

OBSERVATOIRE

des métiers de l'alimentation en détail

**CHARCUTERIE
DE DÉTAIL**



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 charcuterie

Les entreprises exerçant une activité de charcuterie sont immatriculées dans trois codes d'activité principaux : charcuterie (1013B), commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé (4722Z) et services des traiteurs (5621Z). Le poids économique de l'activité est donc complexe à évaluer. Sont indiqués dans cette première partie les chiffres de l'activité 1013B (dont toutes les entreprises sont réputées préparer des produits de charcuterie et en assurer la commercialisation). Les chiffres des entreprises exerçant sous les codes 4722Z et 5621Z sont également généralement cités, même s'il est impossible de dénombrer, au sein de ces activités, celles assurant effectivement la fabrication de produits de charcuterie.

2. Dresser un portrait des salariés de la branche

La convention collective de la charcuterie de détail (IDCC 00953) 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 charcuterie 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 charcuterie et de mesurer l'implication des entreprises en matière d'apprentissage.

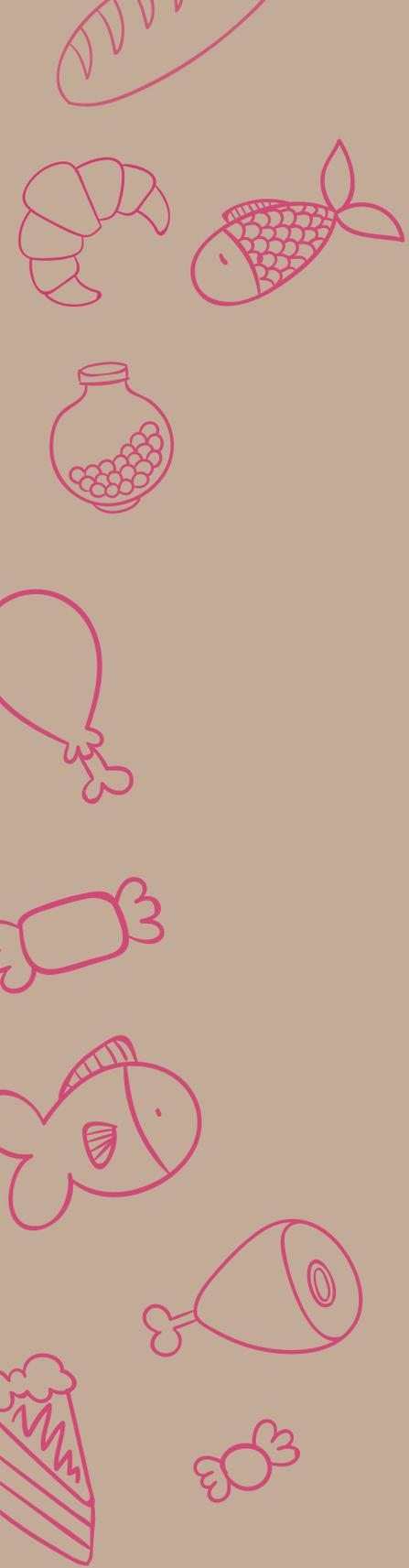
MÉTHODOLOGIE

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 charcuterie ;
- 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 pour ce qui concerne les emplois salariés de la branche (IDCC 00953).

SOMMAIRE

La charcuterie de détail et son évolution	5
1 Démographie d'entreprise	6
2 Localisation territoriale	8
3 Activité économique	11
4 Portrait des travailleurs non salariés	12
5 Emplois salariés	14
Les salariés de la branche charcuterie de détail (IDCC 00953)	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 charcuterie de détail	25
11 La formation initiale	26
12 L'apprentissage dans les entreprises de charcuterie de détail	27
13 Les diplômes préparés en apprentissage	28
14 Apprentis et apprenties de la charcuterie de détail	29
15 Parcours d'entrée des apprentis en CAP de charcutier-traiteur	30



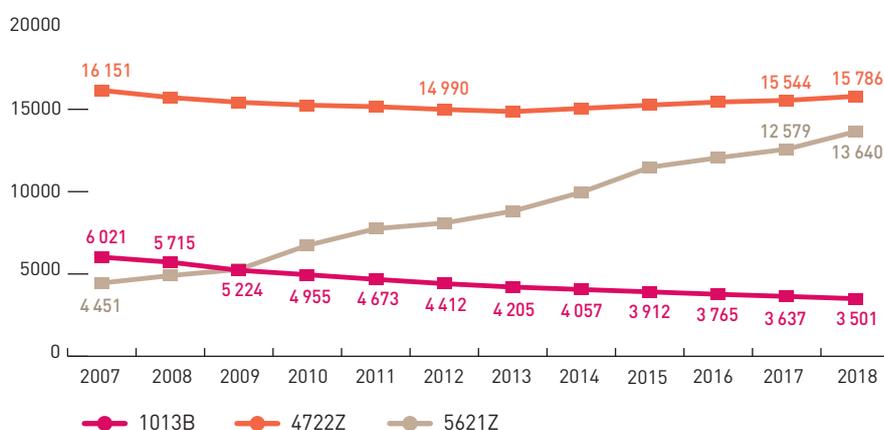
LA
CHARCUTERIE
DE DÉTAIL
et son évolution

Démographie d'entreprise

Une activité éclatée sur plusieurs codes

L'activité de la charcuterie artisanale dépend en principe du code NAF 1013B mais est répartie en pratique sur plusieurs codes NAF (4722Z commerce de viandes), 5621Z (services des traiteurs) de sorte qu'il n'est pas possible de définir précisément le nombre global des entreprises de charcuterie artisanale en l'état actuel de la nomenclature. Sur le code NAF 1013B le nombre d'entreprises recensé est de 3 501 en 2018. Le nombre d'entreprises de charcuterie immatriculées sous les codes NAF 4722Z et 5621Z ne peut en revanche être déterminé.

Évolution du nombre d'entreprises

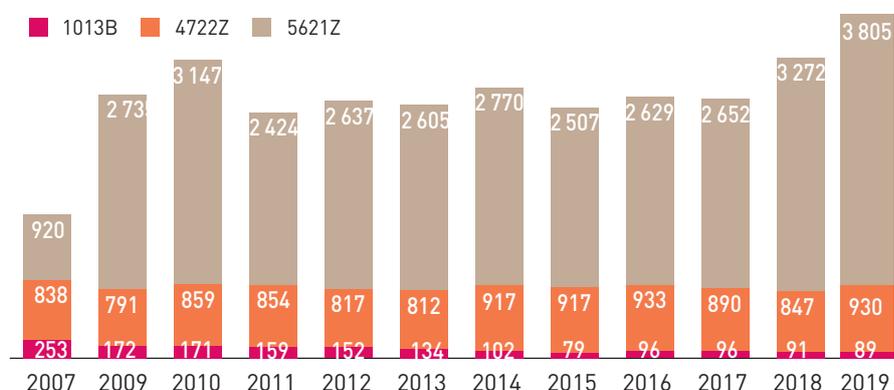


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.
* Dans les activités de boucherie-charcuterie (4722Z) et de services de traiteurs (5621Z), il n'est pas possible de dénombrer les entreprises fabricant des produits de charcuterie.

Créations d'entreprises

Les immatriculations d'entreprises de charcuterie (1013B) sont stables depuis 2016 avec 89 créations en 2019, soit un taux de renouvellement** de 2,5 %. Dans le commerce de viandes*, ce taux de renouvellement est de 6 %, dans les services des traiteurs*, de 28 % (attention : les micro-entrepreneurs sont nombreux dans cette activité : 73 % des indépendants exercent sous ce régime, contre 6 % des indépendants de la charcuterie et 5 % des indépendants du commerce de viandes).

Évolution des immatriculations



Source : INSEE, Démographie des entreprises (ces chiffres comprennent les créations ex nihilo et les reprises, hors reprises par rachat de parts sociales).

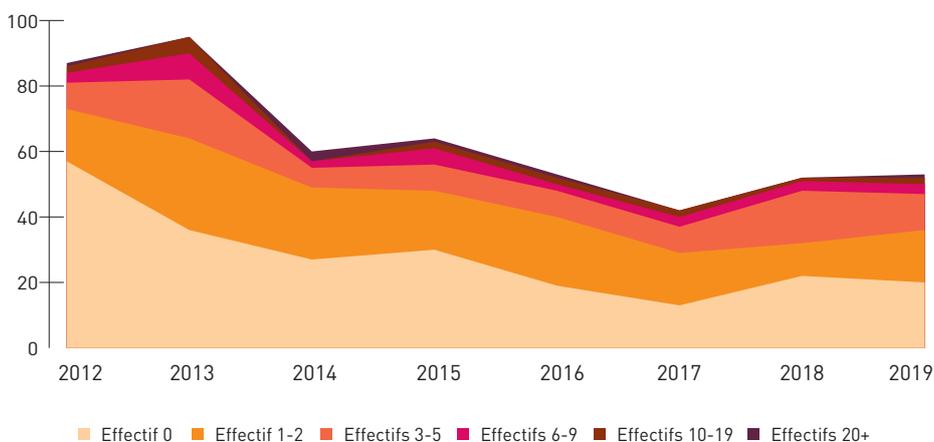
* Dans les activités de boucherie-charcuterie (4722Z) et de services de traiteurs (5621Z), il n'est pas possible de dénombrer les entreprises fabricant des produits de charcuterie.

