



OBSERVATOIRE

des métiers de l'alimentation en détail

**BOULANGERIE-
PÂTISSERIE
ARTISANALE**



Tableau de bord 2021

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 CEREQ et de l'OPCO EP 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.

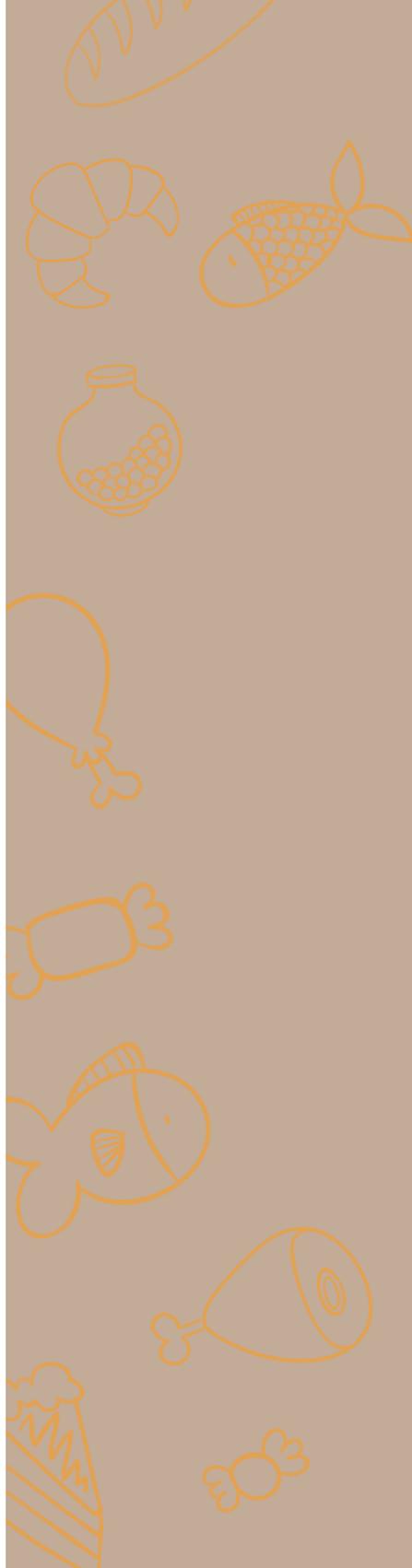
MÉTHODOLOGIE

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'URSSAF pour les emplois salariés et pour les travailleurs non salariés ;
- la base Reflet du CEREQ pour les effectifs d'élèves et apprentis inscrits en formation initiale ;
- les données INSEE DADS/DSN pour les emplois salariés de la branche (IDCC 0843) ;
- l'OPCO EP pour le dénombrement et le portrait des apprentis de la branche.

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 10,7 milliards d'euros	11
4 Portrait des travailleurs non salariés (1 actif sur 6)	12
5 Des emplois salariés en hausse	14
<hr/>	
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
<hr/>	
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
16 Insertion dans l'emploi des apprentis	31



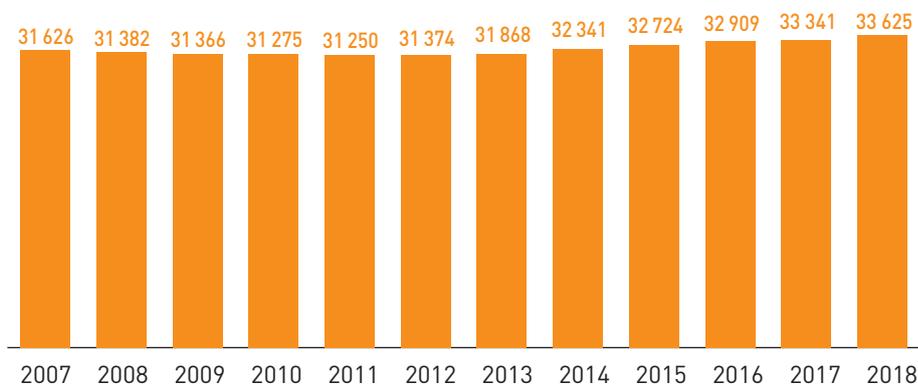
Le secteur de la
**BOULANGERIE-
PÂTISSERIE**
(1071C) et
son évolution

Un nombre d'entreprises en progression depuis 2012

33 625 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, 33 625 entreprises.

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

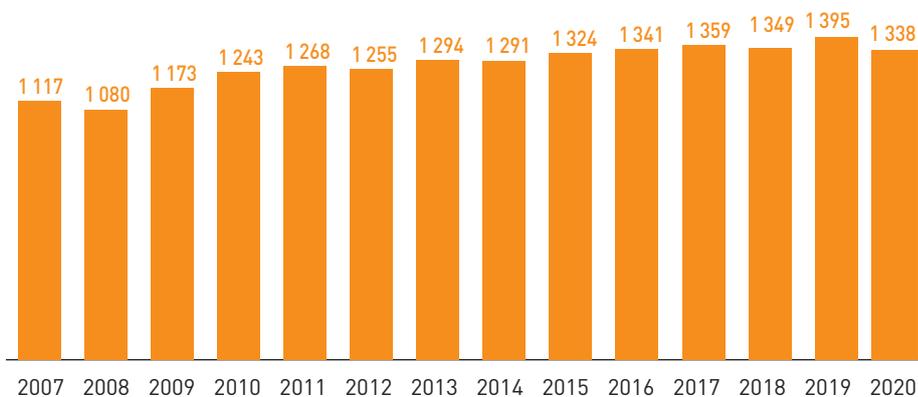


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

1 338 immatriculations
(en 2020)

En 2020, 1 338 créations ou reprises d'entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) ont été enregistrées, ce nombre se stabilise ces cinq dernières années (à noter : les reprises par rachat de parts sociales ne figurent pas dans ces statistiques).

Nombre de créations de
boulangerie-pâtisserie (1071C)

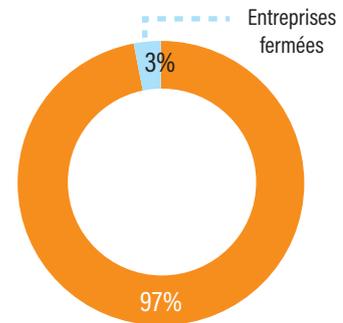
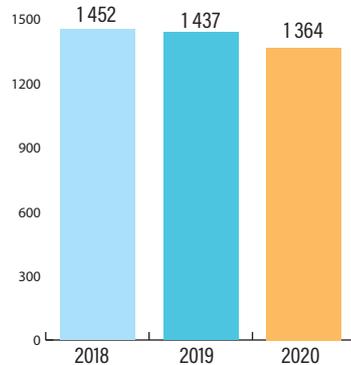


Source : INSEE, Démographie des entreprises.

Cessations d'entreprises

Évolution des cessations
d'entreprises et taux de
cessation d'entreprise
des boulangeries-
pâtisseries (1071C)

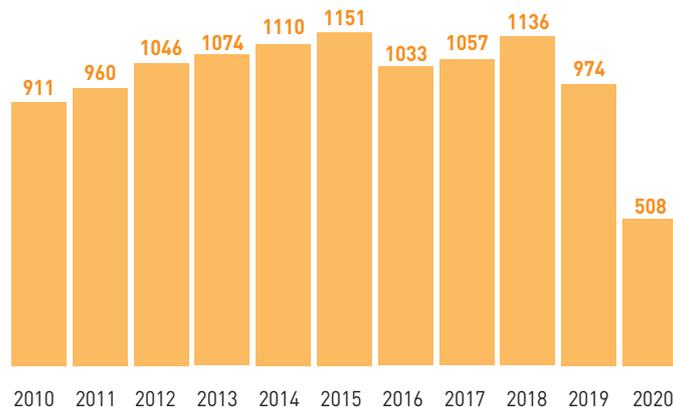
Source : INSEE/Sirene, Fichier stock des
entreprises au 01/08/2021.



508 défaillances (en 2020)

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

508 défaillances de boulangeries-pâtisseries ont été enregistrées en 2020. Ce nombre est le plus faible depuis 2010 et représente une baisse de 48 % par rapport à 2019. Le taux de défaillance est environ de 1,5 %.

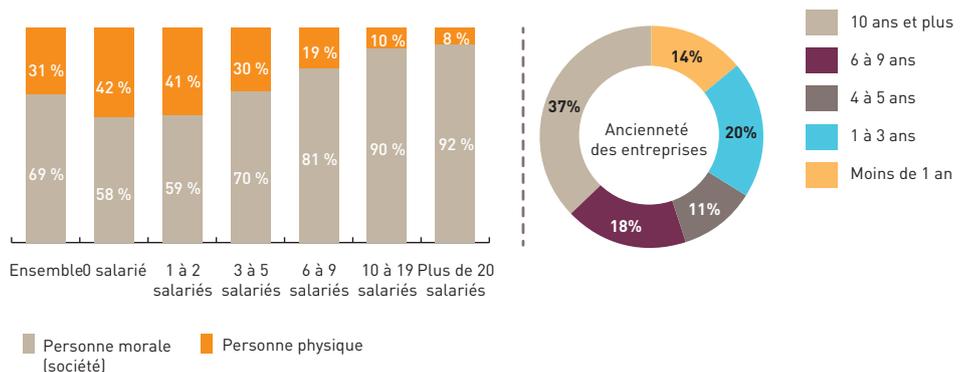


Source : Banque de France

Statut juridique

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

Les entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) ont majoritairement (69 %) un statut de société. La part d'entreprises individuelles (personnes physiques) s'amenuise avec la taille des entreprises.

