plus fréquemment choisi par les jeunes : il est ainsi majoritaire chez les moins de 30 ans.

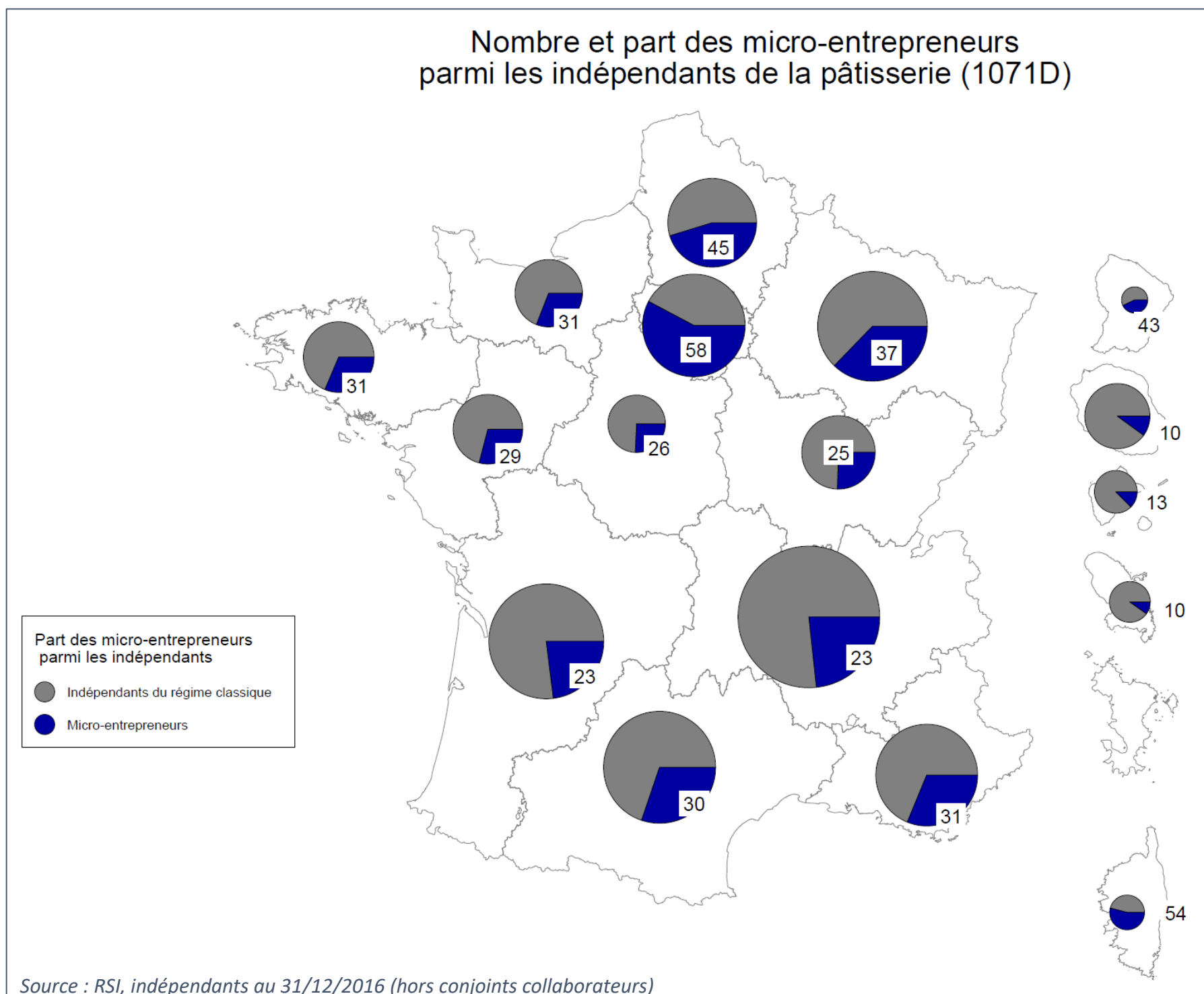
Le régime micro-entrepreneur est également plus fréquemment adopté par les femmes que par les hommes.

	Nombre de micro-entrepreneurs	Part parmi les indépendants
20-24 ans	60	73%
25-29 ans	140	55%
30-34 ans	220	47%
35-39 ans	215	43%
40-44 ans	160	34%
45-49 ans	120	21%
50-54 ans	95	17%
55-59 ans	50	13%
60-64 ans	40	20%
65 ans et+	30	21%
Ensemble	1139	31%

Source : RSI, indépendants au 31/12/2016 (hors conjoints collaborateurs)



La part des micro-entrepreneurs parmi les indépendants de l'activité de pâtisserie (1071D) est plus élevée en Ile-de-France (58% des indépendants) et en Corse (54%).



Plus de départs à la retraite attendus parmi les dirigeants d'entreprises de pâtisserie

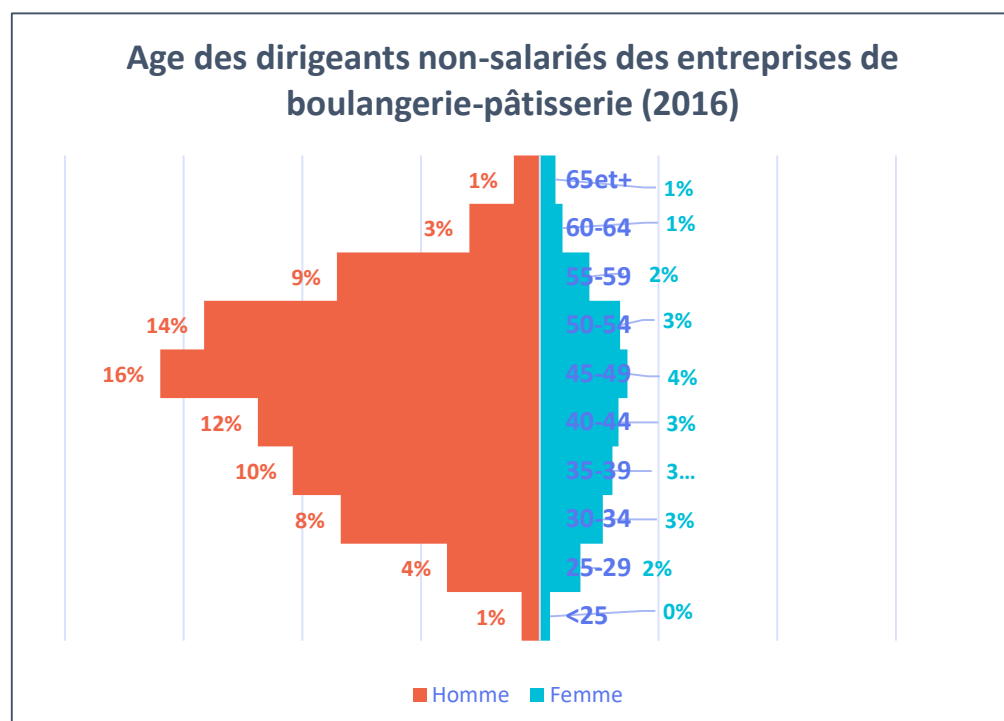
Globalement, la problématique du départ à la retraite va concerner un dirigeant sur six dans l'activité de boulangerie-pâtisserie (17% ont plus de 55 ans) et un sur cinq dans l'activité de dirigeants de pâtisserie (21% ont plus de 55 ans). Ce sont ainsi près de 5000 dirigeants qui ont plus de 55 ans et devraient céder leur entreprise dans les dix ans à venir.

Les dirigeants d'entreprises (indépendants classiques et micro-entrepreneurs) sont les plus nombreux dans la tranche d'âge des 45-49 ans (cette classe d'âge regroupe 20% des chefs d'entreprises de boulangerie-pâtisserie et 15% des chefs d'entreprises de pâtisserie).

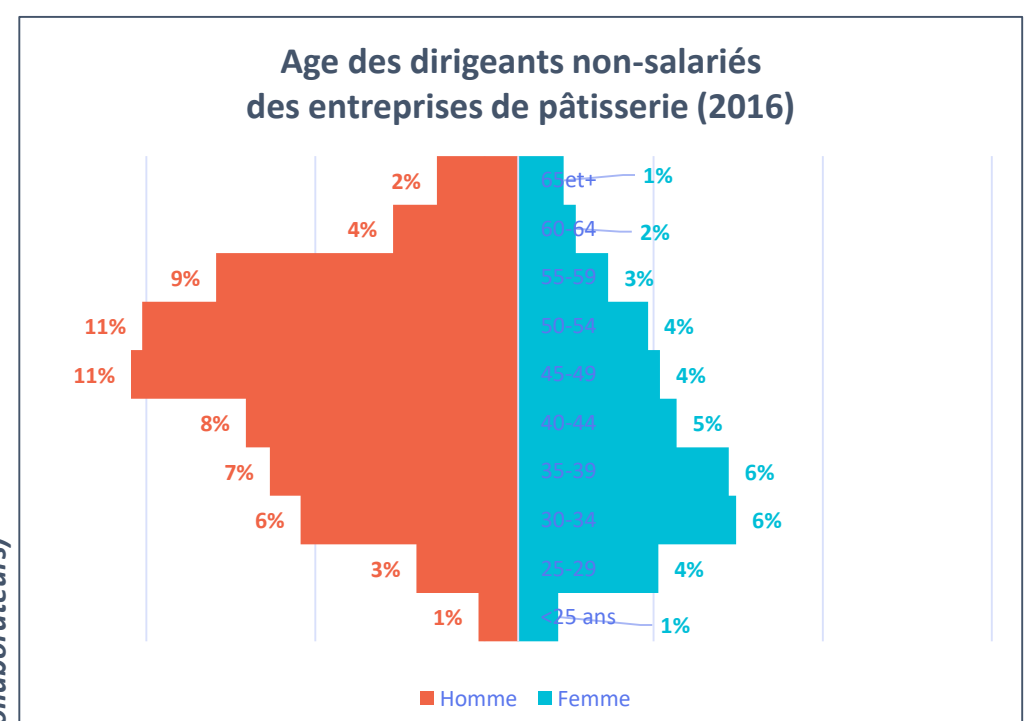
La part des jeunes de moins de 30 ans est très faible (7% dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie et 9% dans les entreprises de pâtisserie) : très peu de jeunes s'installent en sortie de formation (probablement en raison des coûts d'installation élevés dans l'activité).

Au sein des chefs d'entreprises de pâtisserie (1071D), la part des femmes est la plus élevée parmi les 30-39 ans, ce qui indique que la fonction est en cours de féminisation.

Boulangerie-pâtisserie



Pâtisserie



Source : RSI 2016 (indépendants hors conjoints-collaborateurs)

- **Comment évolue l'emploi dans les métiers de boulanger et pâtissier ?**

Les deux métiers sont associés dans une même catégorie de la nomenclature des professions (PCS "boulangers-pâtisseries"). Les $\frac{3}{4}$ des salariés sont employés dans la filière de fabrication artisanale. Le nombre d'emplois salariés est en hausse ces dernières années, des emplois créés principalement par les entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C).

Près d'un tiers des professionnels salariés ont moins de 25 ans, les plus de 55 ans ne représentant que 7% des effectifs. La problématique de renouvellement des emplois concerne donc plutôt les départs en cours de carrière.

Le nombre de dirigeants d'entreprises non-salariés de boulangerie-pâtisserie et de pâtisserie est également en hausse. Mais dans l'activité de pâtisserie, un tiers des dirigeants sont micro-entrepreneurs, ce qui est peut-être en partie un indicateur de difficulté d'insertion dans l'emploi de jeunes salariés.

- **Quel est le renouvellement des emplois par la formation initiale et scolaire ? Forme-t-on assez de jeunes aux métiers concernés ?**

Le renouvellement des emplois par la formation initiale s'opère quasi-exclusivement par l'apprentissage. Le taux (calculé par le ratio de jeunes sortant du CAP Boulanger sur l'ensemble des salariés "boulangers-pâtisseries" actifs) est de 3,5% (il est en réalité proche de 7%, si l'on pouvait dissocier les deux métiers). Le taux est plus élevé (6%) pour le métier de pâtissier que pour celui de boulanger, car le nombre de jeunes sortant du CAP Pâtissier est supérieur à celui des sortants du CAP Boulanger.

Comparativement aux effectifs salariés, le nombre de sortants de formation initiale est plus élevé dans les régions du quart Nord-Ouest du territoire. Le taux paraît faible dans les régions où l'emploi est le plus dynamique : Ile-de-France, Auvergne-Rhône-Alpes et Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur.

- **Quelle est la réserve de main d'oeuvre disponible ?**

Le nombre total de demandeurs d'emploi progresse durant cette période en pâtisserie-confiserie-chocolaterie-glacierie. Il est stable en "boulangerie-vienniserie" (on note d'ailleurs que le nombre diminue dans plusieurs régions depuis 2015). Le poids de ces demandeurs d'emploi au regard du nombre de boulangers-pâtisseries est le plus élevé dans les Hauts-de-France et en Occitanie.

- **Quelles sont les difficultés de recrutement rencontrées par les employeurs ?**

Selon les indicateurs étudiés, le marché de l'emploi doit être particulièrement tendu en Ile-de-France et en Auvergne-Rhône-Alpes : le poids des demandeurs d'emploi y est faible (même si leur nombre progresse fortement en Ile-de-France), le taux de renouvellement par la formation initiale y est inférieur à la moyenne. Par ailleurs, ces régions sont celles où la progression du nombre d'emplois dans ces métiers est la plus importante.

Selon les entreprises ayant des projets de recrutement (Etude BMO de Pôle Emploi), les difficultés de recrutement sont également fortes dans le Grand-Est et en région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur, ainsi qu'en Bretagne et dans les Pays de la Loire. Les deux régions "où le marché de l'emploi" semble moins tendu en raison du poids important des demandeurs d'emploi sont les Hauts-de-France et l'Occitanie.

Globalement, les difficultés de recrutement sont importantes et en hausse dans ces métiers (elles concernent 68% des projets de recrutement en 2018), alors que le taux moyen pour l'ensemble des familles professionnelles est de 44%.

2018



Le métier de
chocolatier

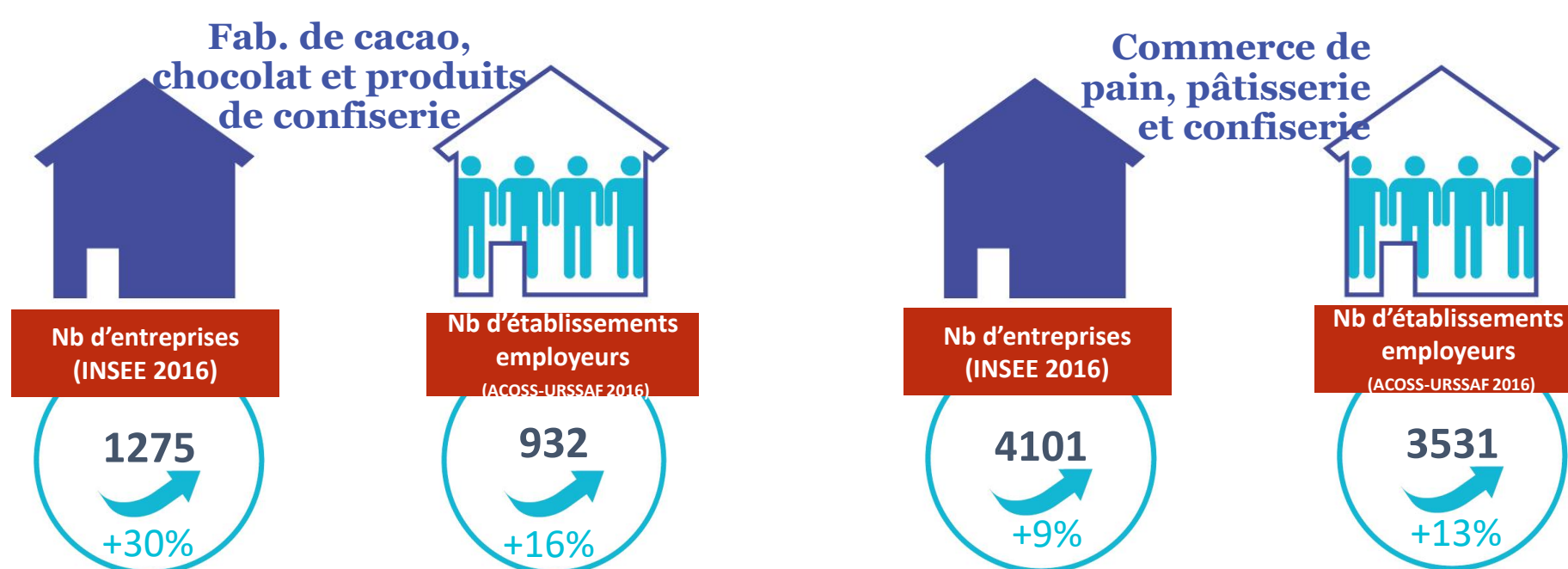


1 Des professionnels surtout employés dans l'activité de fabrication de chocolat et produits de confiserie (1082Z)

Un tissu employeur en croissance

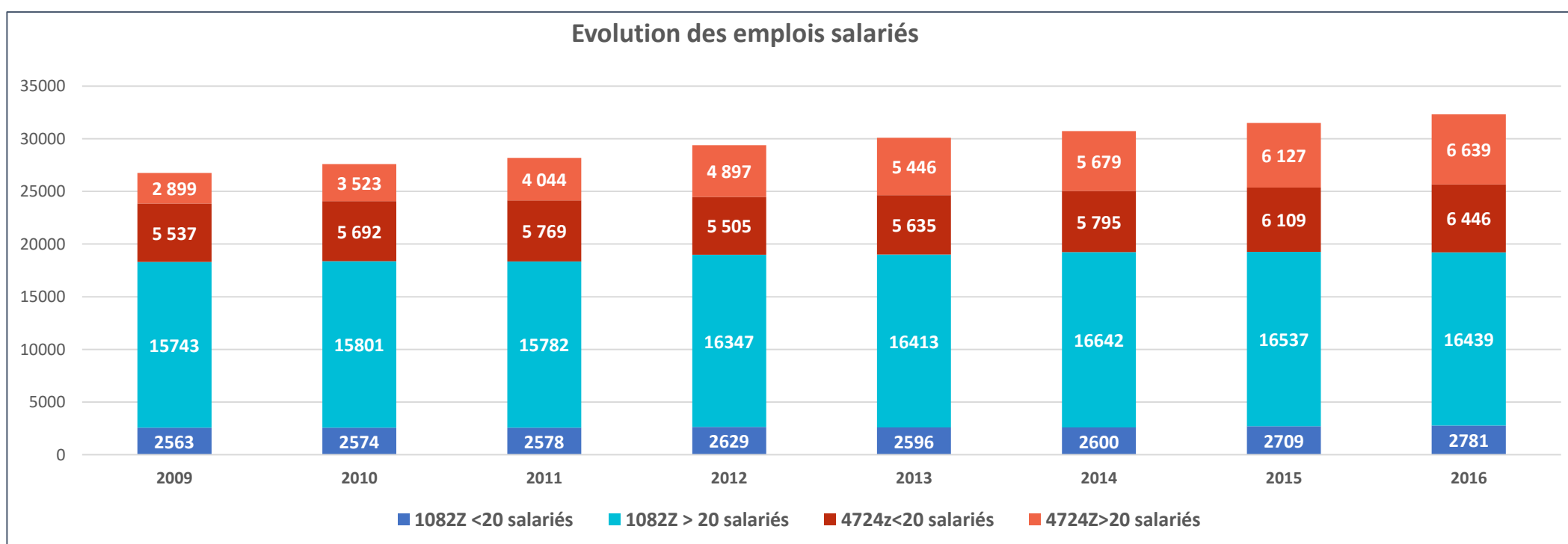
Les trois quarts des salariés de la convention collective des Détaillants de chocolat-confiserie-biscuiterie relèvent de deux activités : la fabrication de cacao, chocolat et produits de confiserie (1082Z : 1275 entreprises en 2016) et le commerce de pain-pâtisserie-confiserie (4724Z : 4101 entreprises en 2016).

Entre 2012 et 2016, le nombre d'entreprises progresse dans ces activités, une densification qui conduit à l'augmentation du nombre d'entreprises employeuses. 73% des entreprises de fabrication (1082Z) emploient des salariés (un quart d'entre elles compte plus de 20 salariés). Dans le commerce (4724Z), 86% des entreprises emploient des salariés.



Les emplois salariés (tous métiers confondus) progressent plus rapidement dans le commerce (4724Z)

Avec un total de 32000 emplois salariés, dont 9200 dans les entreprises de moins de 20 salariés, l'emploi est en hausse (2900 emplois ont été créés entre 2012 et 2016). La progression des effectifs concerne principalement les entreprises du commerce (4924Z), avec un total de 2680 emplois créés.

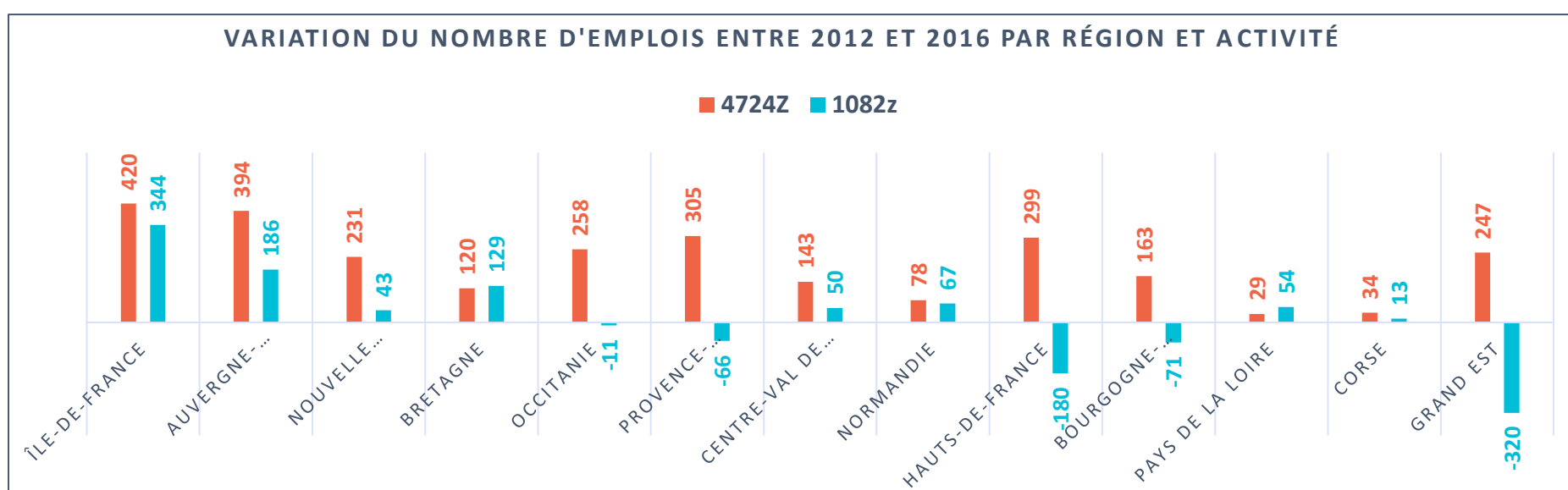
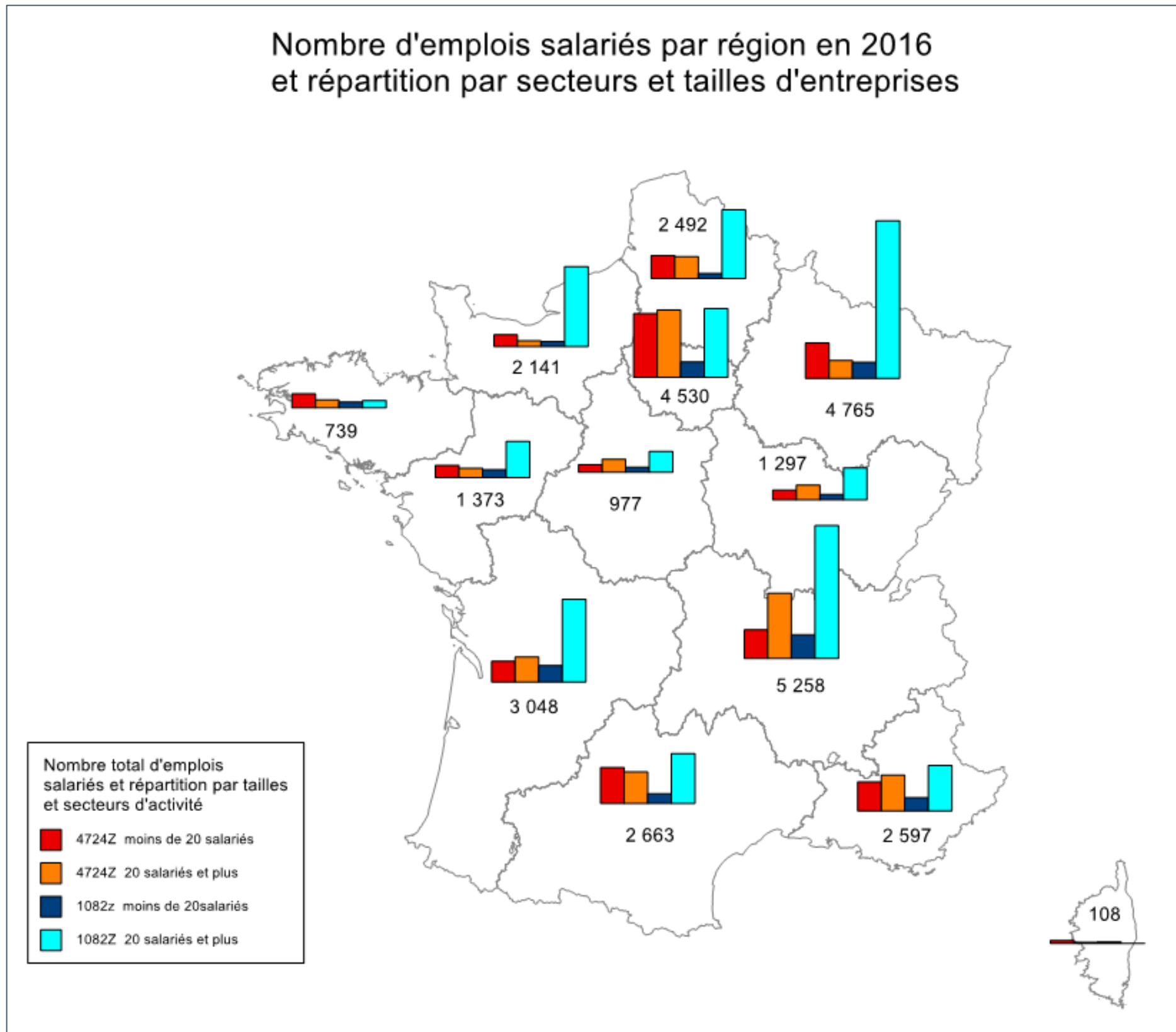


Source : ACOSS-URSSAF, emplois salariés en fin de période, hors apprentis et stagiaires – toutes tailles d'entreprises - Traitement ISM

**Auvergne-Rhône-Alpes,
première région en nombre
d'emplois salariés**

La première région en terme d'emplois salariés pour la fabrication (1082Z) et le commerce (4724Z) de chocolat et produits de confiserie est la Région Auvergne-Rhône-Alpes avec un total de 5260 emplois salariés.

La région Auvergne-Rhône-Alpes est notamment leader pour les emplois de fabrication de chocolats et produits de confiserie (1082Z) dans les entreprises de moins de 20 salariés. La seconde région est celle du Grand Est, devant l'Île-de-France, plus spécialisée en commerce de pain-pâtisserie et confiserie (4724Z). Durant la période 2012-2016, les créations d'emploi ont concerné principalement, en volume, les régions Île-de-France, Auvergne-Rhône-Alpes et Nouvelle-Aquitaine. Deux régions perdent des emplois dans l'activité de fabrication de chocolats et confiserie : Grand Est et Hauts-de-France.



Source : ACOSS-URSSAF, emplois salariés en fin de période, hors apprentis et stagiaires – toutes tailles d'entreprises - Traitement ISM

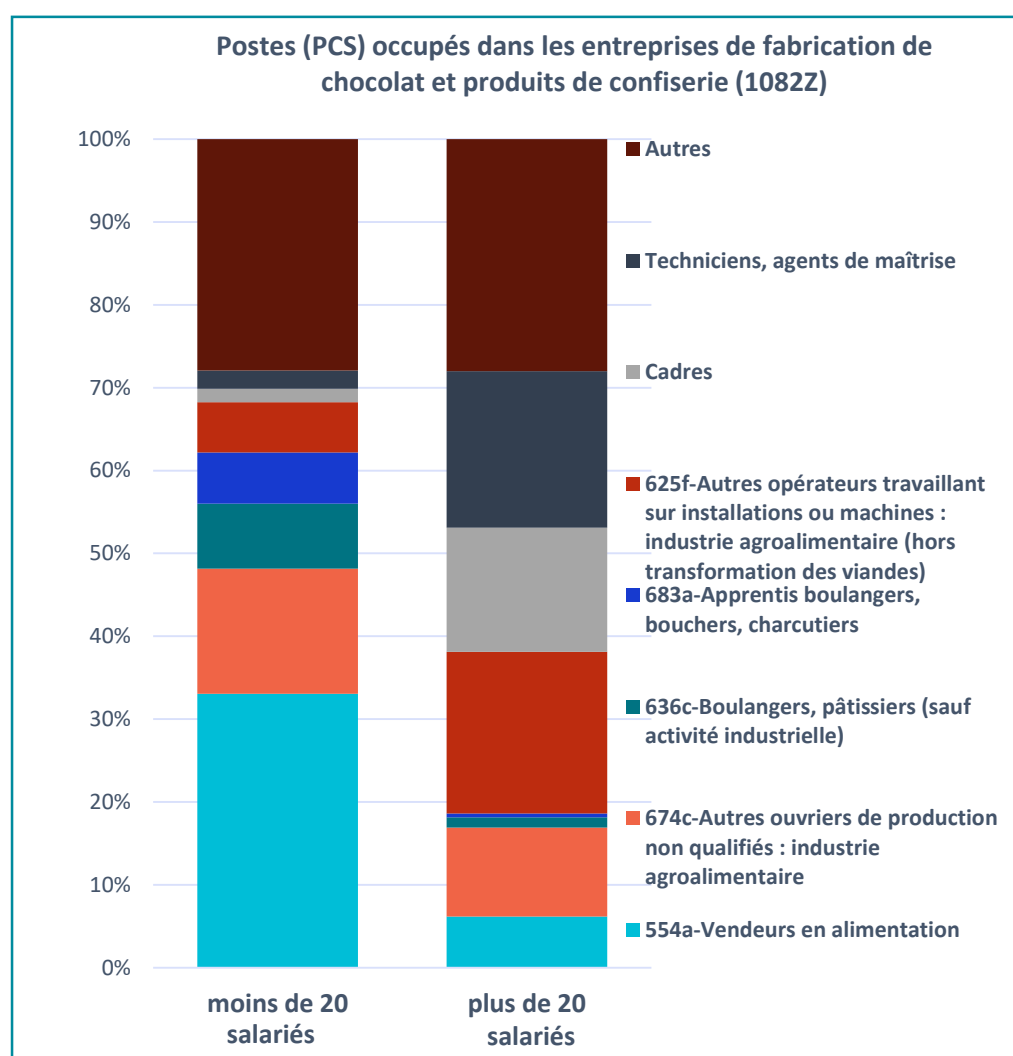
Les emplois de chocolatiers-confiseurs sont concentrés dans les TPE de fabrication (1082Z)

Le métier de chocolatier-confiseur n'est pas répertorié dans la nomenclature des professions (PCS), ce qui ne permet pas le dénombrement des professionnels salariés dans ce métier.

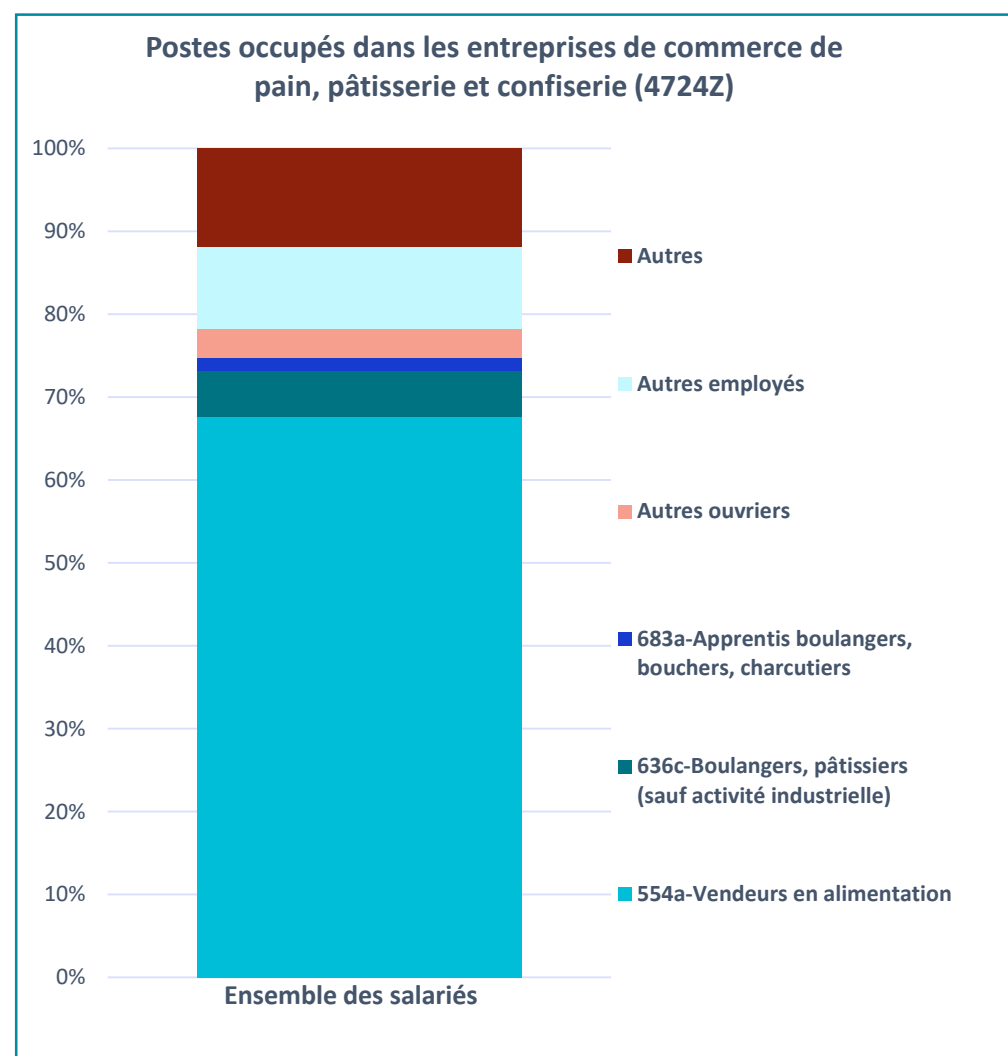
L'analyse des postes occupés dans les entreprises de commerce de pain, pâtisserie, confiserie (4724Z) montre que les emplois d'ouvriers de fabrication sont globalement peu nombreux dans cette activité (11%). En effet, plus de 70% des salariés des entreprises du 4724Z sont « vendeurs en alimentation » (voir p.71 pour le traitement de ce métier).

Les ouvriers sont plus nombreux au sein des entreprises de fabrication de cacao, chocolats et produits de confiserie (1082Z). Ils sont principalement répartis dans trois postes (PCS) : «boulangers-pâtisseries», «autres ouvriers de production non qualifiés de l'industrie agro-alimentaire », « autres opérateurs travaillant sur installations ou machines agro-alimentaires » (ces derniers étant plus présents dans les entreprises de plus de 20 salariés).

Le nombre de chocolatiers salariés des entreprises de « fabrication de cacao, chocolat et produits de confiserie » (1082Z) est compris entre 1000 (postes ouvriers occupés dans les entreprises de moins de 20 salariés) et 3500 (ensemble des postes ouvriers non affectés à des machines, hors manutentionnaires). D'autres professionnels chocolatiers sont également employés dans les entreprises de pâtisserie ou de boulangerie-pâtisserie, ainsi que dans les grandes entreprises des services de traiteur, mais leur nombre est également inconnu.



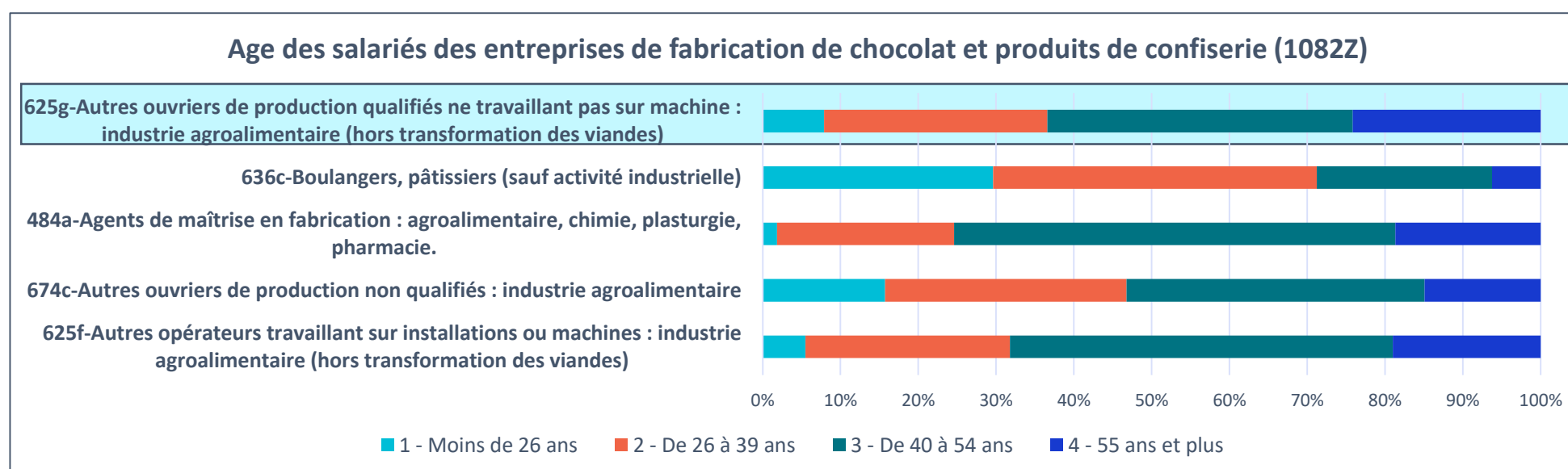
Source : INSEE, DADS, 2015



Age : un vieillissement plus important du métier de chocolatier-confiseur

Les ouvriers employés dans les entreprises de fabrication de chocolat et produits de confiserie (1082Z) ont un âge variable selon les postes (PCS) occupés : la part des jeunes est élevée parmi les boulangers-pâtisseries (près de 30% ont moins de 26 ans).

En revanche, l'âge est plus élevé dans les autres catégories de postes : environ un salarié sur cinq a plus de 55 ans.



Source : INSEE, DADS, 2015

2 Marché de l'emploi : peu de données exploitables

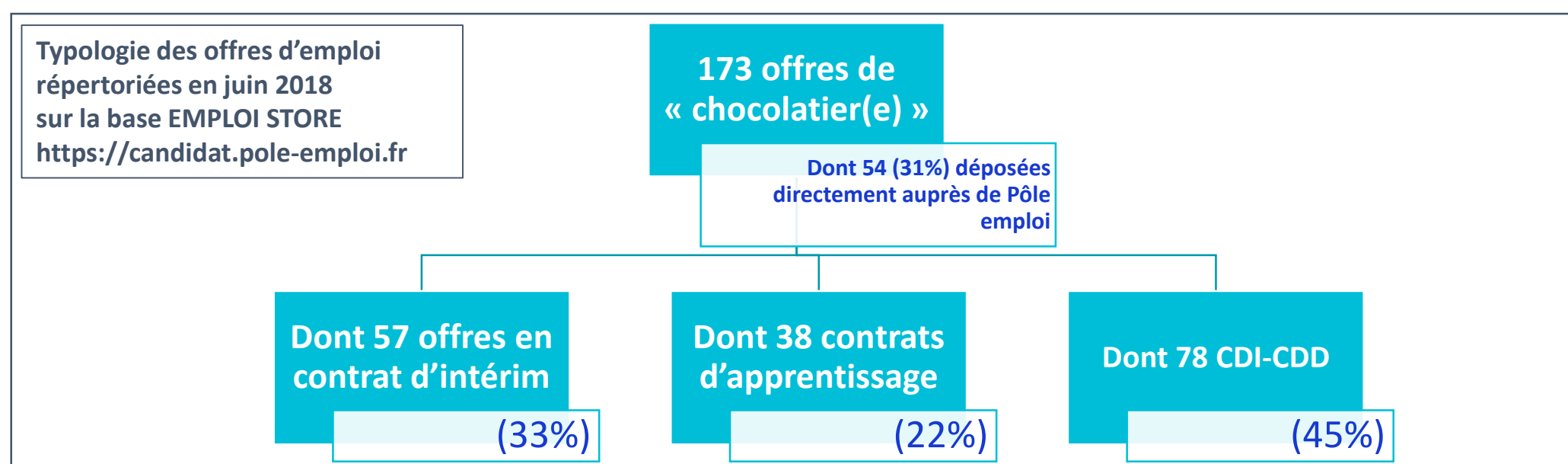
Demandeurs d'emploi : un même code pour les pâtisseries, les chocolatiers et les confiseurs

La nomenclature de Pôle emploi (le Répertoire Opérationnel des Métiers : ROME) ne permet pas non plus de dénombrer les demandeurs d'emploi en recherche d'un poste de chocolatier. En effet, un même poste (D1104) est prévu pour les demandeurs d'emploi en « pâtisserie-confiserie-chocolaterie-glacerie ».

