

OBSERVATOIRE

des métiers de l'alimentation en détail

CHARCUTERIE DE DÉTAIL



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 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 0953) 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 CEREQ et de l'OPCO EP 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 :

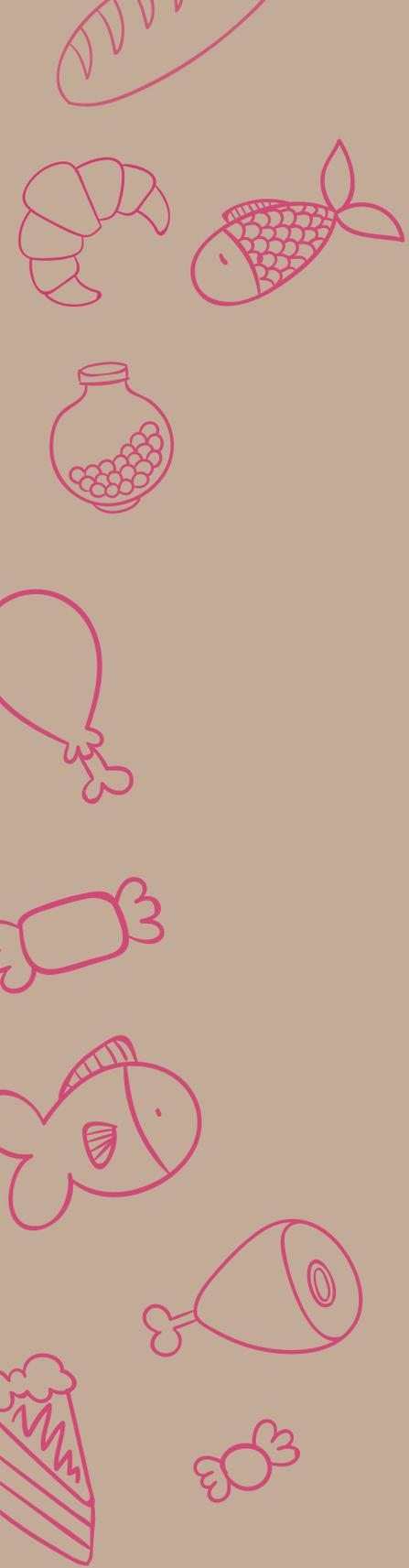
- les bases Dénombrement et Démographie des entreprises de l'INSEE, pour ce qui concerne la démographie des entreprises de charcuterie ;
- le fichier INSEE-ESANE pour les données fiscales et la Banque de France pour les défaillances ;
- les bases de l'URSSAF pour les emplois salariés et pour les travailleurs 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 0953) ;
- l'OPCO EP pour le dénombrement et le portrait des apprentis de la branche.

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 0953) | 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 de la branche | 30 |
| 16 Insertion dans l'emploi des apprentis | 31 |



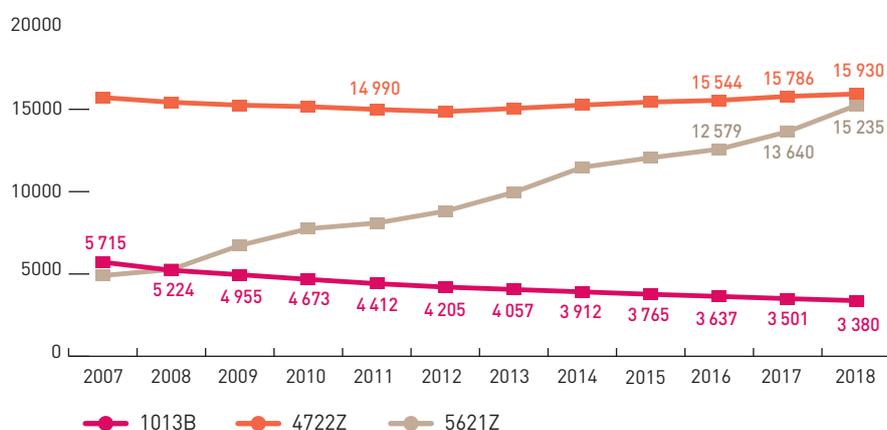
LA
CHARCUTERIE
DE DÉTAIL
et son évolution

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 3 380 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

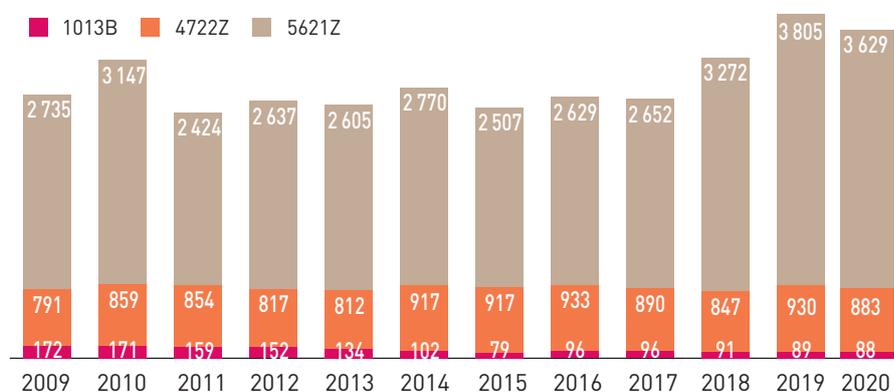


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.
* Dans les activités de boucherie-charcuterie (4722Z) et de services de traiteurs (5621Z), il n'est pas possible de dénombrer les entreprises fabricant des produits de charcuterie.

Créations d'entreprises

Les immatriculations d'entreprises de charcuterie (1013B) sont stables depuis 2016 avec 88 créations en 2020 soit un taux de renouvellement** de 2,6 %. Dans le commerce de viandes et les services des traiteurs, en revanche, les créations ont diminué en 2020. Dans ces activités, le taux de renouvellement est respectivement de 5,5 % et de 24%.

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.

Cessations d'entreprises

Le tissu des charcuteries est très ancien comparativement aux autres secteurs de l'alimentation : les deux tiers des entreprises ont plus de 10 ans. Cette situation s'explique par le faible taux de création d'entreprise et le moindre renouvellement de ce secteur (les créateurs devant opter plus souvent pour les activités de boucherie-charcuterie ou de traiteur).

Évolution des fermetures d'entreprises

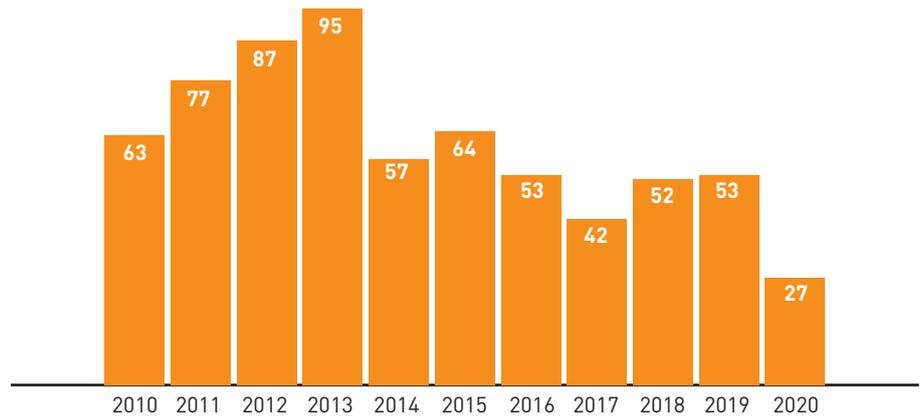
Source : INSEE/Sirene, Fichier stock des entreprises au 01/08/2021.



Défaillances

En 2020, dans l'activité 1013B, 27 défaillances de charcuteries ont été enregistrées (soit un taux de défaillances de 0,8 %). Ce nombre est le plus faible observé depuis 10 ans. Le recul des défaillances, en plein contexte de crise sanitaire, est d'ailleurs commun à l'ensemble des secteurs de l'alimentation.

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

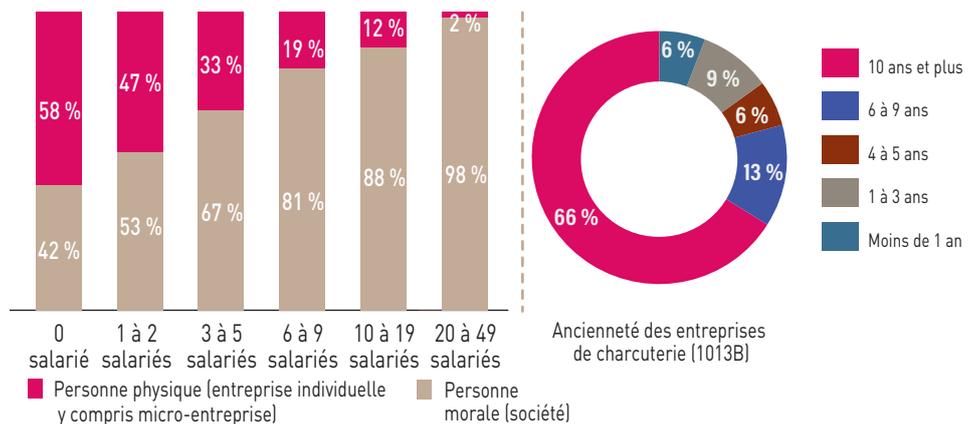


Source : Banque de France

Statut juridique

En 2018, 42 % des entreprises de charcuterie, exerçant sous le code 1013B, ont un statut d'entreprise individuelle (personne physique), 58 % sont des sociétés. Le choix du statut de société augmente avec la taille des entreprises : 42 % des entreprises sans salarié sont des sociétés contre 98 % des entreprises de plus de 20 salariés.

