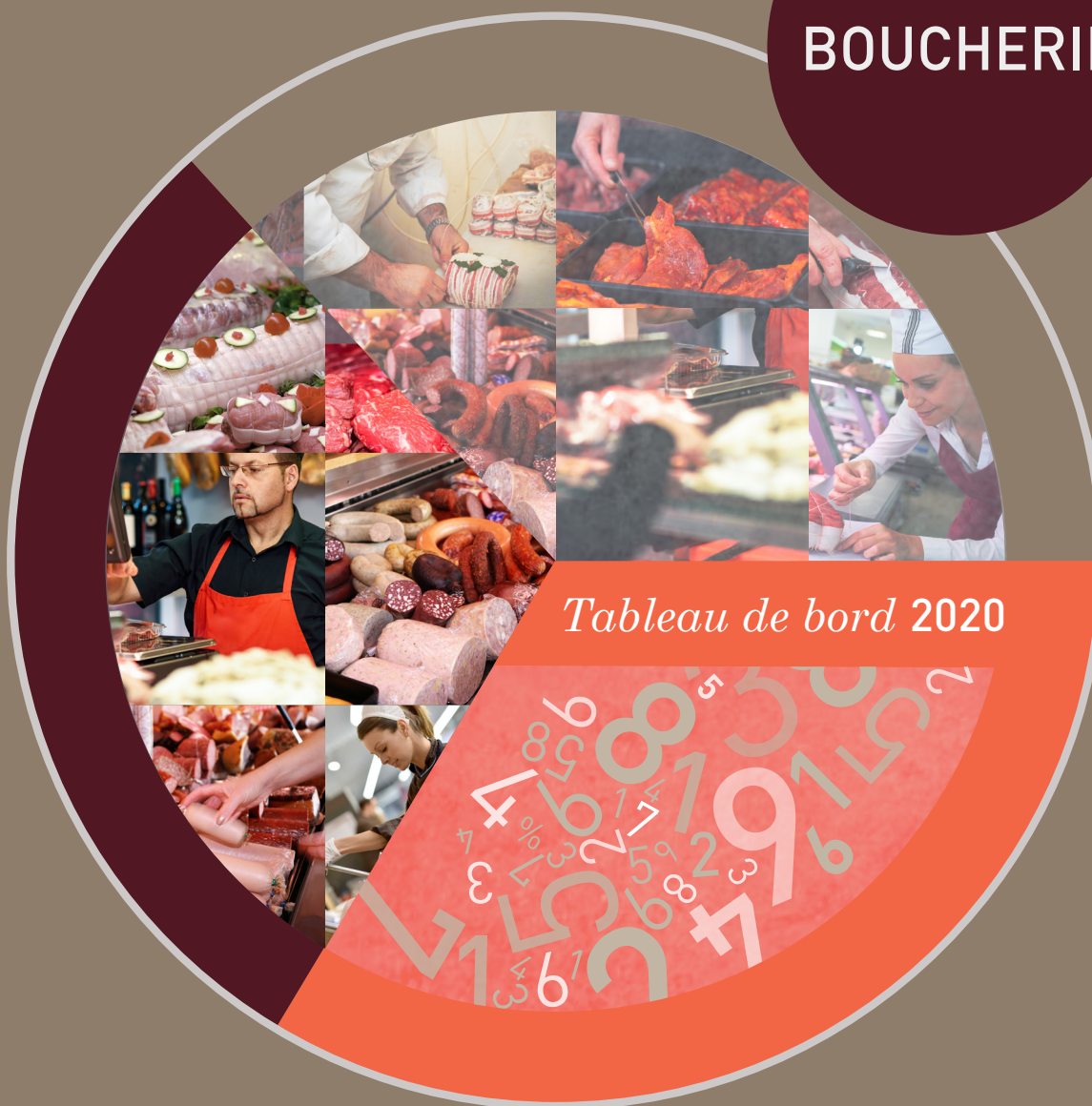




OBSERVATOIRE

des métiers de l'alimentation en détail

BOUCHERIE



Observatoire prospectif des métiers et
des qualifications dans les métiers de l'alimentation

PRÉSENTATION

Ce tableau de bord vise trois objectifs :

1. Chiffrer le poids et l'évolution économique des entreprises de boucherie, boucherie-charcuterie, boucherie hippophagique, triperie, commerce de volailles et gibiers

Ces données économiques concernent les entreprises immatriculées sous le code APE 4722Z (Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande), quelle que soit leur taille (y compris les entreprises sans salarié).

2. Dresser un portrait des salariés de la branche

La majorité des entreprises du commerce de détail de viandes employeuses relèvent de la convention collective des entreprises de **boucherie, boucherie-charcuterie, boucherie hippophagique, triperie, commerce de volailles et gibiers** (IDCC 0992), qui a pour objectif de préciser les rapports entre les employeurs et les salariés de la branche.

L'analyse des déclarations sociales (DADS) des entreprises relevant de cette branche permet de caractériser les salariés en fonction du métier exercé, ainsi que des modalités de travail (type de contrat, temps de travail, rémunération).

3. Evaluer l'implication des entreprises en matière d'apprentissage

Les entreprises du commerce de détail de viandes et de produits à base de viande (4722Z) forment des apprentis et recrutent, pour assurer le renouvellement des emplois et développer les entreprises.

Les données du Ministère de l'Education Nationale permettent de suivre l'évolution des effectifs de jeunes se préparant aux métiers de la boucherie et de mesurer l'implication des entreprises en matière d'apprentissage.

MÉTHODOLOGIE

- Les traitements statistiques ont été réalisés par l'Institut Supérieur des Métiers, à partir de différentes bases de données statistiques :
- Les bases Dénombrement et Démographie des entreprises de l'INSEE, pour ce qui concerne la démographie des entreprises de commerce de détail de viandes et de produits à base de viande (4722Z) ;
- Le fichier INSEE-ESANE pour les données fiscales et la Banque de France pour les défaillances ;
- Les bases de l'ACOSS-URSSAF pour les emplois salariés et pour les travailleurs non salariés ;
- La base Reflet du CEREQ pour les effectifs d'élèves et apprentis inscrits en formation initiale et l'enquête SIFA/DEPP pour le portrait des apprentis.

SOMMAIRE

Le secteur de la de la boucherie (4722Z) et son évolution	5
1 Un nombre d'entreprises stable	6
2 Des entreprises présentes sur tout le territoire	8
3 Activité	11
4 Portrait des travailleurs non salariés	12
5 Structure d'emploi des entreprises	14
Les salariés de la branche « boucherie » (IDCC 0992) en 2013	17
6 Les entreprises et emplois de la branche	18
7 Caractéristiques des salariés	19
8 Les métiers exercés	20
9 Nature des contrats et temps de travail	21
10 Salaires	23
La formation et l'apprentissage aux métiers de la boucherie	25
11 La formation initiale : des effectifs globalement en hausse	26
12 L'apprentissage dans les entreprises de commerce de viandes	27
13 Diplômes préparés : plus d'apprentis dans les diplômes de niveau 3	28
14 Apprentis et apprenties du commerce de viandes	29
15 Parcours d'entrée en apprentissage	30

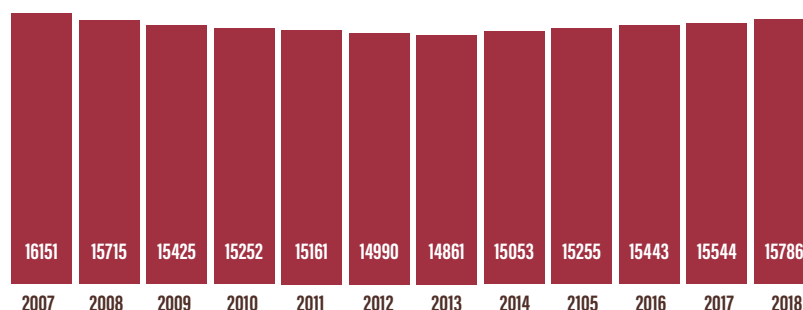
Le secteur
du commerce
de viandes (4722Z)
et son évolution

Un nombre d'entreprises stable

15 786 entreprises
(en 2018)

En 2018, 15 786 entreprises (soit 18 188 établissements) sont actives dans l'activité de commerce de viandes (4722Z). Ce nombre est en légère progression depuis 2014 et a retrouvé le niveau atteint en 2008.

Evolution du nombre
d'entreprises de commerce de
viandes (4722Z)

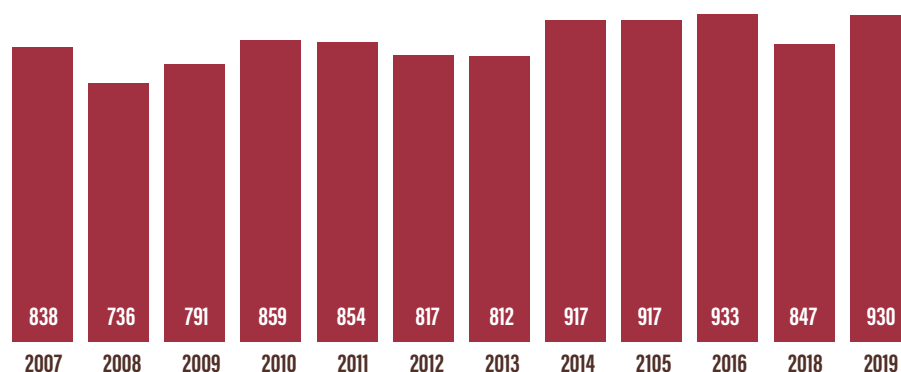


Source : INSEE, Dénombrement
des entreprises.

930 créations
d'entreprises
(en 2019)

Avec 930 commerces de viandes créés ou repris en 2019, les immatriculations d'entreprises retrouvent leur niveau de 2016, après avoir connu une baisse ces deux dernières années (attention : les reprises par rachat de parts sociales ne figurent pas dans ces statistiques).

