



OBSERVATOIRE
des métiers de l'alimentation en détail

CHOCOLATERIE- CONFISERIE



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 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 1286) 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 CEREQ et de l'OPCO EP permettent de suivre l'évolution des effectifs de jeunes se préparant aux métiers de ces entreprises.

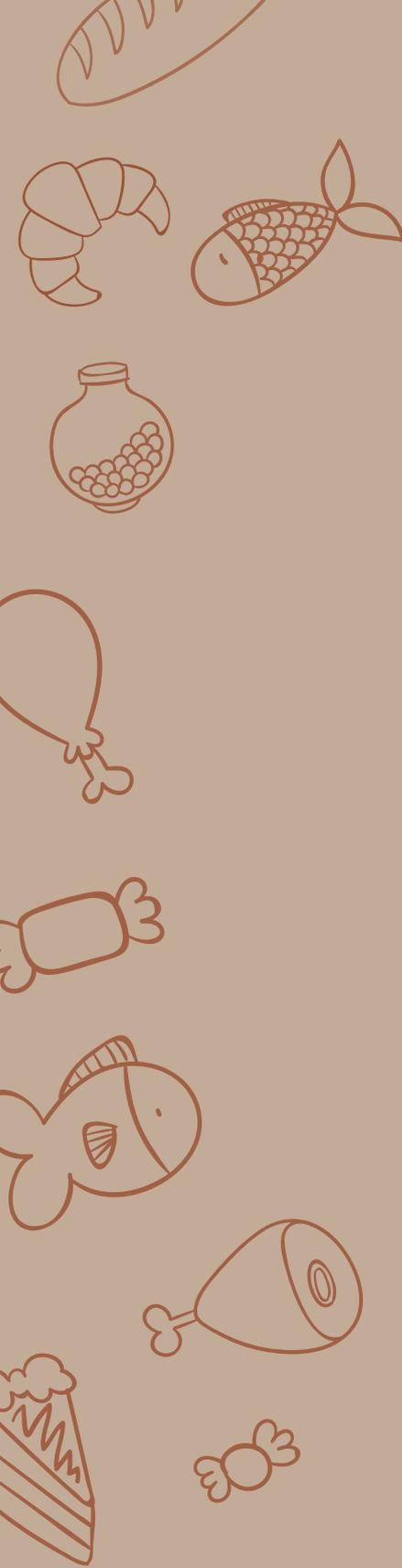
MÉTHODOLOGIE

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'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 1286) ;
- L'OPCO EP pour le dénombrement et le portrait des apprentis de la branche.

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 Emplois salariés : une entreprise sur deux n'emploie pas de salarié	14
Les salariés de la branche confiserie-chocolaterie-biscuiterie (IDCC 1286)	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 dans les entreprises de la branche	27
13 Une majorité d'apprentis préparent un diplôme de niveau BAC/BTM ou supérieur	28
14 Apprentis et apprenties de la chocolaterie-confiserie	29
15 Parcours d'entrée en apprentissage	30
16 Insertion dans l'emploi des apprentis	31



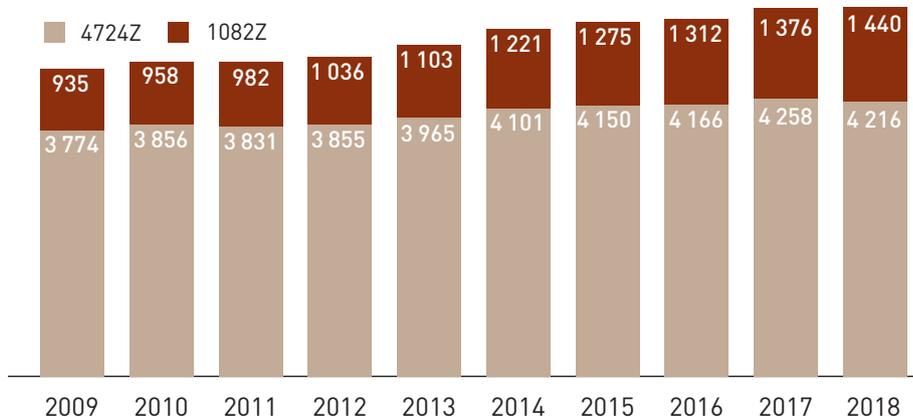
Le secteur de la
**CHOCOLATERIE-
CONFISERIE**
et son évolution

Un nombre d'entreprises en hausse

5 656 entreprises
(en 2018)

La progression du nombre d'entreprises de fabrication de cacao, chocolat et produits de confiserie est particulièrement forte depuis 2012. Le nombre d'entreprises de chocolaterie-confiserie est en progression depuis 2012, que ce soit pour le code relevant du commerce (4724Z) ou le code dédié aux fabricants (1082Z). Le tissu des commerçants semble toutefois se stabiliser d'après les données 2018.

Évolution du nombre d'entreprises de chocolaterie-confiserie

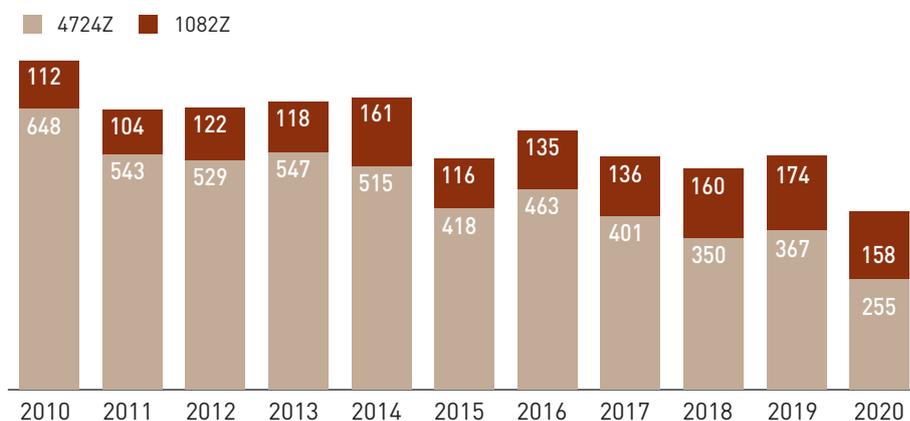


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

413 créations d'entreprises
(en 2020)

L'année 2020 a été marquée par un fort recul des créations dans ces activités (comme d'ailleurs pour la plupart des secteurs de l'alimentation) : 158 créations ou reprises d'entreprises de chocolaterie-confiserie ont été enregistrées dans la fabrication (1082Z, soit une baisse de 9% par rapport à 2019), et 255 dans le commerce de confiserie détail (4724Z, -31%).

Évolution des créations d'entreprises en chocolaterie-confiserie

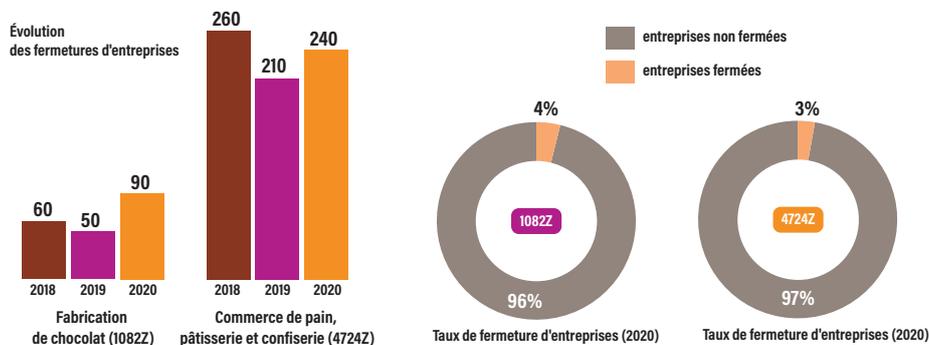


Source : INSEE, Démographie des entreprises.

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

Fermetures des entreprises

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

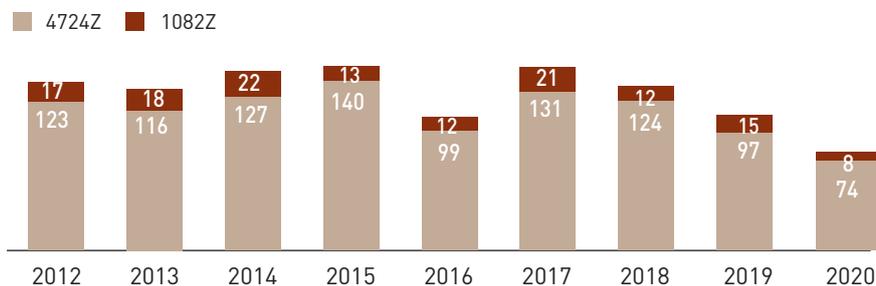


82 défaillances (en 2020)

Le nombre de défaillances est toutefois en baisse, comme pour l'ensemble des activités de l'alimentation. En 2020, 74 défaillances de détaillants (4724Z) ont été enregistrées, et 8 défaillances de fabricants (1082Z). Le taux de défaillance est trois fois plus élevé chez les détaillants (1,8 %) que chez les fabricants (0,6 %) en 2020.