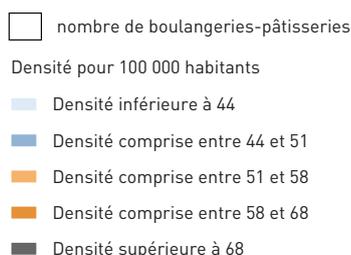


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises –
Les « personnes physiques » correspondent aux
entreprises individuelles et incluent
les micro-entrepreneurs.

Des entreprises présentes sur tout le territoire

Densité moyenne
49 boulangeries
(pour 100 000 habitants)

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

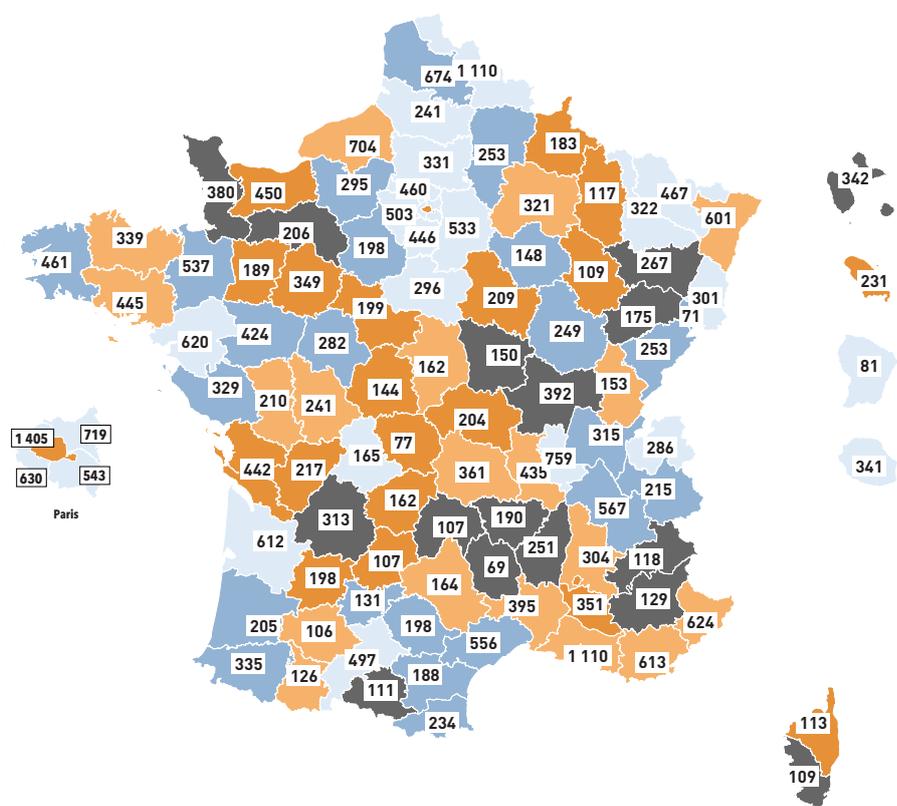


Source : Insee, Dénombrement des entreprises et Recensement Général de la Population-Traitement ISM.



On compte en moyenne 49 boulangeries pour 100 000 habitants (cette densité était de 53 en 2005).

La densité est plus forte dans les départements ruraux et dans la Provence-Alpes-Côte d'Azur et moindre dans l'Île-de-France hors Paris ainsi que dans la région Hauts-de-France.

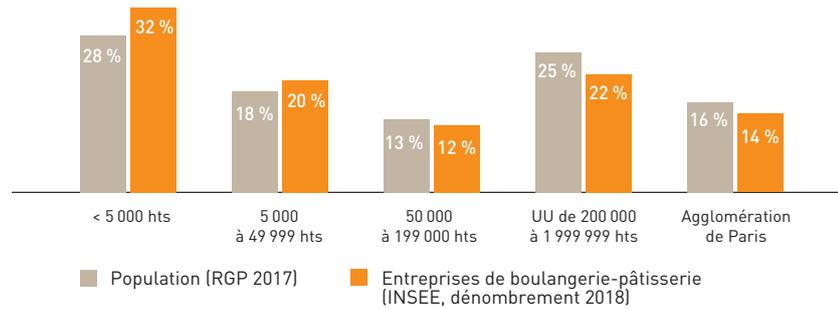


Un tissu moins dense
dans les grandes
métropoles

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 (32 % 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.

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



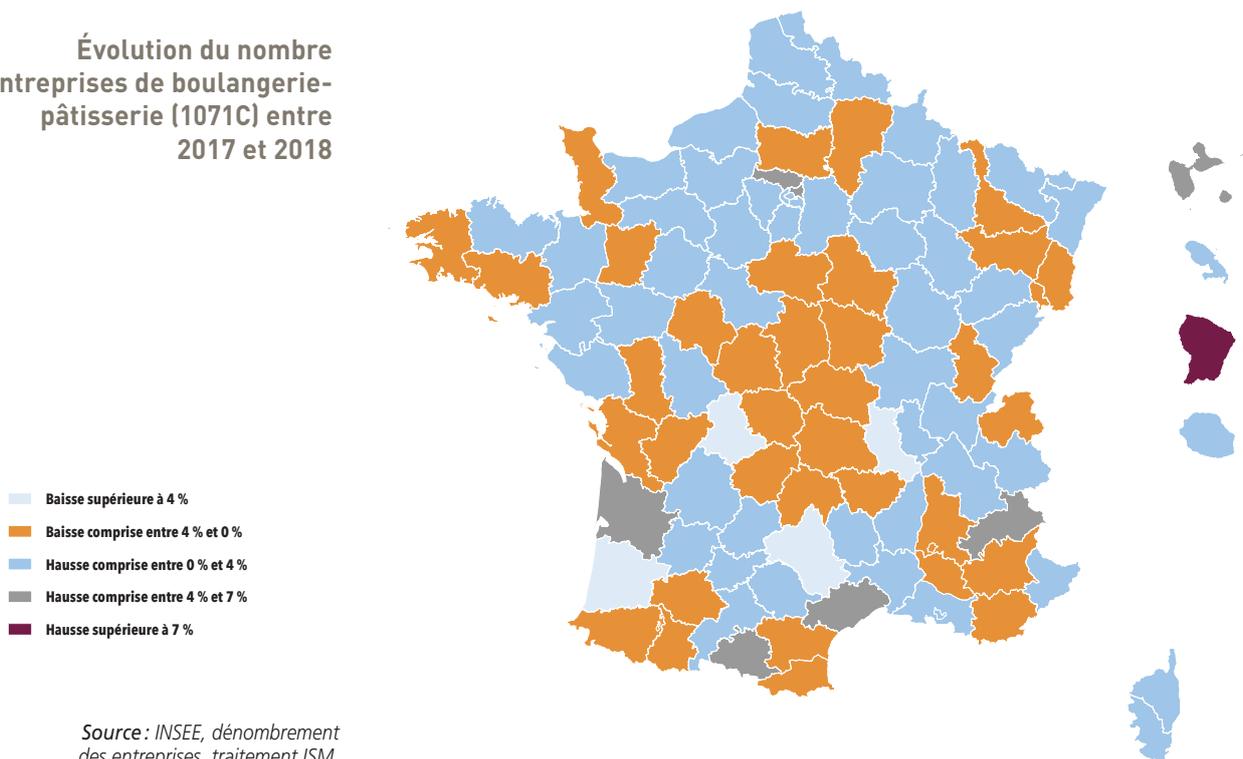
Source : INSEE, traitement ISM.

***À noter :** l'INSEE appelle Unité Urbaine (UU) une commune ou un ensemble de communes présentant une zone de bâti continu et d'au moins 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 : le tissu s'effrite dans les départements du centre de la France et du Massif Central, ainsi que dans les départements pyrénéens. Le nombre de boulangeries augmente dans une majorité de départements, avec des progressions plus fortes dans le nord de l'Île-de-France, en Gironde, dans l'Hérault, en Guadeloupe et à la Réunion.

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



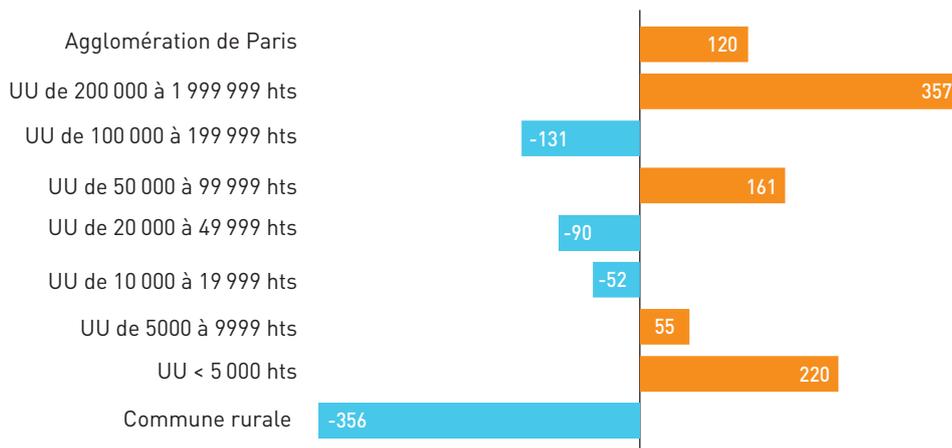
Source : INSEE, dénombrement des entreprises, traitement ISM.

Des fermetures concentrées dans les communes rurales

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 progresse dans les unités urbaines de moins de 10 000 habitants, dans les unités urbaines de plus de 200 000 habitants ainsi que dans l'agglomération de Paris.
- Les communes rurales ainsi que les unités urbaines de 100 000 à 200 000 habitants perdent des commerces.