Nombre de créations
d'entreprises de commerce
de viandes (4722Z)

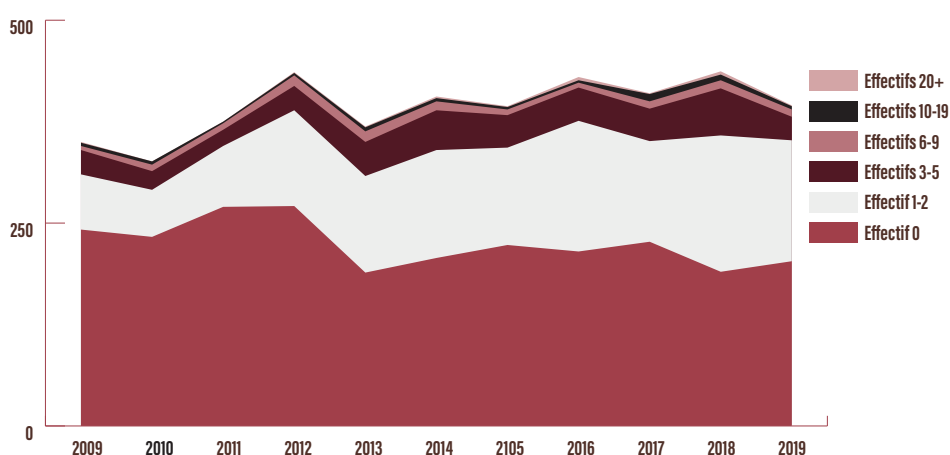


Source : INSEE,
Démographie des entreprises.

395 défaillances (en 2019)

Évolution du nombre de
défaillances d'entreprises de
commerce de viandes (4722Z)

395 défaillances de commerces de viandes ont été enregistrées en 2019, un nombre équivalent au pic enregistré en 2012. Malgré la sortie de crise en 2016, le niveau de défaillances reste donc à un niveau relativement élevé (le taux de défaillances est de 2,5%).



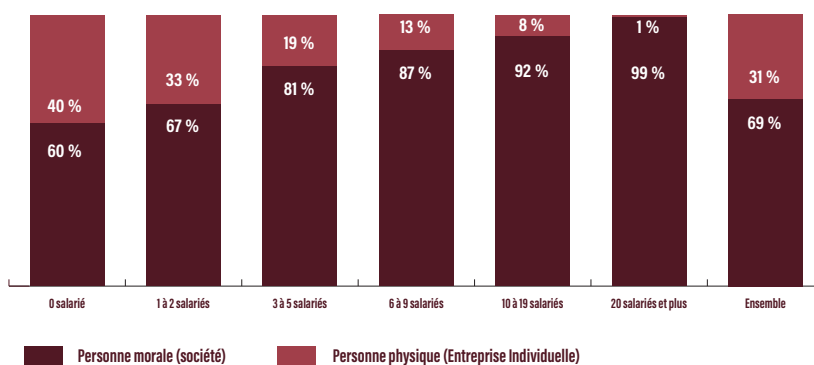
Source : Banque de France

Remarque : Les défaillances d'entreprises couvrent l'ensemble des jugements prononçant soit l'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire soit la liquidation judiciaire. Les défaillances d'entreprises ne doivent pas être confondues avec les cessations d'entreprises, lesquelles désignent l'arrêt total de l'activité d'une entreprise et sa radiation, pour une raison volontaire ou involontaire. Une défaillance d'entreprise ne débouche pas forcément sur une cessation de l'entreprise. A l'inverse, de nombreuses cessations d'entreprises ne font pas l'objet d'une ouverture de procédure collective.

Statut juridique

Statut juridique
des commerces de viandes
(4722Z)

Les deux tiers des entreprises de commerce de viandes (4722Z) ont un statut de société. La part d'entreprises individuelles (personnes physiques) s'amenuise avec la taille des entreprises.



Source : INSEE, Dénombrement des entreprises – Les « personnes physiques » correspondent aux entreprises individuelles et incluent les micro-entrepreneurs.

Des entreprises présentes sur tout le territoire

Densité moyenne :
24 boucheries
(pour 100 000 habitants)

Nombre d'entreprises de commerce de viandes par département en 2018 et densité pour 100000 hts

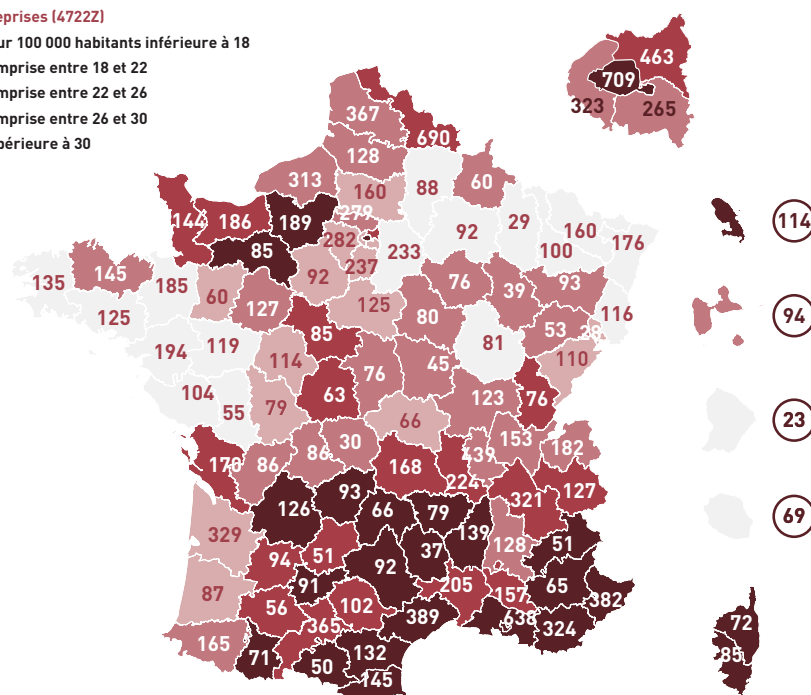
Source : INSEE, traitement ISM

On compte en moyenne 24 commerces de viandes pour 100000 habitants en 2018 (la densité était de 27 en 2005).

La densité est plus forte dans le quart Sud-Est du territoire et en Normandie. Les taux les plus élevés sont observés en Corse du Sud (54 pour 100000 hts) et en Lozère (48).

Nombre d'entreprises (47222)

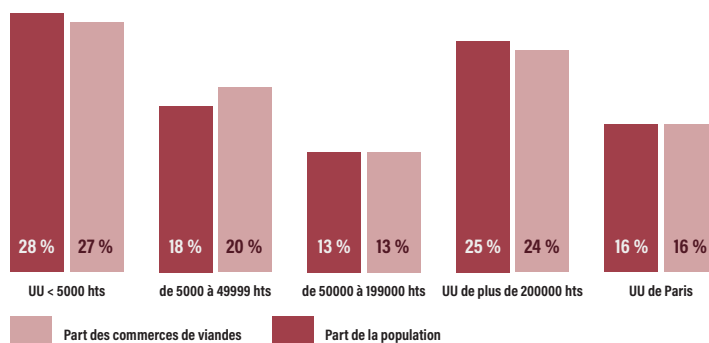
Densité pour 100 000 habitants inférieure à 18
Densité comprise entre 18 et 22
Densité comprise entre 22 et 26
Densité comprise entre 26 et 30
Densité supérieure à 30



**Des entreprises
présentes dans tous
les territoires**

- Le tissu des entreprises de commerce de viandes (4722Z) est réparti de façon relativement équilibrée dans les territoires ruraux et urbains.
- 27% des boucheries sont localisées en commune rurale (contre 28% de la population).
- Le tissu est un peu plus dense dans les petites agglomérations urbaines de moins de 50000 habitants.
- Il est en revanche proportionnel à la population dans les moyennes et grandes agglomérations.

Répartition des entreprises de commerce de viandes (4722Z) par taille d'unité urbaine



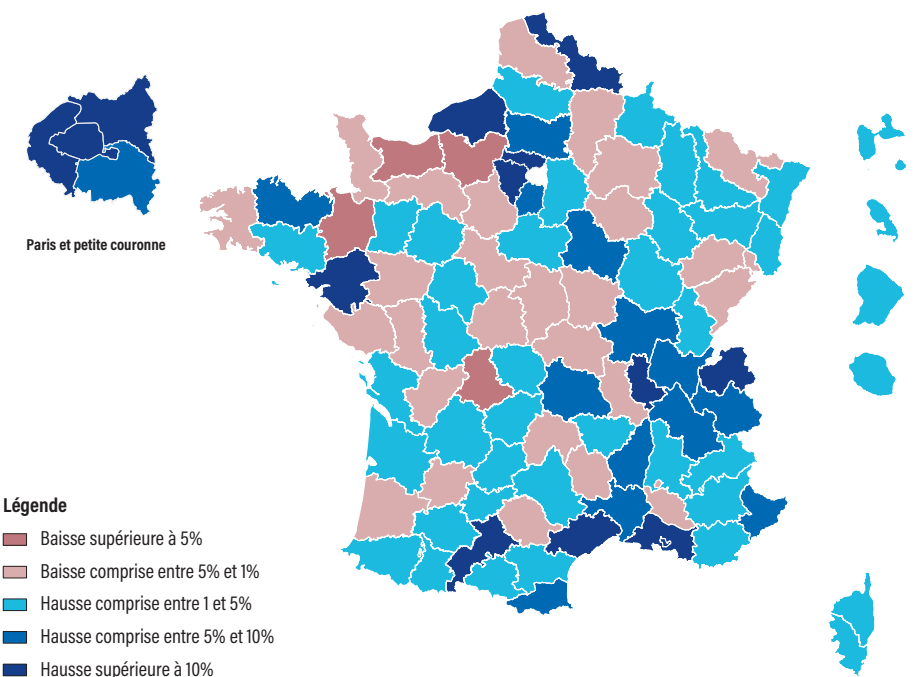
Source: INSEE, traitement ISM.

*À noter : l'Insee appelle unité urbaine (UU) une commune ou un ensemble de communes présentant une zone de bâti continu et d'au-moins 2000 habitants. Sont considérées comme rurales les communes qui ne rentrent pas dans la constitution d'une unité urbaine.