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

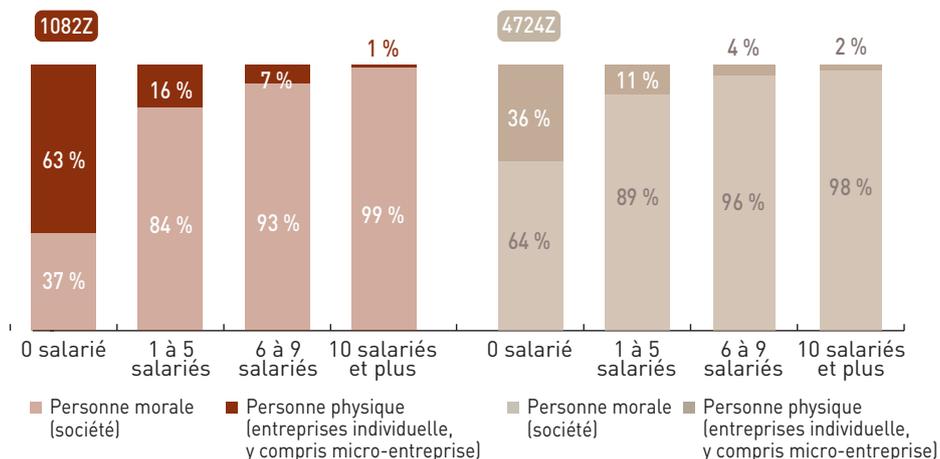
Source: Banque de France



Statut juridique

Dans le secteur, les formes juridiques de société prédominent : 65 % des entreprises de fabrication (1082Z) et 75 % 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.

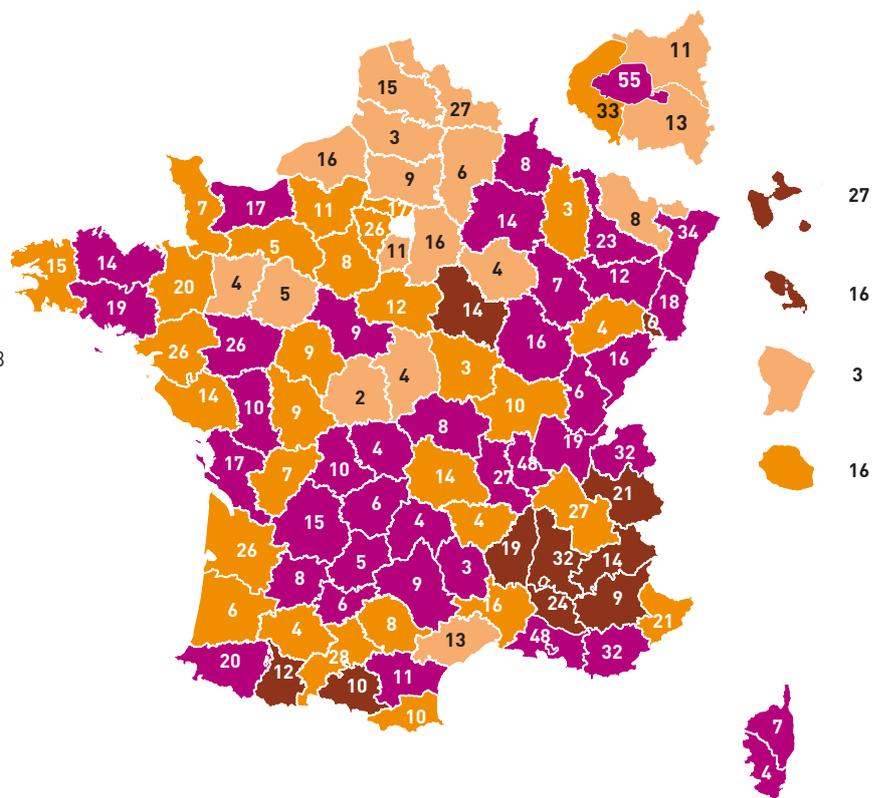
Concernant le tissu des entreprises de fabrication (1082Z), la densité est plus élevée dans les régions méridionales (notamment en Provence-Alpes-Côtes d'Azur) et dans les territoires situés à l'Est de la France. Elle est moindre dans les régions du Nord-Ouest.

Pour les commerçants/détaillants (4724Z), les zones de forte densité sont concentrées en Outre-mer et dans les départements côtiers de la Méditerranée. Le tissu est en revanche moins dense dans les régions du centre de la France.

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

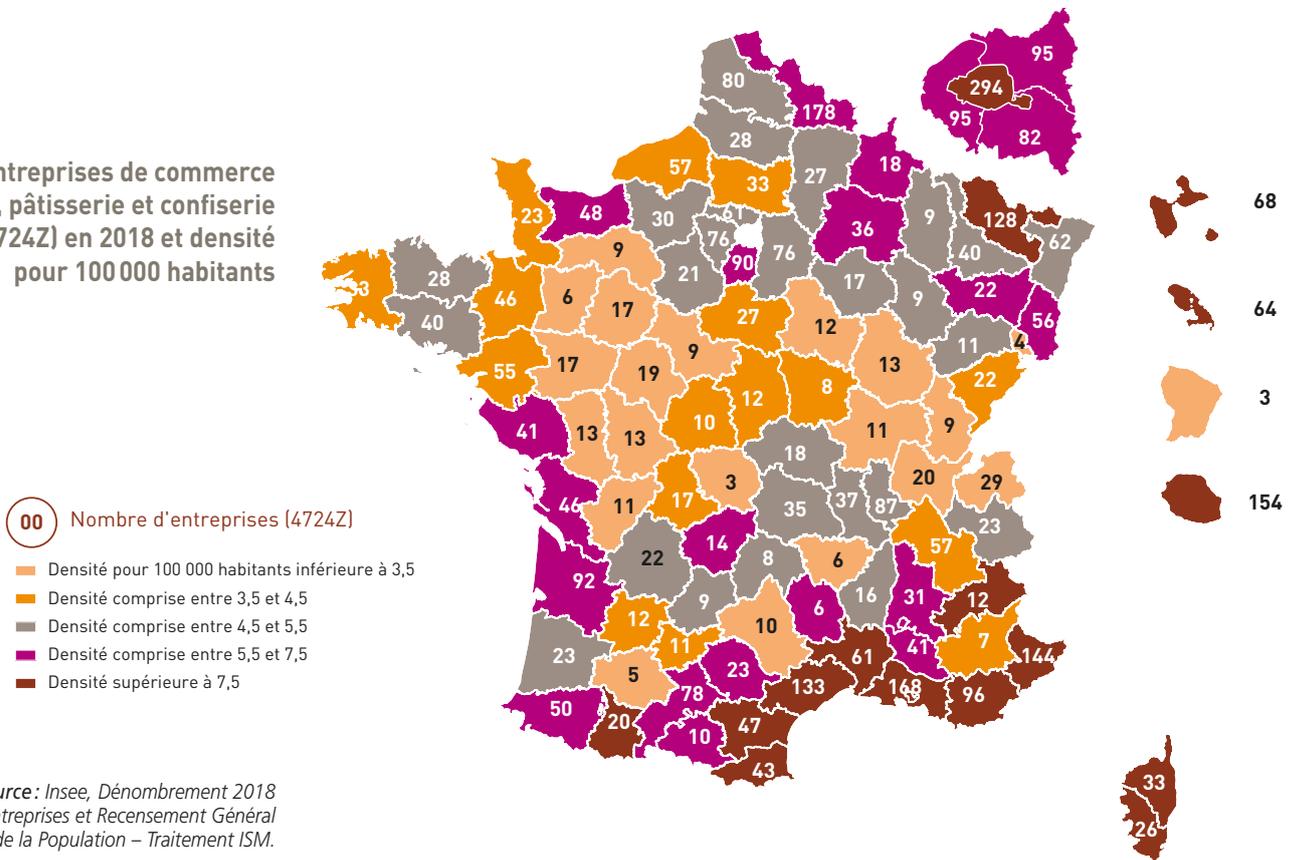
00 Nombre d'entreprises (1082Z)

- 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



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

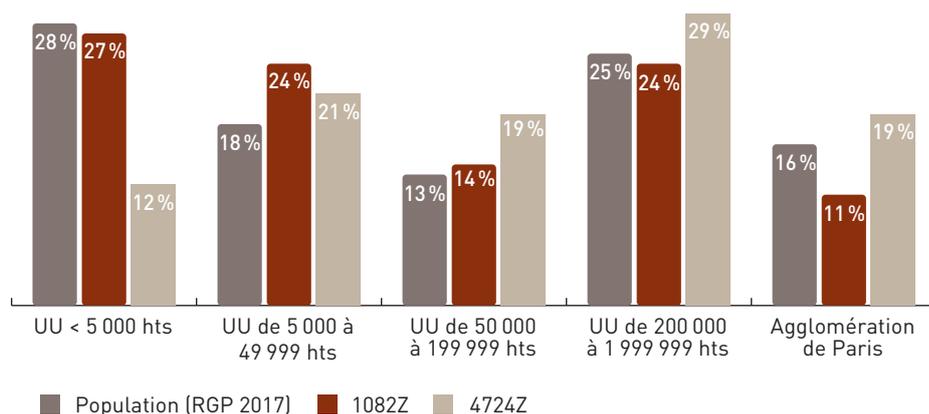
Un tissu plus dense dans les agglomérations moyennes

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 (27 %). On constate la situation inverse dans l'agglomération parisienne où les fabricants sont sous-représentés.
- 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)



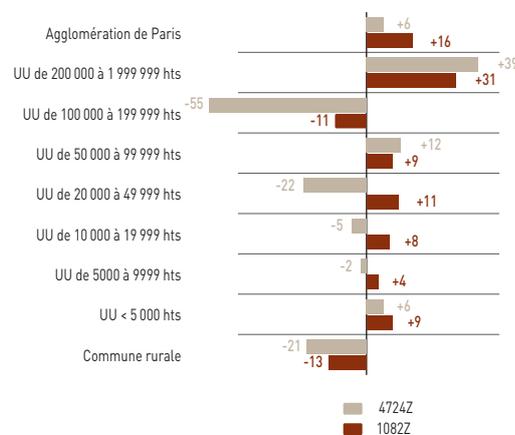
Source : INSEE, traitement ISM.