Il est vrai que la pâtisserie et la chocolaterie sont souvent deux spécialités associées, ainsi qu'en témoignent les intitulés des offres déposées dans la base « Emploi Store » de Pôle emploi :

- 45% des offres déposées (hors apprentis, hors intérimaires) concernent des « pâtissier(e)s-chocolatier(e)s » ;
- 38% des « chocolatiers(ères) » ;
- 7% des ouvriers chocolatiers pour l'industrie, les autres offres se répartissant entre « chef chocolatier », « aide laboratoire » et « pâtissier chocolatier confiseur ».

Le nombre total de demandeurs d'emploi dans ce poste (D1104), soit 16050 fin 2017 (pour les caractéristiques de ces demandeurs, se référer aux pages 19 à 21) comprend une grande majorité de pâtisseries et le nombre de demandeurs spécialisés en chocolaterie ou pâtisserie-chocolaterie n'est malheureusement pas mesurable à travers ces sources.



Les offres d'emploi des entreprises de fabrication de chocolats et produits de confiserie

En 2016, les entreprises de fabrication de chocolats et produits de confiserie ont déposé un total de 1310 offres, dont 554 (42%) par les entreprises de moins de 20 salariés.

Parmi ces dernières, 23% ont concerné des postes de pâtisserie-confiserie-chocolaterie-glacerie, 40% des vendeurs en alimentation, 13% des opérations manuelles d'assemblage, 14% du personnel de cuisine ou de restauration.

Dans les entreprises de 20 salariés, 39% des offres concernent des postes de manutentionnaires, 33% des postes de conducteurs d'équipement. La recherche est très limitée (2% des offres) pour des postes de pâtisseries-confiseurs-chocolatiers-glacières.

A noter toutefois : ces chiffres ne sont pas représentatifs du nombre total de projets recrutements. En effet, pour ce métier comme pour les autres, les circuits utilisés par les entreprises pour aboutir dans leurs recrutements sont d'abord les candidatures spontanées, puis le réseau personnel et professionnel des dirigeants.

Offres déposées par les entreprises de fabrication de chocolat et produits de confiserie en 2016

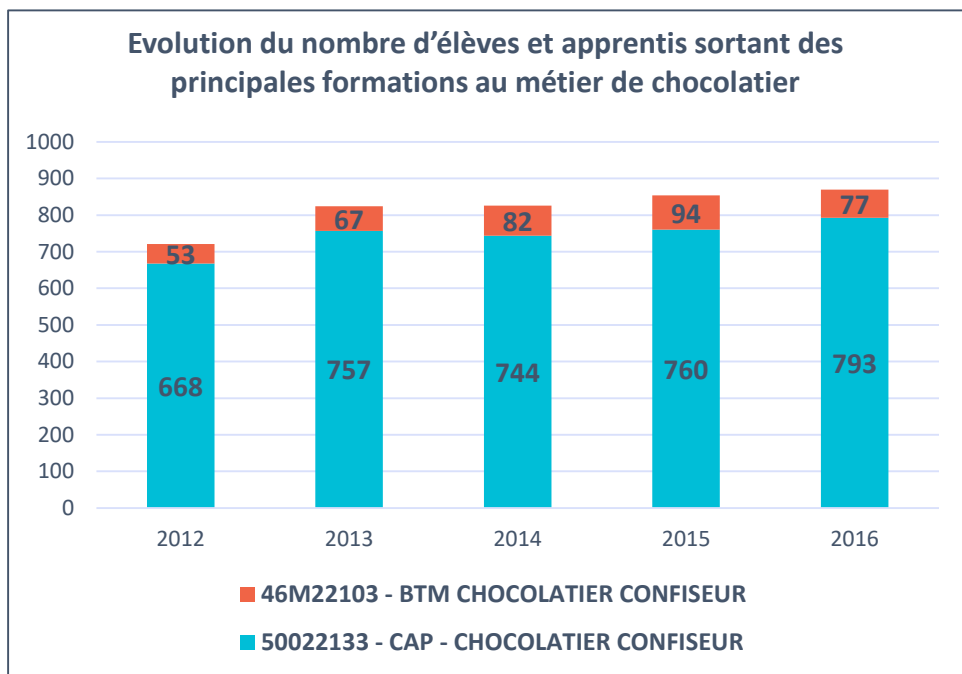
Métiers ROME	offres des entreprises de moins de 20 salariés	Offres des entreprises de 20 salariés et plus
Ensemble des offres	554	756
D1106 - VENTE EN ALIMENTATION	223	88
D1104 - PÂTISSERIE, CONFISERIE, CHOCOLATERIE ET GLACERIE	125	18
H3302 - OPÉRATIONS MANUELLES D'ASSEMBLAGE, OU EMBALLAGE	72	298
G1602 - PERSONNEL DE CUISINE	41	0
G1603 - PERSONNEL POLYVALENT EN RESTAURATION	35	0
H2102 - CONDUITE D'ÉQUIPEMENT DE PRODUCTION ALIMENTAIRE	31	247

Source : Pôle emploi

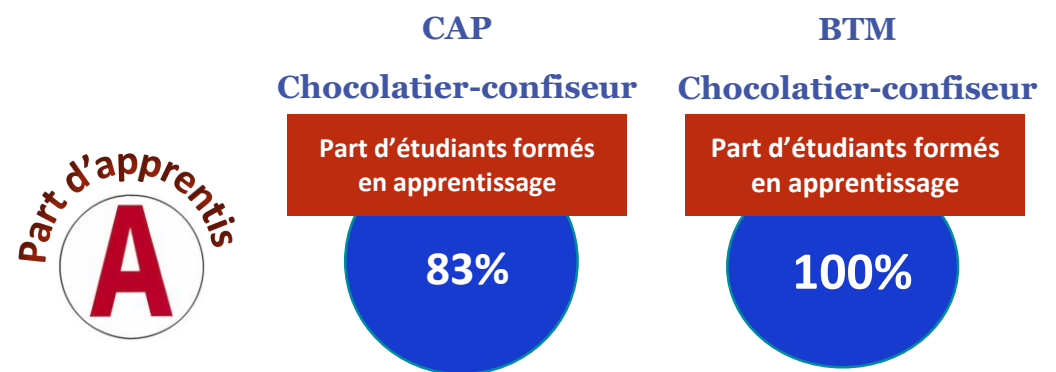
3 Formation initiale : des effectifs formés en hausse

870 apprentis et élèves sont sortis de formation en 2016

Le métier de chocolatier est préparé à travers deux principaux diplômes : le CAP chocolatier-confiseur (niveau V) et le BTM chocolatier-confiseur (niveau IV). En 2016, 870 élèves et apprentis sont sortis de formation, un effectif stable depuis 2013. L'apprentissage est la principale voie de formation à ce métier.



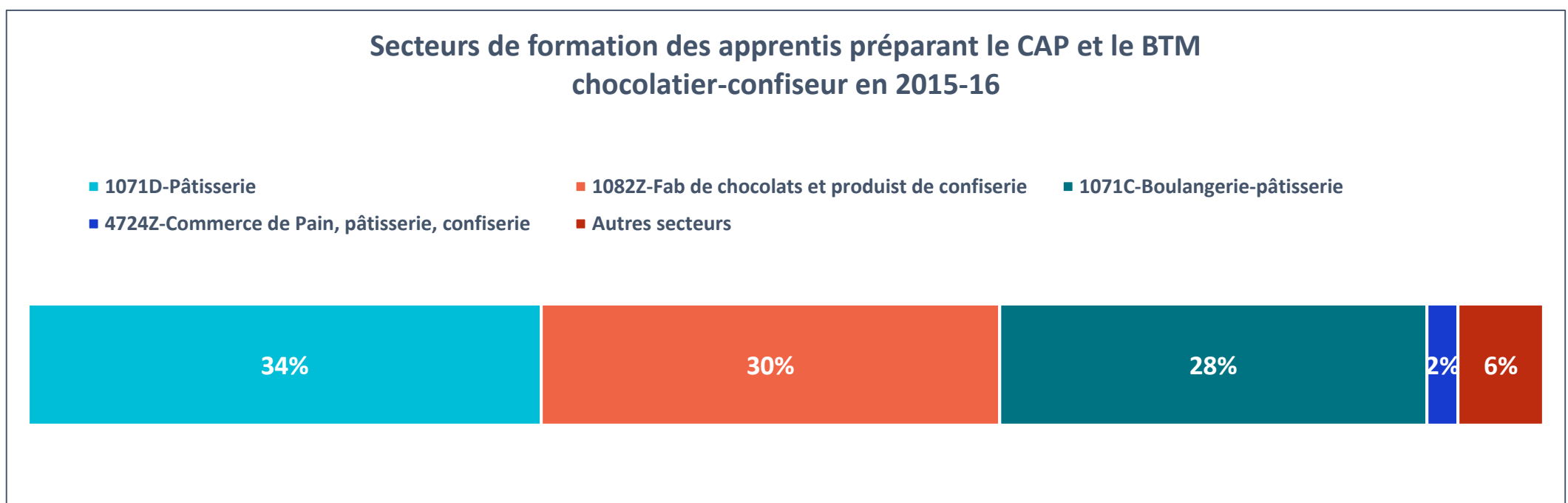
Source CEREQ, base Reflet – effectifs en année terminale du diplôme



Source CEREQ, base Reflet – effectifs en année terminale du diplôme SIFA – MEN MESR DEPP

Les principaux secteurs de formation des apprentis sont la pâtisserie, la fabrication de chocolats et la boulangerie

En 2015-16, les apprentis préparant un diplôme de formation au métier de chocolatier ont été formés pour 34% d'entre eux en entreprises de pâtisserie (1071D) et pour 30% dans les entreprises de fabrication de chocolat et produits de confiserie (1082Z). La boulangerie-pâtisserie (1071C) est le 3^e secteur de formation. Les entreprises de commerce de pain, pâtisserie, confiserie (4724Z) ne forment que 2% des effectifs, cette donnée confirmant la faible présence de professionnels chocolatiers au sein de ce secteur.



Source : ISM, Tableau de bord de l'apprentissage d'après MEN- MESR DEPP – SIFA 2015/16

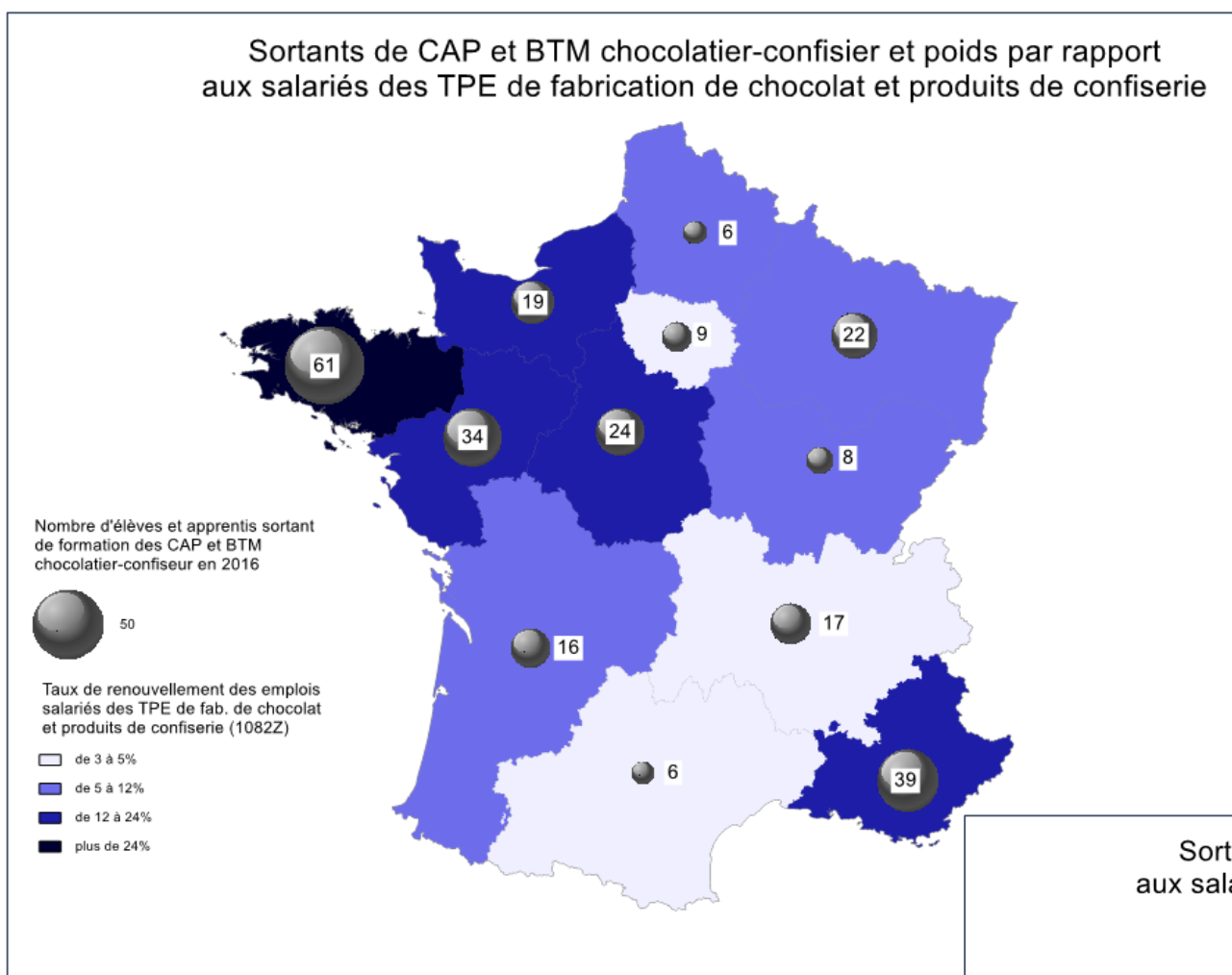
La formation initiale, moins développée dans les grandes régions d'emplois

La formation initiale au métier de chocolatier est inégalement développée selon les régions : les trois premières régions en nombre d'effectifs formés sont la Bretagne (61 sortants des CAP et BTM chocolatier-confiseur en 2016), Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur (39) et Pays de la Loire (34).

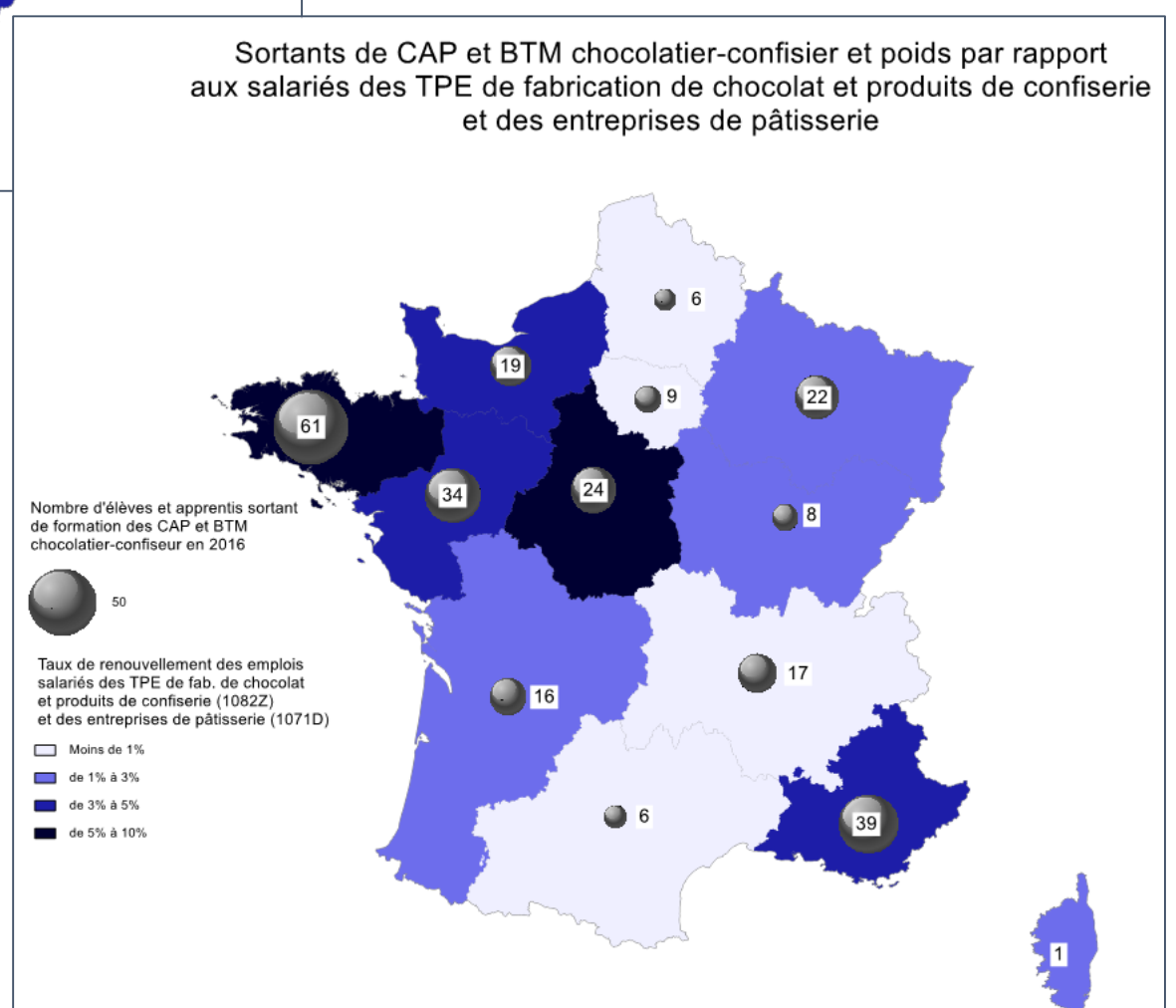
La formation est moins développée dans les principaux pôles de fabrication de chocolat et produits de confiserie (Auvergne-Rhône-Alpes, Grand Est, Nouvelle Aquitaine). En Ile-de-France, seuls 9 jeunes sont sortis des CAP et BTM chocolatier en 2016.

Il est impossible de mesurer précisément le taux de renouvellement des emplois par la formation initiale, en l'absence du nombre précis de salariés chocolatiers. Par ailleurs, pour une partie des chocolatiers formés, il s'agit probablement d'une seconde spécialité qui leur permettra d'occuper des postes de pâtissier-chocolatier.

Si l'on calcule ce ratio en ne tenant compte que des salariés des entreprises de fabrication de chocolat et produits de confiserie de moins de 20 salariés (toutes PCS), le taux de renouvellement apparaît bien plus élevé dans le quart Nord-Ouest du territoire et en région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur. La prise en compte, pour le calcul de ce ratio, des emplois salariés des entreprises de pâtisserie (autre secteur employeur de chocolatiers) ne modifie pas cette hiérarchie.



Sources
CEREQ, base Reflet – effectifs en année terminale du diplôme
ACOSS-URSSAF – emplois salariés hors apprentis et stagiaires



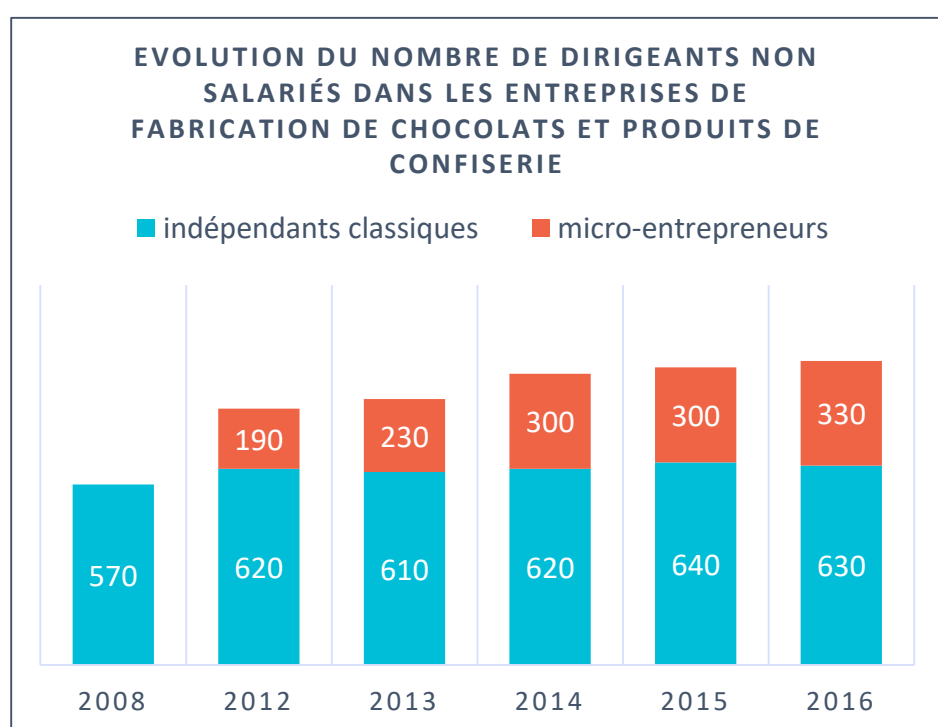
Sources
CEREQ, base Reflet – effectifs en année terminale du diplôme
ACOSS-URSSAF – emplois salariés hors apprentis et stagiaires

4 Emplois non-salariés des fabricants (1082Z) : un vieillissement des dirigeants

Emplois non-salariés : les micro-entrepreneurs et conjoints collaborateurs sont peu nombreux

Le nombre de travailleurs non-salariés est environ de 1000 indépendants en 2016 (source RSI) dans les entreprises de fabrication de chocolat et produits de confiserie (1082Z), dont 60 conjoints collaborateurs. Il est en baisse pour la troisième année consécutive.

Le nombre de micro-entrepreneurs est important (32%) parmi ces indépendants et en progression.



Régime Micro

Conjoints collaborateurs

Part des cheffes d'entreprises

Part de micro-entrepreneurs

Nombre de conjoints collaborateurs

42%

330
(32%)

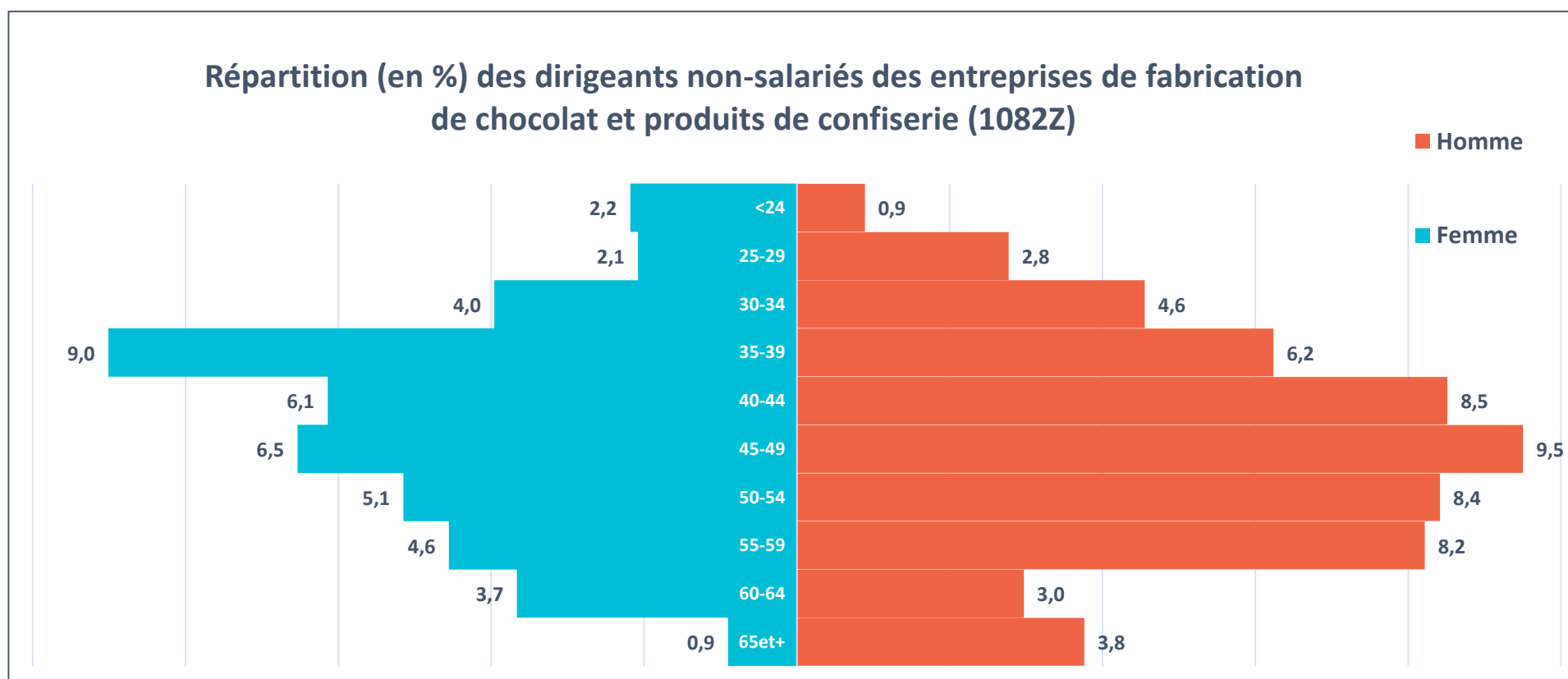
60

Source : RSI, indépendants au 31/12/2016. La tendance d'évolution est indiquée sur la période 2012-2016.

Un quart des dirigeants a plus de 55 ans

Les dirigeants non-salariés de fabrication de chocolats et produits de confiserie (1082Z) sont relativement âgés : un quart a plus de 55 ans, dont 11% plus de 60 ans. Les départs à la retraite et la problématique de transmission-reprise des entreprises est donc plus forte dans cette activité que dans d'autres métiers de l'alimentation.

Les dirigeantes sont nombreuses (42%), notamment dans la tranche d'âge de 35 à 39 ans.



Source : RSI 2016 (indépendants hors conjoints-collaborateurs)

- **Comment évolue l'emploi dans le métier de chocolatier ?**

Le métier de chocolatier n'apparaît pas dans la nomenclature des professions, il est donc impossible de dénombrer les professionnels salariés par ce biais. Ils sont employés principalement dans les entreprises de fabrication de chocolat et produits de confiserie de moins de 20 salariés (1082Z), ainsi que dans les pâtisseries (1071D) et boulangeries (1071C), dans lesquelles il s'agit d'une double spécialité souvent attachée à la pâtisserie (une partie des offres d'emploi porte ainsi sur des "pâtissiers-chocolatiers"). Le métier est en revanche très peu exercé dans les entreprises de commerce de pain, pâtisserie et confiserie (4724Z).

- **Quel est le renouvellement des emplois par la formation initiale et scolaire ? Forme-t-on assez de jeunes aux métiers concernés ?**

Le nombre de jeunes formés au CAP et au BTM de chocolatier-confiseur est en hausse depuis 2013. Il est élevé en Bretagne et dans les régions du quart Nord-Ouest (où le tissu des entreprises de fabrication -1082Z- est pourtant peu développé). Les effectifs formés paraissent en revanche limités dans les principales régions de fabrication (1082Z) et de pâtisserie (1071D), notamment en Auvergne-Rhône-Alpes et en Ile-de-France.

- **Quelle est la réserve de main d'oeuvre disponible ? Quelles sont les difficultés de recrutement rencontrées par les employeurs ?**

Le nombre de demandeurs d'emploi dans cette spécialité n'est pas mesurable, une seule catégorie répertoriant l'ensemble des pâtissiers-confiseurs-chocolatiers-glaciers.

Pour cette même raison, l'enquête Besoins de Main d'Oeuvre de Pôle emploi ne mesure pas les difficultés de recrutement pour ce métier.

2018



Les métiers de
boucher
et charcutier

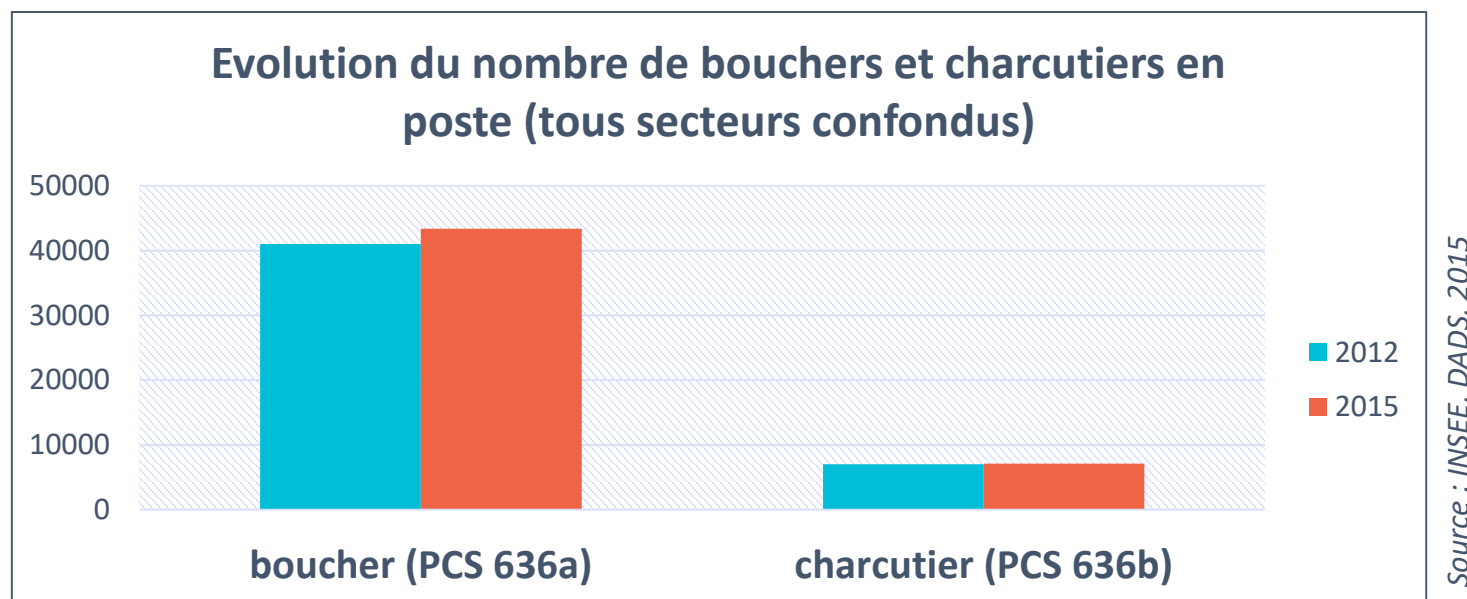


1 De nombreux secteurs d'emploi

Un total de 43000 postes de bouchers et 7100 charcutiers en 2015 (DADS/INSEE)

Dans la nomenclature des métiers (PCS, INSEE), les métiers de boucher et de charcutier disposent de deux codes PCS distincts (respectivement 636a et 636b), ce qui permet leur dénombrement.

Selon les données des Déclarations Annuelles des Données Sociales des entreprises et tous secteurs confondus, le nombre de ces professionnels est en augmentation entre 2012 et 2015 : le nombre de postes de bouchers est passé de 41000 à 43400 sur la période, soit une progression de 6%. Avec 7100 postes occupés en 2015, la hausse du nombre de charcutiers est plus modérée (+2%).



La boucherie-charcuterie (4722Z) et la charcuterie(1013B) emploient 41% des bouchers et des charcutiers

Les secteurs de l'artisanat sont les premiers secteurs d'emploi de ces professionnels : le commerce de détail des viandes (4722Z) emploie 34% du total des bouchers (636a) et 31% des charcutiers (636b). Les entreprises de charcuterie (1013Z) emploient quant à elles 2% des bouchers et 35% des charcutiers.

Secteurs d'emploi des bouchers (636a)	Nombre de postes non annexes	%
Ensemble des activités	43411	100%
4722Z - Commerce de détail de viandes	14770	34%
4711F - Hypermarchés	9381	22%
4711D - Supermarchés	7725	18%
7820Z - Activités des agences de travail temporaire	1487	3%
1013B - Charcuterie	1069	2%
4632A - Commerce de gros (commerce interentreprises) de viandes de boucherie	685	2%
4781Z - Commerce alimentaire sur éventaires et marchés	544	1%
4711C - Supérettes	538	1%
4711B - Commerce d'alimentation générale	534	1%
Autres	6678	15%

Secteurs d'emploi des bouchers (636b)	Nombre de postes non annexes	%
Ensemble des activités	7104	100%
1013B - Charcuterie	2460	35%
4722Z - Commerce de détail de viandes	2188	31%
4711F - Hypermarchés	402	6%
4781Z - Commerce alimentaire sur éventaires et marchés	185	3%
5621Z - Services des traiteurs	185	3%
1011Z - Transformation et conservation de la viande de boucherie	159	2%
4711D - Supermarchés	156	2%
7820Z - Activités des agences de travail temporaire	115	2%
Autres	1254	18%

Source : INSEE, DADS, 2015

Le commerce alimentaire sur éventaies compte quant à lui pour 1% des emplois de bouchers et 3% des emplois de charcutiers. Les autres secteurs d'emploi sont principalement la grande distribution alimentaire, dont le poids est désormais particulièrement important pour l'emploi des bouchers :

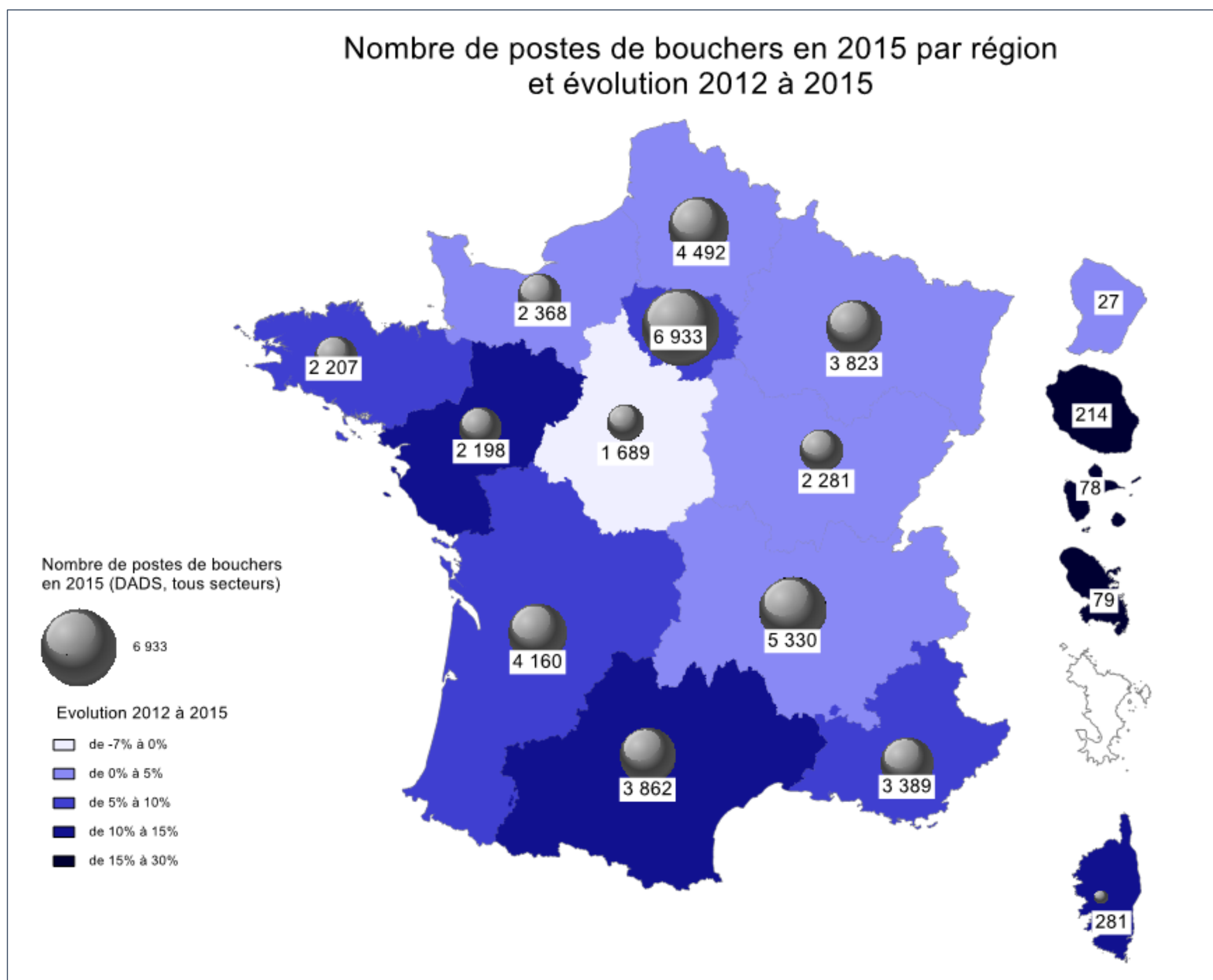
- Les hypermarchés (4711F) emploient ainsi 22% des bouchers et 6% des charcutiers ;
- Les supermarchés (4711D) : 18% des bouchers et 2% des charcutiers.

Les agences d'intérim ont également, parmi leurs intérimaires permanents, des bouchers (environ 1490) et charcutiers (une centaine). Les missions d'intérim se sont en effet fortement développées dans ces métiers depuis 2009 (principalement en boucherie). Selon le bilan de l'observatoire de l'intérim et du recrutement (*), les missions d'intérim représentaient, en 2009, 72 Equivalents Temps Plein contre 1547 ETP en 2014. Selon les projections de cette étude, l'intérim devrait encore progresser d'ici 2025 et atteindre en moyenne 3,5% des effectifs du métier.

Bouchers : une progression plus forte sur le littoral atlantique et méditerranéen, ainsi qu'en Ile-de-France

Les trois premières régions employeuses de « bouchers » (toutes activités confondues) sont l'Ile-de-France (6933 bouchers en 2015), suivie de la région Auvergne-Rhône-Alpes (5330) et des Hauts-de-France (4492).

Entre 2012 et 2015, le nombre de « bouchers » évolue le plus fortement dans les DOM (régions où le nombre de bouchers est relativement faible), ainsi que dans les régions Occitanie et Pays de la Loire. L'évolution du nombre de professionnels est moins forte dans les régions du Nord et de l'Est. Il recule dans une seule région : le Centre-Val de Loire.



