



OBSERVATOIRE
des métiers de l'alimentation en détail

CHOCOLATERIE- CONFISERIE



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 chocolaterie-confiserie

Ces données économiques concernent les entreprises immatriculées sous les codes APE 1082Z (fabrication de cacao, chocolat et produits de confiserie) et 4724Z (commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé), quelle que soit leur taille (y compris les entreprises sans salarié).

2. Dresser un portrait des salariés de la branche

La convention collective des détaillants de confiserie-chocolaterie-biscuiterie (IDCC 01286) regroupe principalement des entreprises actives dans ces secteurs : fabricants (1082Z) et détaillants (4724Z) de chocolats et confiserie. Les trois-quarts des salariés affiliés à la branche relèvent ainsi de ces activités.

L'analyse des déclarations sociales (DADS) des entreprises de la 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 chocolaterie-confiserie (fabricants et détaillants) 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 ces entreprises.

MÉTHODOLOGIE

Les traitements statistiques ont été réalisés par l'Institut Supérieur des Métiers, à partir de différentes bases de données statistiques :

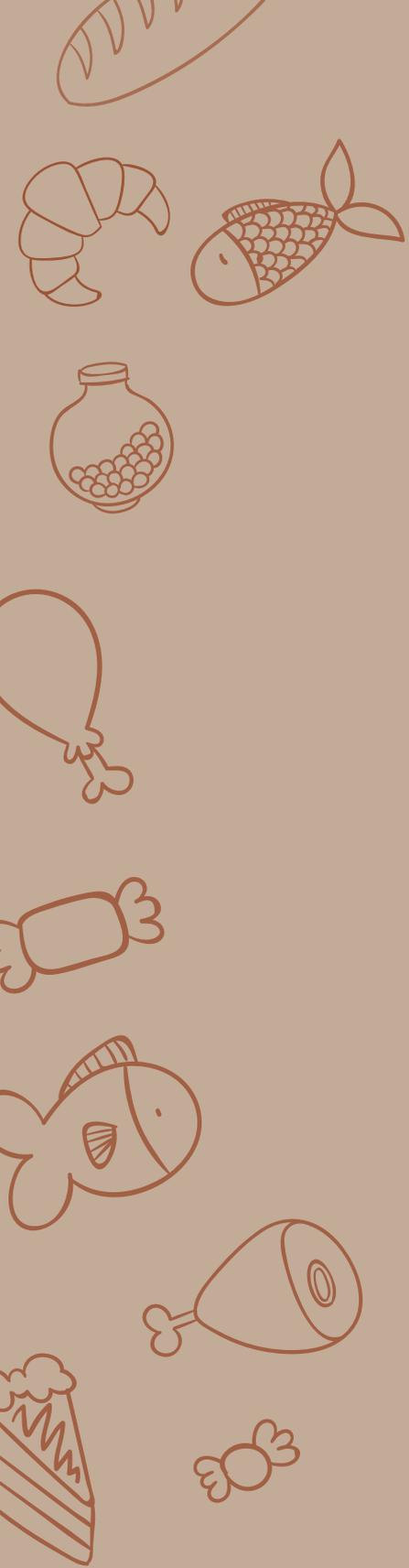
- Les bases Dénombrement et Démographie des entreprises de l'INSEE, pour ce qui concerne la démographie des entreprises de fabrication de chocolat et produits de confiserie (1082Z) et de commerce de pain-pâtisserie-confiserie (4724Z) ;
- Le fichier INSEE-ESANE pour les données fiscales et la Banque de 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 01286).

SOMMAIRE

Le secteur de la chocolaterie-confiserie et son évolution	5
1 Un nombre d'entreprises en hausse	6
2 Densité commerciale	8
3 Activité	11
4 Portrait des travailleurs non salariés	12
5 Des emplois salariés en hausse	14

Les salariés de la branche confiserie-chocolaterie-biscuiterie (IDCC 01286)	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 chocolaterie-confiserie	25
11 La formation initiale : des effectifs globalement en hausse	26
12 L'apprentissage aux métiers de la chocolaterie-confiserie	27
13 Une concentration des effectifs dans les diplômes de niveau 3	28
14 Apprentis et apprenties de la chocolaterie-confiserie	29
15 Parcours d'entrée en apprentissage	30



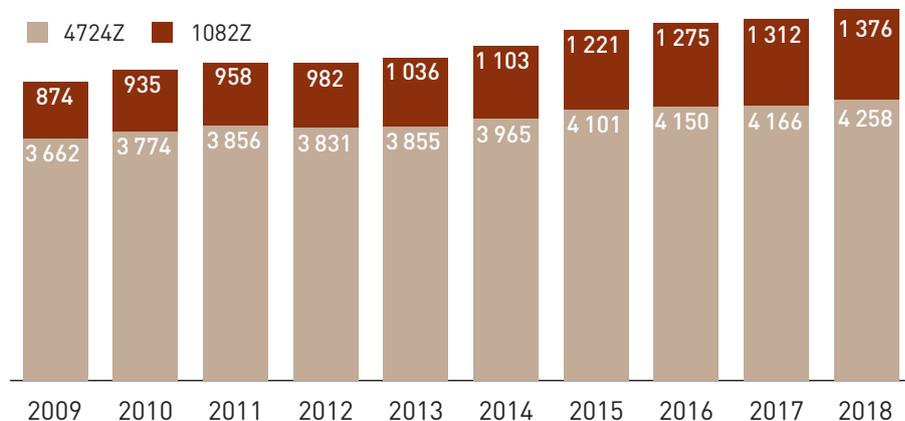
Le secteur de la
**CHOCOLATERIE-
CONFISERIE**
et son évolution

Un nombre d'entreprises en hausse

5 634 entreprises
(en 2018)

Le nombre d'entreprises de chocolaterie-confiserie est en progression depuis 2005, que ce soit pour le code relevant du commerce (4724Z : +16 % entre 2008 et 2018) ou le code relevant de la fabrication (1082Z : +63 %). La progression du nombre d'entreprises de fabrication de cacao, chocolat et produits de confiserie est particulièrement forte depuis 2012.

Évolution du nombre d'entreprises de chocolaterie-confiserie

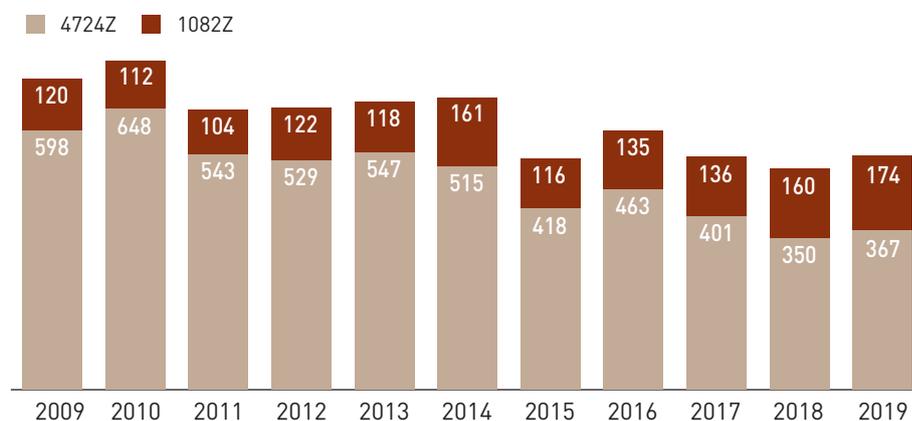


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

541 créations d'entreprises
(en 2019)

Cette croissance trouve son origine dans la bonne dynamique entrepreneuriale : dans la fabrication (1082Z), le nombre de créations-reprises a fortement progressé ces deux dernières années (174 immatriculations en 2019). Dans le commerce de détail (4724Z), le pic des créations-reprises a été enregistré en 2010. Les immatriculations diminuent ensuite. En 2019, elles étaient au nombre de 367.

Évolution des créations d'entreprises en chocolaterie-confiserie



Source : INSEE, Démographie des entreprises.

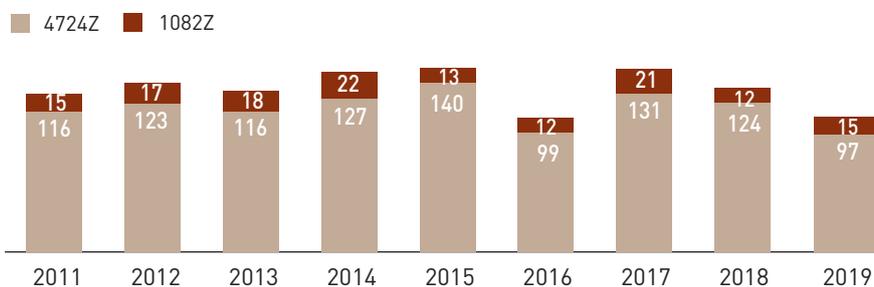
Attention : les reprises par rachat de parts sociales ne figurent pas dans ces statistiques.

112 défaillances (en 2019)

En 2019, 97 défaillances de détaillants (4724Z) ont été enregistrées, et 15 défaillances de fabricants (1082Z). Le taux de défaillance (ratio défaillances/nombre d'entreprises) est deux fois plus élevé chez les détaillants (2,3 %) que chez les fabricants (1,1 %) en 2019.