Une recomposition du tissu d'entreprises

- Entre 2016 et 2017, la majorité des départements enregistrent une progression de leur nombre de commerces de viandes (les scores les plus élevés étant ceux de la Vienne, de la Marne, de la Somme, de l'Orne et de la Seine-Saint-Denis). Les baisses sont concentrées dans les départements du Nord-Ouest du territoire.

Évolution du nombre d'entreprises de commerce de viandes (4722Z) par département entre 2017 et 2018

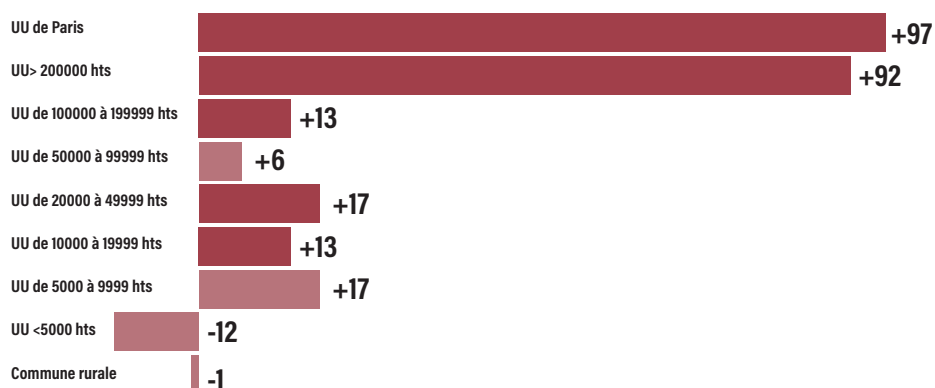


Source: INSEE, traitement ISM

Des fermetures concentrées dans les communes rurales

- L'évolution du nombre de commerces de viandes est de fait contrastée selon les types de territoires.
- Le nombre d'entreprises progresse dans les unités urbaines de plus de 100000 habitants, ainsi que dans les petites agglomérations de 10000 à 50000 habitants.
- les communes rurales et unités urbaines de moins de 10000 habitants perdent en revanche des commerces, de même que les moyennes agglomérations de 50000 à 100000 habitants.

Évolution du nombre de commerces de viandes (47222) entre 2017 et 2018 selon leur localisation



Source: INSEE, traitement ISM.

***À noter :** l'Insee appelle unité urbaine (UU) une commune ou un ensemble de communes présentant une zone de bâti continu et d'au-moins 2000 habitants. Sont considérées comme rurales les communes qui ne rentrent pas dans la constitution d'une unité urbaine.

Activité

Chiffre d'affaires HT
5,5 milliards d'euros

- En 2017, les entreprises du secteur ont réalisé un chiffre d'affaires total de 5,5 milliards d'euros.
- La valeur ajoutée est stable ces dernières années.

	2014	2015	2016	2017
Chiffres d'affaires HT	6,5 milliards	6,5 milliards	6,5 milliards	5,5 milliards
Valeur ajoutée*	1,7 milliard	1,7 milliard	1,7 milliard	1,5 milliard
Taux de valeur ajoutée	27 %	26 %	27 %	27 %

Source : INSEE, ESANE.

(*) La valeur ajoutée mesure la richesse créée par les entreprises de commerce de viandes. Elle est définie comme la différence entre la valeur de la production (le chiffre d'affaires) et la valeur des biens consommés pour cette production (dont les matières premières). La richesse ainsi produite par l'entreprise est répartie entre les salariés (salaires), les impôts et taxes et l'entreprise.

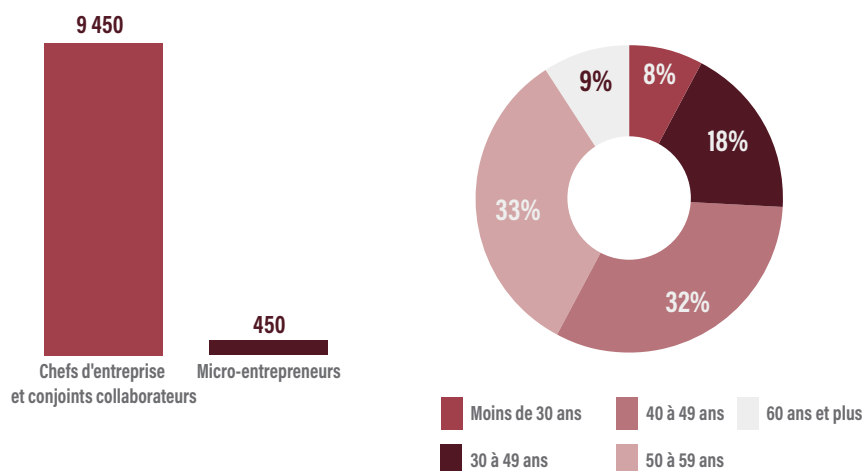
Portrait des travailleurs non salariés

9 450 travailleurs non salariés

9 450 travailleurs indépendants (chefs d'entreprise, conjoints collaborateurs et micro-entrepreneurs) sont actifs dans l'activité du commerce de viandes (4722Z), dont 5 % de micro-entrepreneurs (ces derniers sont donc relativement peu présents dans le secteur).

Ces travailleurs non salariés sont relativement âgés : 42 % des chefs d'entreprises (indépendants classiques) ont plus de 50 ans.

Nombre de travailleurs non salariés du commerce de viandes (4722Z) en 2019 et âge des chefs d'entreprise

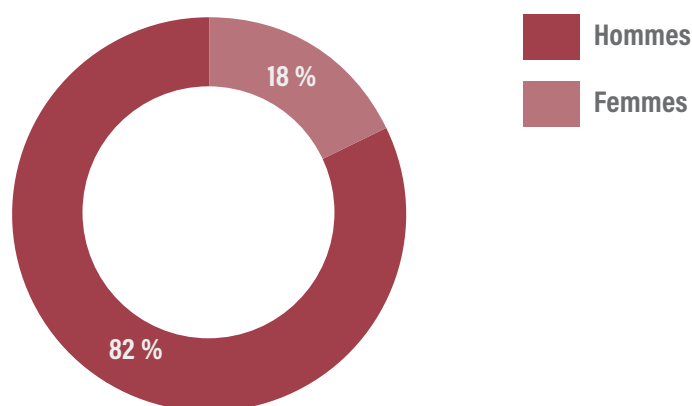


Source : ACOSS-SSI, base des travailleurs indépendants en 2019. RGP 2017.

18 % des chefs d'entreprise sont des femmes

Sexe des chefs d'entreprise du commerce de viandes (4722Z) en 2017

Les chefs d'entreprise du commerce de viandes sont très majoritairement des hommes. La part des femmes dirigeantes est de 18 % selon le recensement de la population.



PART DES FEMMES CHEFS D'ENTREPRISE

18 %

BOUCHERIE

42 %

PÂTISSERIE

38 %
(10822)

49 %
(47242)

CHOCOLATERIE-
CONFISERIE

33 %

BOULANGERIE

30 %

CHARCUTERIE

32 %

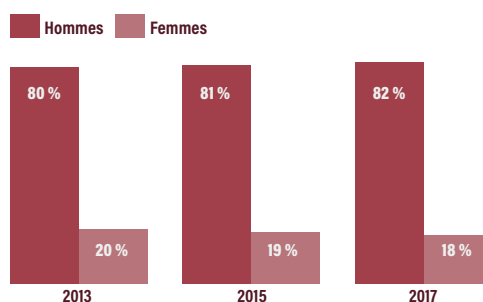
POISSONNERIE

Source : RGP 2017.

La part des femmes dirigeantes ne progresse plus ces dernières années dans l'activité du commerce de viandes et tend à régresser.

Evolution de la part de chefs d'entreprise du commerce de viandes

Source : RGP 2017.

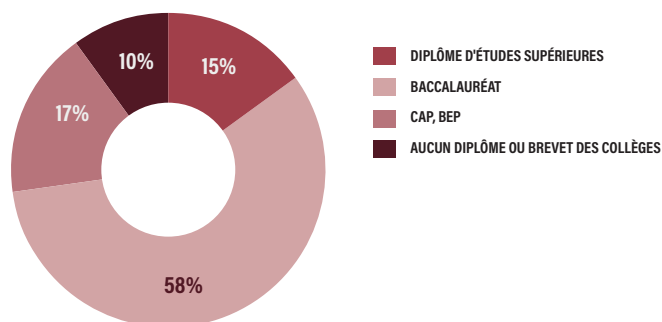


Niveau de formation des dirigeants

Niveau de formation des chefs d'entreprise du commerce de viandes (4722Z)

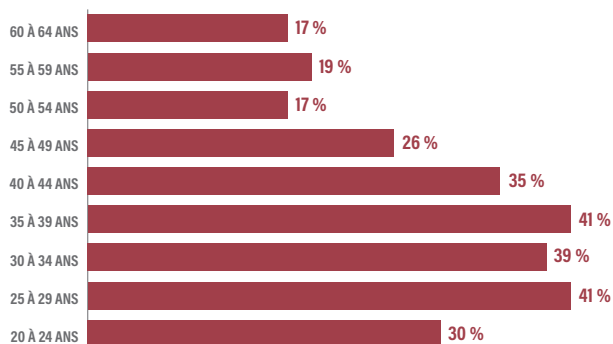
Source : Recensement Général de la Population 2017

Une majorité de chefs d'entreprise du commerce de viandes (58%) détient un diplôme de niveau 3 (CAP, BEP). 27 % sont au moins diplômés de niveau 4 (BAC, BP, etc.). Le niveau de formation tend à s'élever (39 % des chefs d'entreprise âgés de 30 à 34 ans ont au moins un diplôme de niveau 4, contre 17% des 50-54 ans).



Part des chefs d'entreprise de commerce de viandes détenant au moins un diplôme de niveau 4 par tranche d'âge

Source : Recensement Général de la Population 2017.

