



OBSERVATOIRE

des métiers de l'alimentation en détail

**BOULANGERIE-
PÂTISSERIE
ARTISANALE**



Tableau de bord 2020

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 boulangerie-pâtisserie

Ces données économiques concernent les entreprises immatriculées sous le code APE 1071C (boulangerie-pâtisserie), quelle que soit leur taille (y compris les entreprises sans salarié).

2. Dresser un portrait des salariés de la branche

La plupart des entreprises de boulangerie-pâtisserie employeuses relève de la convention collective des Boulangeries-pâtisseries artisanales (IDCC 0843), 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. Évaluer l'implication des entreprises en matière d'apprentissage

Les entreprises de boulangerie-pâtisserie (code APE 1071C) forment des apprentis et recrutent, pour assurer le renouvellement des emplois et développer les entreprises.

Les données du Ministère de l'Éducation Nationale permettent de suivre l'évolution des effectifs de jeunes se préparant aux métiers de la boulangerie-pâtisserie et de mesurer l'implication des entreprises de boulangerie-pâtisserie 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 boulangerie-pâtisserie (1071C) ;
- 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 de l'ACOSS-SSI 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 ;
- les données DARES relatives aux salariés de la branche (IDCC 0843).

SOMMAIRE

Le secteur de la boulangerie-pâtisserie (1071C) et son évolution	5
1 Un nombre d'entreprises en progression depuis 2012	6
2 Des entreprises présentes sur tout le territoire	8
3 Activité : un chiffre d'affaires de 10,6 milliards d'euros	11
4 Portrait des travailleurs non salariés (1 actif sur 5)	12
5 Des emplois salariés en hausse	14

Les salariés de la branche boulangerie-pâtisserie artisanale (IDCC 0843)	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 boulangerie-pâtisserie	25
11 La formation initiale : des effectifs globalement en hausse	26
12 La boulangerie-pâtisserie : 1 ^{re} activité formatrice d'apprentis	27
13 Une concentration des apprentis dans les diplômes de niveau 3	28
14 Apprentis et apprenties de la boulangerie-pâtisserie	29
15 Parcours d'entrée en apprentissage	30



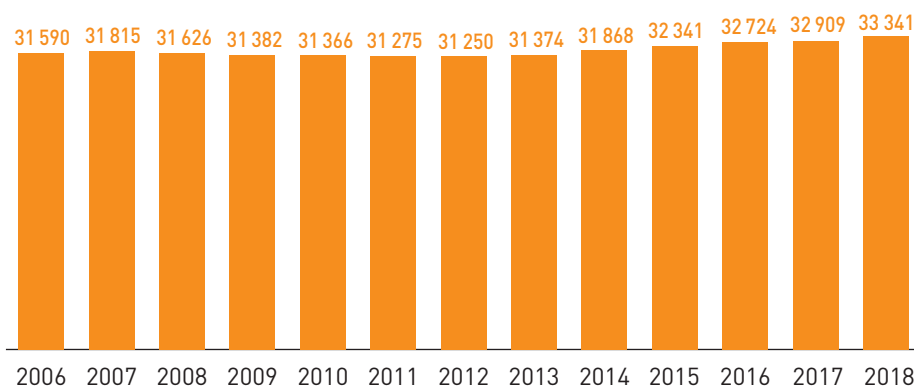
Le secteur de la
**BOULANGERIE-
PÂTISSERIE**
(1071C) et
son évolution

Un nombre d'entreprises en progression depuis 2012

33 341 entreprises
(en 2018)

Le nombre d'entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) est en hausse ces cinq dernières années. Après avoir atteint un seuil plancher en 2012, le tissu progresse à nouveau sensiblement et atteint, en 2018, 33 341 entreprises.

Évolution du nombre
d'entreprises de boulangerie-
pâtisserie (1071C)

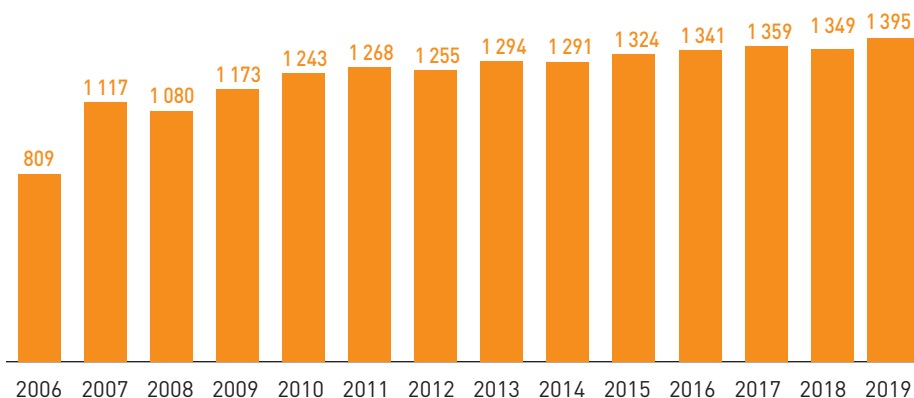


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

1 395 immatriculations
(en 2019)

Après avoir fortement progressé entre 2003 et 2007, les immatriculations d'entreprises de boulangerie-pâtisserie se stabilisent depuis 2017 : 1 395 créations ou reprises ont été enregistrées en 2019 (à noter : les reprises par rachat de parts sociales ne figurent pas dans ces statistiques).

Nombre de créations de
boulangerie-pâtisserie (1071C)

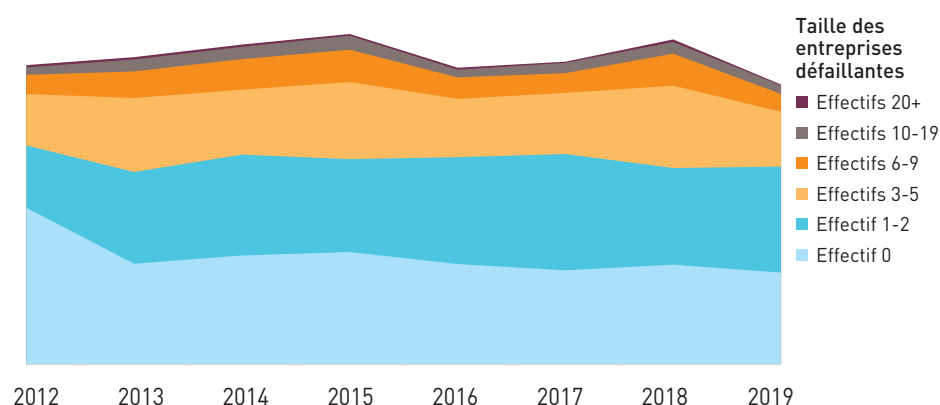


Source : INSEE, Démographie des entreprises.

978 défaillances (en 2019)

978 défaillances de boulangeries-pâtisseries ont été enregistrées en 2019. Le nombre est en baisse de 14 % par rapport à 2018. Le taux de défaillance (3 %) est relativement élevé.

Évolution du nombre de défaillances d'entreprises de boulangerie-pâtisserie



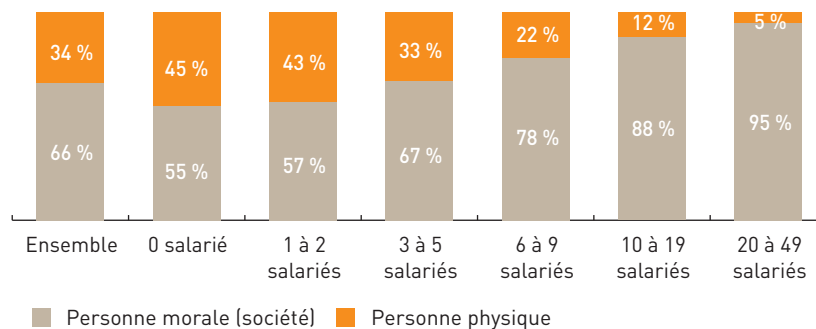
Source : Banque de France

Remarque : Les défaillances d'entreprises couvrent l'ensemble des jugements prononçant soit l'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire soit la liquidation judiciaire (procédures collectives). Les défaillances d'entreprises ne doivent pas être confondues avec les cessations d'entreprises. Une défaillance d'entreprise ne débouche pas forcément sur une cessation de l'entreprise. À l'inverse, de nombreuses cessations d'entreprises ne font pas l'objet d'une ouverture de procédure collective.

Statut juridique

Les entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) ont majoritairement (66 %) un statut de société. La part d'entreprises individuelles (personnes physiques) s'amenuise avec la taille des entreprises.