Statut juridique des charcuteries (1013B) en 2018



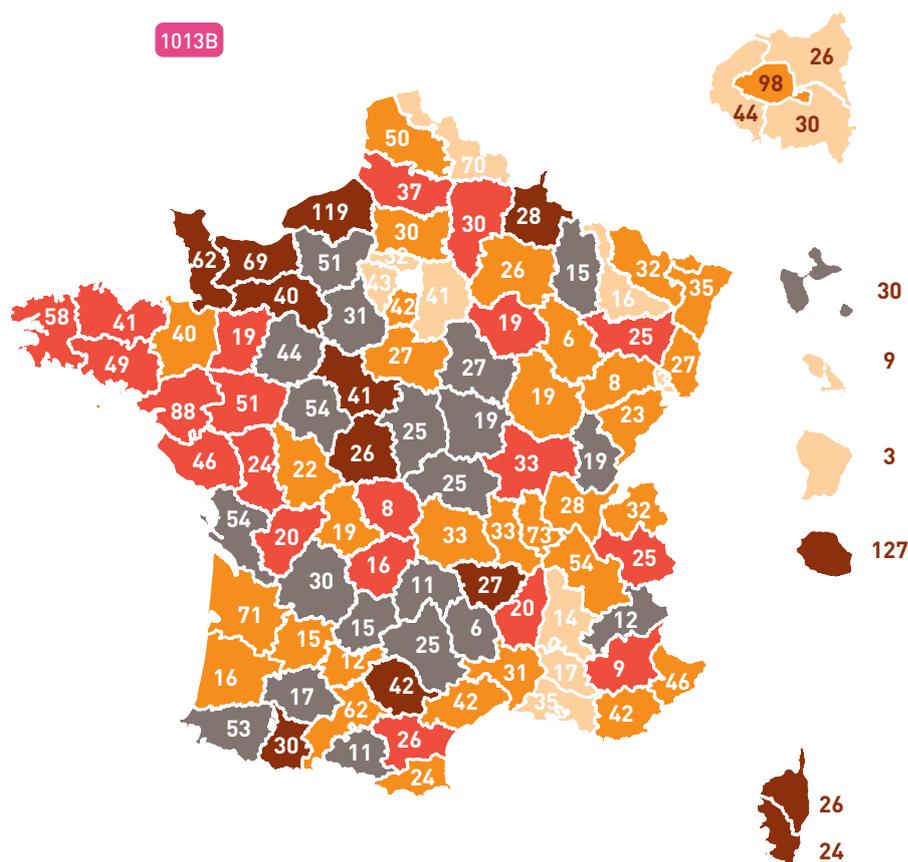
Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

Localisation territoriale

Densité moyenne

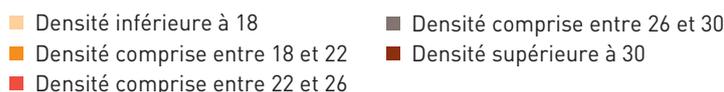
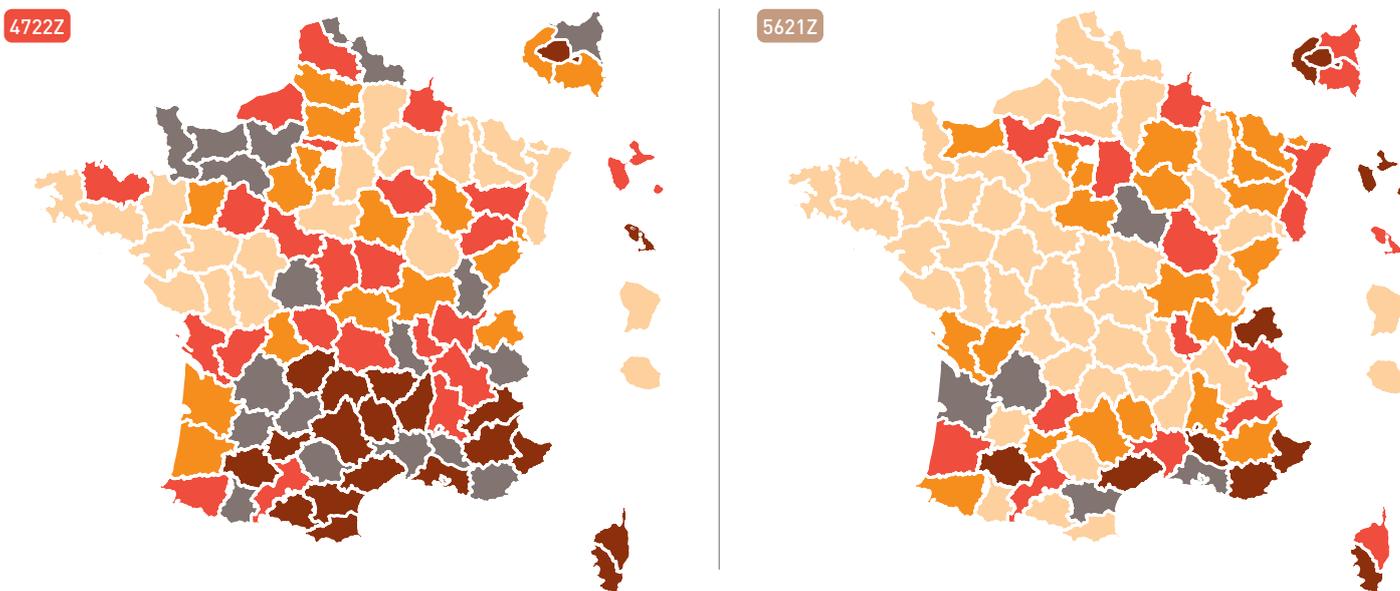
On compte en moyenne 5 charcuteries (entreprises immatriculées sous le code 1013B) pour 100 000 habitants. La densité est plus forte dans la moitié occidentale du territoire, notamment dans les départements ruraux (le taux est souvent supérieur à 7) et moindre dans les territoires de métropoles (Nord, Drôme, Vaucluse, Île-de-France). Les services des traiteurs (5621Z) sont plus représentés dans les territoires situés au Sud et à l'Est de la France. L'activité de commerce de viandes (4722Z) présente la plus forte densité (23 entreprises pour 100 000 habitants), notamment dans le Sud de la France, en Occitanie et en Normandie.

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



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 2018



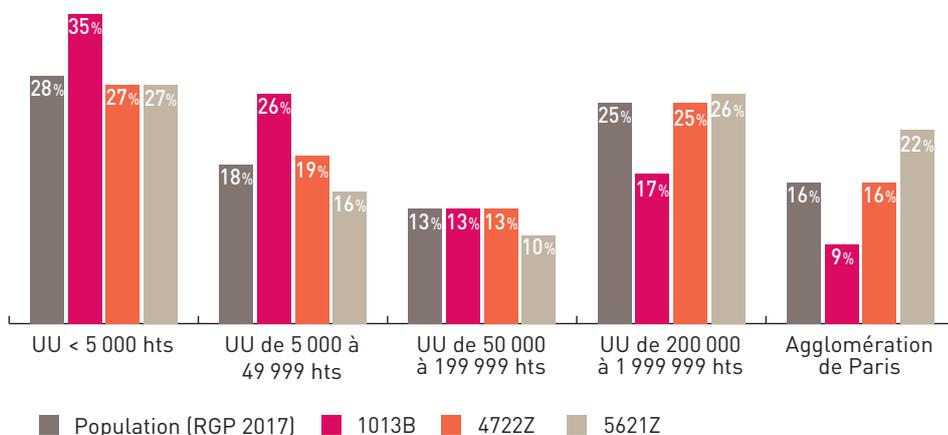
Source : Insee, Dénombrement 2018 des entreprises et Recensement Général de la Population – Traitement ISM. * Dans les activités de boucherie-charcuterie (4722Z) et de services de traiteurs (5621Z), il n'est pas possible de dénombrer les entreprises fabricant des produits de charcuterie.

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 (26 % des entreprises pour 41 % de la population).
- Le tissu des traiteurs est particulièrement dense dans l'agglomération parisienne. Celui des boucheries est le mieux réparti au regard de la population.

*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)



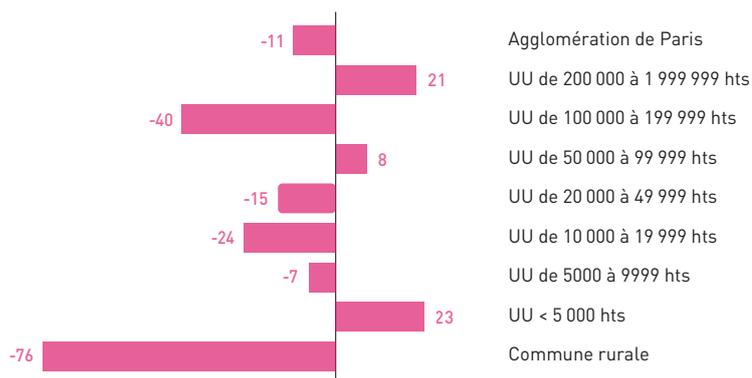
Source : INSEE, traitement ISM.

Des fermetures dans toutes les tailles d'unité urbaine

- L'évolution du nombre d'entreprises de charcuterie (1013B) est de fait contrastée selon les types de territoires.
- Le nombre d'entreprises progresse dans les unités urbaines de plus de 200 000 habitants, dans les moyennes agglomérations de 50 000 à 100 000 habitants ainsi que les unités urbaines de moins de 5 000 habitants.
- Les communes rurales et les unités urbaines de 100 000 à 200 000 habitants perdent en revanche des commerces, ainsi que dans les petites agglomérations de 5 000 à 50 000 habitants.