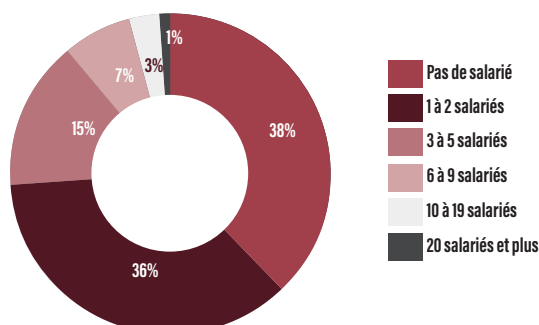


Structure d'emploi des entreprises

Une majorité d'entreprises employeuses

Répartition des entreprises de commerce de viandes (4722Z) par taille d'effectif en 2018

Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

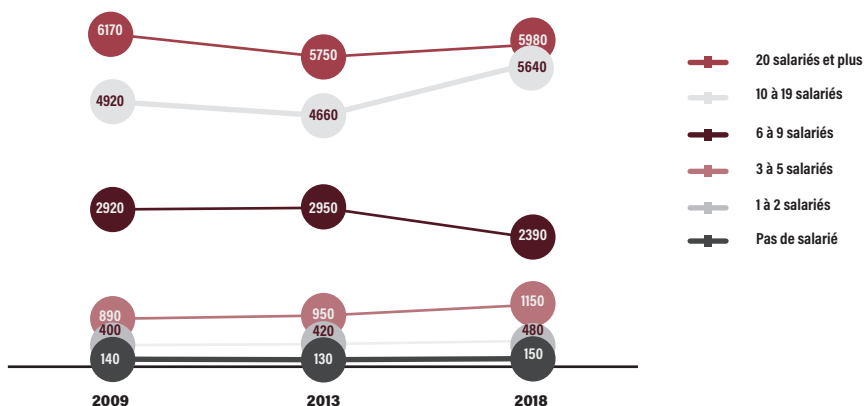


Une structure d'emploi en évolution

- La structure d'emploi des entreprises a évolué cette dernière décennie.
- Le nombre d'entreprises sans salarié baisse. Il est passé de 6 170 en 2009 à 5 980 en 2018 (et la part des entreprises non employeuses du secteur de 40% à 38 %).
- Les entreprises de 1 à 2 salariés sont de plus en plus nombreuses, de même que celles de 6 à 9 salariés.

Évolution du nombre d'entreprises de commerce de viandes (4722Z) par taille d'effectif salarié

Source : INSEE, Dénombrement des Entreprises.



Taille moyenne : 3,2 salariés

L'évolution de la structure des entreprises se traduit par une stabilité de la taille moyenne des entreprises employeuses du secteur, qui passe de 3,3 salariés en 2009 à 3,2 en 2018.

En 10 ans, les entreprises de commerce de viandes ont créé près de 2 200 emplois. En 2018, les effectifs salariés du secteur (4722Z) atteignent 40 190 salariés.

Evolution des emplois salariés dans l'activité de commerce de viandes (4722Z)

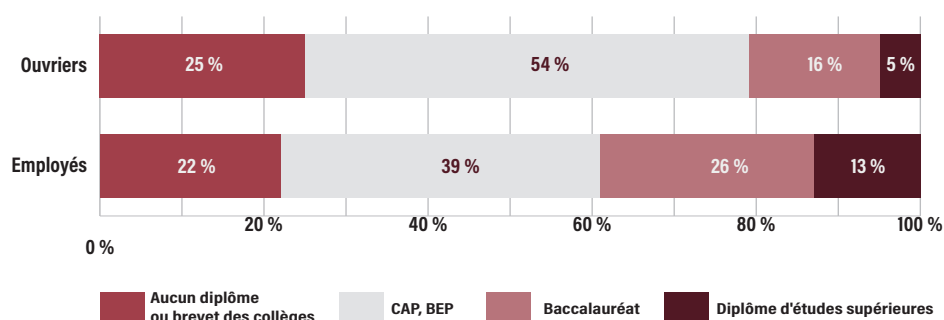


	2009	2013	2017	2018
Nombre de salariés	38 000	38 510	39 960	40 190
Nombre d'établissements employeurs	11 380	11 550	11 110	10 980
Taille moyenne	3,3	3,3	3,6	3,2

Niveau de formation des salariés

Un quart des salariés des commerces de viandes sont autodidactes, que ce soit dans les métiers de vente (employés) ou de production (ouvriers). Une majorité sont détenteurs d'un CAP/BEP. Le niveau de diplôme est un peu plus élevé parmi le personnel de vente.

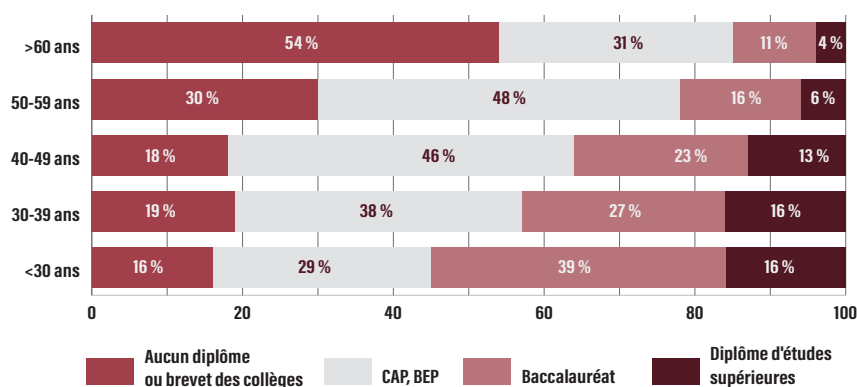
Niveau de diplôme des salariés des entreprises de commerce de viandes (4722Z)



Source : Recensement Général
de la Population 2017.

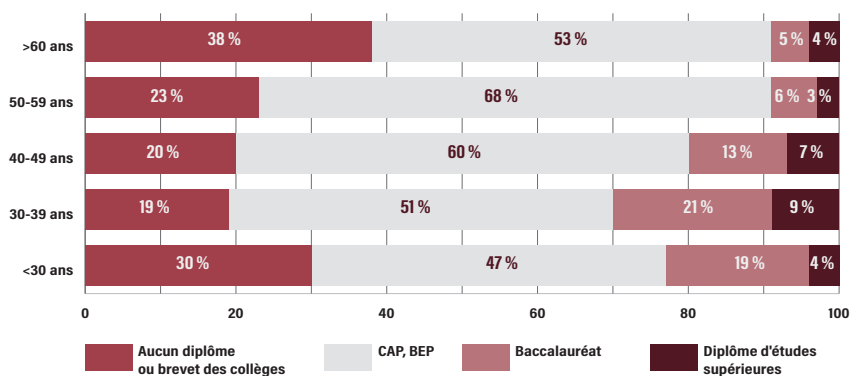
Niveau de diplôme des employés salariés du commerce de viandes (4722Z) par tranche d'âge

Source: Recensement Général de la Population 2017.



Niveau de diplôme des ouvriers salariés du commerce de viandes (4722Z) par tranche d'âge

Source: INSEE, Recensement général de la population 2017



Les salariés
de la branche
« boucherie »
(IDCC 00992)

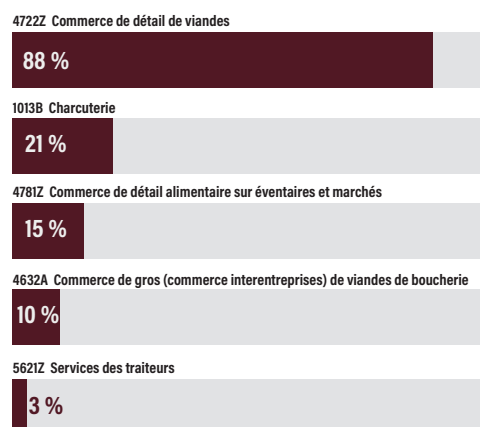
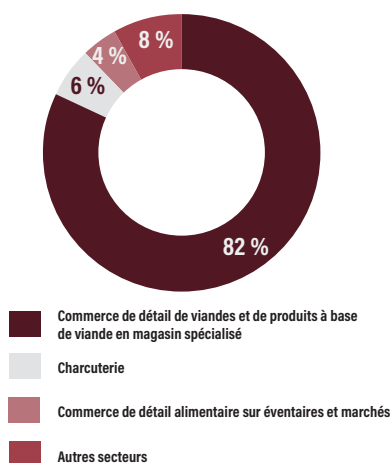
Les entreprises et emplois de la branche

**10 140 entreprises
rattachées**

Répartition sectorielle des
salariés et poids de la branche
dans les secteurs d'activité
(en % de salariés)

En 2017, 10 140 entreprises (soit 11 130 établissements) appliquent la convention collective de la boucherie (IDCC 00992).

Les entreprises rattachées à cette convention collective sont majoritairement des entreprises de commerce de viandes : 88% des salariés des entreprises de ce secteur (4722Z) relèvent de cette convention collective dont ils représentent 82% des salariés rattachés. Des entreprises de charcuterie (1013B) ou du commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (4781Z) sont également présentes dans cette convention collective.

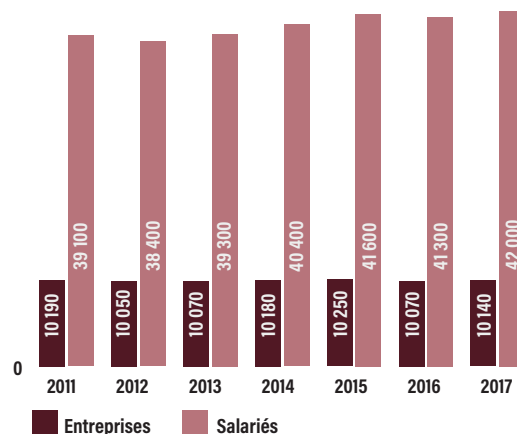
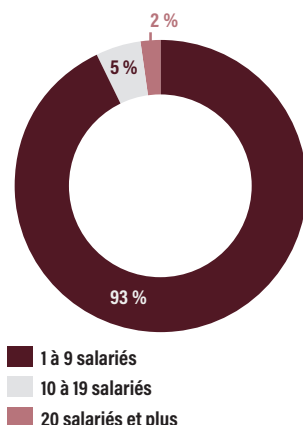


Source : DARES, DADS 2017, IDCC de la boucherie

**42 000 emplois
salariés**

Répartition des salariés par
taille d'entreprise et évolution du
nombre d'entreprises et
salariés de la branche

Au total, 42 000 salariés sont rattachés à la convention collective 00992, soit 37 700 postes en équivalent-temps plein. Conformément à la structure de taille des entreprises de commerce de viandes (4722Z), 98 % des entreprises de la branche comptent moins de 20 salariés.