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

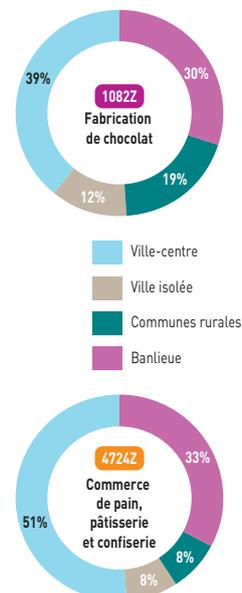
Entre 2017 et 2018, l'évolution du nombre d'entreprises de chocolaterie-confiserie (1082Z et 4724Z) a évolué de façon positive dans les agglomérations de plus de 200.000 habitants et dans l'agglomération de Paris.

Les communes rurales et les unités urbaines de 100 000 à 200 000 habitants perdent en revanche des entreprises (fabricants et commerçants).

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



Source : INSEE, traitement ISM.



Localisation des entreprises de chocolaterie-confiserie par type de commune

Activité

Chiffre d'affaires HT 3,8 milliards d'euros

Le chiffre d'affaires cumulé des deux activités se monte à 3,8 milliards en 2018. Il est six fois plus élevé dans l'activité de fabrication, en raison de la présence de grandes entreprises dans ce secteur.

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

	Chiffre d'affaires hors taxes			Valeur ajoutée*			Taux de valeur ajoutée		
	2016	2017	2018	2016	2017	2018	2016	2017	2018
Total	4 755	3 360	3 265	1 422	956	969	30 %	28 %	30 %

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

	Chiffre d'affaires hors taxes			Valeur ajoutée*			Taux de valeur ajoutée		
	2016	2017	2018	2016	2017	2018	2016	2017	2018
Total	732	524	572	230	163	174	31 %	31 %	30 %

(*) 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

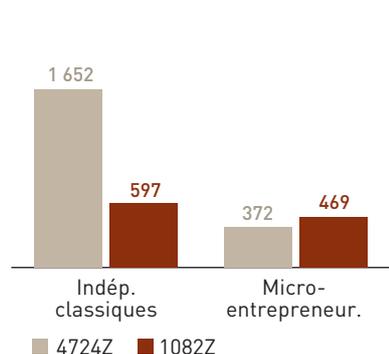
3 090 travailleurs non salariés

3 090 travailleurs indépendants sont actifs dans l'activité de chocolaterie-confiserie (un nombre tendanciellement en baisse), dont 27 % de micro-entrepreneurs. La part de micro-entrepreneurs est élevée dans la fabrication (44 %, l'un des taux les plus élevés dans l'alimentation avec l'activité de pâtisserie).

Près des 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.

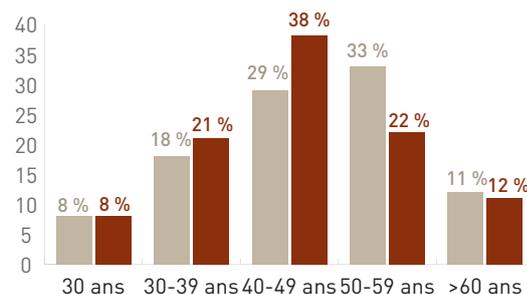
Travailleurs non salariés et âge des travailleurs non salariés de la chocolaterie-confiserie en 2020

Travailleurs non salariés de la chocolaterie-confiserie en 2020



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

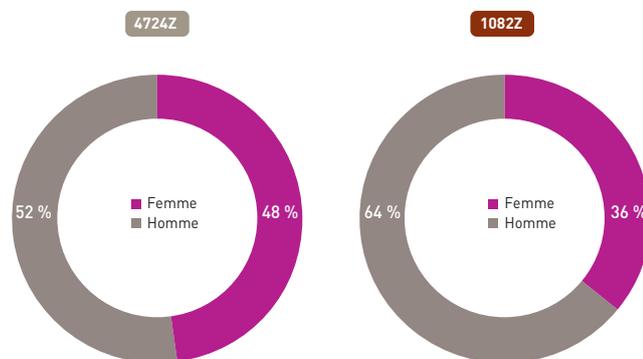
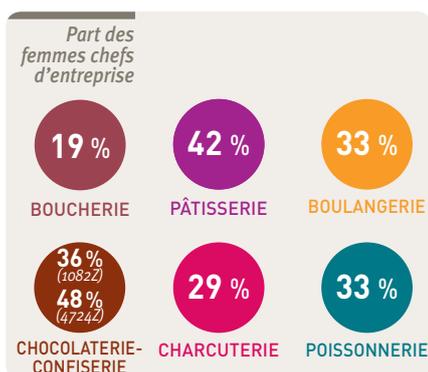
Âge des chefs d'entreprise de la chocolaterie-confiserie en 2020



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

Les femmes sont bien représentées à la tête des entreprises de fabrication (36% des indépendants hors conjoints collaborateurs sont des femmes) et de commerce (48%). Ces activités sont donc parmi les plus féminisées du secteur de l'alimentation en détail.

Répartition des travailleurs non salariés par sexe en 2018



Source : INSEE RGP 2018

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 2018



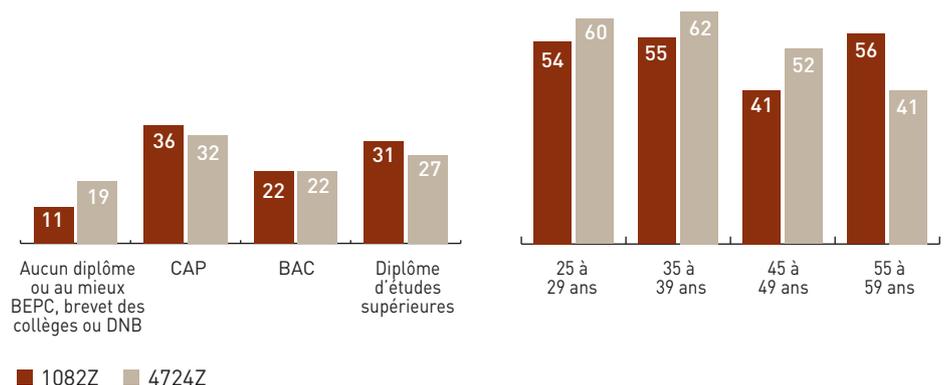
Niveau de formation des dirigeants

Les dirigeants de la chocolaterie-confiserie se distinguent également par le niveau de diplôme élevé de leurs dirigeants : 53 % des dirigeants de la fabrication (1082Z) ont un niveau de diplôme égal ou supérieur au Bac (dont 31 % diplômés de l'enseignement supérieur) ; chez les détaillants (4724Z), 49 % 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 plus de 50 % 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 %)

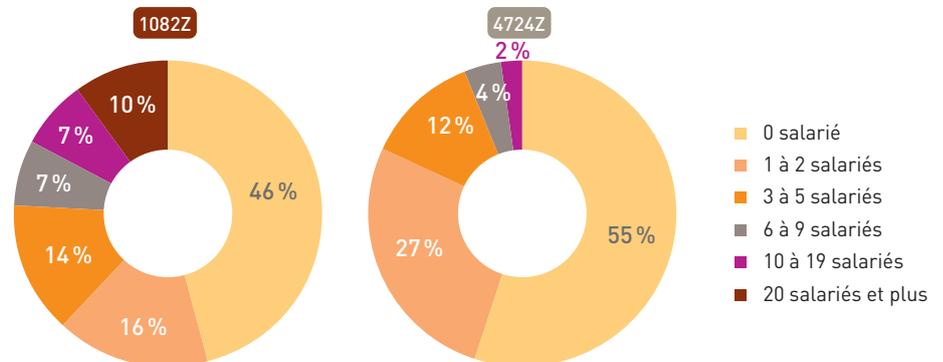


Source : Recensement Général de la Population 2018

Emplois salariés : une entreprise sur deux n'emploie pas de salarié

Une structure d'emploi plus élevée dans la fabrication

Répartition des entreprises par taille d'effectif en 2018

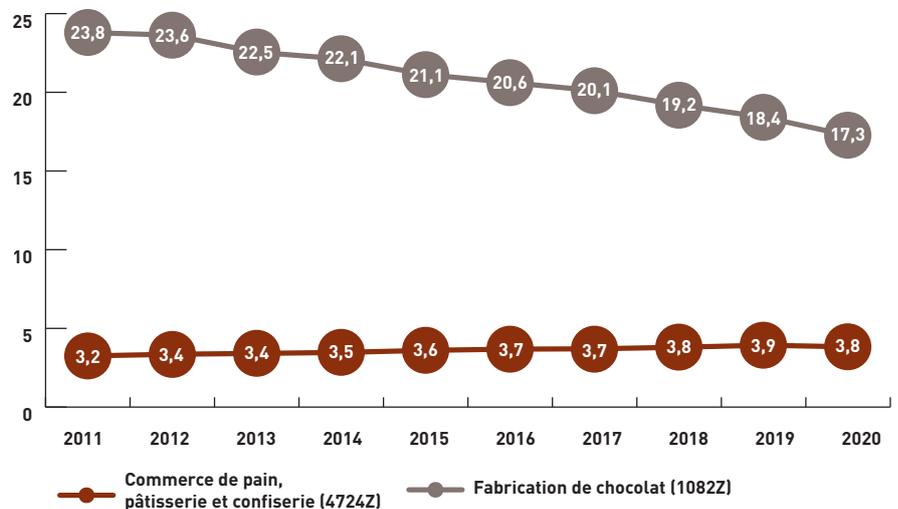


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

Taille moyenne : 17,3 salariés dans la fabrication, 3,8 dans le commerce

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

La taille moyenne des entreprises employeuses de fabrication de chocolat (1082Z) est en baisse depuis 2011, passant de 23,8 salariés à 17,3 en 2020, mais elle reste élevée en raison de la présence de grandes entreprises. En revanche, la structure de taille des entreprises de commerce de pain, pâtisserie et confiserie (4724Z) est stable (l'effectif moyen est de 3,8 salariés en 2020).