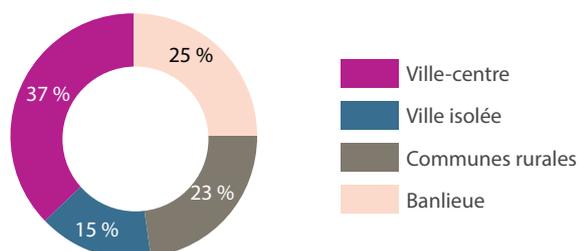
Évolution du nombre de charcuteries par taille d'unité urbaine entre 2017 et 2018

Source : INSEE, traitement ISM.



Répartition des entreprises de charcuteries (1013B) par type de commune

Source : INSEE, traitement ISM.



Activité économique

Chiffre d'affaires

En 2018, pour les entreprises du secteur de la charcuterie (1013B), le chiffre d'affaires total réalisé a été de 1,39 milliard d'euros HT.

Le chiffre d'affaires est en baisse par rapport à 2017. Le taux de valeur ajoutée reste stable (33 % en 2017 et 34 % en 2018).

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 2018 (en millions d'euros)

| Chiffre d'affaires hors taxes | Valeur ajoutée* (y compris autres produits et autres charges) | Taux de valeur ajoutée |
|-------------------------------|--|------------------------|
| 1 394 | 471 | 34 % |

(*) 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.

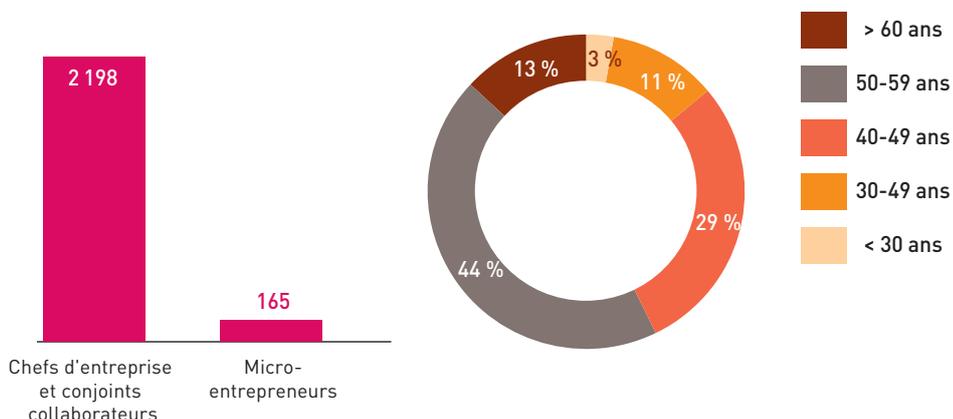
Portrait des travailleurs non salariés

Les travailleurs non salariés

Dans l'activité 1013B, 2 198 travailleurs indépendants sont cotisants à la SSI dans l'activité de charcuterie, dont 7 % de micro-entrepreneurs.

57 % 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 2020

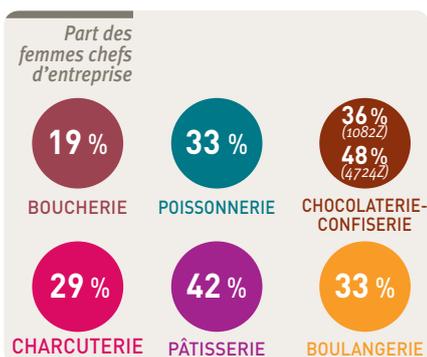


Sources: ACOSS-SSI, base des travailleurs indépendants en 2020. RGP 2018.

Part des femmes

Dans l'activité de charcuterie (1013B), les chefs d'entreprise sont majoritairement des hommes (29 % de femmes selon le recensement de la population).

Sexe des dirigeants d'entreprise (1013B) en 2018

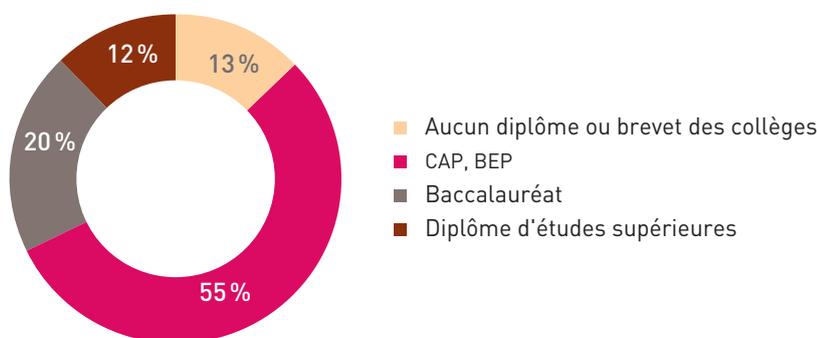


Source: RGP 2018.

Niveau de formation des dirigeants

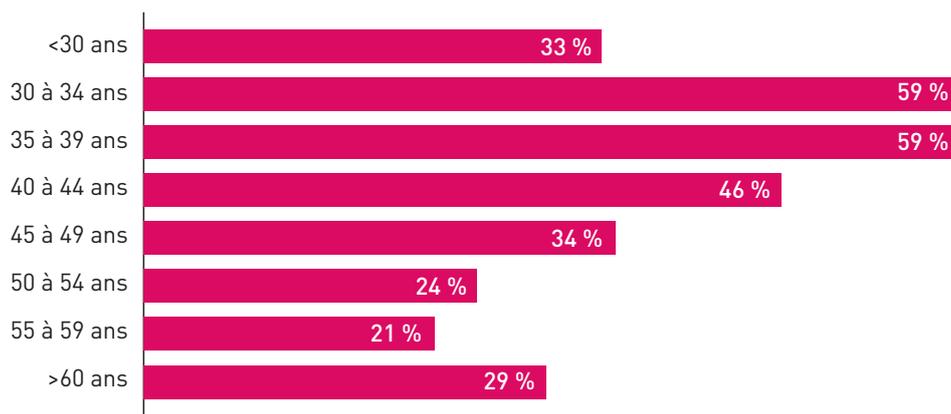
Dans l'activité de charcuterie (1013B), une majorité de chefs d'entreprise (55 %) détient un diplôme de CAP-BEP. 32 % des dirigeants sont au moins diplômés du Bac (ou équivalent), 13 % se sont formés par l'expérience. Comme dans les autres professions artisanales, le niveau de formation tend à s'élever (59 % des chefs d'entreprise âgés de 30 à 39 ans ont au moins un diplôme de niveau 4, contre 34 % des 45-49 ans et 21 % des 55-59 ans).

Niveau de formation des chefs d'entreprise de charcuterie



Source : Recensement Général de la Population 2018.

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



Source : Recensement Général de la Population 2018.

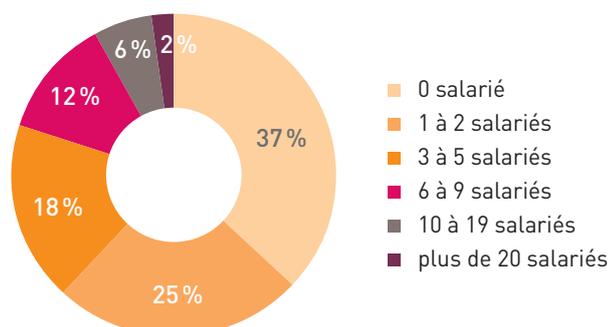
Emplois salariés

Une majorité d'entreprises employeuses

63 % des entreprises de charcuterie (1013B) emploient des salariés : 43 % 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

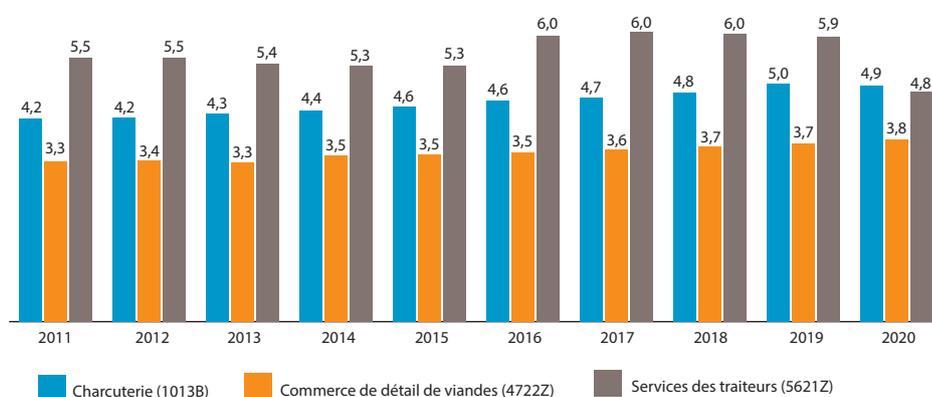
La taille moyenne des entreprises employeuses de charcuterie (1013B) et de commerce de détail de viandes sont stables depuis 2011. En revanche, l'évolution de la structure des entreprises de services des traiteurs se traduit par une baisse de la taille moyenne des entreprises employeuses du secteur, qui passe de 5,9 salariés en 2019 à 4,8 en 2020.

La taille moyenne des entreprises employeuses de charcuterie (1013B) et de commerce de détail de viandes sont stables depuis 2011.

En revanche, l'évolution de la structure des entreprises de services des traiteurs se traduit par une baisse de la taille moyenne des entreprises employeuses du secteur, qui passe de 5,9 salariés en 2019 à 4,8 en 2020.