Source : DARES, DADS 2017, IDCC de la boucherie

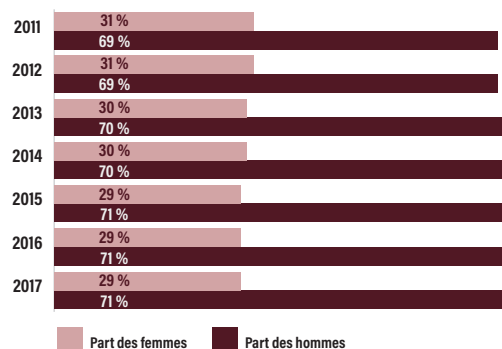
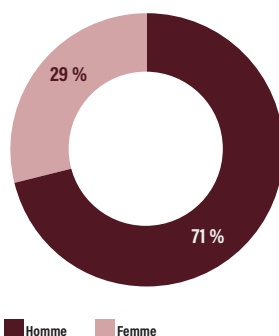
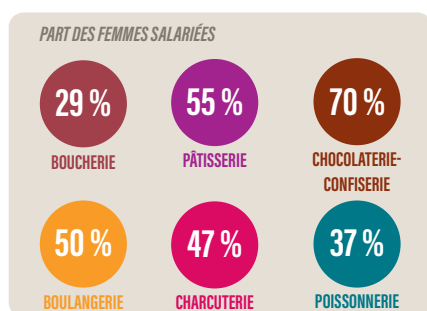
Caractéristiques des salariés

71% des salariés sont des hommes

Les effectifs salariés comptent pour 71 % des hommes et pour 29 % des femmes.

La mixité n'évolue pas ces dernières années : la part de femmes était de 31 % en 2011.

Répartition des salariés par sexe et évolution



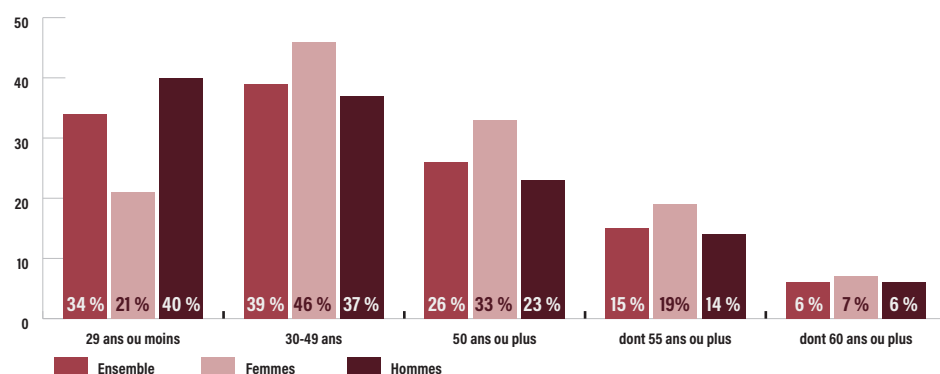
Source : DARES, DADS 2017, IDCC de la boucherie.

34% des salariés ont moins de 30 ans

Un tiers (34%) des salariés de la branche ont moins de 30 ans, une caractéristique qui s'explique notamment par l'importance de l'apprentissage dans les entreprises du secteur (40% des hommes ont moins de 30 ans).

Les entreprises de la branche boucherie connaissent pourtant un vieillissement de leurs salariés : un quart d'entre eux ont plus de 50 ans (contre 23% en 2011).

Répartition des salariés de la branche par sexe et tranche d'âge



Source : DARES, DADS 2017, IDCC de la boucherie

Remarque : les salariés de moins de 29 ans intègrent les apprentis.

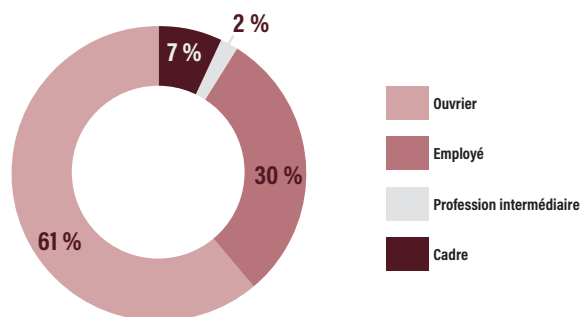
Les métiers exercés

Des postes qui se répartissent sur 2 métiers

Les métiers occupés par les salariés sont majoritairement des postes d'ouvriers (61%) ou d'employés de vente (30%).

Les entreprises de la branche emploient néanmoins de nombreux cadres (7%) : il s'agit de la proportion la plus importante des branches de l'alimentation, après celle de la confiserie-chocolaterie-biscuiterie.

Répartition des postes salariés par catégorie de poste

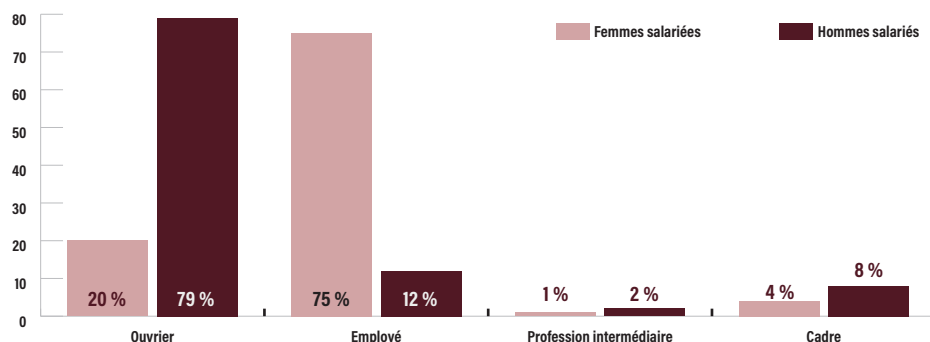


Source : DARES, DADS 2017, IDCC de la boucherie

Métiers d'homme, métiers de femme

Répartition des postes salariés par sexe

- Les choix de métiers sont distincts : 79% des hommes occupent le métier de boucher alors que 75% des femmes sont employées, principalement en vente.
- La part des femmes occupant un poste de production n'a pas évolué depuis 2011. Les femmes sont également sous-représentées parmi les cadres.



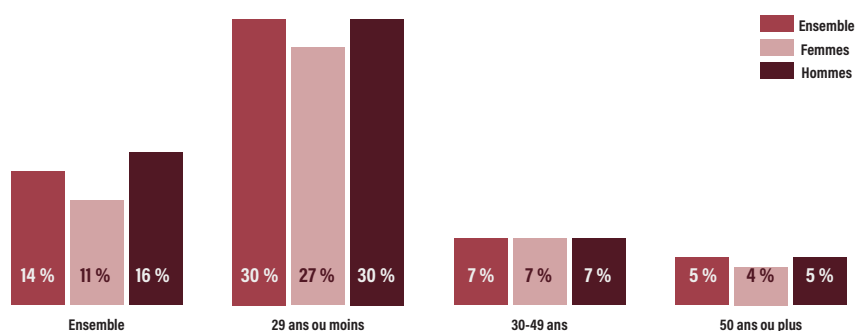
Source : DARES, DADS 2017, IDCC de la boucherie

Nature des contrats et temps de travail

**Contrats :
14 % de salariés
en CDD**

La part de salariés en contrat à durée déterminée est de 14%. Les hommes sont plus nombreux dans cette situation (16%), notamment les hommes de 29 ans ou moins (30%).

Part de salariés en CDD
selon le sexe et l'âge

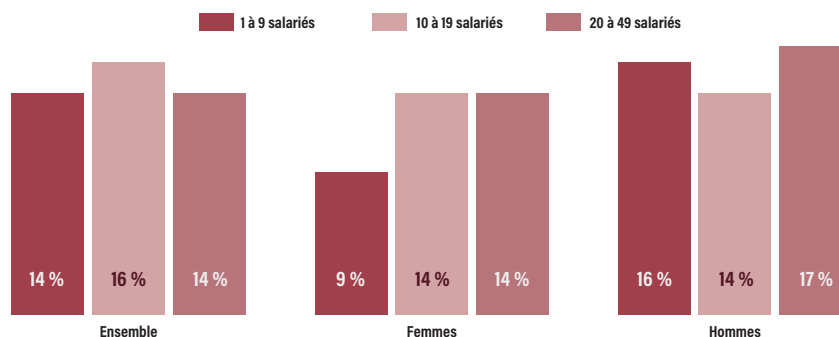


Source : DARES, DADS 2017, IDCC de la boucherie

**La part de CDD tend
à augmenter avec la
taille des entreprises**

La part de salariés en contrat à durée déterminée (CDD) est de 14%. Elle est un peu plus élevée (16%) dans les entreprises de taille moyenne.

Part de salariés en CDD selon
la taille des entreprises

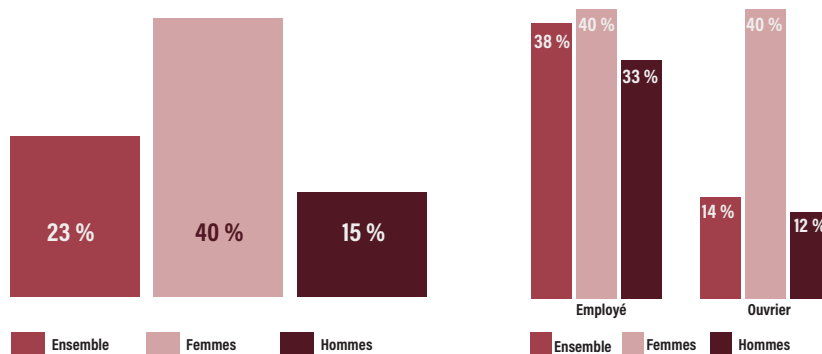
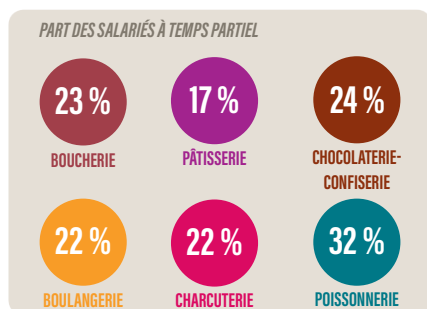


Source : DARES, DADS 2017, IDCC de la boucherie

Temps de travail : 23% des salariés à temps partiel

Concernant le temps de travail, 23% des salariés de la branche sont à temps partiel. Les conditions diffèrent de façon importante entre les hommes (15% à temps partiel) et les femmes (40%). La part de salariés à temps partiel est plus élevée dans les métiers d'employé de vente.