Statut juridique des boulangeries-pâtisseries (1071C) en 2018



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
50 boulangeries
(pour 100 000 habitants)

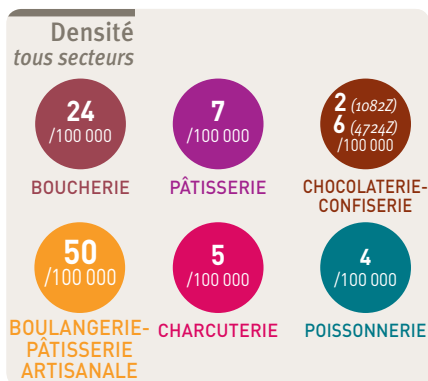
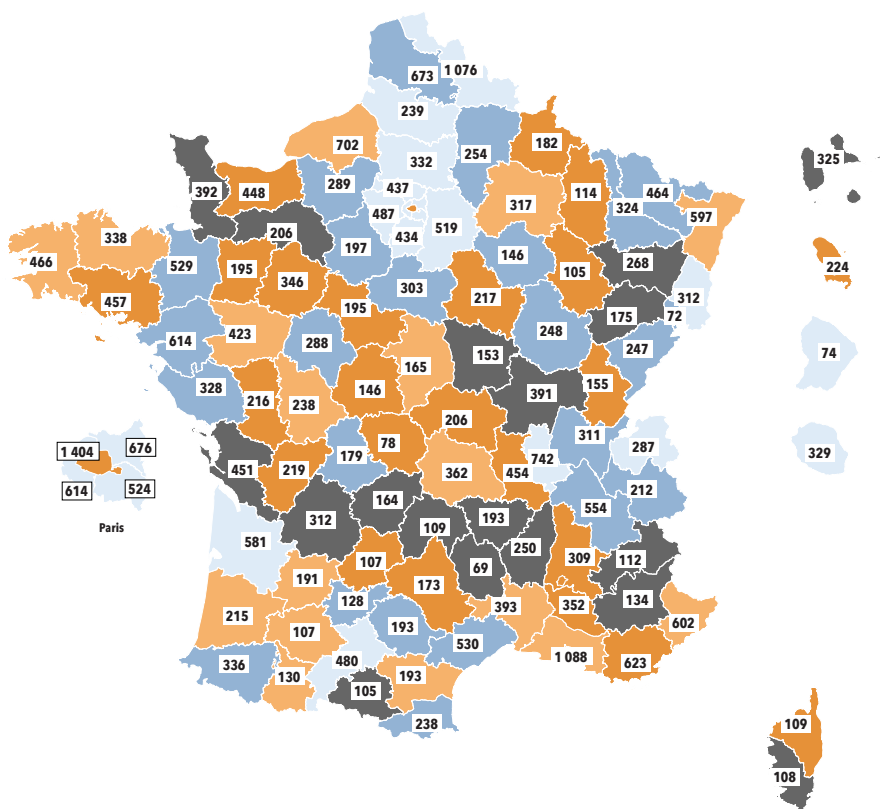
On compte en moyenne 50 boulangeries pour 100 000 habitants (cette densité était de 53 en 2005).

La densité est plus forte dans les départements ruraux (le taux y est souvent supérieur à 60) et moindre dans les territoires de métropoles (Nord, Gironde, Haute-Garonne, Rhône, Île-de-France hors Paris).

Nombre de boulangeries-pâtisseries (1071C) en 2018 par département et densité pour 100 000 habitants

- Nombre de boulangeries-pâtisseries
- Densité pour 100 000 habitants inférieure à 44
- Densité comprise entre 44 et 51
- Densité comprise entre 51 et 58
- Densité comprise entre 58 et 68
- Densité supérieure à 68

Source : Insee, Dénombrement des entreprises et Recensement Général de la Population-Traitement ISM.

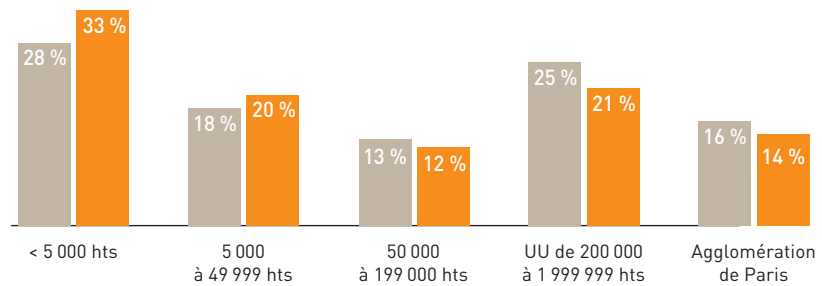


Un tissu moins dense
dans les grandes
métropoles

La répartition des entreprises de boulangerie-pâtisserie par taille d'unité urbaine confirme cette analyse :

- Ces dernières sont surreprésentées dans les unités urbaines de moins de 5 000 habitants (33 % des entreprises sont localisées dans ces territoires alors que 28 % de la population y réside) ;
- En revanche, le tissu est moins dense dans les unités urbaines de plus de 200 000 habitants et dans l'agglomération parisienne (35 % des entreprises pour 41 % de la population).

Répartition des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) par taille d'unité urbaine



Source : INSEE, traitement ISM.

■ Population (RGP 2016) ■ Entreprises de boulangerie-pâtisserie (INSEE, dénombrement 2018)

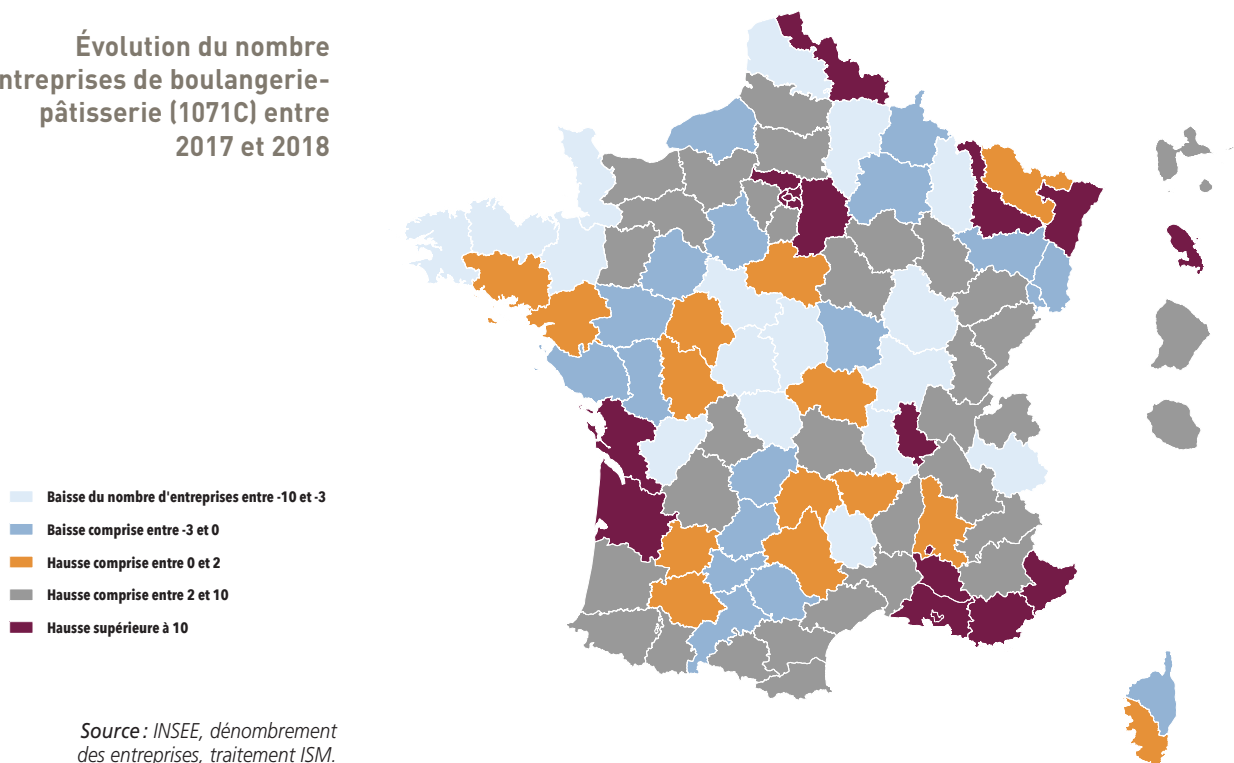
*À noter : l'INSEE appelle Unité Urbaine (UU) une commune ou un ensemble de communes présentant une zone de bâti continu et d'au moins 2 000 habitants. Sont considérées comme rurales les communes qui ne rentrent pas dans la constitution d'une unité urbaine.

Une recomposition du tissu d'entreprise

On observe toutefois un phénomène de recomposition du tissu des boulangeries-pâtisseries :

- leur nombre augmente dans les départements fortement urbanisés (Île-de-France, Bouches-du-Rhône, Rhône, Gironde, Bas-Rhin, Nord, Var, Alpes-Maritimes) ;
- le tissu s'effrite en revanche fortement dans les territoires du Nord-Ouest (Bretagne, Centre-Val de Loire, territoires de Champagne-Ardennes).

Évolution du nombre d'entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) entre 2017 et 2018



Source : INSEE, dénombrement des entreprises, traitement ISM.

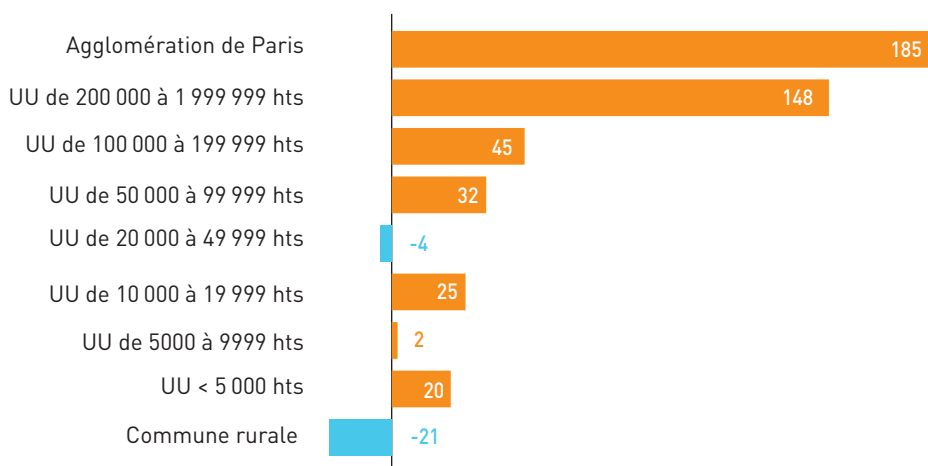
Des fermetures concentrées dans les communes rurales

Évolution du nombre d'entreprises de boulangerie-pâtisserie entre 2017 et 2018 selon leur localisation par taille d'unité urbaine (UU*)

Source : INSEE, traitement ISM.