Évolution des emplois salariés dans la charcuterie

Taille moyenne des entreprises employeuses de moins de 20 salariés



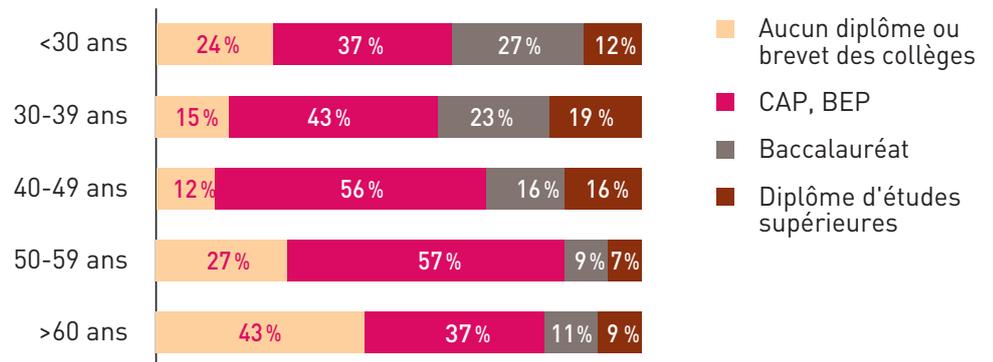
Source : URSSAF, emplois salariés au 31.12 hors apprentis et stagiaires

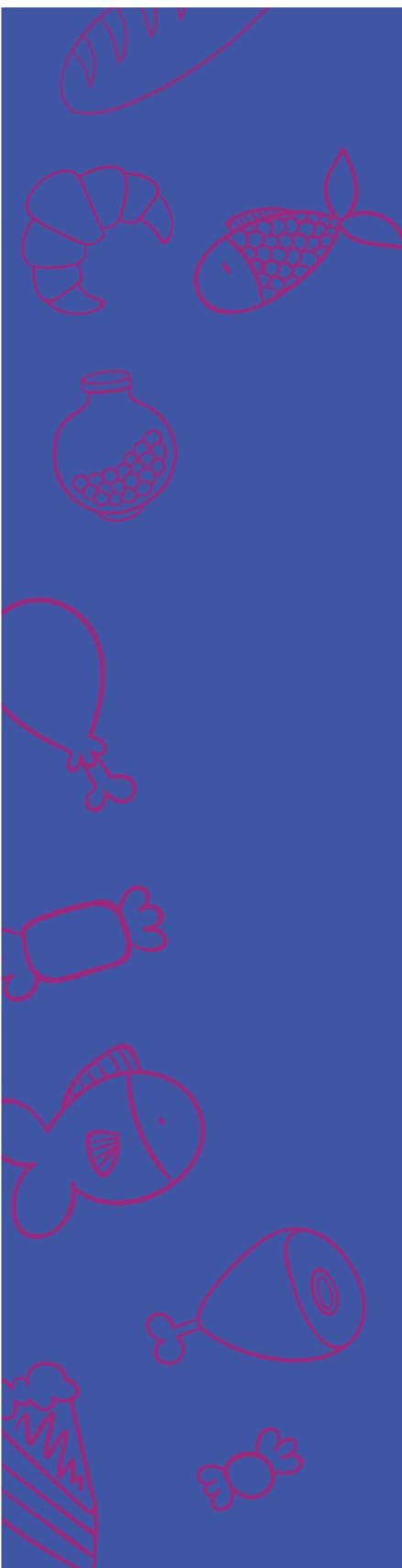
Niveau de diplôme des salariés

Le niveau de diplôme des salariés de la charcuterie tend à augmenter : 42 % des 30-39 ans ont un diplôme de niveau 4 et supérieur contre 16 % des 50-59 ans.

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

Source: Recensement général
de la population 2018





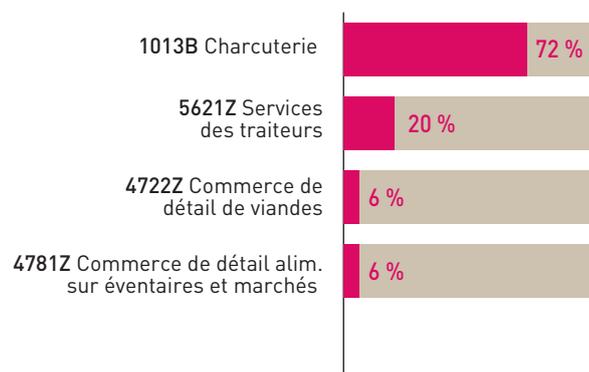
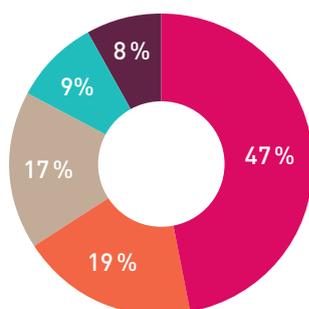
Les salariés
de la branche
**CHARCUTERIE
DE DÉTAIL**
(IDCC 0953)

Les entreprises et emplois de la branche

3 170 entreprises rattachées

En 2018, 3 170 entreprises ont comme convention collective principale celle de la charcuterie de détail (IDCC 0953). Les salariés rattachés à cette convention collective sont majoritairement employés dans des entreprises de la charcuterie (1013B : 47 %). D'autres sont salariés des services des traiteurs (5621Z : 19 %, en hausse), du commerce de détail de viandes (4722Z : 17 %) et du commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (4781Z : 9 %). En revanche cette convention collective n'est majoritaire que dans la charcuterie (1013B) dont elle couvre 72 % des salariés.

Répartition sectorielle des salariés de l'IDCC 0953 et poids de l'IDCC dans les secteurs d'activité (en % de salariés)



- 1013B 47 %
- 5621Z 19 %
- 4722Z 17 %
- 4781Z 9 %
- Autres 8 %

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

16 080 emplois salariés

Au total, 16 080 salariés sont rattachés à la convention collective 0953 en 2018.

Évolution des entreprises et salariés rattachés à la convention collective

| | 2012 | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2017 |
|---------------------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Nombre d'entreprises (IDCC principal) | 3 310 | 3 270 | 3 230 | 3 150 | 3 250 | 3 170 |
| Nombre de salariés | 15 900 | 15 800 | 16 200 | 15 600 | 16 200 | 16 080 |

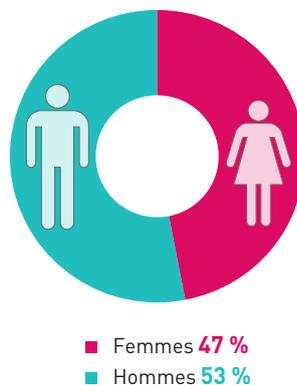
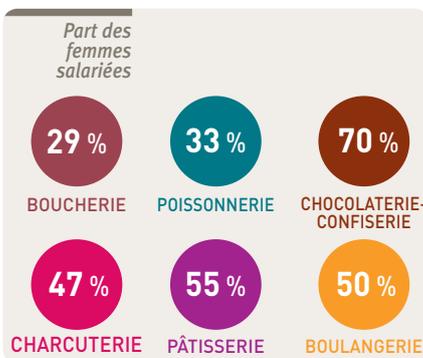
Source : DARES & INSEE (année 2018) - DADS/DSN

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

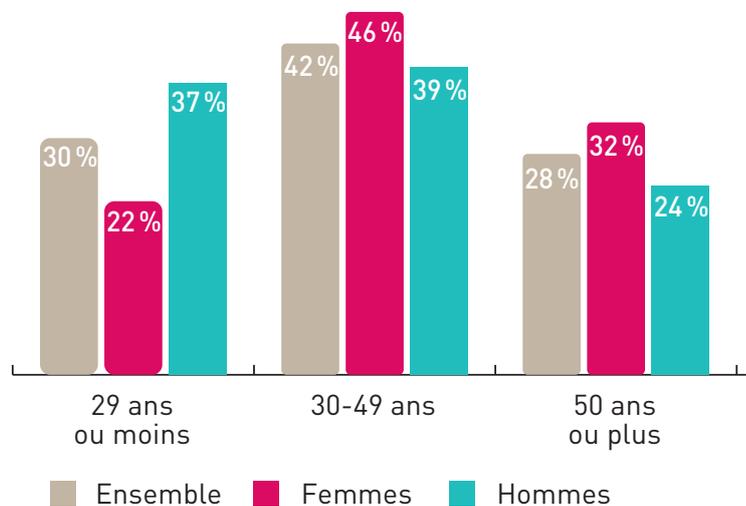


Source : DADS/DSN 2018, IDCC de la charcuterie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

Des salariés jeunes : 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 : 28 % sont âgés de plus de 50 ans. En 2011, cette part était de 23 %.

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



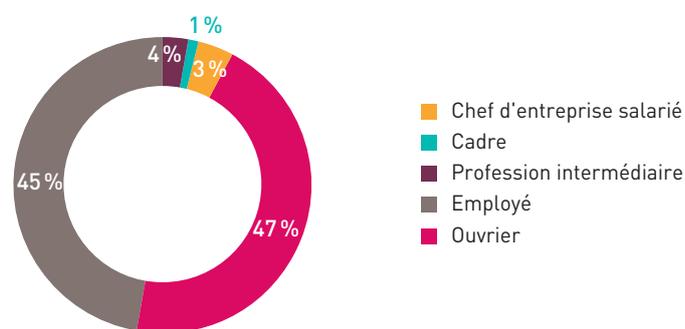
Source : DADS/DSN 2018, IDCC de la charcuterie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

Les métiers exercés

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 (47 %) et d'employés (essentiellement à la fonction vente 45 %). On constate une hausse des postes d'employés depuis 2013 (leur part était de 40 %). 8 % des salariés sont chefs d'entreprises salariés, cadres ou occupent une profession intermédiaire.