Évolution du nombre de défaillances d'entreprises de chocolaterie-confiserie

Source: Banque de France

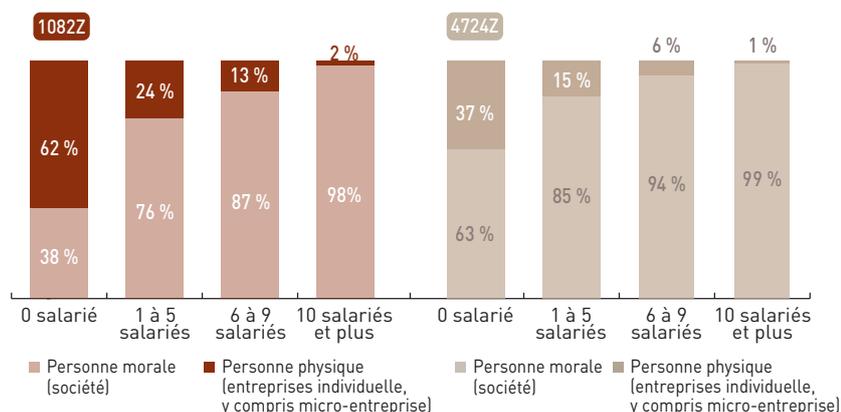


Remarque : les défaillances d'entreprises couvrent l'ensemble des jugements prononçant soit l'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire soit la liquidation judiciaire (procédures collectives). Les défaillances d'entreprises ne doivent pas être confondues avec les cessations d'entreprises, 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

Dans le secteur, les formes juridiques de société prédominent : 65 % des entreprises de fabrication (1082Z) et 74 % des commerçants (4724Z) sont ainsi structurés en société. Le choix du statut d'entreprise individuelle n'est significatif que pour les entreprises sans salarié.

Statut juridique des entreprises (1082Z et 4724Z)



Source: INSEE, Dénombrement des entreprises.

Densité commerciale

Densité moyenne
(pour 100 000 habitants)
fabricants : 2
détaillants : 6

On compte en moyenne 2 entreprises de fabrication de chocolat et produits de confiserie (1082Z) et 6 entreprises de commerce de pain, pâtisserie, confiserie (4724Z) pour 100 000 habitants.

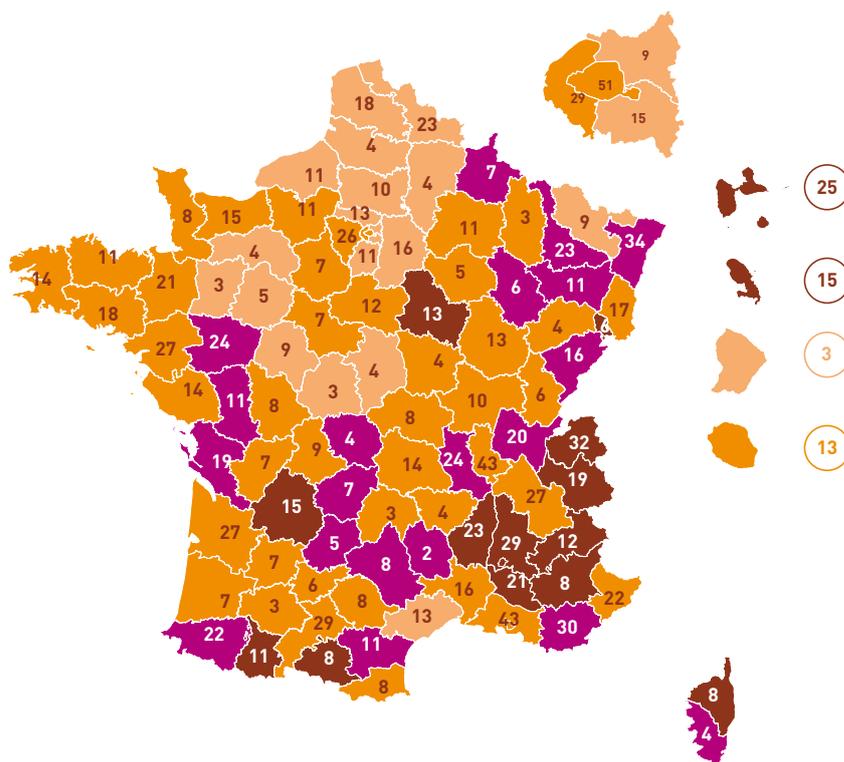
Concernant le tissu des entreprises de fabrication (1082Z), la densité est plus élevée en Auvergne-Rhône-Alpes et en PACA. Elle est moindre dans les Hauts-de-France.

Pour le commerce (4724Z), les zones de forte densité sont concentrées en Outre-mer, dans les départements côtiers de la Méditerranée et de l'Atlantique (au sud de la Bretagne). Le tissu est en revanche moins dense dans les régions intérieures.

Nombre d'entreprises de fabrication de chocolat et produits de confiserie (1082Z) en 2018 et densité pour 100 000 habitants

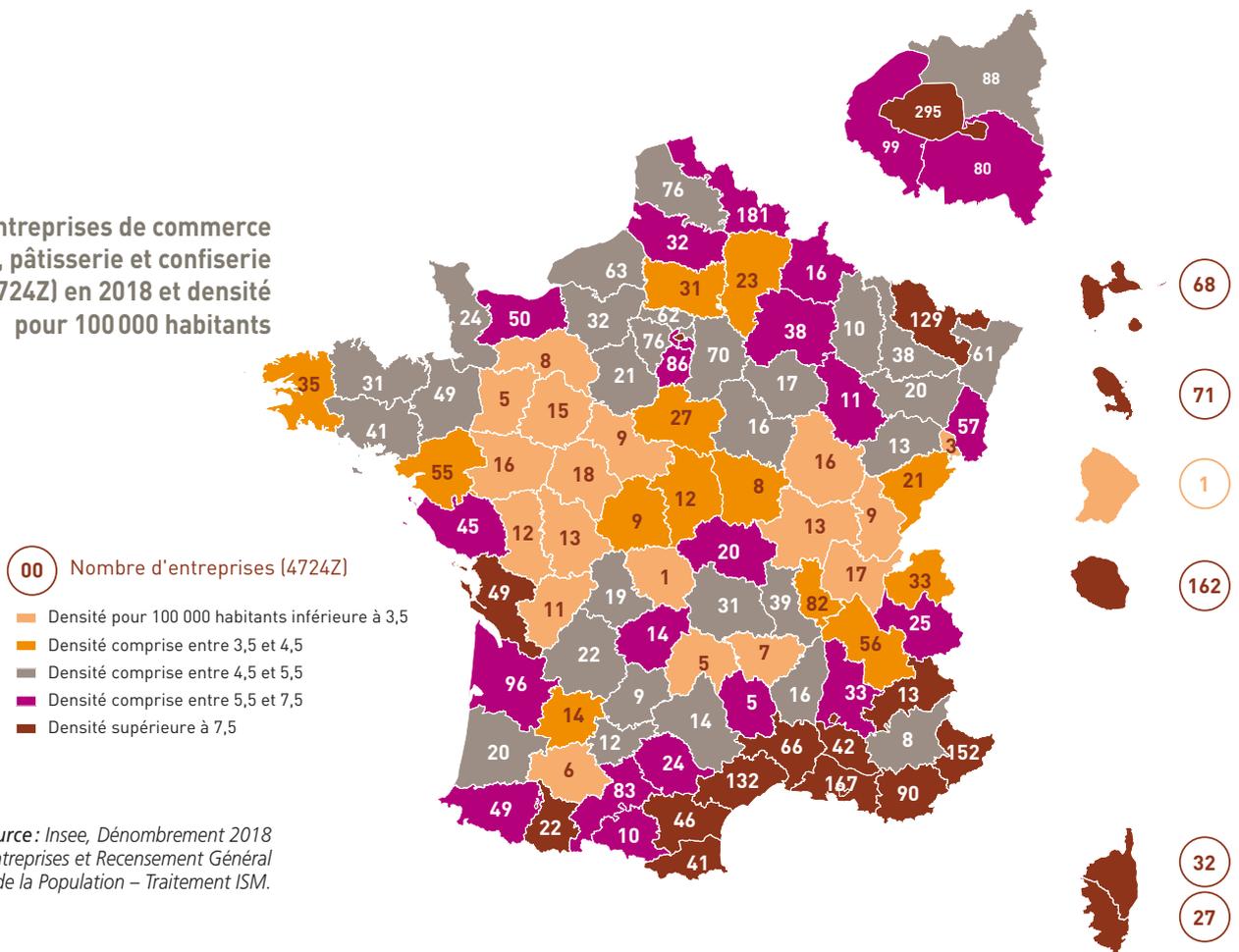
00 Nombre d'entreprises (1082Z)

- Densité pour 100 000 habitants inférieure à 1,3
- Densité comprise entre 1,3 et 2,2
- Densité comprise entre 2,2 et 4,0
- Densité supérieure à 4,0



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

Nombre d'entreprises de commerce de pain, pâtisserie et confiserie (4724Z) en 2018 et densité pour 100 000 habitants



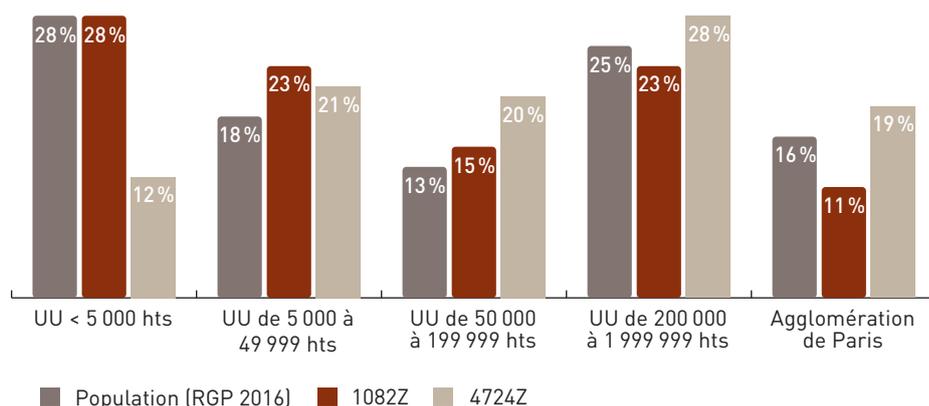
Un tissu plus dense dans les agglomérations moyennes

La localisation des commerces de pain-pâtisserie et confiserie (4724Z) apparaît à dominante urbaine. La répartition par taille d'unité urbaine* confirme cette analyse :

- Les entreprises du commerce de détail, de pain et pâtisserie sont largement sous-représentées dans les unités urbaines de moins de 5 000 habitants (12 % des entreprises pour 28 % de la population), alors que les entreprises de fabrication (1082Z) y sont bien représentées. On constate la situation inverse dans l'agglomération parisienne.
- Le tissu est plus dense que la moyenne pour les deux activités (1082Z et 4724Z) dans les unités urbaines de 5 000 à 199 999 habitants.