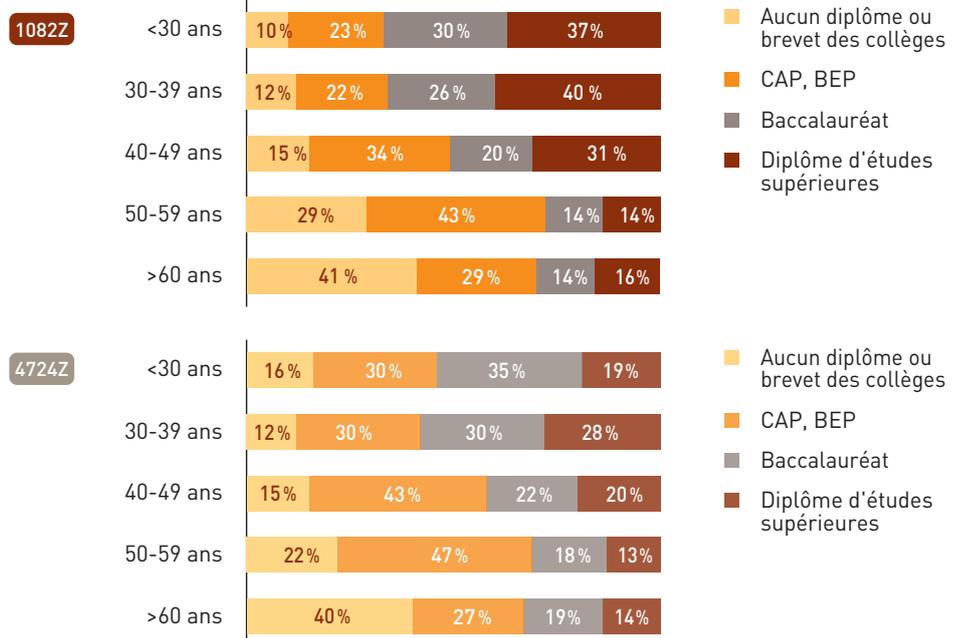
Source : URSSAF, emplois salariés au 31.12 hors apprentis et stagiaires



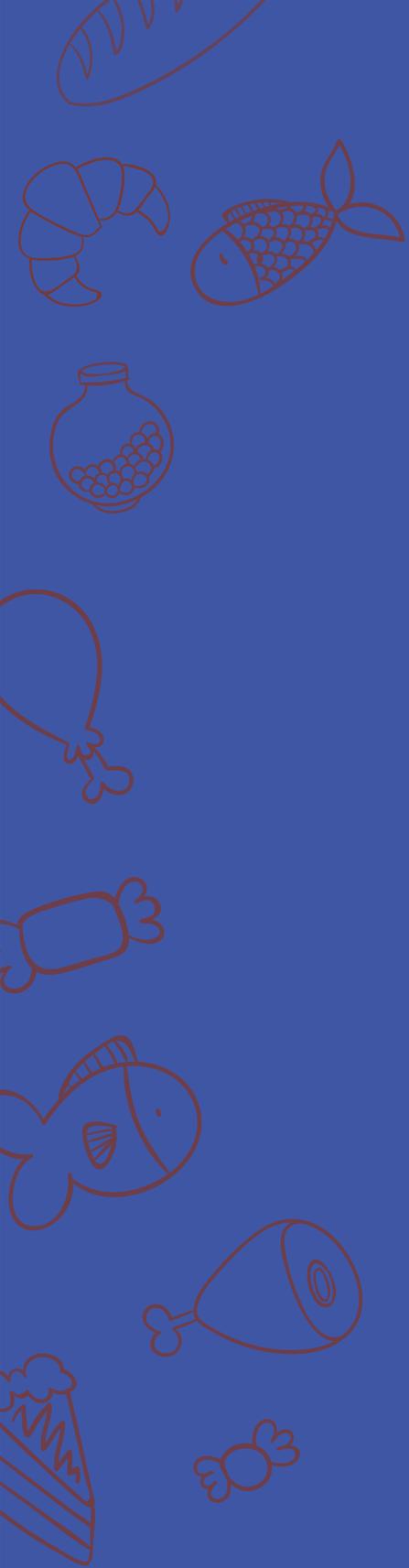
Niveau de diplôme des salariés

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 28 % des fabricants de 50-59 ans (31 % des commerçants).

Répartition des salariés par niveau de diplôme et par âge



Source : Recensement général de la population 2018



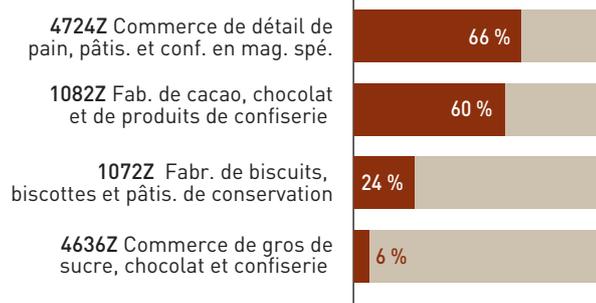
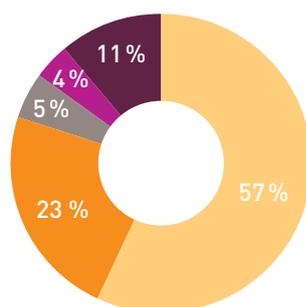
Les salariés
de la branche
**CONFISERIE-
CHOCOLATERIE-
BISCUITERIE**
(IDCC 1286)

Les entreprises et emplois de la branche

1 970 entreprises rattachées

En 2018, 1 970 entreprises ont comme convention collective principale celle des Détaillants de confiserie, chocolaterie, biscuiterie (IDCC 1286). 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 57% et 23% des salariés affiliés. Sont également rattachées à la convention collective des entreprises de fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation (1072Z).

Répartition sectorielle des salariés de l'IDCC 1286 et poids de l'IDCC dans les secteurs d'activité (en % de salariés)



- 4724Z 57 %
- 1082Z 23 %
- 1072Z 5 %
- 4781Z 4 %
- Autres 11 %

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

10 710 emplois salariés

Au total, 10 710 salariés sont rattachés à la convention collective 1286. Le nombre de salariés rattachés est globalement stable ces quatre dernières années. En revanche, le nombre d'entreprises affiliées est en progression.

Évolution des entreprises et salariés rattachés à la convention collective

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Nombre d'entreprises (IDCC principal)	1 580	1 640	1 730	1 860	1 880	1 950	1 970
Nombre de salariés	10 000	10 400	10 000	11 100	11 000	10 400	10 710

Source : DARES & INSEE (année 2018), DADS/DNS

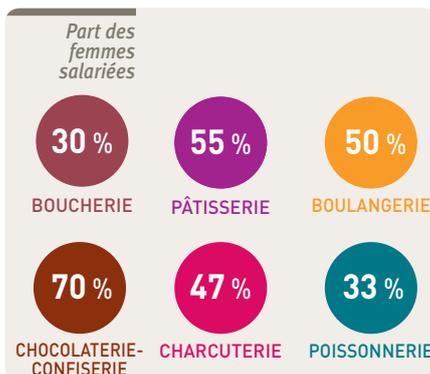
Caractéristiques des salariés

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



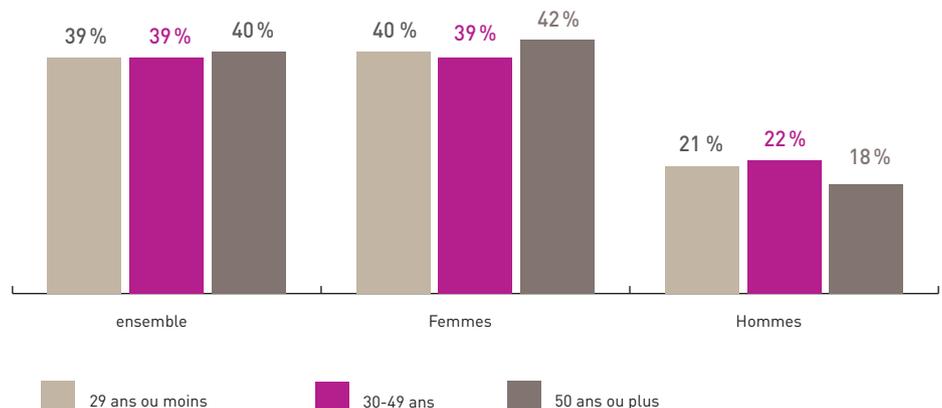
■ Femmes 70 %
■ Hommes 30 %

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

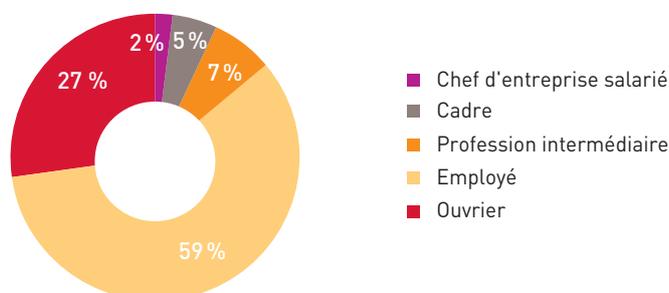
Les métiers exercés

Une majorité d'employés

Répartition des postes salariés par catégories socio-professionnelles

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

Les postes occupés par les salariés sont majoritairement des postes d'employés (59 % : essentiellement des vendeurs en alimentation) et d'ouvriers (27 %). 14 % des salariés sont cadres, chefs d'entreprises salariés ou occupent une profession intermédiaire. On constate une hausse des postes d'employés : en 2013, leur part était de 51 %.