** Le taux de renouvellement (ou taux de création) est le ratio entre le nombre de créations/reprises immatriculées au cours d'une année et le stock d'entreprises dans la même activité.

Défaillances

En 2019, dans l'activité 1013B, 53 défaillances de charcuteries ont été enregistrées (soit un taux de défaillances de 1,5 %). Ce nombre est relativement stable après un pic enregistré en 2013.

Évolution du nombre de défaillances d'entreprises de charcuterie (1013B)



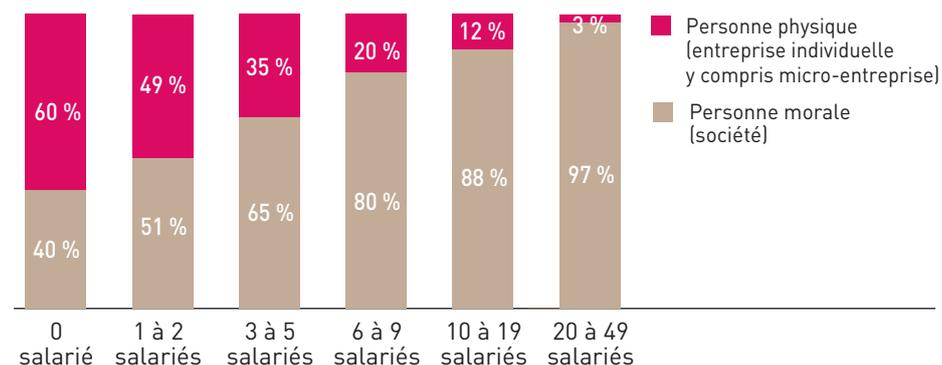
Source: Banque de France

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, qui désignent l'arrêt de l'activité d'une entreprise pour une raison volontaire ou involontaire. 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

44 % des entreprises de charcuterie, exerçant sous le code 1013B, ont un statut d'entreprise individuelle (personne physique), 56 % sont des sociétés. Le choix du statut de société augmente avec la taille des entreprises : 2 entreprises sans salarié sur 5 sont des sociétés contre 97 % des entreprises de plus de 20 salariés.

Statut juridique des charcuteries (1013B) en 2018



Source: INSEE, Dénombrement des entreprises.

Localisation territoriale

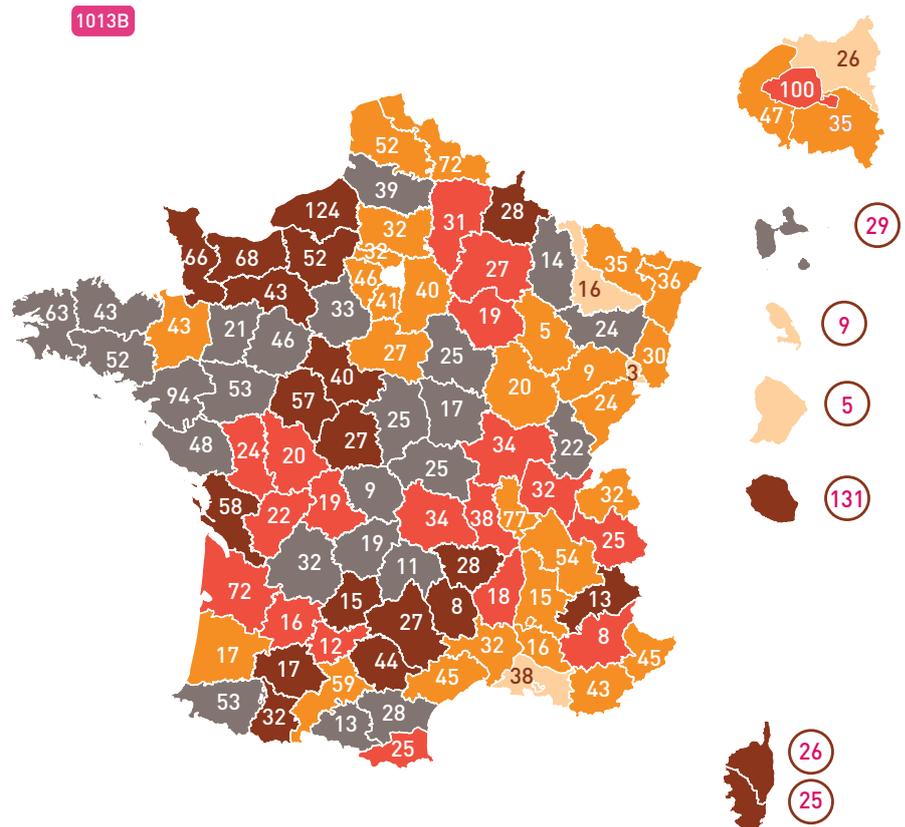
Densité moyenne

On compte en moyenne 5 charcuteries (entreprises immatriculées sous le code 1013B) pour 100 000 habitants. La densité est plus forte dans les départements ruraux (le taux y est souvent supérieur à 8) et moindre dans les territoires de métropoles (Nord, Vallée du Rhône, Île-de-France). Les services des traiteurs (5621Z) sont plus représentés dans les territoires urbanisés, en Île-de-France, en Bourgogne-Franche-Comté et dans le Sud de la France. L'activité de commerce de viandes (4722Z) présente la plus forte densité (24 entreprises pour 100 000 habitants), notamment dans le quart Sud Est de la France, la Normandie et le Massif Central.

Nombre d'entreprises de fabrication de charcuterie (1013B) en 2018 et densité pour 100 000 habitants

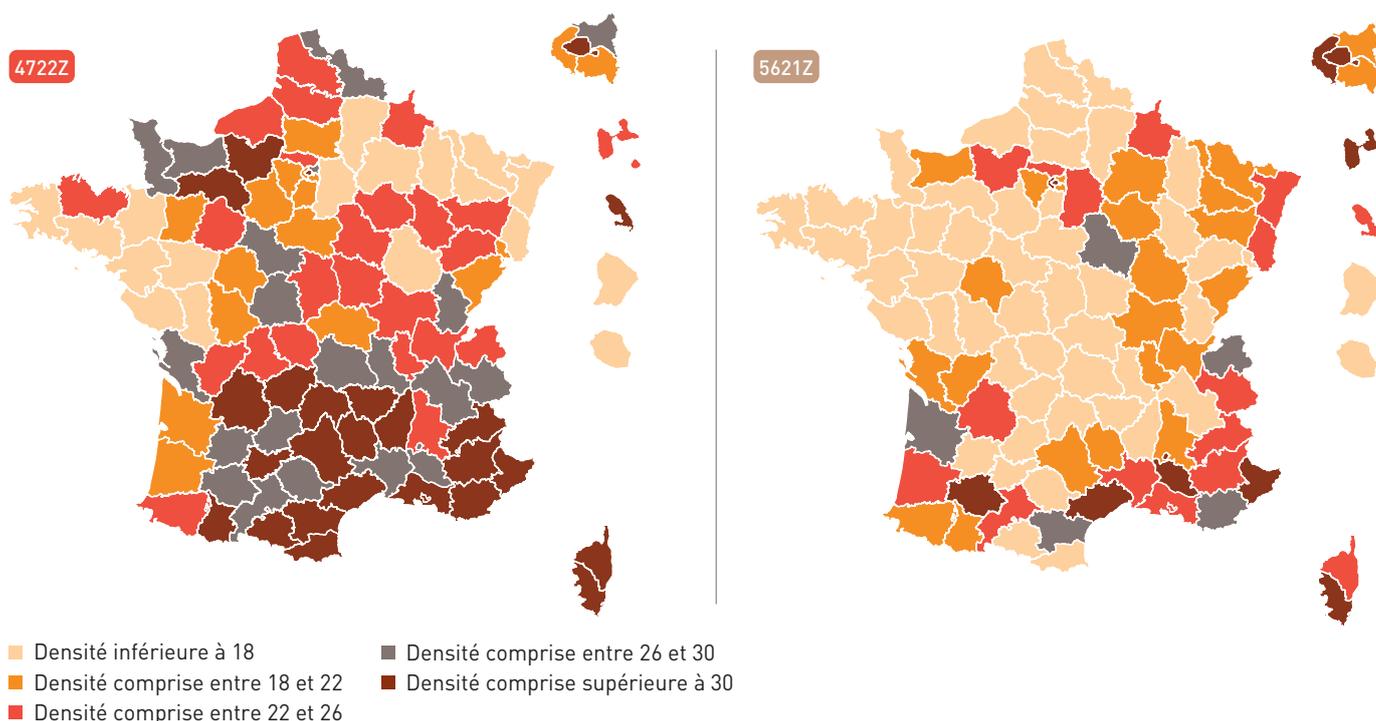
Nombre d'entreprises (1013B) **00**

- Densité inférieure à 3
- Densité comprise entre 3 et 5
- Densité comprise entre 5 et 7
- Densité comprise entre 7 et 9
- Densité supérieure à 9



Source: Insee, Dénombrement 2018 des entreprises et Recensement Général de la Population – Traitement ISM.