*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 chocolaterie-confiserie par taille d'unité urbaine (UU)

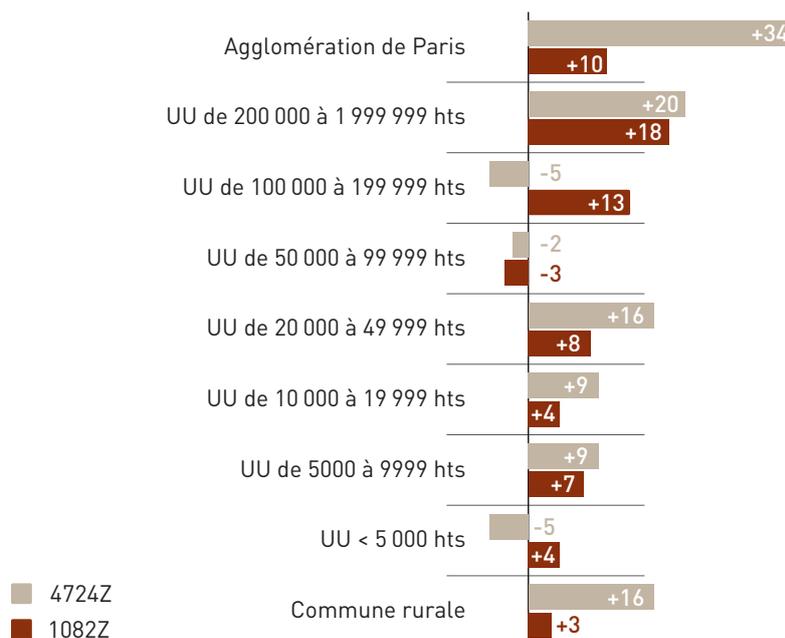


Source : INSEE, traitement ISM.

Le nombre d'entreprises progresse dans tous les types de territoire

Entre 2017 et 2018, l'évolution du nombre d'entreprises de chocolaterie-confiserie (1082Z et 4724Z) a évolué de façon positive dans les agglomérations de moins de 20 000 habitants et de plus de 200 000 habitants.

Évolution du nombre d'entreprises de chocolaterie-confiserie entre 2017 et 2018 par type d'unité urbaine (UU)



Source : INSEE, traitement ISM.

Activité

Chiffre d'affaires HT 3,9 milliards d'euros

Le chiffre d'affaires cumulé des deux activités se monte à 3,9 milliards en 2017. Le taux de valeur ajoutée est équivalent dans les deux activités.

Chiffre d'affaires et valeur ajoutée 1082Z (en millions d'euros)

	Chiffre d'affaires hors taxes			Valeur ajoutée*			Taux de valeur ajoutée		
	2015	2016	2017	2015	2016	2017	2015	2016	2017
Total	5 957	4 755	3 360	1 542	1 422	956	26 %	30 %	28 %

Chiffre d'affaires et valeur ajoutée 4724Z (en millions d'euros)

	Chiffre d'affaires hors taxes			Valeur ajoutée*			Taux de valeur ajoutée		
	2015	2016	2017	2015	2016	2017	2015	2016	2017
Total	729	732	524	222	230	163	30 %	31 %	31 %

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

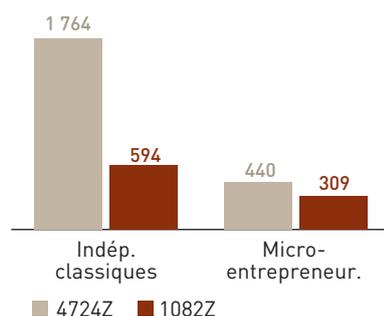
3 370 travailleurs non salariés

3 370 travailleurs indépendants sont actifs dans l'activité de chocolaterie-confiserie, dont 25% de micro-entrepreneurs. La part de micro-entrepreneurs est plus élevée dans la fabrication (43 %) que dans le commerce (17 %). Au sein de l'artisanat, la part moyenne est de 41 %.

Près trois-quarts des chefs d'entreprises ont plus de 40 ans. Parmi ces derniers, plus de 10% ont plus de 60 ans, une part relativement élevée.

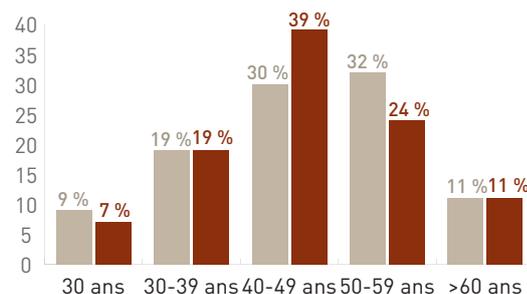
Travailleurs non salariés et âge des travailleurs non salariés de la chocolaterie-confiserie en 2019

Travailleurs non salariés de la chocolaterie-confiserie en 2019



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

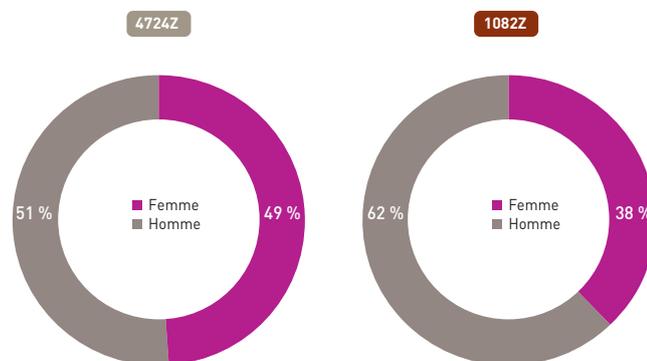
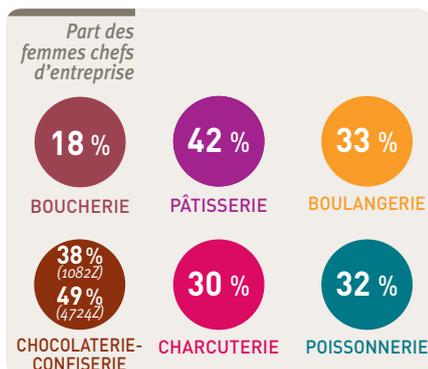
Âge des chefs d'entreprise de la chocolaterie-confiserie en 2019



Près de la moitié des chefs d'entreprises sont des femmes

Les femmes sont bien représentées à la tête des entreprises de fabrication (38% des indépendants hors conjoints collaborateurs sont des femmes) et de commerce (49%). Ces activités sont donc parmi les plus féminisées du secteur de l'alimentation en détail.

Répartition des travailleurs non salariés par sexe en 2017

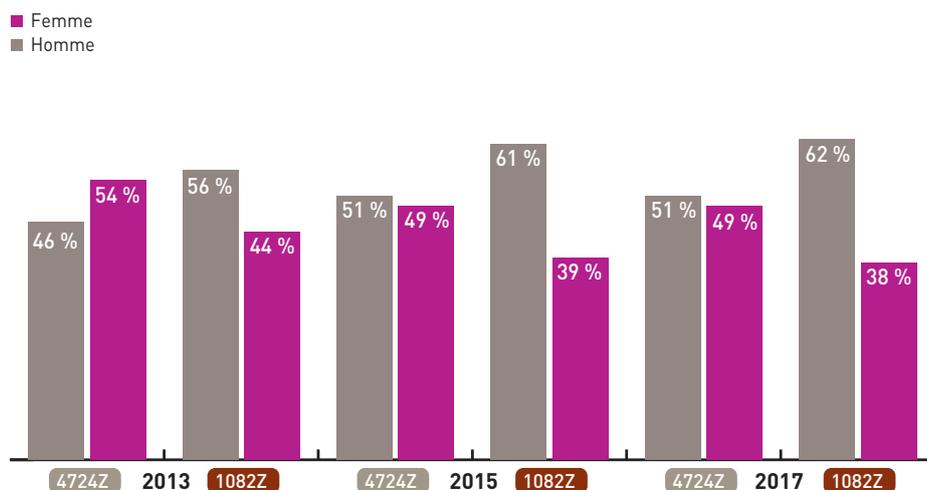


Source : INSEE RGP 2017.

La féminisation des dirigeants tend néanmoins à régresser ces dernières années, cela aussi bien dans l'activité de vente (4724Z) que de fabrication (1082Z).