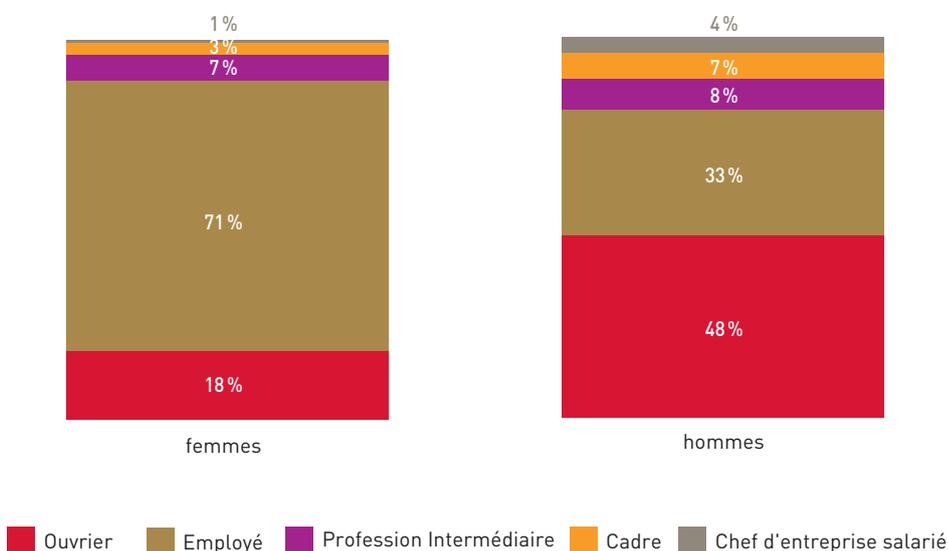
Note : dans la nomenclature des professions, les métiers de chocolatiers ou confiseurs ne sont pas répertoriés en tant que tels. La majorité des salariés de la branche sont comptabilisés parmi les « vendeurs en alimentation » (PCS 554A), puis parmi les boulangers-pâtisseries (636C), et les ouvriers agro-alimentaires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

Métiers d'homme, métiers de femme

Répartition des postes salariés par métier et par sexe

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

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.



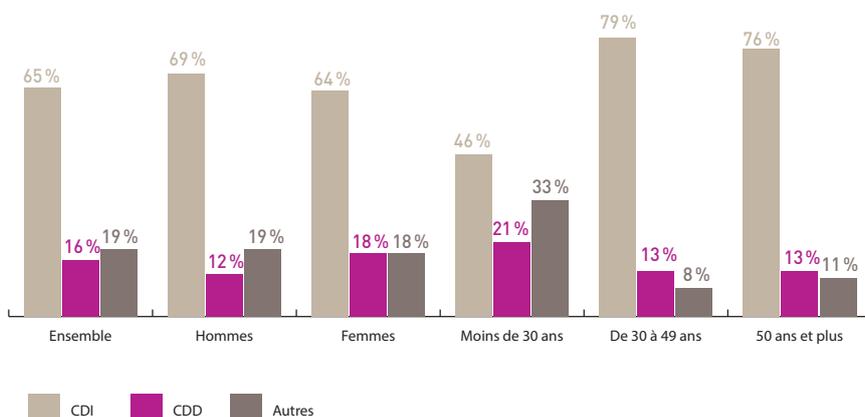
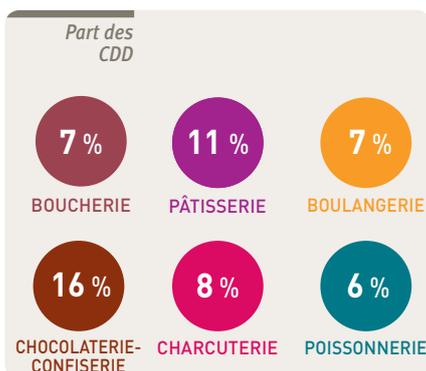
Nature des contrats et temps de travail

**Contrats :
16 % de salariés
en CDD**

La part de salariés en contrat à durée déterminée est de 16 %. 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 (18 %) que les hommes (12 %), cela en raison de la nature des métiers exercés (les femmes occupent majoritairement des postes de vente).

À noter : la catégorie des « autres contrats » comprend notamment les contrats d'apprentissage.

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

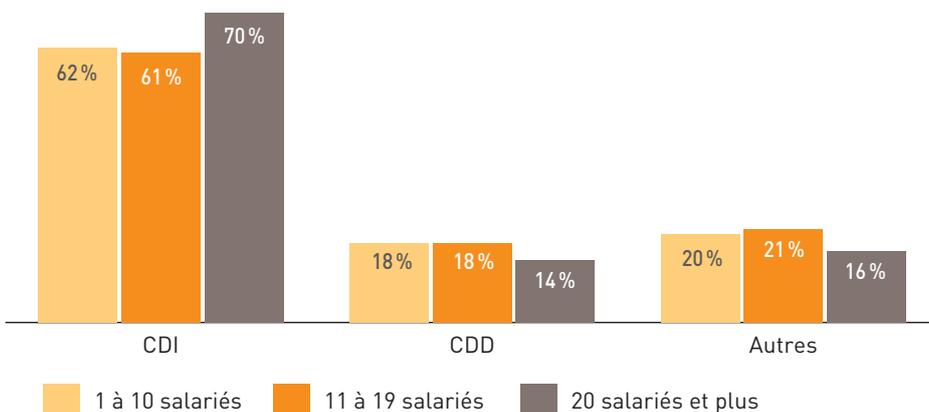


Source : DADS/DSN 2018, IDCC de la confiserie chocolaterie biscuiterie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

La part de CDD varie faiblement selon la taille des entreprises

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

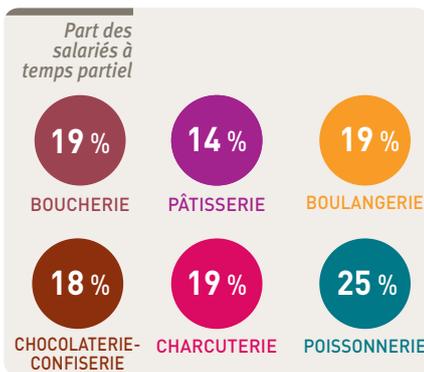
La structure de taille des entreprises influe peu sur la nature des contrats proposés, même si la part de salariés en CDD est un peu moins élevée (14%) dans les entreprises de plus de 20 salariés.



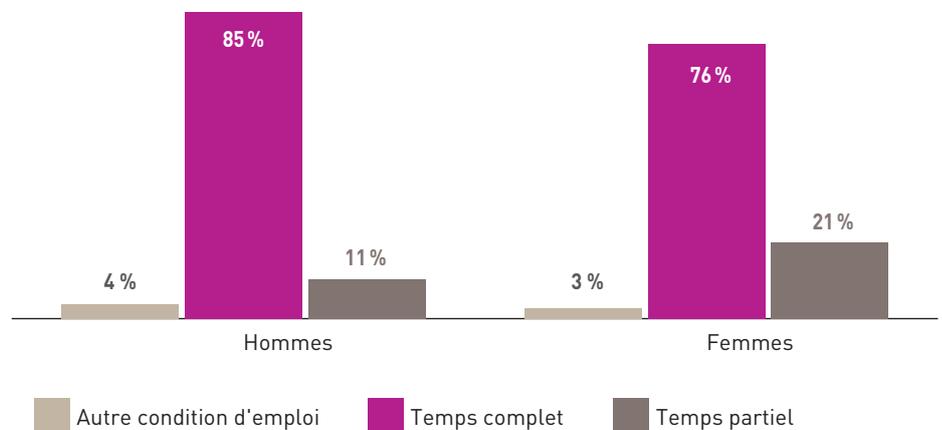
Source : DADS/DSN 2018, IDCC de la confiserie chocolaterie biscuiterie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

Temps de travail : 18 % des salariés à temps partiel

Temps de travail des salariés par sexe



Concernant le temps de travail, 18 % des salariés travaillent 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 (11 % à temps partiel) et les femmes (21 %).