Source : INSEE, DADS, traitement ISM

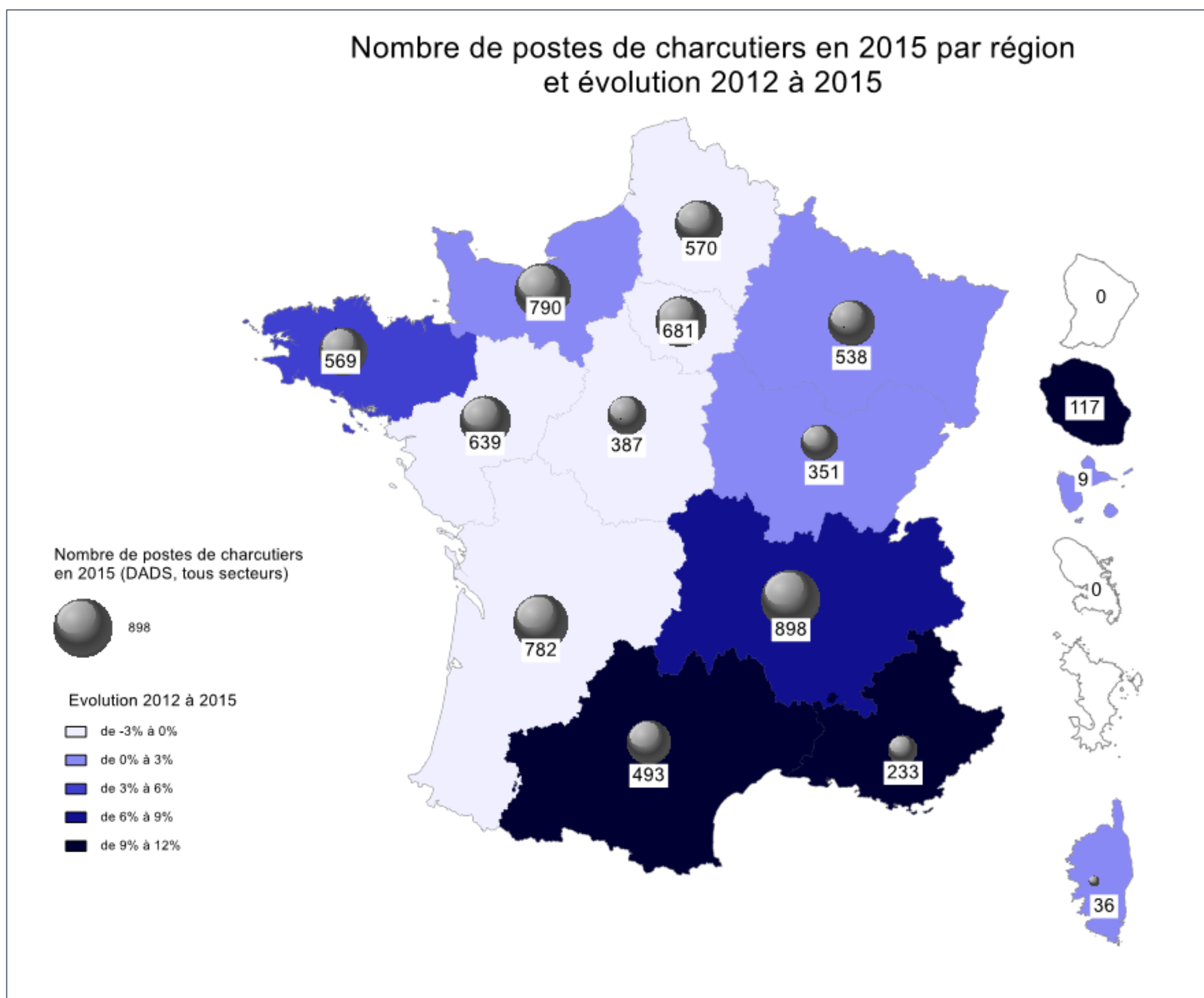
(*) Source : Métiers 2025 : Bilan de la dernière décennie et perspectives pour l'emploi intérimaire / Observatoire de l'intérim et du recrutement, Quadrant Etudes - 01/09/2017, 219 p. <http://observatoire-interim-recrutement.fr/files/2018-04/oir-rapport-quadrat-me-tiers-2025-couv.pdf>

Auvergne-Rhône-Alpes, première région pour l'emploi de charcutiers

Concernant les charcutiers, leur nombre est le plus élevé en Auvergne-Rhône-Alpes (898 en 2015), devant les régions Normandie (790) et Nouvelle-Aquitaine (782). Le métier est pratiquement inexistant dans les Antilles.

Le nombre de professionnels est également relativement peu élevé dans la région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur.

C'est pourtant dans cette dernière région que leur nombre progresse le plus entre 2012 et 2015 (ainsi qu'en région Occitanie et à La Réunion). Durant cette période, le nombre de professionnels est tendanciellement en baisse dans plusieurs régions : Hauts-de-France, Ile-de-France, Centre-Val de Loire, Pays de la Loire et Nouvelle-Aquitaine.

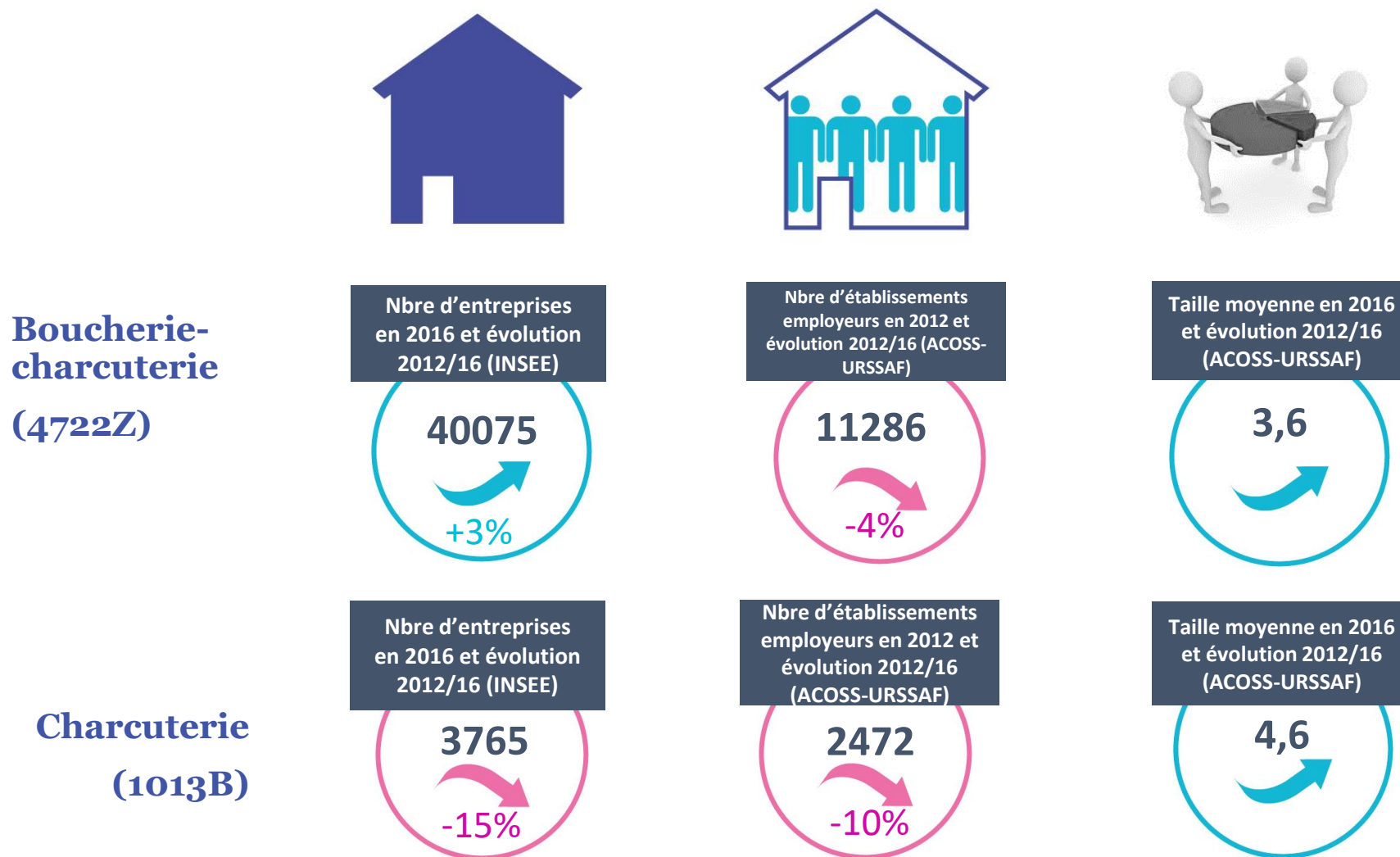


Source : INSEE, DADS, traitement ISM

2 Zoom sur les emplois salariés des entreprises de boucherie-charcuterie (4722Z) et de charcuterie (1013Z)

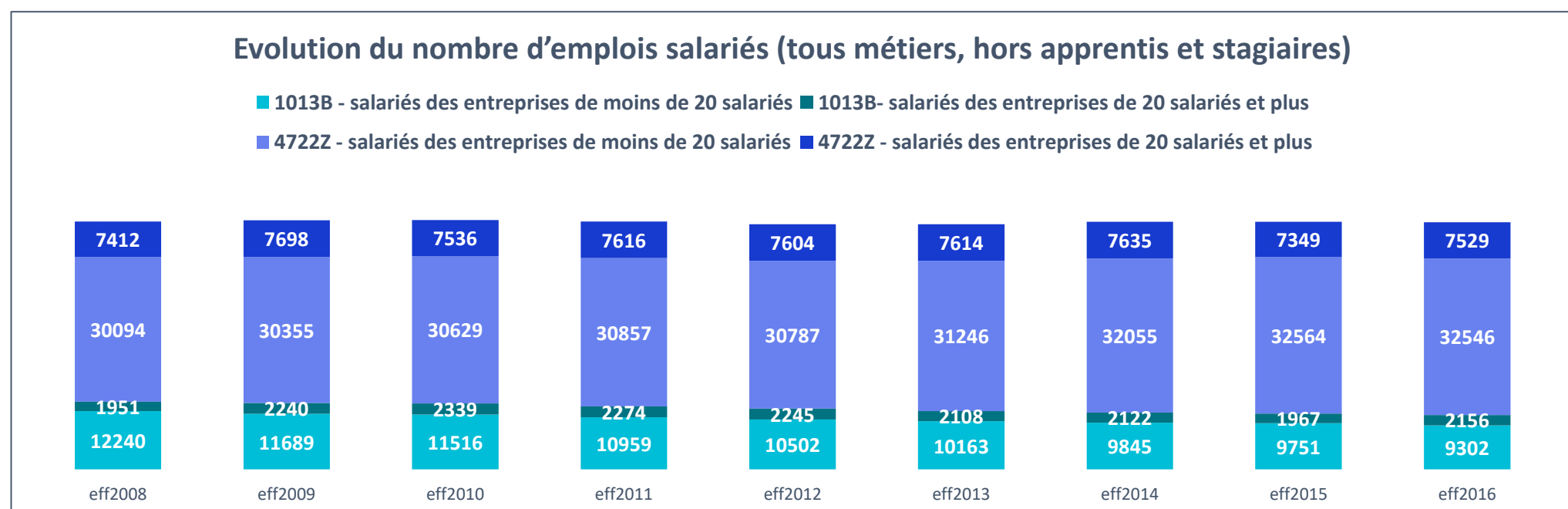
Le nombre d'établissements employeurs baisse, mais le nombre moyen de salariés augmente

Si le nombre de boucheries-charcuteries (4722Z) augmente entre 2012 et 2016, le nombre d'établissements employeurs baisse. La taille moyenne des établissements employeurs progresse pourtant (de 3,4 salariés en 2012 à 3,6 en 2016), une évolution également constatée dans l'activité de charcuterie pure (1013B : 4,3 salariés en 2012 ; 4,6 en 2016).



Un effectif global de 52000 emplois salariés

En 2016, les secteurs de la boucherie-charcuterie (4722Z) et de la charcuterie (1013B) emploient respectivement 40.100 et 11.500 salariés, soit un total de 51.600 emplois salariés (tous postes dont les emplois de vendeurs, hors apprentis et stagiaires).

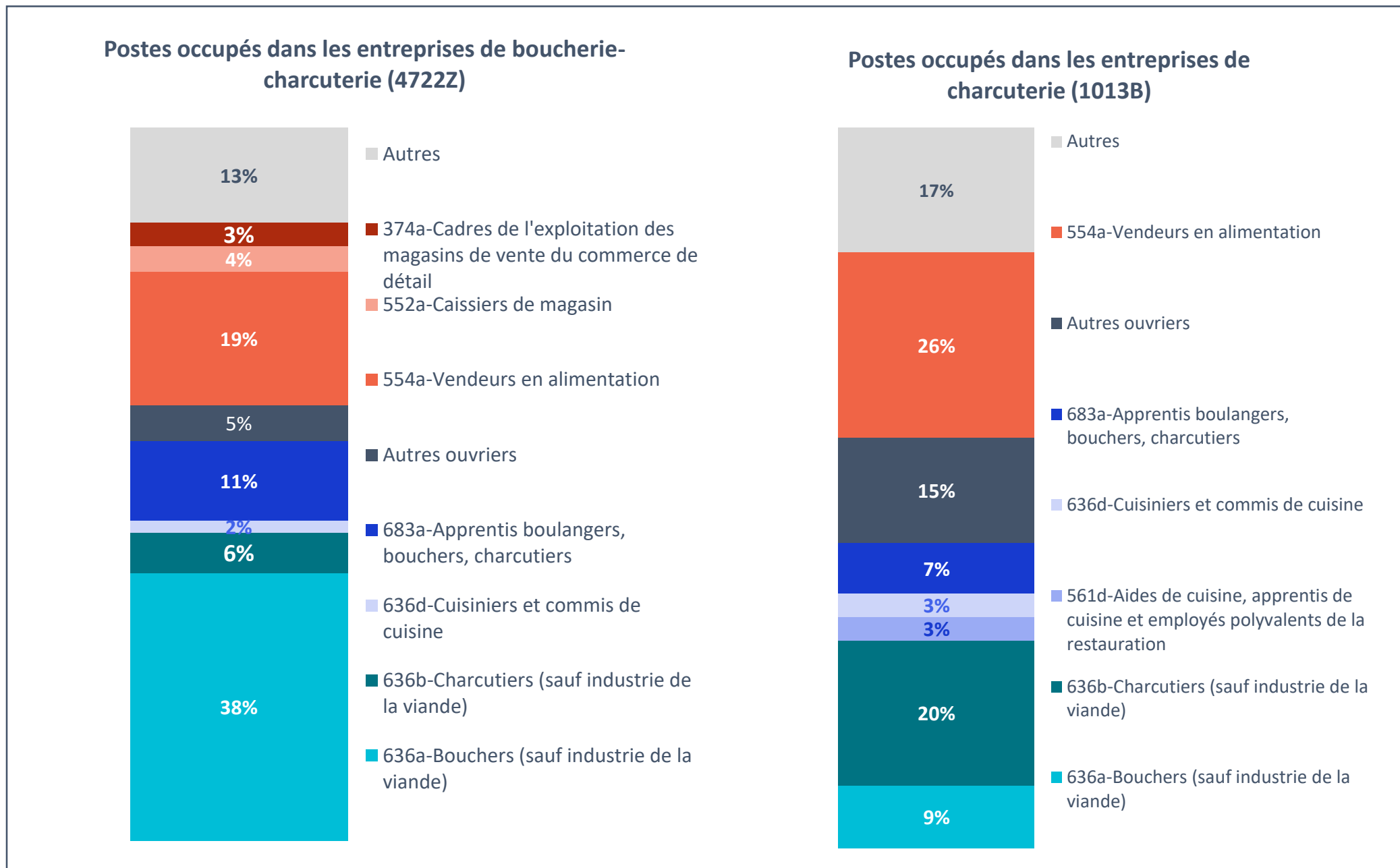


Source : ACOSS-URSSAF, effectifs salariés en fin de période, hors apprentis et stagiaires

Moins de la moitié des salariés occupent des postes de boucher ou de charcutier

Les bouchers (636a) représentent 38% des postes salariés de boucherie-charcuterie (4722Z) et 9% des postes de charcuterie (1013B). Les charcutiers (636b) quant à eux représentent 6% des postes salariés de boucherie (4722Z) et 20% des postes de (1013B).

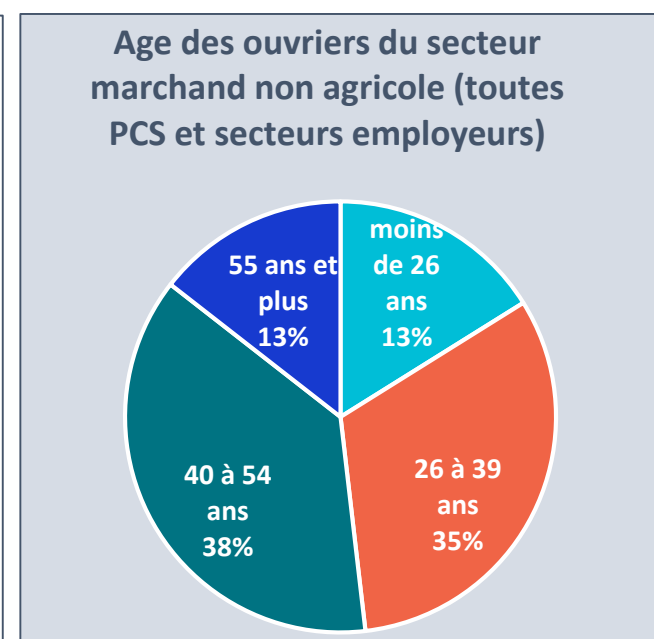
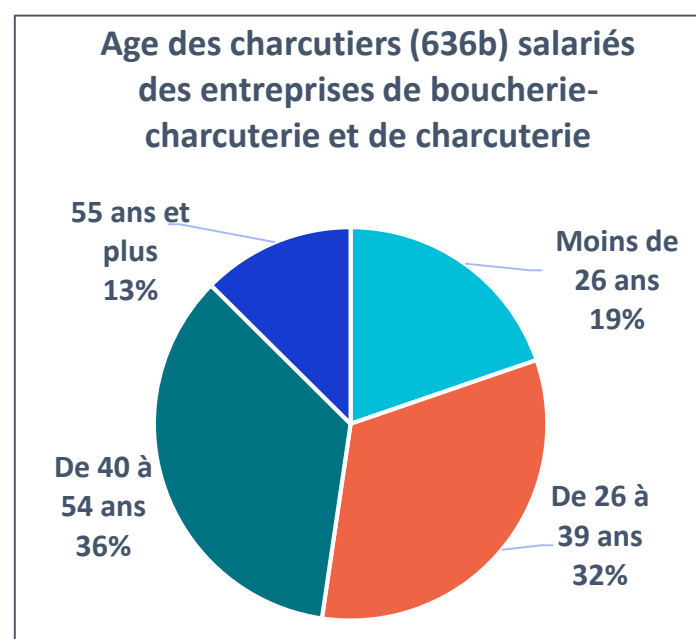
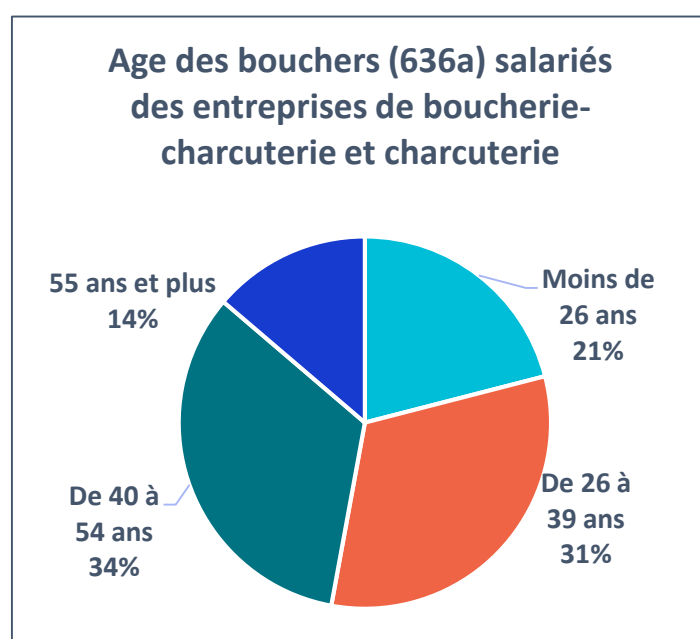
Les autres postes sont occupés principalement par des apprentis et des vendeurs en alimentation. Les entreprises de charcuterie emploient également des cuisiniers, commis et aides de cuisine.



Source : INSEE, DADS, 2015

Une structure d'âge proche de la moyenne : 12% des charcutiers et 14% des bouchers ont plus de 55 ans

La structure d'âge des salariés bouchers et charcutiers est proche de la moyenne, même s'ils sont un peu plus jeunes (un salarié sur cinq a moins de 26 ans). 14% des bouchers et 13% des charcutiers ont plus de 55 ans et partiront à la retraite dans les 7 prochaines années.



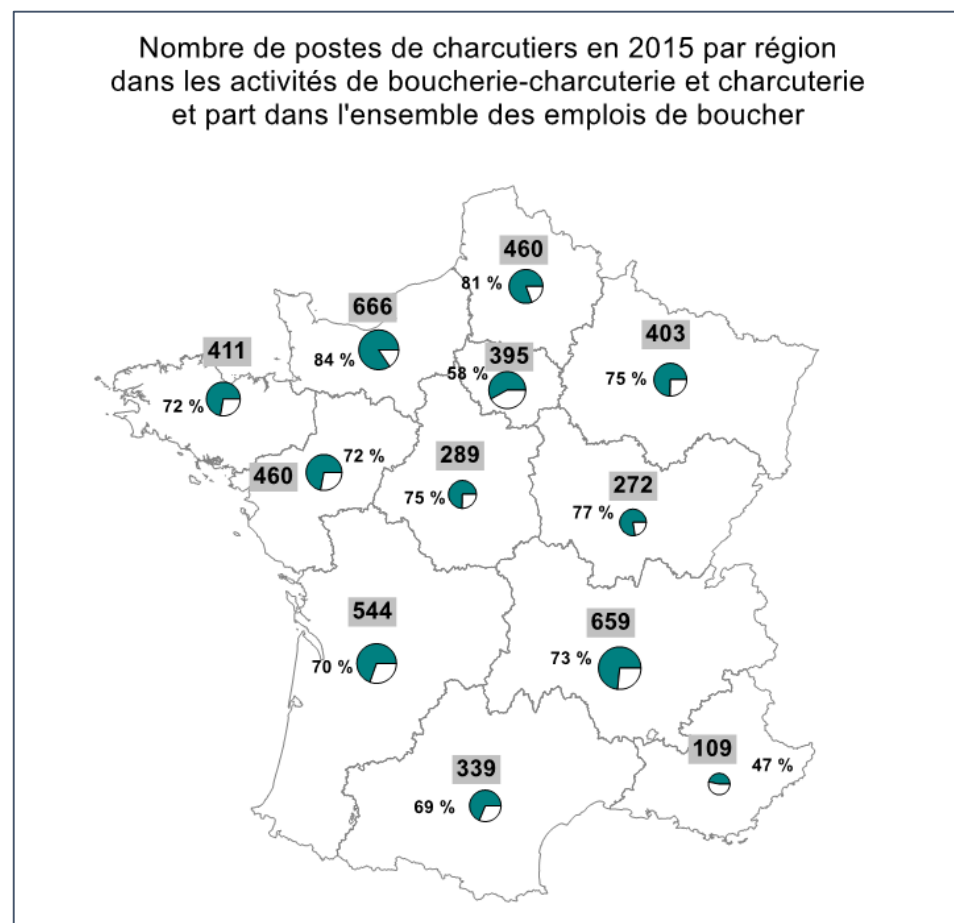
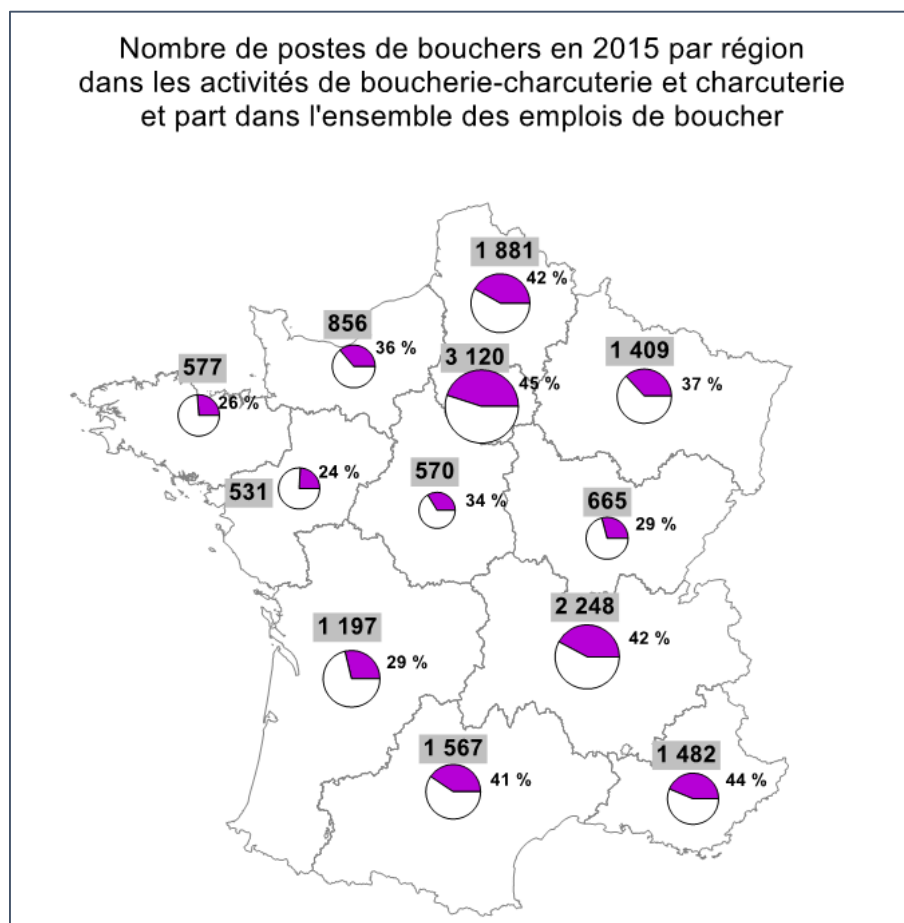
Source : INSEE, DADS, 2015

Le poids de l'emploi artisanal varie de 1 à 2 selon les régions.

Les secteurs d'emploi étant nombreux pour les métiers de boucher et de charcutier, la part des postes relevant des secteurs de la boucherie-charcuterie (4722Z) et de la charcuterie (1013B) varie selon les régions, en fonction de la densité respective du commerce indépendant et de la grande distribution alimentaire.

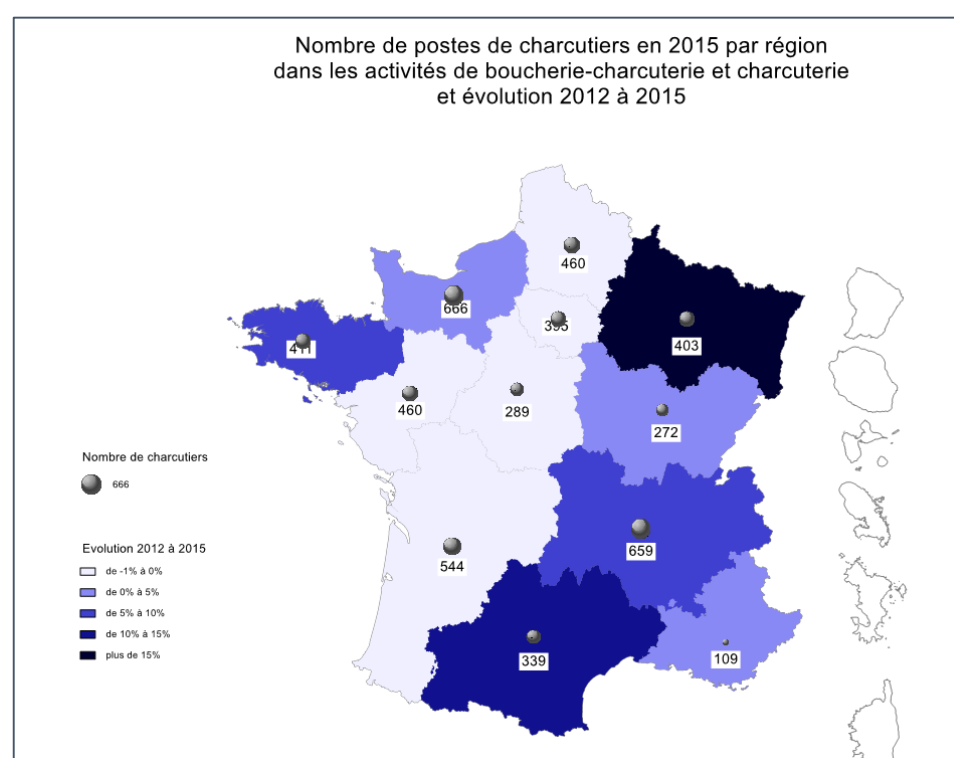
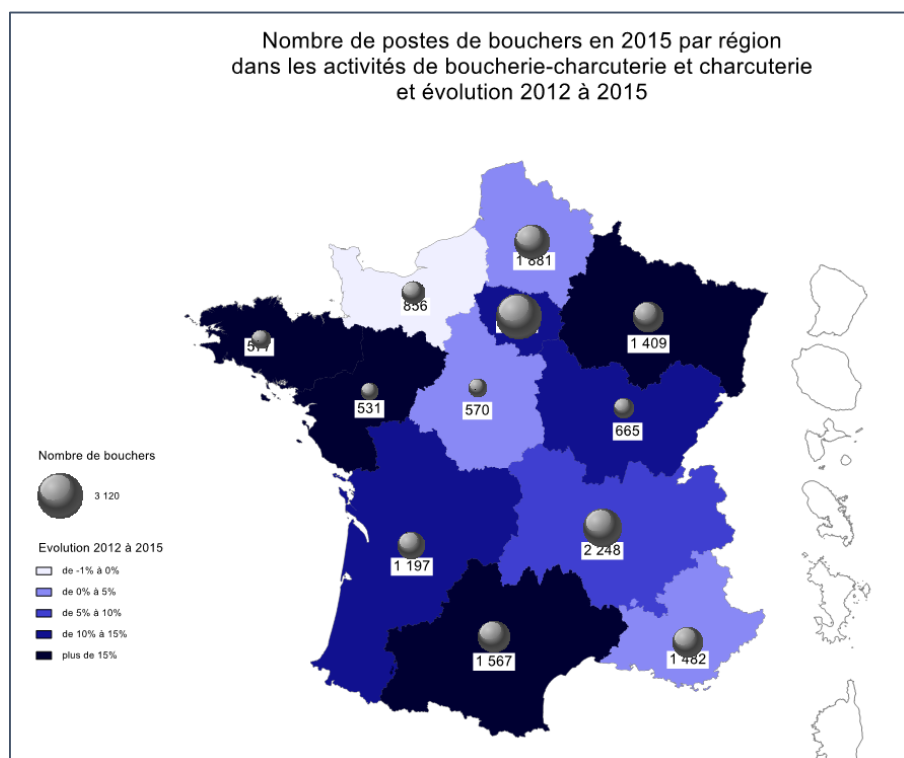
Pour ce qui concerne les bouchers, la part des salariés relevant de la boucherie-charcuterie (4722Z) et de la charcuterie (1013B) varie du simple au double : elle est au plus bas dans les Pays de la Loire (24%) et en Bretagne (26%), et atteint son niveau le plus élevé en Ile-de-France (45%) et en région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur (44%).

L'emploi artisanal est plus élevé concernant les postes de charcutiers : la part des postes de charcutiers employés en boucherie-charcuterie (4722Z) ou en charcuterie (1013B) varie entre 47% (région Sud-PACA) et 84% (région Normandie).



Source : INSEE, DADS, 2015, traitement ISM

Dans les secteurs de l'artisanat, l'évolution du nombre d'emplois salariés entre 2012 et 2015 s'inscrit dans la tendance globale observée plus haut (voir page 40). On constate néanmoins un meilleur dynamisme des emplois en région Grand-Est, que ce soit pour les emplois de bouchers (+20% dans les boucheries-charcuteries et les charcuteries) ou pour les emplois de charcutiers (+19%)



Source : INSEE, DADS, 2015, traitement ISM

Salaires des bouchers et des charcutiers dans les entreprises de boucherie-charcuterie et de charcuterie

Dans les entreprises boucherie-charcuterie (4722Z) et de charcuterie (1013B), les salaires nets horaires moyens des bouchers sont plus élevés en régions Ile-de-France (10,67€), Auvergne-Rhône-Alpes (10,3€) et Grand-Est (10,19€).

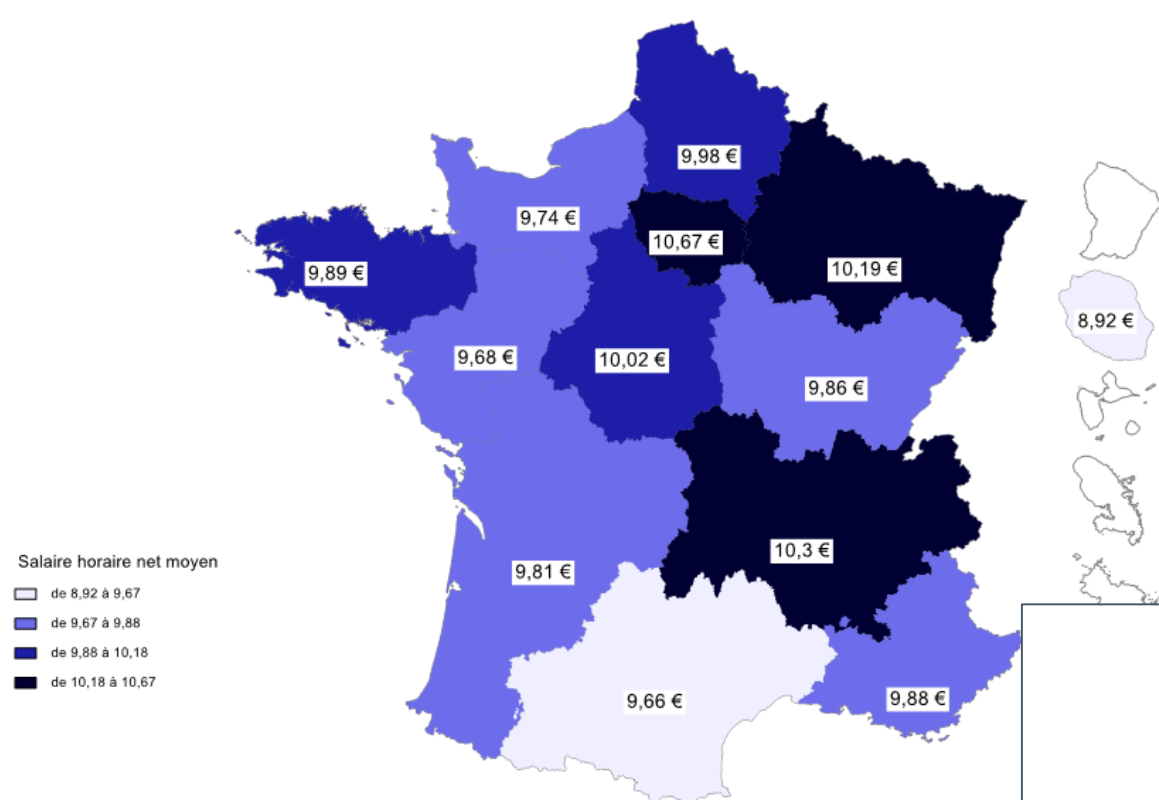
Les salaires des charcutiers sont globalement moins élevés, sauf en régions Bourgogne-Franche-Comté et Occitanie. Les salaires nets horaires les plus élevés sont observés en régions Ile-de-France (10,41€) et Bourgogne-Franche-Comté (10,01€).

Les salaires moyens sont plus élevés dans les entreprises de 20 salariés et plus.

Salaires nets horaires moyens (INSEE DADS 2015)

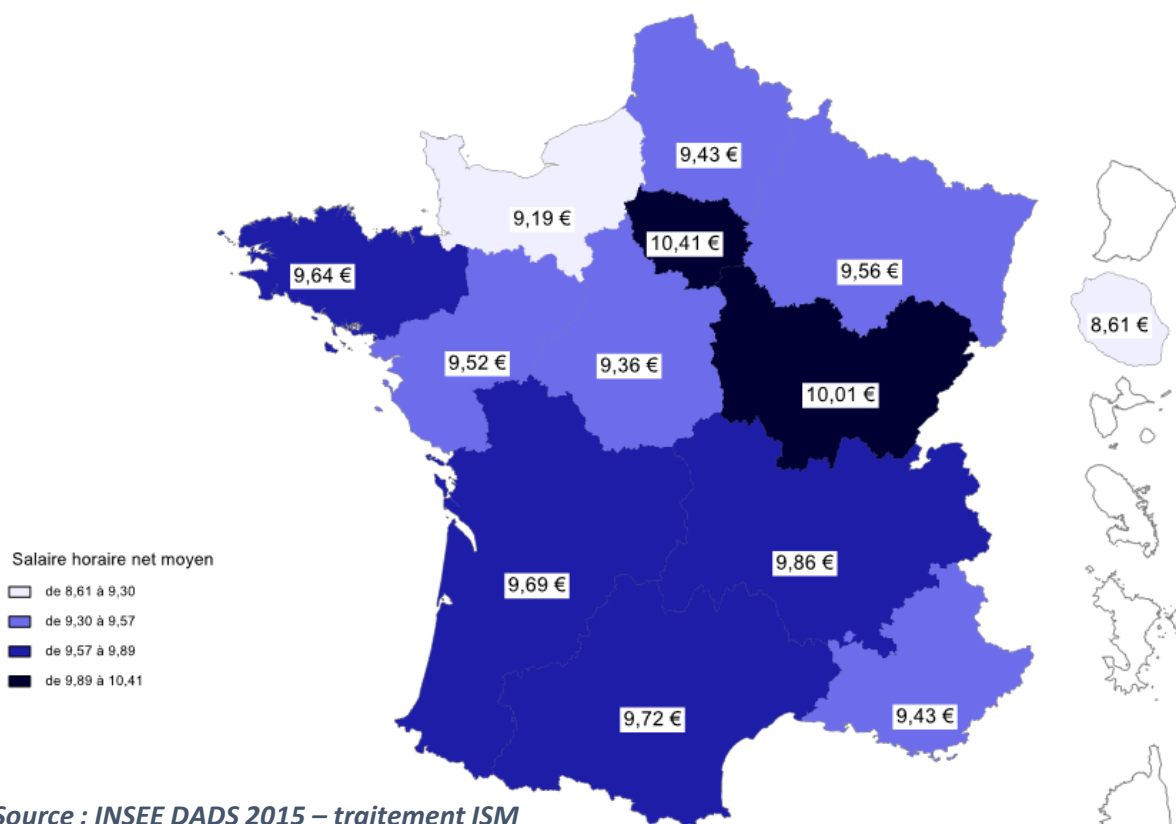
	Boucher			Charcutier		
	Ensemble des entreprises	Moins de 20 salariés	20 salariés et plus	Ensemble des entreprises	Moins de 20 salariés	20 salariés et plus
Ensemble des secteurs d'activité employeurs	11,12€	10,46€	11,66€	10,09€	9,83€	10,9€
Secteurs de la boucherie-charcuterie et de la charcuterie	10,08€	9,9€	10,9€	9,63€	9,51€	10,36€

Salaires horaires nets moyens des bouchers salariés dans les activités de boucherie-charcuterie et charcuterie (2015)



Source : INSEE DADS 2015 – traitement ISM

Salaires horaires nets moyens des charcutiers salariés dans les activités de boucherie-charcuterie et charcuterie (2015)



Source : INSEE DADS 2015 – traitement ISM

3 Des difficultés de recrutement croissantes

13000 offres d'emploi de "boucherie" ou de "charcuterie-traiteur" répertoriées en 2016 par Pole Emploi

Les métiers de boucher (D1101) et de charcutier-traiteur (D1103) sont répertoriés dans la nomenclature du Répertoire Opérationnel des Métiers (ROME) de Pôle Emploi, permettant l'analyse du marché de l'emploi. En 2016, ont été déposées 11240 offres pour un poste de « boucherie » (D1101) et 1878 pour un poste de charcuterie traiteur (D1103).

14% des offres de boucherie (D1101) et 31% des offres en « charcuterie-traiteur » (D1103) proviennent des boucheries-charcuteries (4722Z) et des charcuteries (1013B), un ratio très inférieur au poids des entreprises de ces secteurs dans l'emploi salarié de ces professionnels. Deux facteurs peuvent expliquer ce constat : les entreprises artisanales ne passent pas toutes par Pole Emploi pour leurs recrutements, notamment parce que la formation d'apprentis est un vecteur de recrutement important. La majorité des offres provient soit des autres réseaux de distribution alimentaire (hypermarchés, supermarchés...), soit des agences d'intérim.