Évolution de la part de chefs d'entreprises et micro-entrepreneurs par sexe (hors conjoints collaborateurs)

Source : INSEE RGP

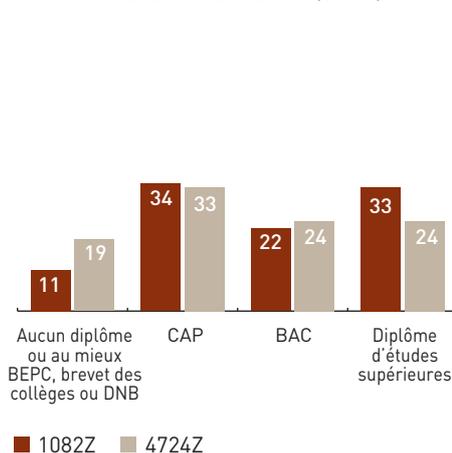


Niveau de formation des dirigeants

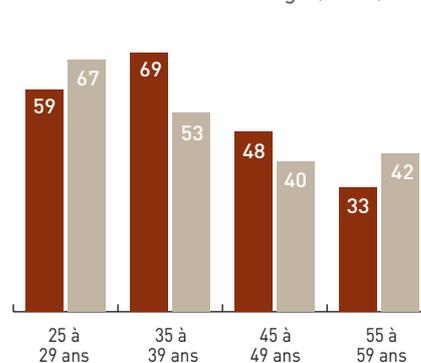
Les dirigeants de la chocolaterie-confiserie se distinguent également par le niveau de diplôme élevé de leurs dirigeants : 55 % des dirigeants de la fabrication (1082Z) ont un niveau de diplôme égal ou supérieur au Bac (dont 33 % diplômés de l'enseignement supérieur); chez les détaillants (4724Z), 48 % détiennent au moins un diplôme de niveau bac ou supérieur. L'arrivée des jeunes concourt à renforcer cette caractéristique ancienne : chez les dirigeants de moins de 40 ans, ce sont les 2/3 des dirigeants qui détiennent au moins un diplôme de niveau Bac parmi les fabricants.

Niveau de formation et part des chefs d'entreprises de confiserie-chocolaterie détenant au moins un diplôme de niveau Bac par tranche d'âge

Niveau de diplôme des dirigeants d'entreprises de chocolaterie-confiserie (en %)



Part des dirigeants détenteurs d'un diplôme égal ou supérieur au Bac en fonction de leur âge (en %)

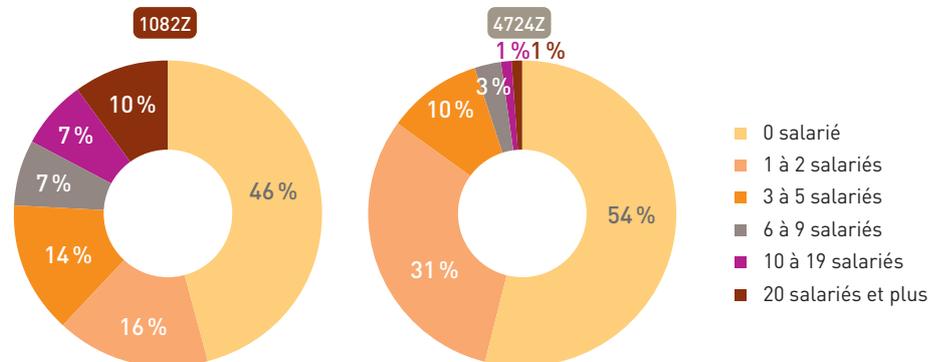


Source : Recensement Général de la Population 2017

Des emplois salariés en hausse

Une structure d'emploi plus élevée dans la fabrication

Répartition des entreprises par taille d'effectif en 2018

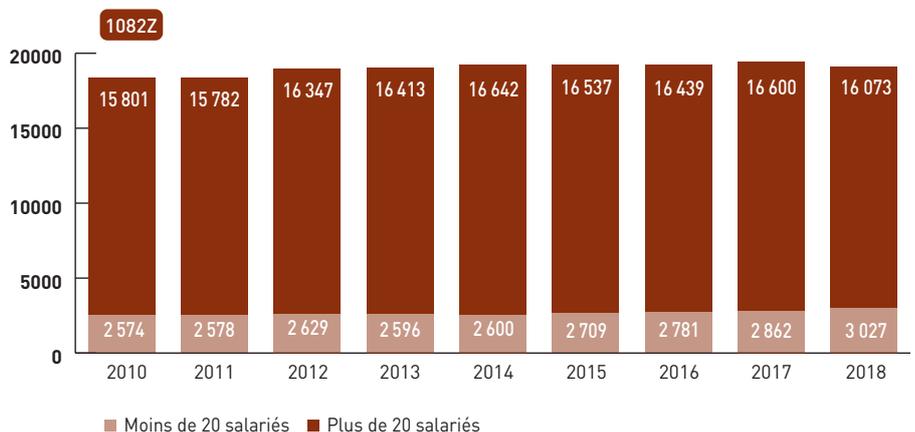


Source: INSEE, Dénombrement des entreprises.

Taille moyenne: 4,1 salariés dans la fabrication, 2,5 dans le commerce

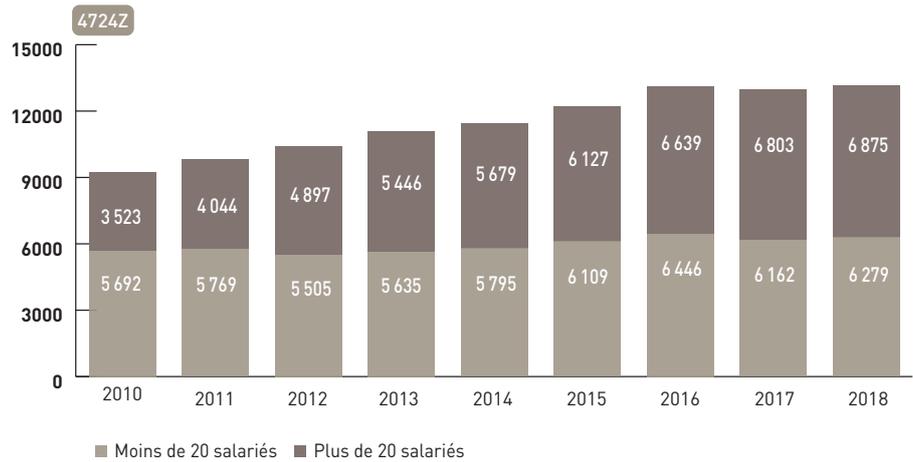
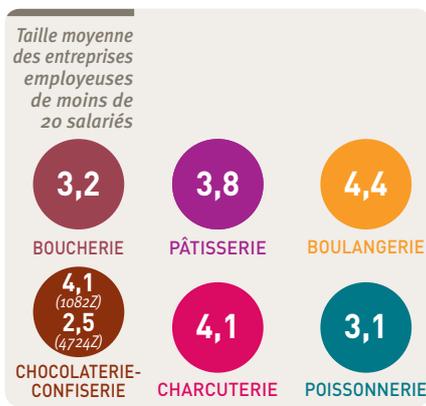
Les fabricants de chocolaterie confiserie (1082Z) employaient en 2018 19 100 salariés, un nombre stable durant les années de crise. 84 % de ces emplois salariés sont détenus dans les PME de plus de 20 salariés. Dans le commerce (4724Z), les effectifs salariés sont au nombre de 13 154 en 2018 (dont la moitié dans les PME de plus de 20 salariés). Depuis 2008, les emplois dans ces PME sont en hausse.

Évolution des emplois salariés dans l'activité de fabrication de cacao, chocolat et produits de confiserie (1082Z)



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

Évolution des emplois salariés dans l'activité de commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé (4724Z)