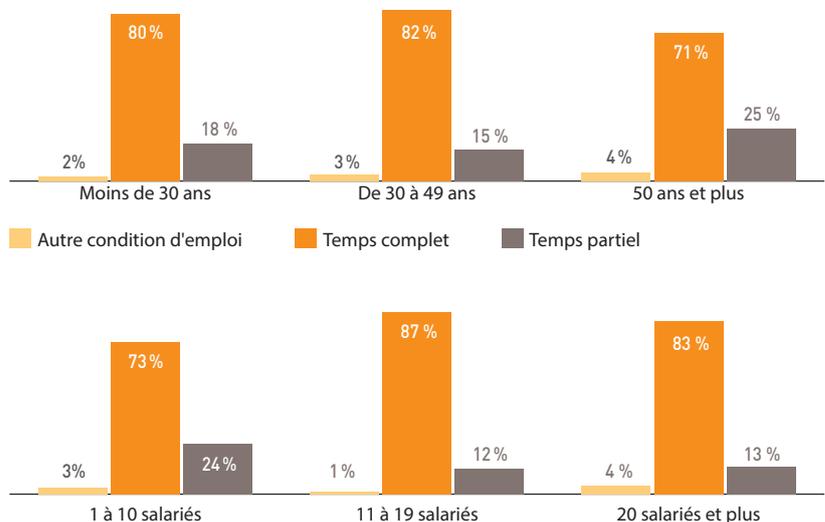


Source: DADS/DSN 2018, IDCC de la confiserie chocolaterie biscuiterie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

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

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

Le temps partiel est plus fréquent chez les salariés de 50 ans et plus (25 %) et dans les entreprises de moins de 10 salariés (24 %).



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

Salaires

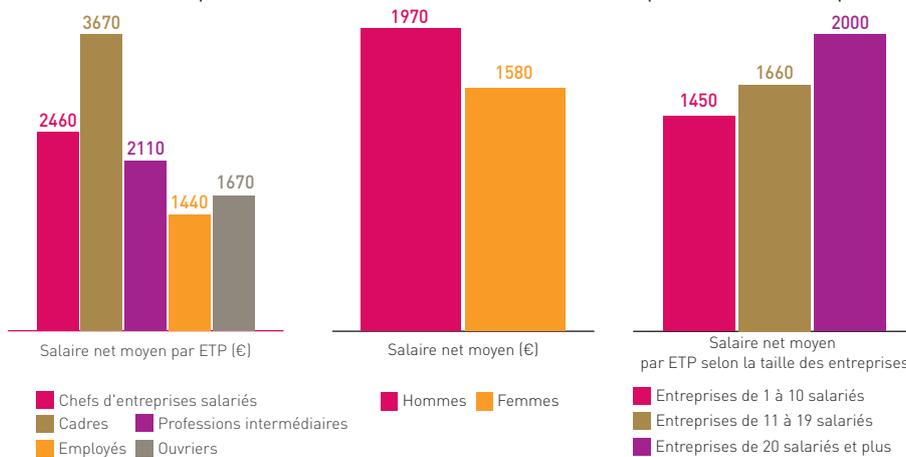
Le salaire net moyen mensuel est de 1 710 euros

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

Source: DADS/DSN 2018, IDCC de la confiserie chocolaterie biscuiterie - 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 des stagiaires, le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps plein est de 1 710 euros : 1 970 pour les hommes et 1 580 pour les femmes.

Le salaire moyen s'éleve avec la taille des entreprises, en raison de la présence plus forte de cadres et professions intermédiaires dans les entreprises de taille importante.

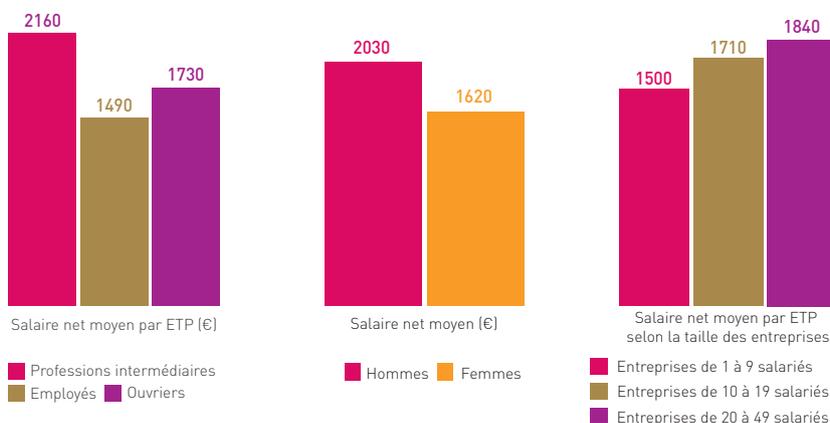


Note: chaque salaire mensuel net est rapporté à la valeur moyenne d'un Smic mensuel net puis compté au prorata de la durée de présence correspondante sur l'année.

En excluant les contrats aidés et les apprentis, le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps Plein est de 1 750 euros : 2 030 pour les hommes et 1 620 pour les femmes ; 1730 euros pour les ouvriers et 1490 euros pour les employés. 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.

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

Source: DARES-DSN 2018, IDCC 1286 de la confiserie-chocolaterie-biscuiterie. Les salaires sont calculés ici en excluant les apprentis et stagiaires.

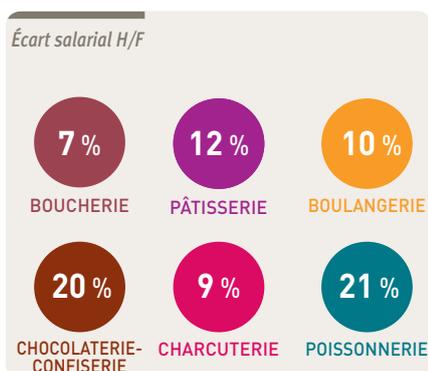


Note: Les catégories de taille des entreprises diffèrent selon la source de données.

Salaires

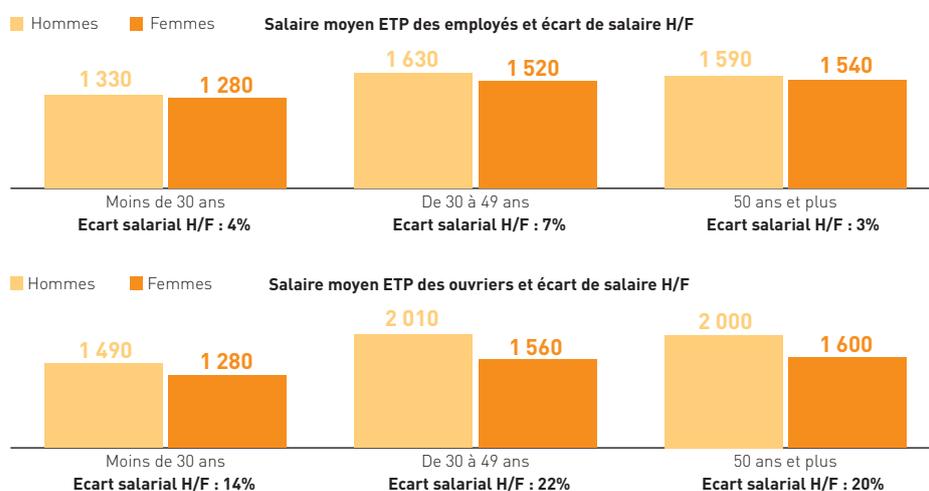
Un écart de salaire de 20 % entre les hommes et les femmes

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

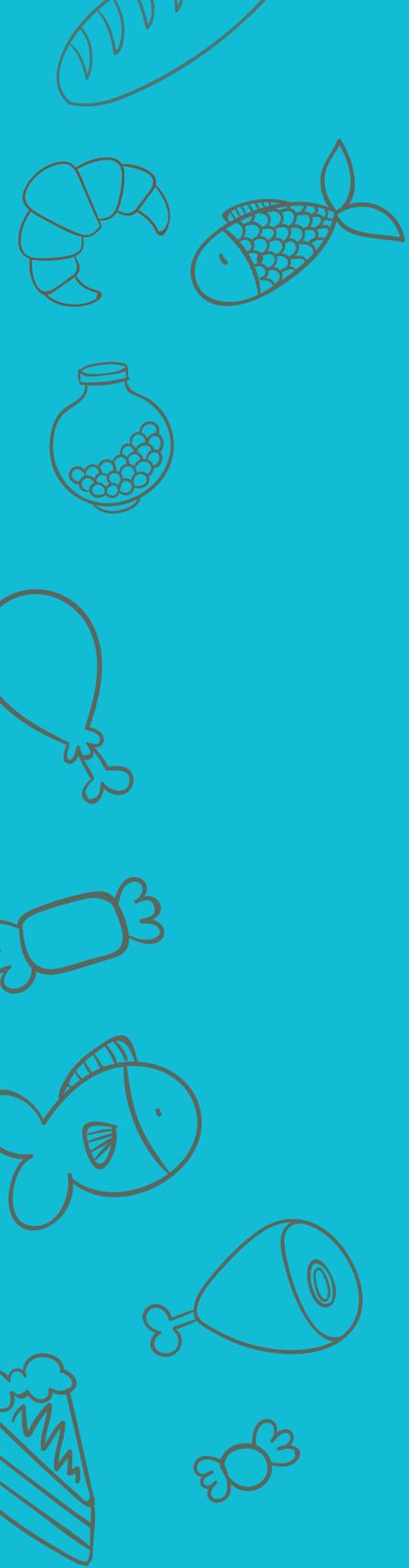


Le salaire moyen ETP des employés est inférieur à celui des ouvriers.

L'écart salarial H/F est toutefois moins important parmi les employés que parmi les ouvriers : il est de 7% chez les employés de 30 à 50 ans contre 22% chez les ouvriers du même âge.