Part des salariés à temps partiel
par sexe et catégorie de poste

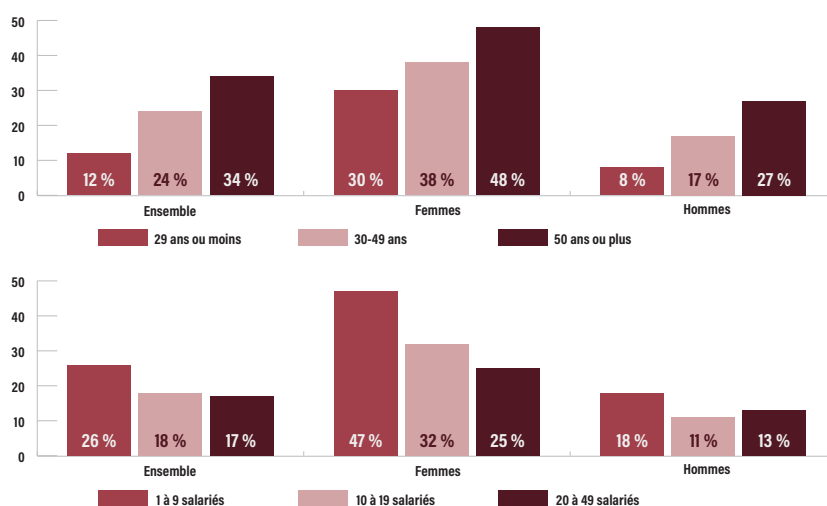


Source : DARES, DADS 2017, IDCC de la boucherie

Le temps partiel augmente avec l'âge des salariés et diminue avec la taille des entreprises

La part de salariés à temps partiel s'élève avec l'âge des salariés : ils représentent 12% des moins de 30 ans, 24 % des 30-49 ans et 34% des salariés de plus de 50 ans. Le temps partiel est plus fréquent dans les entreprises de moins de 10 salariés (26%) et baisse avec la taille des entreprises.

Part des salariés à temps partiel
par sexe et par tranche d'âge
et selon la taille des entreprises



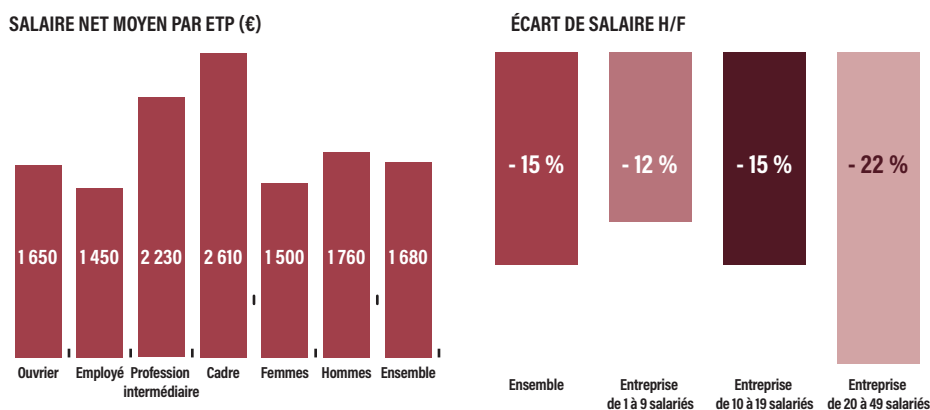
Source : DARES, DADS 2017, IDCC
de la boucherie.

Salaires

Un écart de salaire de 15 % entre les hommes et les femmes

Le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps Plein est de 1680 euros. Il est plus élevé pour les postes d'ouvriers (et en conséquence pour les hommes) que pour les employés de vente (majoritairement des femmes).

Salaire mensuel net moyen par ETP et écart de salaire H/F



Source : DARES, DADS 2017, IDCC de la boucherie

Note : chaque salaire mensuel net est rapporté à la valeur moyenne d'un SMIC mensuel net puis compté au prorata de la présence correspondante sur l'année.

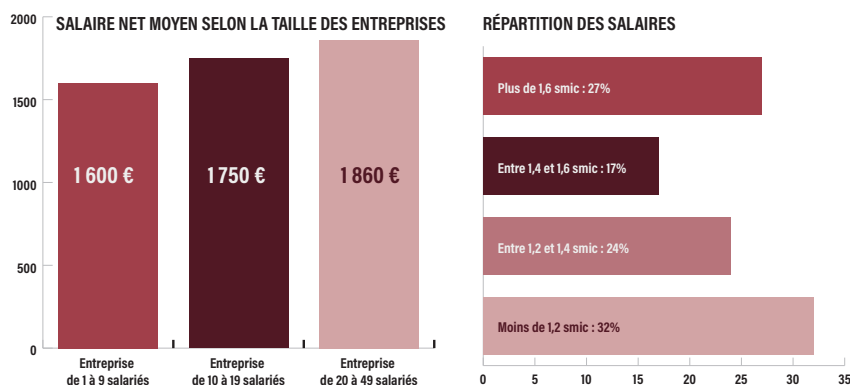
Note de lecture : dans les entreprises, le salaire moyen des femmes est de 15% inférieur à celui des hommes).

68 % des salaires sont supérieurs à 1,2 Smic

Dans 68% des cas, le salaire net moyen est supérieur à 1,2 SMIC (la part de salaires inférieurs à 1,2 SMIC s'explique par le poids élevé des apprentis dans le secteur de la boucherie).

Ce salaire moyen évolue positivement avec la taille des entreprises.

Salaire net moyen, écart moyen de salaire H/F et répartition des salaires



Source : DARES, DADS 2017, IDCC de la boucherie.

La formation et
l'apprentissage
aux métiers
de la BOUCHERIE

La formation initiale aux métiers de la boucherie : des effectifs globalement en hausse

Le métier de boucher se prépare quasi-exclusivement par la voie de l'apprentissage

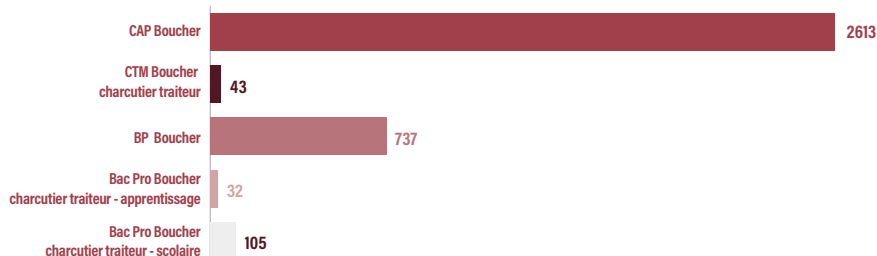
Les diplômes de formation préparant aux métiers de boucher sont préparés quasi-exclusivement par l'apprentissage (seuls 105 élèves sont issus de la voie scolaire du Bac Pro « Boucher-charcutier-traiteur» en 2018).

Les effectifs sortant des formations de CAP et BP sont en forte hausse ces 10 dernières années :

- En CAP, les apprentis sortant de formation sont passés de 1 664 en 2008 à 2 613 en 2018 (+57%). Cependant, ce nombre est en baisse pour la deuxième année consécutive ;
- En BP, la progression est encore plus forte (+206%), les effectifs ayant presque triplé sur la période (241 en 2008, 737 en 2018). Le CTM Boucher-charcutier-traiteur n'est préparé que dans la région Grand-Est (43 sortants en 2018). Le BM Boucher-charcutier-traiteur est très peu préparé.

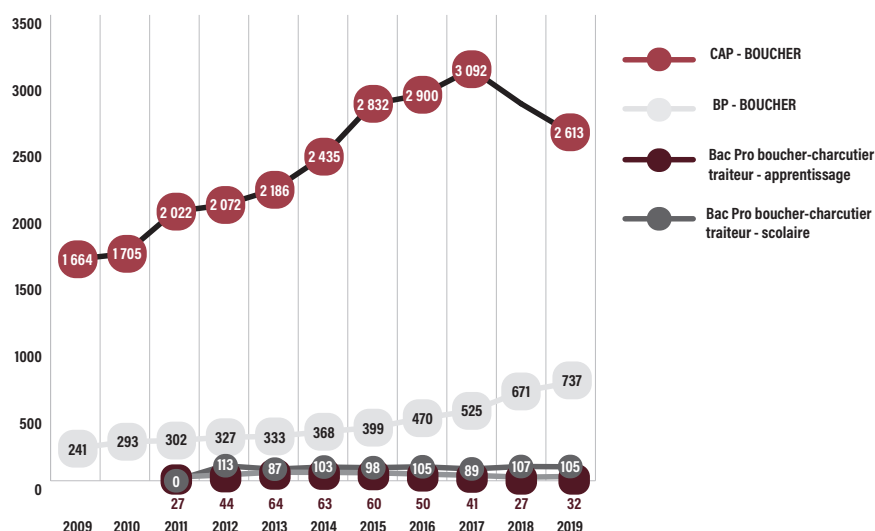
Principaux diplômes préparant au métier de boucher (inscrits en dernière année de diplôme en 2018)

Source : CEREQ, base reflet – effectifs inscrits en dernière année de formation de chaque diplôme – NB : pour ce qui concerne les apprentis, il s'agit de l'ensemble des apprentis inscrits en dernière année, cela quelle que soit l'activité de leur entreprise d'accueil.