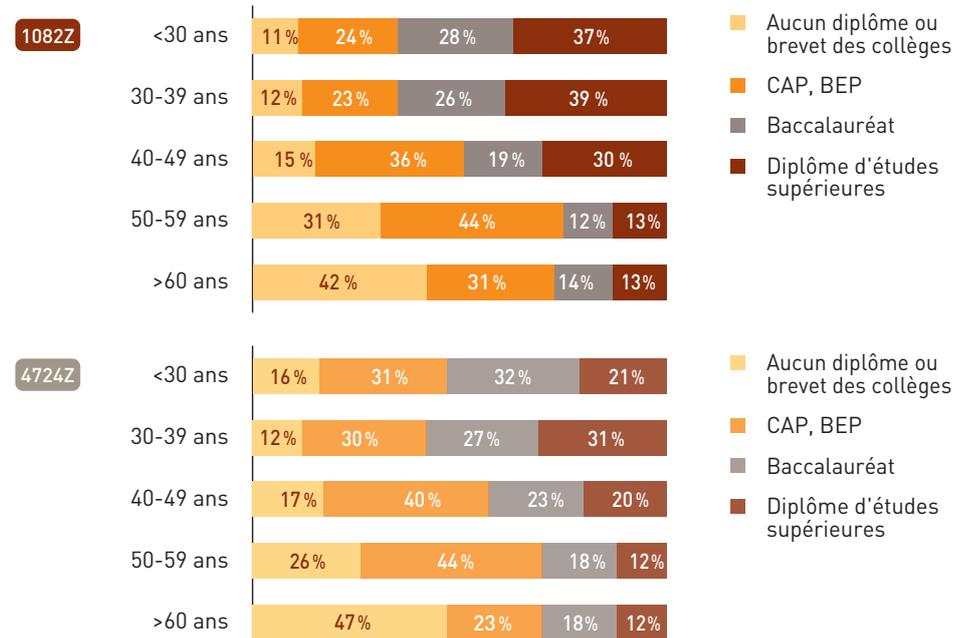


Source : ACOSS-URSSAF, emplois salariés au 31.12 hors apprentis et stagiaires

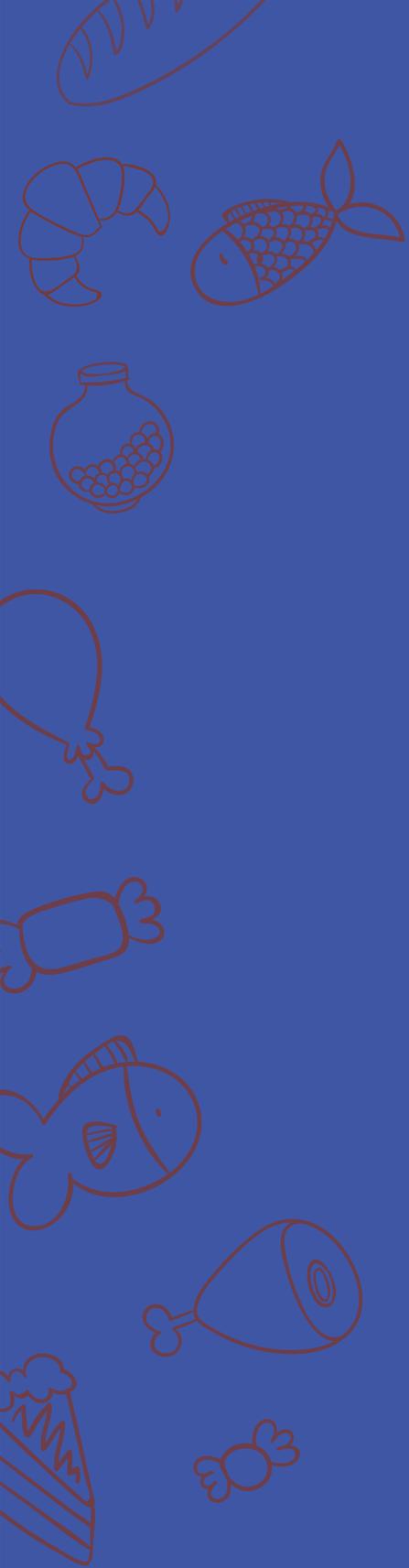
Niveau de diplôme des salariés

Le niveau de diplôme des salariés de la fabrication de chocolaterie-confiserie et du commerce de détail tend à augmenter : 66 % des fabricants de 30-39 ans ont un diplôme de niveau 4 et supérieur (58 % des commerçants) contre 25 % des fabricants de 50-59 ans (29 % des commerçants).

Répartition des salariés par niveau de diplôme et par âge



Source : Recensement général de la population 2017



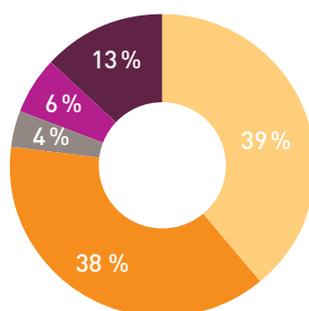
Les salariés
de la branche
**CONFISERIE-
CHOCOLATERIE-
BISCUITERIE**
(IDCC 01286)

Les entreprises et emplois de la branche

1 950 entreprises rattachées

En 2017, 1 950 entreprises (soit 2 660 établissements) ont comme convention collective principale celle des Détaillants de confiserie, chocolaterie, biscuiterie (IDCC 01286). Les entreprises rattachées à cette convention collective sont majoritairement des entreprises du commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé (4724Z), et des entreprises de fabrication de cacao, chocolat et produits de confiserie (1082Z), représentant respectivement 39 % et 38 % des salariés affiliés. Sont également rattachées à la convention collective, de façon plus marginale, des entreprises du travail des grains (1061B) et de fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation (1072Z).

Répartition sectorielle des salariés de l'IDCC 01286 et poids de l'IDCC dans les secteurs d'activité (en % de salariés)



■ 4724Z 39 %
 ■ 1082Z 38 %
 ■ 1072Z 4 %
 ■ 1061B 6 %
 ■ Autres 13 %

4724Z Commerce de détail de pain, pâtis. et conf. en mag. spé.

61 %

1082Z Fab. de cacao, chocolat et de produits de confiserie

21 %

1061B Autres activités du travail des grains

18 %

4636Z Commerce de gros de sucre, chocolat et confiserie

4 %

Source: DARES, DADS 2017

10 400 emplois salariés

Au total, 10 400 salariés sont rattachés à la convention collective 01286, soit 9 100 postes équivalent-temps-plein. Si le nombre d'entreprises progresse, le nombre d'emplois salariés rattachés est globalement stable depuis 2013.

Évolution des entreprises et salariés rattachés à la convention collective

Source: DARES, DADS 2017.

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Nombre d'entreprises (IDCC principal)	1 580	1 640	1 730	1 860	1 880	1 950
Nombre de salariés	10 000	10 400	10 000	11 100	11 000	10 400

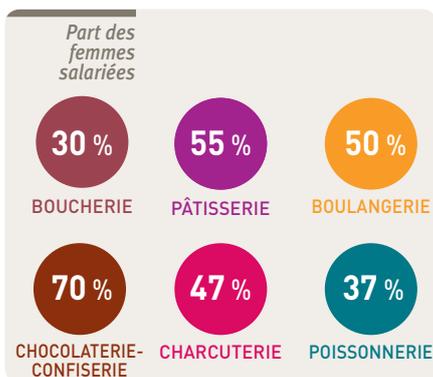
Caractéristiques des salariés

Des effectifs salariés majoritairement féminins

Les effectifs salariés comptent pour 70% des femmes contre 30% d'hommes. La branche est donc l'une des plus féminisées des métiers de bouche.

Répartition des salariés par sexe

Source : DARES, DADS 2017, IDCC 01286 de la confiserie chocolaterie biscuiterie



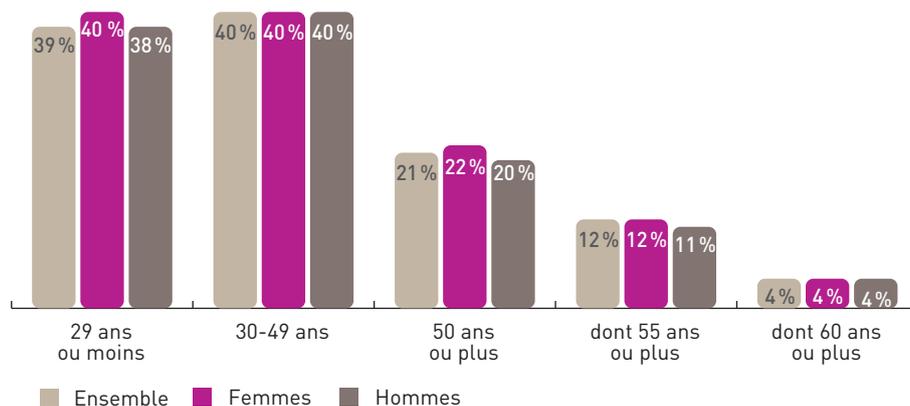
Femmes 70 %
Hommes 30 %

Des salariés jeunes : 39 % ont moins de 30 ans

Les salariés de la branche sont jeunes : 39 % des salariés de la branche ont moins de 30 ans (la part des moins de 30 ans est toutefois inférieure à celles des autres secteurs de l'alimentation).

La branche chocolaterie-confiserie présente un taux modéré de vieillissement plus élevé de ses emplois : 21 % des salariés ont plus de 50 ans, 16 % plus de 55 ans.

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



Source : DARES, DADS 2017, IDCC 01286 de la confiserie-chocolaterie-biscuiterie.

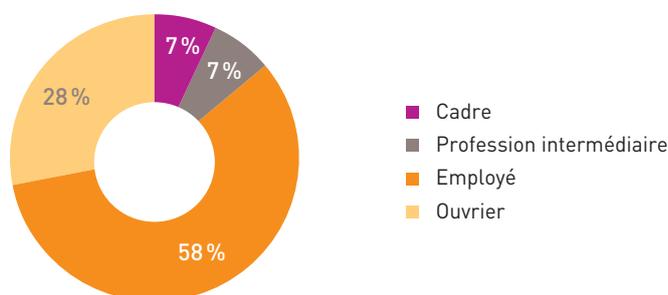
Les métiers exercés

Une majorité d'employés

Répartition des postes salariés par catégories socio-professionnelles

Source : DARES, DADS 2017, IDCC 01286 de la confiserie-chocolaterie-biscuiterie.

Les postes occupés par les salariés sont majoritairement des postes d'employés (58 % : essentiellement des vendeurs en alimentation) et d'ouvriers (28 %). 14 % des salariés sont cadres ou occupent une profession intermédiaire. On constate une hausse des postes d'employés (et de vente) : en 2013, leur part était de 51 %.