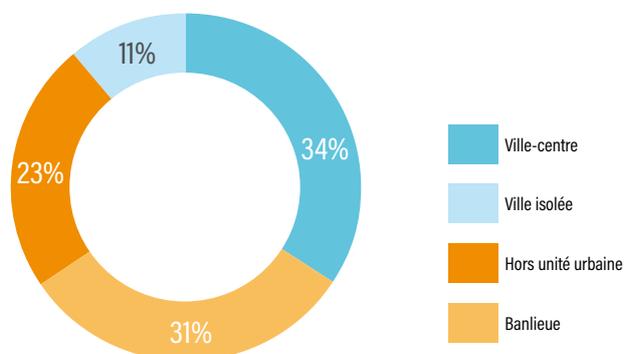
Évolution du nombre d'entreprises de boulangerie-pâtisserie entre 2017 et 2018 selon leur localisation par taille d'unité urbaine (UU*)



Source : INSEE, traitement ISM.

*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.

Localisation des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) par type de commune



Source : INSEE, traitement ISM.

Activité : un chiffre d'affaires de 10,7 milliards d'euros

Chiffre d'affaires HT 10,7 milliards d'euros

En 2018, les entreprises du secteur ont réalisé un chiffre d'affaires total de 10,7 milliards d'euros HT (contre 10,07 milliards HT en 2016).

Entre 2016 et 2018, ce chiffre d'affaires progresse sensiblement (+6 %), Le taux de valeur ajoutée s'établit à 49 % du chiffre d'affaires en 2018.

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		
2016	2017	2018	2016	2017	2018	2016	2017	2018
10,07	10,60	10,68	4,82	5,22	5,22	48 %	49 %	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 6

25 003 travailleurs non salariés

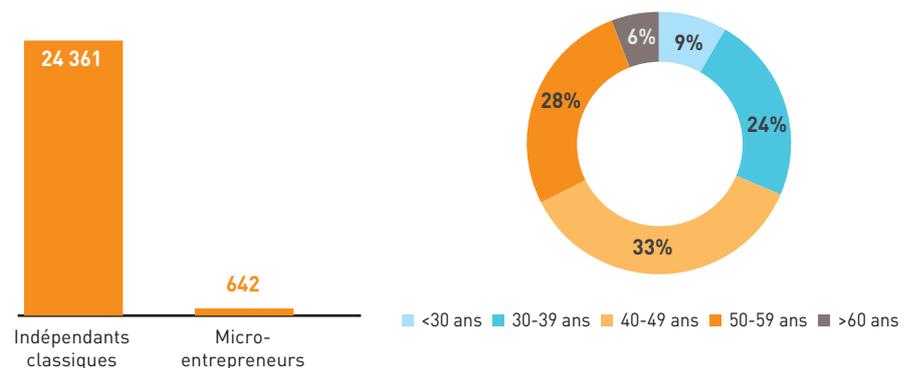
25 003 (chefs d'entreprise, conjoints collaborateurs et micro travailleurs indépendants entrepreneurs) sont actifs dans l'activité de boulangerie-pâtisserie (1071C), dont 640 sont microentrepreneurs (3 %) :

- 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 47 %).

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

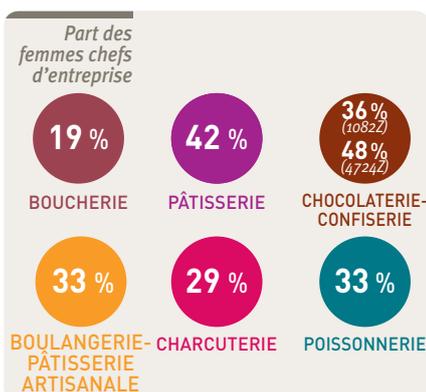
Nombre des travailleurs non salariés de la boulangerie-pâtisserie (1071C) en 2020 et âge des chefs d'entreprise

Source : ACOSS-SSI, base des travailleurs indépendants en 2020.-RGP 2018

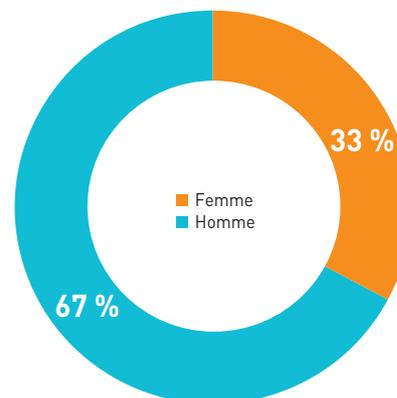


33 % des chefs d'entreprise sont des femmes

Sexe des dirigeants d'entreprises de (1071C) par sexe en 2018



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

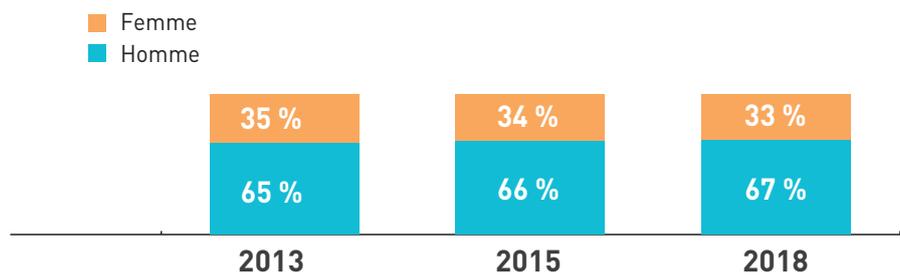


Source : RGP 2018.

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)

Source : INSEE RGP

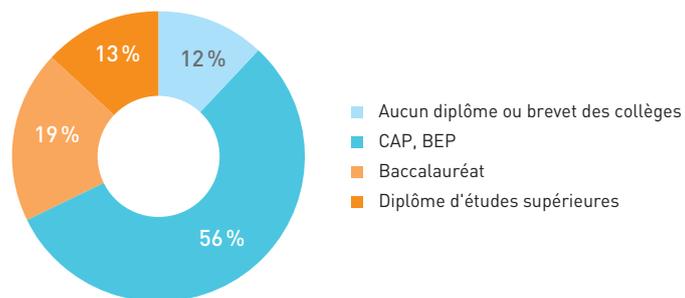


Niveau de formation des dirigeants

La majorité des chefs d'entreprise de boulangerie-pâtisserie (56 %) détient un diplôme de niveau 3 (CAP BEP). 32 % sont au moins diplômés de niveau 4 (30 % en 2017). Le niveau de formation tend donc à s'élever (45 % des chefs d'entreprise âgés de 30 à 34 ans ont au moins un diplôme de niveau 4).

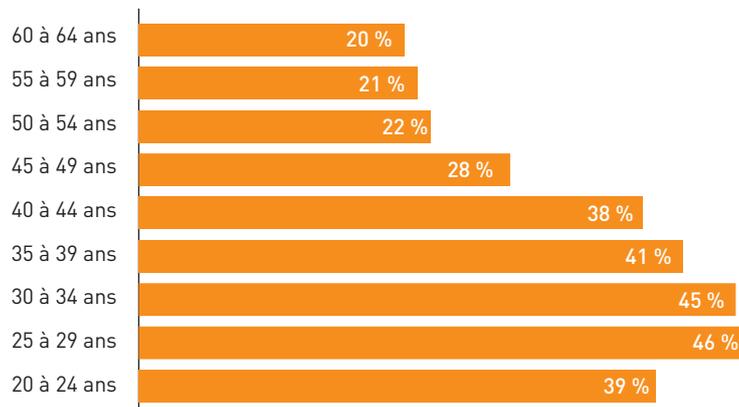
Niveau de formation des chefs d'entreprise de boulangerie-pâtisserie (1071C)

Source : Recensement Général de la Population 2018



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 2018



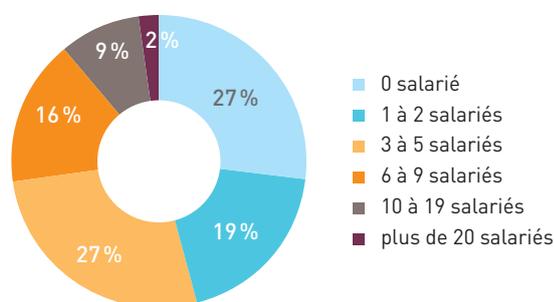
Des emplois salariés en hausse

Une majorité d'entreprises employeuses

Répartition des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1017C) par taille d'effectif en 2018

Les trois-quarts des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) emploient des salariés : 46 % ont entre 1 et 5 salariés, 27% des entreprises comptent six salariés et plus.

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



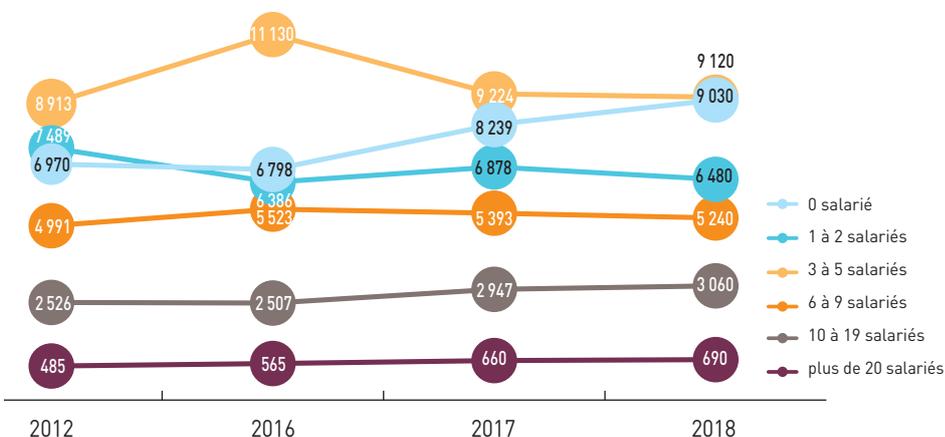
Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

Une structure d'emploi en évolution

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

- le nombre d'entreprises sans salariés continue de progresser depuis 2016 et atteint 6480 en 2018 ;
- le nombre d'entreprises de 10 à 19 salariés est également en hausse depuis 2017 ;
- le nombre d'entreprises de 1 à 9 est en revanche en baisse.