Offres d'emploi déposées auprès de Pôle emploi en 2016 pour des postes de boucherie et de charcuterie-traiteur

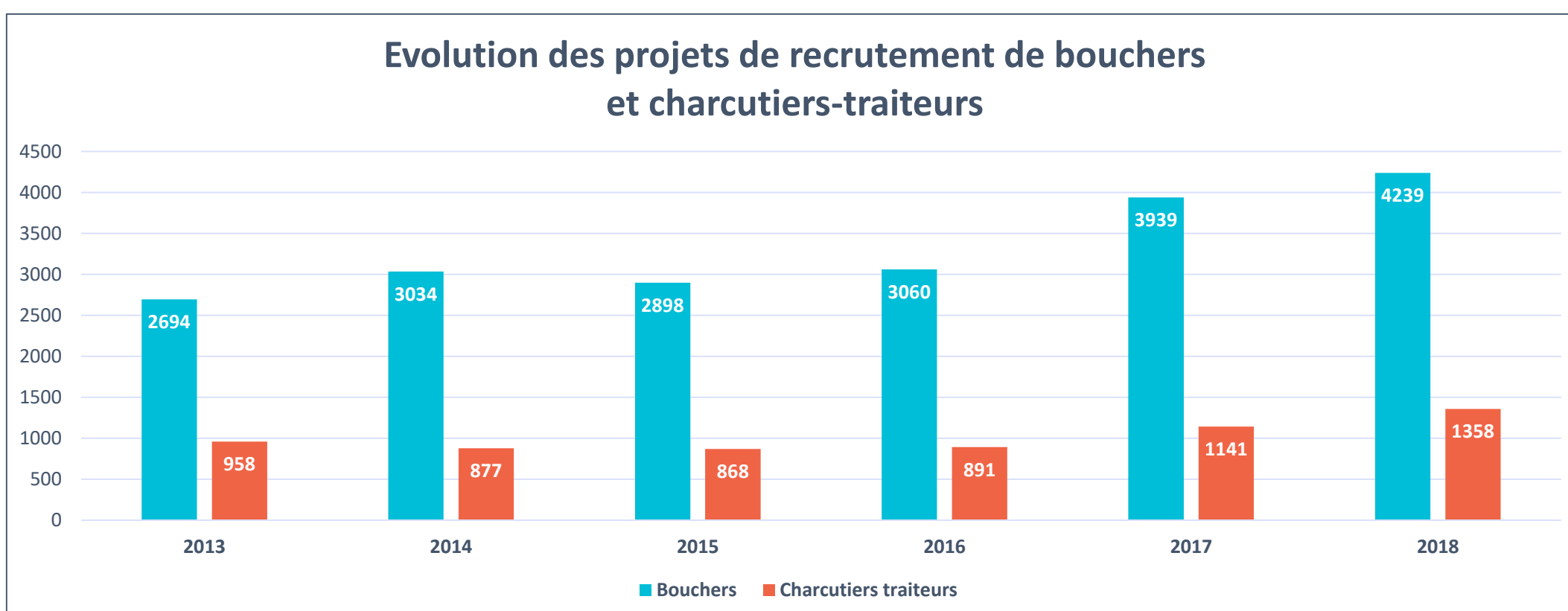
	Effectif inconnu	Moins de 20 salariés	20 salariés et plus	Total général	dont offres des boucheries-charcuteries (4722Z)	dont offres des charcuteries (1013B)
BOUCHERIE (D1101)	86	6554	4600	11240	1498 (13%)	143 (1%)
CHARCUTERIE – TRAITEUR (D1103)	12	1360	506	1878	288 (15%)	294 (16%)

Source : Pole-Emploi

Des besoins de recrutement en hausse entre 2013 et 2018

L'enquête « Besoins de main d'œuvre » de Pôle Emploi montre une progression des projets de recrutement dans ces deux métiers entre 2013 et 2018 : pour le métier de boucher, le nombre de projets augmente sur la période de 57% ; pour celui de charcutier-traiteur, la croissance est de 42%.

Les progressions les plus fortes concernent les régions Ile-de-France, Pays de la Loire, Nouvelle-Aquitaine et Auvergne-Rhône-Alpes. En revanche, les intentions de recrutement baissent pour les deux métiers dans les régions Centre-Val de Loire et Bourgogne-Franche-Comté.



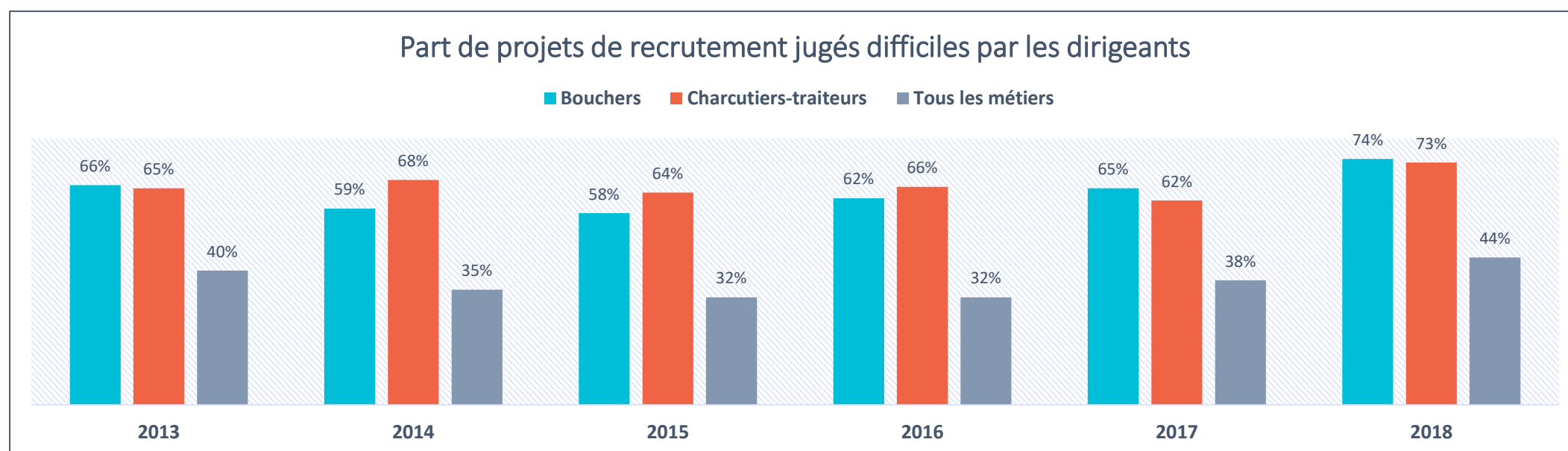
Source : Enquête Besoins de Main d'Œuvre, site Pôle-Emploi

De fortes difficultés d'embauche

Les recrutements dans les métiers de « bouchers » et de charcutiers-traiteurs » sont parmi les plus difficiles : en 2018, interrogés sur leurs projets de recrutement, 74% des dirigeants d'entreprises anticipent des difficultés pour les emplois de bouchers, 76% pour les emplois de charcutiers, alors que le taux moyen est de 44% pour l'ensemble des métiers.

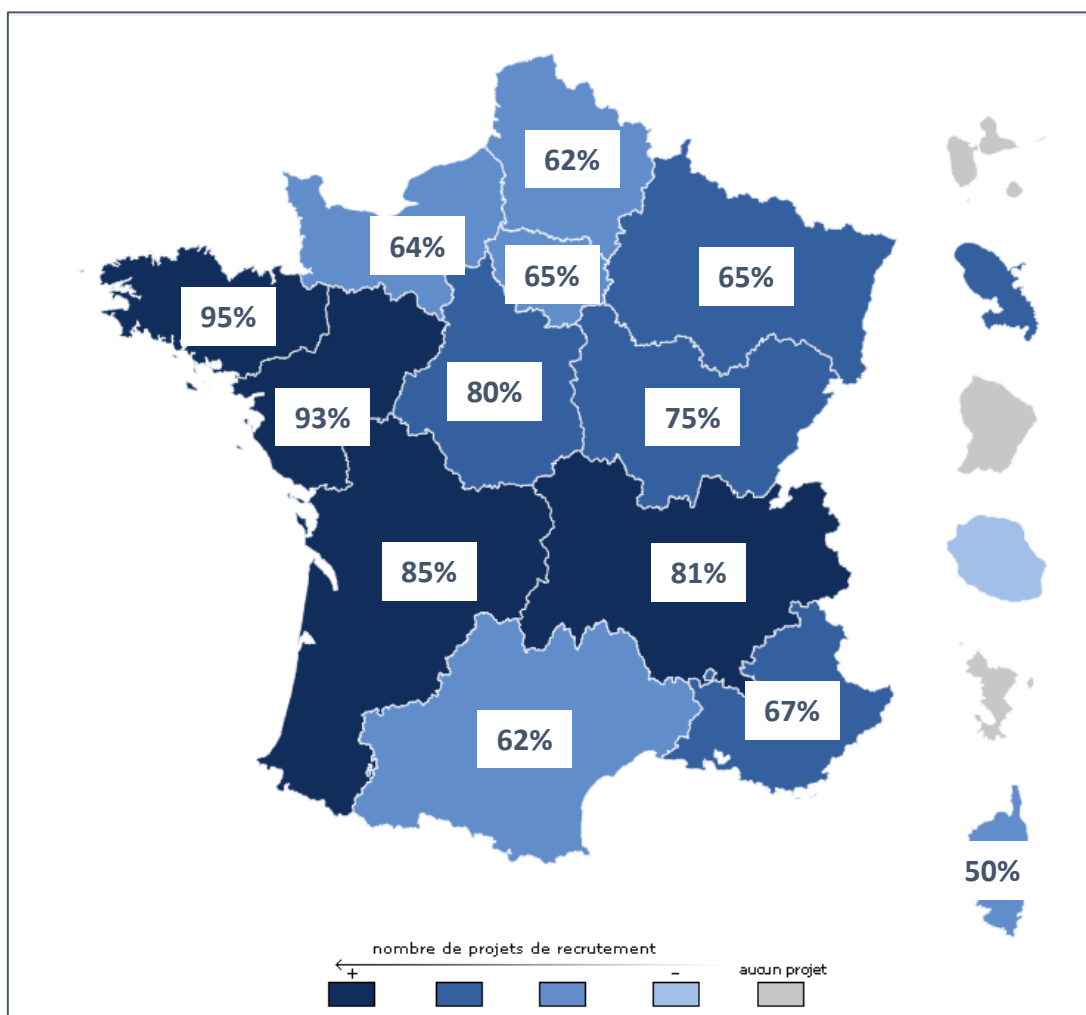
Ces difficultés sont demeurées à un niveau élevé depuis 2013 et ont augmenté fortement pour les recrutements envisagés en 2018.

Pour les bouchers, les recrutements sont les plus ardues en régions Bretagne, Centre Val de Loire, Nouvelle Aquitaine et Auvergne-Rhône-Alpes. Pour les charcutiers-traiteurs, les taux maxima sont ceux des régions Hauts-de-France (94%) et Bourgogne-Franche-Comté (96%).

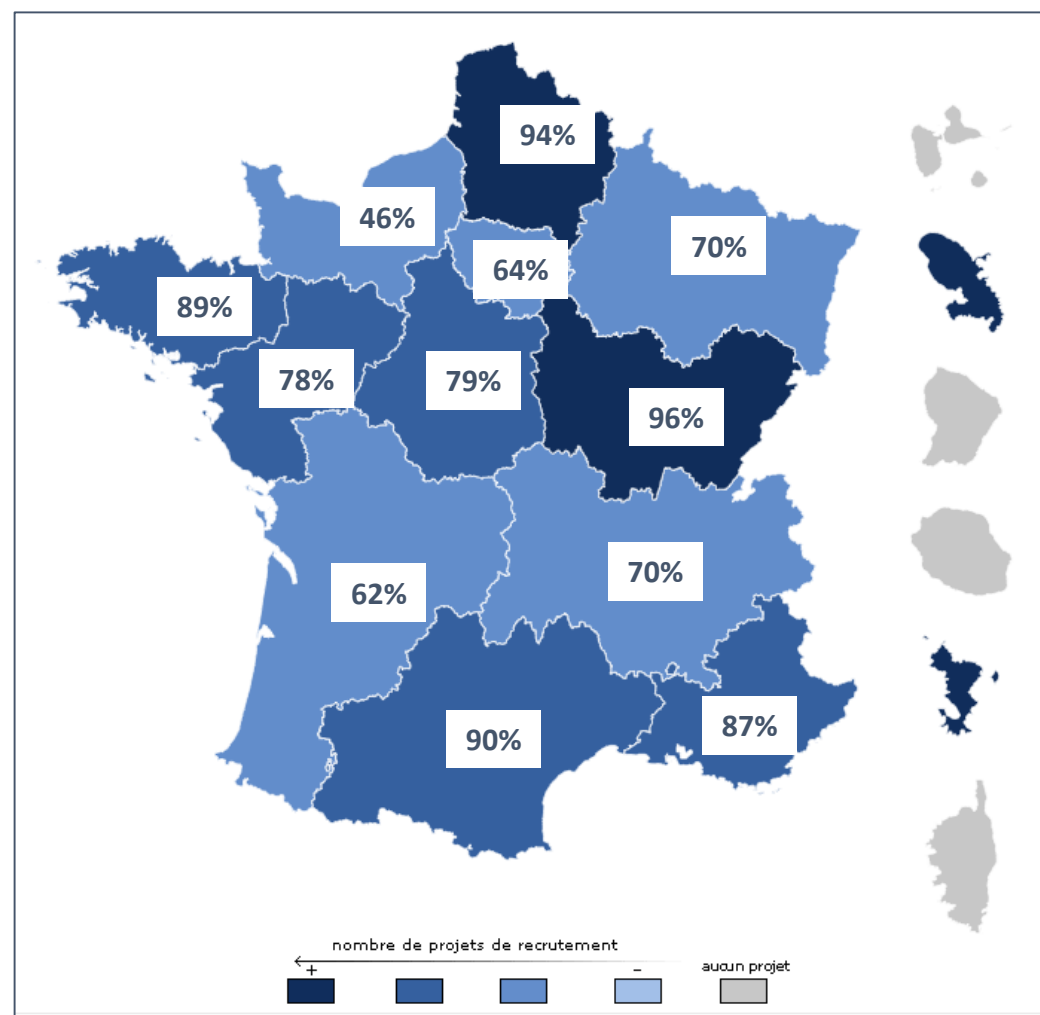


Source : Enquête Besoins de Main d'Œuvre, site Pôle-Emploi

Part de projets de recrutement de bouchers jugés difficiles en 2018 par région



Part de projets de recrutement de charcutiers jugés difficiles en 2018 par région



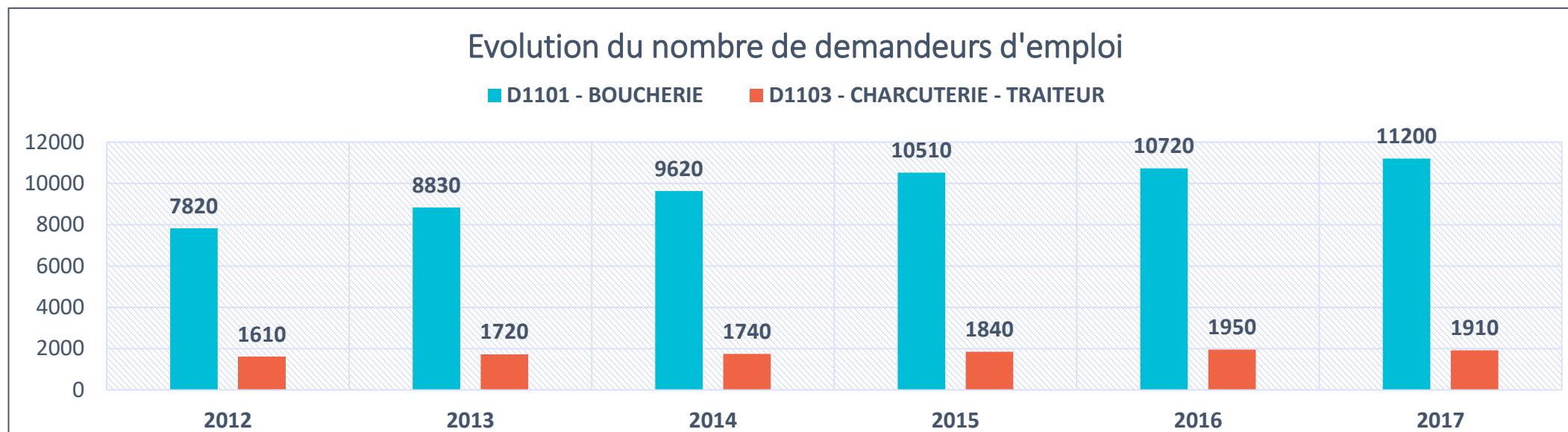
Source : Enquête Besoins de Main d'Œuvre, site Pôle-Emploi

4

Des demandeurs d'emploi en hausse malgré la bonne dynamique des offres

11200 bouchers et 1910 charcutiers-traiteurs demandeurs d'emploi fin 2017

Malgré l'évolution favorable des offres dans ces métiers, le nombre de demandeurs d'emploi a augmenté fortement durant la période 2012 à 2017 : +43% pour les bouchers, +19% pour les charcutiers. On note néanmoins une décreue du nombre de demandeurs d'emploi charcutiers entre 2016 et 2017.

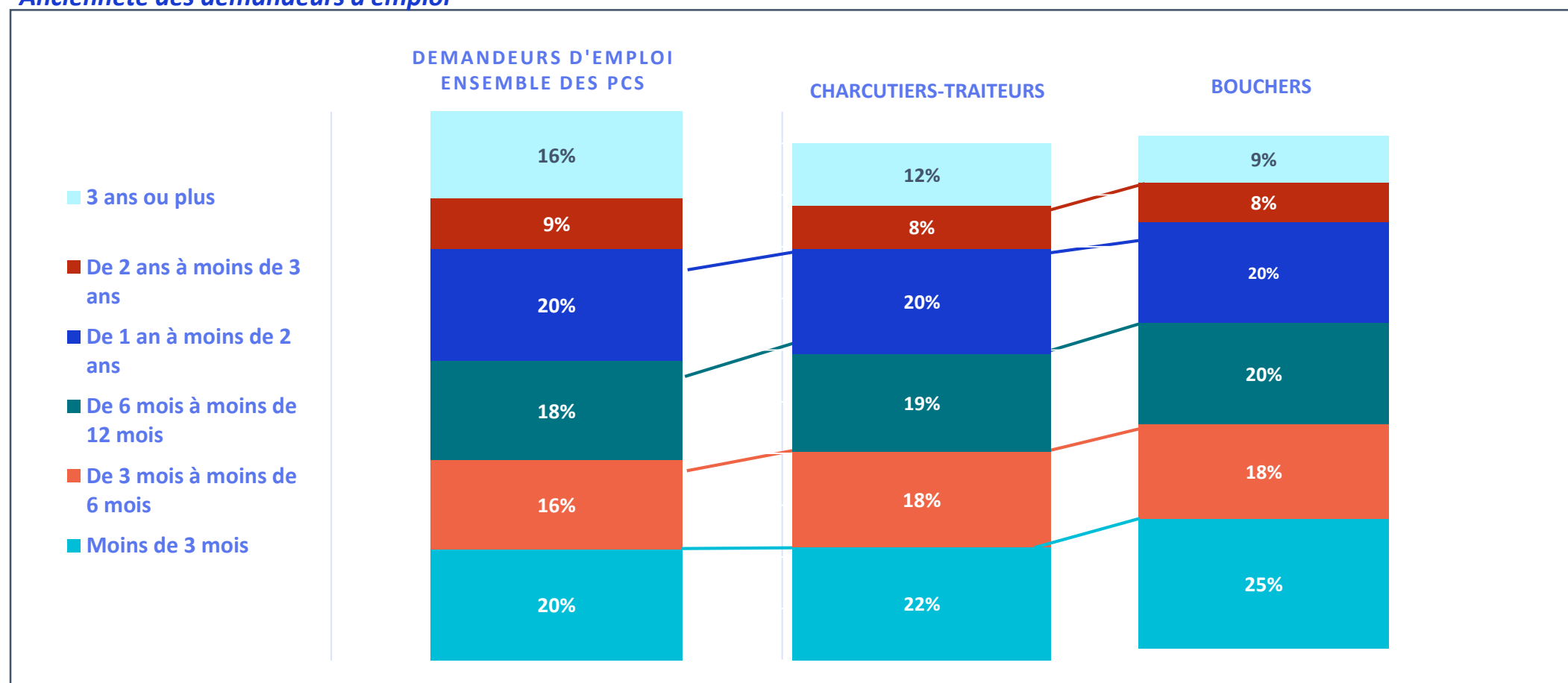


Source : Pole Emploi, STMT, Données brutes au 31 décembre – catégories A, B et C

Le chômage longue durée (> 2 ans) est inférieur à la moyenne dans ces métiers

La répartition des demandeurs d'emploi bouchers et charcutiers-traiteurs en fonction de l'ancienneté de leur inscription au chômage est proche de la moyenne des secteurs, sauf pour ce qui concerne la part des demandeurs d'emploi de longue durée (plus de deux ans) qui est de 20% chez les charcutiers-traiteurs et de 17% chez les bouchers, contre 25% en moyenne.

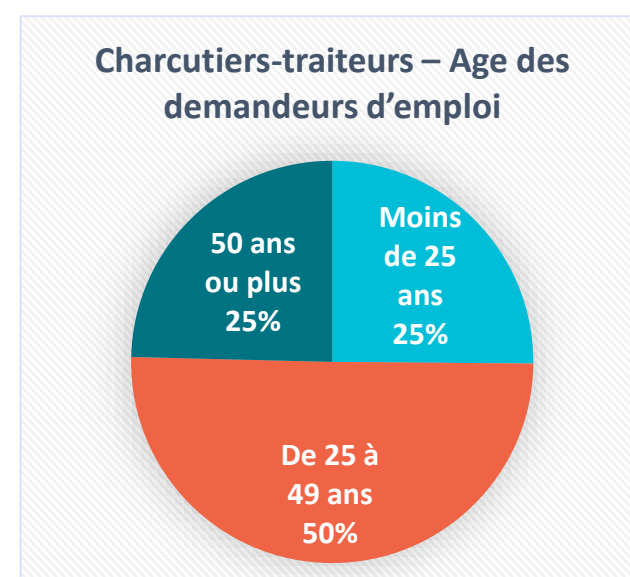
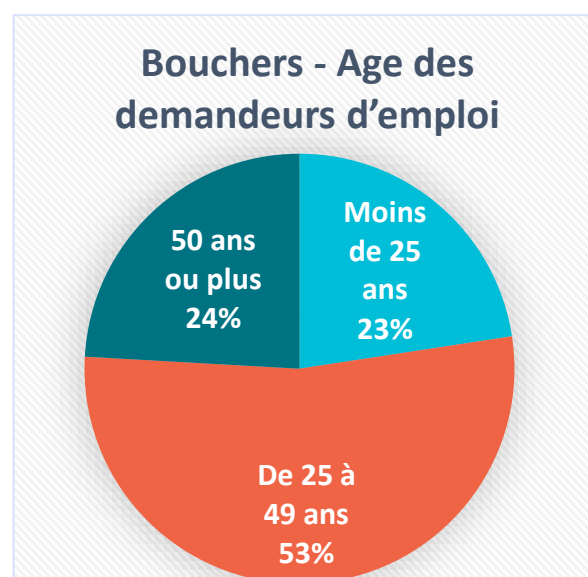
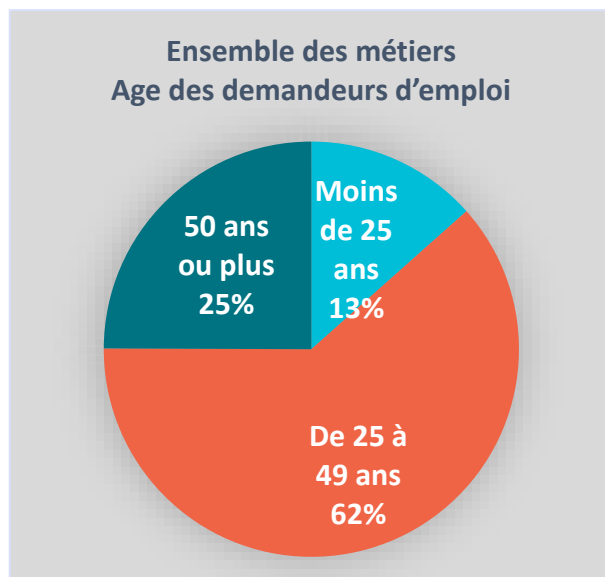
Ancienneté des demandeurs d'emploi



Source : Pole Emploi, STMT, Données brutes au 31 décembre – catégories A, B et C

Les demandeurs d'emploi sont plus jeunes que la moyenne dans ces métiers

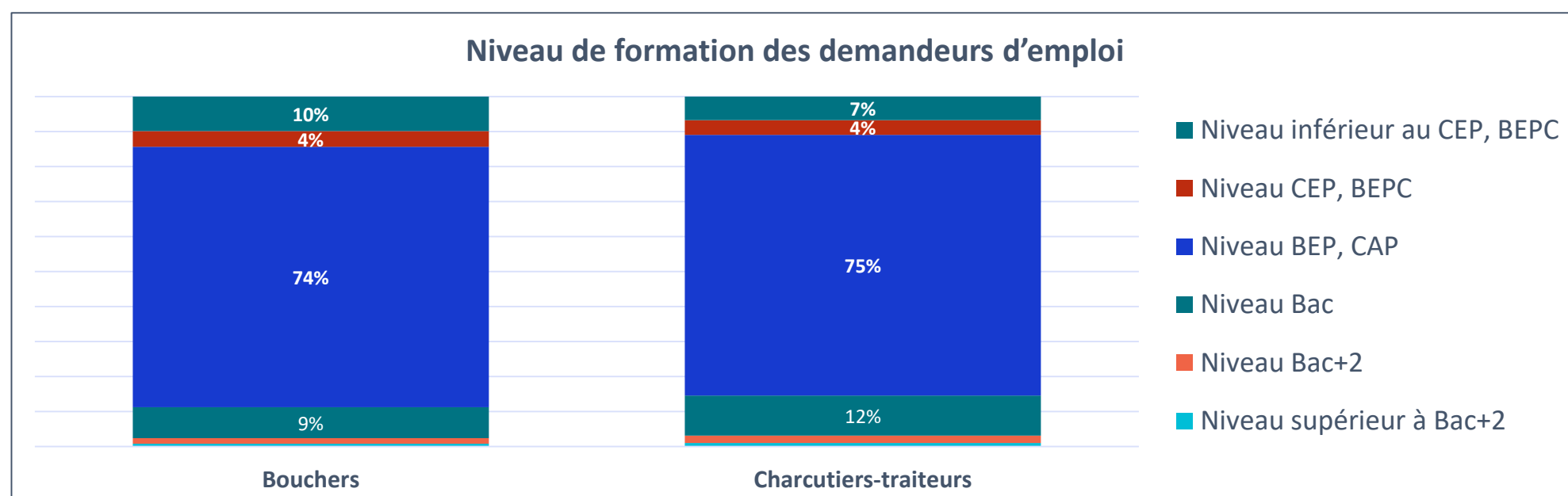
Un quart des bouchers et charcutiers demandeurs d'emploi ont plus de 50 ans, une part proche de la moyenne générale, mais plus élevée que chez les demandeurs d'emploi de boulangerie-vienniserie (13%) ou de pâtisserie-confiserie-glaceries (10%).



Source : Pôle Emploi, STMT, Données brutes au 1^{er} janvier 2018.

Niveau de formation : 85% des demandeurs d'emploi ont au moins un niveau CAP

Pour 85% d'entre eux, les demandeurs d'emploi ont un niveau de formation au moins égal au CAP. Le niveau CAP/BEP est le plus répandu (75%). Attention : les données de Pôle emploi n'indiquent pas si le diplôme détenu correspond à celui du métier.



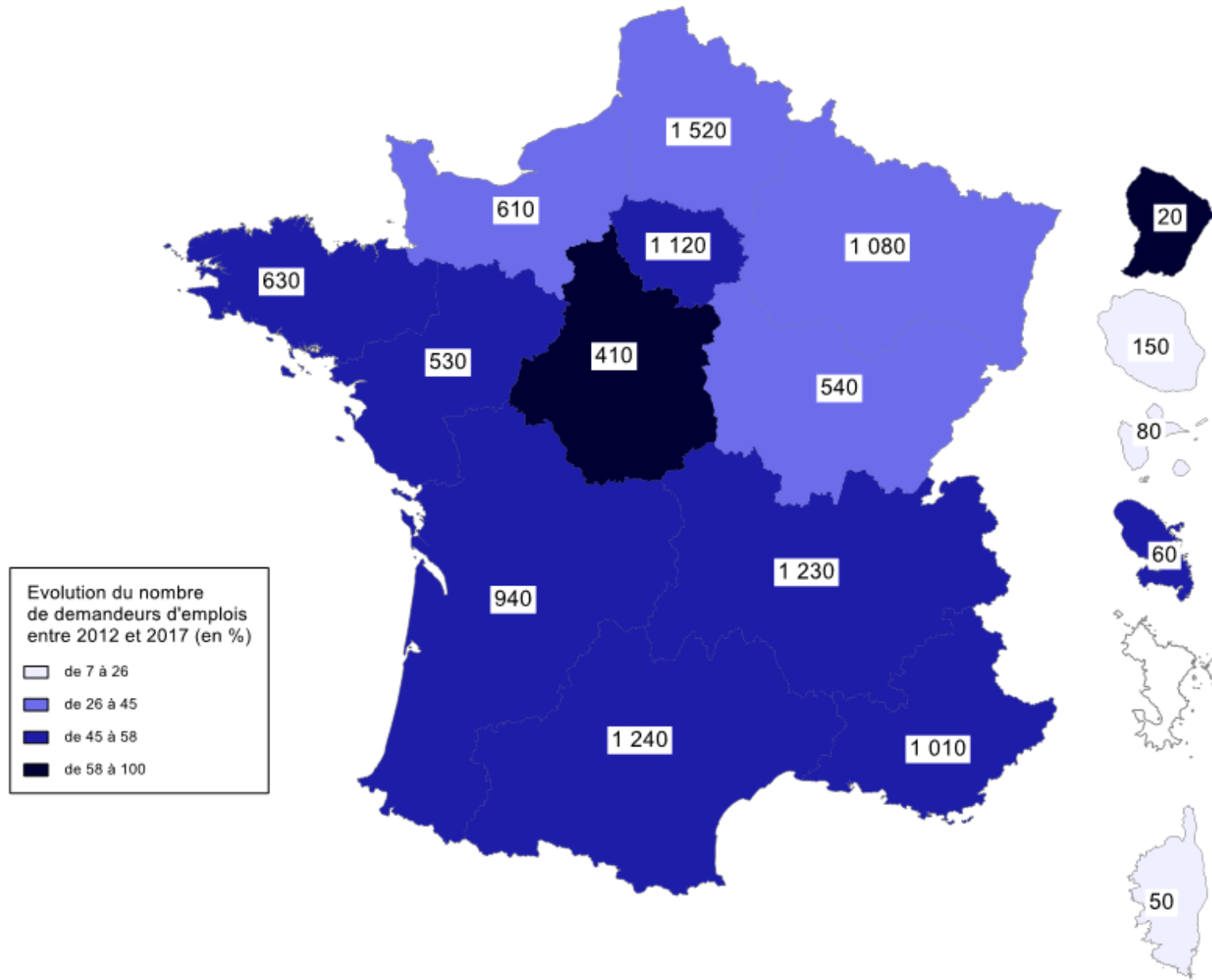
Source : Pôle Emploi, STMT, Données brutes au 31 décembre 2017.

Une plus forte progression des demandeurs d'emploi en Centre-Val de Loire pour les bouchers et en Sud-PACA pour les charcutiers-traiteurs

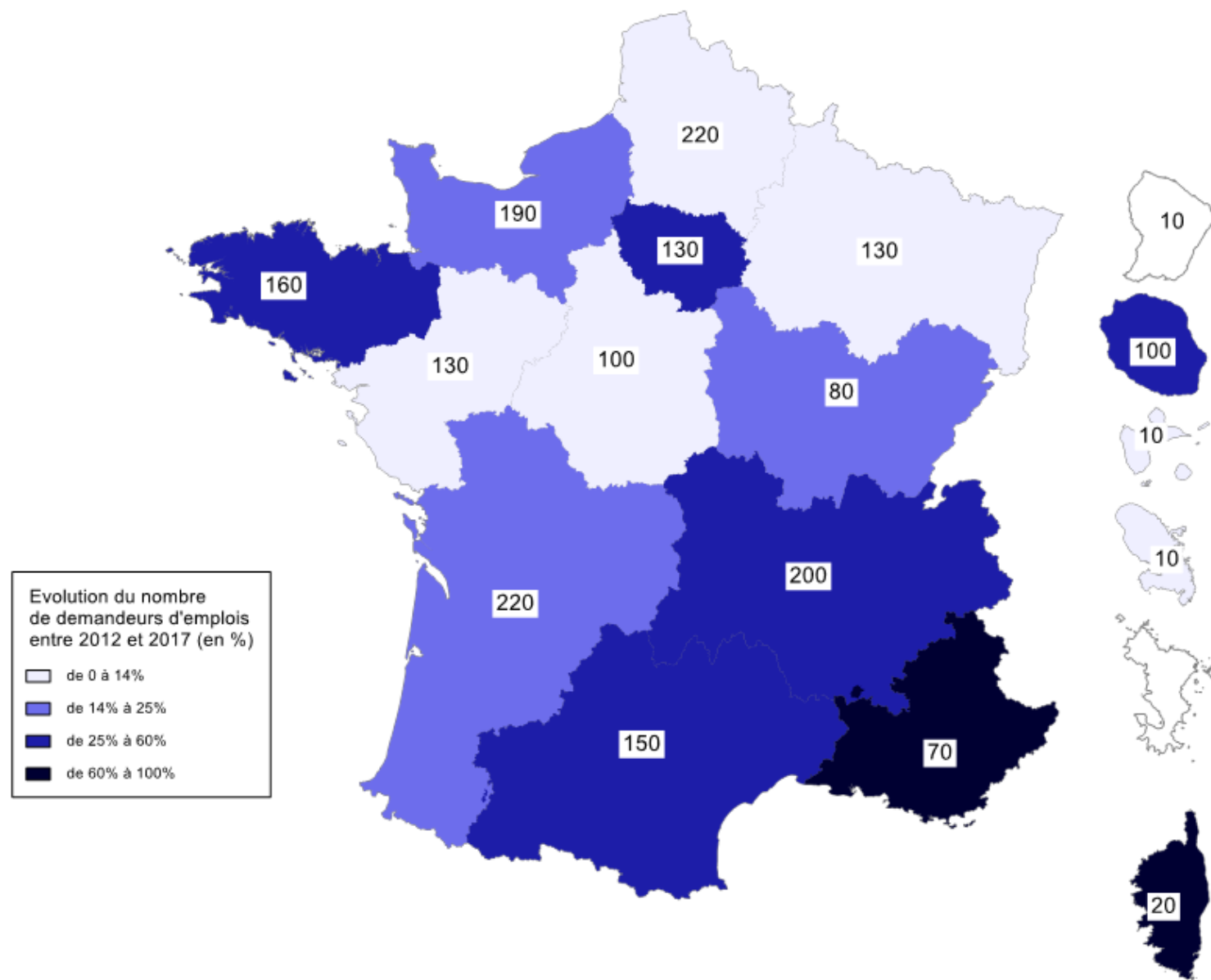
L'évolution de la demande d'emploi est variable selon les régions. Pour ce qui concerne les demandeurs d'emploi en boucherie, leur nombre augmente entre 2012 et 2017 dans toutes les régions (la progression maximale étant enregistrée en région Centre-Val de Loire).

Durant cette période, le chômage des « charcutiers-traiteurs » progresse également dans toutes les régions. La hausse la plus forte est celle de la région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur (le nombre de demandeurs d'emploi reste toutefois relativement bas dans cette région).

**Nombre de bouchers (D1101) demandeurs d'emploi
en 2017 et évolution 2012/2017**



**Nombre de charcutiers (D1101) demandeurs d'emploi
en 2017 et évolution 2012/2017**



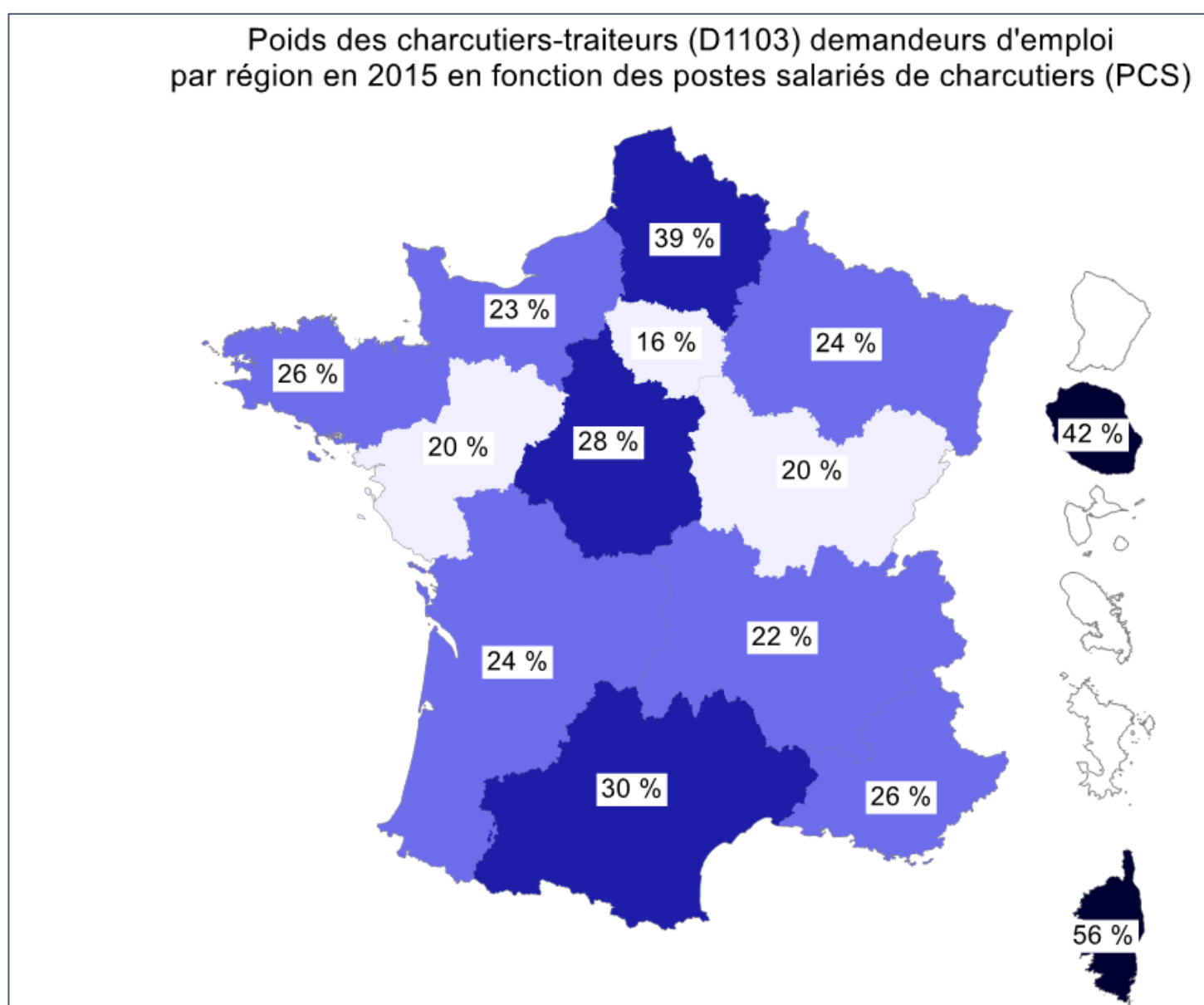
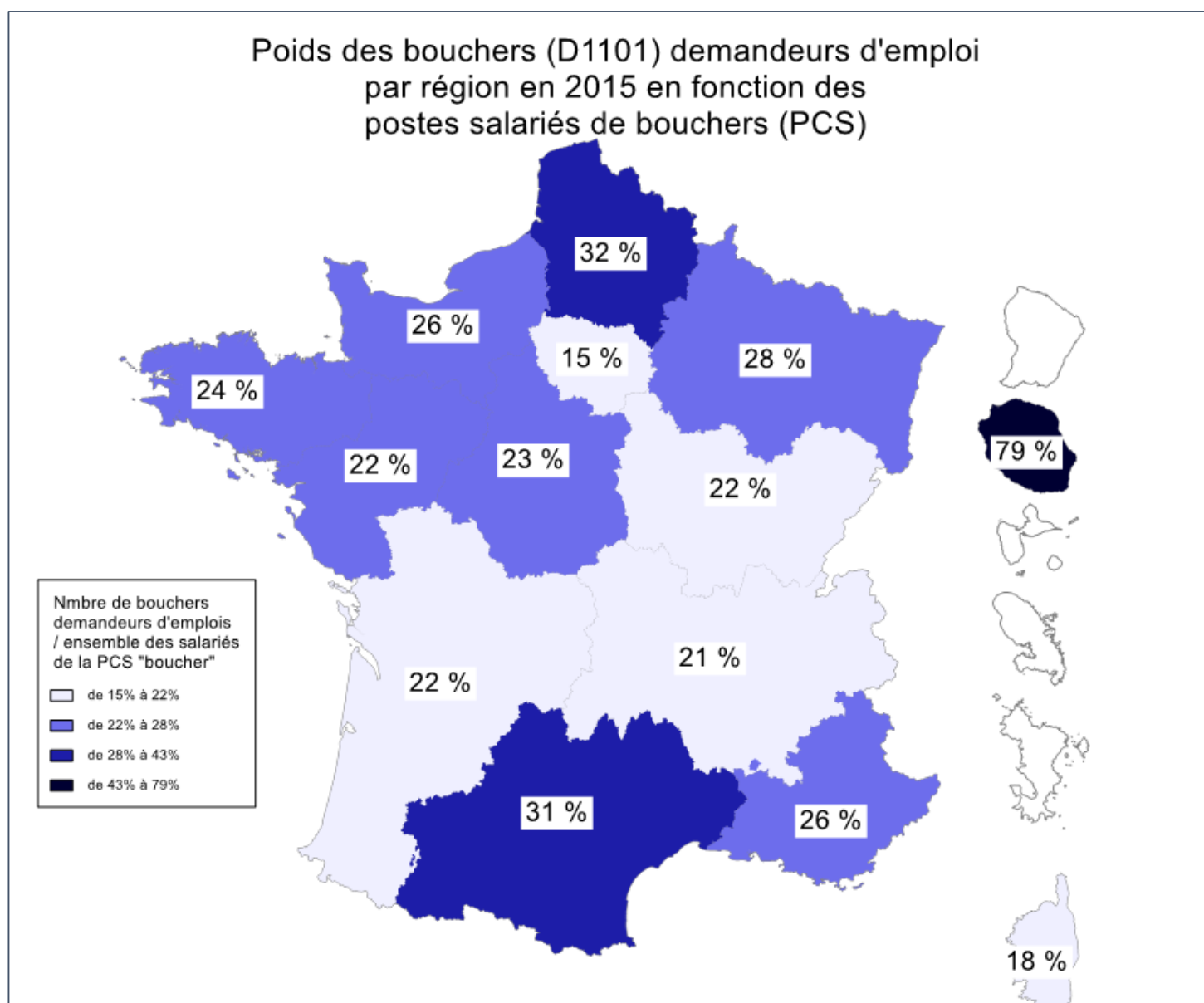
Source : Pole Emploi, STMT, Données brutes au 1^{er} janvier 2018.