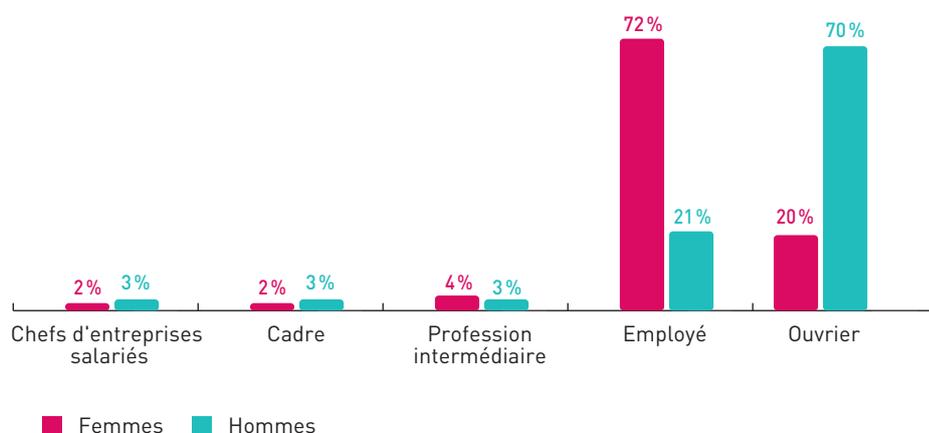
Source : DADS/DSN 2018, IDCC de la charcuterie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

Métiers d'homme, métiers de femme

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

- 72 % 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



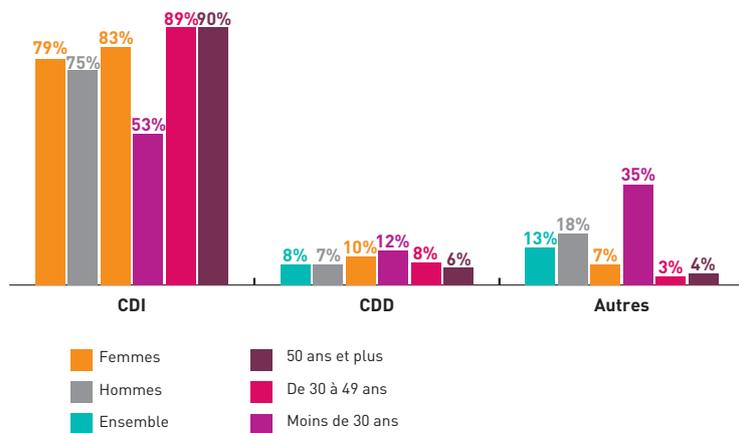
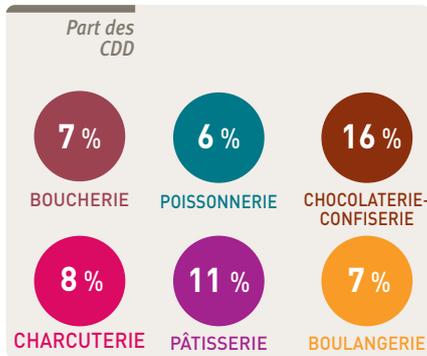
Source : DADS/DSN 2018, IDCC de la charcuterie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

Nature des contrats et temps de travail

Contrats : 8 % de salariés en CDD

La part de salariés en contrat à durée déterminée (hors contrats d'apprentissage) est de 8 % (12 % en 2011). La part des salariés en CDD est plus élevée (12%) parmi les salariés de moins 30 ans.

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



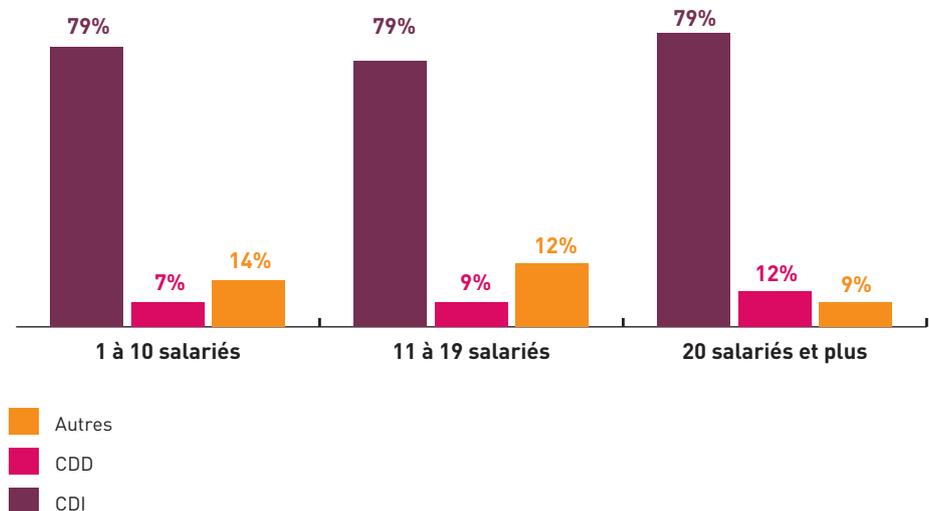
Source : DADS/DSN 2018, IDCC de la charcuterie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

La part de CDD augmente avec la taille des entreprises

La structure de taille des entreprises influe sur la nature des contrats proposés : la part des salariés en CDD représente 7 % dans les entreprises de 1 à 10 salariés et 12 % dans les entreprises de plus de 20 salariés.

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

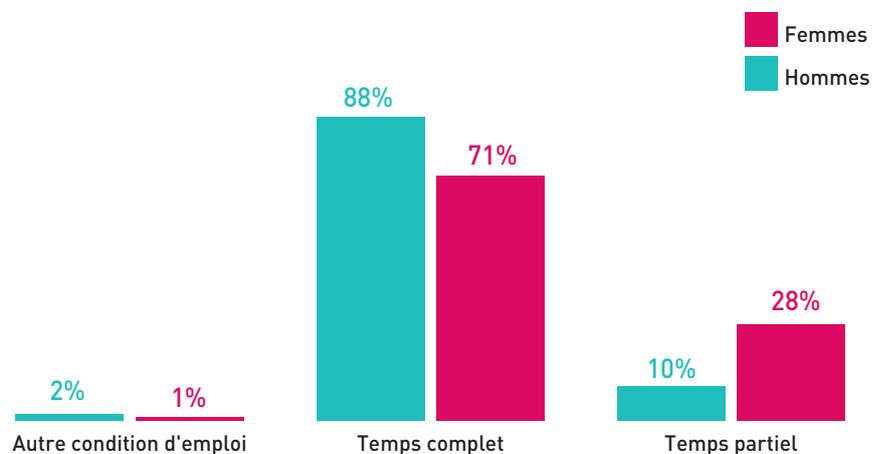
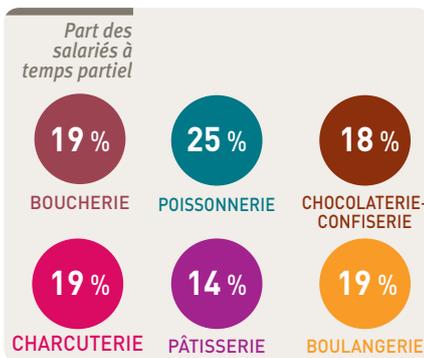
Source : DADS/DSN 2018, IDCC de la charcuterie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.



Temps de travail : 19 % des salariés à temps partiel

Concernant le temps de travail, 19 % des salariés dans la branche travaillent à temps partiel (la part était de 24 % en 2011). Les conditions diffèrent de façon importante entre les hommes (10 % à temps partiel) et les femmes (28 %).

Temps de travail des salariés en fonction du sexe



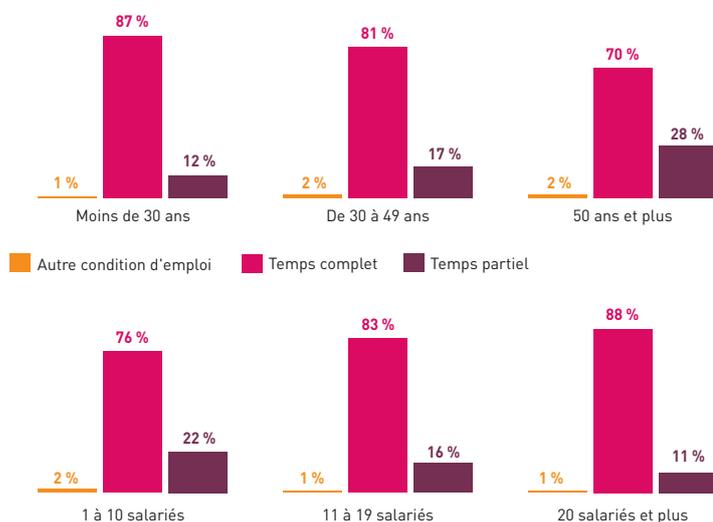
Source : DADS/SDN 2018, IDCC de la charcuterie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

Le temps partiel 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 12 % des moins de 30 ans, 17 % des 30-49 ans et 28 % des salariés de plus de 50 ans.

La part de salariés à temps partiel diminue en revanche avec la taille des entreprises : 22 % des salariés sont à temps partiel dans les entreprises de 1 à 10 salariés ; cette part est de 11 % dans les entreprises de plus de 20 salariés.