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

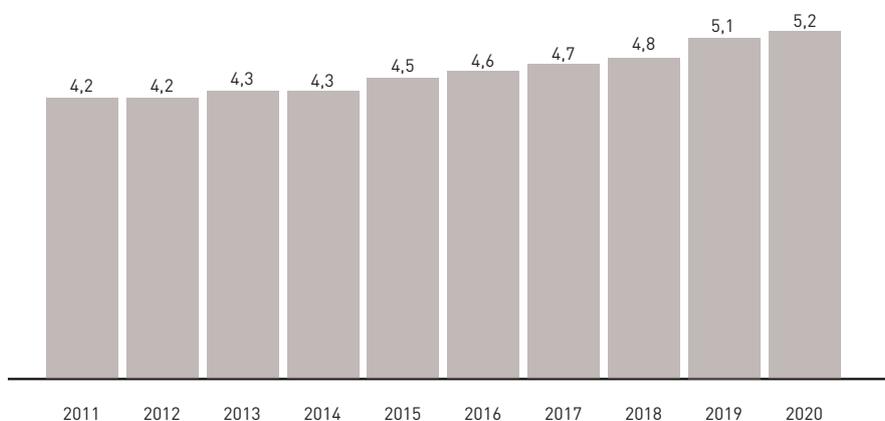


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.
Clé de lecture : le nombre d'entreprises sans salarié est passé de 6 970 en 2012 à 9 030 en 2018.

Taille moyenne : 5,2 salariés

L'évolution de la structure des entreprises se traduit par une hausse de la taille moyenne des entreprises employeuses du secteur, qui passe de 4,2 salariés en 2011 à 5,2 en 2020.

Taille moyenne des entreprises



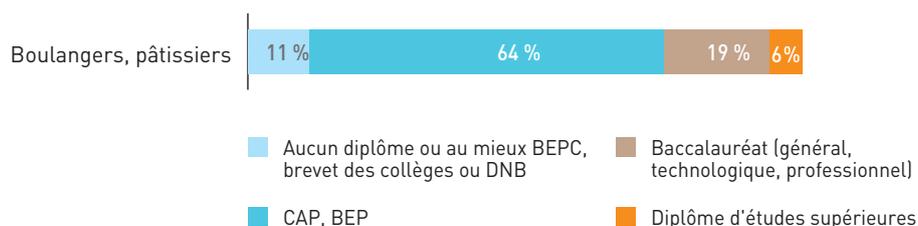
Source : URSSAF, emplois salariés au 31.12 hors apprentis et stagiaires

Niveau de formation des salariés

Le niveau de formation des salariés est très varié en 2018. La majorité des boulangers-pâtisseries salariés (64 %) détient un CAP ou diplôme de niveau équivalent. 11 % sont autodidactes, 25 % ont un diplôme de niveau BAC ou supérieur.

Les vendeurs en alimentation sont plus souvent autodidactes (23%), 40% ont un diplôme de niveau CAP, 37% de niveau BAC ou supérieur.

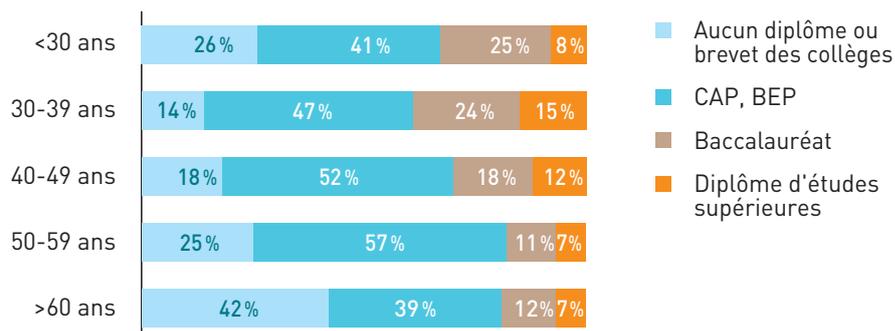
Niveau de diplôme des salariés des entreprises de boulangerie- pâtisserie (1071C)



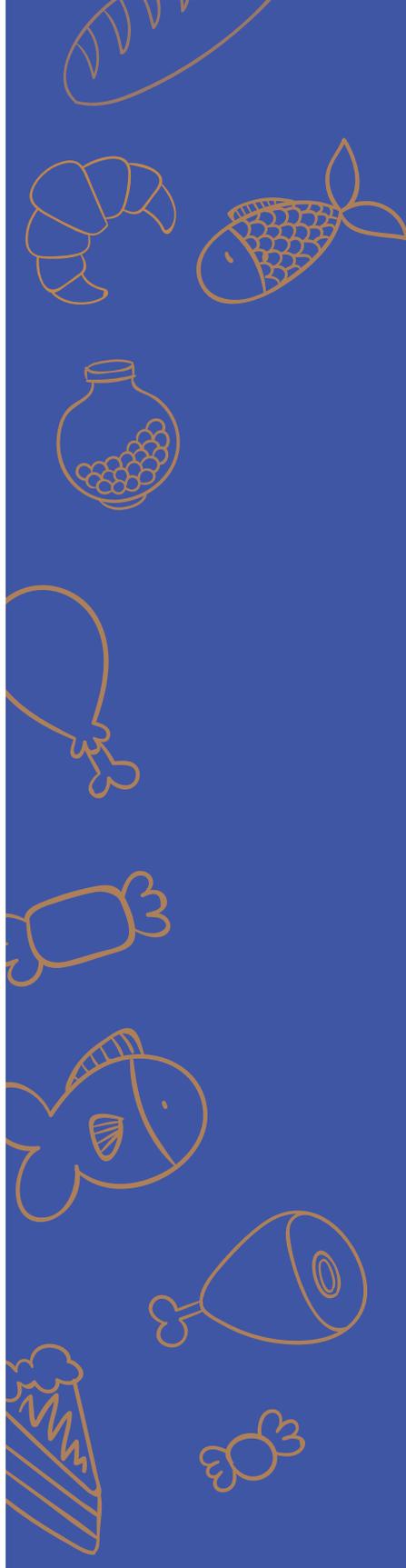
Source : INSEE, Recensement général de la population 2018.

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 : 39 % des 30-39 ans ont un diplôme de niveau 4 et supérieur contre 18 % des 50-59 ans.



Source: Recensement Général de la Population 2018.



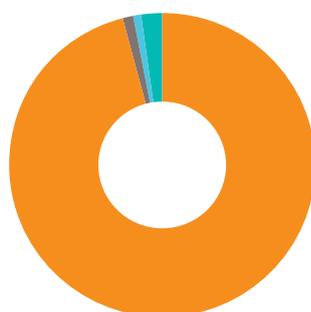
Les salariés
de la branche
**BOULANGERIE-
PÂTISSERIE**
artisanale
(IDCC 0843)

Les entreprises et emplois de la branche

24 310 entreprises dans la branche

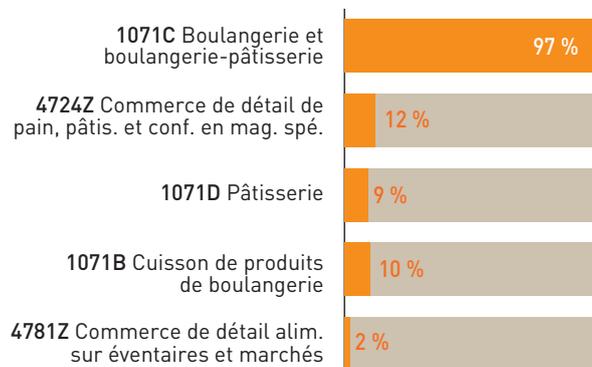
En 2018, 24 310 entreprises appliquent la convention collective principale de la boulangerie-pâtisserie artisanale (IDCC 0843). Les entreprises rattachées à cette convention collective sont majoritairement des entreprises de boulangerie-pâtisserie : 97 % des salariés des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) relèvent de cette convention collective dont ils représentent 96 % 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 : INSEE - DADS/DSN 2018, IDCC de la boulangerie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

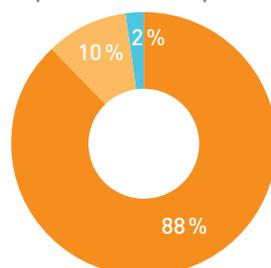


138 930 emplois salariés

Au total, 138 930 salariés sont rattachés à la convention collective 0843. Conformément à la structure de taille des entreprises de boulangerie-pâtisserie, 98 % des entreprises de la branche comptent moins de 20 salariés.