Poids des demandeurs d'emploi* en boucherie ou charcuterie-traiteur

Rapporté au total des postes occupés dans le métier, le poids des demandeurs d'emploi en "boucherie" varie entre 15% (taux le plus faible) en Ile-de-France, et 32% (taux le plus élevé de métropole) dans les Hauts-de-France. Ce taux atteint 79% à La Réunion.

Concernant le métier de charcutier-traiteur, le poids des demandeurs d'emploi rapporté à l'ensemble des postes de salaires occupés atteint des niveaux équivalents. A nouveau, le poids des demandeurs d'emploi est plus faible en Ile-de-France (16%) et plus élevé dans les Hauts-de-France (39%), la Réunion (42%) et la Corse (56%).

Malgré ces taux (1 demandeur d'emploi en moyenne pour 4 salariés en poste), les difficultés de recrutement sont très élevées.



(*) Le calcul du ratio est le rapport entre le nombre total de demandeurs d'emploi dans le métier et le nombre total de salariés en poste (quel que soit le secteur d'activité).

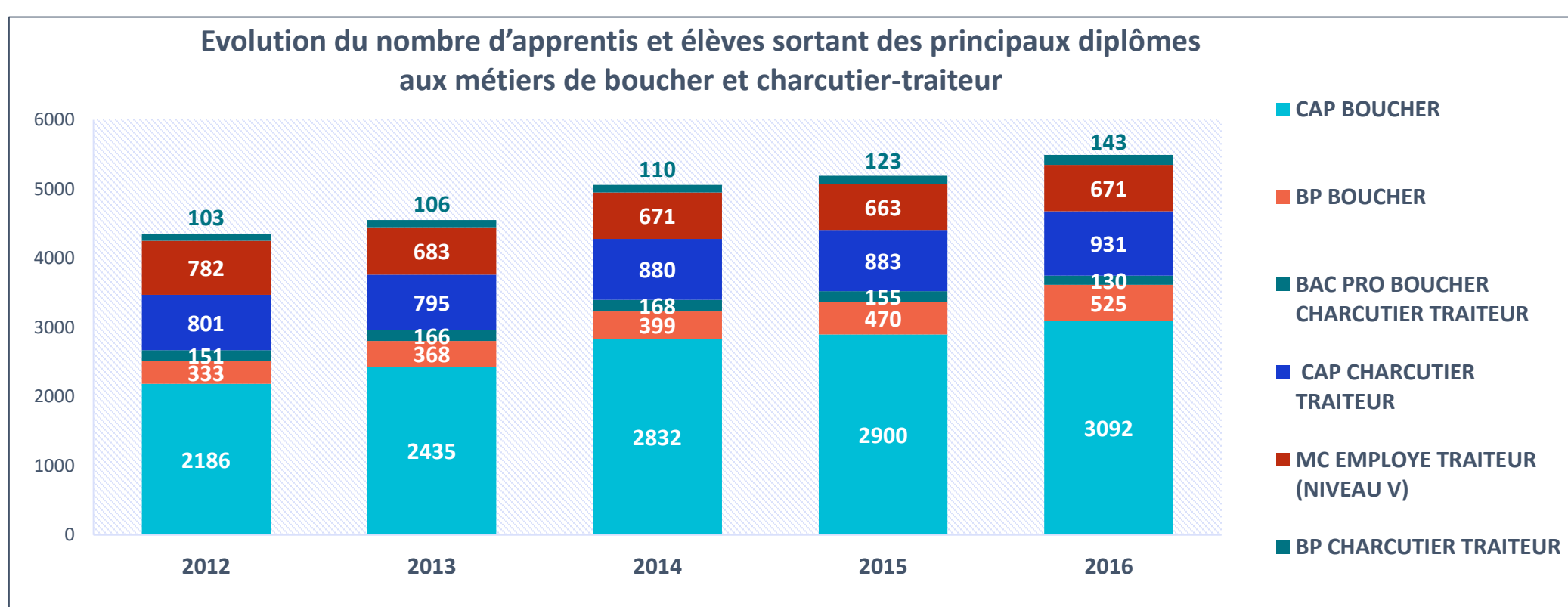
5

Formation initiale : des taux de sortants plus faibles en régions Ile-de-France et Grand-Est

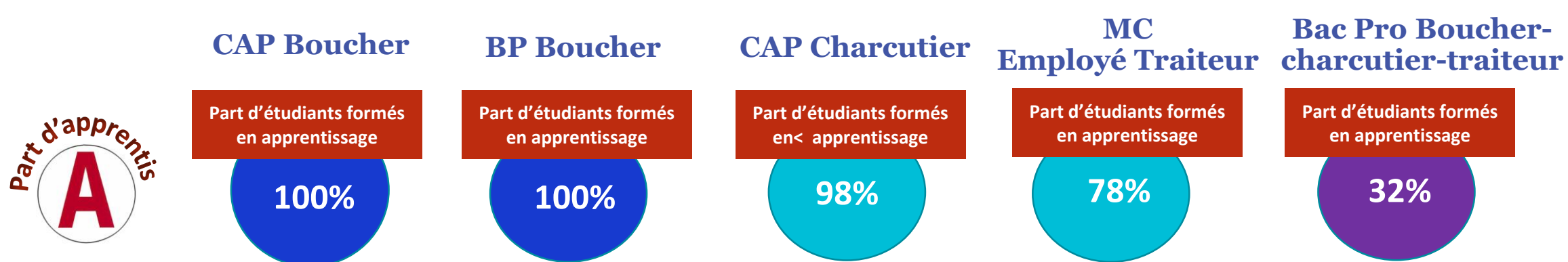
Formation initiale en 2016 : des spécialités attractives, préparées quasi-exclusivement par apprentissage

Les principaux diplômes préparant au métier de boucher et de charcutier-traiteur sont les CAP de ces spécialités (avec 3092 sortants en 2016 pour le CAP Boucher et 931 pour le CAP Charcutier-traiteur). La mention complémentaire « employé traiteur » est un diplôme également attractif, avec 671 sortants en 2016. Les effectifs formés au Bac Pro « Boucher-charcutier-traiteur » restent limités (130).

Le nombre de personnes préparant ces diplômes est en hausse entre 2012 et 2016. La quasi-totalité d'entre eux sont formés par apprentissage (la filière scolaire n'est majoritaire que pour le Bac Pro).



Source : CEREQ, base Mimosa – Base : élèves et apprentis en dernière année de diplôme.



Source : CEREQ, base Mimosa – Base : élèves et apprentis en dernière année de diplôme.

La majorité des apprentis sont formés dans les entreprises artisanales

61% des apprentis préparant le CAP Boucher et 84% des apprentis en CAP Charcutier-traiteur sont formés dans les entreprises de Boucherie-charcuterie (4722Z) ou de Charcuterie (1013B).

L'implication des entreprises artisanales dans la formation d'apprentis demeure donc supérieure à son poids dans l'emploi salarié. Ainsi, les supermarchés et hypermarchés, qui emploient 40% des salariés bouchers, forment 22% des apprentis en CAP Boucher.

Les apprentis en « Mention Complémentaire Employé Traiteur » sont formés en partie au sein des entreprises des Services des traiteurs (5621Z).



Secteurs de formation des apprentis en spécialités boucherie ou charcuterie-traiteur en 2015/16 (part des apprentis du diplômé formés par secteurs)

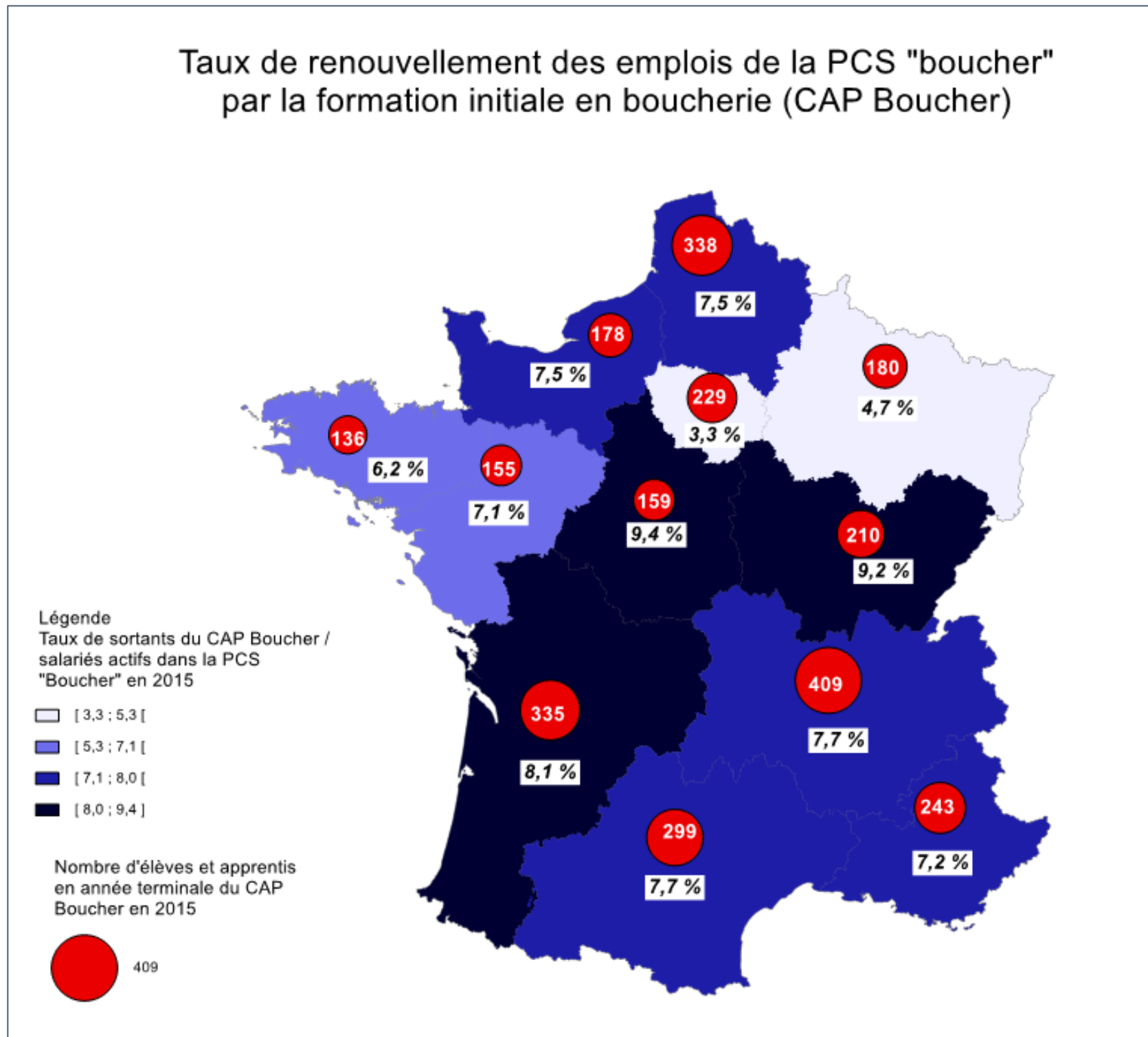
Secteurs employeurs des apprentis	CAP Boucher	CAP Charcutier	Mention complémentaire Employé traiteur
4722Z - Commerce de viandes (boucherie-charcuterie)	58%	49%	25%
4711D - Supermarchés	19%	1%	1%
4711F - Hypermarchés	9%	1%	1%
1013B - Charcuterie	3%	35%	25%
5621Z – Services des traiteurs	0%	3%	22%
Autres secteurs	11%	11%	26%

Source : ISM, Tableau de bord de l'apprentissage artisanal, d'après la base SIFA 2015 MEN-MESR/DEPP

Peu de jeunes formés en Ile-de-France et dans le Grand-Est, au regard des actifs en poste

Le taux de renouvellement des emplois salariés par les sortants de formation initiale varie selon les régions. Le nombre de sortants du CAP Boucher rapporté au nombre total de salariés « bouchers » en poste est ainsi de 3,3% en Ile-de-France et 4,7% dans le Grand-Est, alors que le taux moyen est de 7%.

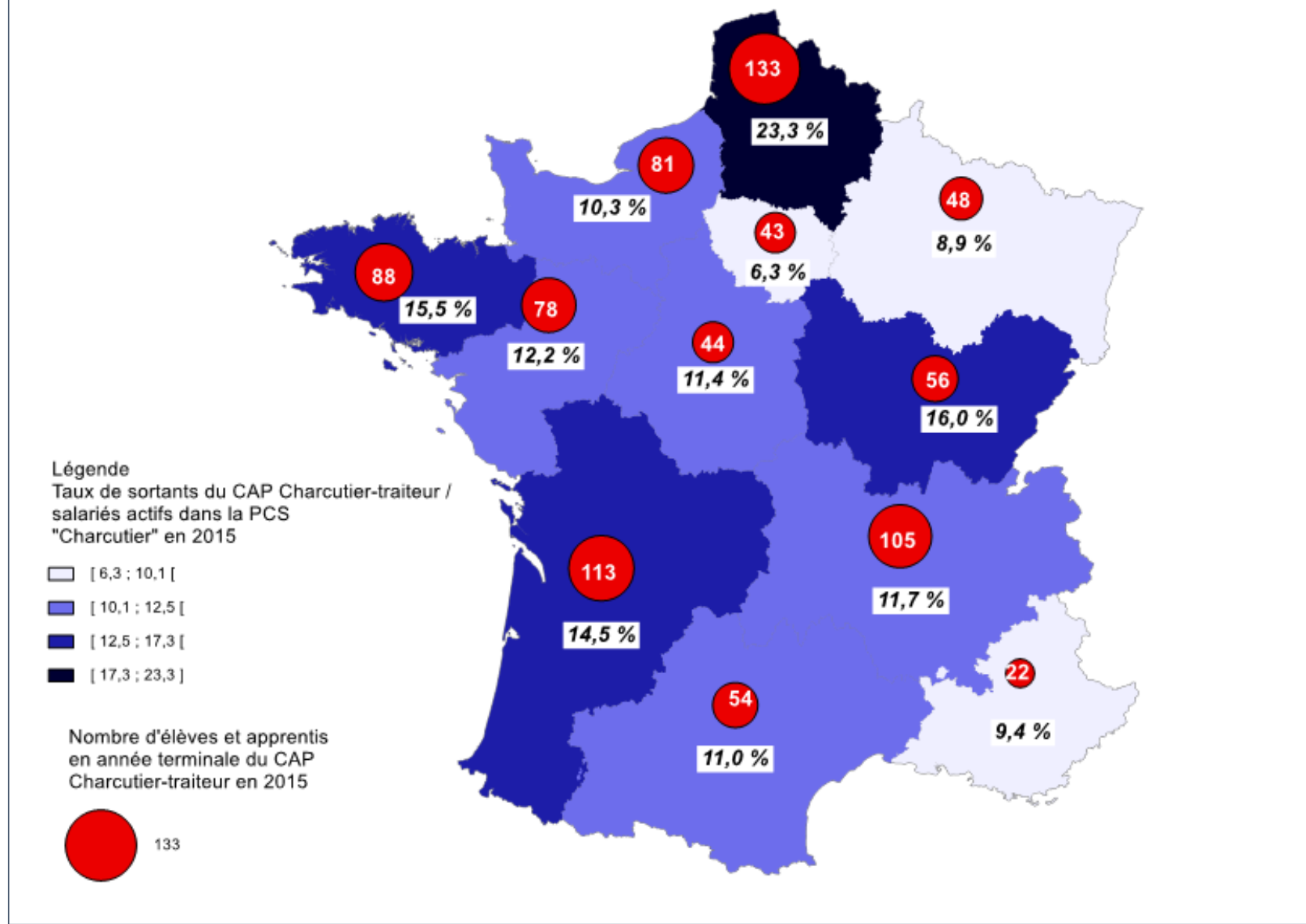
Le taux de renouvellement atteint 9,7% en Centre-Val de Loire, région connaissant pourtant une décline des emplois de bouchers ces dernières années.



Sources : CEREQ, base Mimosa – INSEE DADS 2015 – traitement ISM

Le nombre d'actifs comprend tous les salariés de la PCS « boucher », quel que soit le secteur d'activité de leur entreprise

Taux de renouvellement des emplois de la PCS "charcutier"
par la formation initiale en charcuterie (CAP charcutier-traiteur)



Sources : CEREQ, base Mimosa – INSEE DADS 2015 – traitement ISM

Le nombre d'actifs comprend tous les salariés de la PCS « charcutier », quel que soit le secteur d'activité de leur entreprise.

Concernant le métier de charcutier, le taux de renouvellement des emplois salariés par les sortants du CAP charcutier-traiteur varie entre 6,3% en Ile-de-France (la région capitale détient à nouveau le taux le plus faible de métropole) et 23,3% dans les Hauts-de-France.

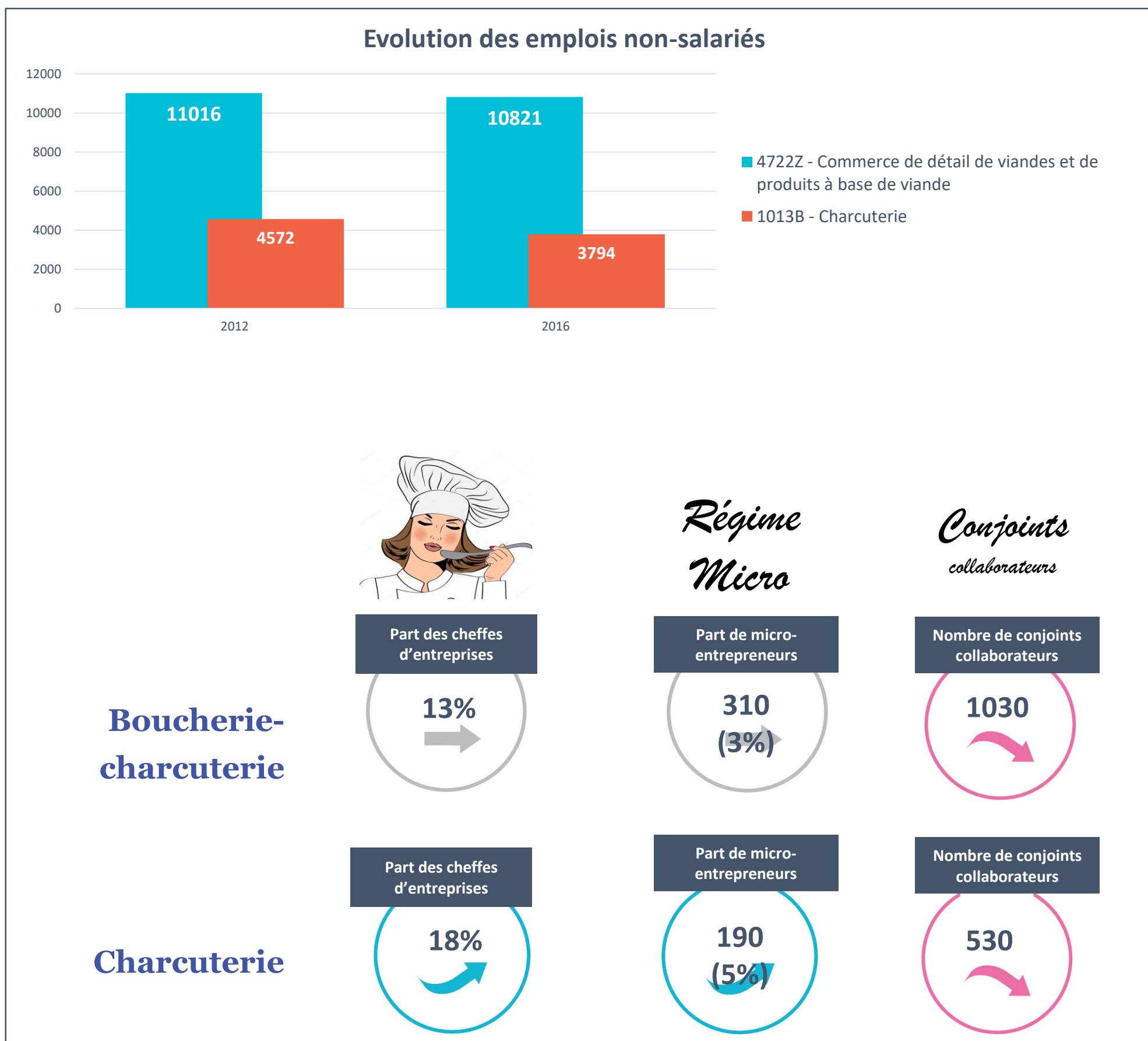
6 Emplois non-salariés : un vieillissement plus marqué des dirigeants de boucheries-charcuteries et de charcuteries

Des emplois non-salariés en baisse

Avec près de 15000 indépendants en 2016, le nombre de non-salariés (dirigeants d'entreprises du régime classique ou du régime micro-entrepreneur, conjoints collaborateurs) est en baisse sur la période, dans l'activité de boucherie-charcuterie comme dans celle de charcuterie.

La baisse du nombre d'indépendants classiques en boucherie-charcuterie étonne dans la mesure où le nombre d'entreprises dans l'activité est tendanciellement en hausse. Il est peut être lié au développement des formes juridiques de SAS et SASU dans l'activité (leurs dirigeants ont un statut assimilé salarié).

Le nombre de micro-entrepreneurs reste limité (3% dans la boucherie-charcuterie, 5% dans la charcuterie), quoique plus développé que dans la boulangerie. Le nombre de conjoints-collaborateurs est tendanciellement en baisse, comme dans les autres activités de l'alimentation.

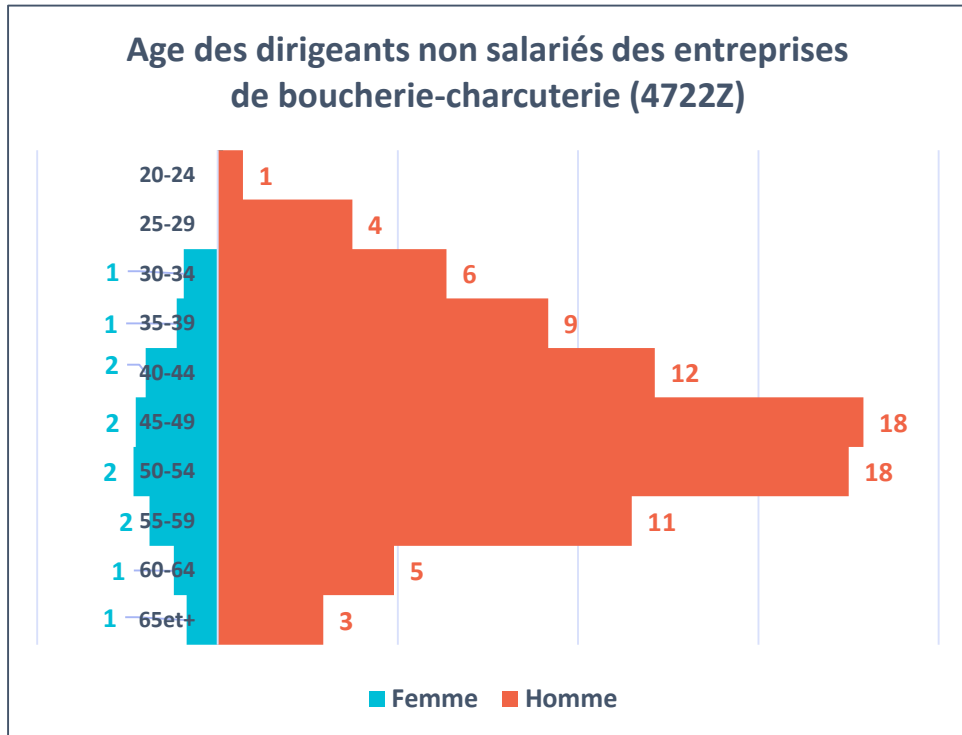


Un vieillissement important des dirigeants non salariés

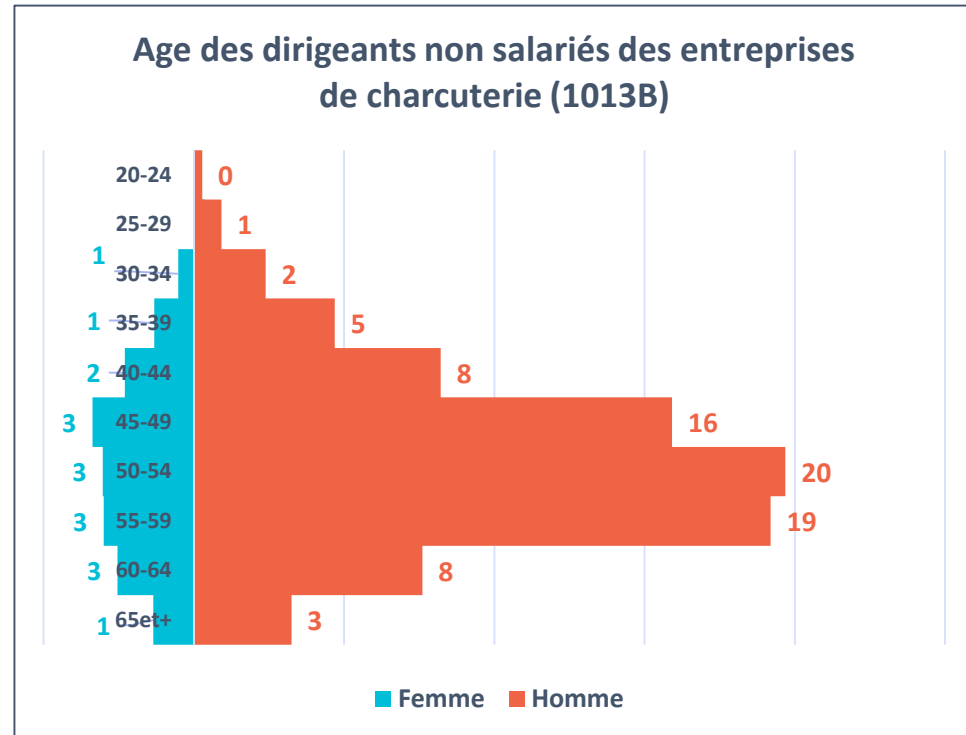
Parmi les dirigeants non salariés d'entreprises de boucherie (4722Z), un quart (23%) ont plus de 55 ans, dont 10% plus de 60 ans, un taux élevé. La part des plus de 55 ans est encore plus importante parmi les dirigeants non salariés des entreprises de charcuterie (1013Z) : elle atteint 36%, soit le taux le plus élevé de tous les métiers de l'alimentation étudiés.

Comme dans les autres secteurs de l'artisanat de l'alimentation, la part des dirigeants non-salariés de moins de 30 ans est très faible (4%) dans la boucherie-charcuterie et la charcuterie. L'installation à son compte est donc rare en sortie de formation. Enfin, contrairement à la boulangerie-pâtisserie ou à la confiserie-chocolaterie, on ne constate pas vraiment de féminisation des chefs d'entreprises dans ces activités.

Boucherie-charcuterie



Charcuterie



Source : RSI 2016, hors conjoints collaborateurs

Source : RSI, indépendants au 31/12/2016 hors conjoints collaborateurs

✓ COMMENT ÉVOLUE L'EMPLOI DANS LES MÉTIERS DE BOUCHER ET DE CHARCUTIER ?

Les métiers de boucher et de charcutier se distinguent par la pluralité des secteurs employeurs. Si la boucherie-charcuterie (4722Z) et la charcuterie (1013B) sont les secteurs d'emploi les plus importants, le poids de la grande distribution est élevé pour les bouchers (40% des bouchers sont employés dans les supermarchés et les hypermarchés, et 8% des charcutiers).

L'emploi salarié est globalement en hausse entre 2012 et 2015 dans ces métiers avec toutefois des écarts entre les régions : les emplois de bouchers progressent dans toutes les régions sauf en Centre-Val de Loire. Pour les charcutiers, les emplois salariés sont en recul dans les Hauts-de-France, l'Île-de-France, le Centre-Val de Loire, les Pays de la Loire et la Nouvelle-Aquitaine.

✓ QUEL EST LE RENOUVELLEMENT DES EMPLOIS PAR LA FORMATION INITIALE ET SCOLAIRE ? FORME-T-ON ASSEZ DE JEUNES AUX MÉTIERS CONCERNÉS ?

Comme pour les boulangers, le renouvellement des emplois s'opère quasi-exclusivement par l'apprentissage. Le taux de renouvellement (rapport entre les sortants de CAP et le nombre total de salariés actifs dans le métier) est plus élevé pour les charcutiers (12,5%) que pour les bouchers (7%).

Le taux est particulièrement faible pour les bouchers en Île-de-France (3,3%) et dans le Grand-Est (4,7%).

Outre le renouvellement des emplois salariés, la question du renouvellement des dirigeants de boucheries-charcuteries et des charcuteries se pose de façon plus aiguë dans ces activités : en effet, 36% des dirigeants non-salariés de charcuteries (1013B) et 23% des dirigeants non-salariés de boucheries-charcuteries (1013B) ont plus de 55 ans.

✓ QUELLE EST LA RÉSERVE DE MAIN D'OEUVRE DISPONIBLE ?

Malgré une offre d'emplois dynamique, le nombre de demandeurs d'emploi progresse durant cette période. Le phénomène est concomitant du fort développement de l'emploi intérimaire ces dernières années dans ce métier.

Le poids des demandeurs d'emploi atteint 28% des actifs salariés en poste. Comme pour les boulangers, ce poids est le plus élevé dans les régions Hauts-de-France et Occitanie.

✓ QUELLES SONT LES DIFFICULTÉS DE RECRUTEMENT RENCONTRÉES PAR LES EMPLOYEURS ?

Malgré le nombre en hausse de demandeurs d'emploi, les difficultés de recrutement sont élevées dans ces métiers : pour 2018, 74% des projets de recrutement de bouchers et 73% des projets de recrutement de charcutiers-traiteurs ont été jugés difficiles, alors que le taux moyen pour l'ensemble des familles professionnelles est de 44%. Ces difficultés sont en forte hausse entre 2017 et 2018.

2018



Le métier de
poissonnier



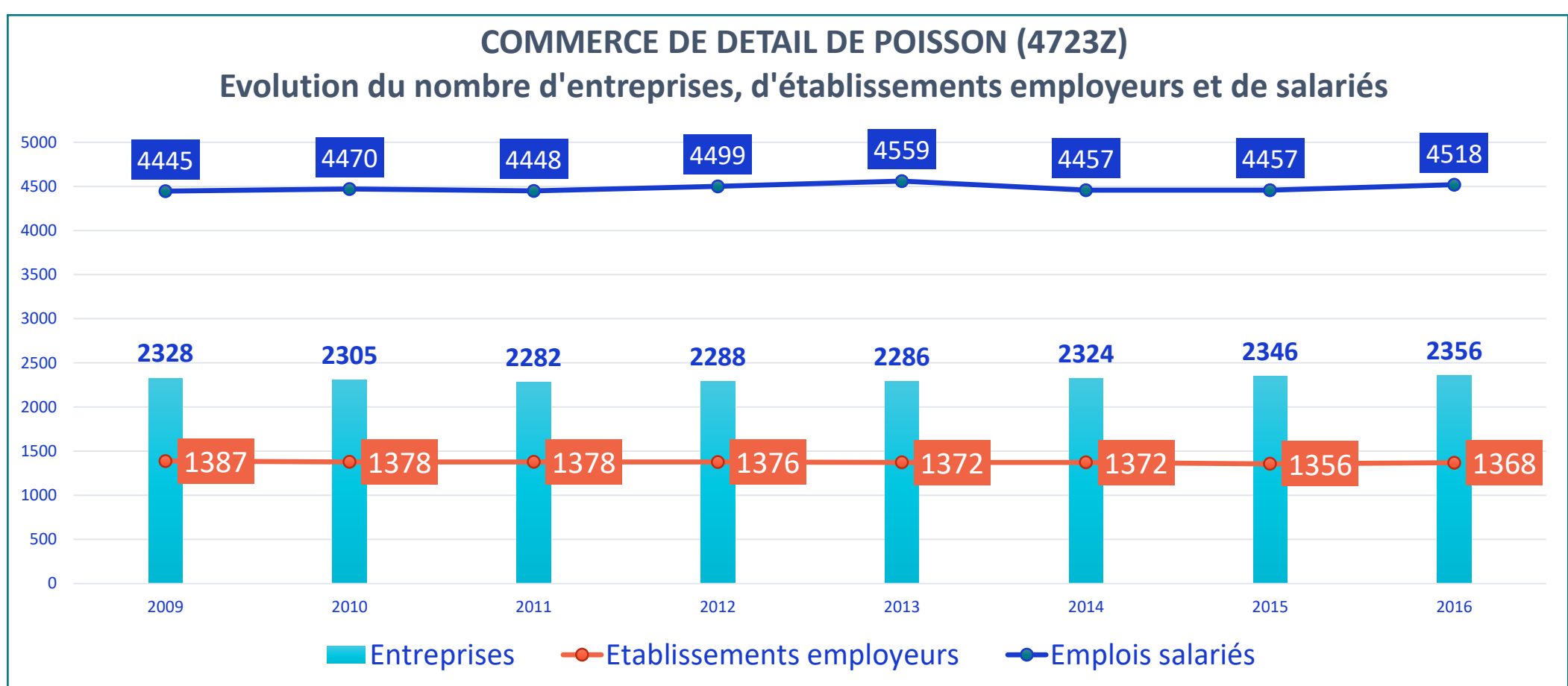
1

Un métier autant exercé en commerce indépendant que dans la grande distribution

4500 salariés dans le commerce de poissonnerie

Avec 2356 entreprises en 2016, le nombre d'entreprises de poissonneries de détail (4723Z commerce de détail de poissons) retrouve son niveau de 2009, après une baisse entre 2010 et 2014. Le nombre d'établissements employeurs est quant à lui demeuré stable sur la période.

Le nombre d'emplois salariés atteint 4518 emplois en 2016 (+2%) entraînant une hausse sensible de la taille moyenne des entreprises (de 3,2 salariés à 3,3 salariés). Les entreprises de moins de 20 salariés représentent 98% du tissu entreprises, mais seulement 54% des emplois salariés.

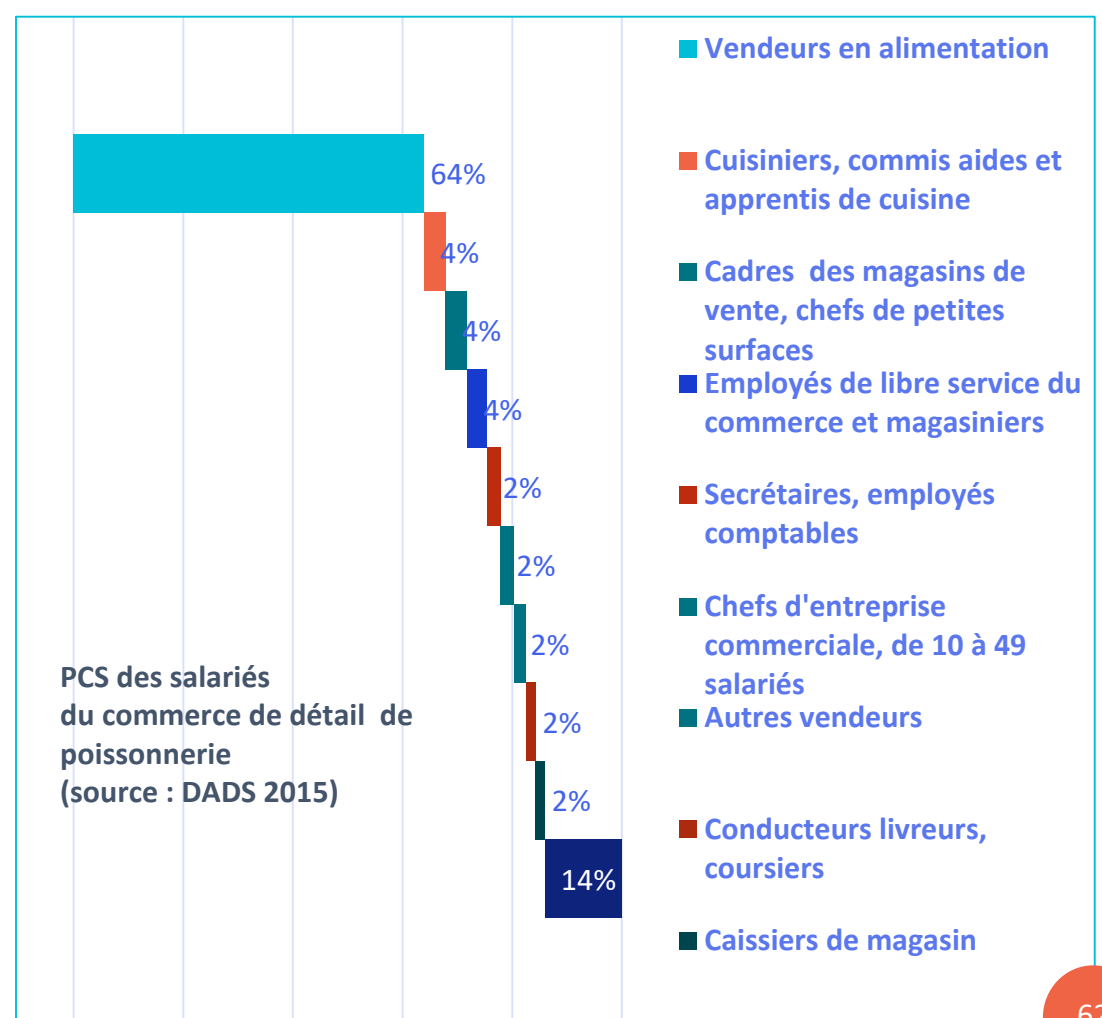


Sources : nombre d'entreprises : INSEE Dénombrement (en début de période) ; nombre d'établissements employeurs : ACOSS-URSSAF (en début de période)

Le métier de poissonnier, absent de la nomenclature des professions (PCS)

Le métier de poissonnier ne fait pas l'objet d'un code PCS dédié dans la nomenclature des professions. A défaut, les poissonniers sont généralement identifiés comme des « vendeurs en alimentation ».