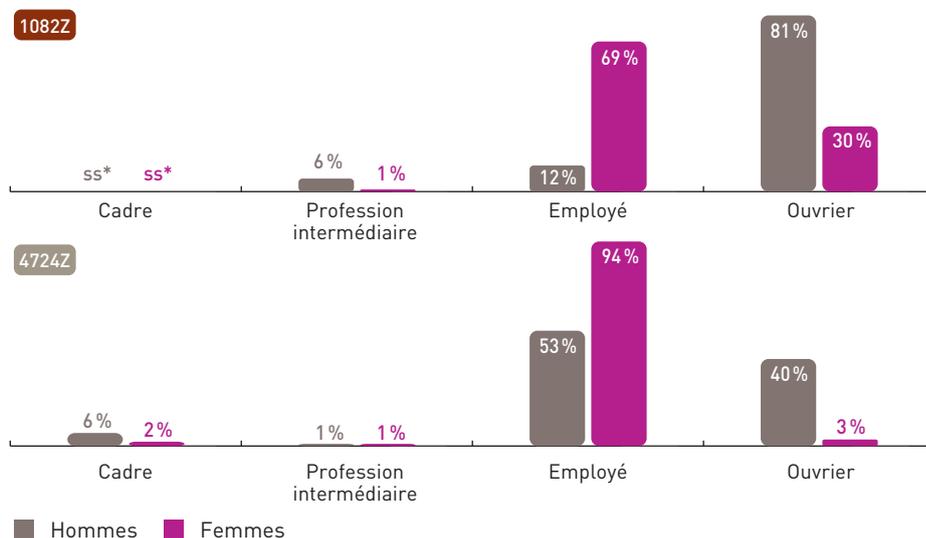
Note : dans la nomenclature des professions, les métiers de chocolatiers ou confiseurs ne sont pas répertoriés en tant que tels. La majorité des salariés de la branche sont comptabilisés parmi les « vendeurs en alimentation » (PCS 554A), puis parmi les boulangers-pâtisseries (636C), et les ouvriers agro-alimentaires (PCS 674C).

Métiers d'homme, métiers de femme

Répartition des postes salariés par profession et par sexe

Source : INSEE, DADS 2015.
(*) Secret statistique.

Les métiers de la branche ont un recrutement différencié. Comme dans l'ensemble des autres secteurs, les femmes occupent majoritairement des postes de vente, alors que les hommes sont plus nombreux dans les emplois d'ouvriers. Dans l'activité de fabrication de chocolat et produits de confiserie (1082Z), on constate néanmoins une meilleure répartition des emplois féminins entre la vente et la fabrication.

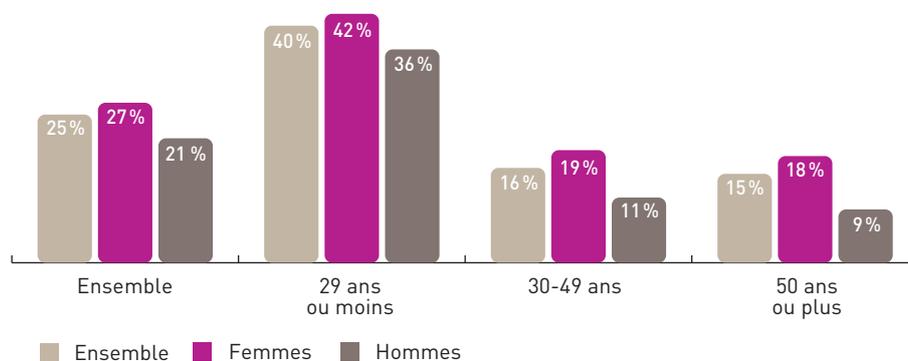
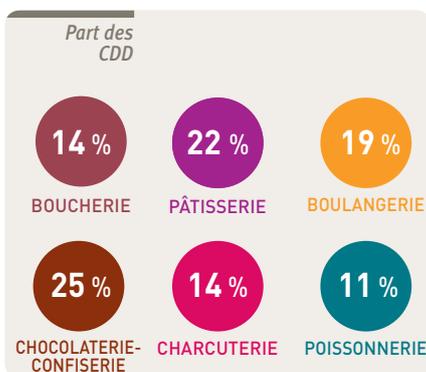


Nature des contrats et temps de travail

**Contrats :
25 % de salariés
en CDD**

La part de salariés en contrat à durée déterminée est de 25 %. Cette part est plus élevée que dans les autres métiers de bouche, probablement en raison d'une plus grande saisonnalité de l'activité. Les femmes sont plus nombreuses dans cette situation (27 %) que les hommes (21 %), cela en raison de la nature des métiers exercés.

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

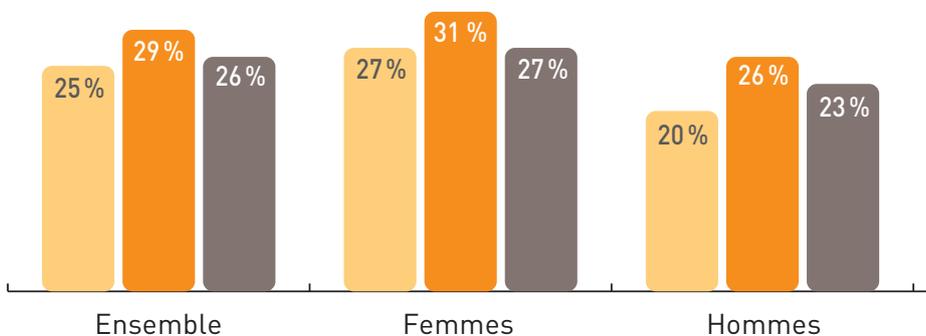


Source : DARES, DADS 2017, IDCC 01286 de la confiserie-chocolaterie-biscuiterie.

La part de CDD varie faiblement selon la taille des entreprises

La structure de taille des entreprises influe peu sur la nature des contrats proposés, même si la part de salariés en CDD est un peu plus élevée dans les entreprises de 10 à 19 salariés.

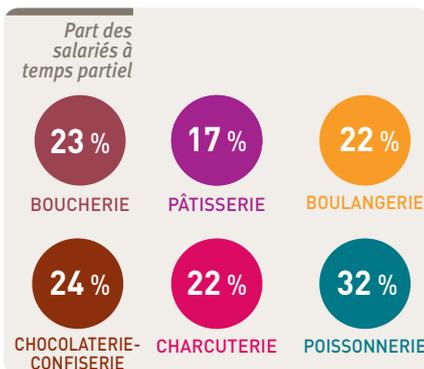
Part de salariés en CDD selon la taille de l'entreprise



Source : DARES, DADS 2017, IDCC 01286 de la confiserie-chocolaterie-biscuiterie.

Temps de travail : près de 1 salarié sur 5 à temps partiel

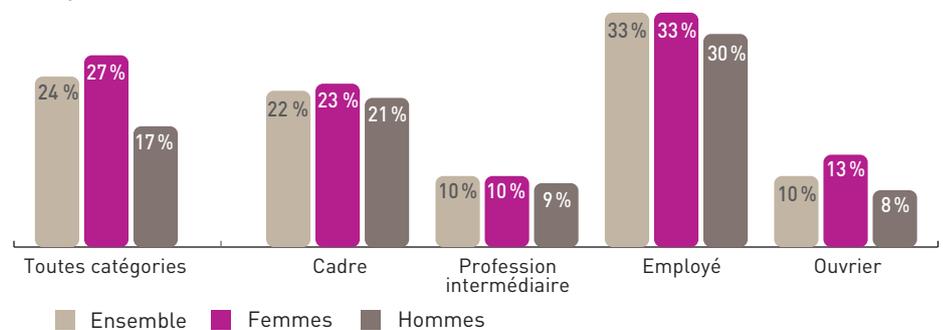
Part des salariés à temps partiel
par sexe et profession



Concernant le temps de travail, près de 1 salarié sur 4 (24 %) travaille à temps partiel (21,5% en 2011). Cette caractéristique s'observe essentiellement chez les employés, moins dans les autres catégories de poste. Les conditions diffèrent de façon importante entre les hommes (17 % à temps partiel) et les femmes (27 %).

Part des salariés à temps partiel par sexe

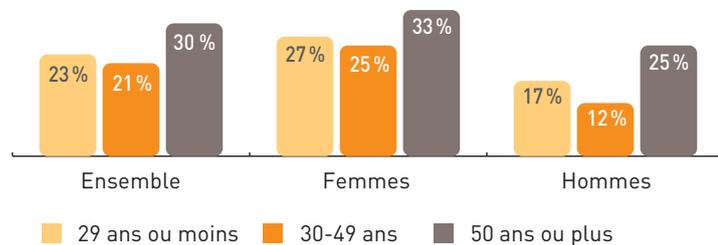
Part des salariés à temps partiel par sexe et profession



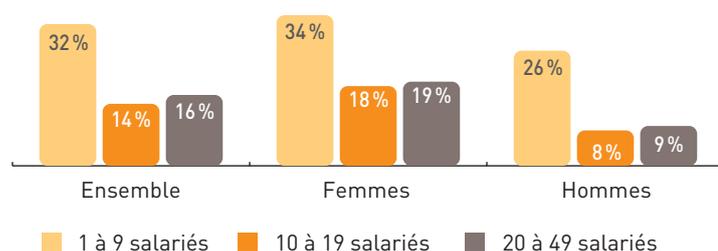
Source : DARES, DADS 2017, IDCC 01286 de la confiserie-chocolaterie-biscuiterie.

Le temps partiel diminue avec la taille des entreprises

Part des salariés à temps partiel par sexe et par tranche d'âge



Part des salariés à temps partiel par sexe et selon la taille des entreprises

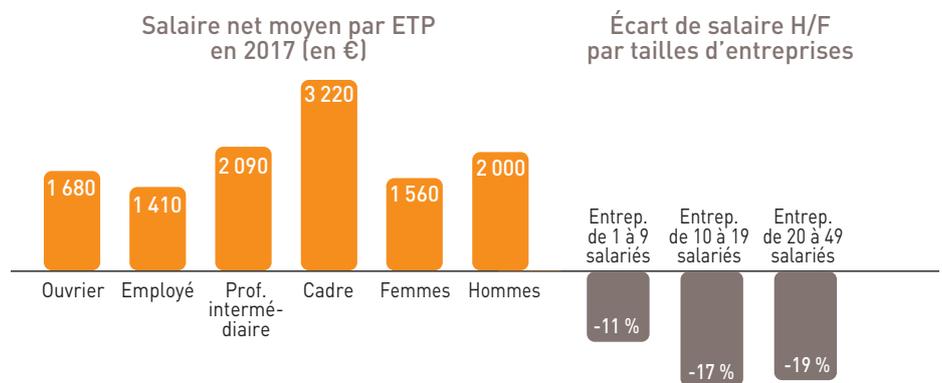


Source : DARES, DADS 2017, IDCC 01286 de la confiserie-chocolaterie-biscuiterie.