Entre 2017 et 2018, l'évolution du nombre de boulangeries-pâtisseries a évolué de façon contrastée selon les types de territoires :

- le nombre d'entreprises a progressé dans les unités urbaines de plus de 20 000 habitants ;
- il est stable dans les petites villes, mais régresse davantage dans les communes rurales (-21 entreprises).



*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 2 000 habitants. Sont considérées comme rurales les communes qui ne rentrent pas dans la constitution d'une unité urbaine.

Activité : un chiffre d'affaires de 10,6 milliards d'euros

Chiffre d'affaires HT 10,6 milliards d'euros

En 2017, les entreprises du secteur ont réalisé un chiffre d'affaires total de 10,6 milliards d'euros HT (contre 10,07 milliards HT en 2016).

Entre 2016 et 2017, ce chiffre d'affaires progresse sensiblement (+5 %), ainsi que celui de la valeur ajoutée (+8 %). Le taux de valeur ajoutée s'établit à 49 % du chiffre d'affaires en 2017.

Chiffre d'affaires et valeur ajoutée (en milliards d'euros)

Chiffre d'affaires hors taxes			Valeur ajoutée* (y compris autres produits et autres charges)			Taux de valeur ajoutée		
2015	2016	2017	2015	2016	2017	2015	2016	2017
9,78	10,07	10,60	4,65	4,82	5,22	48 %	48 %	49 %

(*) La valeur ajoutée mesure la richesse créée par les entreprises de boulangerie-pâtisserie. 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.

Source: INSEE, ESANE.

Portrait des travailleurs non salariés : 1 actif sur 5

25 400 travailleurs non salariés

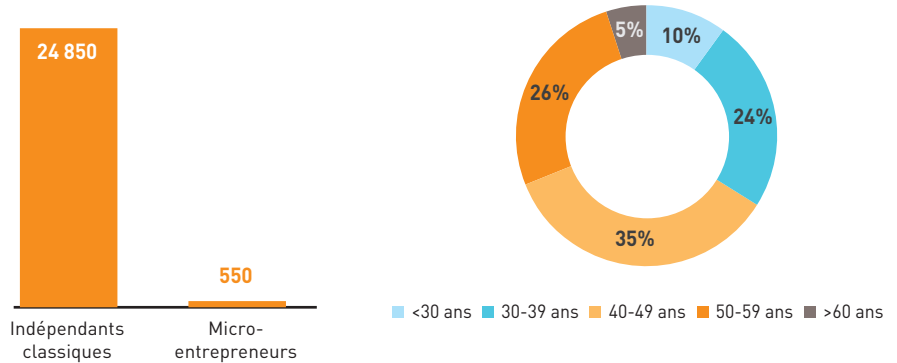
25400 (chefs d'entreprise, conjoints collaborateurs et micro travailleurs indépendants entrepreneurs) sont actifs dans l'activité de boulangerie-pâtisserie (1071C), dont 550 sont micro-entrepreneurs (2%) :

- le nombre de non-salariés est en baisse en raison notamment du développement des SAS/SASU dont les dirigeants relèvent du régime général ;
- l'activité de boulangerie-pâtisserie se distingue également par la très faible part de micro-entrepreneurs parmi les chefs d'entreprise (au sein de l'artisanat, la part moyenne est de 41 %).

Les travailleurs non salariés ont majoritairement entre 40 et 49 ans.

Nombre des travailleurs non salariés de la boulangerie-pâtisserie (1071C) en 2017 et âge des chefs d'entreprise

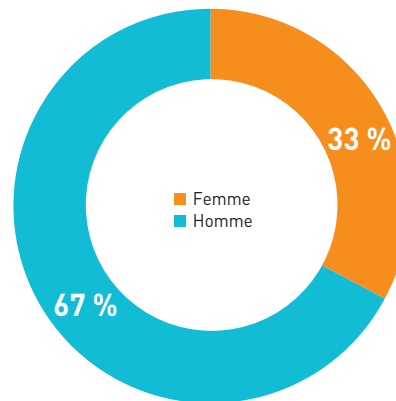
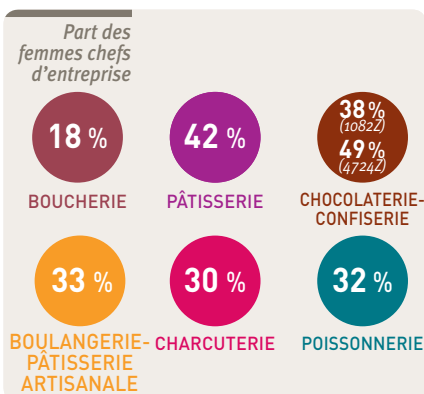
Source : ACOSS-SSI, base des travailleurs indépendants en 2019.-RGP 2017



33 % des chefs d'entreprise sont des femmes

Sexe des dirigeants d'entreprises de (1071C) par sexe en 2017

Les chefs d'entreprise sont majoritairement des hommes. 33% des dirigeants sont des femmes selon le recensement de la population.

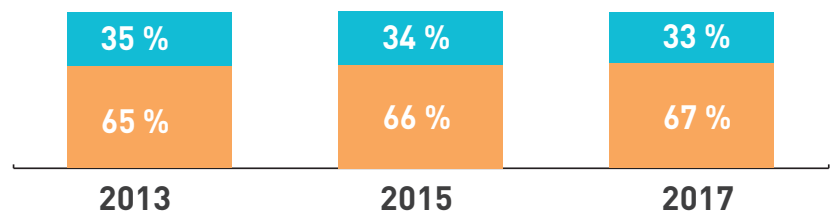


Source : RGP 2017.

La part des femmes dirigeantes ne progresse plus ces dernières années dans l'activité de boulangerie-pâtisserie.

Évolution de la part de chefs d'entreprise et micro-entrepreneurs de boulangerie-pâtisserie (1071C) par sexe (hors conjoints collaborateurs)

■ Femme
■ Homme

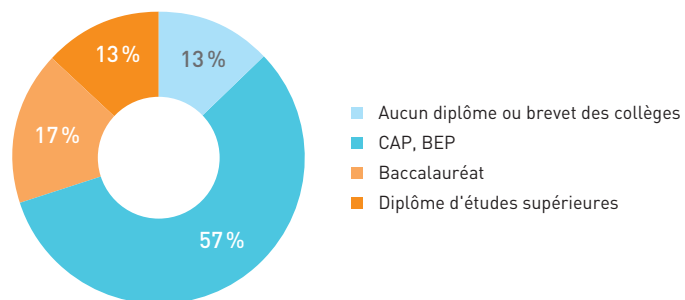


Source : INSEE RGP

Niveau de formation des dirigeants

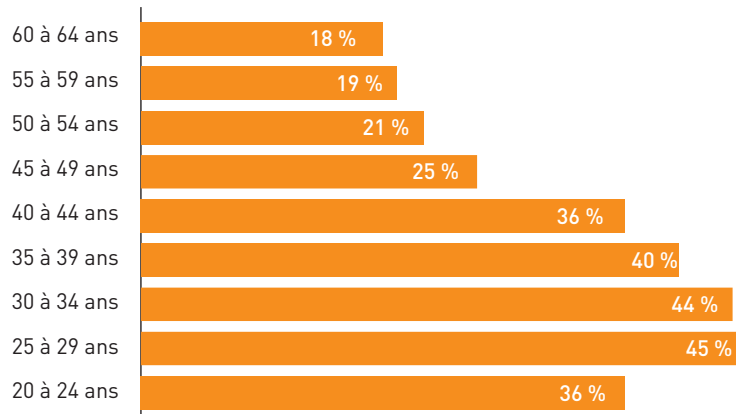
Une majorité de chefs d'entreprise de boulangerie-pâtisserie (57 %) détient un diplôme de niveau 3 (CAP BEP). 30 % sont au moins diplômés de niveau 4 (BAC, BP, etc.). Le niveau de formation tend à s'élever (45 % des chefs d'entreprise âgés de 30 à 34 ans ont au moins un diplôme de niveau 4).

Niveau de formation des chefs d'entreprise de boulangerie-pâtisserie (1071C)



Source : Recensement Général de la Population 2017

Part des chefs d'entreprise de boulangerie-pâtisserie (1071C) détenant au moins un diplôme de niveau 4 par tranche d'âge



Source : Recensement Général de la Population 2017

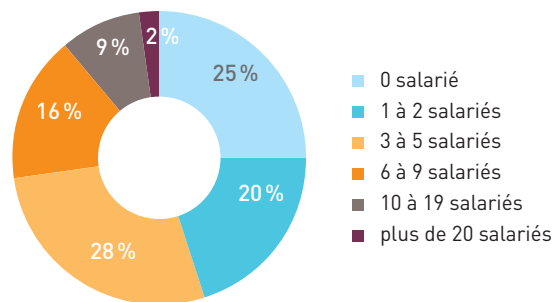
Des emplois salariés en hausse

Une majorité d'entreprises employeuses

Trois-quarts des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) emploient des salariés : 48 % ont entre 1 et 5 salariés, plus d'un quart compte six salariés et plus.