Temps de travail des salariés par tranche d'âge et par taille d'entreprise



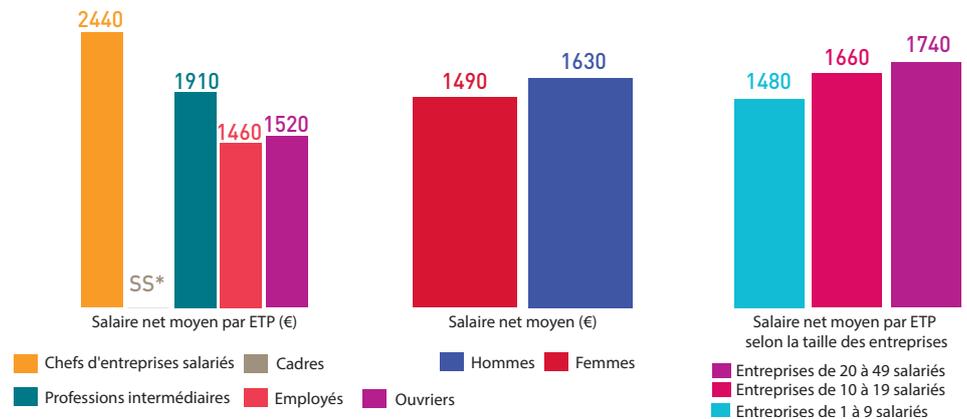
Source : DADS/SDN 2018, IDCC 0953 de la charcuterie de détail.

Salaires

Le salaire net moyen mensuel est de 1 570 euros

En tenant compte des apprentis et des stagiaires, le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps Plein est de 1 570 euros : 1 630 pour les hommes et 1 490 pour les femmes. Le salaire net par ETP augmente selon la taille des entreprises : 1 480 pour les entreprises de 1 à 10 salariés et 1 740 pour les entreprises de plus de 20 salariés, ce qui s'explique par la présence de plus de cadres et professions intermédiaires dans ces entreprises.

Salaire mensuel net moyen par ETP, par sexe et selon la taille des entreprises

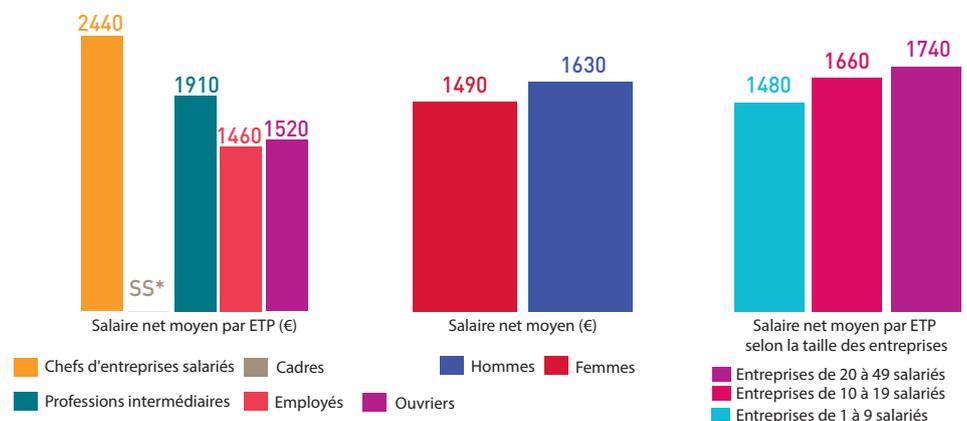


Source: DADS/DSN 2018, IDCC 0953 de la charcuterie de détail - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) se sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse. (ss*) Secret statistique

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.

En excluant les contrats aidés et les apprentis, le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps Plein est de 1 640 euros : 1 750 pour les hommes et 1 510 pour les femmes. Le salaire net par ETP augmente selon la taille des entreprises : 1 500 pour les entreprises de 1 à 9 salariés et 1 840 pour les entreprises de plus de 19 salariés.

Salaire mensuel net moyen par ETP, par sexe et selon la taille des entreprises



Source: DARES-DSN 2018, IDCC 0953 de la charcuterie de détail. Les salaires excluent ici les apprentis et stagiaires.

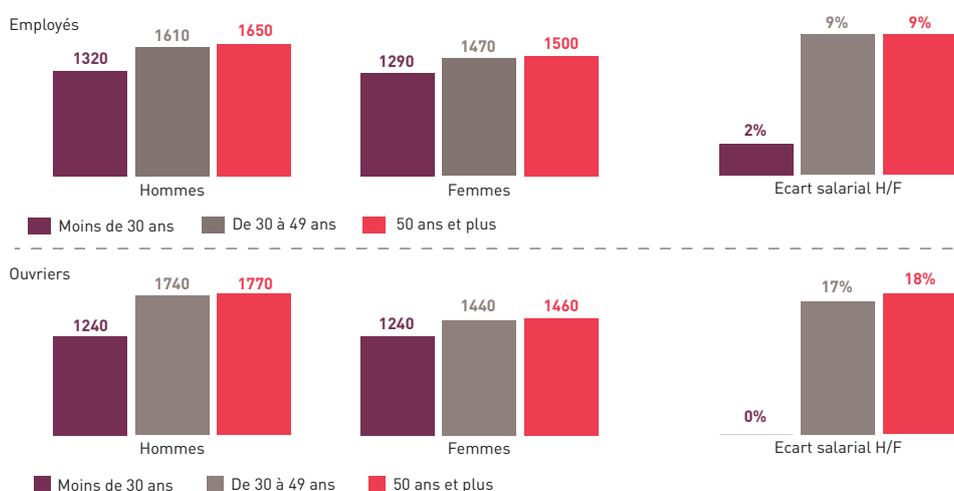
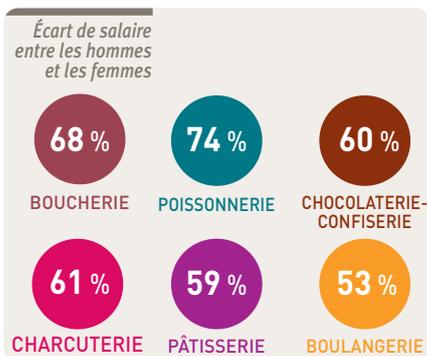
Note : les catégories de taille des entreprises diffèrent selon la source de données.

Salaires

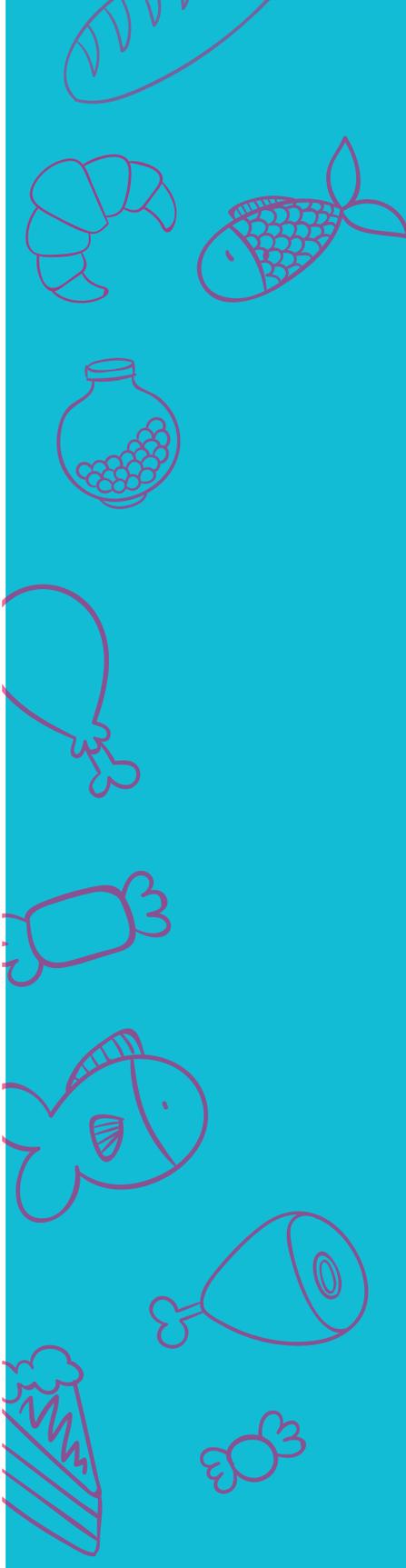
Un écart moyen de salaire de 9 % entre les hommes et les femmes

Salairer moyen ETP selon l'âge et écart de salaire H/F parmi les employés et ouvriers

L'écart salarial moyen hommes/femmes est de 9%. Il doit cependant être analysé en fonction du type de poste occupé. Concernant les employés (majoritairement des postes de vente), le salaire varie peu selon le sexe et la tranche d'âge du salarié : l'écart salarial varie entre 2 % pour les salariés de moins de 30 ans et 9 % pour les salariés de plus de 50 ans. Les différences de salaire sont plus importantes pour les postes d'ouvriers : l'écart s'élève à 17 % pour les salariés de 30 à 49 ans.