Salaires

Un écart de salaire de 22 % entre les hommes et les femmes

Le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps plein est de 1 700 euros : 2 000 pour les hommes, 1 560 pour les femmes (ces chiffres incluent la population apprentie), cet écart étant lié en partie à la nature des postes occupés : le salaire en ETP est en effet plus élevé pour les postes d'ouvriers (1 680 euros) que d'employés (1 410 euros).



Source : DARES, DADS 2017, IDCC 01286 de la confiserie-chocolaterie-biscuiterie.

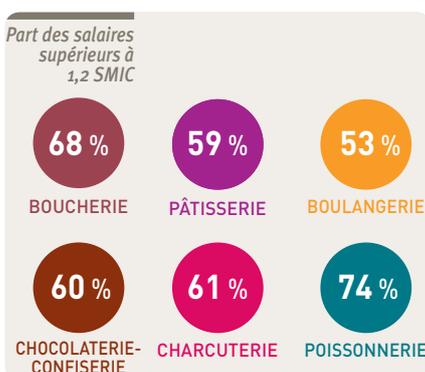
Note : chaque salaire mensuel net est rapporté à la valeur moyenne d'un Smic mensuel net puis compté au prorata de la durée de présence correspondante sur l'année.

60 % des salaires sont supérieurs à 1,2 Smic

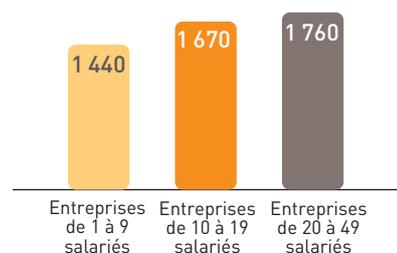
Dans 60 % des cas, le salaire net moyen est supérieur à 1,2 SMIC (pour 24%, il est même supérieur à 1,6 SMIC).

Ce salaire évolue positivement avec la taille des entreprises, ce qui est dû notamment à une plus grande présence de professions intermédiaires et de cadres.

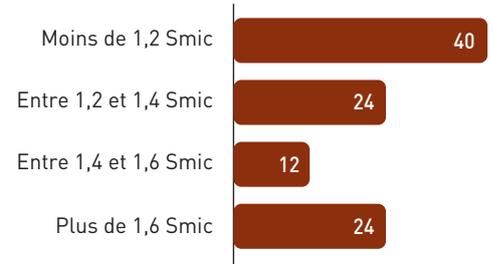
Salaire net moyen, et répartition des salaires



Salaire net moyen par ETP selon la taille des entreprises



Répartition des salaires



Source : DARES, DADS 2017, IDCC 01286 de la confiserie-chocolaterie-biscuiterie.



La formation et
l'apprentissage
aux métiers de
**CHOCOLATERIE-
CONFISERIE**

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 confiserie-chocolaterie par voie scolaire ou apprentissage (inscrits en dernière année de diplôme en 2018)

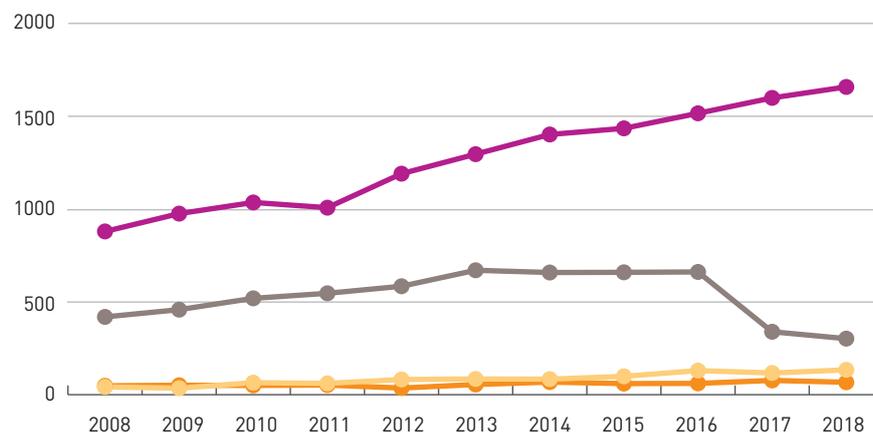
Les diplômés préparant aux métiers de la chocolaterie-confiserie sont quasi exclusivement préparés en apprentissage. Le principal diplôme suivi en nombre d'inscrits est la mention complémentaire « pâtisserie-glacerie-chocolaterie ». En 2018, les effectifs d'apprentis en CAP chocolatier-confiseur sont en baisse.

Diplômes*	Apprentis	Scolaires	Total des effectifs	Part des apprentis
CAP chocolatier confiseur	303	135	438	69 %
MC pâtisserie glacerie chocolaterie	1 658	68	1 726	96 %
BTM pâtissier confiseur glacier	704	0	704	100 %
BTM chocolatier confiseur	122	0	122	100 %

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.

Évolution des sortants en formation aux métiers de la confiserie-chocolaterie



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.

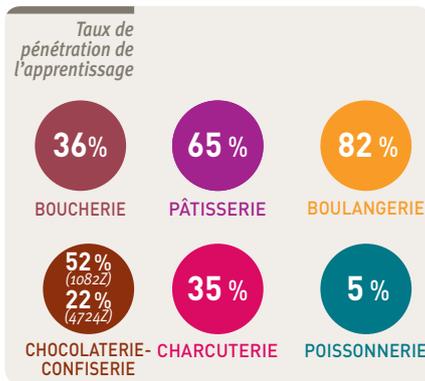
— MC pâtisserie glacerie chocolaterie (apprentissage) — CAP chocolatier-confiseur (apprentissage)
 — CAP chocolatier-confiseur (scolaire) — MC pâtisserie glacerie chocolaterie (scolaire)

L'apprentissage aux métiers de la chocolaterie-confiserie

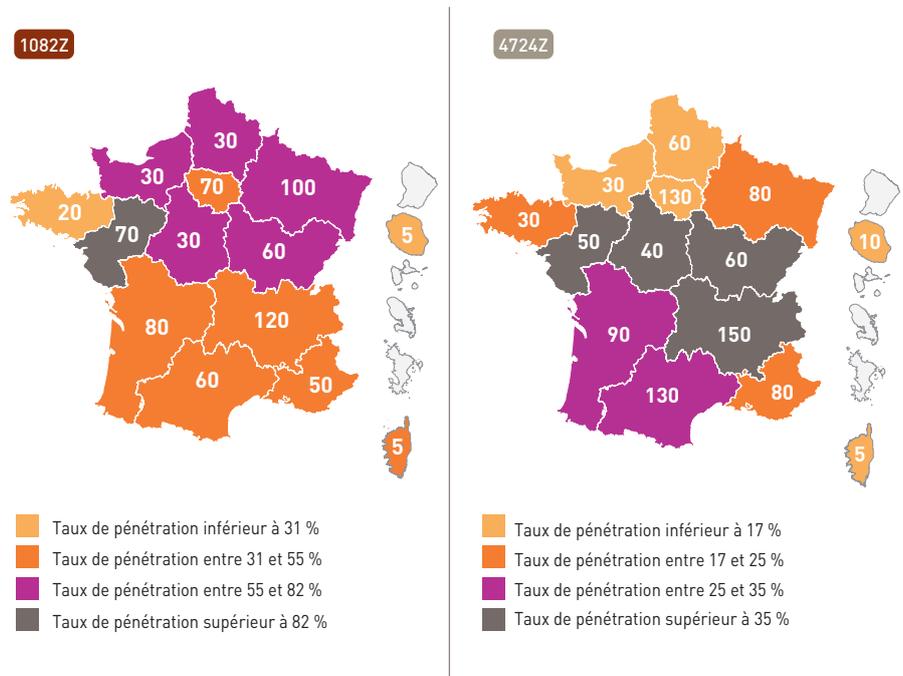
L'apprentissage est plus répandu dans la fabrication (1082Z)

En 2018-2019, les entreprises de fabrication de chocolat et produits de confiserie formaient 715 apprentis, contre 950 dans le commerce de détail de pain-pâtisserie et confiserie. L'apprentissage est donc proportionnellement plus répandu dans les entreprises de fabrication (1082Z), moins nombreuses (le taux de pénétration est de 52 %) que dans les entreprises de commerce de détail 4724Z (taux de pénétration : 22 %). L'apprentissage est inégalement réparti selon les régions, les Pays de la Loire présentant le score le plus élevé.