La quasi-totalité (98 %) sont des TPE de moins de 20 salariés.

Répartition des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) par taille d'effectif en 2018



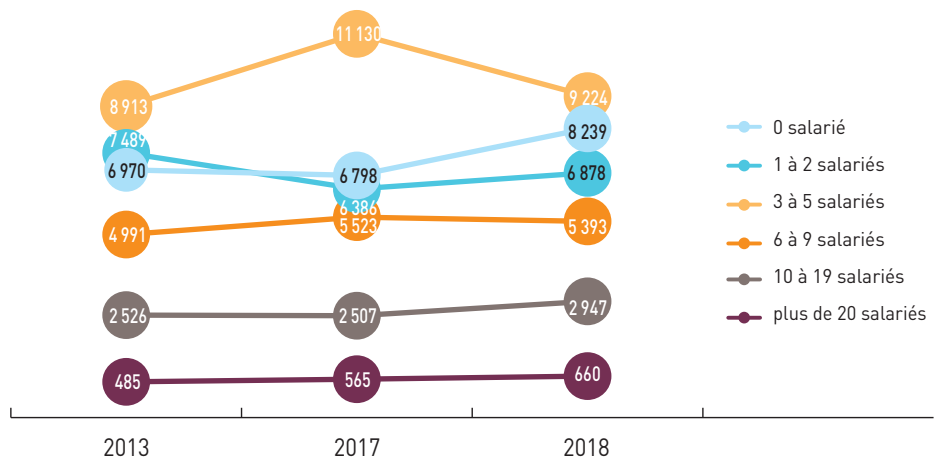
Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

Une structure d'emploi en évolution

La structure d'emploi des entreprises a évolué cette dernière décennie :

- le nombre d'entreprises sans salarié augmente considérablement en 2018, il en est de même pour les entreprises de 10 à 19 salariés ;
- le nombre d'entreprise de 1 à 2 salariés repart à la hausse, pour se rapprocher du niveau de 2013 ;
- seules les entreprises de 3 à 9 salariés sont en forte baisse par rapport à l'année précédente. Le niveau reste toutefois équivalent ou supérieur à celui de 2009. Le nombre de PME de plus de 20 salariés est stable.

Évolution du nombre d'entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) par taille d'effectif salarié



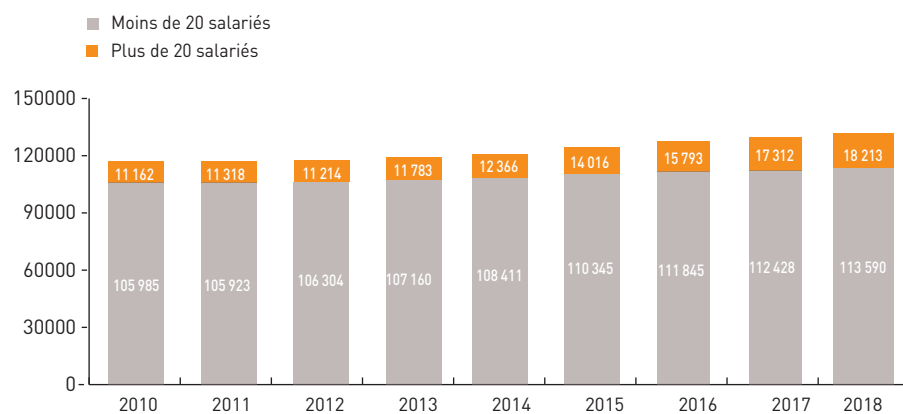
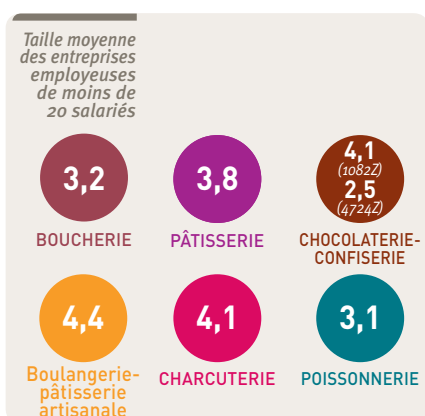
Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.
Clé de lecture : le nombre d'entreprises sans salarié est passé de 6 542 en 2009 à 8 239 en 2018.

Taille moyenne : 4,4 salariés

Les entreprises de boulangerie-pâtisserie employaient 131 800 salariés en 2018, un nombre tendancielle en hausse : 14 636 emplois salariés ont été créés entre 2010 et 2018 dont 14 285 entre 2012 et 2018.

En conséquence, la taille moyenne des entreprises croît : pour ce qui concerne les boulangeries-pâtisseries de moins de 20 salariés, la taille moyenne est passée de 3,9 salariés en 2010 à 4,4 en 2018.

Évolution des emplois salariés dans l'activité de boulangerie-pâtisserie (1071C)



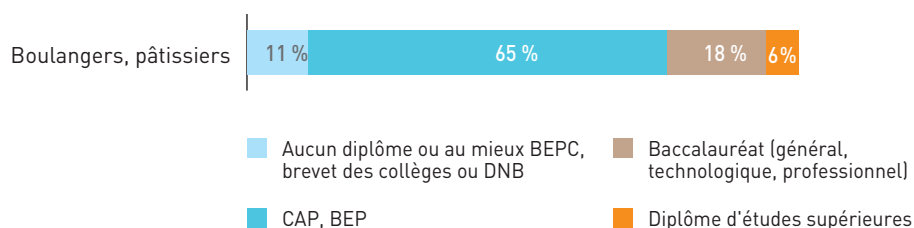
Source : ACOSS-URSSAF, emplois salariés au 31.12 hors apprentis et stagiaires

Niveau de formation des salariés

La majorité des boulangers-pâtisseries salariés (65%) détient un CAP ou diplôme de niveau équivalent. 11% sont autodidactes, 24% ont un diplôme de niveau BAC ou supérieur.

Niveau de diplôme des salariés des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C)

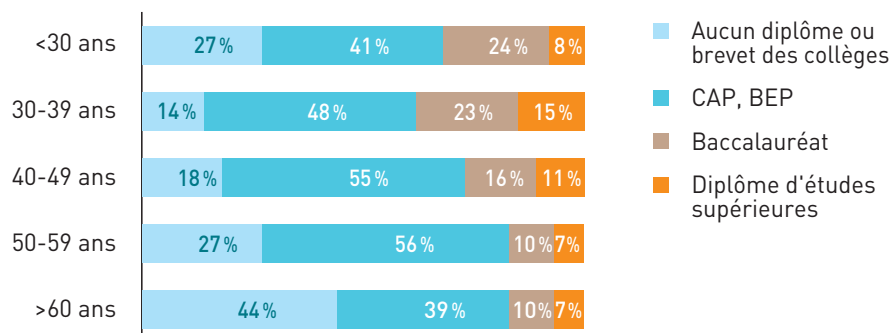
Les vendeurs en alimentation sont plus souvent autodidactes (24%), 41% ont un diplôme de niveau CAP, 35% de niveau BAC ou supérieur.



Source : INSEE, Recensement général de la population 2017.

Répartition des salariés de boulangerie-pâtisserie (1071C) par niveau de diplôme et par âge

Le niveau de diplôme des salariés de la boulangerie-pâtisserie tend à augmenter : 38 % des 30-39 ans ont un diplôme de niveau 4 et supérieur contre 17 % des 50-59 ans.



Source: Recensement Général de la Population 2017.



Les salariés
de la branche
**BOULANGERIE-
PÂTISSERIE**
artisanale
(IDCC 0843)
en 2017

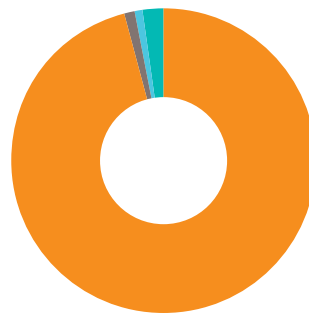
Les entreprises et emplois de la branche

24 750 entreprises dans la branche

En 2017, 24 750 entreprises appliquent la convention collective principale de la boulangerie-pâtisserie artisanale (IDCC 0843).

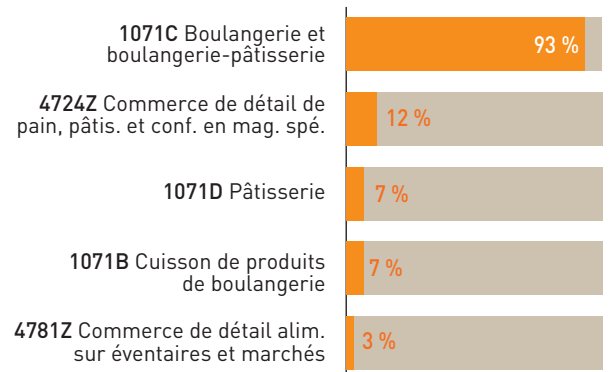
Les entreprises rattachées à cette convention collective sont majoritairement des entreprises de boulangerie-pâtisserie : 96 % des salariés des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) relèvent de cette convention collective dont ils représentent 93 % des salariés rattachés. Quelques entreprises de pâtisserie (1071D) ou du commerce de pain-pâtisserie (4724Z) sont également présentes dans cette convention collective.