Densité pour 100 000 habitants des entreprises de commerce de viandes (4722Z*) et de services des traiteurs (5621Z*) en 2017



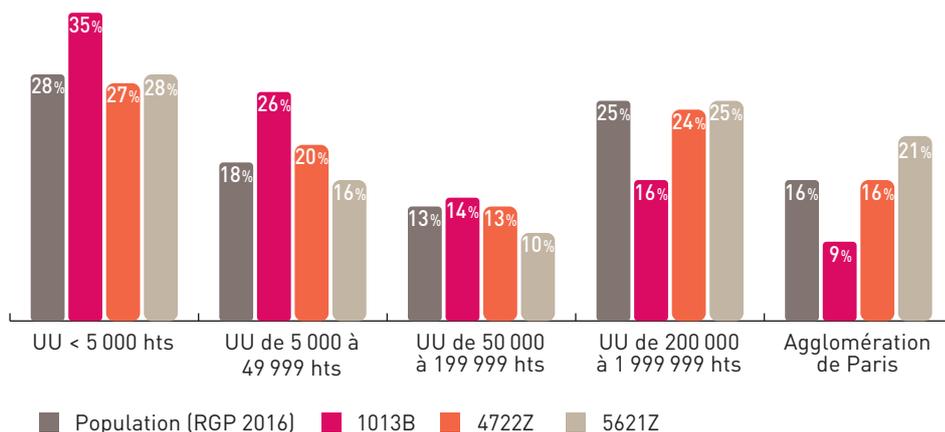
Source : Insee, Dénombrement 2018 des entreprises et Recensement Général de la Population – Traitement ISM. * Dans les activités de boucherie-charcuterie (4722Z) et de services de traiteurs (5621Z), il n'est pas possible de dénombrer les entreprises fabricant des produits de charcuterie.

Un tissu plus dense dans les petites unités urbaines

- La répartition des entreprises par taille d'unité urbaine confirme cette analyse : les entreprises 1013B sont surreprésentées dans les unités urbaines de moins de 50 000 habitants (61 % des entreprises sont localisées dans ces territoires alors que 46 % de la population y réside); en revanche, le tissu est nettement moins dense dans les unités urbaines de plus de 200 000 habitants et dans l'agglomération parisienne (25 % des entreprises pour 41 % de la population).
- le tissu des entreprises du commerce de viandes (4722Z) et des services des traiteurs (5621Z) est mieux réparti dans les différentes tailles d'unités urbaines.

*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.

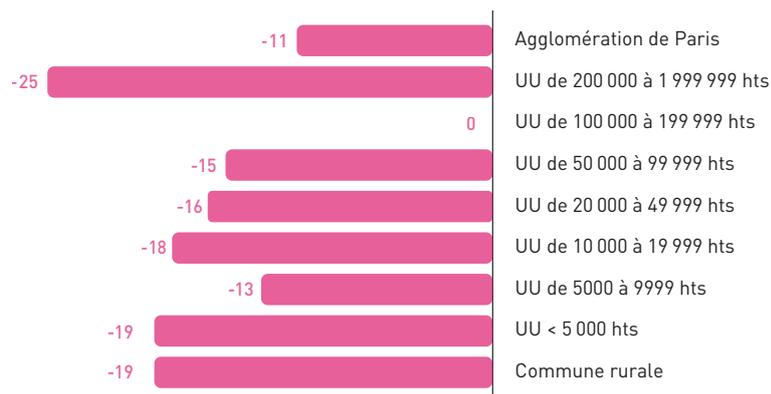
Répartition des entreprises de charcuteries par taille d'unité urbaine (UU)



Des fermetures dans toutes les tailles d'unité urbaine

Évolution du nombre de charcuteries par taille d'unité urbaine entre 2017 et 2018

Entre 2017 et 2018, le tissu d'entreprises de charcuterie (1013B) baisse de façon indifférenciée dans tous les types de territoires ruraux et urbains.



Source : INSEE, traitement ISM.

Activité économique

Chiffre d'affaires

En 2017, pour les entreprises du secteur de la charcuterie (1013B), le chiffre d'affaires total réalisé a été de 1,47 milliard d'euros HT.

Le chiffre d'affaires est en hausse par rapport à 2016. Il en est de même pour la valeur ajoutée qui s'établissait à 29 % du chiffre d'affaires en 2014 et monte à 33 % en 2017.

Le chiffre d'affaires des entreprises de charcuterie immatriculées sous les codes 4722Z ou 5621Z ne peut être en revanche déterminé.

Chiffre d'affaires et valeur ajoutée 1013B en 2017 (en millions d'euros)

Chiffre d'affaires hors taxes	Valeur ajoutée* (y compris autres produits et autres charges)	Taux de valeur ajoutée
1 468	479	33 %

(*) La valeur ajoutée mesure la richesse créée par les entreprises de charcuterie. 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.

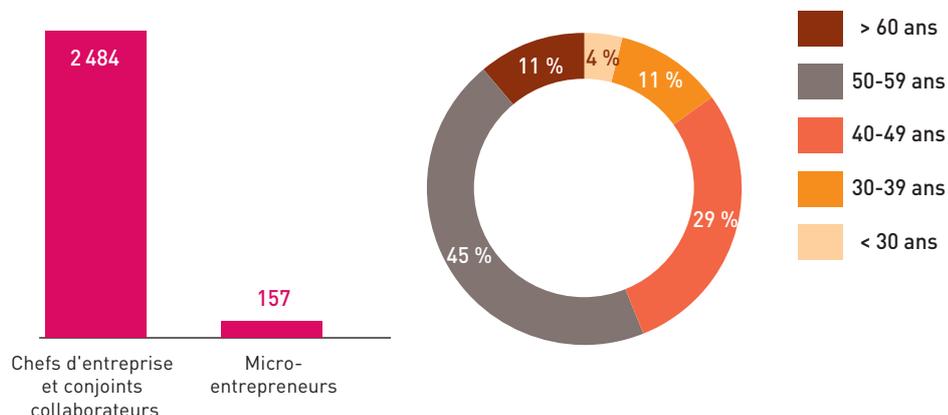
Portrait des travailleurs non salariés

Les travailleurs non salariés

Dans l'activité 1013B, 2 484 travailleurs indépendants sont cotisants à la SSI dans l'activité de charcuterie, dont 6 % de micro-entrepreneurs.

56 % des travailleurs non salariés ont plus de 50 ans. La profession se caractérise donc par un vieillissement de ses dirigeants.

Travailleurs non salariés et âge des travailleurs non salariés de la charcuterie (1013B) en 2019

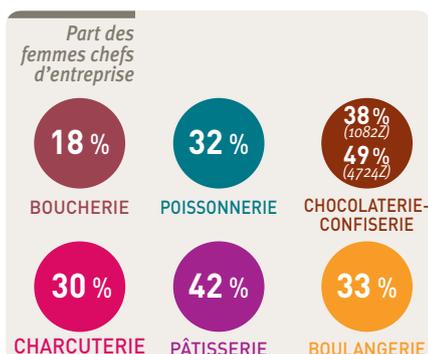


Sources: ACOSS-SSI, base des travailleurs indépendants en 2019. RGP 2017.

Part des femmes

Dans l'activité de charcuterie (1013B), les chefs d'entreprise sont majoritairement des hommes (30 % de femmes selon le recensement de la population).

Sexe des dirigeants d'entreprise (1013B) en 2017

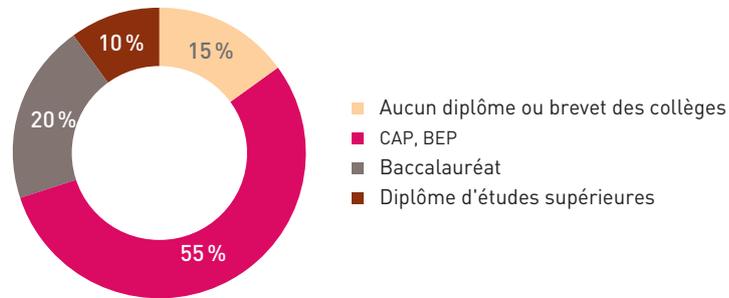


Source: RGP 2017.

Niveau de formation des dirigeants

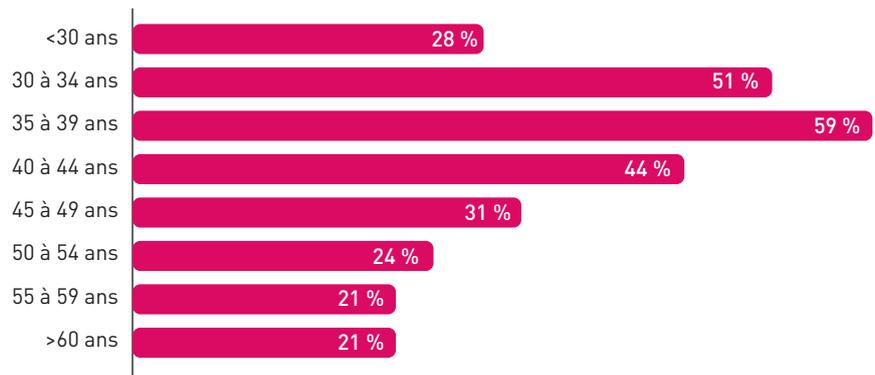
Dans l'activité de charcuterie (1013B), une majorité de chefs d'entreprise (55 %) détient un diplôme de CAP-BEP. Plus d'un quart des dirigeants sont au moins diplômés du Bac (ou équivalent), 15 % se sont formés par l'expérience. Comme dans les autres professions artisanales, le niveau de formation tend à s'élever (59 % des chefs d'entreprises âgés de 35 à 39 ans et 51 % des 30-34 ans ont au moins un diplôme de niveau 4, contre 31 % des 45-49 ans et 21 % des 50-59 ans).