Source: DADS/DSN 2018, IDCC de la charcuterie - 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
**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 2019)

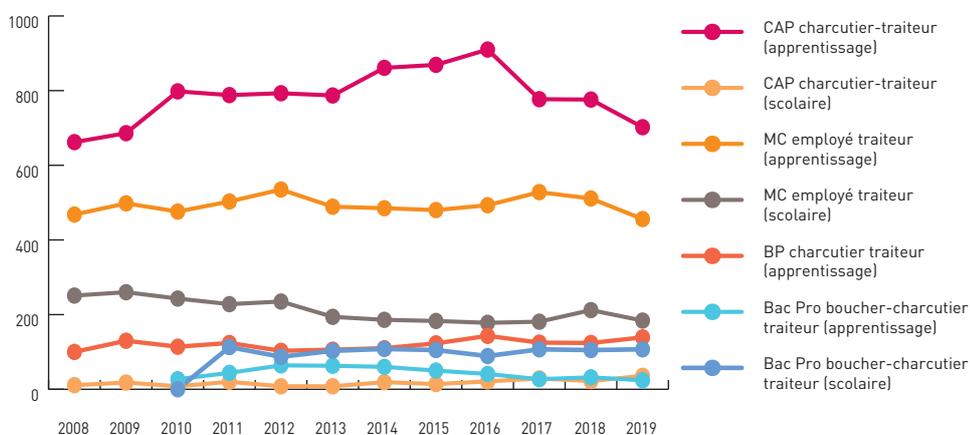
Source : CEREQ, base reflet.

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 95 % 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.

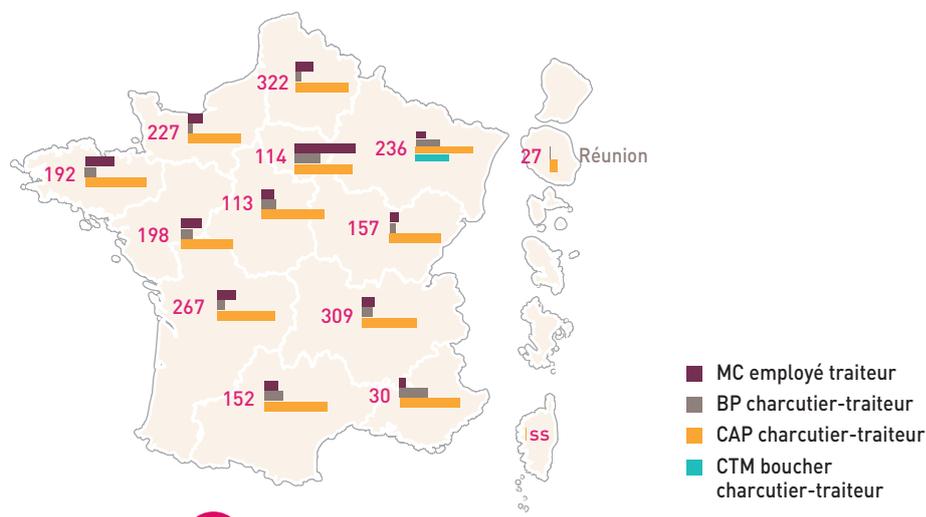
| Diplômes* | Scolaires | Apprentis | Total des effectifs | Part des apprentis |
|-------------------------------------|-----------|-----------|---------------------|--------------------|
| CAP charcutier-traiteur | 36 | 702 | 738 | 95 % |
| MC employé traiteur | 184 | 456 | 640 | 71 % |
| BP charcutier-traiteur | 0 | 139 | 139 | 100 % |
| Bac Pro boucher-charcutier-traiteur | 107 | 24 | 131 | 18 % |

(*) 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.

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



Nombre d'apprentis préparant un diplôme de charcuterie par région en 2019-2020 (toutes activités)



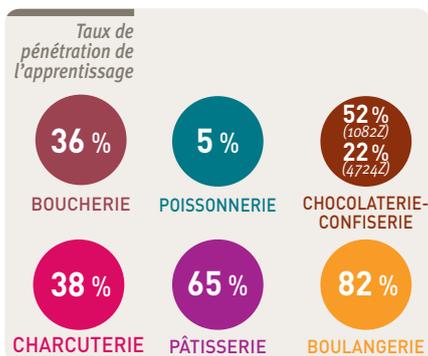
L'apprentissage dans les entreprises de charcuterie de détail

L'apprentissage plus répandu dans le Nord de la France

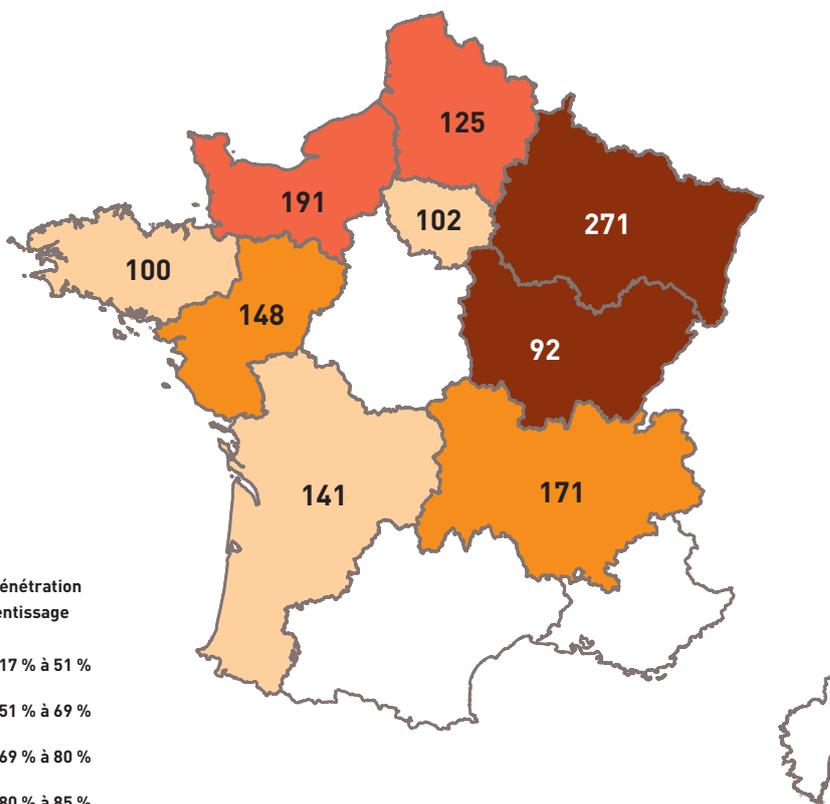
En 2018, les entreprises de la branche formaient 1 536 apprentis. La pratique de l'apprentissage est plus développée dans les régions Grand-Est et Bourgogne-Franche-Comté.

Ce sont les entreprises de 1 à 10 salariés qui forment le grand plus nombre d'apprentis.

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

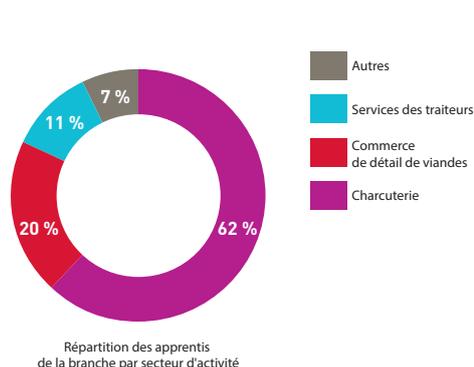
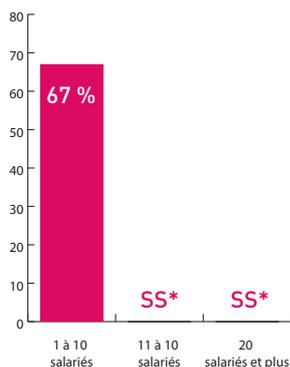


Source : INSEE DADS/DSN 2018 - base : Ensemble des apprentis salariés de la branche, quelle que soit l'année de diplôme.



Répartition des apprentis formés par taille d'entreprise

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



Les diplômes préparés en apprentissage

69 % des apprentis préparent un titre de niveau 3

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 en 2020

Les apprentis de la branche préparent majoritairement (69%) un diplôme de niveau 3 (CAP ou équivalent). En 2020, la moitié des contrats signés concernaient la préparation du CAP Charcutier et de la Mention complémentaire Employé traiteur.

Répartition des contrats d'apprentissage signés en 2020 par diplôme préparé

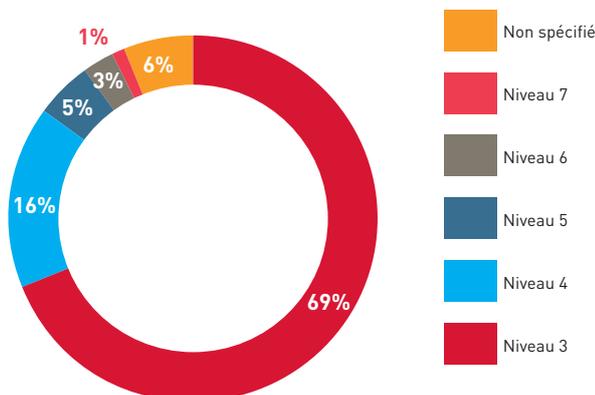
| | |
|--|-----|
| Charcutier-traiteur (cap) | 320 |
| Employé traiteur (mc niveau 3) | 140 |
| Boucher (cap) | 100 |
| Charcutier-traiteur (bp) | 70 |
| Cuisine (cap) | 50 |
| Boucher (bp) | 30 |
| Employé de vente spécialisée option a : produits alimentaires (cap) | 20 |
| Commerce (bac pro)/métiers du commerce et de la vente option a animation et gestion de l'espace Commercial (bac pro) | 20 |
| Management des unités commerciales - muc (bts)/ management commercial opérationnel - mco (bts) | 10 |
| Patissier (cap) | 10 |
| Préparateur(trice) vendeur(se) option boucherie (ctm apcma) | 10 |
| Arts de la cuisine (bp) | 10 |
| Commerce (bac pro) | 10 |
| Vendeur conseil en magasin (tp) | 10 |
| Sciences et technologies des aliments spe aliments et processus technologiques (btsa) | 10 |
| Autres | 170 |

Répartition des apprentis de la branche par niveau de diplôme préparé

Part des apprentis préparant un diplôme (niveau 3)



16 % des apprentis préparent un diplôme de niveau 4, principalement le Brevet professionnel Charcutier-traiteur. La part des apprentis en niveau 5 est de 5%, le principal diplôme préparé étant le BTS Management des unités commerciales.