Répartition sectorielle des salariés et poids de l'IDCC 0843 dans les secteurs d'activité (en % de salariés)



- 1071C 96 %
- 1071D 1 %
- 4724Z 1 %
- Autres 2 %

Source : DARES, DADS 2017.

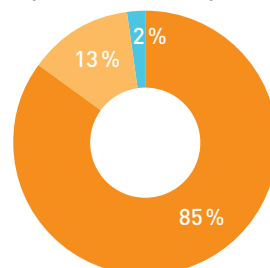


139 000 emplois salariés

Au total, 139 000 salariés sont rattachés à la convention collective 0843, soit 126 900 ETP (ce nombre progresse sensiblement depuis 2011). Conformément à la structure de taille des entreprises de boulangerie-pâtisserie, 98 % des entreprises de la branche comptent moins de 20 salariés.

Répartition des salariés par tailles d'entreprise et nombre d'entreprises et de salariés (IDCC 0843)

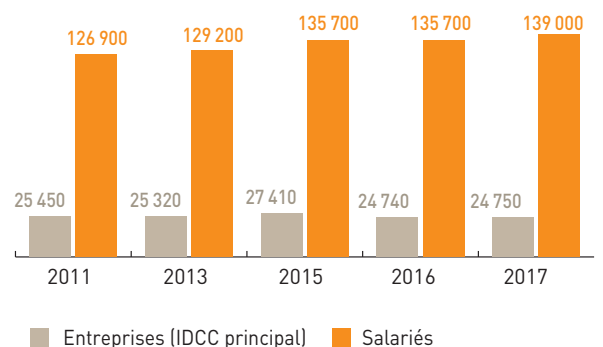
Répartition des salariés par tailles d'entreprise



- 1 à 9 salariés
- 10 à 19 salariés
- 20 à 49 salariés

Source : DARES, DADS 2017.

Nombre d'entreprises et de salariés



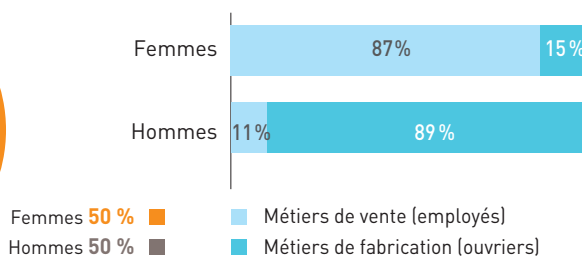
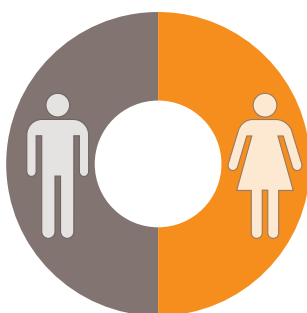
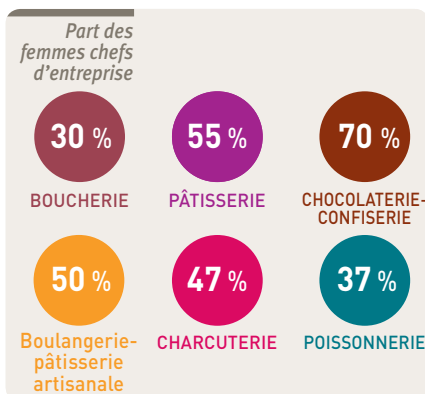
Caractéristiques des salariés

Une bonne mixité des effectifs salariés

Les effectifs salariés comptent pour moitié des hommes, pour moitié des femmes.

En revanche, la parité n'existe pas dans les métiers exercés : les hommes occupent principalement le métier d'ouvrier boulanger-pâtissier, les femmes celui de vendeur en alimentation.

Répartition des salariés par sexe et selon le métier (ouvrier et vendeur)



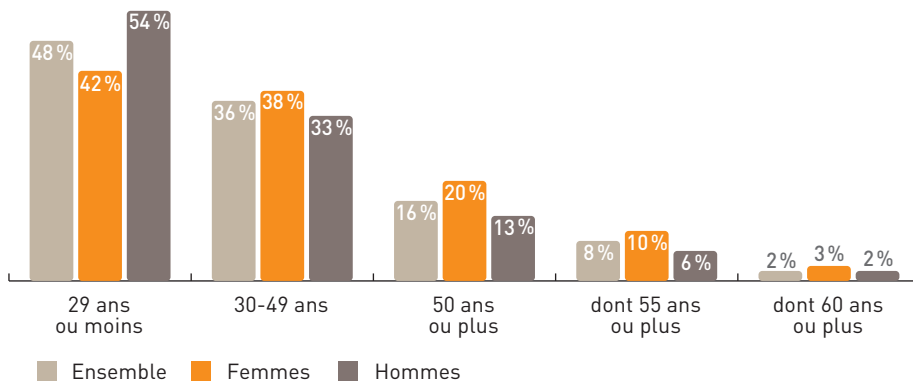
Source : DARES, DADS 2017, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

Des salariés jeunes : la moitié ont moins de 30 ans

La moitié 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.

La boulangerie-pâtisserie présente en conséquence un taux modéré de "vieillesse" de ses emplois : 16 % des salariés ont plus de 50 ans, 8 % plus de 55 ans.

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



Source : DARES, DADS 2016, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.
Remarque : les salariés de moins de 29 ans intègrent les apprentis.

Les métiers exercés

Des postes qui se répartissent sur 2 métiers

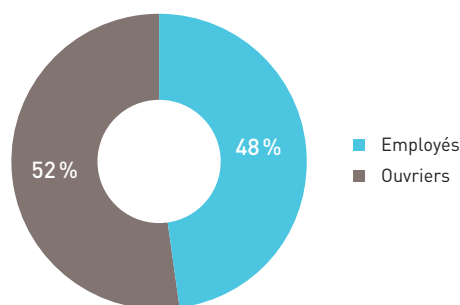
Les métiers occupés par les salariés sont :

- pour moitié des postes de production (métier de « boulanger-pâtissier » ou « autre ouvrier non qualifié des IAA ») ;
- pour l'autre, des postes d'employés à la vente (métier de « vendeur en alimentation »).

Les entreprises de la branche emploient également environ 4 650 cadres, soit près de 3 % des effectifs salariés (source : AG2R / U Prévoyance).

Répartition des postes salariés par catégories socio-professionnelles (hors cadres et professions intermédiaires)

Source : DARES, DADS 2017, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.



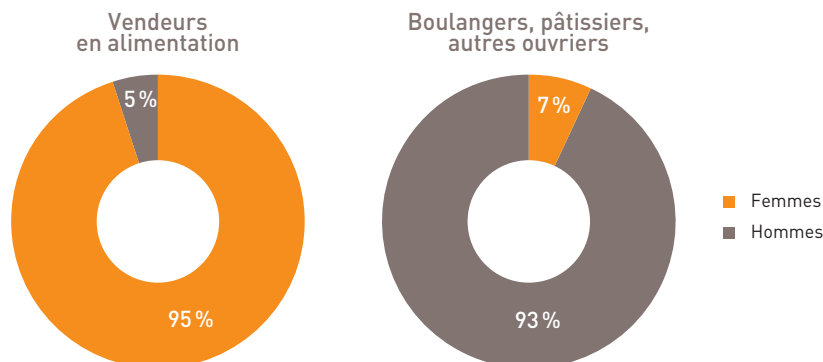
Métier d'homme, métier de femme

Les deux principaux métiers de la boulangerie-pâtisserie artisanale ont un recrutement qui demeure très sexué :

- 95 % des vendeurs sont des femmes ;
- 93 % des boulangers-pâtisseries ou autres ouvriers sont des hommes.

Répartition des postes salariés par métier et par sexe

Source : INSEE, DADS 2015 – champ : postes salariés non annexes des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) de moins de 20 salariés.

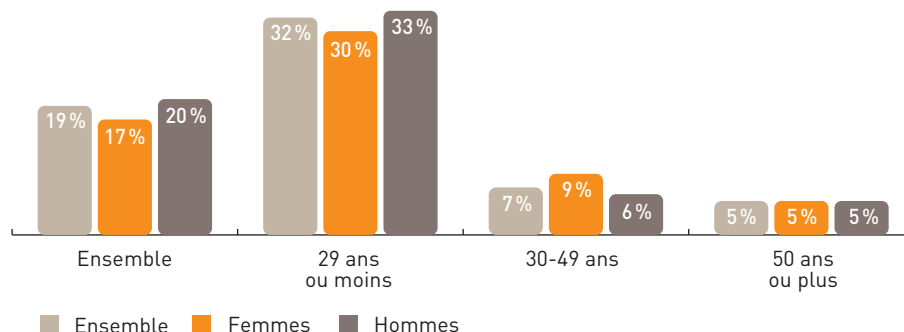
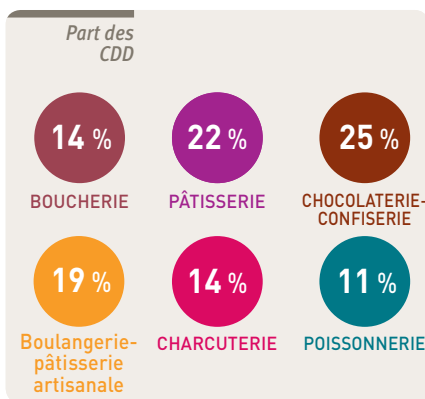


Nature des contrats et temps de travail

Contrats : 19 % de salariés en CDD

La part de salariés en contrat à durée déterminée est de 19 %. Les jeunes salariés de 29 ans et moins sont beaucoup plus nombreux dans cette situation (32 %).