Ainsi, dans le commerce de détail de poissonnerie (4723Z), 78% des salariés sont positionnés dans des professions (PCS) de vente (dont 64% en tant que vendeur en alimentation). 4% des salariés occupent des postes de cadres, 2% sont des dirigeants salariés.



De nombreux secteurs d'emploi connexes

Le nombre de poissonniers occupés dans des activités connexes est difficilement quantifiable, en l'absence d'un code PCS défini. Une première alternative est de se référer à la convention collective de la poissonnerie (IDCC 01504), dont relevaient, en 2015, un total de 10300 salariés, dont 88% d'ouvriers ou employés (soit plus de 9000).

Outre le commerce de détail de poissonnerie, les principaux autres secteurs employeurs affiliés à cette convention collective de la poissonnerie (IDCC 01504) sont :

- Le commerce de gros de poissons, crustacés et mollusques (4638A) : 2400 salariés de l'activité étaient affiliés à la convention collective de la poissonnerie en 2015 ;
- La pêche en mer (0311Z) : 1780 salariés affiliés ;
- Le commerce de détail alimentaire sur éventaire et marchés (4781Z) : 1550 salariés affiliés.

Deux autres activités –non affiliées à cette convention collective- emploient également un nombre élevé de poissonniers : les supermarchés et hypermarchés. En effet, huit poissons sur dix sont vendus dans ce réseau. Si l'on retient l'hypothèse que l'intégralité des hypermarchés sont équipés d'un rayon poissonnerie (soit 2177 hypermarchés en 2017¹) et que chaque rayon emploie en moyenne 4 salariés, cela conduit à estimer le nombre de poissonniers à 8700 environ (cela sans compter les supermarchés équipés également de ce service). Les trois leaders de la grande distribution alimentaire en revendiquent 6500 :

- Carrefour : 3000 poissonniers ⁽²⁾ ;
- Leclerc : 2350 ⁽³⁾ ;
- Auchan : 1200 (selon l'enseigne, les rayons poissonnerie des magasins du groupe emploient en moyenne 9 salariés). ⁽⁴⁾

Devraient s'ajouter enfin les effectifs de poissonniers employés par les agences d'intérim (7820Z). Le nombre total de poissonniers actifs est donc sans doute proche de 20.000, si l'on tient compte des secteurs d'emplois connexes.

(1) Distribook : tous les chiffres 2017 de la distribution alimentaire. - in : Linéaires, 01/02/2017, 28 p.

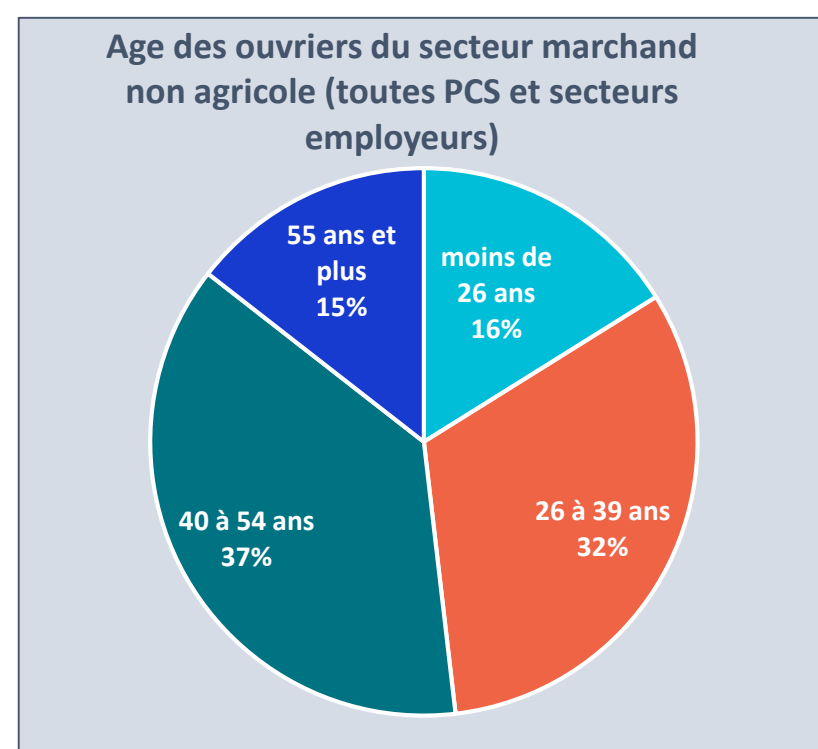
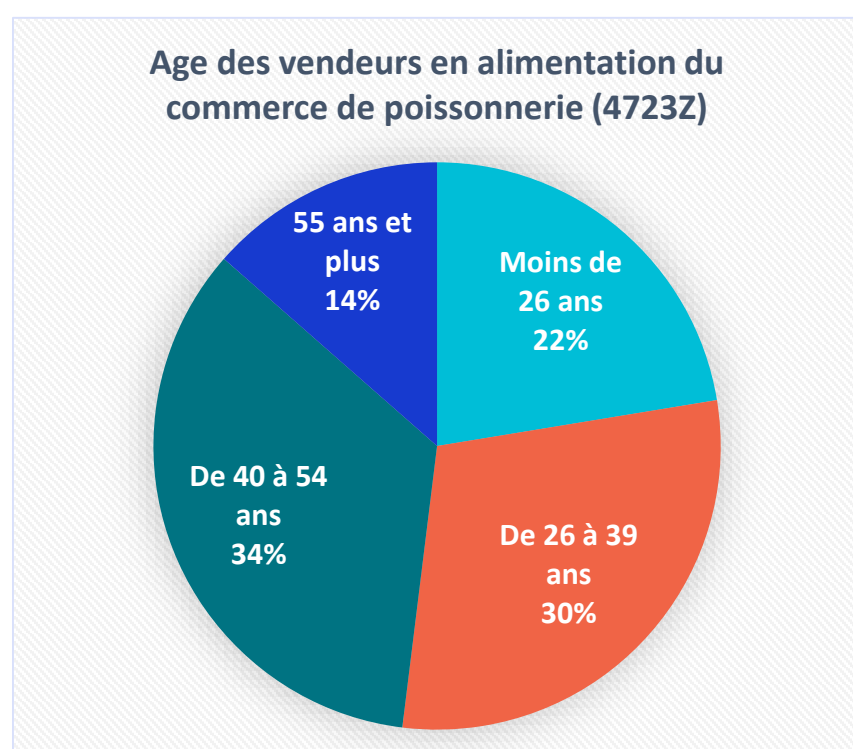
(2) LSA, 31/08/2016 : « Chez Carrefour, le rayon marée de 33 points de vente désormais certifié "MSC Pêche durable" » - <https://www.lsa-conso.fr/>

(3) Site Leclerc

(4) Site Auchan

Age des salariés : 14% des salariés ont plus de 55 ans

14% des poissonniers salariés des entreprises du commerce de poissonnerie (4723Z) ont plus de 55 ans, un taux proche de la moyenne des ouvriers du secteur marchand non agricole (15%).



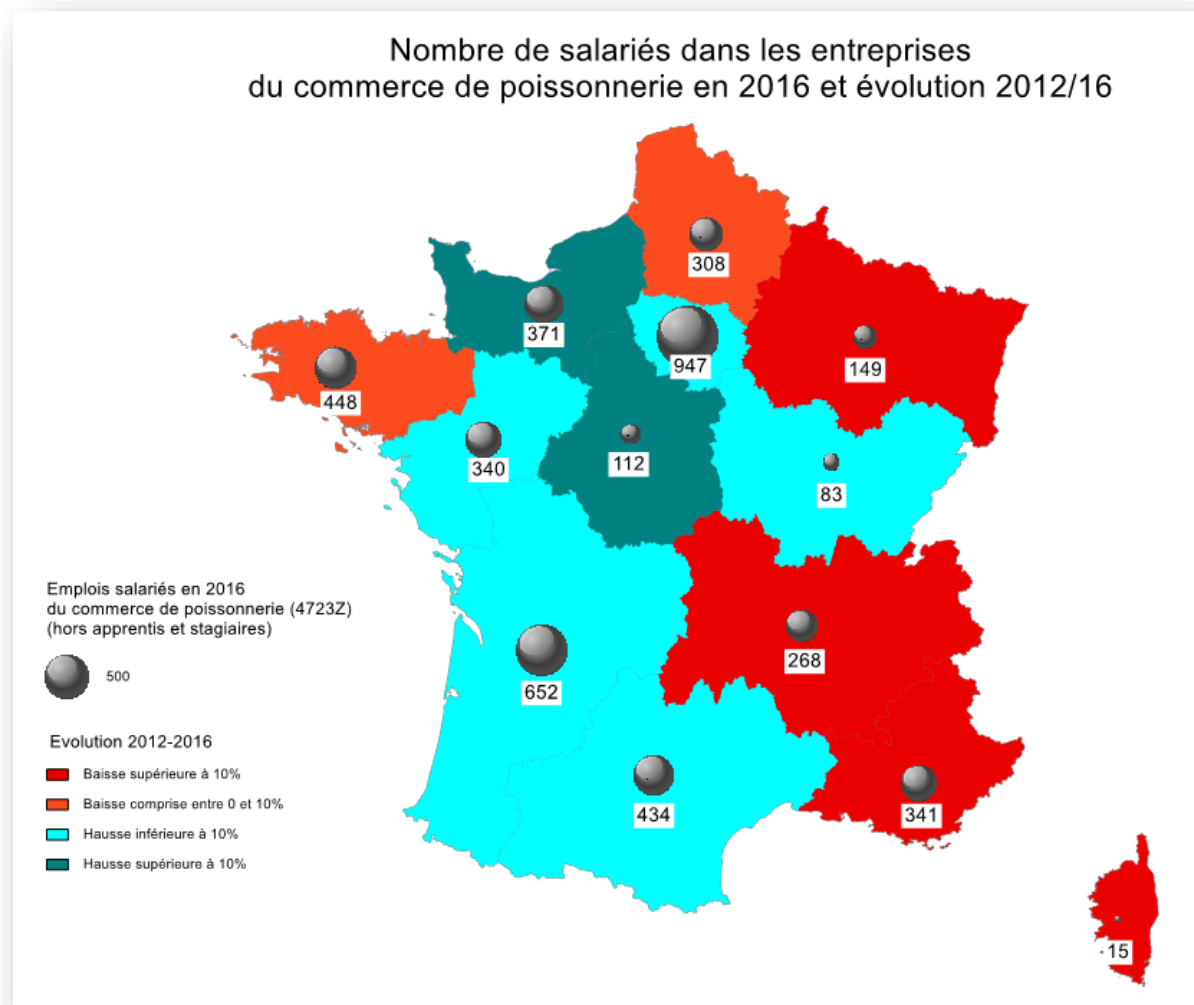
Source : INSEE, DADS, 2015

Le commerce de poissonnerie (4723Z) perd des emplois salariés dans plusieurs régions

Le nombre de « poissonniers » salariés par région est inconnu, les salariés de la grande distribution n'étant pas dénombrables. Pour ce qui concerne les seuls salariés des entreprises du commerce de poissonnerie (4723Z), 21% (soit 947 salariés) sont localisés en Ile-de-France.

La seconde région en terme d'emplois est la Nouvelle-Aquitaine (652), la troisième est la Bretagne. La région Bourgogne-Franche-Comté ne compte que 83 salariés dans cette activité.

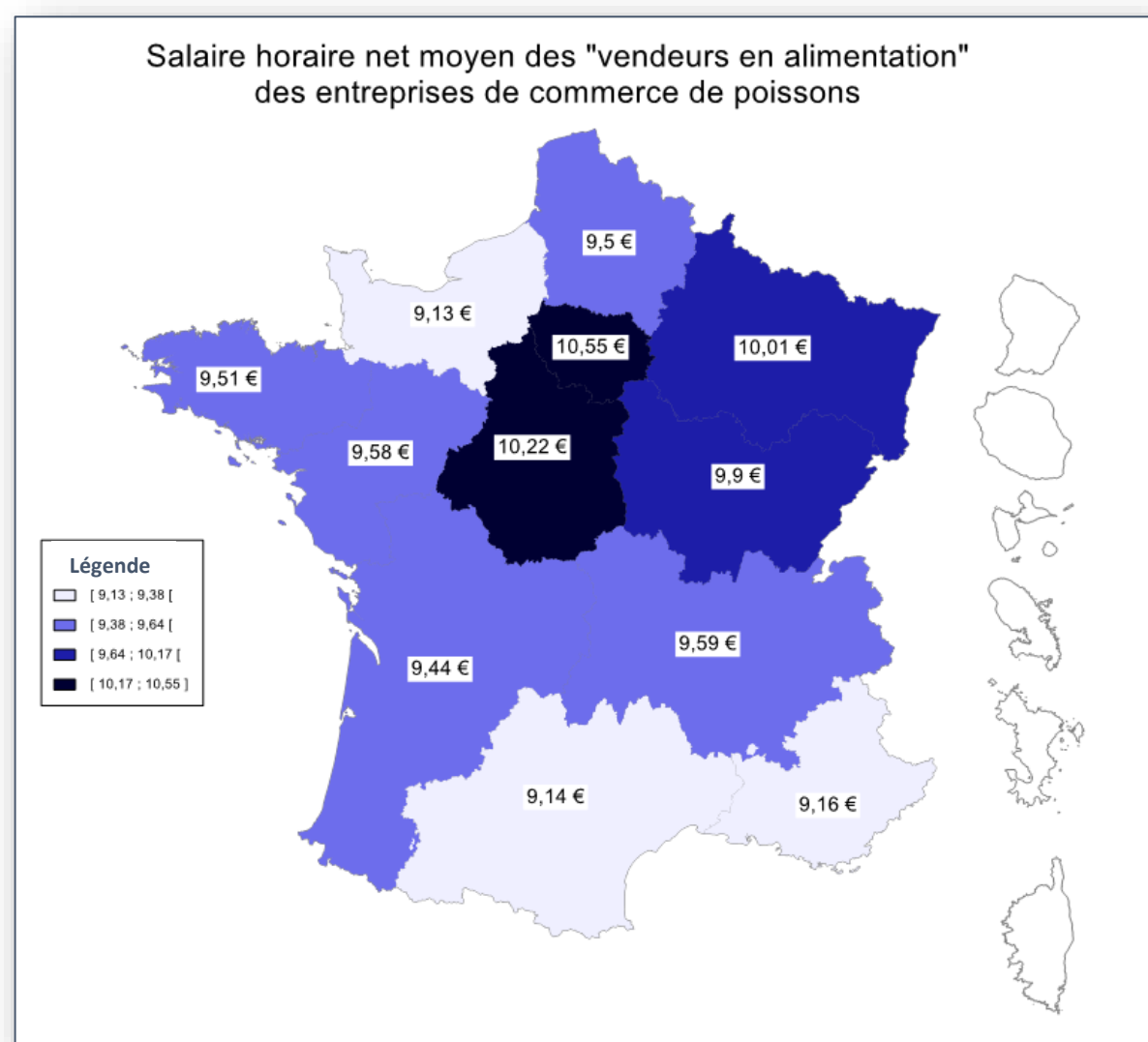
L'évolution du nombre d'emplois salariés varie selon les régions : elle est fortement en baisse dans le Grand-Est, en Auvergne-Rhône-Alpes et dans le Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les régions les plus dynamiques pour la création d'emplois salariés sont la Normandie et le Centre-Val de Loire.



Sources : ACOSS-URSSAF, emplois salariés hors apprentis et stagiaires
Base : salariés des commerces de poissons (4723Z), toutes tailles d'entreprises

Salaires moyens : des écarts importants entre régions

Le salaire net horaire moyen est de 9,6 euros. Les salaires sont les plus élevés en régions Ile-de-France et Centre-Val de Loire, ainsi qu'en régions Grand-Est et Bourgogne-Franche-Comté. Dans ces régions, ce niveau de salaire peut s'expliquer par l'importance de l'offre et/ou la faiblesse de la demande (voir plus loin).



Sources : INSEE-DADS 2015

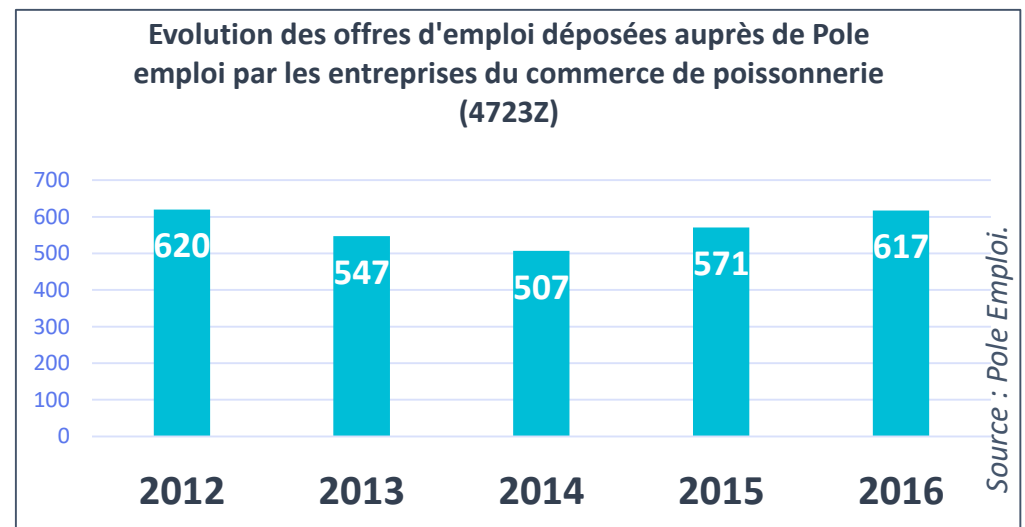
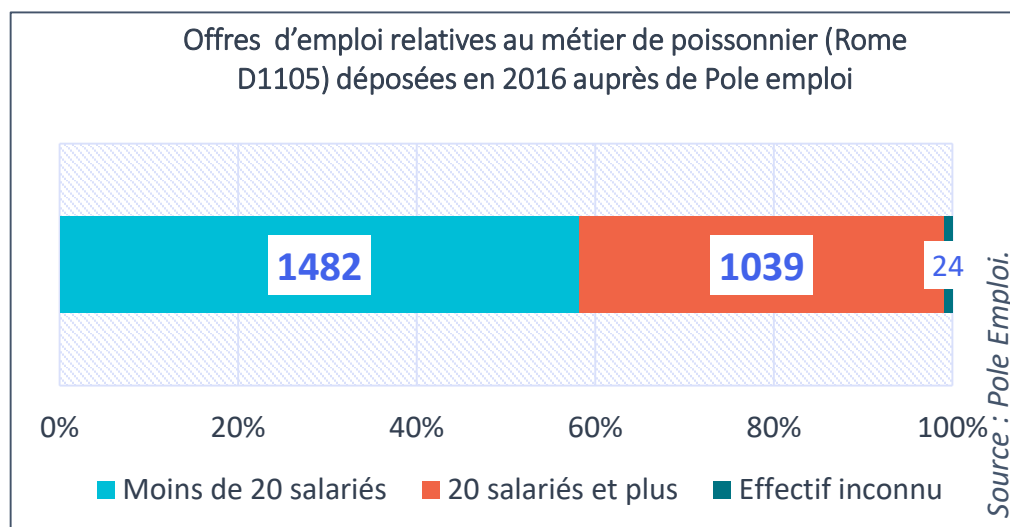
2 Un quart des demandeurs d'emploi âgés de plus de 50 ans

2545 offres d'emploi de "poissonnier" (D1105) déposées à Pôle Emploi (2016)

Selon les données de Pôle Emploi, en 2016, un total de 2545 offres d'emploi ont été déposées concernant un poste de poissonnier (code Rome D1105), dont 58% par des entreprises de moins de 20 salariés.

Les entreprises du commerce de poissonnerie (4723Z) ne sont à l'origine que de 8% des offres déposées. Sur les 617 offres déposées par ces dernières en 2016, seules 200 concernaient des « poissonniers », les autres offres portant soit sur des vendeurs en alimentation, soit sur du personnel de cuisine.

Cette donnée confirme que le commerce de poissonnerie est minoritaire pour ce qui concerne l'offre d'emplois au métier de poissonnier. Ainsi, selon les 100 dernières offres en « poissonnerie » répertoriées dans « Emploi Store » de Pôle Emploi (hors intérim), 85% des offres concernent des postes à pourvoir dans la grande distribution. Les professionnels de la poissonnerie sont également très recherchés par les agences d'intérim : en juin 2018, 20% des 961 offres en poissonnerie du site « Emploi store » concernent des postes intérimaires.



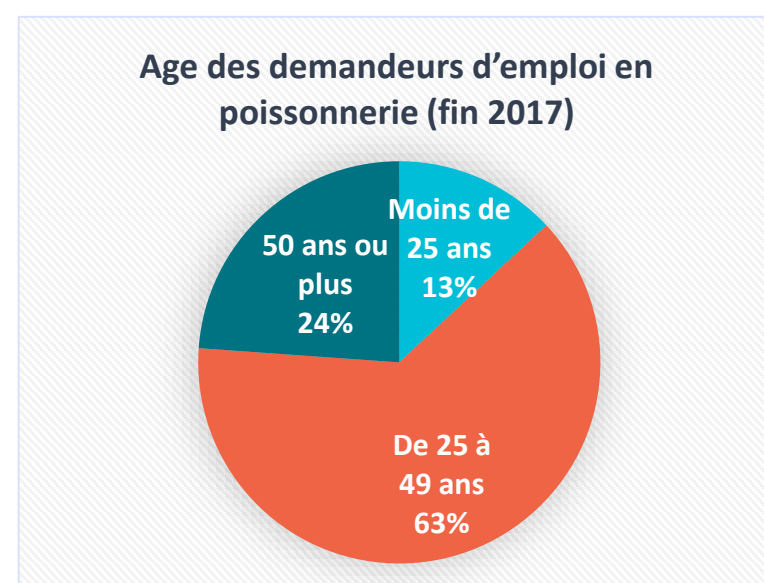
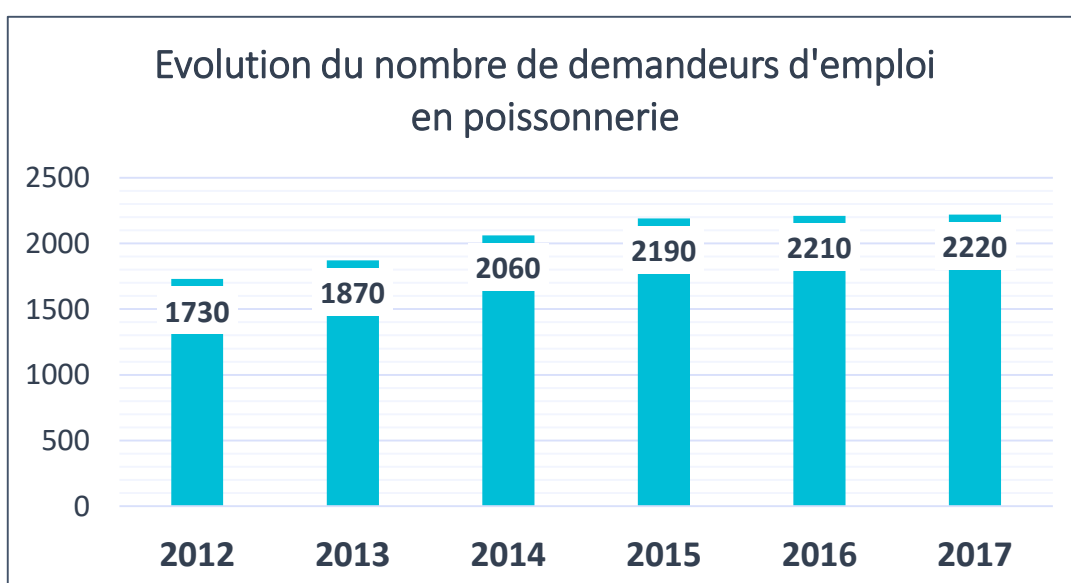
2220 demandeurs d'emploi, 1/4 sont âgés de plus de 50 ans

Fin 2017, 2220 demandeurs d'emploi étaient inscrits à Pôle Emploi pour un poste en « poissonnerie (D1105). Ce nombre est stable depuis 2015.

18% des demandeurs d'emploi sont des femmes.

La part des plus de 50 ans est élevée parmi ces derniers : 24%.

La part des jeunes est limitée (13%), une caractéristique qu'explique le faible nombre de jeunes formés à ce métier.



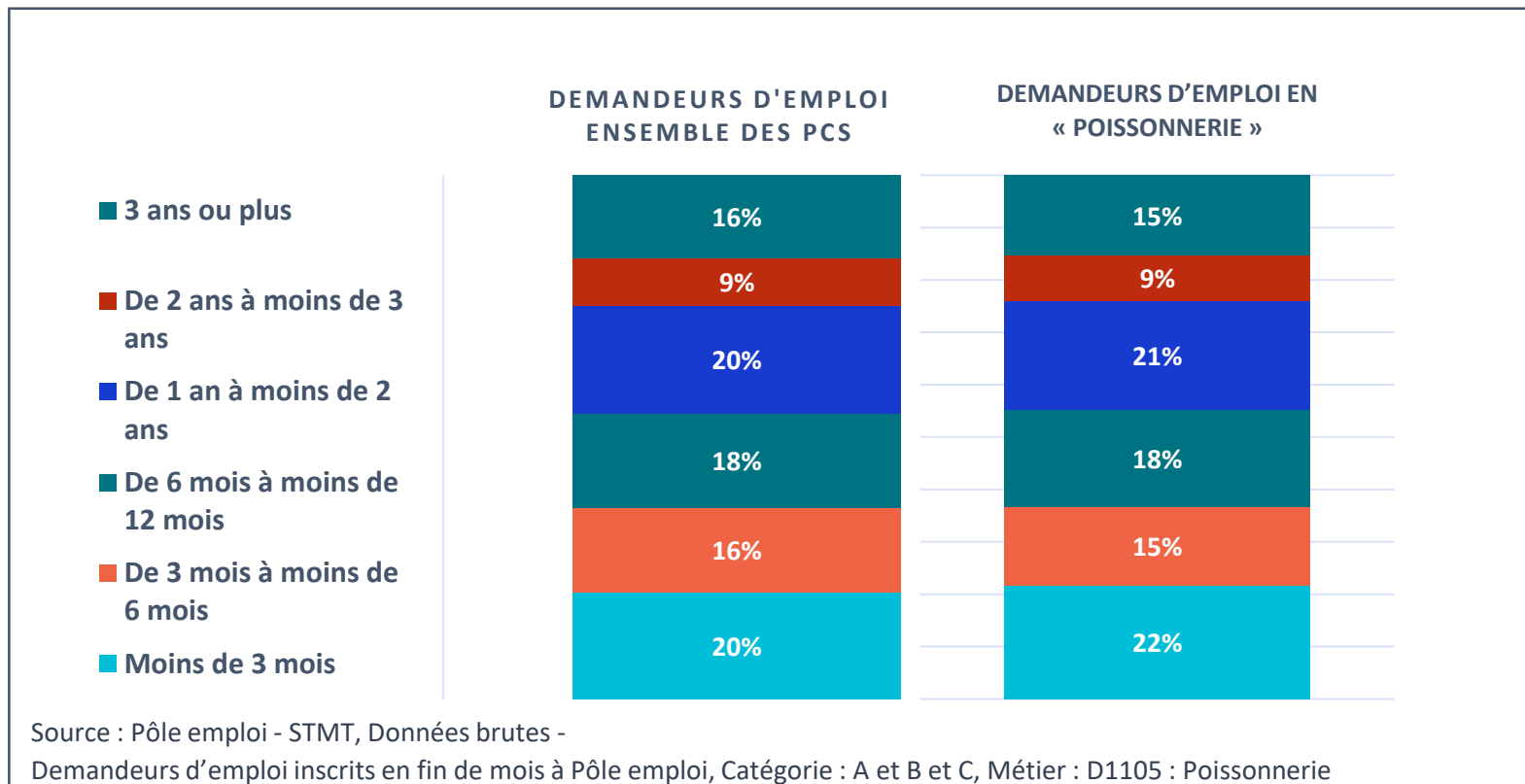
Source : Pôle emploi - STMT, Données brutes -

Demandeurs d'emploi inscrits en fin de mois à Pôle emploi, Catégorie : A et B et C, Métier : D1105 : Poissonnerie

1/4 des demandeurs d'emploi sont au chômage depuis plus de 2 ans

La part de demandeurs d'emploi inscrits depuis plus de deux ans pour un emploi en « poissonnerie » est de 24%, un taux dans la moyenne des professions, mais relativement élevé au regard des autres métiers de l'alimentation.

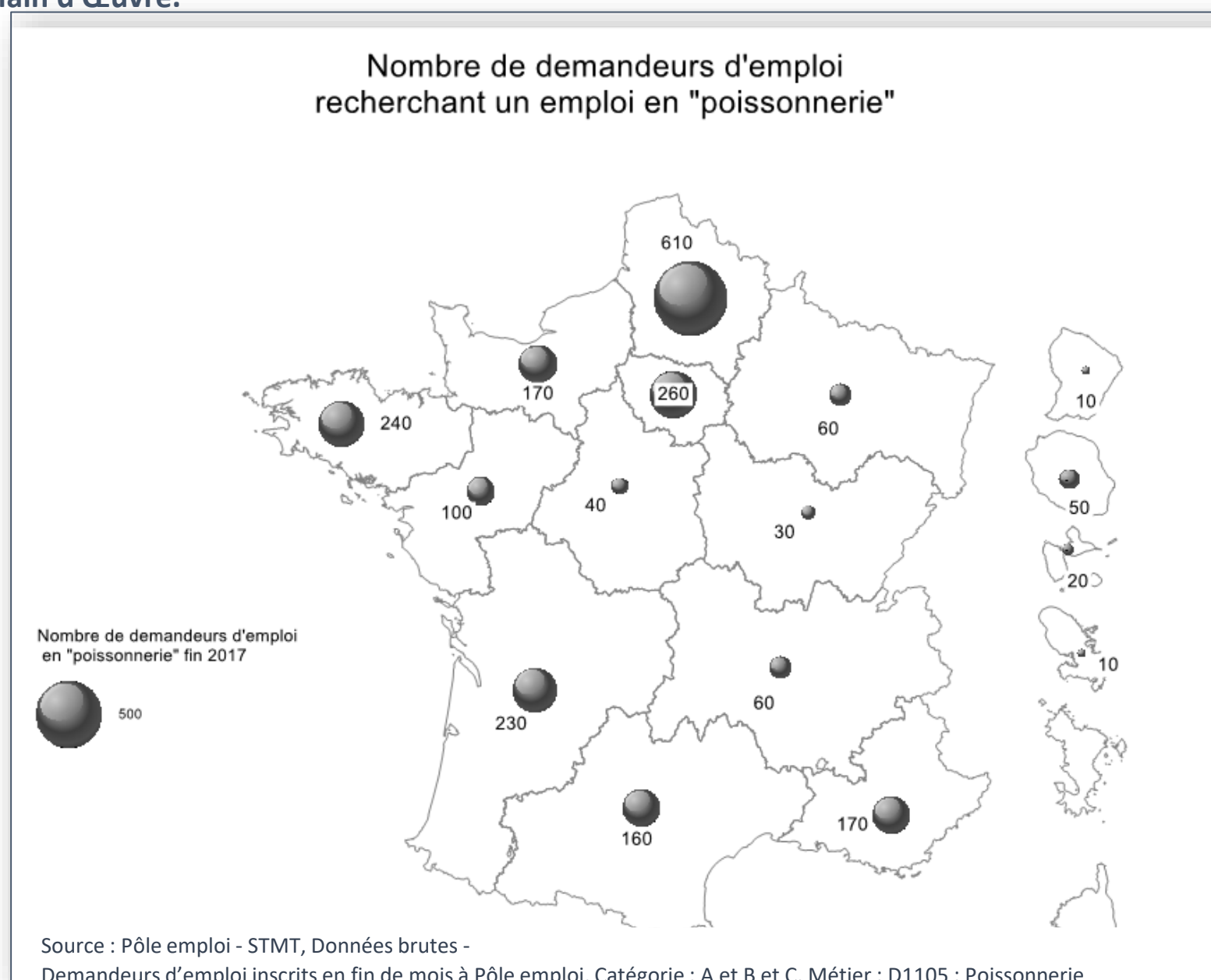
Ancienneté d'inscription des demandeurs d'emploi (déc 2017)



27% des demandeurs d'emploi sont domiciliés dans les Hauts-de-France

La répartition des demandeurs d'emploi inscrits pour un emploi de poissonnier est très inégale selon les régions. Avec 610 demandeurs d'emploi, soit 27% du total, le nombre le plus élevé est enregistré dans les Hauts-de-France.

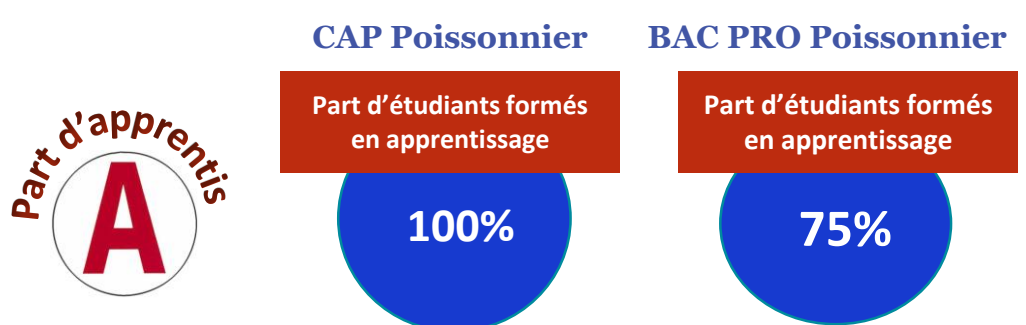
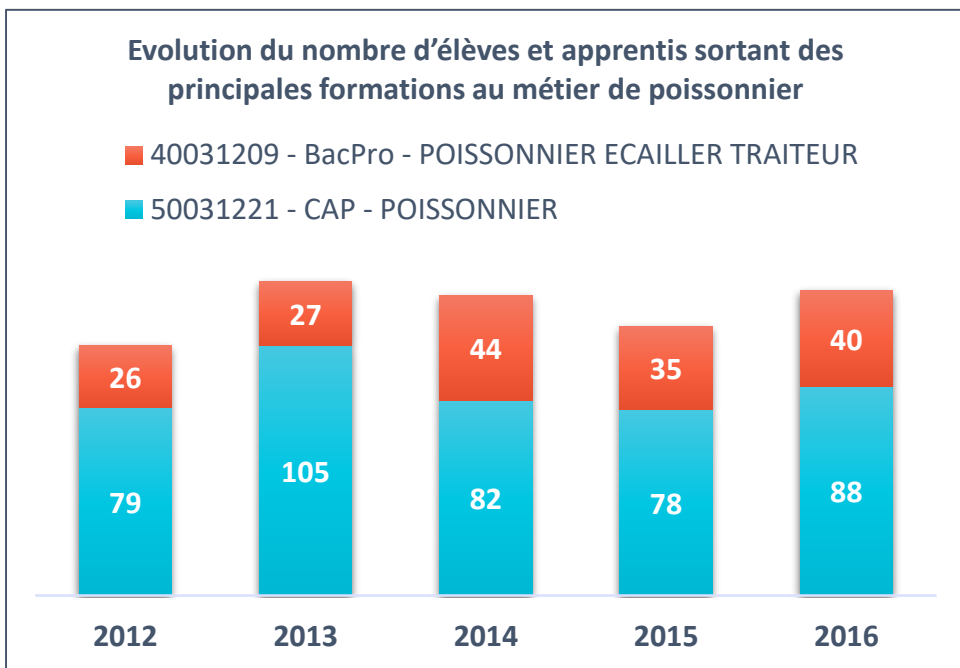
Les chiffres des autres régions paraissent plus corrélés avec les effectifs salariés des commerces de poissonnerie, même si cette activité n'emploie qu'une partie des professionnels. Le nombre de demandeurs d'emploi est ainsi très bas dans les régions Centre-Val de Loire, Bourgogne-Franche-Comté, Grand-Est, mais aussi en Auvergne-Rhône-Alpes où le métier doit être particulièrement en tension. A noter : les difficultés de recrutement ne sont pas mesurables pour cette activité, le métier n'étant pas identifié dans les familles professionnelles de l'enquête Pôle Emploi / Besoins de Main d'Œuvre.



3 Un métier caractérisé par la faiblesse de l'offre de formation initiale

Seuls 128 élèves et apprentis ont terminé leur formation en 2016

Le métier de poissonnier est, parmi les métiers de l'alimentation, celui qui forme le moins de jeunes en formation initiale : en 2016, seuls 128 jeunes ont terminé l'une des deux formations (CAP Poissonnier et Bac pro Poissonnier Ecailler Traiteur). La majorité des jeunes sont formés par apprentissage.

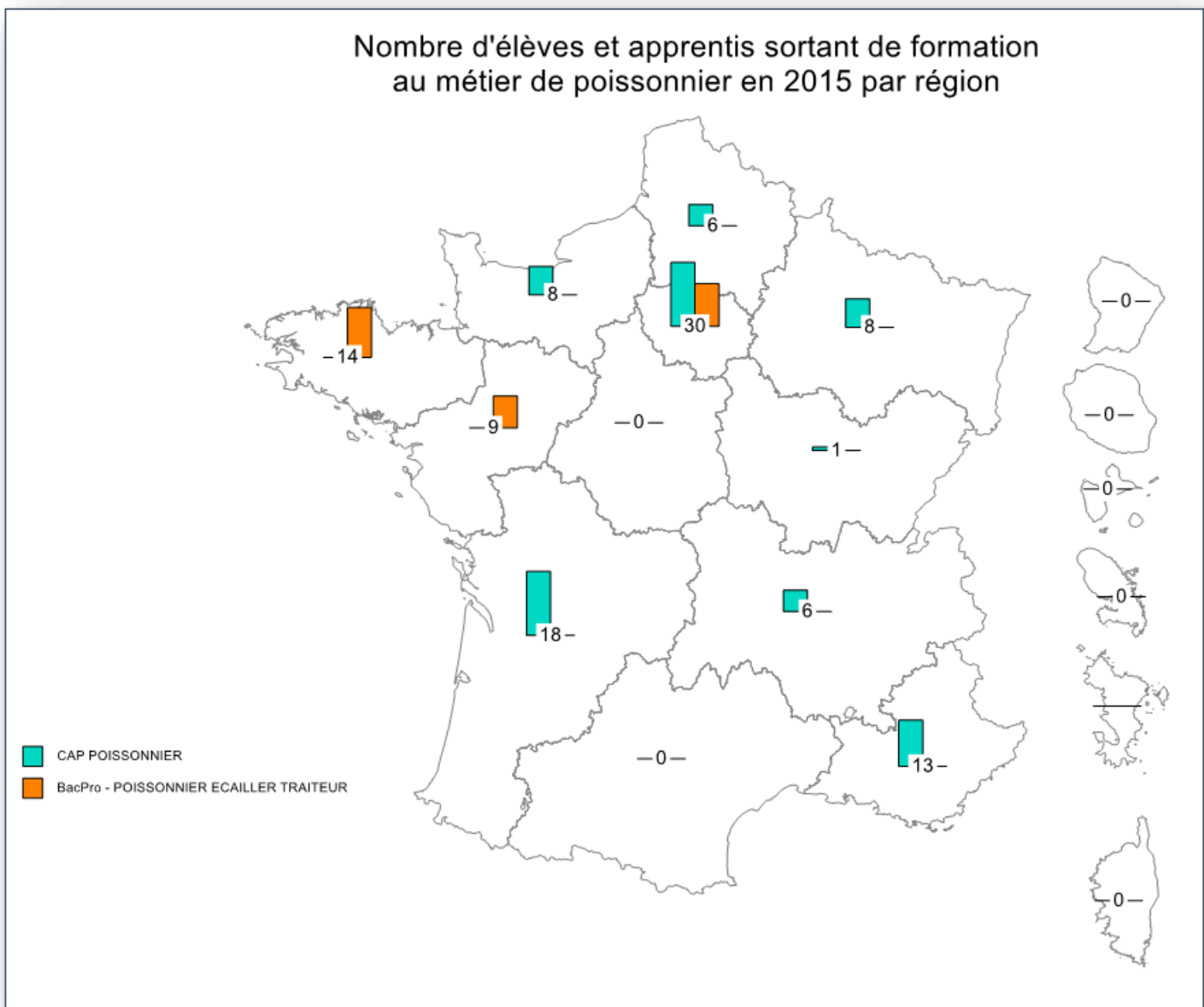


Source : CEREQ, base Mimosas – Base : élèves et apprentis en dernière année de diplôme.