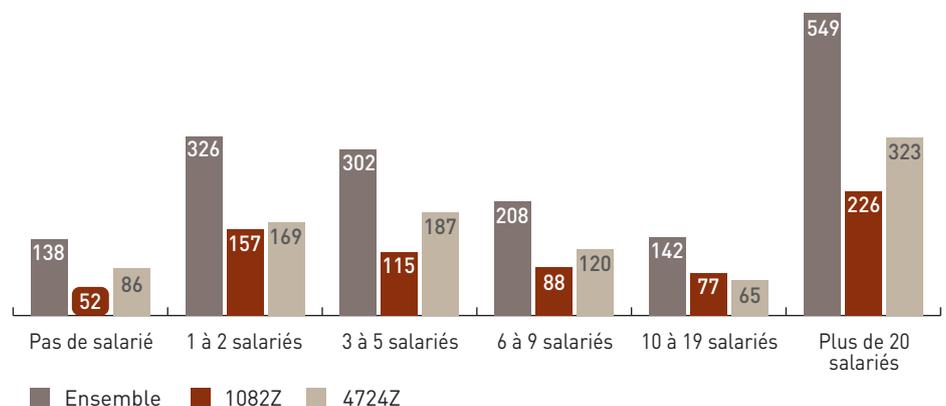
Nombre d'apprentis formés en 2018-2019 dans les entreprises de chocolaterie-confiserie et taux de pénétration de l'apprentissage



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 effectifs dans les diplômes de niveau 3

La carte des diplômes préparés varie selon l'activité

Principaux diplômes préparés par les apprentis des entreprises de chocolaterie-confiserie en 2018-2019

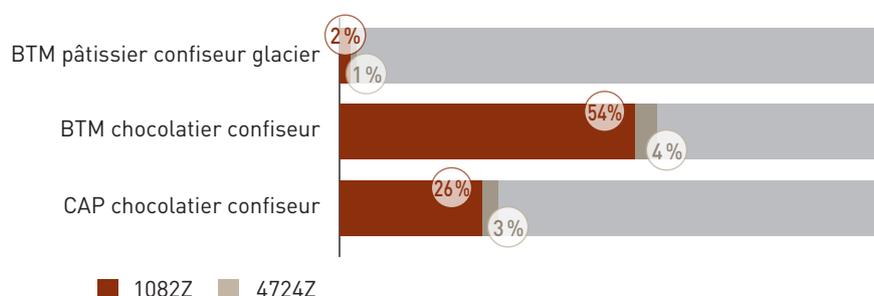
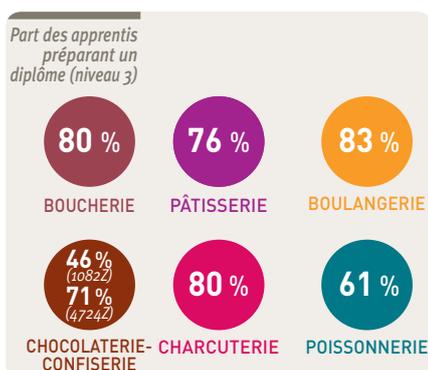
Les principaux diplômes préparés dans le commerce de détail (4724Z) sont le CAP de boulanger, le CAP de vente de produits alimentaires et le Bac Pro commerce. Dans les entreprises de fabrication (1082Z) prédominent les CAP et BTM de chocolatier.

Diplômes préparés	1082Z	4724Z	Total
Ensemble	715	950	1 665
CAP boulanger	8	378	390
CAP employé de vente - produits alimentaires	41	174	215
CAP chocolatier confiseur	190	23	213
BTM chocolatier confiseur	138	11	149
Bac Pro commerce	24	87	111
CAP pâtissier	52	50	102
BTS management des unités commerciales	20	76	96
BTM pâtissier confiseur glacier traiteur	33	16	49
MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées	31	11	42
BP boulanger	<5	SS*	36
BTS maintenance des systèmes de production	SS*	<5	22
MC boulangerie spécialisée	<5	SS*	19

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

Les entreprises de fabrication de chocolat et produits de confiserie (1082Z) forment plus de la moitié des effectifs d'apprentis en BTM chocolatier-confiseur et plus d'un quart des apprentis en CAP chocolatier-confiseur. Les entreprises de pâtisserie (1071D), et dans une moindre mesure, de boulangerie-pâtisserie (1071C) forment également de nombreux apprentis à ces diplômes.

Répartition des apprentis en fonction des diplômes préparés et de l'activité de leur entreprise



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

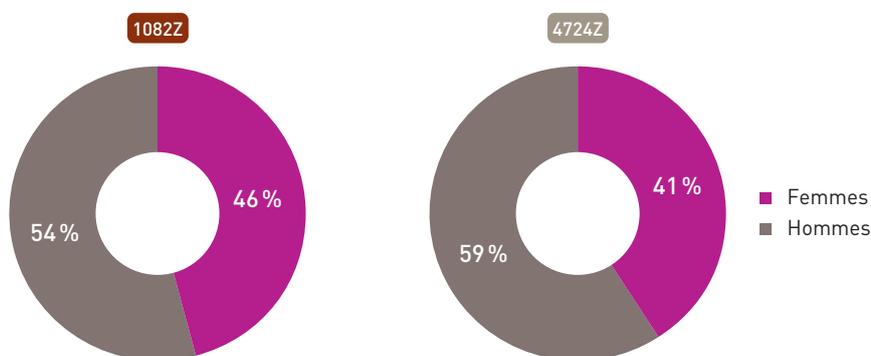
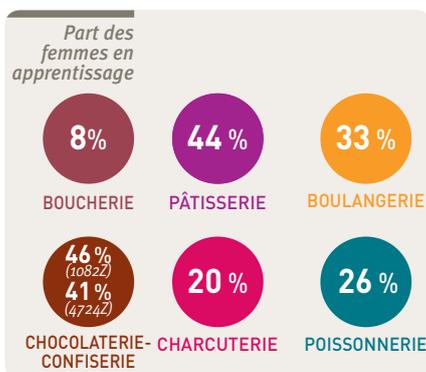
Apprentis et apprenties de la chocolaterie-confiserie

Près de la moitié des apprentis sont des femmes

La part des femmes en apprentissage aux métiers de la chocolaterie-confiserie est inférieure à celle des femmes salariées (46 % contre 68 %), mais elle est plus élevée que dans les autres métiers de bouche.

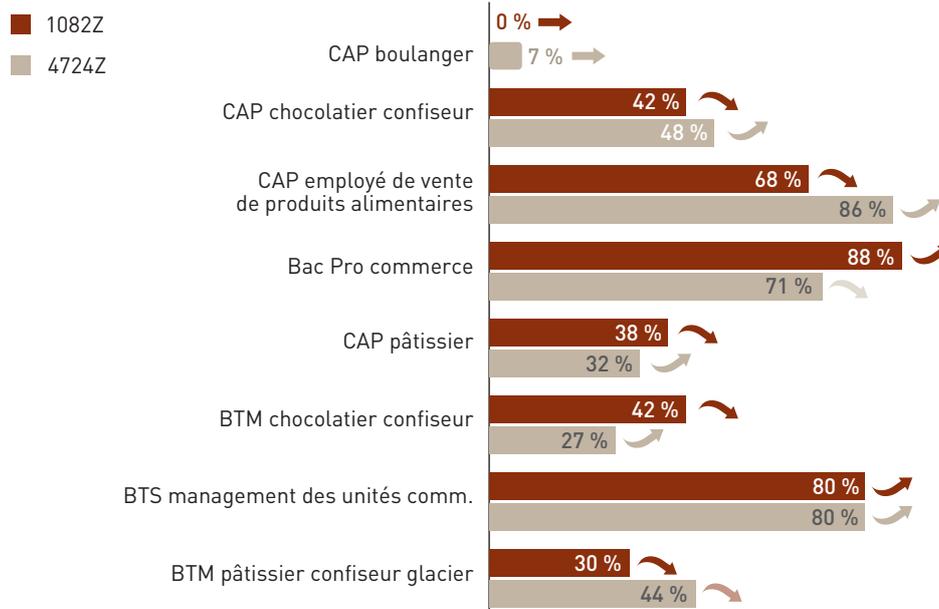
Si les choix de métiers des apprenties concernent principalement les diplômes de vente, la part de femmes se préparant aux diplômes de la chocolaterie dépasse 30 %, ce qui confirme la féminisation progressive du métier.

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 et selon l'activité de l'entreprise d'accueil en 2018-2019



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

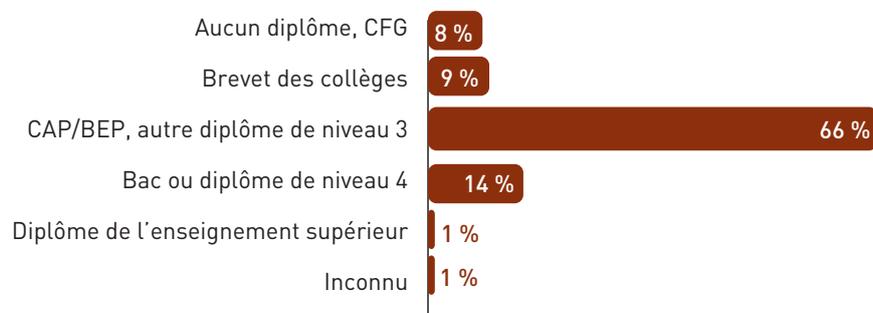
Parcours d'entrée en apprentissage

82 % des inscrits déjà détenteurs d'un diplôme de niveau 3 ou supérieur

66 % des apprentis s'inscrivant en CAP chocolatier-confiseur sont déjà détenteurs d'un diplôme de niveau 3, 14 % d'un BAC ou équivalent.

Le métier de chocolatier-confiseur s'entreprind donc majoritairement après une première qualification à un autre métier, ou à l'occasion d'un repositionnement de trajectoire professionnelle.

Diplôme détenu par les apprentis démarrant la préparation d'un CAP de chocolatier-confiseur



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

Crédits photos de couverture: Pixarno – Fotolia, L. Bouvier – Fotolia, Illustrez-vous – Fotolia, Beboy photographs – Fotolia, Skampixelle – Fotolia, Mojzes Igor – Luckybusiness – Fotolia.



OBSERVATOIRE
des métiers de l'alimentation en détail

CHOCOLATERIE- CONFISERIE



Tableau de bord 2020

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