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

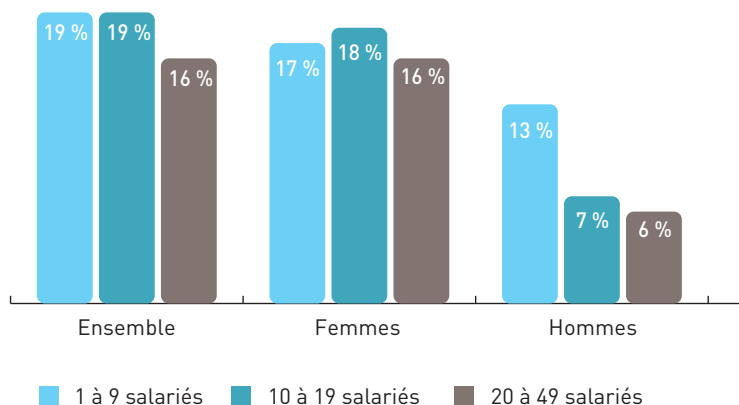


Source : DARES, DADS 2017, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale (hors apprentis).

La part de CDD varie peu selon la taille des entreprises

La structure de taille des entreprises influence peu la nature des contrats proposés : la part de salariés en CDD est la même dans les entreprises de moins de 20 salariés. Elle est un peu moins élevée (16%) dans les entreprises de plus grande taille.

Part de salariés en CDD selon la taille de l'entreprise



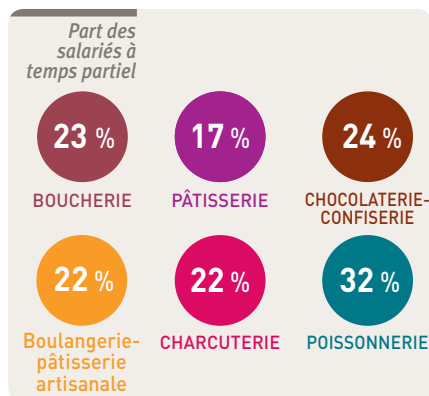
Source : DARES, DADS 2017, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

Temps de travail : 22% des salariés à temps partiel

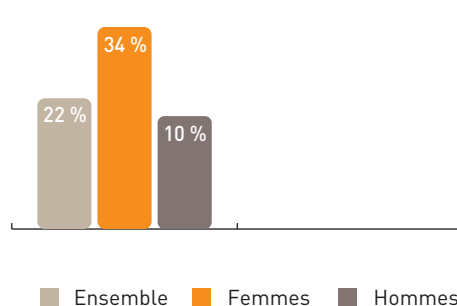
Concernant le temps de travail, 22 % des salariés de la branche sont à temps partiel. Les conditions diffèrent de façon importante entre les hommes (10 % à temps partiel) et les femmes (34 %).

Cette caractéristique s'observe quelles que soient les professions exercées.

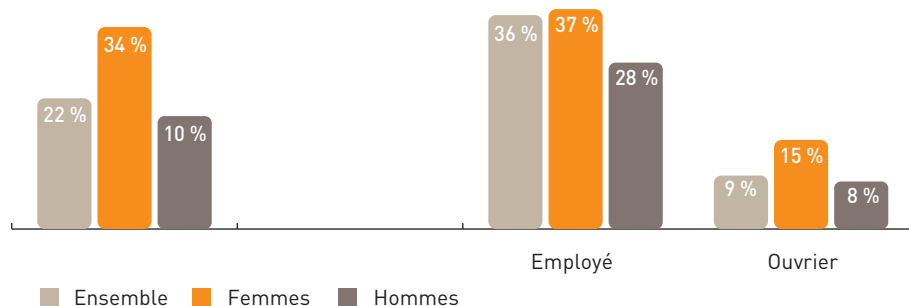
Part des salariés à temps partiel par sexe et profession



Part des salariés à temps partiel par sexe



Part des salariés à temps partiel par sexe et profession

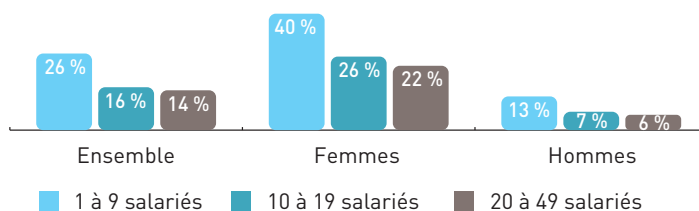
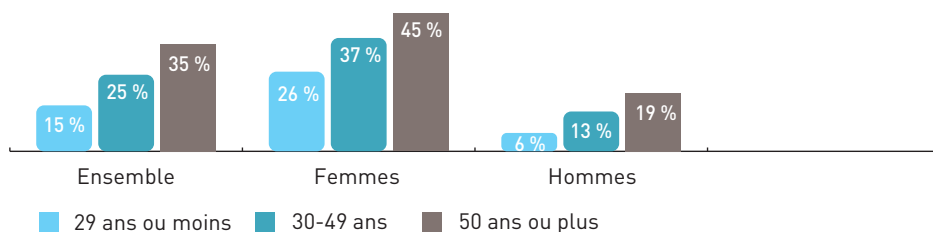


Source: DARES, DADS 2017, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

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 15 % des moins de 30 ans, 25 % des 30-49 ans et 35 % 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 boulangerie-pâtisserie artisanale.

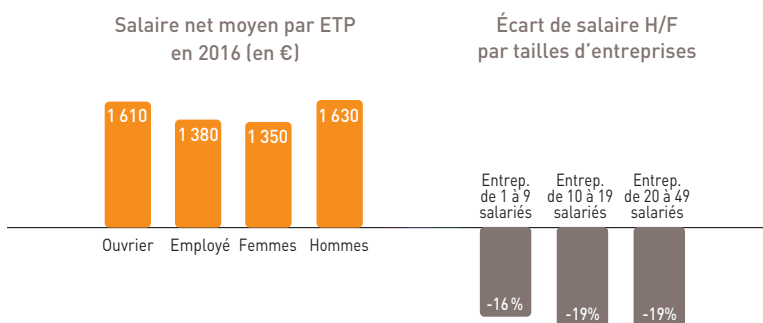
Salaire

Un écart de salaire de 18 % entre les hommes et les femmes

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

Le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps plein est de 1 490 euros (le chiffre inclut la population apprentie).

Il est plus élevé pour les postes d'ouvriers (et en conséquence pour les hommes) que pour les employés de vente (majoritairement des femmes).



Source : DARES, DADS 2017, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

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

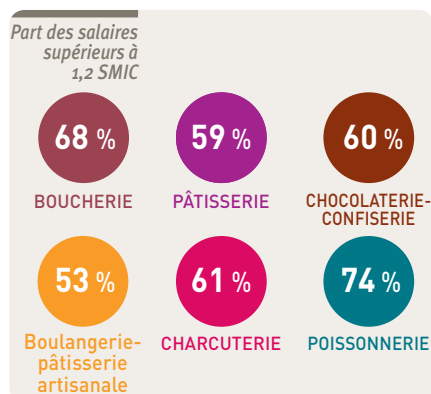
Note de lecture : dans les entreprises de moins de 10 salariés, le salaire moyen des femmes est 16 % moins élevé que celui des hommes.

53 % des salaires sont supérieurs à 1,2 Smic

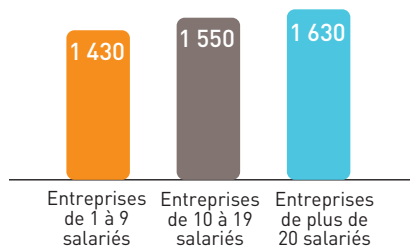
Salaire net moyen, écart moyen de salaire H/F et répartition des salaires

Dans 53 % des cas, le salaire net moyen est supérieur à 1,2 Smic.

Ce salaire moyen évolue positivement avec la taille des entreprises.




Salaire net moyen par ETP selon la taille des entreprises



Répartition des salaires



Source : DARES, DADS 2017, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.