Niveau de formation des chefs d'entreprise de charcuterie



Source : Recensement Général de la Population 2017.

Part des chefs d'entreprise détenant au moins au diplôme de niveau Bac (dont BP) par tranche d'âge



Source : Recensement Général de la Population 2017.

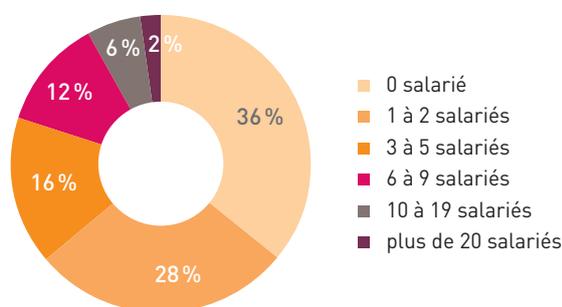
Emplois salariés

Une majorité d'entreprises employeuses

64 % des entreprises de charcuterie (1013B) emploient des salariés : 44 % ont entre 1 et 5 salariés, une sur 5 compte six salariés et plus.

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

Répartition des entreprises par taille d'effectif en 2018



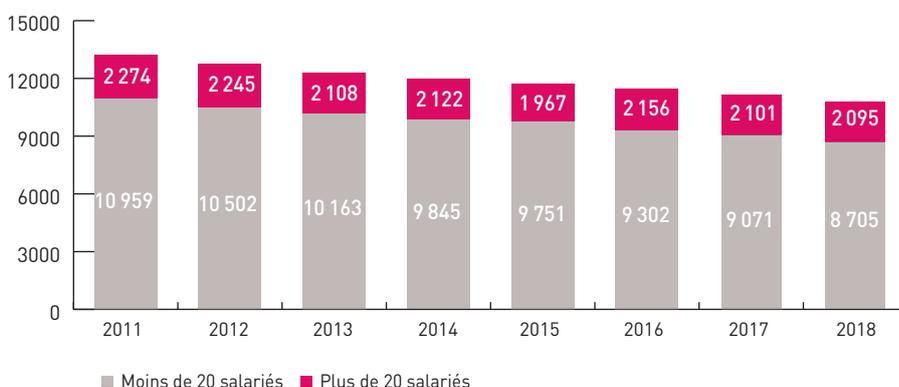
Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

Taille moyenne : 4 salariés

Les entreprises de charcuterie emploient 10 800 salariés sur le seul code NAF 1013B (en 2018 hors apprentis). Ce nombre est tendanciellement en baisse : plus de 3 000 emplois salariés ont été perdus entre 2008 et 2018, en grande majorité dans les entreprises de moins de 20 salariés.

En revanche, la taille moyenne des entreprises croît : elle est passée de 3,5 salariés en 2008 à 4,1 en 2018, ce qui témoigne d'une mutation du modèle économique de ces entreprises.

Évolution des emplois salariés dans la charcuterie

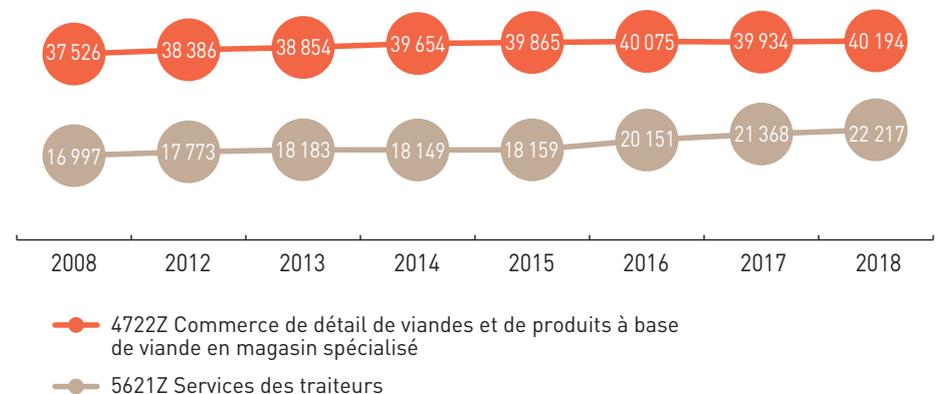


Source : ACOSS-URSSAF, emplois salariés au 31.12 hors apprentis et stagiaires

Hausse dans le commerce de viandes et dans les services des traiteurs

Dans le commerce de viandes et les services des traiteurs*, les effectifs sont en revanche en hausse : près de 8 000 emplois ont été créés entre 2008 et 2018, dont 66 % dans les services des traiteurs. Les emplois salariés du commerce de viande se stabilisent.

Évolution des emplois salariés dans le commerce de viandes (4722Z) et les services des traiteurs (5621Z)



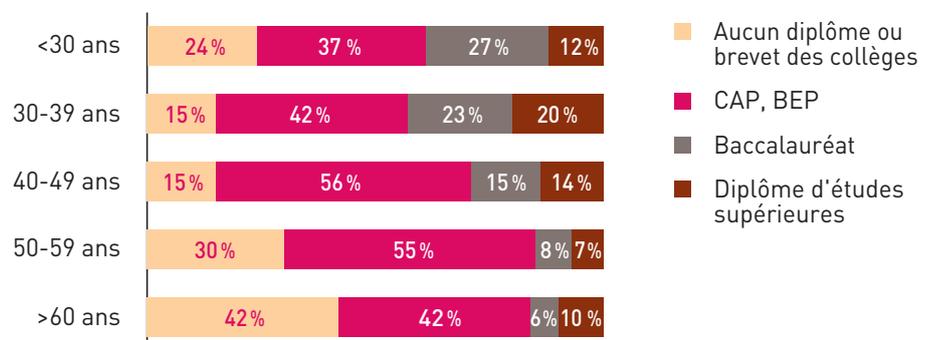
Source : ACOSS-URSSAF, emplois salariés au 31.12 hors apprentis et stagiaires.

* Dans les activités de boucherie-charcuterie (4722Z) et de services de traiteurs (5621Z), il n'est pas possible de dénombrer les entreprises fabricant des produits de charcuterie.

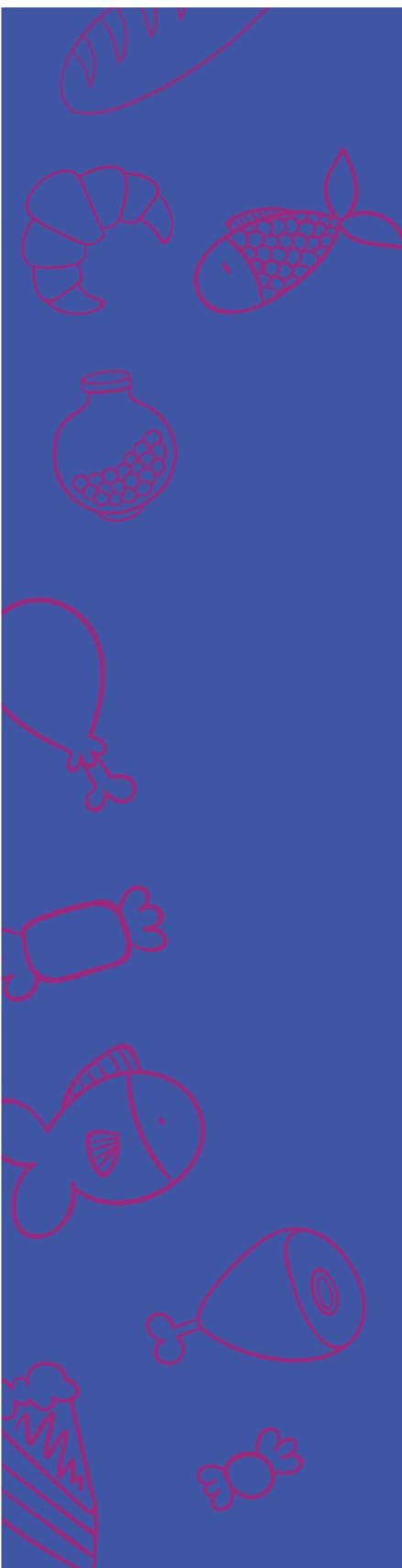
Niveau de diplôme des salariés

Le niveau de diplôme des salariés de la charcuterie tend à augmenter : 43 % des 30-39 ans ont un diplôme de niveau 4 et supérieur contre 15 % des 50-59 ans.

Répartition des salariés de charcuterie (1013B) par niveau de diplôme et par âge



Source : Recensement général de la population 2017



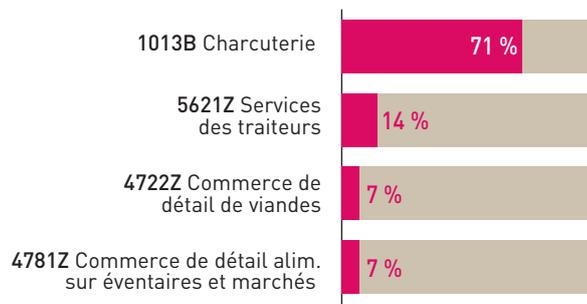
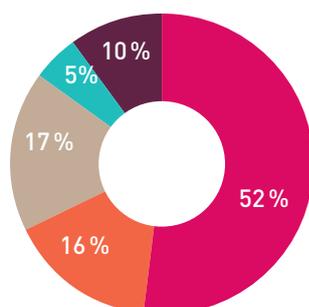
Les salariés
de la branche
**CHARCUTERIE
DE DÉTAIL**
(IDCC 00953)

Les entreprises et emplois de la branche

3 250 entreprises rattachées

En 2017, 3 250 entreprises (soit 3 520 établissements) ont comme convention collective principale celle de la charcuterie de détail (IDCC 00953). Les salariés rattachés à cette convention collective sont majoritairement employés dans des entreprises de la charcuterie (1013B : 52 %). D'autres sont salariés du commerce de détail de viandes (4722Z : 16 %), des services des traiteurs (5621Z : 17 %, en hausse), et du commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (4781Z : 5 %). En revanche cette convention collective n'est majoritaire que dans la charcuterie (1013B) dont elle couvre 71 % des salariés.