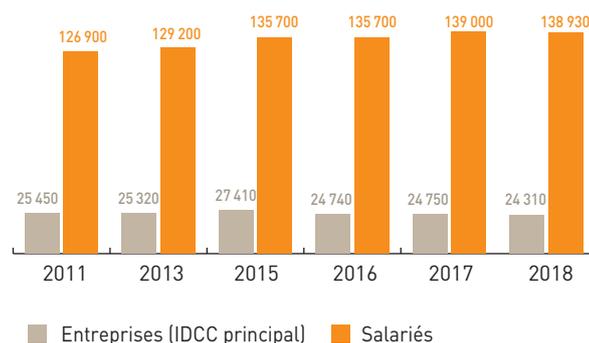
Répartition des salariés par tailles d'entreprise et nombre d'entreprises et de salariés (IDCC 0843)

Répartition des salariés par taille d'entreprise



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

Nombre d'entreprises et de salariés



Source : DARES et INSEE (année 2018)- DADS/DSN

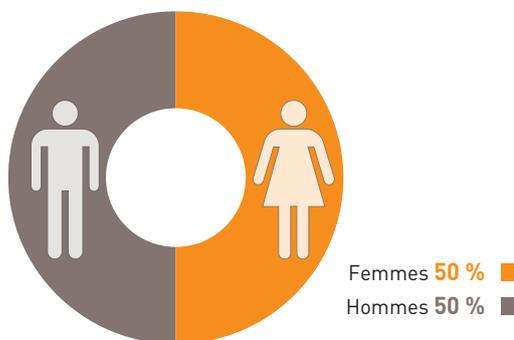
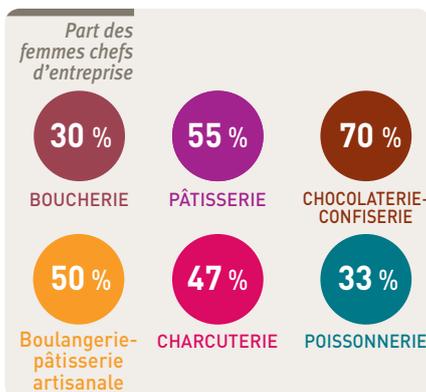
Caractéristiques des salariés

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)



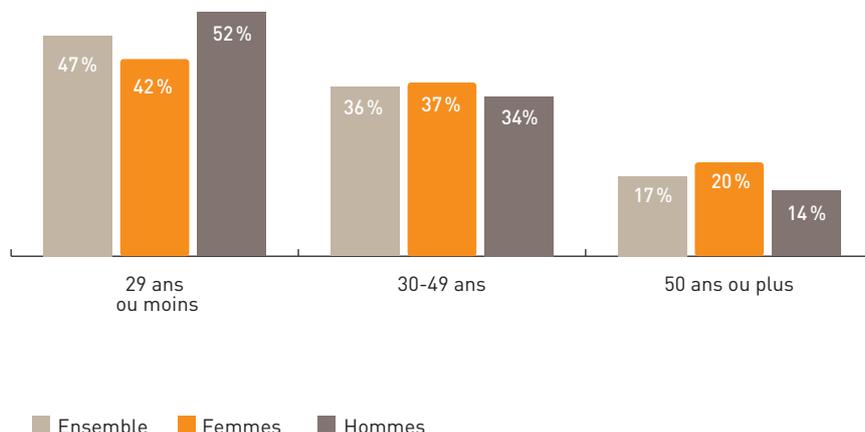
Source : INSEE - DADS/DSN 2018, IDCC de la boulangerie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

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 "vieillessement" de ses emplois : 17 % des salariés ont plus de 50 ans.

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



Source : INSEE - DADS/DSN 2018, IDCC de la boulangerie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

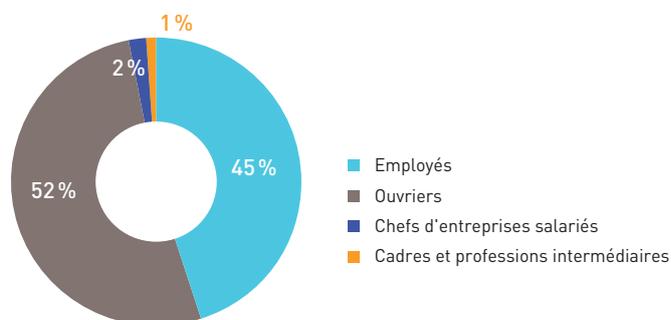
Les métiers exercés

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 »).

Répartition des postes salariés par catégories socio-professionnelles



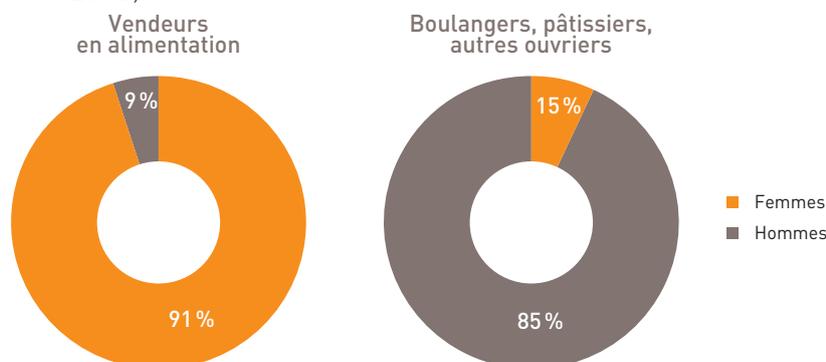
Source : INSEE - DADS/IDSN 2018, IDCC de la boulangerie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

Métier d'homme, métier de femme

Répartition des postes salariés par métier et par sexe

Les deux principaux métiers de la boulangerie-pâtisserie artisanale ont un recrutement qui demeure très sexué, même si on observe une évolution ces dernières années :

- 91% des vendeurs sont des femmes (95% en 2015) ;
- 85% des boulangers-pâtisseries sont des hommes (cette part était de 93% en 2015).



Source : INSEE - DADS/IDSN 2018, IDCC de la boulangerie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

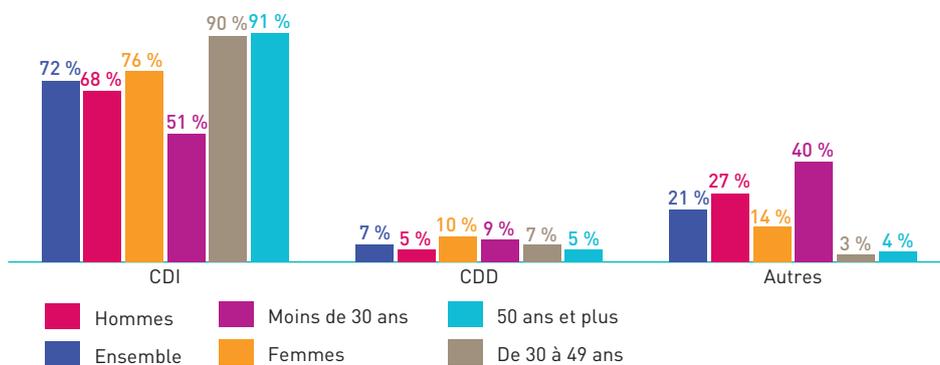
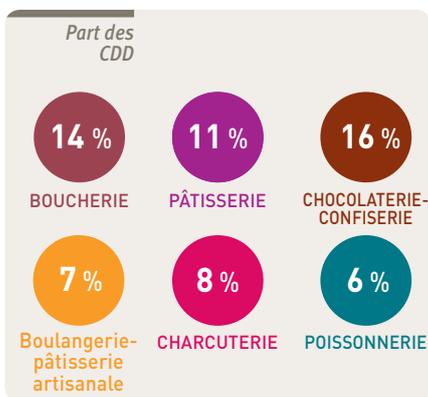
Nature des contrats et temps de travail

**Contrats :
7 % de salariés
en CDD**

La part de salariés en contrat à durée déterminée est de 7 %. La part des femmes en CDD est un peu plus élevée (10%, contre 5% des hommes).

La catégorie « autres contrats » regroupe principalement les apprentis.

Répartition des salariés par type de contrat selon le sexe et l'âge

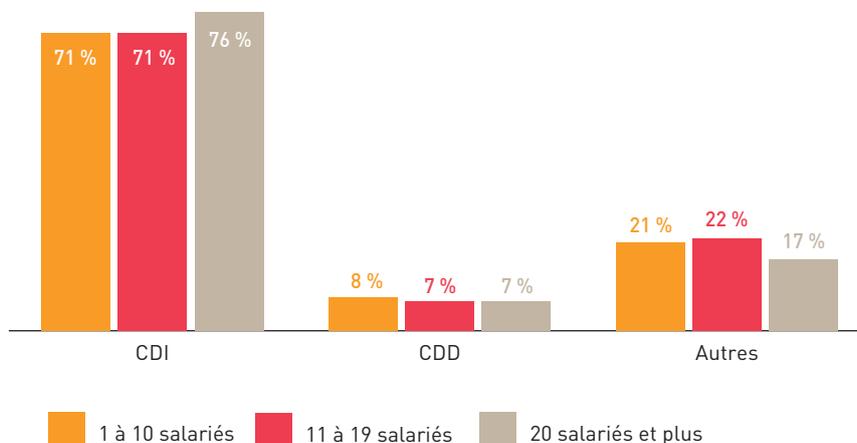


Source : INSEE - DADS/DSN 2018, IDCC de la boulangerie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

La part de CDD varie peu selon la taille des entreprises

La structure de taille des entreprises influe peu sur la nature des contrats proposés : la part des salariés en CDD est similaire dans les différentes strates de taille d'entreprise.