La formation et
l'apprentissage
aux métiers de
**BOULANGERIE-
PÂTISSERIE**

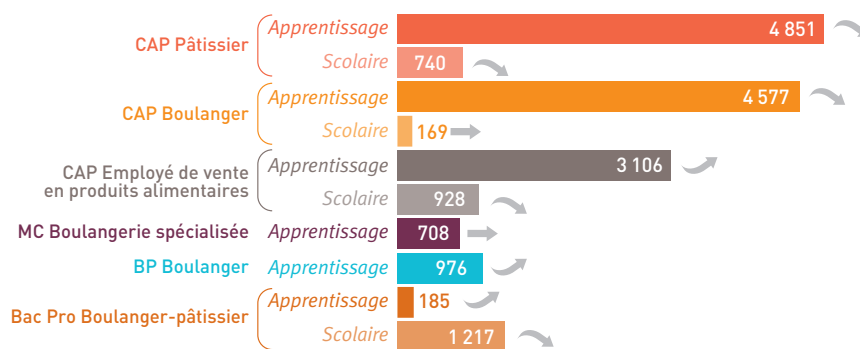
La formation initiale : des effectifs globalement en hausse

Les métiers se préparent principalement par la voie de l'apprentissage

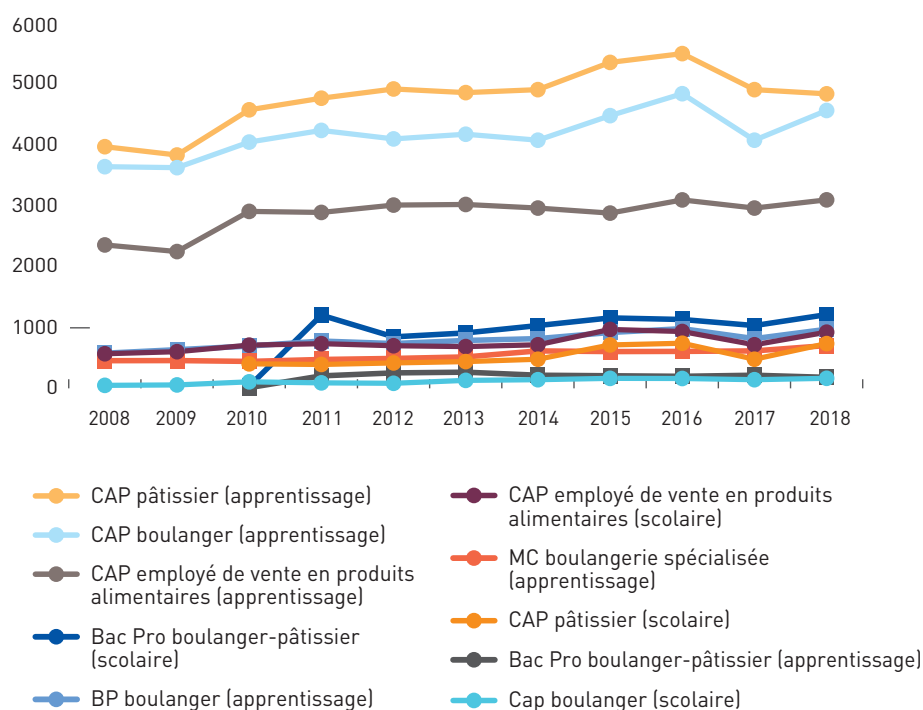
Principaux diplômes préparant aux métiers de la boulangerie-pâtisserie par voie scolaire ou apprentissage (inscrits en dernière année de diplôme en 2018)

Source : CEREQ, base reflet – effectifs inscrits en dernière année de formation de chaque diplôme – pour ce qui concerne les apprentis, il s’agit de l’ensemble des apprentis inscrits en dernière année en 2018, cela quelle que soit l’activité de leur entreprise d’accueil.

Si l’on prend en compte l’ensemble des diplômes de formation préparant aux métiers de la boulangerie-pâtisserie, trois accueillent la majorité des élèves et apprentis en formation : le CAP boulanger, le CAP pâtissier et le CAP employé de vente en produits alimentaires. Ces derniers sont préparés essentiellement par la voie d’apprentissage. Les effectifs d’apprentis préparant ces diplômes sont en baisse en 2018-2019.



Évolution des sortants en formation aux métiers de la boulangerie



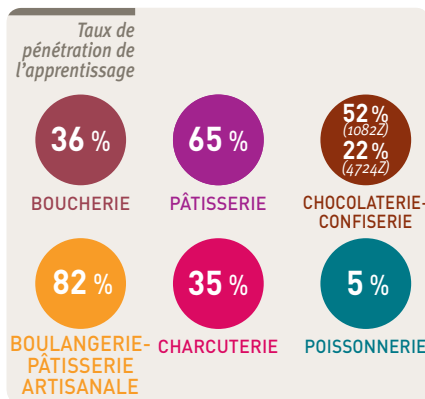
Source : CEREQ, base reflet – effectifs inscrits en dernière année de formation de chaque diplôme.

La boulangerie-pâtisserie : 1^{re} activité formatrice d'apprentis

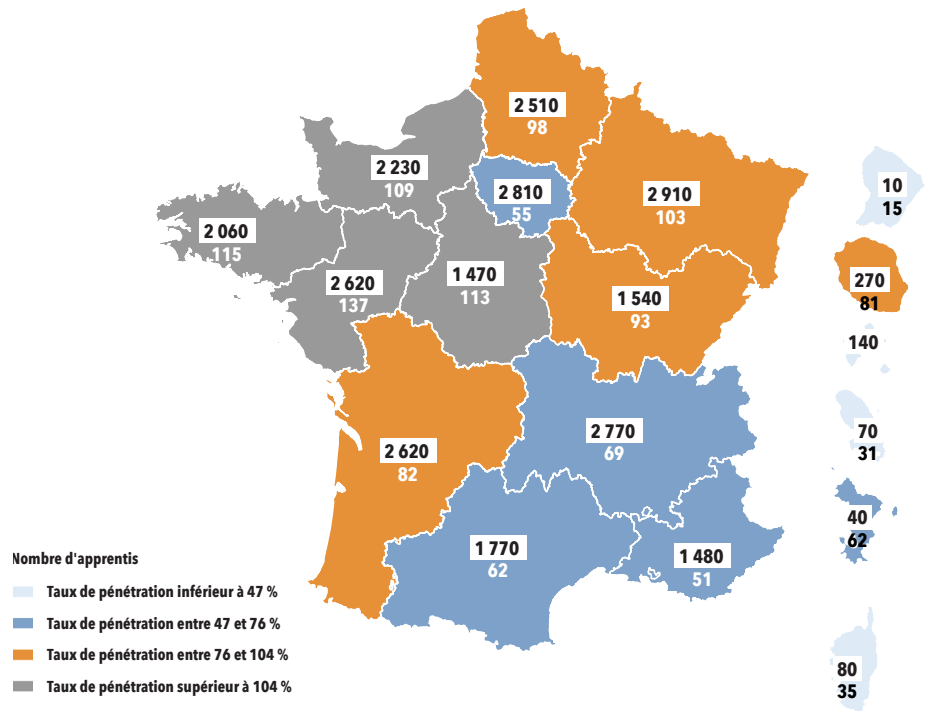
Un taux de pénétration de 0,82 apprenti par entreprise

La boulangerie-pâtisserie est la première activité en France pour la formation d'apprentis : en 2018-2019, 27 380 apprentis étaient employés dans les entreprises, soit un ratio de 82 % (0,82 apprenti par entreprise active). Ce ratio atteint 137 % (1,37 apprenti pour une entreprise) dans les Pays de la Loire. Il est moitié moins élevé en Île-de-France, en région PACA et en Occitanie. Ce sont les entreprises de 3 à 5 salariés qui forment le plus grand stock d'apprentis.

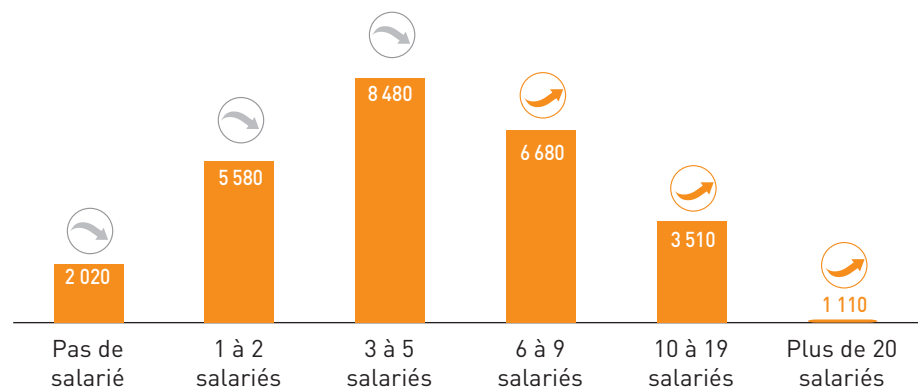
Nombre d'apprentis formés en 2018-2019 dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie et taux de pénétration de l'apprentissage



Source : ISM, L'apprentissage dans les entreprises de proximité, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2018-2019.



Répartition des apprentis formés par taille d'entreprise



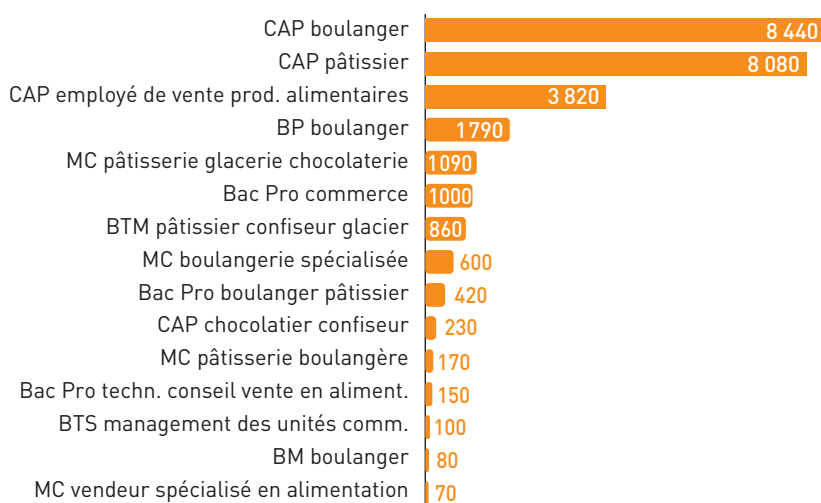
Source : ISM, L'apprentissage dans les entreprises de proximité, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2018-2019

Une concentration des apprentis dans les diplômes de niveau 3

83 % des apprentis préparent un diplôme de niveau 3

Principaux diplômes préparés par les apprentis des entreprises de boulangerie-pâtisserie en 2018-2019

Le secteur se caractérise par un positionnement très fort des diplômés préparés sur le niveau 3 (CAP), qui regroupent 83 % des effectifs (88 % en 2014-2015).