Source : DADS/DSN 2018, IDCC de la confiserie chocolaterie biscuiterie - 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
**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 2019)

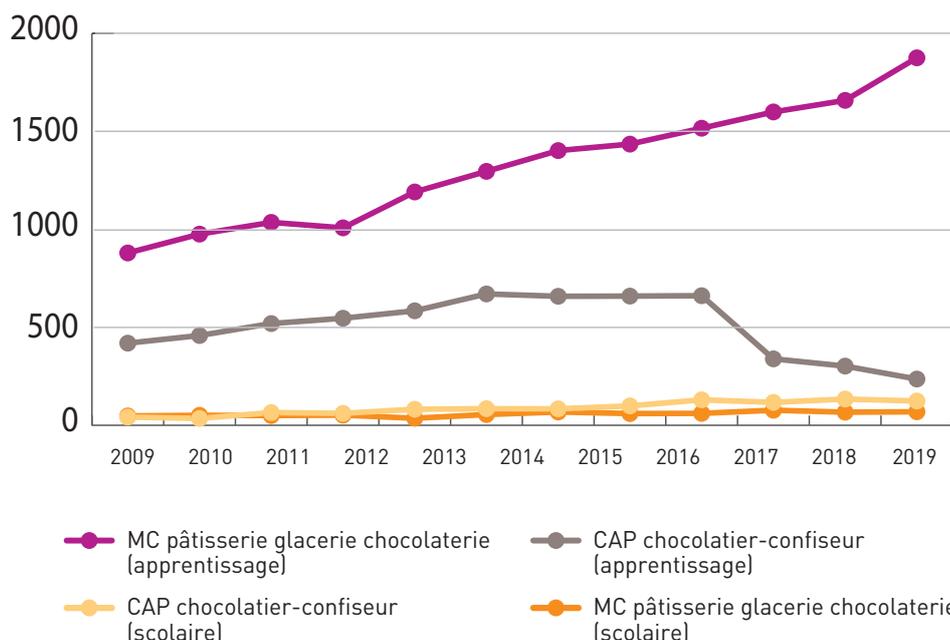
Les diplômes préparant aux métiers de la chocolaterie-confiserie sont principalement préparés en apprentissage. Le principal diplôme suivi en nombre d'inscrits est la mention complémentaire « pâtisserie-glacerie-chocolaterie ». En 2019, les effectifs d'apprentis issus du CAP chocolatier-confiseur sont à nouveau en forte baisse pour la troisième année consécutive. En revanche, le nombre de sortants progresse en mention complémentaire pâtisserie glacerie chocolaterie et en BTM pâtissier confiseur glacier.

Diplômes*	Apprentis	Scolaires	Total des effectifs	Part des apprentis
CAP chocolatier confiseur	237	125	362	65 %
MC pâtisserie glacerie chocolaterie	1 875	70	1 945	96 %
BTM pâtissier confiseur glacier	759	0	759	100 %
BTM chocolatier confiseur	115	0	115	100 %

(* 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.

Source : CEREQ, base reflet.

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 2019, cela quelle que soit l'activité de leur entreprise d'accueil.

L'apprentissage dans les entreprises de la branche

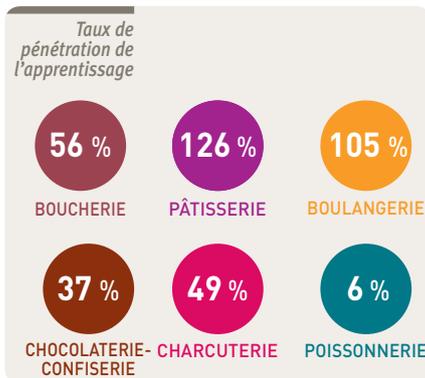
Un taux de pénétration de 0,37 apprenti par entreprise

En 2018, les entreprises de la branche employaient 708 apprentis, soit un taux de 0.37 apprenti par entreprise. Ce ratio est plus développé dans les régions Pays de la Loire et Grand-Est.

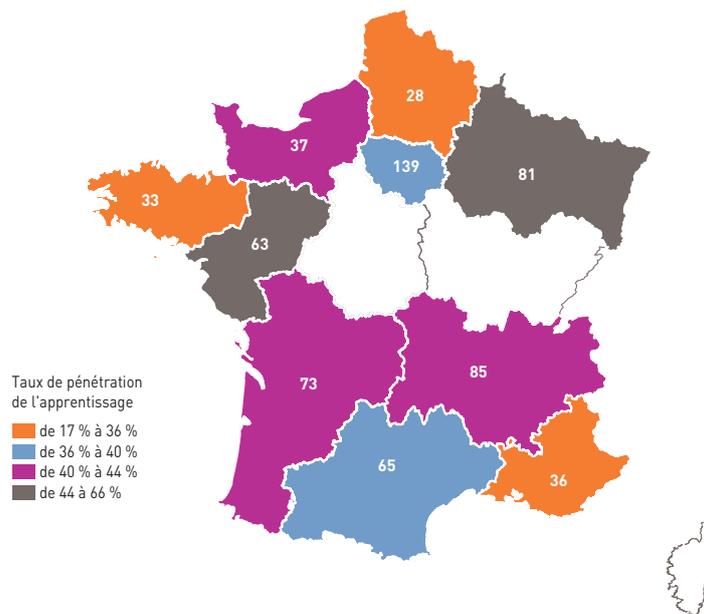
56% d'entre eux sont formés chez les fabricants (1082Z), 32% chez les détaillants (4724Z).

Ce sont les entreprises de 1 à 10 salariés qui forment le plus grand nombre d'apprentis. Les entreprises sans salarié forment très peu d'apprentis.

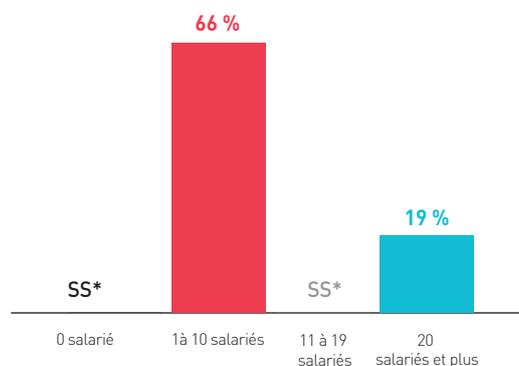
Nombre d'apprentis formés dans la branche en 2018 et taux de pénétration de l'apprentissage



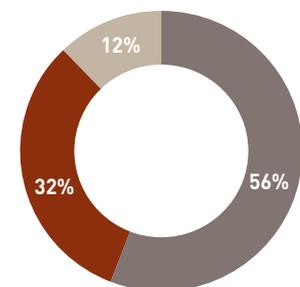
Source : INSEE DADS/DSN 2018 - base : Ensemble des apprentis de la branche, quelle que soit l'année de diplôme



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 entreprises par secteur

- Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie
- Commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé
- Autres

Une majorité d'apprentis préparent un diplôme de niveau BAC/BTM ou supérieur

39% des apprentis préparent un diplôme de niveau 3

Le niveau de diplôme préparé par les apprentis de la branche est plus élevé que dans d'autres branches de l'alimentation. En 2020, 39% des apprentis ayant signé un contrat préparent un diplôme de niveau 3 (principalement : le CAP Chocolatier confiseur (24%), le CAP Pâtissier (5%) et la Mention complémentaire Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie (4%).

Le principal diplôme de niveau 4 préparé est le BTM Chocolatier confiseur (8% des contrats) ; en niveau 5, le principal diplôme suivi par les apprentis de la branche est le BTS Management des Unités Commerciales (18%).

A noter : près d'un apprenti sur quatre prépare un autre diplôme de commerce et de gestion.

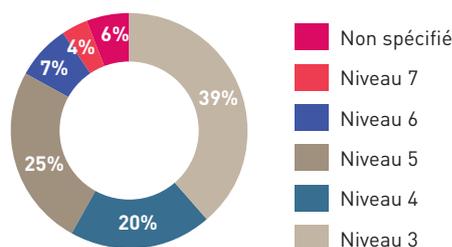
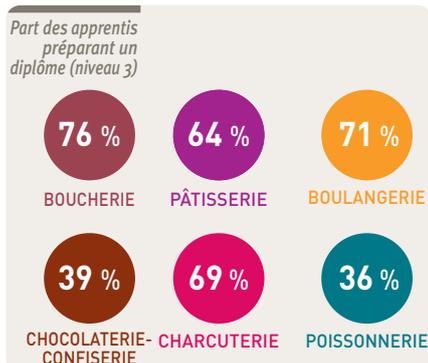
Principaux diplômes préparés par les apprentis des entreprises de la branche en 2020

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

CHOCOLATIER CONFISEUR (CAP)	190
MANAGEMENT COMMERCIAL OPERATIONNEL - MCO (BTS)	140
CHOCOLATIER CONFISEUR (BTM APCMA)	60
PATISSIER (CAP)	40
METIERS DU COMMERCE ET DE LA VENTE OPT. A ANIMATION ET GESTION DE L'ESPACE COMMERCIAL (BAC PRO)	40
PATISSERIE, GLACERIE, CHOC. , CONFIS. (MC NIVEAU 3)	30
COMMERCE (BAC PRO)	20
MANAGEMENT DES UNITES COMMERCIALES (BTS)	10
EMPLOYE DE VENTE SPECIALISE OPT. A : PRODUITS ALIMENTAIRES (CAP)	10
PATISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR (BTM APCMA)	10
VENDEUR CONSEILLER COMMERCIAL (ACFCI RESEAU NEGOVENTIS)	10
GESTIONNAIRE D'UNITE COMMERCIALE, OPTION GENERALISTE - OPT. SPECIALISEE (CCI FRANCE - RESEAU NEGOVENTIS)	10
NEGOCIATION ET DIGITALISATION DE LA RELATION CLIENT (BTS)	10
RESPONSABLE DE DEVELOPPEMENT COMMERCIAL (OPT. BANQUE ASSURANCE) (CCI FRANCE RESEAU NEGOVENTIS)	10
BOULANGER (CAP)	10
AUTRES	180

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

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



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

Apprentis et apprenties de la chocolaterie-confiserie

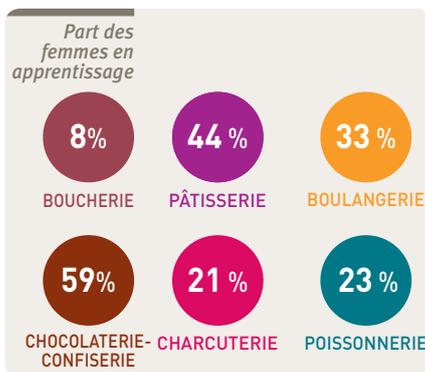
Près de la moitié des apprentis sont des femmes

La part des femmes en apprentissage aux métiers de la chocolaterie-confiserie est la plus élevée des branches de l'alimentation (59%).