Répartition sectorielle des salariés de l'IDCC 00953 et poids de l'IDCC dans les secteurs d'activité (en % de salariés)



- 1013B 52 %
- 4722Z 16 %
- 5621Z 17 %
- 4781Z 5 %
- Autres 10 %

Source: DARES, DADS 2017

16 200 emplois salariés

Au total, 16 200 salariés sont rattachés à la convention collective 00953 en 2017, soit 14 700 ETP.

96 % des entreprises de la branche comptent moins de 20 salariés.

Évolution des entreprises et salariés rattachés à la convention collective

Source: DARES, DADS.

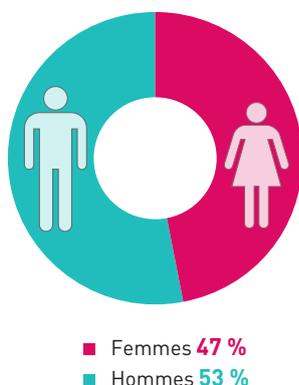
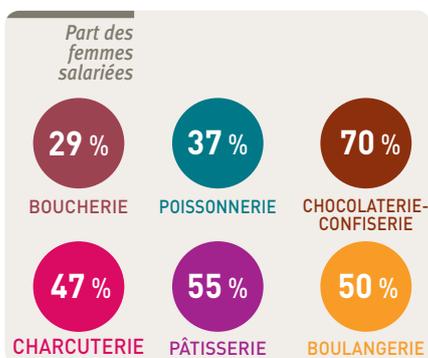
	2012	2014	2015	2016	2017
Nombre d'entreprises (IDCC principal)	3 310	3 270	3 230	3 150	3 250
Nombre de salariés	15 900	15 800	16 200	15 600	16 200

Caractéristiques des salariés

Des effectifs salariés relativement mixtes

Les effectifs salariés sont relativement mixtes, 53 % d'hommes et 47 % de femmes. Toutefois, les métiers exercés par les femmes dans l'entreprise ne sont pas les mêmes : ces dernières occupent principalement des postes de vente (voir p. 20).

Répartition des salariés par sexe

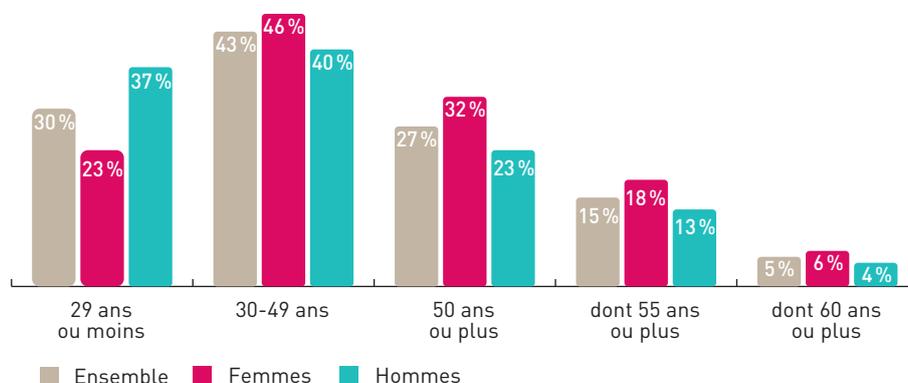


Source : DARES, DADS 2017, IDCC 00953 de la charcuterie de détail.

Des salariés jeunes : un tiers a moins de 30 ans

30 % des salariés de la branche ont moins de 30 ans, une jeunesse qu'explique l'importance de l'apprentissage dans le métier. La part des salariés de plus de 50 ans est pourtant l'une des plus élevées des métiers de bouche : 27 % sont âgés de plus de 50 ans, dont 15 % plus de 55 ans. En 2011, ces chiffres étaient respectivement de 23 % et 12 %.

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



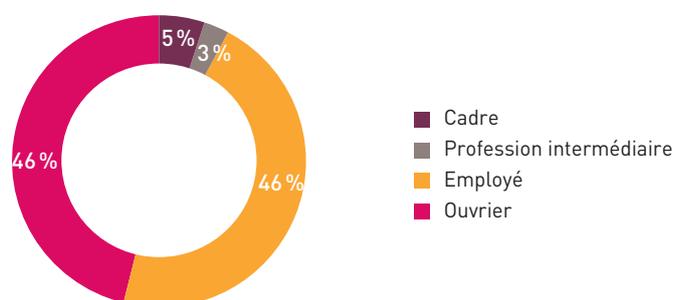
Source : DARES, DADS 2017, IDCC 00953 de la charcuterie de détail.

Les métiers exercés

Une majorité d'employés et d'ouvriers

Répartition des postes salariés par catégorie socio-professionnelle

Les postes occupés par les salariés sont essentiellement des postes d'ouvriers (46 %) et d'employés (essentiellement à la fonction vente 46 %). 8 % des salariés sont cadres ou occupent une profession intermédiaire. On constate une hausse des postes d'employés depuis 2013 (leur part était de 40 %).



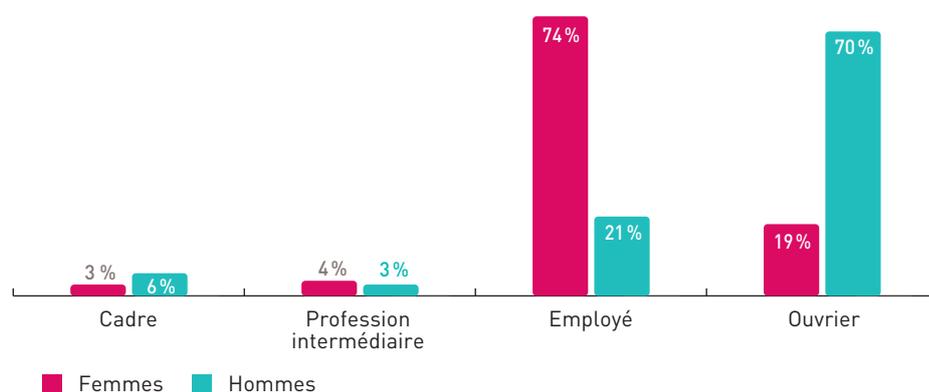
Source : DARES, DADS 2017, IDCC 00953 de la charcuterie de détail.

Métiers d'homme, métiers de femme

Les deux principaux métiers de la charcuterie ont un recrutement qui demeure très sexué :

- 74 % des salariées occupent un poste d'employé de vente ;
- 70 % des salariés (hommes) sont ouvriers-charcutiers.

Répartition des postes salariés par profession et par sexe



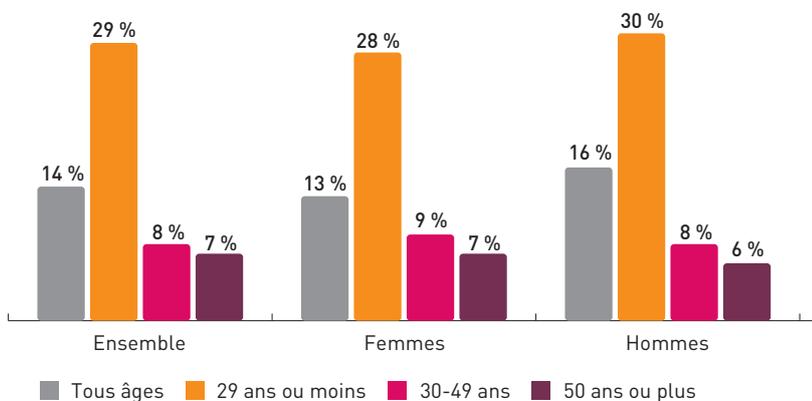
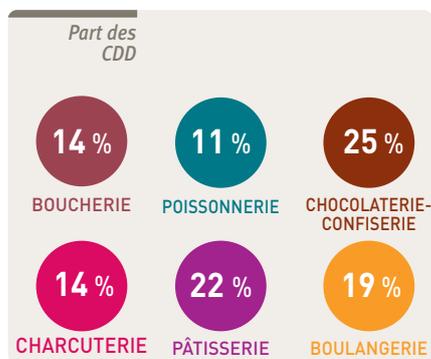
Source : DARES, DADS 2017, IDCC 00953 de la charcuterie de détail.

Nature des contrats et temps de travail

Contrats : 14 % de salariés en CDD

La part de salariés en contrat à durée déterminée (hors contrats d'apprentissage) est de 14 % (12 % en 2011). Les hommes sont un peu plus nombreux dans cette situation (16 %), notamment les hommes de 29 ans ou moins (30 %).