Evolution du nombre de sortants des diplômes de formation au métier de boucher

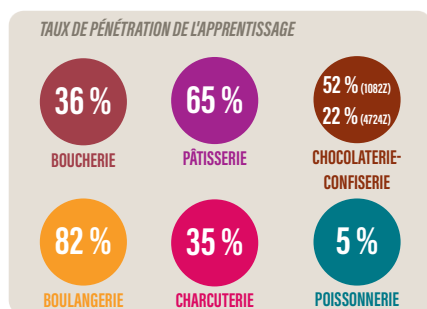
Source : CEREQ, base reflet – effectifs inscrits en dernière année de formation de chaque diplôme



L'apprentissage dans les entreprises de commerce de viandes

Un taux de pénétration de 0,4 apprenti par entreprise

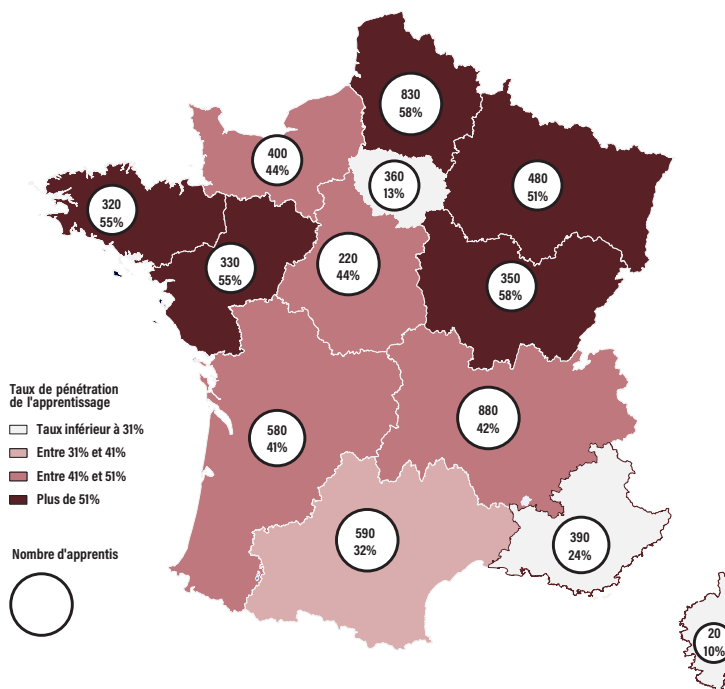
Répartition des apprentis formés par les entreprises de commerce de viandes (4722Z) par région et taux de pénétration pour 100 entreprises du secteur



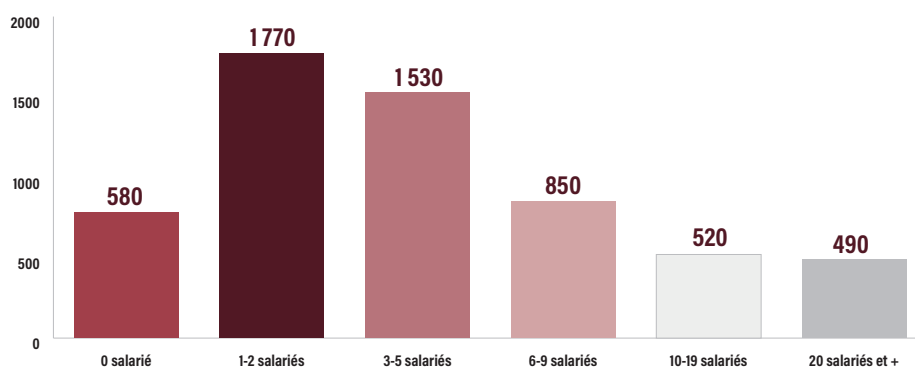
Source : ISM, L'apprentissage dans les entreprises de proximité, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2018-2019 – Base : ensemble des apprentis, quelle que soit l'année de diplôme

Les entreprises de commerce de viandes (4722Z) forment un total de 5 740 apprentis, soit un ratio de 36 apprentis pour 100 entreprises actives. Ce ratio est plus développé dans les régions du Nord-Est et de l'Ouest. Il atteint 58% dans les Hauts-de-France et en Bourgogne-Franche-Comté. En métropole, les taux les plus faibles sont observés en Corse (10%) et en Ile-de-France (13%).

Ce sont les entreprises de 1 à 2 salariés qui forment le plus grand nombre d'apprentis (1770, soit 31% des effectifs).



Répartition des apprentis formés par les entreprises de commerce de viandes (4722Z) en fonction de leur taille



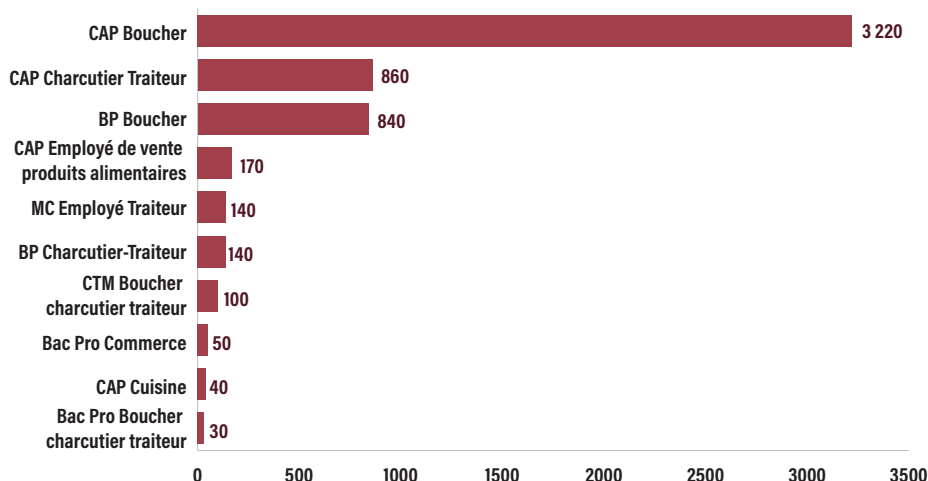
Source : ISM, L'apprentissage dans les entreprises de proximité, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2018-2019 – Base : ensemble des apprentis, quelle que soit l'année de diplôme

Diplômes préparés : plus d'apprentis dans les diplômes de niveau 3

78% des apprentis préparent un diplôme de niveau 3

Principaux diplômes préparés par les apprentis des entreprises du commerce de viandes (4722Z)

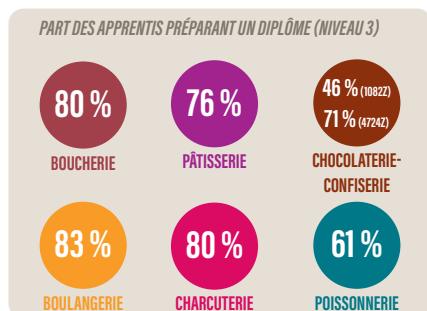
Le secteur se caractérise par un positionnement très fort des diplômes préparés sur le niveau 3 (CAP), qui regroupent 80% des effectifs. Le principal diplôme préparé (par 57% des apprentis, soit 3 220) est le CAP Boucher, devant le CAP Charcutier-Traiteur (860) et BP Boucher (840).



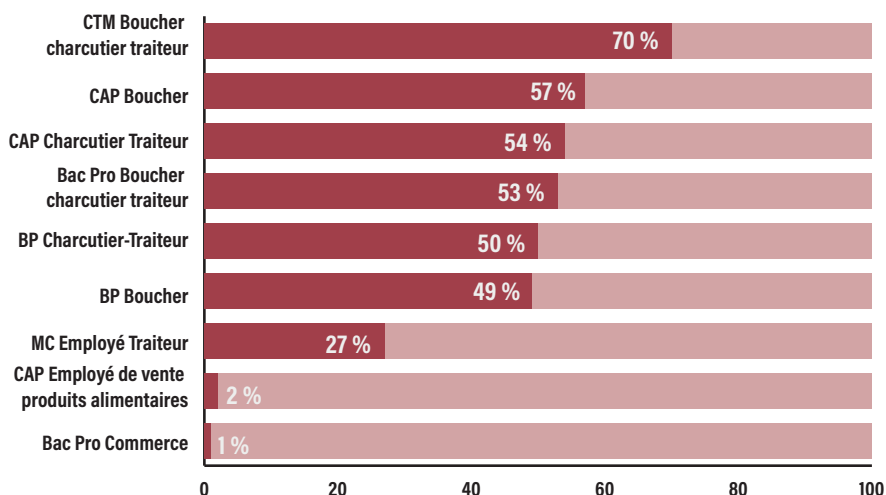
Source : ISM, L'apprentissage dans les entreprises de proximité, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2018-2019 – Base : ensemble des apprentis, quelle que soit l'année de diplôme

Les entreprises du commerce de viandes (4722Z) forment la majorité des futurs bouchers (57% des apprentis en CAP Boucher). Ces entreprises contribuent également à la formation d'apprentis charcutiers (53% des apprentis en CAP Charcutier-traiteur).

Part des apprentis formés dans les entreprises du commerce de viandes (4722Z) par diplôme



Source : ISM, L'apprentissage dans les entreprises de proximité, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2018-2019 – Base : ensemble des apprentis, quelle que soit l'année de diplôme

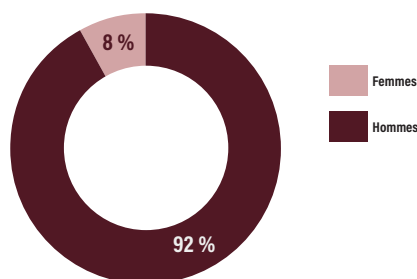


Apprentis et apprenties du commerce de viandes

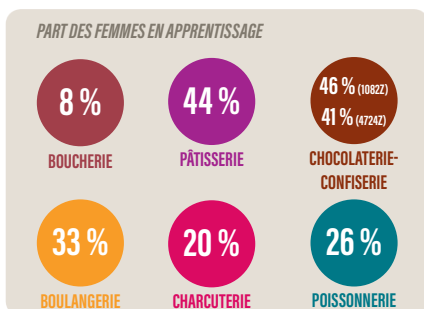
8% des apprentis sont des femmes

La part des femmes en apprentissage dans les entreprises du commerce de viandes (8%) est inférieure aux taux relevés dans les autres secteurs de l'alimentation. Elle est également en dessous du taux de femmes salariées dans la branche (29%).