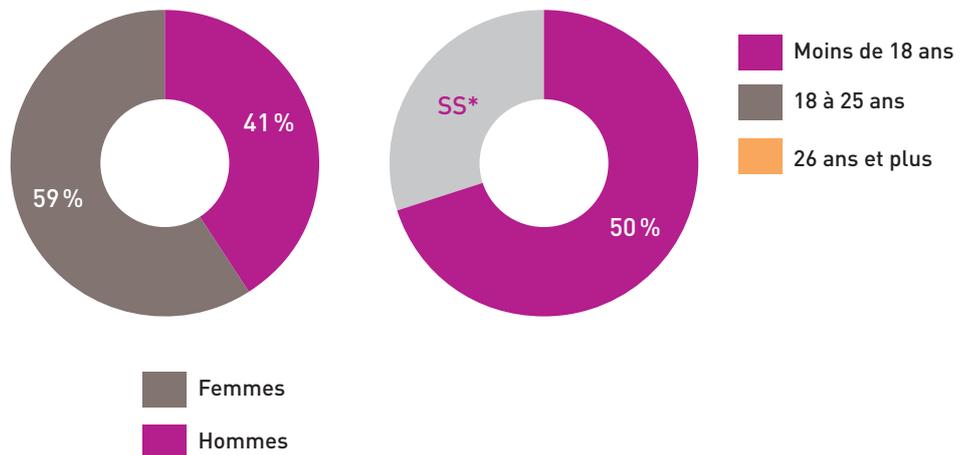
Si les choix de métiers des apprenties concernent principalement les diplômes de vente, la part de femmes se préparant aux diplômes de la chocolaterie dépasse 30 %, ce qui confirme la féminisation progressive du métier.

Les apprentis sont également plus âgés que ceux des autres branches de l'alimentation : la moitié sont majeurs.

Répartition des apprentis par sexe et âge



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



Parcours d'entrée en apprentissage

72% des apprentis proviennent du milieu scolaire

Comparativement aux autres branches de l'alimentation, les apprentis de la branche sont moins souvent issus du milieu scolaire (47%).

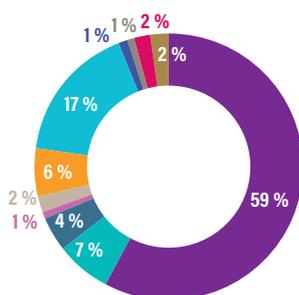
10% étaient auparavant salariés (13% parmi les apprentis en niveau 4). La part d'anciens demandeurs d'emploi est en revanche plus limitée que dans d'autres branches.

9% étaient déjà apprentis, dont 4% ont démarré leur formation sans contrat (ils étaient 13% dans cette situation en s'inscrivant à un diplôme de niveau 4).

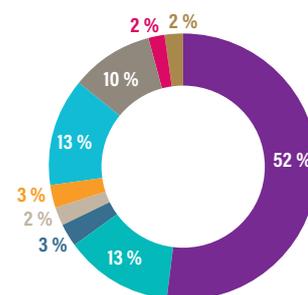
Enfin, la branche se caractérise par la forte proportion d'apprentis précédemment étudiants : 17%.

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

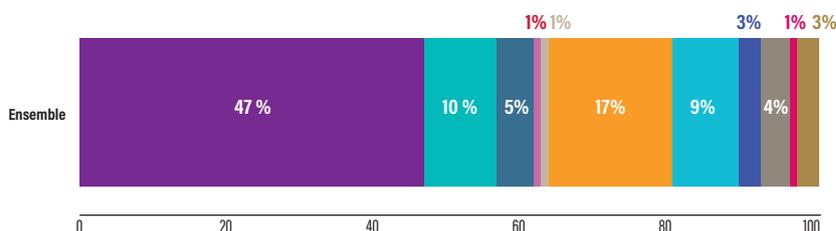
Source: OPCO EP - base : Apprentis de la branche ayant signé un contrat d'apprentissage en 2020 (contrat initial).



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



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

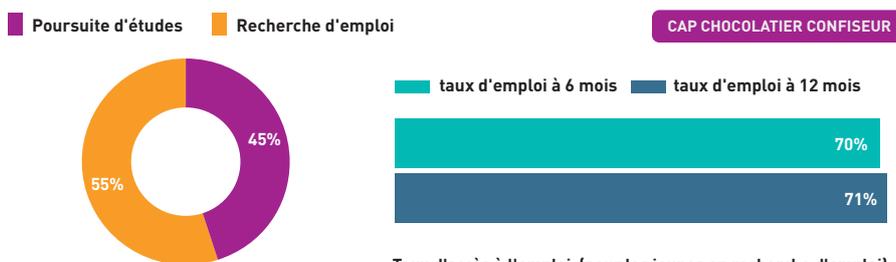
Insertion dans l'emploi des apprentis

Situation des apprentis en sortie de formation 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). Près de la moitié des anciens apprentis en CAP chocolatier-confiseur (55%) poursuivent leur formation (47% pour les sortants de mention complémentaire). Cette part est sans surprise plus restreinte pour les anciens inscrits en BTM chocolatier confiseur (15%).

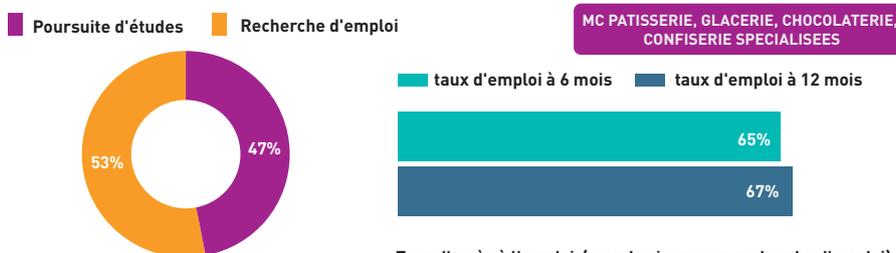
Concernant l'accès à l'emploi, le taux d'emploi des jeunes ayant cessé leurs études est relativement élevé dans les six mois : 70% des ex-apprentis en CAP chocolatier-confiseur sont en emploi ; cette part monte à 72% s'agissant des anciens apprentis en BTM chocolatier-confiseur et 74% pour les sortants d'un BTM pâtissier confiseur glacier traiteur.

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



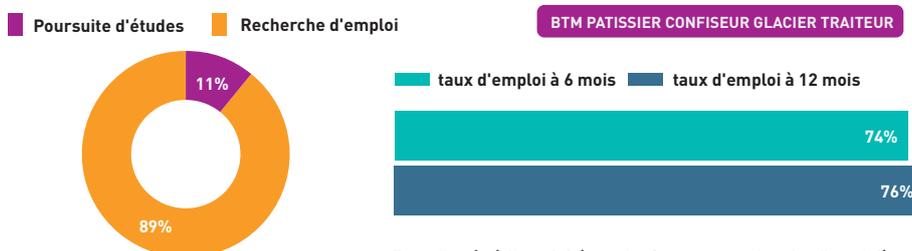
Situation des apprentis en sortie de formation

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



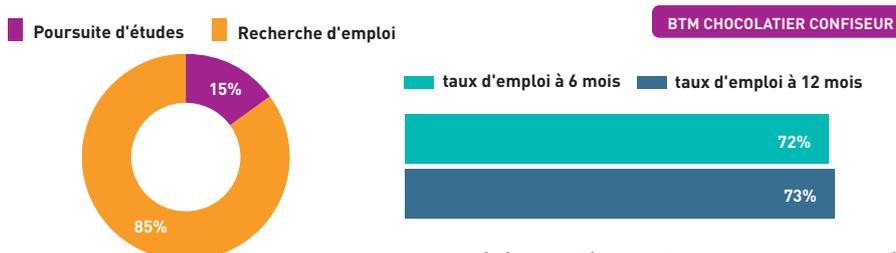
Situation des apprentis en sortie de formation

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



Situation des apprentis en sortie de formation

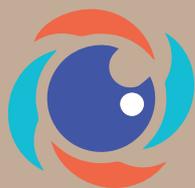
Taux d'accès à l'emploi (pour les jeunes en recherche d'emploi)



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

**CHOCOLATERIE-
CONFISERIE**



Tableau de bord 2021

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

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