Le taux de renouvellement des emplois par la formation initiale est le plus faible des métiers de l'alimentation

C'est la région Ile-de-France qui forme le plus grand nombre de jeunes par la formation initiale (30 sortants en 2015), devant la Bretagne (14) et les Pays de la Loire. Les régions Centre Val de Loire, Occitanie, de même que la Corse et les DOM ne forment aucun jeune à ces métiers par la formation initiale.

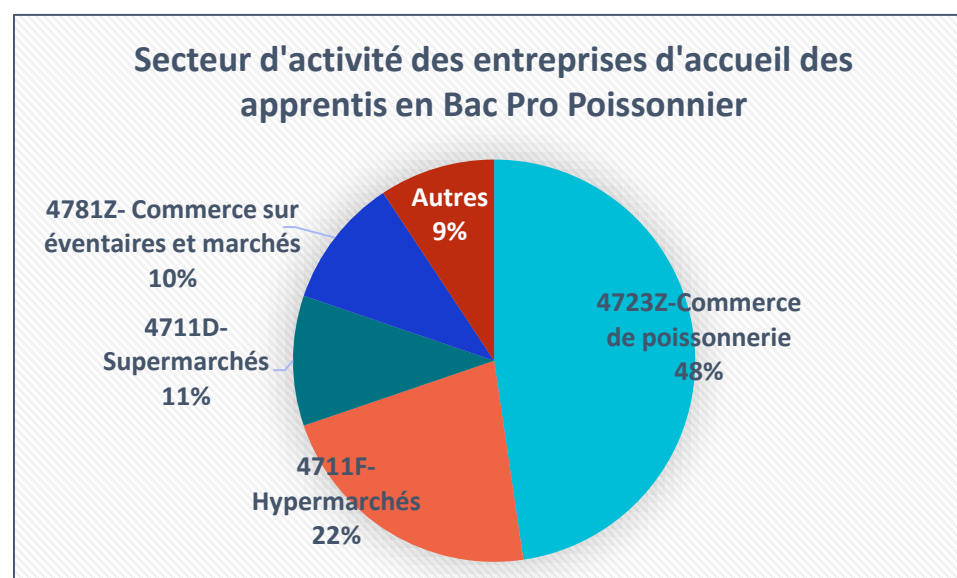
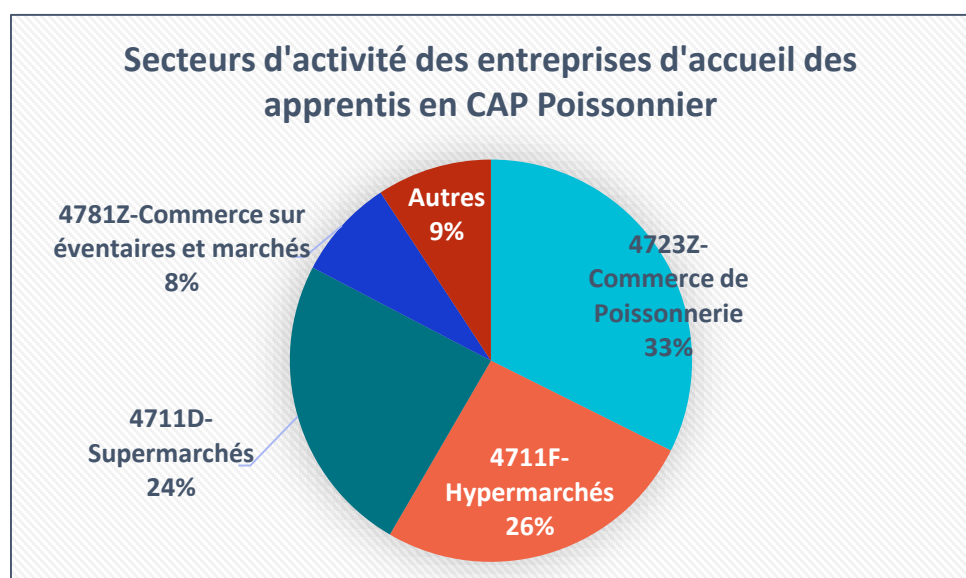
Le taux de renouvellement des emplois par la formation initiale ne peut être calculé, le nombre total de poissonniers salariés en activité étant inconnu. Si l'on calcule ce ratio en ne tenant compte que des seuls salariés rattachés à la convention collective de la poissonnerie, ce taux est de 1% ; il est en réalité inférieur, si l'on intègre tous les salariés « poissonniers » de la grande distribution. Il s'agit du taux le plus faible de l'ensemble des métiers de l'alimentation.



Source : CEREQ, base Mimosas – Base : élèves et apprentis en dernière année de diplôme. Traitement ISM

Le commerce de poissonnerie (4723Z) est le premier secteur de formation des apprentis

Les apprentis préparant un diplôme de formation au métier de poissonnier en 2015-16 étaient majoritairement employés dans les entreprises du commerce de poissonnerie. Les hypermarchés sont le second secteur de formation en importance, devant les supermarchés et le commerce sur éventaires et marchés.



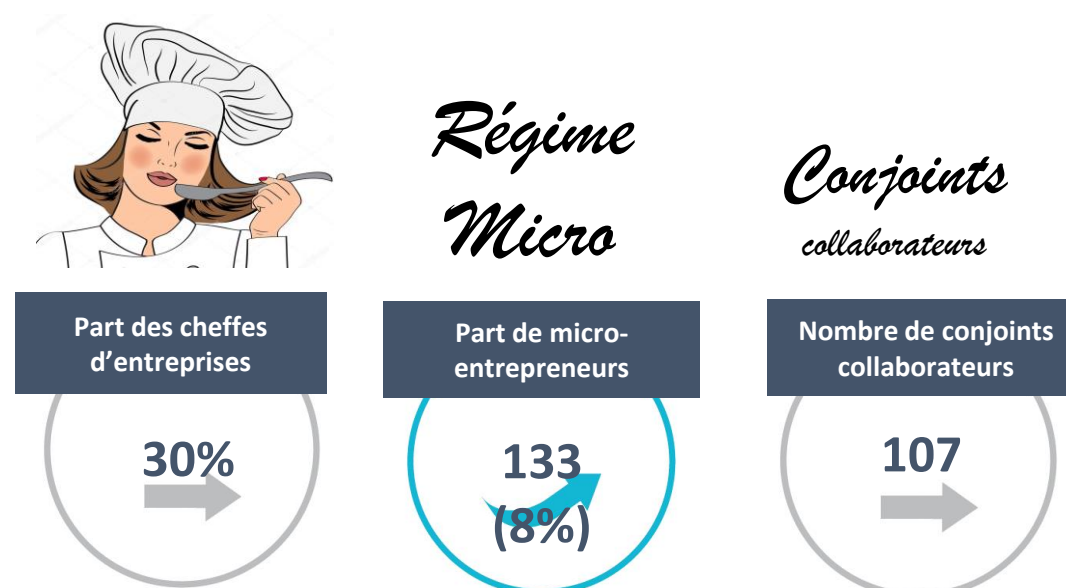
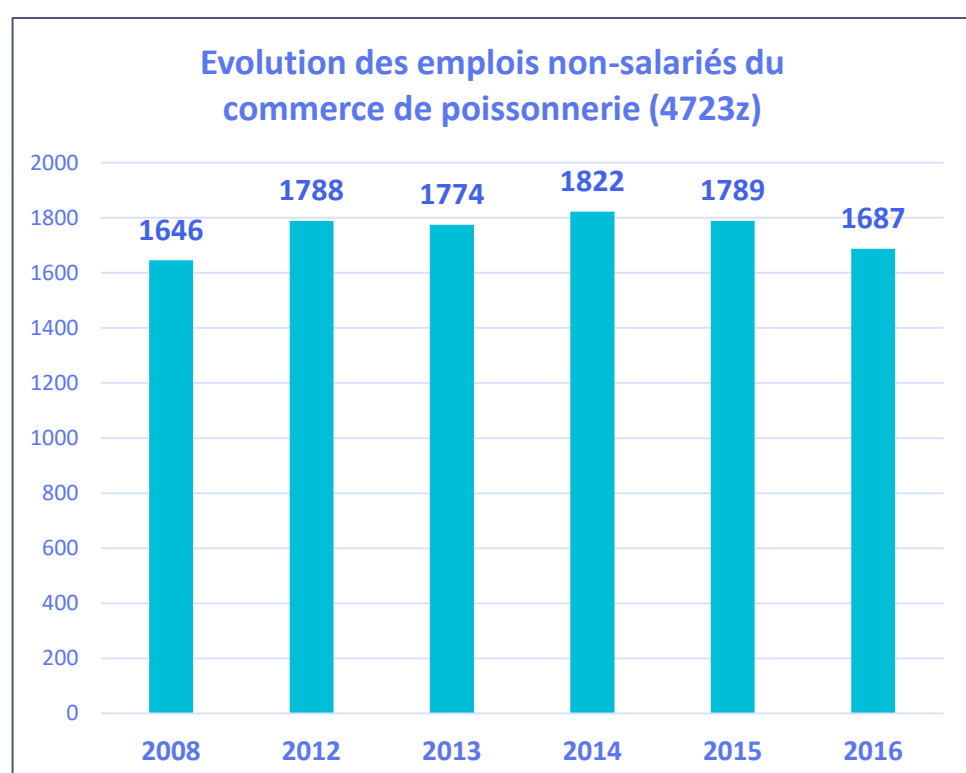
Source : MEN- MESR DEPP – SIFA 2015/16

4 Emplois non-salariés : 14% des dirigeants de poissonneries (4723Z) ont plus de 55 ans

Emplois non-salariés : les micro-entrepreneurs et conjoints collaborateurs sont peu nombreux

Le nombre de travailleurs non salariés est de 1700 indépendants en 2016 (source RSI). Il est en baisse pour la troisième année consécutive.

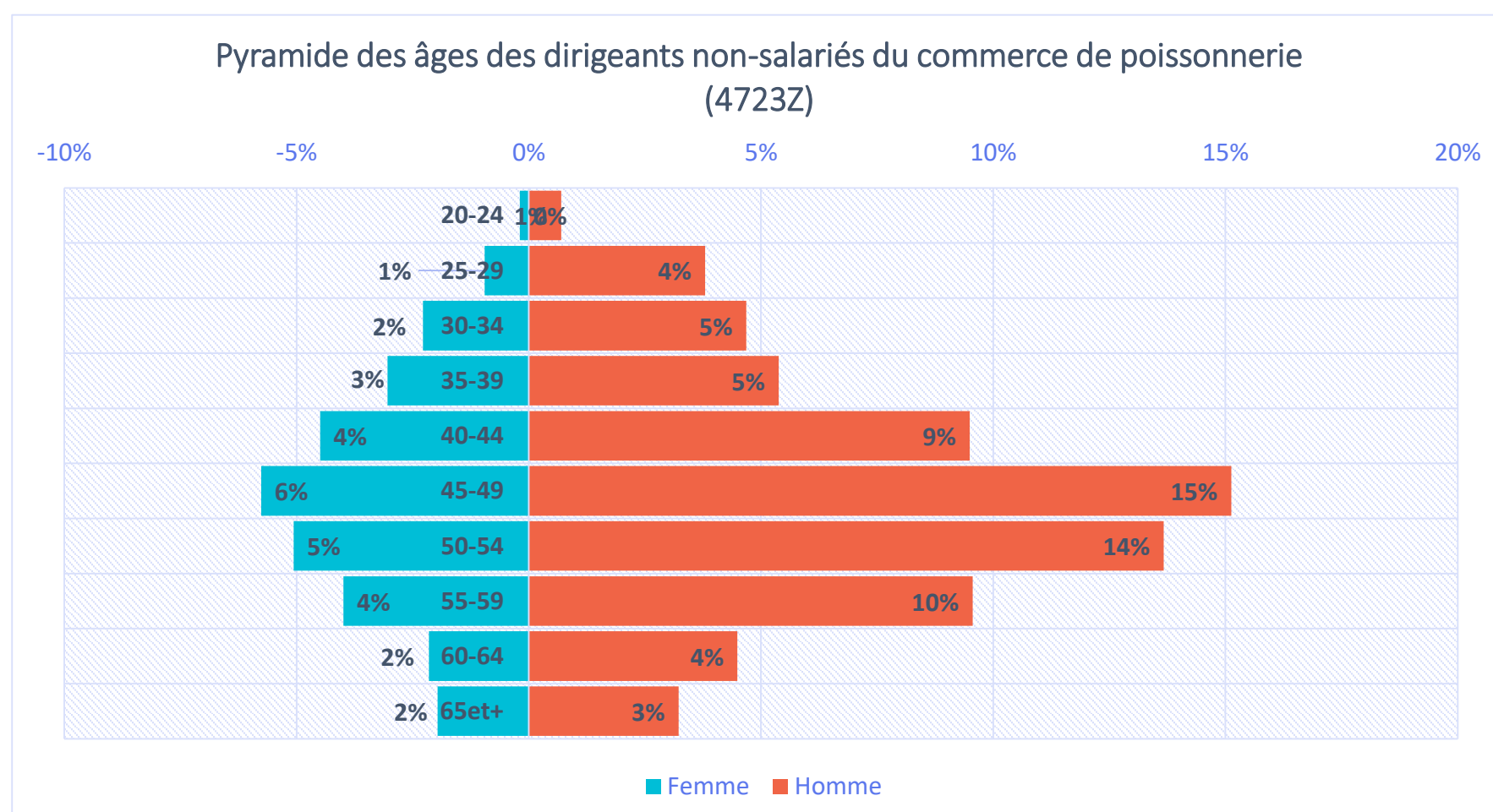
Le nombre de micro-entrepreneurs reste faible (8%), même s'il est sensiblement en hausse. Les conjoints collaborateurs sont également peu nombreux dans l'activité.



Source : RSI, indépendants au 31/12/2016. La tendance d'évolution est indiquée sur la période 2012-2016.

Un quart des dirigeants a plus de 55 ans

Les dirigeants non-salariés du commerce de poissonnerie sont relativement âgés : un quart a plus de 55 ans, dont 11% plus de 60 ans. Les départs à la retraite et la problématique de transmission-reprise des entreprises est donc forte dans cette activité.



Source : RSI 2016 (indépendants hors conjoints-collaborateurs)

✓ COMMENT ÉVOLUE L'EMPLOI DANS LE MÉTIER DE POISSONNIER ?

Le métier de poissonnier n'étant pas identifié dans la nomenclature des professions (PCS : les professionnels sont répertoriés en tant que vendeurs en alimentation), il est impossible de les dénombrer, notamment pour ceux qui exercent dans la grande distribution alimentaire.

Les poissonniers exerçant en commerce de poissonnerie (4723Z) sont au nombre de 4500 (effectif stable sur la période 2012-2015) ; 9000 ouvriers-employés sont rattachés à la convention collective de poissonnerie (en baisse) ; l'effectif total est sans doute deux fois supérieur si l'on ajoute les salariés poissonniers des hypermarchés et supermarchés.

✓ QUEL EST LE RENOUVELLEMENT DES EMPLOIS PAR LA FORMATION INITIALE ET SCOLAIRE ? FORME-T-ON ASSEZ DE JEUNES AUX MÉTIERS CONCERNÉS ?

Le renouvellement des emplois par la formation initiale est très restreint (inférieur à 1%). Il s'agit du taux le plus faible de l'ensemble des métiers de l'alimentation.

Certaines régions sont d'ailleurs dépourvues d'offre de formation initiale (Centre-Val de Loire, Bourgogne-Franche-Comté, Occitanie, Corse).

✓ QUELLE EST LA RÉSERVE DE MAIN D'OEUVRE DISPONIBLE ?

2200 demandeurs d'emploi sont inscrits dans ce métier en 2017 (un chiffre stable depuis 2015), dont un quart de plus de 50 ans et de chômeurs longue durée. Mis à part les Hauts-de-France où le nombre de demandeurs d'emploi paraît élevé, le poids du chômage est plutôt faible dans les autres régions, au regard des salaires actifs dans le métier.

✓ OBSERVE-TON UNE PÉNURIE DE CANDIDATS POTENTIELS ?

Le marché de l'emploi est probablement alimenté par des candidats "formés par l'expérience" ou "sur le tas", voire par la formation continue de demandeurs d'emploi.

✓ QUELLES SONT LES DIFFICULTÉS DE RECRUTEMENT RENCONTRÉES PAR LES EMPLOYEURS ?

Le métier paraît en tension, même si les difficultés de recrutement ne sont pas mesurées dans l'enquête Besoins de Main d'Oeuvre de Pôle Emploi.

2018



Le métier de
vendeur en
alimentation



1 Une forte hausse des emplois salariés

191 600 vendeurs en alimentation, 16 500 emplois salariés créés entre 2012 et 2015

Dans la nomenclature des Professions, le métier de « Vendeur en alimentation » est référencé sous le code 554a.

En 2015, selon les DADS, 191.600 vendeurs en alimentation ont été déclarés, contre 175.140 en 2012. Sur la période, ce sont donc 16500 postes qui ont été créés (+9%).

Les vendeurs en alimentation sont employés dans une diversité de secteurs :

- 30% sont employés en Boulangerie-pâtisserie (1071C), qui est le premier secteur employeur ;
- Les hypermarchés (4711F) et supermarchés (4711D) emploient respectivement 14% et 5% des salariés du métier.
- Les principaux autres secteurs employeurs sont les boucheries-charcuteries (4722Z) et le commerce alimentaire de proximité.

Entre 2012 et 2015, le nombre de vendeurs en alimentation progresse dans la quasi-totalité des secteurs, à l'exception notable des hypermarchés où un recul de 5% est constaté, et du secteur de «Cuisson des produits de boulangerie» (1071B : -6%). Les progressions les plus fortes concernent l'activité de charcuterie (+39%), les supérettes (+32%), le commerce de détail de boissons (+26%) et la fabrication de chocolats et produits de confiserie (+45%)

Répartition sectorielle des vendeurs en alimentation et évolution entre 2012 et 2015

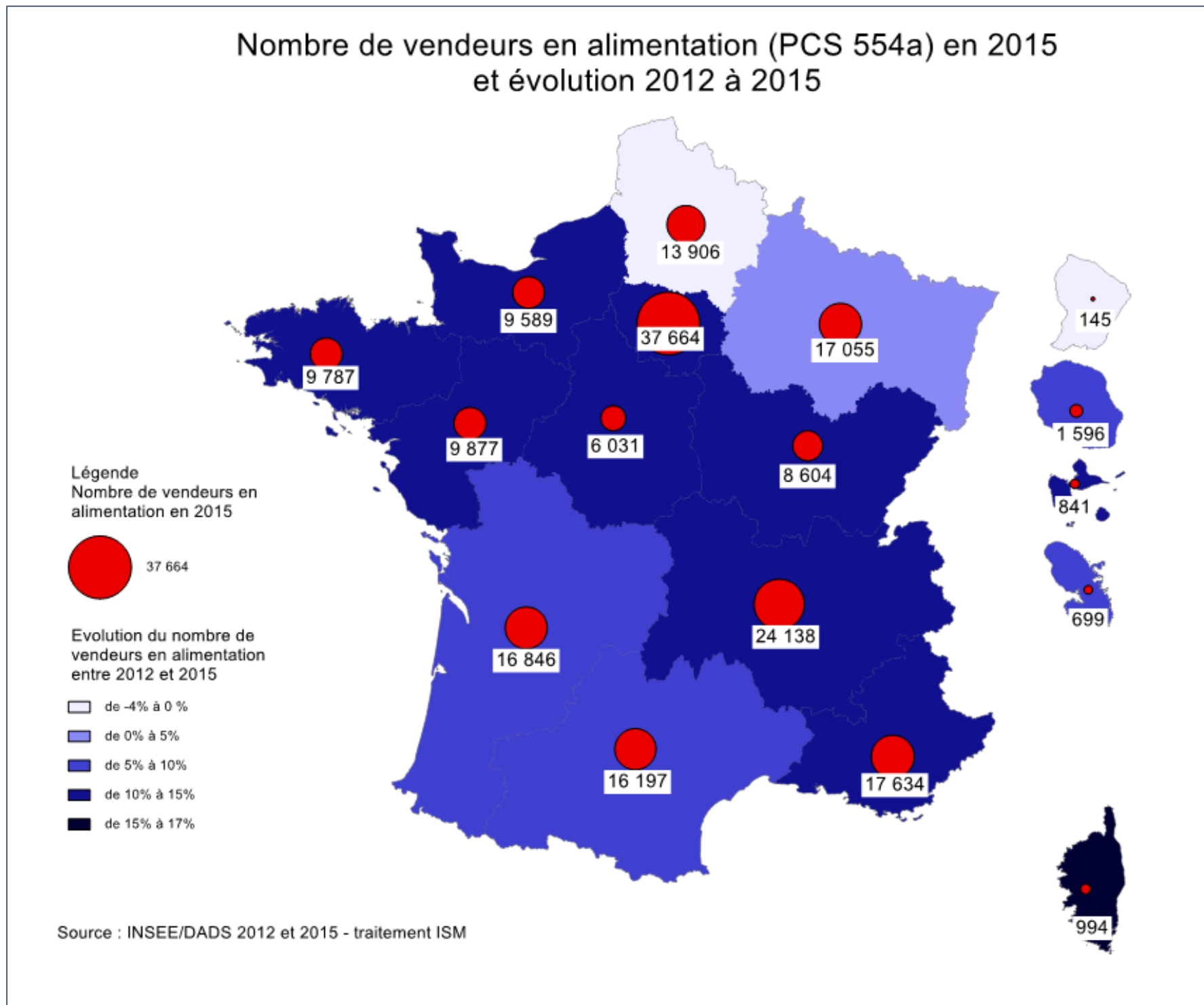
Secteur d'emploi des vendeurs en alimentation (PCS 554a)	Nombre en 2012	Nombre en 2015	Evo 2012 à 2015 du nombre de vendeurs en alimentation	Part des vendeurs en ali employés dans le secteur en 2015
Ensemble	175 140	191 600	9%	100%
1071C - Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	51 530	57 670	12%	30%
4711F - Hypermarchés	29 410	27 550	-6%	14%
4729Z - Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé	8 830	11 070	25%	6%
4711D - Supermarchés	9 710	10 200	5%	5%
4722Z - Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	7 050	7 330	4%	4%
4781Z - Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés	6 700	7 000	4%	4%
4711B - Commerce d'alimentation générale	5 030	5 700	13%	3%
1071D - Pâtisserie	5 250	5 570	6%	3%
5610C - Restauration de type rapide	5 000	5 400	8%	3%
4721Z - Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé	4 530	4 900	8%	3%
4711A - Commerce de détail de produits surgelés	4 340	4 500	4%	2%
1071B - Cuisson de produits de boulangerie	4 650	4 390	-6%	2%
4724Z - Commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé	4 590	4 285	-7%	2%
1013B - Charcuterie	2 280	3 160	39%	2%
4723Z - Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques en magasin spécialisé	2 600	2 580	-1%	1%
4711C - Supérettes	1 735	2 290	32%	1%
4725Z - Commerce de détail de boissons en magasin spécialisé	1 760	2 210	26%	1%
1082Z - Fabrication de chocolat et de produits de confiserie	1 480	2 150	45%	1%

Source : INSEE, DADS 2015

Le métier progresse dans toutes les régions, sauf les Hauts-de-France et la Guyane

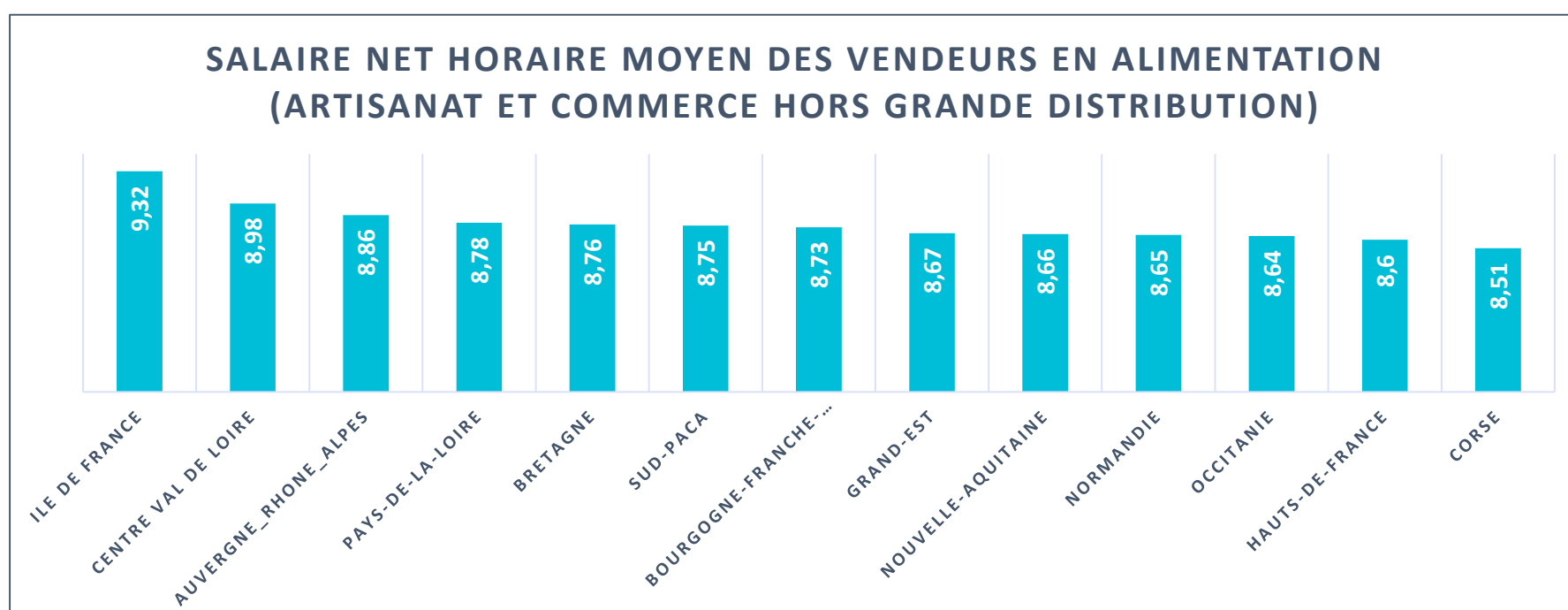
et

Le métier de « vendeur en alimentation » (PCS 554a) compte le plus grand nombre de professionnels salariés dans les grandes régions économiques : l’Ile-de-France (37664 en 2015), Auvergne-Rhône-Alpes (24138) et Sud-Provence-Alpes-Côte d’Azur (17634). Le métier progresse dans toutes les régions, à l’exception des Hauts-de-France et de la Guyane).



Artisanat et du commerce de proximité : des salaires plus élevés en Ile-de-France et dans les régions du Centre-Ouest

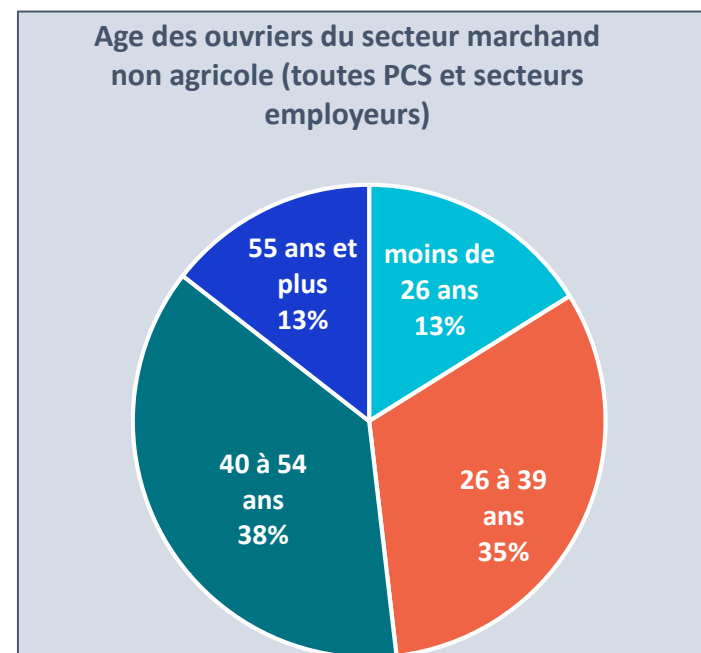
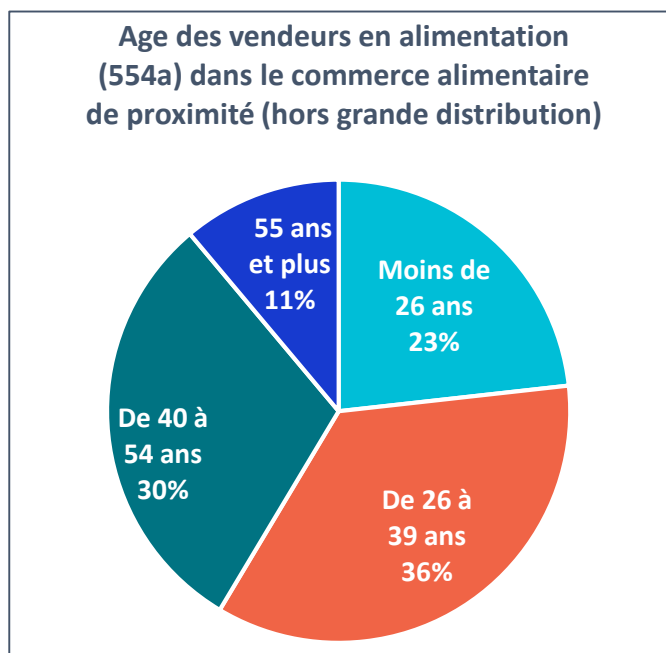
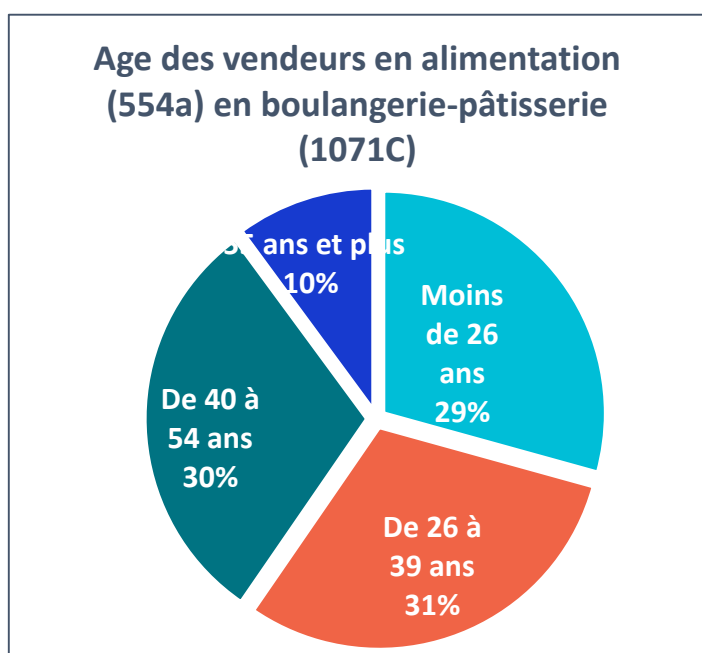
Les écarts de salaire entre régions ne sont pas anodins : le salaire horaire net moyen atteint 9€32 en Ile-de-France pour les salariés du métier employés dans l’artisanat et le commerce de l’alimentation (hors grande distribution). Les salaires moyens les plus bas sont ceux de la Corse, des Hauts-de-France et de l’Occitanie.



Source : INSEE-DADS 2015 – Périmètre : secteurs de l’artisanat et du commerce alimentaire de proximité (hors grande distribution) - entreprises de toutes tailles

Age des salariés : un métier peu impacté par les départs à la retraite

La part de jeunes exerçant le métier de vendeur en alimentation est plus importante que pour la moyenne des salariés, notamment en boulangerie-pâtisserie (29% ont moins de 26 ans). Cela est lié probablement à la pratique de l'apprentissage relativement développée dans le secteur et au fait que la moitié environ des apprentis sont ensuite embauchés par leur maître d'apprentissage.

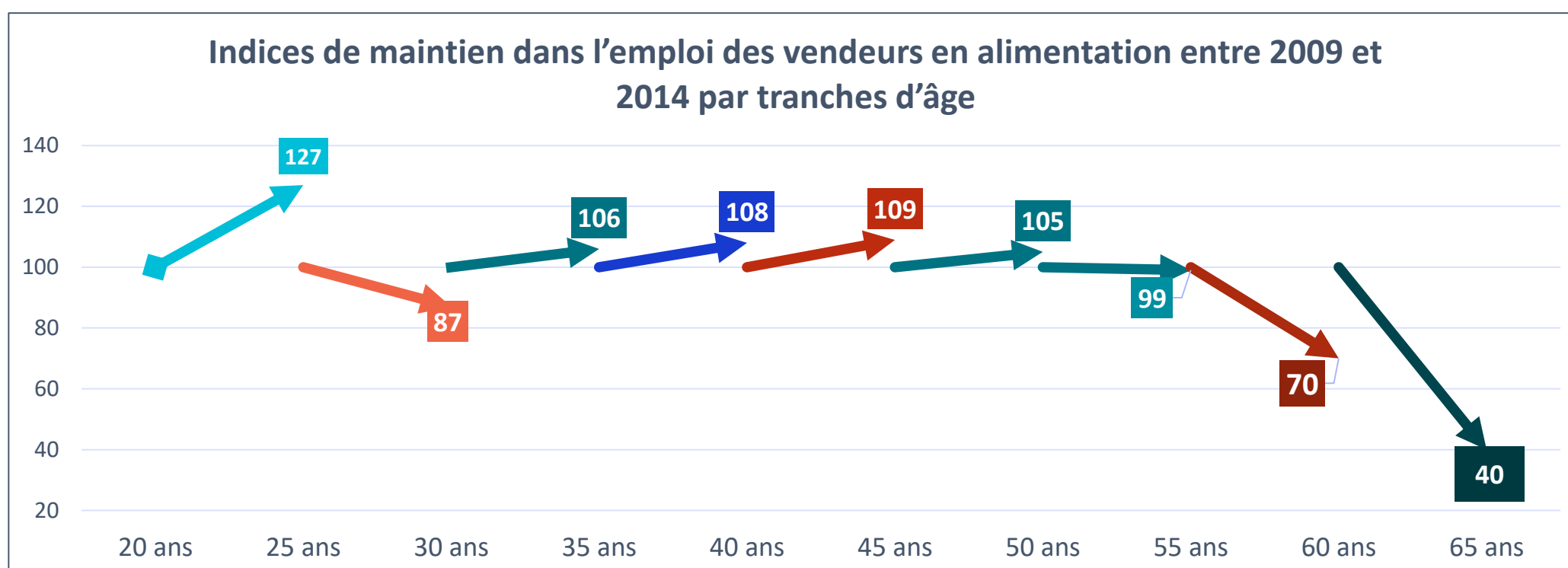


Source : INSEE, DADS, 2015, traitement ISM

Mobilité professionnelle : un métier attractif pour les 20-25 ans, de nombreux abandons entre 25 et 30 ans

Le métier de vendeur en alimentation est exercé principalement par des femmes. Sur la période 2009 à 2014, l'évolution à la hausse du nombre de salariés dans la profession n'est pas linéaire selon les tranches d'âge.

On constate que de nombreux jeunes rejoignent le métier entre 20 et 25 ans (pour 100 jeunes âgés de 20 ans en 2009, ils sont 127 en 2014). En revanche, les abandons sont nombreux entre 25 et 30 ans, puis à compter de 55 ans.



Source : INSEE/DADS 2009 et 2014, traitement ISM

Le graphique représente les indices de maintien des générations de vendeurs en alimentation en 2009 5 ans après (2014) par le ratio

$$\chi = \frac{\text{nombre de vendeurs en alimentation de (Y ans) en 2009}}{\text{nombre de vendeurs en alimentation de (Y+5 ans) en 2014}} * 100$$

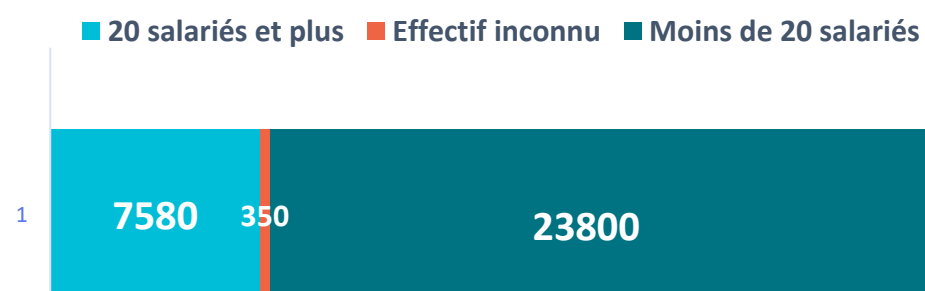
2 Des postes moins difficiles à pourvoir que dans les autres métiers de l'alimentation

Un tiers des offres de recrutement à Pole Emploi provient des boulangeries-pâtisseries

Le métier de « vente en alimentation » est répertorié par Pôle Emploi sous le code D1106. En 2016, un total de 31 730 offres ont été déposées auprès des services de Pôle Emploi pour ce poste (tous secteurs confondus). Un tiers des offres ont émané des boulangeries-pâtisseries (1071C), une part conforme au poids de ce secteur dans l'emploi des vendeurs en alimentation.

31 730 OFFRES DEPOSEES EN 2016 A POLE EMPLOI EN « VENTE EN ALIMENTATION »

REPARTITION EN FONCTION DE LA TAILLE DES ENTREPRISES



Source : Pole Emploi, STMT, Données brutes au 31 décembre – catégories A, B et C

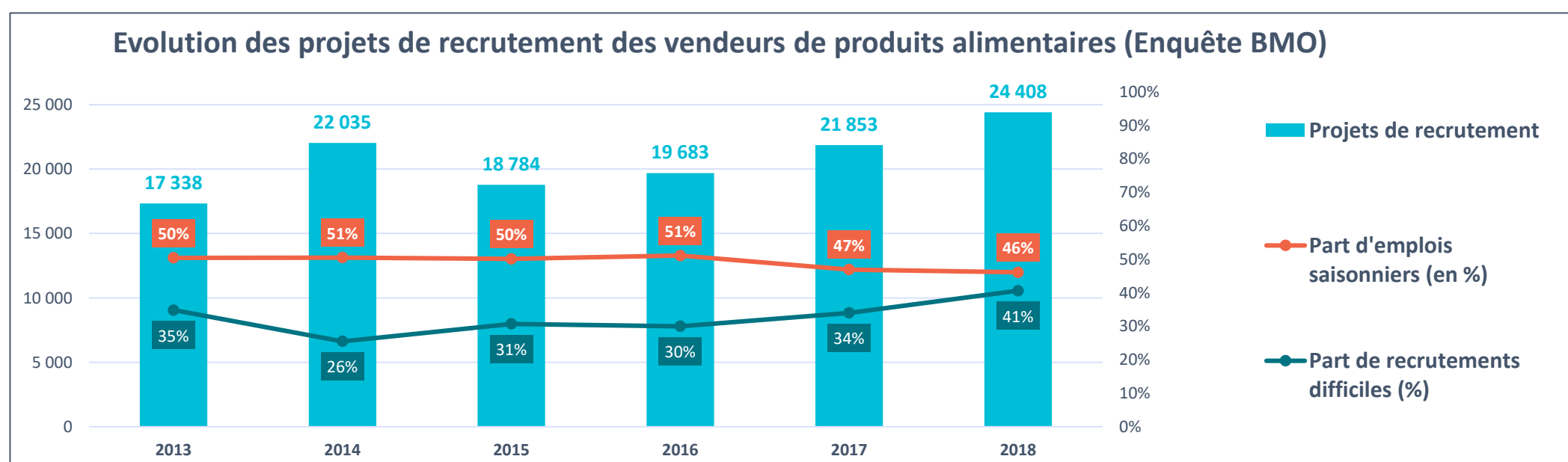
REPARTITION EN FONCTION DU SECTEUR DES ENTREPRISES

Secteur	Nombre total d'offres déposées en 2016
1071C-Boulangerie-pâtisserie	10420
4729Z- Autres commerces alim. spécialisés en magasin	2150
4724Z- Commerce de pain,pâtisserie, confiserie	1420
Autres secteurs	17740

La moitié des projets de recrutement sont des emplois saisonniers

Selon l'enquête Besoins de Main d'Oeuvre de Pôle Emploi, les projets de recrutement de la Famille Professionnelle "Vendeurs en alimentation" sont en progression ces deux dernières années.