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

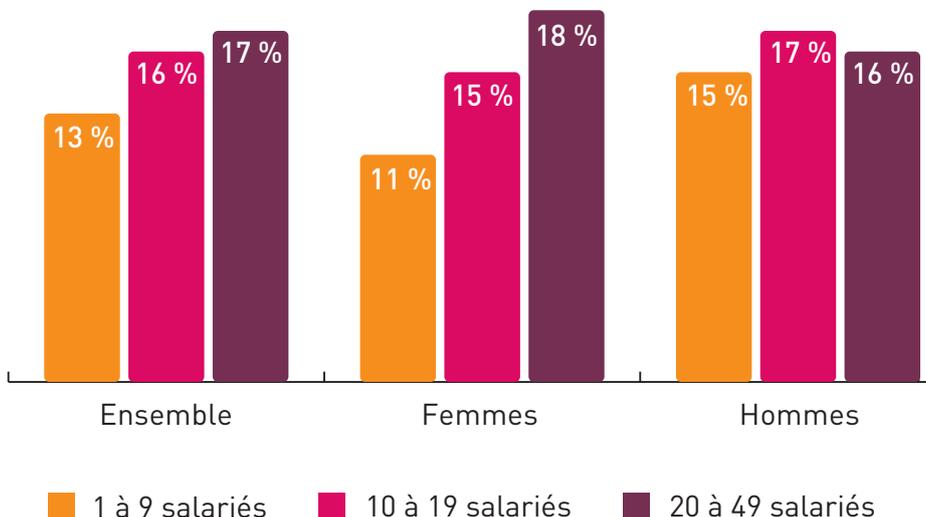


Source : DARES, DADS 2017, IDCC 00953 de la charcuterie de détail.

La part de CDD augmente avec la taille des entreprises

La structure de taille des entreprises influe sur la nature des contrats proposés : la part de salariés en CDD est plus importante dans les entreprises de 20 à 49 salariés (17 %) contre 13 % dans les TPE de moins de 10 salariés.

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

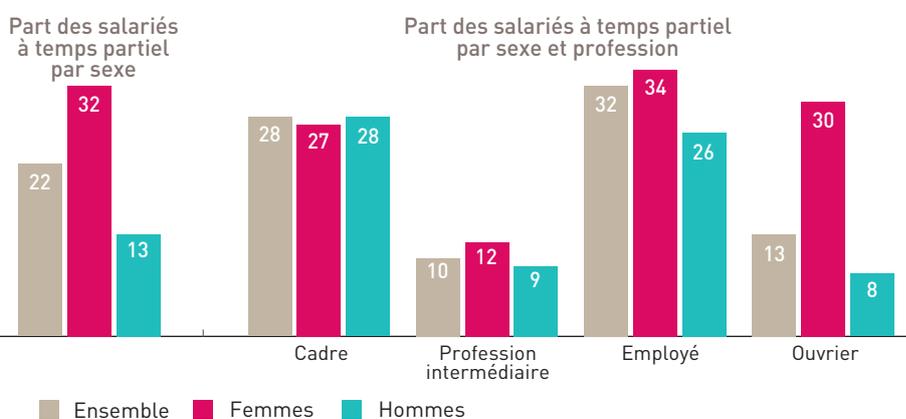
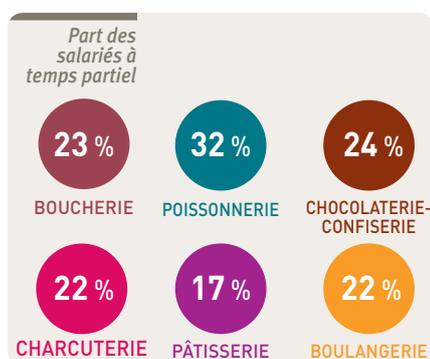


Source : DARES, DADS 2017, IDCC 00953 de la charcuterie de détail.

Temps de travail : 22 % des salariés à temps partiel

Concernant le temps de travail, 22 % des salariés dans la branche travaillent à temps partiel (la part était de 24 % en 2011). Les conditions diffèrent de façon importante entre les hommes (13 % à temps partiel) et les femmes (32 %). Cette caractéristique s'observe dans tous les types de postes, hormis les postes de cadres.

Part des salariés à temps partiel par sexe et profession



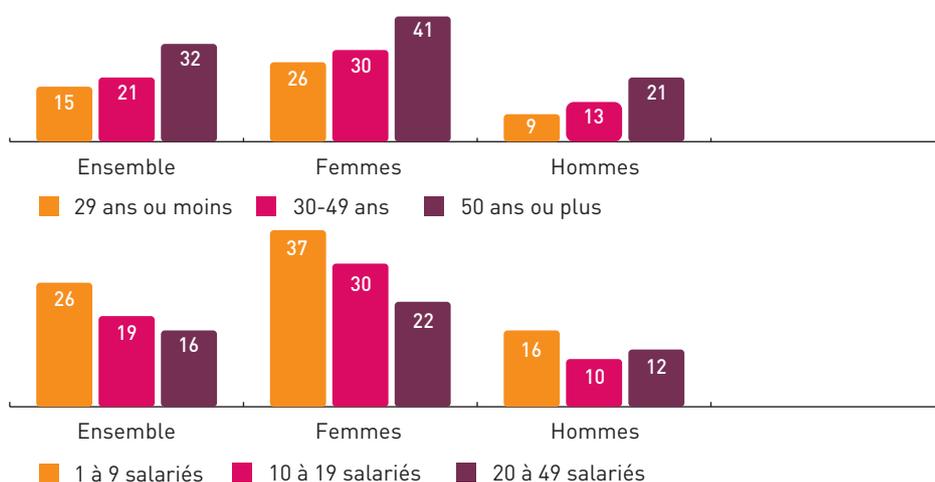
Source : DARES, DADS 2017, IDCC 00953 de la charcuterie de détail.

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

La part de salariés à temps partiel varie avec l'âge des salariés : ils représentent 15 % des moins de 30 ans, 21 % des 30-49 ans et 32 % des salariés de plus de 50 ans.

Le temps partiel est également plus fréquent pour les femmes, 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 selon la taille des entreprises



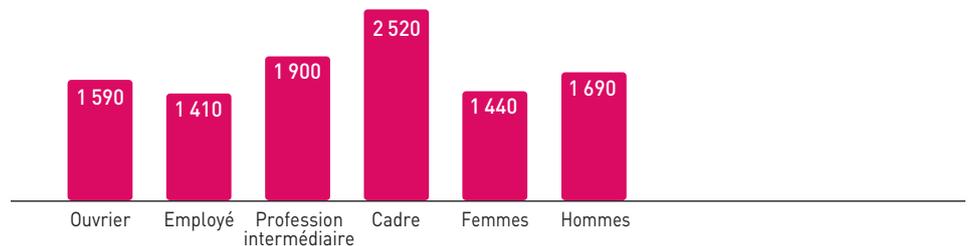
Source : DARES, DADS 2017, IDCC 00953 de la charcuterie de détail.

Salaires

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

Le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps plein est de 1 570 euros (le chiffre inclut la population apprentie). Il est plus élevé pour les ouvriers (et les hommes) que pour les employés (et les femmes). L'écart moyen des salaires entre les hommes et les femmes est de 15 %.

Salaire mensuel net moyen par ETP en 2017 (en euros)



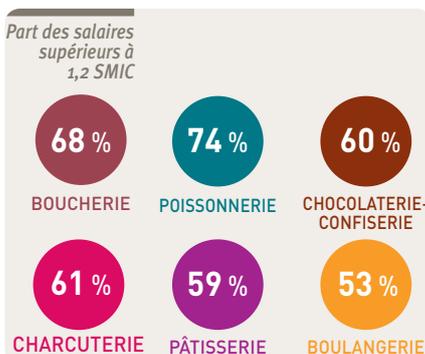
Source : DARES, DADS 2017, IDCC 00953 de la charcuterie de détail.

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.

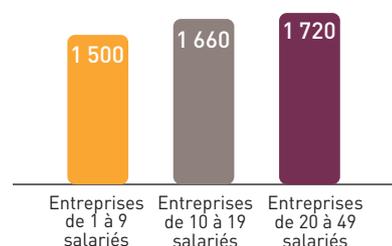
61 % des salaires sont supérieurs à 1,2 Smic

Dans 61 % des cas, le salaire net moyen est supérieur à 1,2 SMIC. Ce salaire moyen évolue positivement avec la taille des entreprises (l'écart des salaires moyens selon la taille des entreprises s'explique par une plus forte présence des fonctions intermédiaires et d'encadrement dans les entreprises plus grandes).