Type de contrat de travail des salariés par taille d'entreprise

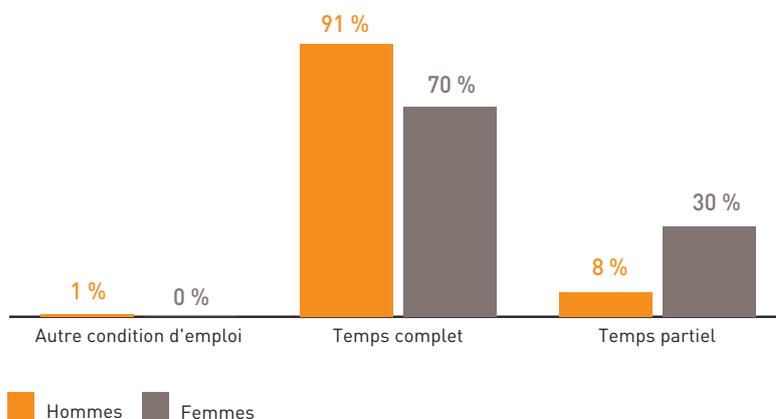
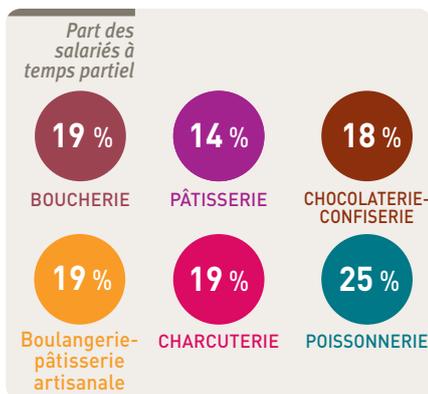


Source : INSEE - DADS/DSN 2018, IDCC de la boulangerie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

Temps de travail : 19% des salariés à temps partiel

Concernant le temps de travail, 19 % des salariés dans la branche travaillent à temps partiel. Les conditions diffèrent de façon importante entre les hommes (8 % à temps partiel) et les femmes (30 %).

Temps de travail des salariés en fonction du sexe et de l'âge

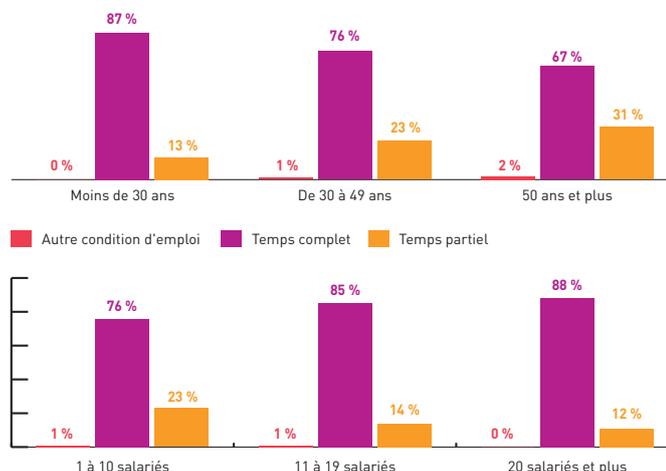


Source : INSEE - DADS/DSN 2018, IDCC de la boulangerie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

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

Le travail à temps partiel est également plus fréquent parmi les salariés de 50 ans et plus (30%) et dans les entreprises de moins de 10 salariés (23 % contre 11% dans les entreprises de 20 salariés et plus).

Temps de travail des salariés en fonction de l'âge des salariés et de la taille des entreprises



Source : INSEE - DADS/DSN 2018, IDCC de la boulangerie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

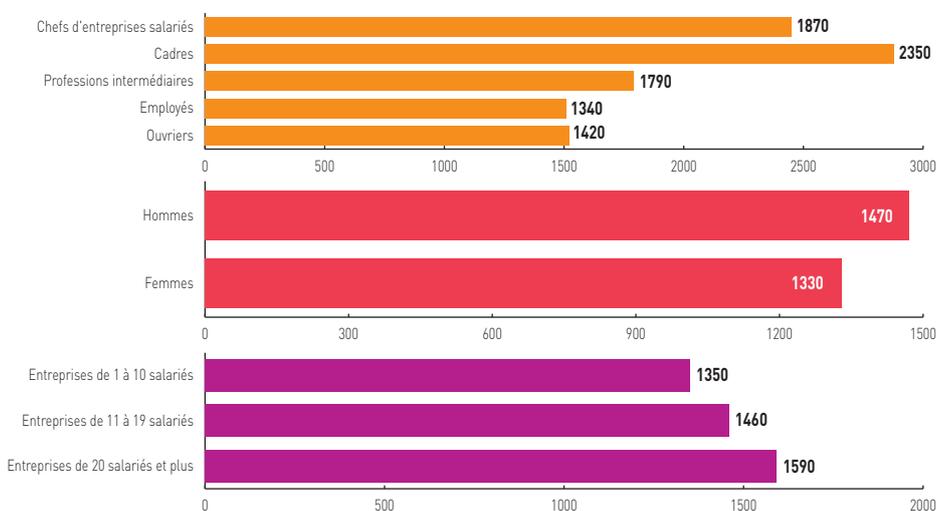
Salaires

Le salaire net moyen mensuel est de 1 410 euros

Salaires mensuel net moyen par ETP, par sexe et taille des entreprises

Source : INSEE - DADS/IDSN 2018, IDCC de la boulangerie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

En tenant compte des apprentis et stagiaires, le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps Plein est de 1 410 euros : 1 470 pour les hommes et 1 330 pour les femmes. Le salaire net par ETP augmente avec la taille des entreprises, en raison notamment de la présence d'un plus grand nombre de cadres et professions intermédiaires dans les entreprises de plus grande taille : il est de 1 350 euros dans les entreprises de 1 à 10 salariés contre 1 590 euros dans les entreprises de plus de 20 salariés.



En excluant les contrats aidés et les apprentis, le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps Plein est de 1 550 euros : 1 670 pour les hommes et 1 420 pour les femmes. Le salaire net par ETP augmente avec la taille de l'entreprises : 1 490 euros dans les entreprises de 1 à 9 salariés contre 1 680 euros dans les entreprises de plus de 19 salariés.

Salaires mensuel net moyen par ETP, par sexe et taille des entreprises

Source : DARES-DSN 2018, IDCC 0843 de la boulangerie-pâtisserie artisanale. Les salaires excluent ici les apprentis et stagiaires.



NB : les catégories de taille des entreprises diffèrent selon la source de données.

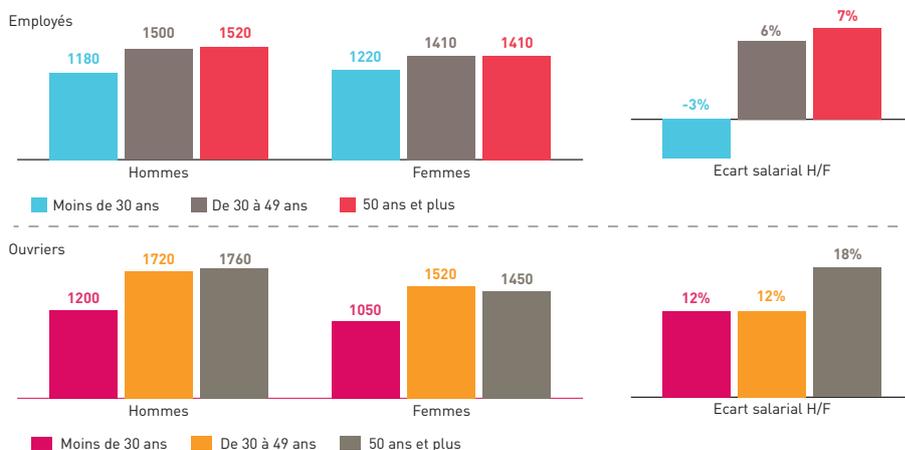
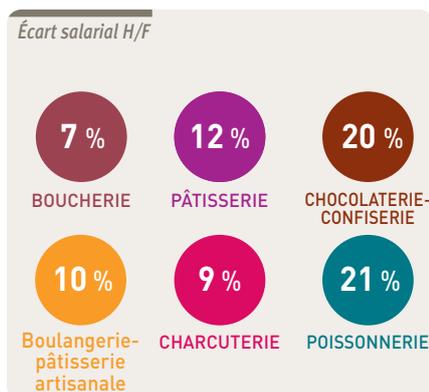
Salaires

Un écart de salaire de 10 % entre les hommes et les femmes

Le salaire des employés varie peu selon le sexe et la tranche d'âge du salarié : l'écart salarial est favorable aux femmes parmi les employés de moins de 30 ans et se stabilisé autour de 6 % à 7 % parmi les plus de 30 ans.

L'écart salarial H/F est en revanche plus élevé s'agissant des ouvriers : il est de 12 % pour les salariés de moins de 50 ans et de 18 % au-delà.

Salaire moyen et écart salarial H/F des employés et ouvriers



Source : INSEE - DADS/DSN 2018, IDCC de la boulangerie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.



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

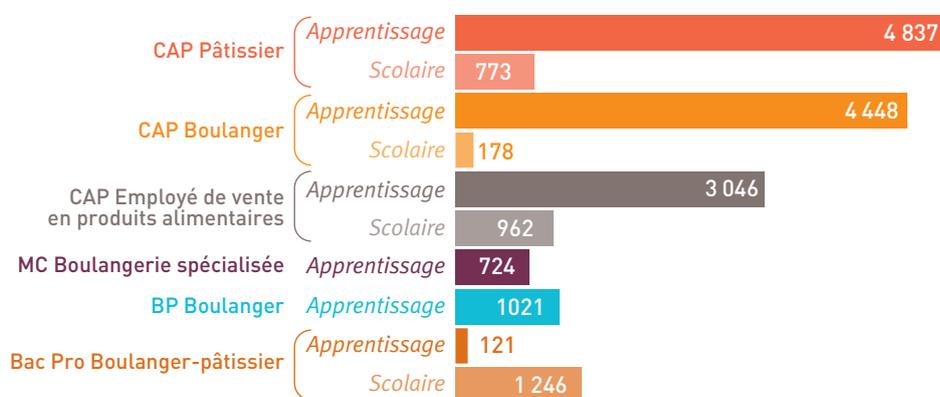
La formation initiale : des effectifs globalement en hausse