La moitié des postes à pourvoir sont des emplois saisonniers (46% des recrutements envisagés pour 2018). Les difficultés de recrutement sont en hausse en 2017 et 2018 : en 2018, 41% des recrutements sont anticipés difficiles par les entreprises interrogées (ce taux était de 30% en 2016). Le taux reste pourtant en dessous de la moyenne des emplois en 2018 (44%). Au sein des métiers de l'alimentation, il s'agit donc des postes les moins difficiles à pourvoir.



Source : Pôle Emploi, Enquête BMO

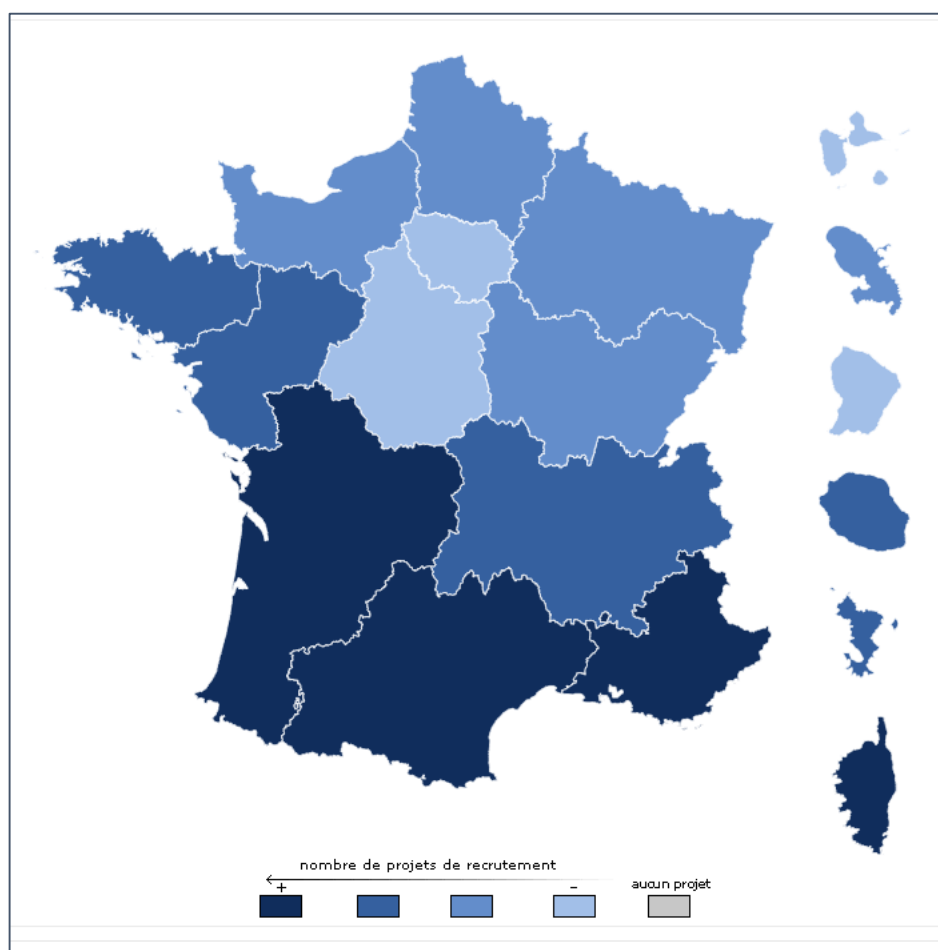
Des recrutements plus difficiles dans le Grand-Est et en Bretagne

Entre 2013 et 2018, selon l'enquête Besoins de Main d'Oeuvre de Pôle Emploi, les difficultés de recrutement sont les plus difficiles dans les régions Grand-Est (56% de projets difficiles), Martinique (50%), Bretagne (48%), Corse et Ile-de-France (46%).

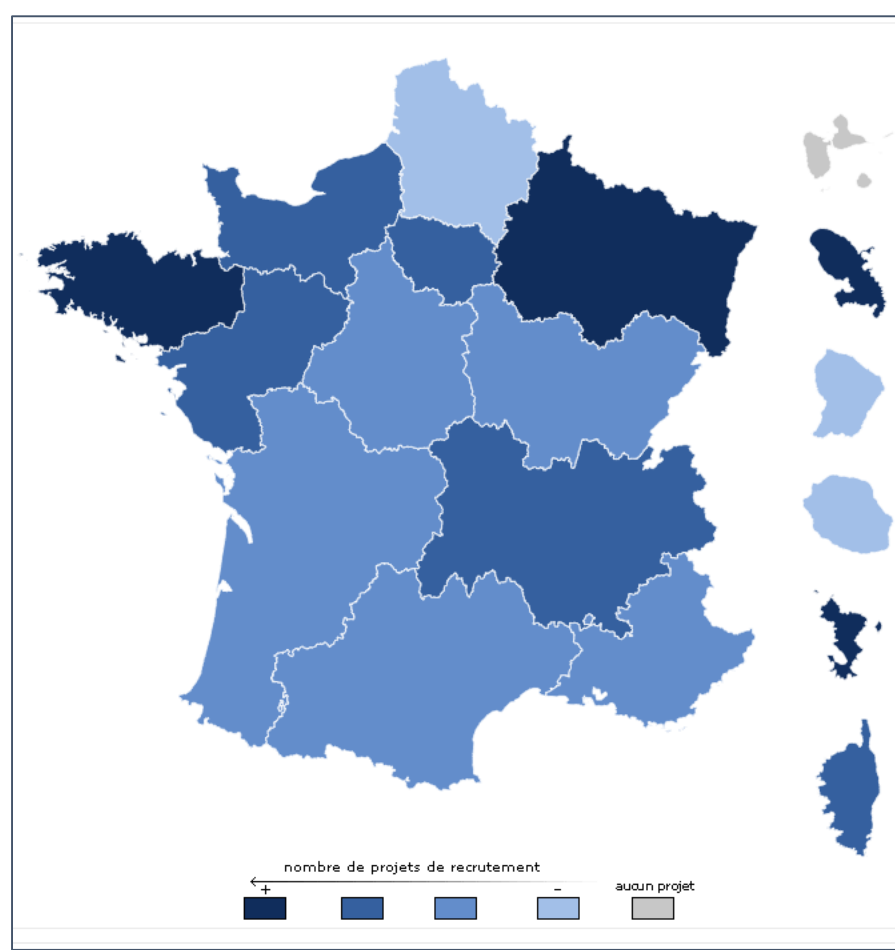
Les régions où les recrutements sont les moins difficiles sont les autres DOM, les Hauts-de-France (28%), Occitanie et Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur (30%).

La part d'emplois saisonniers est la plus élevée dans les régions méditerranéennes (72% dans le Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur, 59% en Occitanie) et en Nouvelle-Aquitaine (60%).

Part de recrutements saisonniers de vendeurs en produits alimentaires en 2018 par région



Part de recrutements difficiles des vendeurs en produits alimentaires en 2018 par région



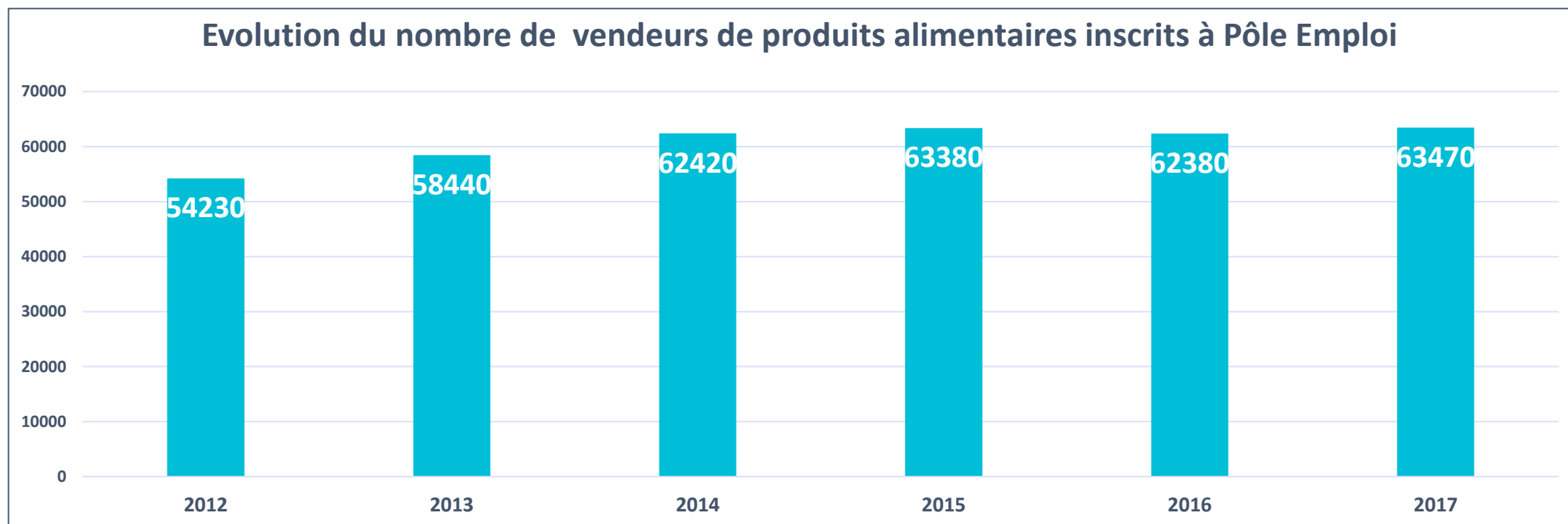
Source : Pole Emploi, Enquête Besoins de main d'œuvre – périmètre : projets de recrutement, tous secteurs d'activité et toutes tailles d'entreprises interrogées.

3

Un taux de demandeurs d'emploi plus élevé que dans les autres métiers de l'alimentation

63470 demandeurs d'emploi en 2017, un nombre stable depuis 2014

Le nombre de demandeurs d'emploi recherchant un poste de « vendeur de produits alimentaires » est de 63.470 fin 2017, un nombre relativement stable depuis 2014, mais élevé au regard des salariés actifs dans la profession (191.000).

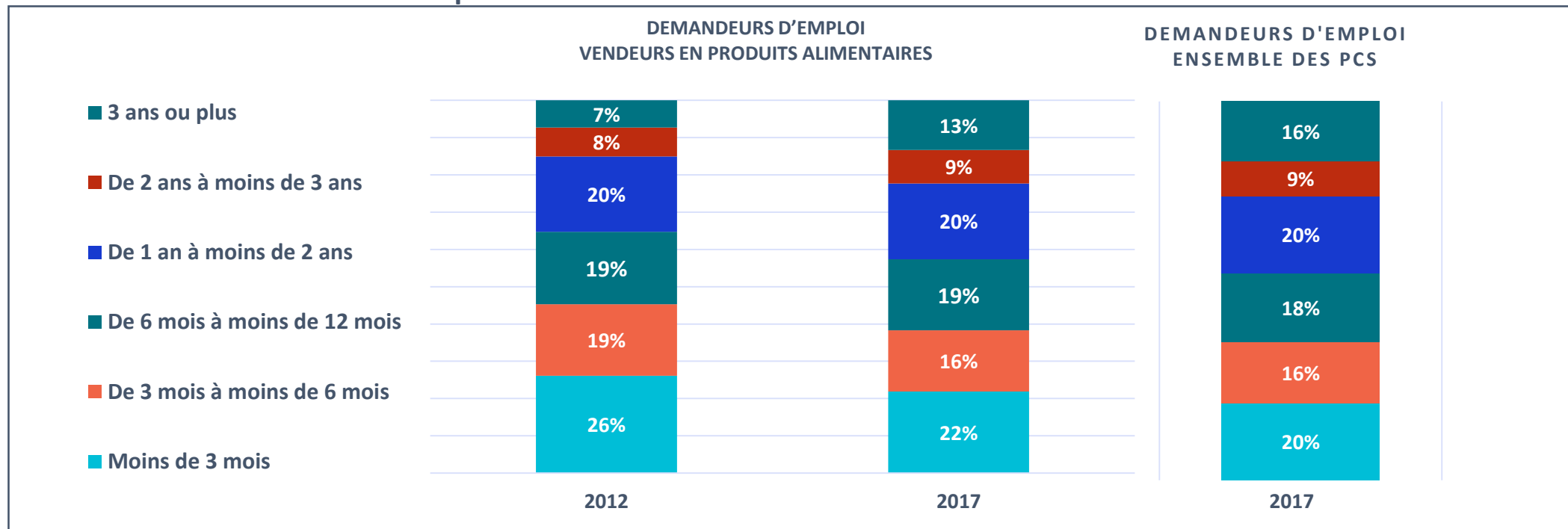


Source : Pole Emploi, STMT, Données brutes en fin de période.

Le chômage longue durée (> 2 ans) progresse mais reste inférieur à la moyenne

Fin 2017, 38% des demandeurs d'emploi recherchant un poste de « vendeur en produits alimentaires » sont inscrits depuis moins de 6 mois à Pole emploi. Une même proportion a une ancienneté d'inscription comprise entre 6 mois et 2 ans. Les demandeurs d'emploi de longue durée (ancienneté >2 ans) représentent 22% des demandeurs d'emploi. Si cette part reste inférieure à la moyenne des demandeurs d'emploi (25%), elle progresse sensiblement entre 2012 et 2017.

Ancienneté des demandeurs d'emploi



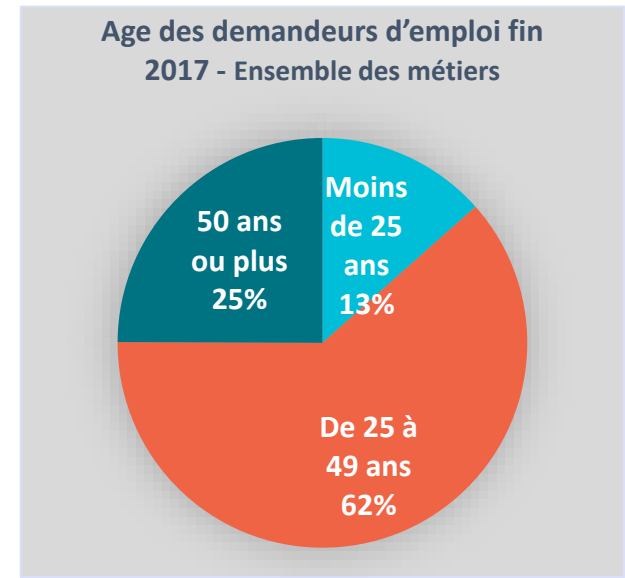
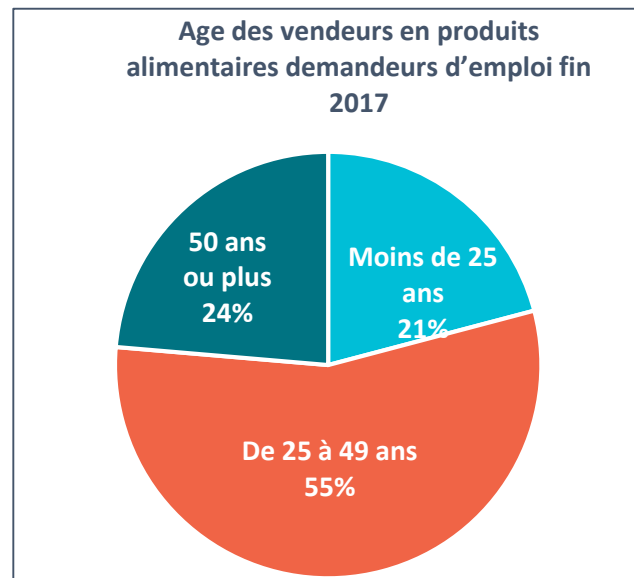
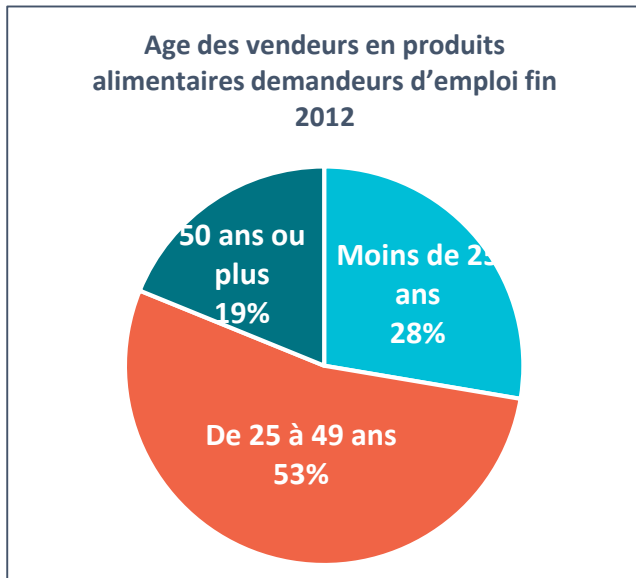
Source : Pole Emploi, STMT, Données brutes au 1^{er} janvier 2018.

L'ancienneté d'inscription mesure le nombre de jours où le demandeur d'emploi a été inscrit, de façon continue, dans sa catégorie d'inscription (ABC, D ou E). Pour les demandeurs d'emploi en catégories A, B ou C, il s'agit donc de l'ancienneté d'inscription dans l'ensemble des catégories A,B,C (et non de l'ancienneté en catégorie A par exemple).

La part des demandeurs d'emploi de plus de 50 ans progresse

Fin 2017, 24% des demandeurs d'emploi inscrits pour le métier de « vendeur en produits alimentaires » sont âgés de 50 ans et plus, une part en progression (elle était de 19% en 2012) qui se situe dans la moyenne des demandeurs d'emploi.

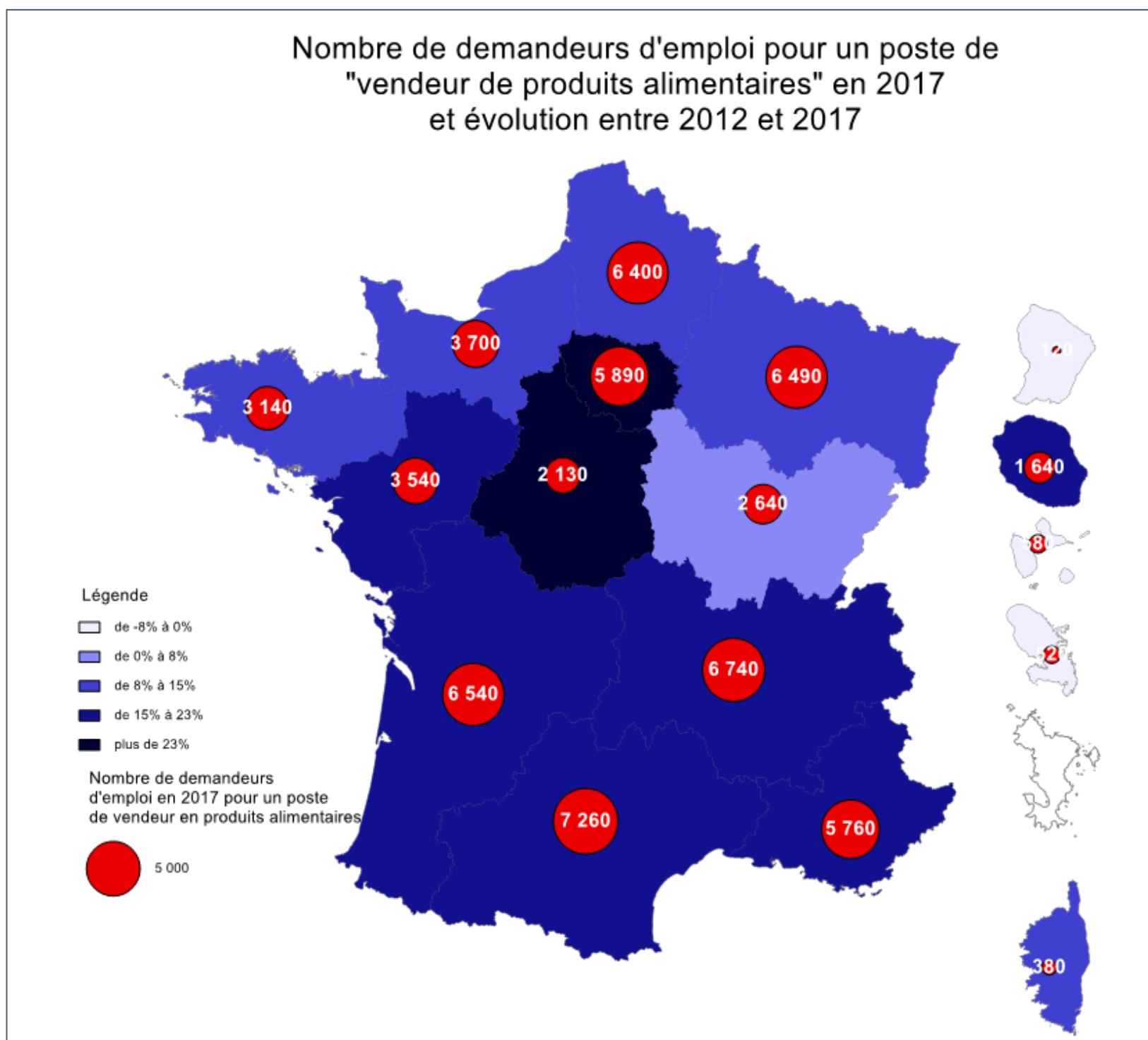
Les moins de 25 ans représentent 21% des demandeurs d'emploi dans ce métier (en baisse).



Source : Pole Emploi, STMT, Données brutes fin 2017.

Une plus forte progression des demandeurs d'emploi en Ile-de-France et en région Centre-Val de Loire

Le nombre le plus important de demandeurs d'emploi est celui des régions Occitanie (7260 fin 2017), Auvergne-Rhône-Alpes (6740) et Nouvelle-Aquitaine (6540). En Ile-de-France, le nombre (5890) est relativement peu élevé au regard des actifs en poste la même année dans ce métier (voir page suivante). Entre 2012 et 2017, la progression du chômage y est pourtant plus forte, ainsi qu'en Centre-Val de Loire.

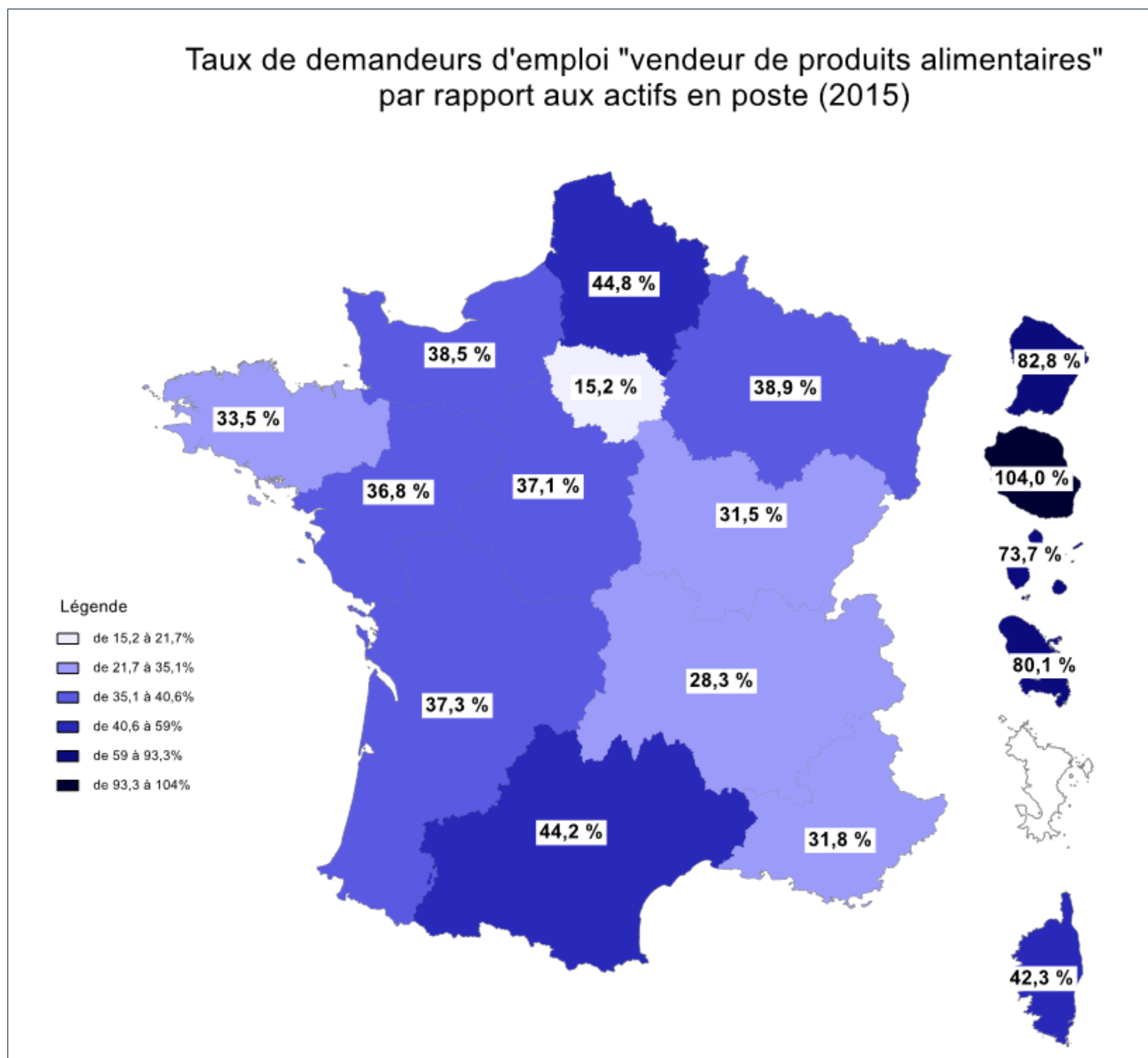


Source : Pole Emploi, STMT, traitement ISM.

Un poids du chômage plus élevé que dans les autres métiers de l'alimentation

Rapporté au nombre d'actifs salariés "vendeurs en alimentation", le nombre de demandeurs d'emploi dans ce métier est plus élevé que dans les autres professions de l'alimentation. Le taux atteint 45% dans Occitanie et même 104% à La Réunion.

Le poids des demandeurs d'emploi est le moins élevé en Ile-de-France.



Source : POLE EMPLOI? Données SMTV fin 2015 – INSEE, DADS 2015

Le nombre d'actifs comprend tous les « vendeurs en alimentation », quel que soit le secteur d'activité de leur entreprise.

4

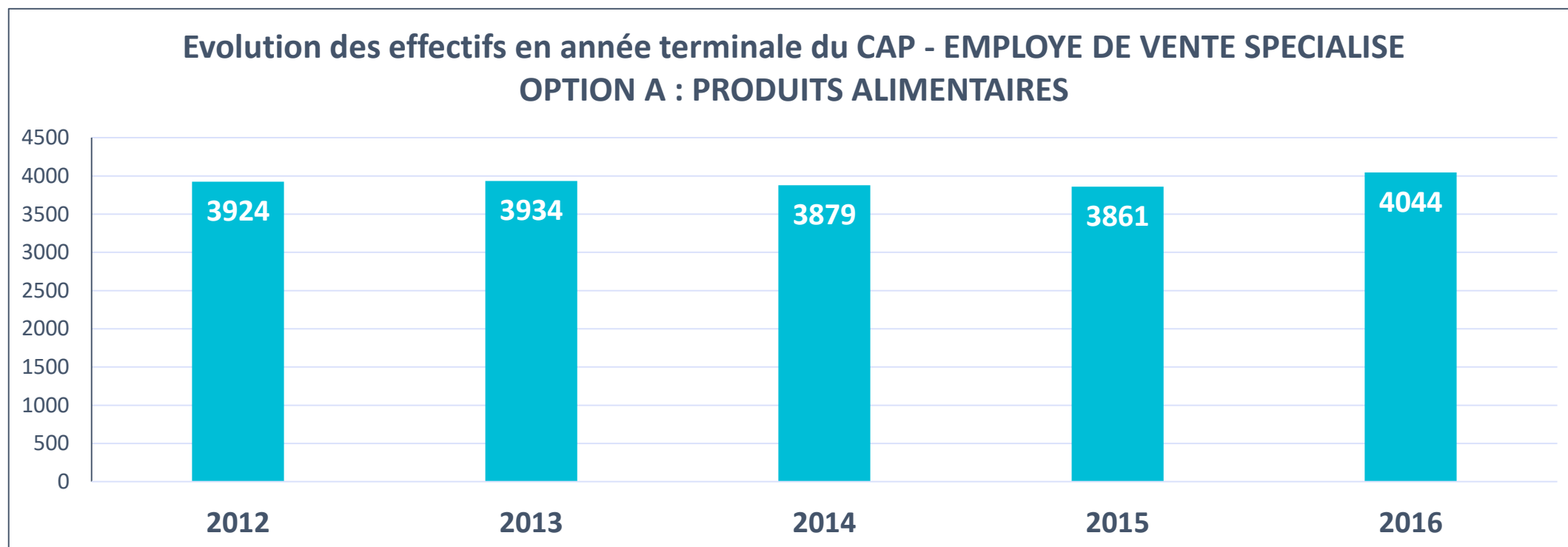
Un marché de l'emploi peu alimenté par la formation initiale

Formation initiale en 2015 : 4044 élèves/apprentis sortent du CAP Vendeur en alimentation

Le principal diplôme préparant au métier de vendeur en alimentation est le CAP « Employé de vente spécialisé option A : produits alimentaires » : en 2016, 4044 jeunes sont sortis de cette formation, un effectif stable ces dernières années. L'apprentissage est majoritaire et concerne 77% des sortants. 75% des effectifs préparant ce diplôme sont des filles.

Il existe également une Mention Complémentaire « Vendeur spécialisé en alimentation » préparant à ce métier, mais le diplôme n'est pas proposé dans toutes les régions et seule une centaine de jeunes le préparent

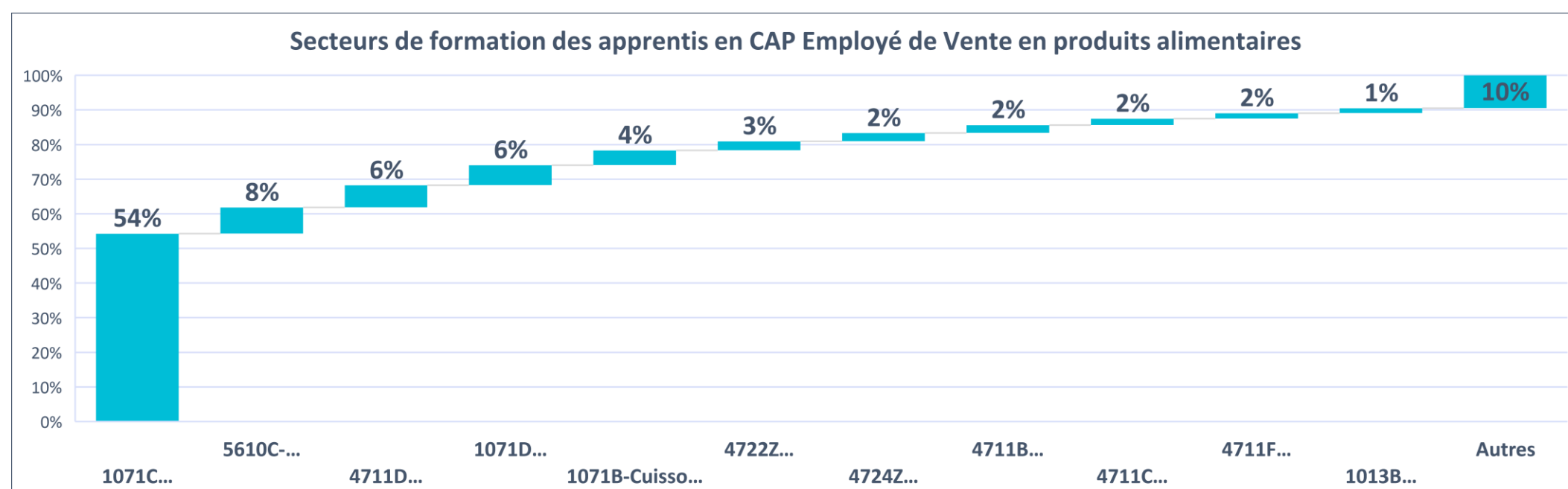
chaque année. Une autre voie d'accès aux métiers de la vente est le BAC PRO Commerce.



Source : CEREQ, base Mimosa – Base : élèves et apprentis en dernière année de diplôme.

Plus de la moitié des apprentis sont formés dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie

Le premier secteur de formation des apprentis en CAP « Employé de vente en produits alimentaires » est la boulangerie-pâtisserie : 54% des apprentis sont employés dans les entreprises de ce secteur. Les autres principaux secteurs de formation sont la restauration rapide (8%), les supermarchés (6%) et la pâtisserie (6%).



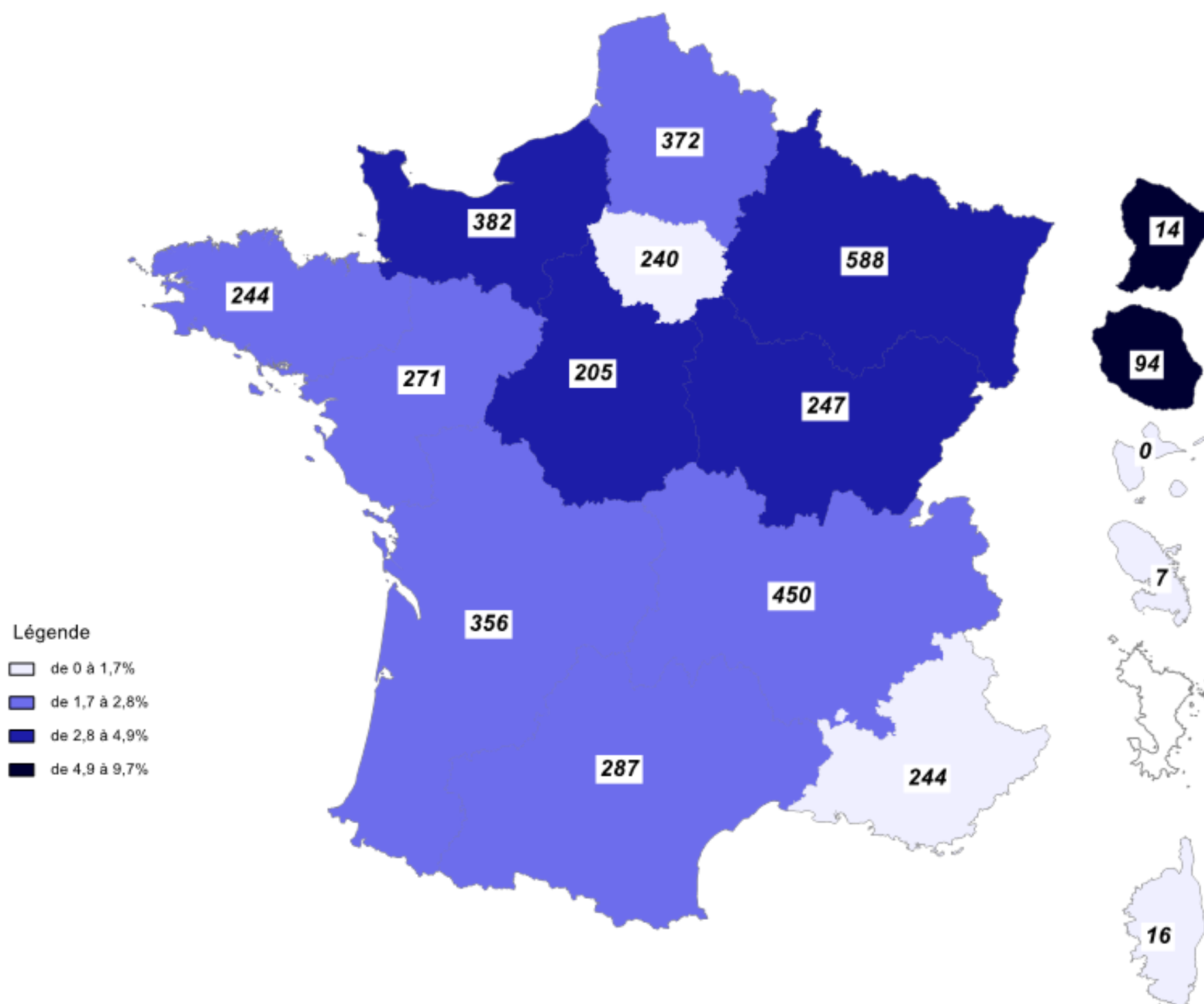
Source : ISM, Tableau de bord de l'artisanat, base MEN MESR DEPP SIFA 2015.

Le nombre de sortants de formation initiale est faible par rapport aux salariés du métier

Les 4000 sortants de formation initiale pèsent peu au regard du volume des emplois actuels (191.000). Le taux de renouvellement des emplois par cette formation est donc très faible comparativement aux taux observés pour les autres métiers de l'alimentation (exception faite des poissonniers).

Les taux les plus faibles (moins de 2 sortants pour 100 emplois salariés) sont observés dans les régions Ile-de-France et Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur. Le chômage important dans le métier n'est donc pas alimenté par la formation initiale (quand bien même il existe d'autres diplômes comme le Bac pro Commerce). Il est probable que la majeure partie des salariés et demandeurs d'emploi se sont formés par l'expérience.

Taux de renouvellement des vendeurs en alimentation en poste par les sortants de formation initiale (en 2016)



Sources : CEREQ, base Mimosa – INSEE DADS 2015 – traitement ISM

- **Comment évolue l'emploi dans le métier de vendeur en alimentation ?**

Métier support présente dans tous les secteurs de l'alimentation de détail, le métier de vendeur en alimentation est celui qui réunit le plus grand nombre de salariés (plus de 190.000).

Un tiers des salariés sont employés en boulangerie-pâtisserie, 20% dans les supermarchés et hypermarchés, les autres se répartissant dans les différents secteurs de l'artisanat et du commerce alimentaire.

Le nombre d'emplois est à la hausse dans ce métier : 16500 emplois nouveaux ont été créés entre 2012 et 2015. L'emploi progresse dans tous les secteurs, sauf dans les hypermarchés. Toutes les régions sont concernées sauf les Hauts-de-France.

Les salariés en poste sont plutôt jeunes : 29% ont moins de 26 ans.

- **Quel est le renouvellement des emplois par la formation initiale et scolaire ? Forme-t-on assez de jeunes aux métiers concernés ?**

On forme très peu de jeunes à ce métier par la formation initiale : seuls 4000 jeunes sortent annuellement du CAP "Employé de vente en alimentation", soit un taux moyen de renouvellement de 2 sortants de formation pour 100 salariés. Ces jeunes sont formés pour les ¾ d'entre eux en apprentissage. La Boulangerie-pâtisserie est le premier secteur de formation (54% des apprentis y sont employés).

- **Quelle est la réserve de main d'oeuvre disponible ?**

Malgré la dynamique de l'offre, le nombre de demandeurs d'emploi dans ce métier est très élevé : en 2018, près de 63500 demandeurs d'emploi sont inscrits à Pôle Emploi dans ce métier, soit environ 1 demandeur d'emploi pour 3 salariés en poste. Le poids de la demande au regard des professionnels actifs est le plus élevé des métiers de l'alimentation analysés. Ce taux est le plus élevé dans les régions Hauts-de-France et Occitanie où il atteint 45%. Il dépasse 100% à La Réunion. Une seule région échappe à un chômage élevé : l'Île-de-France.

Concernant les demandeurs d'emploi, on constate par ailleurs une progression de la part des plus de 50 ans qui représentent désormais un quart d'entre eux. Le chômage longue durée est également tendanciellement en hausse.

- **Quelles sont les difficultés de recrutement rencontrées par les employeurs ?**

En raison de la demande élevée, les difficultés de recrutement sont plus modérées que dans les autres métiers de l'alimentation : en 2018 41% des projets de recrutement sont jugés difficiles par les dirigeants interrogés (contre 30% en 2016). Les tensions semblent un peu plus élevées dans la région Grand-Est et en Bretagne. A noter : un projet de recrutement sur deux concerne un emploi saisonnier.