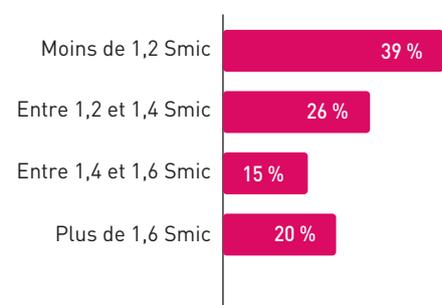
Salaire net moyen, et répartition des salaires



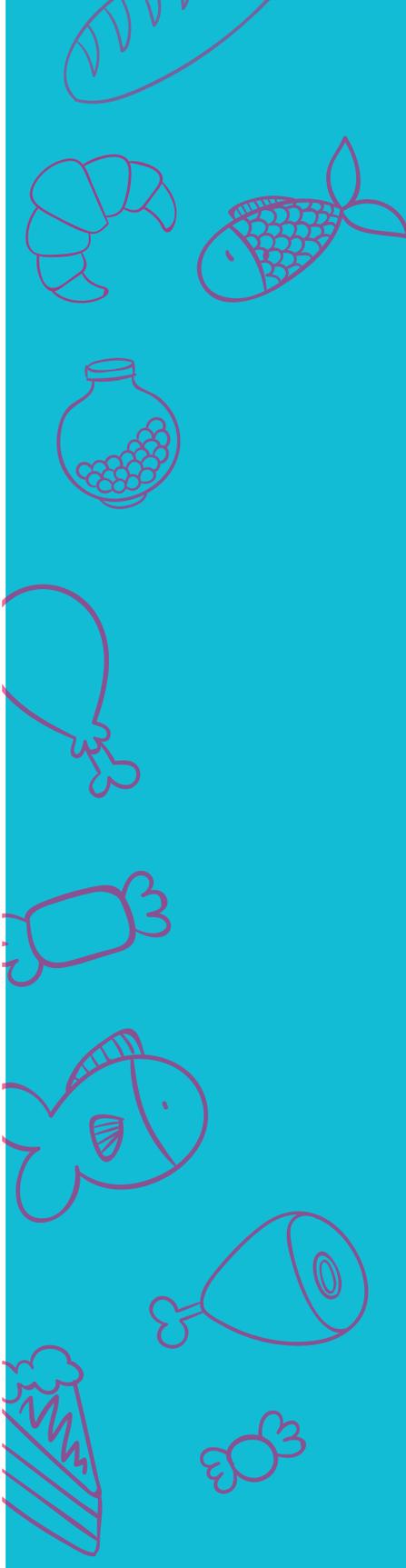
Salaire net moyen par ETP selon la taille des entreprises



Répartition des salaires



Source : DARES, DADS 2017, IDCC 00953 de la charcuterie de détail.



La formation et
l'apprentissage
aux métiers de
**CHARCUTERIE
DE DÉTAIL**

La formation initiale

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

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

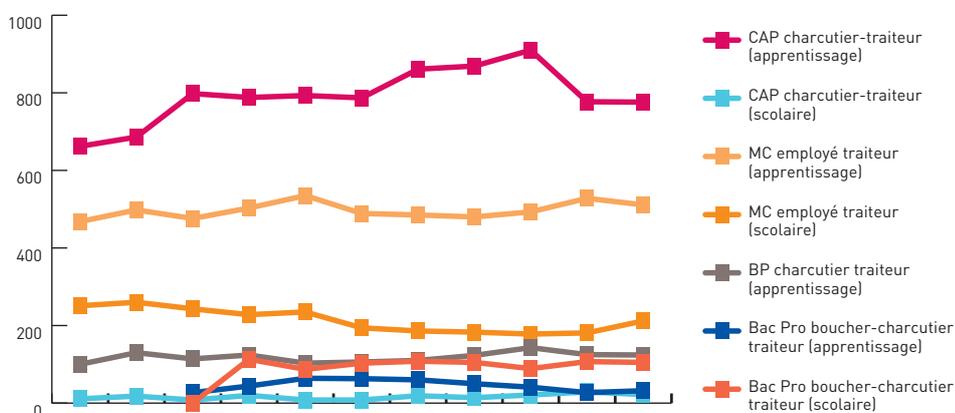
Les diplômes préparant aux métiers de la charcuterie sont très majoritairement préparés en apprentissage, à l'exception du Bac Pro boucher-charcutier-traiteur. Le principal diplôme suivi en nombre d'inscrits est le CAP charcutier-traiteur (préparé à 97 % en apprentissage). Globalement, les effectifs d'apprentis sont stables, depuis 2010 (sauf pour le CAP charcutier-traiteur dont les effectifs sortants baissent en 2017). En Alsace, la plupart des apprentis sont formés au CTM de boucher-charcutier-traiteur.

Diplômes*	Scolaires	Apprentis	Total des effectifs	Part des apprentis
CAP charcutier-traiteur	22	776	798	97 %
MC employé traiteur	212	511	723	71 %
BP charcutier-traiteur	0	124	124	100 %
Bac Pro boucher-charcutier-traiteur	105	32	137	23 %

(*) 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.

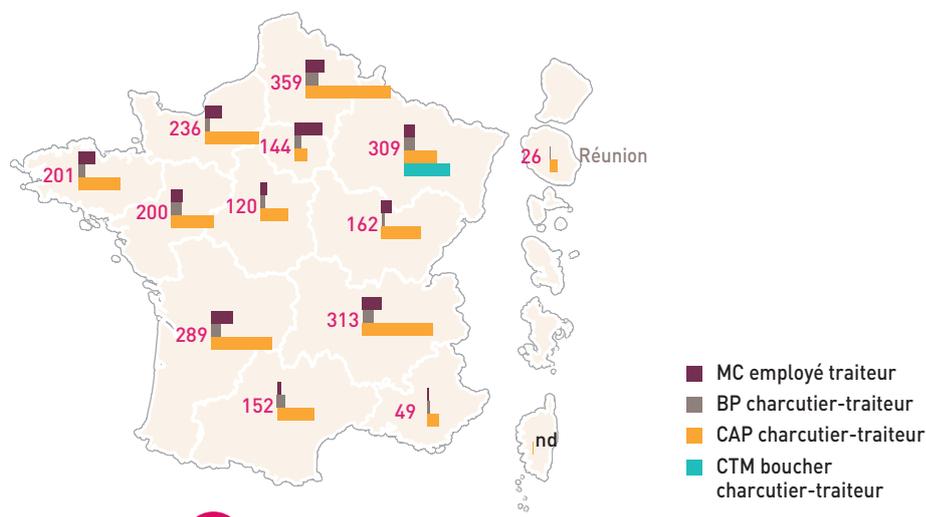
Source : CEREQ, base reflet.

Évolution du nombre de sortants de formation aux métiers de la charcuterie de détail



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

Nombre d'apprentis préparant un diplôme de charcuterie par région en 2018-2019 (toutes activités)



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

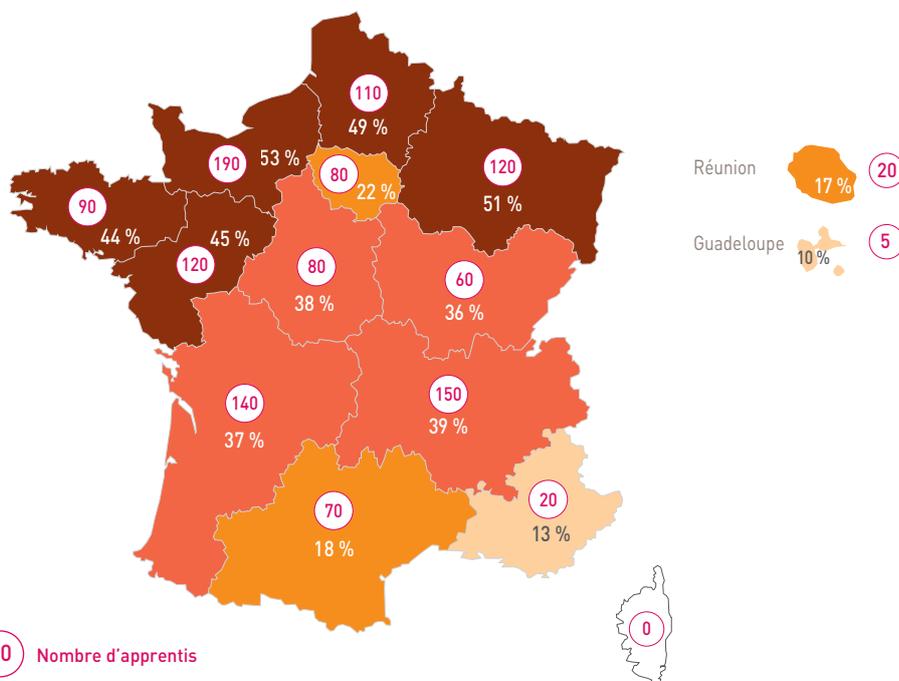
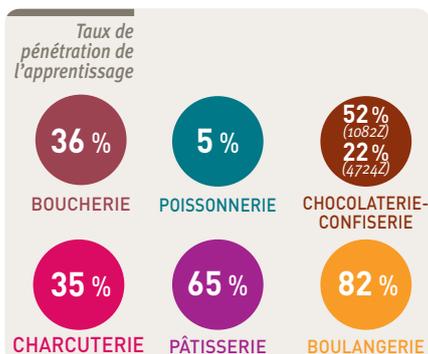
L'apprentissage dans les entreprises de charcuterie de détail

L'apprentissage plus répandu dans le Nord de la France

En 2018-2019, les entreprises de charcuterie (1013B) formaient 1 237 apprentis, soit un taux de pénétration de 35 % (1 apprenti pour 3 entreprises). La pratique de l'apprentissage est plus développée dans les régions Normandie et Grand Est (le taux de pénétration est supérieur à 50 %).

Ce sont les entreprises de 3 à 5 salariés qui forment le plus grand stock d'apprentis (31 %).