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

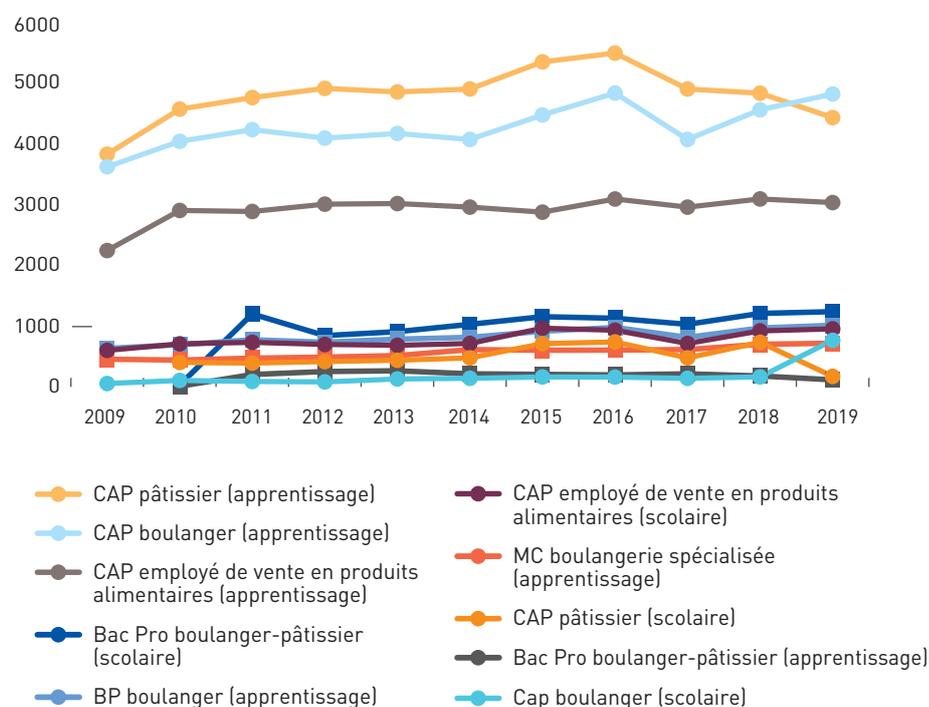
Principaux diplômes préparant aux métiers de la boulangerie-pâtisserie par voie scolaire ou apprentissage (inscrits en dernière année de diplôme en 2019)

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 2019, 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.



Évolution des sortants en formation aux métiers de la boulangerie



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

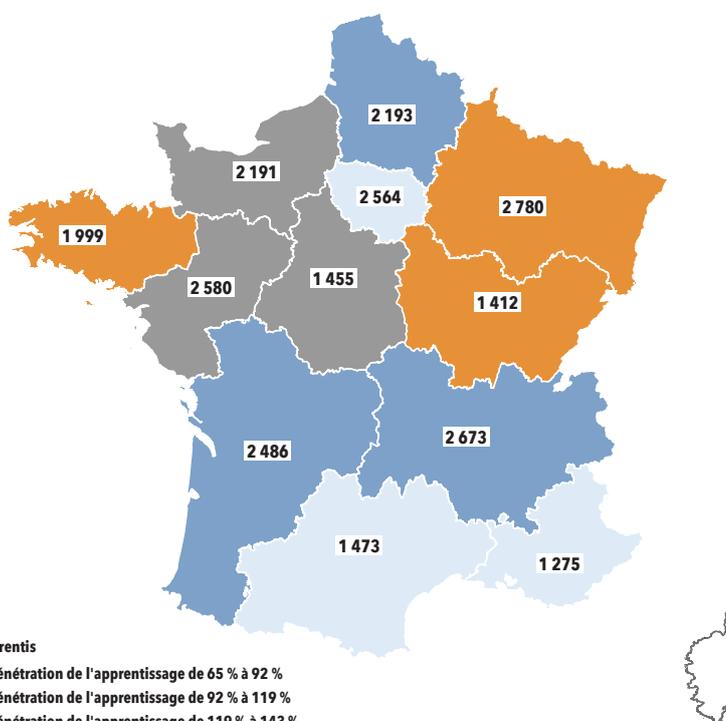
La boulangerie-pâtisserie : 1^{re} activité formatrice d'apprentis

Un taux de pénétration de 1,05 apprenti par entreprise

La branche boulangerie-pâtisserie est la première activité en France pour la formation d'apprentis : en 2018, 25 420 apprentis étaient employés dans les entreprises, soit un ratio moyen de 1,05 apprenti par entreprise active (105%). Ce taux atteint 171 % (1,71 apprenti pour une entreprise) dans les Pays de la Loire. Il est moins élevé dans les régions PACA, Île-de-France et Occitanie.

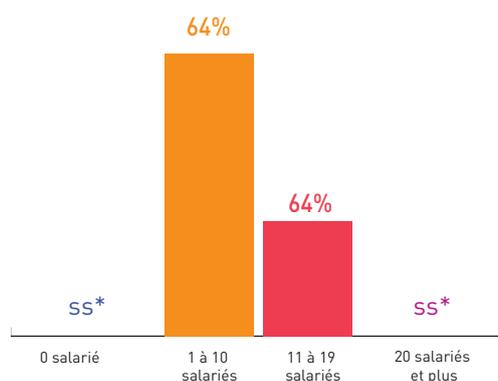
La plupart d'entre eux sont employés dans une entreprise de boulangerie-pâtisserie (98%). A noter : les entreprises sans salarié forment très peu d'apprentis.

Nombre d'apprentis formés en 2018 dans les entreprises de la branche et taux de pénétration de l'apprentissage

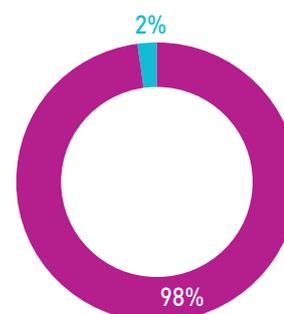


Source : INSEE DADS/DSN 2018 - base : Ensemble des apprentis de la branche, quelle que soit l'année de diplôme.

Répartition des apprentis formés par taille d'entreprise



Source : INSEE DADS/DSN 2018 - base : Ensemble des apprentis de la branche, quelle que soit l'année de diplôme. (*) Secret statistique



Répartition des apprentis de la branche par secteur d'activité

Autres
Boulangerie et boulangerie-pâtisserie

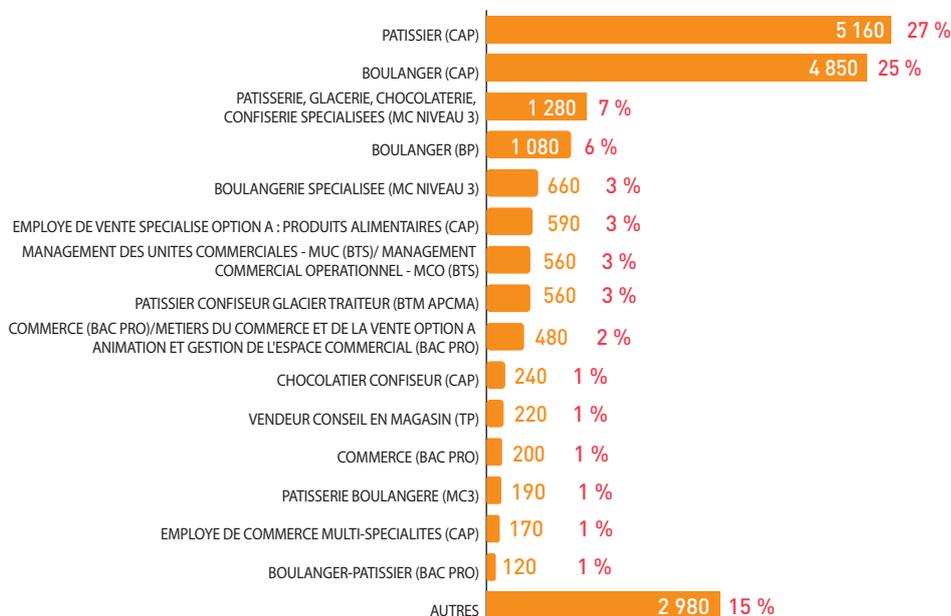
Une concentration des apprentis dans les diplômes de niveau 3

71 % des apprentis préparent un diplôme de niveau 3

Le secteur se caractérise par un positionnement très fort des diplômés préparés sur le niveau 3 (CAP), qui regroupent 71 % des effectifs. Plus de la moitié des apprentis ayant signé un contrat en 2020 suivent l'un des deux diplômes suivants : le CAP Pâtissier (27%) et le CAP Boulanger (25%).

Le principal diplôme de niveau 4 préparé est le BP Boulanger (6% des contrats) ; en niveau 5, le principal diplôme suivi est le BTS Management des Unités Commerciales.

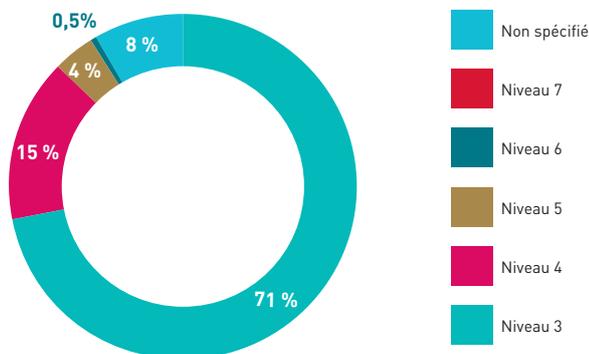
Principaux diplômes préparés par les apprentis des entreprises de la branche en 2020



Source: OPCO EP - base : Ensemble des apprentis de la branche ayant signé un contrat durant l'année 2020.