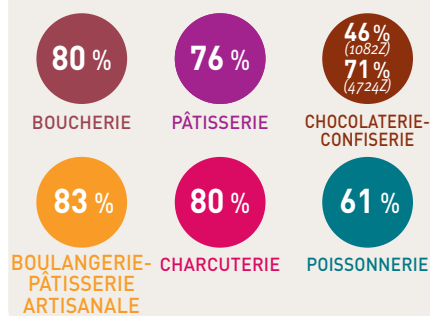
Source : ISM, L'apprentissage dans les entreprises de proximité, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2018-2019

Les entreprises de boulangerie-pâtisserie forment la grande majorité des futurs boulangers (plus de 85 %). Ces entreprises contribuent également fortement à la formation d'apprentis pâtissiers (74 % des apprentis en CAP pâtisserie, 55 % des effectifs en BTM), ainsi que d'apprentis chocolatiers.

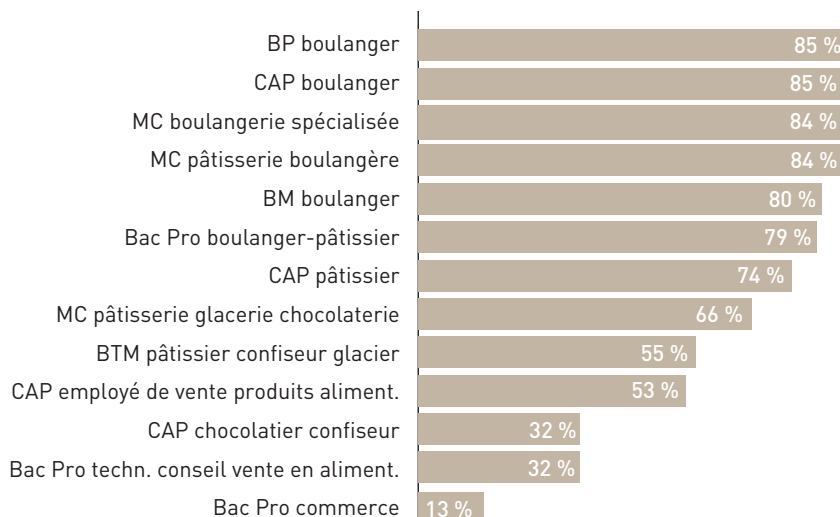
Part des apprentis formés en fonction des diplômes préparés

La boulangerie-pâtisserie est également le principal secteur de formation au Bac pro boulanger-pâtissier (79 % des apprentis).

Part des apprentis préparant un diplôme (niveau 3)



Source : ISM, L'apprentissage dans les entreprises de proximité, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2018-2019



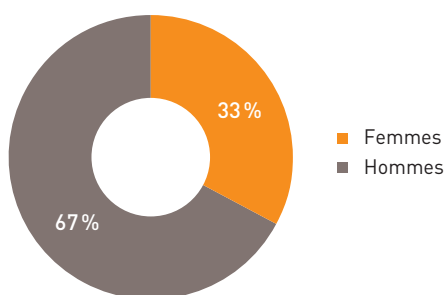
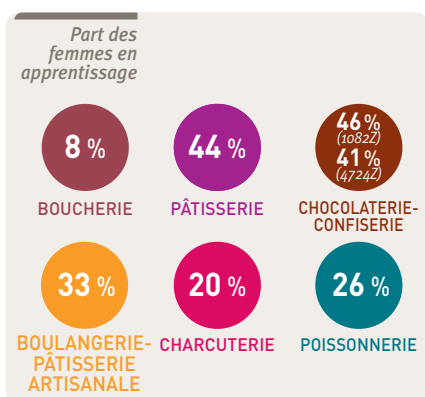
Apprentis et apprenties de la boulangerie-pâtisserie

33 % des apprentis sont des femmes

La part des femmes en apprentissage aux métiers de la boulangerie-pâtisserie est inférieure à celle des femmes salariées (33 % contre 50 %).

Les choix de métiers des apprenties concernent principalement les diplômes de vente. Les hommes se préparent quant à eux principalement à l'exercice du métier de boulanger ou de pâtissier.

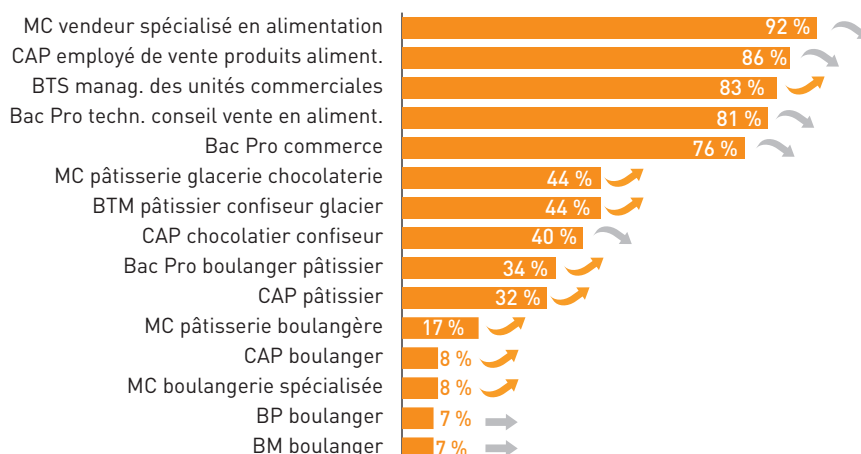
Sexe des apprentis de la boulangerie-pâtisserie



Source : ISM, L'apprentissage dans les entreprises de proximité, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2018-2019

Le nombre de femmes apprenties progresse dans les diplômes de CAP pâtissier (26 % de femmes en 2014-2015), BTM pâtissier confiseur glacier (44 %), Bac Pro boulanger pâtissier (23 %) et Mention Complémentaire pâtisserie glacerie chocolaterie (43 %).

Part des femmes parmi les apprentis par diplôme



Source : ISM, L'apprentissage dans les entreprises de proximité, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2018-2019

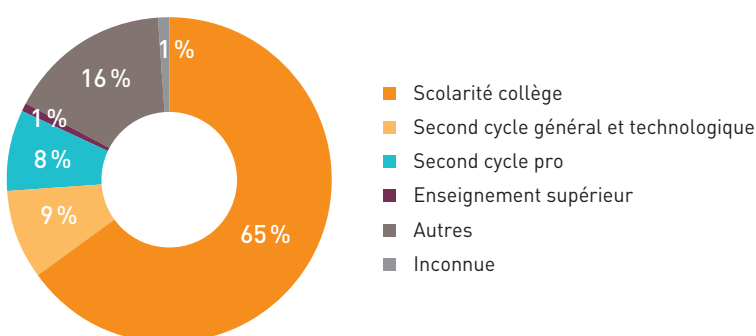
Parcours d'entrée en apprentissage

18 % des inscrits déjà détenteurs d'un diplôme de niveau 3 ou supérieur

Situation des apprentis avant l'entrée en apprentissage

Source : ISM, L'apprentissage dans les entreprises de proximité, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2018-2019- apprentis employés en 2018-2019 dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) et en première année de CAP.

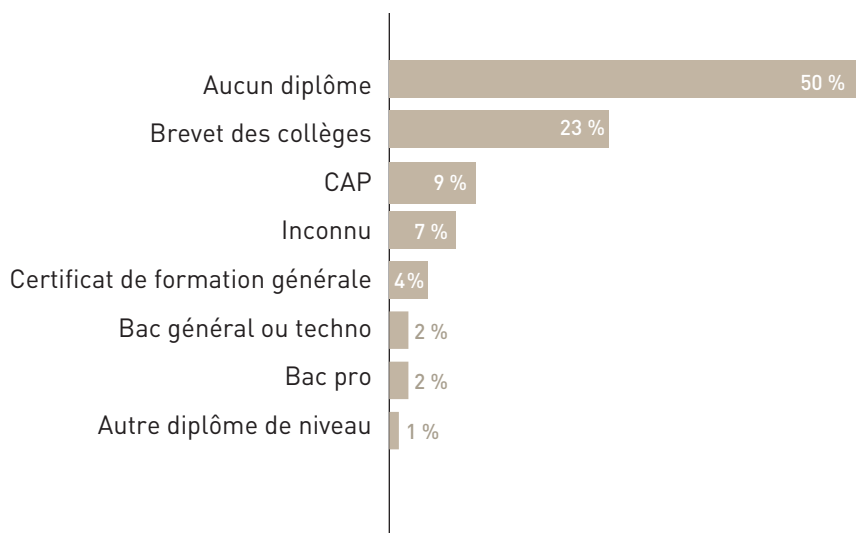
Les deux tiers (65 %) des apprentis de la boulangerie-pâtisserie inscrits en première année de CAP proviennent du collège.



14% des inscrits en CAP sont déjà détenteurs d'un diplôme de niveau 3 ou supérieur, dont 9 % d'un CAP, 4 % d'un BAC ou équivalent.

Dernier diplôme obtenu par les apprentis inscrits en 1^{re} année de CAP

Source : ISM, L'apprentissage dans les entreprises de proximité, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2018-2019- apprentis employés en 2018-2019 dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C).



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

**BOULANGERIE-
PÂTISSERIE
ARTISANALE**



Tableau de bord 2020

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