Sexe des apprentis du commerce de viandes (4722Z)



PART DES FEMMES EN APPRENTISSAGE

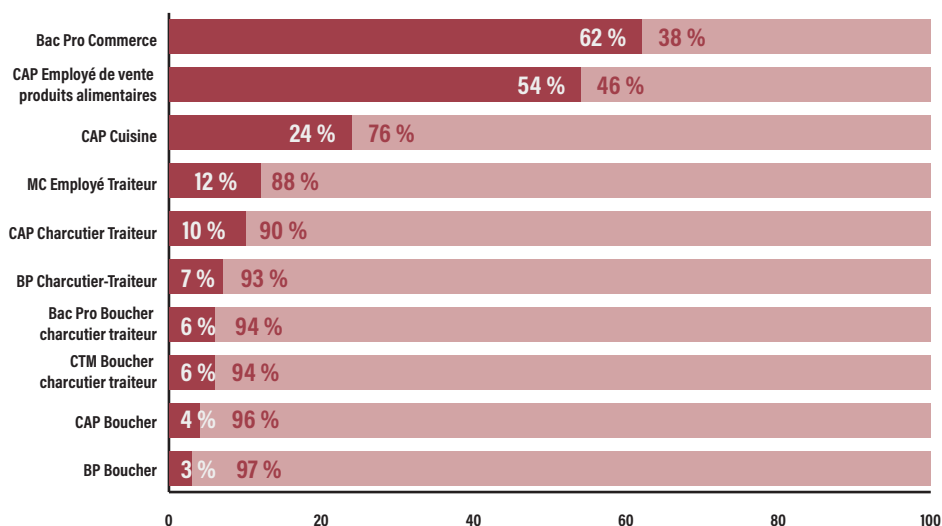


Source : ISM, L'apprentissage dans les entreprises de proximité, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2018-2019 – Base : ensemble des apprentis, quelle que soit l'année de diplôme

Le choix des métiers et des diplômes préparés reste en effet très sexué : les hommes s'orientent massivement vers le métier de boucher (96% des apprentis sont des hommes) ou de charcutier (91%), alors que les femmes se forment majoritairement au métier de la vente (les hommes ne représentent que 27% des effectifs du Bac Pro Commerce et 42% des effectifs du CAP Employé de vente en produits alimentaires).

Part des femmes parmi les apprentis du commerce de viandes (4722Z), par diplôme

Part des apprenties / Part des apprentis



Source : ISM, L'apprentissage dans les entreprises de proximité, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2018-2019 – Base : ensemble des apprentis, quelle que soit l'année de diplôme

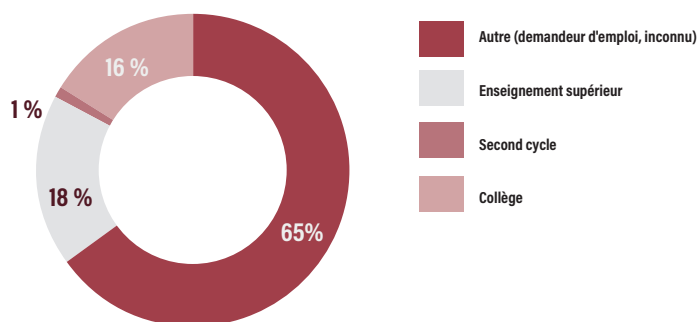
Parcours d'entrée en apprentissage

16 % des inscrits en CAP Boucher sont déjà détenteurs d'un diplôme de niveau 3

Provenance des apprentis du commerce de viandes (4722Z) inscrits en 1^{ère} année de CAP Boucher

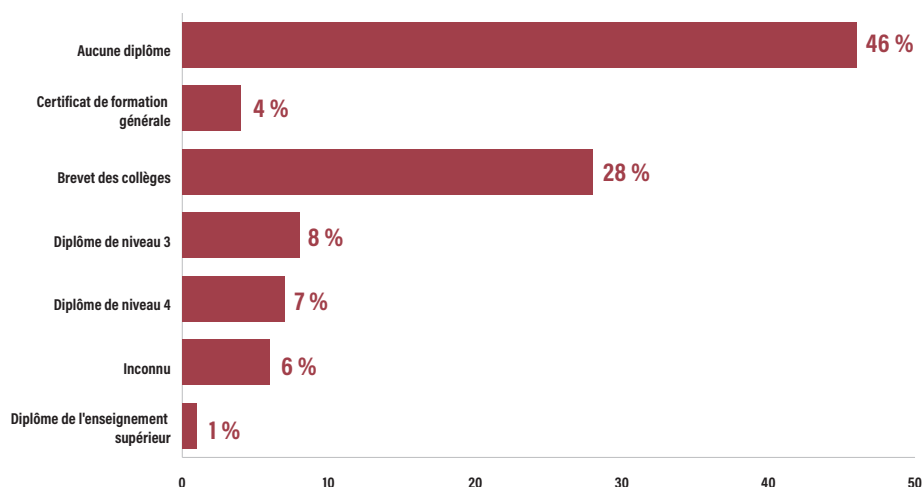
Source : ISM, L'apprentissage dans les entreprises de proximité, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2018-2019 - Base : apprentis du commerce de viandes (4722Z)

65% des apprentis du commerce de viandes (4722Z) inscrits en première année de CAP Boucher proviennent du collège. Un tiers étaient donc engagés dans une autre voie et se sont réorientés. Ainsi, à leur entrée en formation, 8% sont déjà détenteurs d'un diplôme de niveau CAP et 7% d'un diplôme de niveau BAC ou équivalent.



Diplôme détenu avant l'entrée en apprentissage par les apprentis en 1^{ère} année de CAP Boucher

Source : ISM, L'apprentissage dans les entreprises de proximité, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2018-2019 - Base : apprentis du commerce de viandes (4722Z)



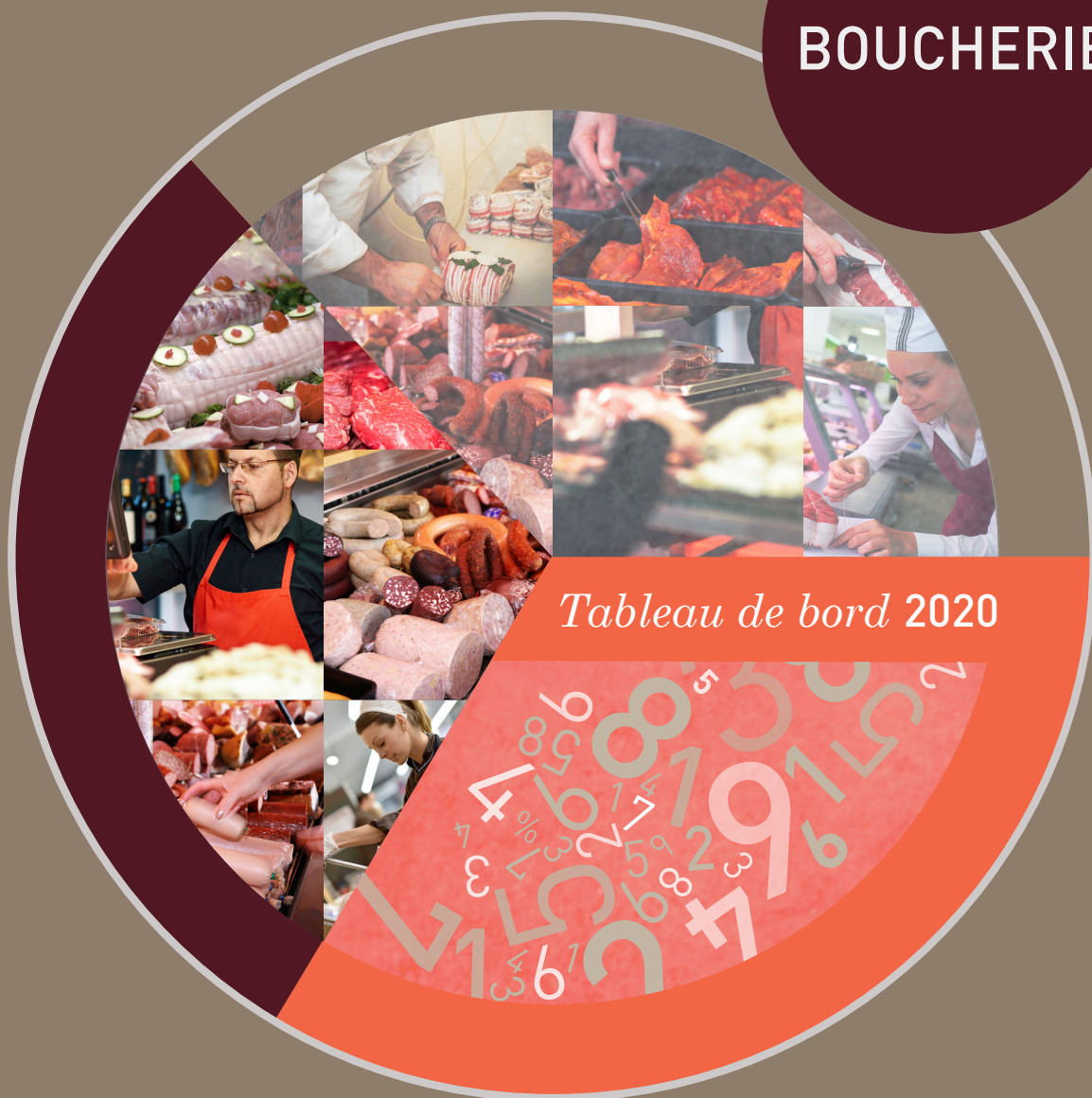
Crédits photos de couverture : Jens Brueggemann aka Ikonoklast – Fotolia, David San Segundo Navas – Fotolia, Guy – Fotolia, Jonathan Lefebvre - Fotolia, Alex Staroseltsev – Fotolia, Contrastwerkstatt – Fotolia.



OBSERVATOIRE

des métiers de l'alimentation en détail

BOUCHERIE



Observatoire prospectif des métiers et
des qualifications dans les métiers de l'alimentation