Répartition des apprentis de la branche par niveau de diplôme préparé

Part des apprentis préparant un diplôme (niveau 3)



Source: OPCO EP - base : Ensemble des apprentis de la branche ayant signé un contrat en 2020

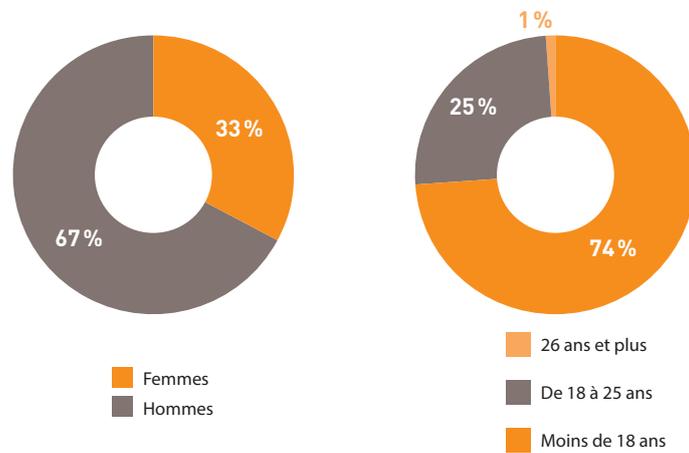
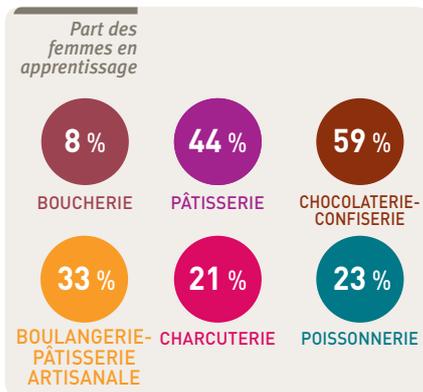
Apprentis et apprenties de la boulangerie-pâtisserie

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.

Répartition des apprentis par sexe et âge



Source : INSEE DADS/DSN 2018 - base : Ensemble des apprentis, quelle que soit l'année de diplôme

Les trois quarts des apprentis sont mineurs.

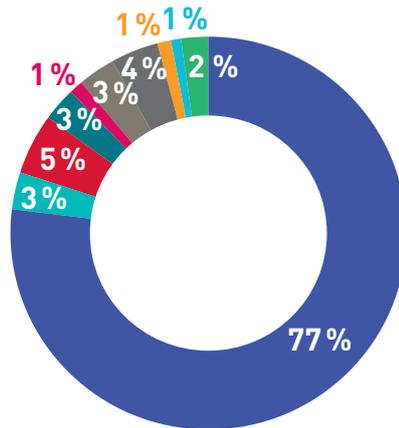
Parcours d'entrée en apprentissage

72% des apprentis proviennent du milieu scolaire

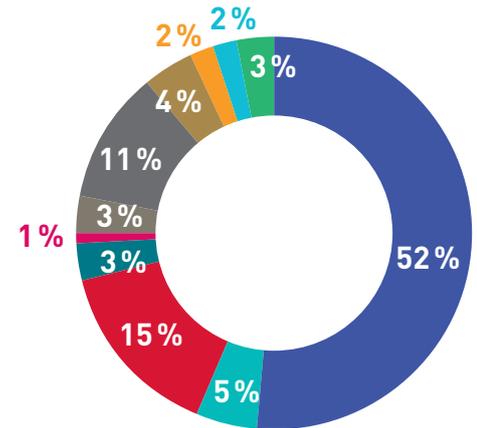
77% des apprentis de la branche démarrant un CAP étaient précédemment élèves, principalement en collège. Seuls 4% étaient déjà apprentis. 8% proviennent du monde du travail (3% étaient salariés, 5% demandeurs d'emploi). 3% étaient inactifs.

Quant aux apprentis engagés dans la préparation d'un diplôme de niveau 4 (principalement en BP), la moitié d'entre eux proviennent également du milieu scolaire. 11% étaient déjà apprentis (probablement en CAP) et poursuivent leur parcours de formation. La part des anciens demandeurs d'emploi parmi ces derniers est plus élevée (15%).

Origine des apprentis de la branche démarrant la préparation d'un diplôme

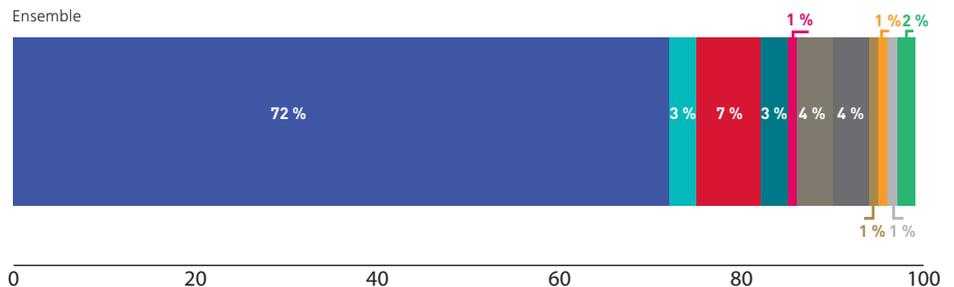


Origine des apprentis de la branche démarrant la préparation d'un diplôme de niveau 3



Origine des apprentis de la branche démarrant la préparation d'un diplôme de niveau 4

- Scolaire
- Salarié
- Personne à la recherche d'un emploi
- Inactif
- Prépa apprentissage
- Etudiant
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- En formation au CFA sans contrat
- Stagiaire de la formation professionnelle
- Non renseigné



Source : OPCO EP - base : Apprentis de la branche ayant signé un contrat d'apprentissage en 2020 (contrat initial)

Insertion dans l'emploi des apprentis

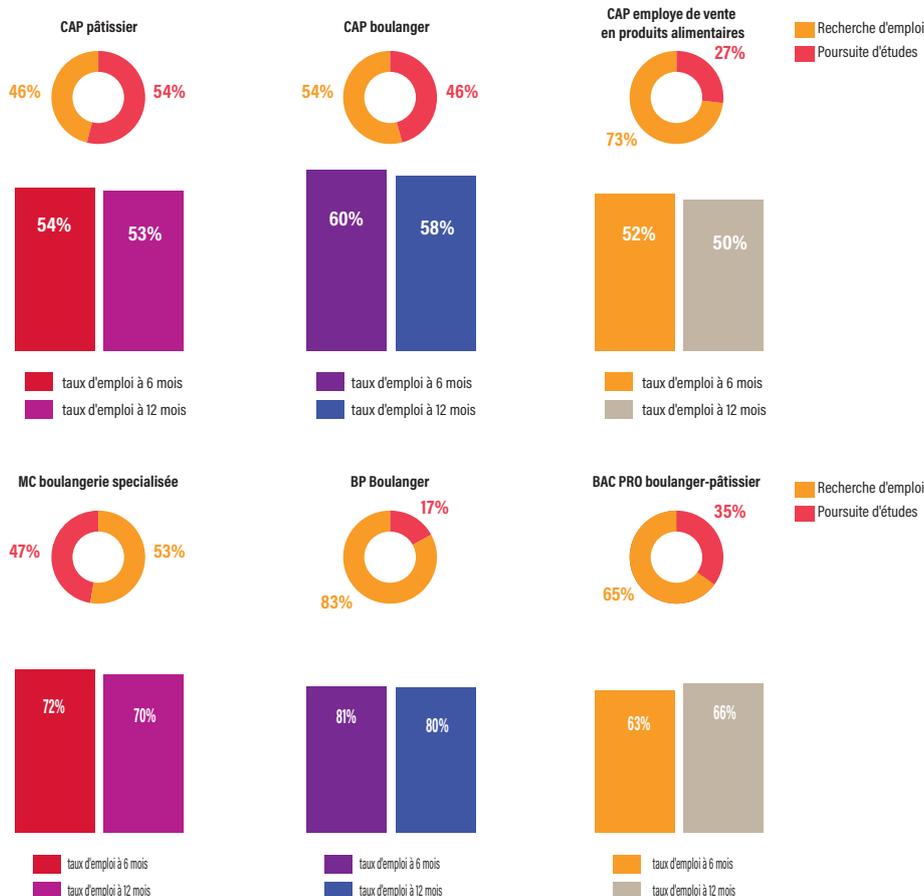
Situation des apprentis en sortie de formation

Le dispositif InseJeunes nous permet de connaître la situation des ex-apprentis après avoir terminé la préparation de leur diplôme (tous sont pris en compte, quelle que soit leur branche d'emploi). Près de la moitié des anciens apprentis en CAP boulanger (46%) poursuivent leur formation (54% pour les apprentis pâtisseries). Cette part est sans surprise plus restreinte pour les anciens inscrits en BP boulanger (17%) ou en Bac Pro boulanger-pâtissier (35%). Les vendeurs en alimentation sont également peu nombreux à poursuivre leur parcours diplômant (27%).

Concernant l'accès à l'emploi, 58% des jeunes ayant cessé leurs études et suivi un CAP boulanger sont en emploi dans les six mois ; cette part monte à 80% s'agissant des anciens apprentis en BP boulanger.

Le taux d'emploi à 6 mois des sortants d'un CAP employé de vente le plus faible (50%).

Situation des apprentis en sortie de formation et taux d'accès à l'emploi (pour les jeunes en recherche d'emploi)



Source : MEN-MESR DEPP, InseJeunes. Champs : apprentis sortants d'études en 2019.
N.B. Le taux d'emploi correspond au ratio entre l'effectif d'apprentis sortants en emploi salarié 6 ou 12 mois après la sortie d'études et l'effectif de sortants.



OBSERVATOIRE

des métiers de l'alimentation en détail

**BOULANGERIE-
PÂTISSERIE
ARTISANALE**



Tableau de bord 2021

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

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