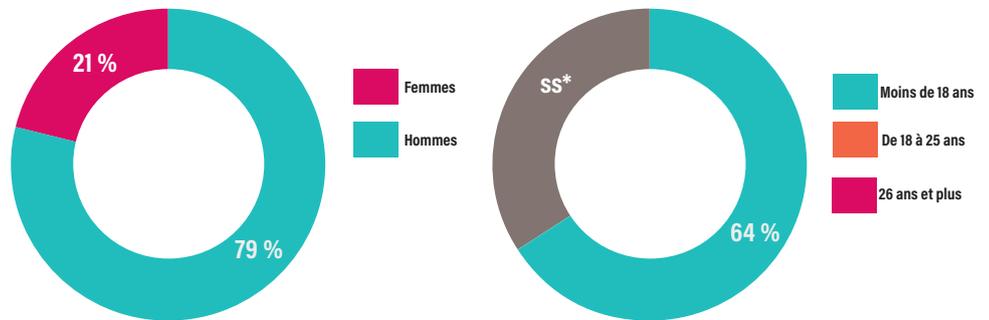
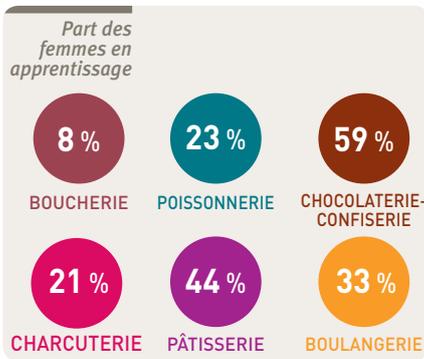
Source : OPCO EP - base : Ensemble des apprentis de la branche ayant signé un contrat d'apprentissage en 2020

Apprentis et apprenties de la charcuterie de détail

21 % des apprentis sont des femmes

La part des femmes en apprentissage dans les entreprises de la branche est inférieure à celle des femmes salariées (21 % contre 47 %). Les deux tiers des apprentis de la branche (64%) sont mineurs.

Répartition des apprentis par sexe et âge



Source : INSEE DADS/DSN 2018 - base : Ensemble des apprentis de la branche ayant signé un contrat en 2020
(*) Secret statistique

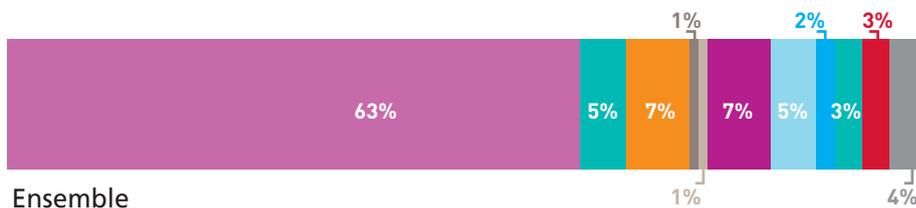
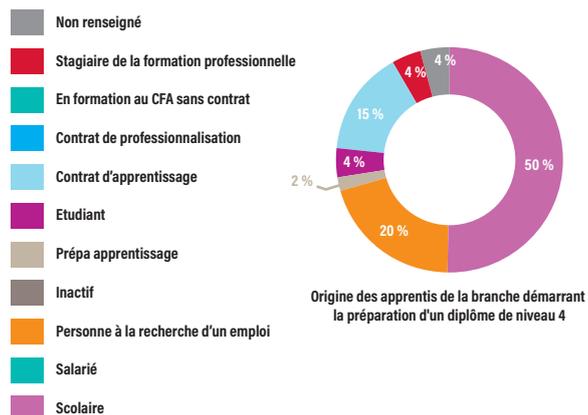
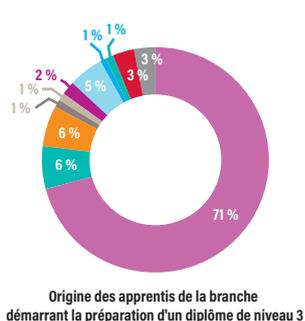
Parcours d'entrée des apprentis de la branche

La moitié des apprentis de la branche proviennent du monde scolaire

71% des apprentis de la branche démarrant un CAP étaient précédemment élèves, principalement en collège. 5% étaient déjà apprentis. Plus d'un apprenti sur dix provient du monde du travail (ils étaient pour moitié salariés, pour l'autre demandeurs d'emploi).

Quant aux apprentis engagés dans la préparation d'un diplôme de niveau 4 (BAC ou BP), la moitié d'entre eux proviennent également du monde scolaire. Seuls 15% étaient déjà apprentis. 20% étaient demandeurs d'emploi.

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



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

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

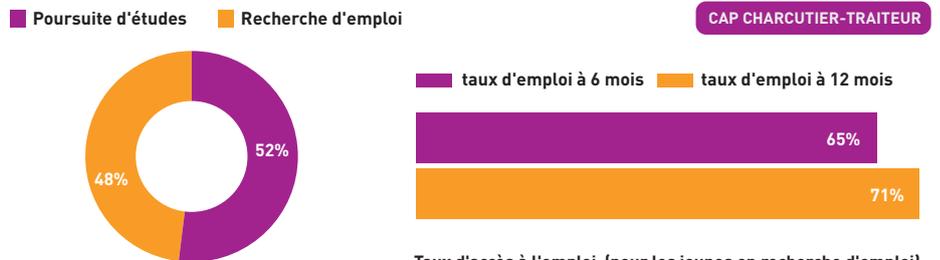
Insertion dans l'emploi des apprentis

Situation des apprentis en sortie de formation

Le dispositif InserJeunes 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). La moitié des anciens apprentis en CAP charcutier-traiteur poursuivent leur formation. Cette part est plus restreinte pour les anciens inscrits en Mention complémentaire (36%) ou en BP charcutier traiteur (17%).

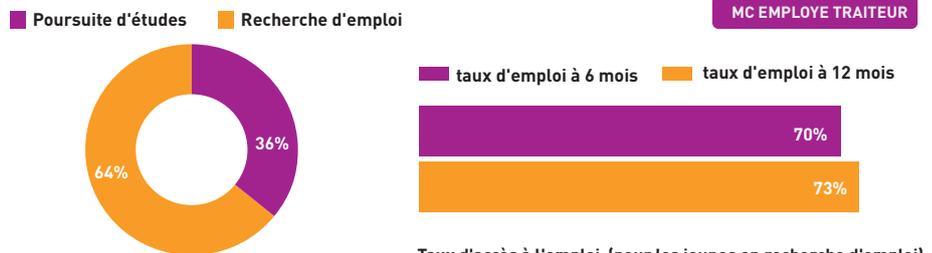
Concernant l'accès à l'emploi, il est relativement élevé dans ces spécialités : 65% des jeunes ayant cessé leurs études et suivi un CAP charcutier-traiteur sont en emploi dans les six mois ; cette part monte à 77% s'agissant des anciens apprentis en BP.

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



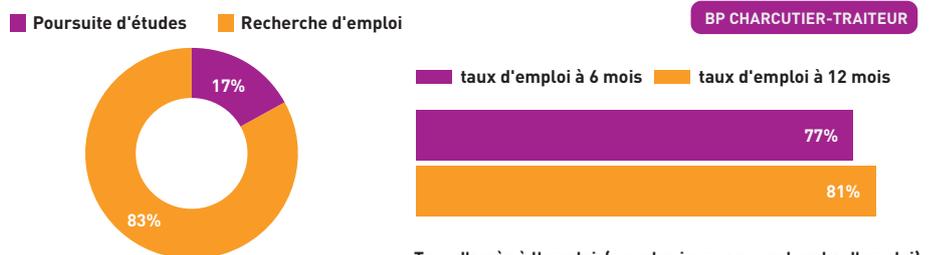
Situation des apprentis en sortie de formation

Taux d'accès à l'emploi (pour les jeunes en recherche d'emploi)



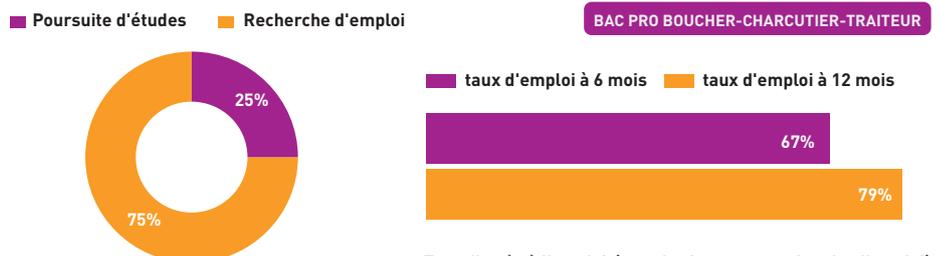
Situation des apprentis en sortie de formation

Taux d'accès à l'emploi (pour les jeunes en recherche d'emploi)



Situation des apprentis en sortie de formation

Taux d'accès à l'emploi (pour les jeunes en recherche d'emploi)



Situation des apprentis en sortie de formation

Taux d'accès à l'emploi (pour les jeunes en recherche d'emploi)

Source: MEN-MESR DEPP, InserJeunes. 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

CHARCUTERIE DE DÉTAIL



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

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