Nombre d'apprentis formés en 2018-2019 dans les entreprises de charcuterie (1013B) et taux de pénétration de l'apprentissage



00 Nombre d'apprentis

- Taux de pénétration inférieur à 14 %
- Taux de pénétration entre 14 et 35 %
- Taux de pénétration entre 35 et 44 %
- Taux de pénétration supérieur à 44 %

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

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.

Les diplômes préparés en apprentissage

80 % des apprentis préparent un titre de niveau 3

Principaux diplômes préparés par les apprentis des entreprises de charcuterie de détail en 2018-2019

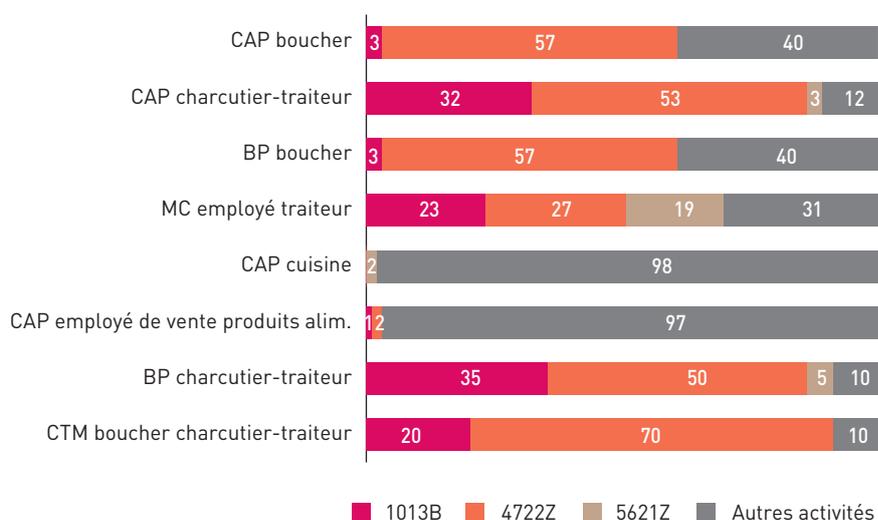
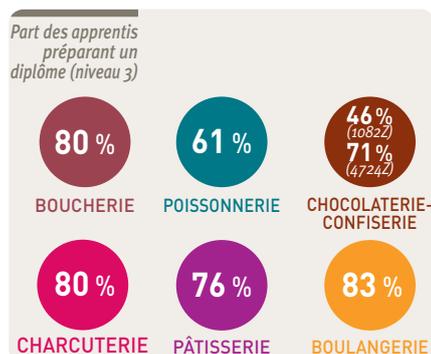
Source : ISM, *L'apprentissage dans les entreprises de proximité*, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2018-2019.

Le secteur de la charcuterie (1013B) se caractérise par un positionnement très fort des diplômes préparés sur le niveau 3 (CAP), qui regroupent 80 % des effectifs. Le principal diplôme préparé est le CAP charcutier-traiteur. L'activité de commerce de détail de viandes (4722Z) forme également des apprentis aux diplômes de la charcuterie, en nombre d'ailleurs supérieur. En revanche, les entreprises des services des traiteurs (5621Z) forment peu au métier de la charcuterie.

Diplômes préparés	1013B	4722Z	5621Z
CAP boucher	175	3215	6
CAP charcutier-traiteur	517	864	50
BP boucher	56	835	5
MC employé traiteur	118	137	98
CAP cuisine	32	38	282
CAP employé de vente produits alimentaires	82	165	7
BP charcutier-traiteur	100	141	13
CTM boucher charcutier-traiteur	28	99	-

Au total, les entreprises de charcuterie (1013B) forment 32 % des apprentis inscrits en CAP de charcutier-traiteur, 23 % des inscrits en mention complémentaire « employé traiteur » et 35 % des apprentis en BP charcutier-traiteur. Le BP boucher est plutôt préparé dans les entreprises de commerce de viandes (4722Z), de même que le CAP boucher.

Part des apprentis formés aux métiers de la charcuterie selon l'activité (en %)



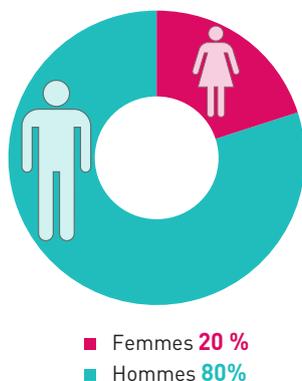
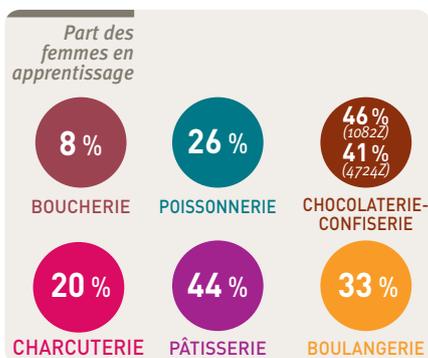
Source : ISM, *L'apprentissage dans les entreprises de proximité*, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2018-2019.

Apprentis et apprenties de la charcuterie de détail

20 % des apprentis sont des femmes

La part des femmes en apprentissage dans les entreprises de charcuterie (1013B) est inférieure à celle des femmes salariées (20 % contre 47 %). Comme les salariées, leurs choix de métiers concernent principalement les diplômes de vente : elles représentent 77 % des apprentis inscrits en CAP vendeur en alimentation, et 10 % des inscrits en CAP charcutier-traiteur.

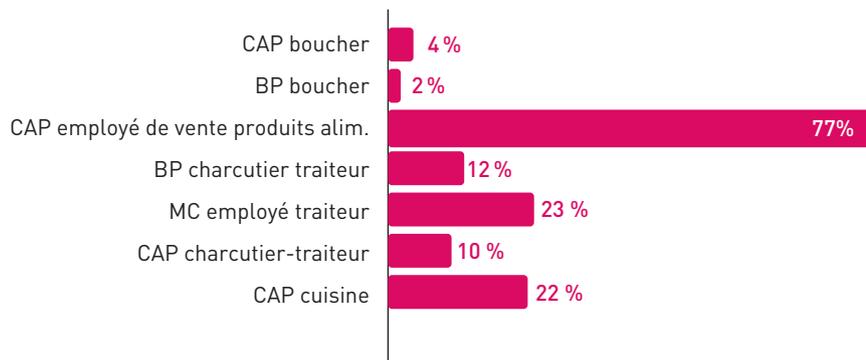
Sexe des apprentis



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

Part des femmes parmi les apprentis par diplôme dans les entreprises de charcuterie (1013B)

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



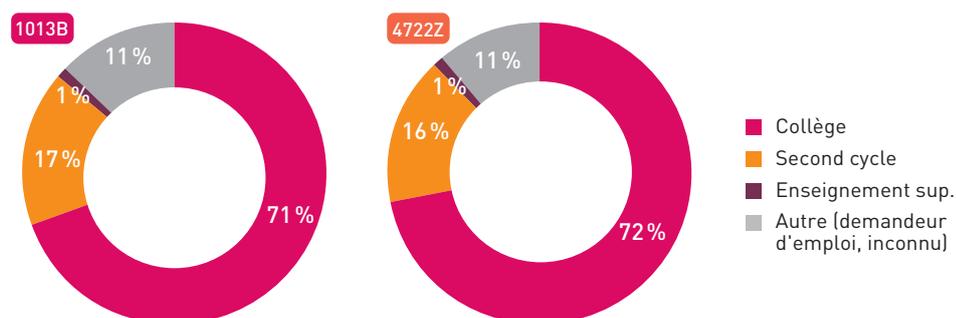
Parcours d'entrée des apprentis en CAP de charcutier-traiteur

Un tiers des inscrits déjà détenteurs d'un diplôme de niveau 3 ou supérieur

71 % des apprentis inscrits en première année de CAP charcutier-traiteur proviennent du collège, 71 % pour ceux qui sont employés en entreprise de charcuterie (1013B).

Les autres sont déjà détenteurs d'un diplôme de niveau 3, 4 ou 5 lorsqu'ils entreprennent leur CAP de charcutier traiteur. Pour ces derniers, ce diplôme est donc un complément de qualification à un autre métier (sans doute celui de boucher), ou bien l'occasion d'un repositionnement de trajectoire professionnelle.

Provenance des apprentis inscrits en CAP charcutier-traiteur, en fonction de l'activité de leur entreprise d'accueil



Source : ISM, L'apprentissage dans les entreprises de proximité, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2018-2019 – apprentis employés en première année de CAP charcutier-traiteur.

Diplôme détenu avant l'entrée en apprentissage par les inscrits en CAP charcutier-traiteur

Diplômes détenus	1013B	4722Z
Aucun diplôme	39 %	31 %
Certificat de formation générale	3 %	4 %
Brevet des collèges	23 %	21 %
Diplôme de niveau 3	23 %	31 %
Diplôme de niveau 4	8 %	7 %
Diplôme de l'enseignement supérieur	1 %	0 %
Inconnu	3 %	6 %
Total général	100 %	100 %

Source : ISM, L'apprentissage dans les entreprises de proximité, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2018-2019 – apprentis employés en première année de CAP charcutier-traiteur.

Crédits photos de couverture : Jacques Palut – Fotolia, Studiophotopro – Fotolia, Sonia C – Fotolia, Goodluz – Fotolia.



OBSERVATOIRE

des métiers de l'alimentation en détail

**CHARCUTERIE
DE DÉTAIL**



Tableau de bord 2020

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