OBSERVATOIRE
des métiers de l'alimentation en détail

CHARCUTERIE DE DÉTAIL

Tableau de bord 2022

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

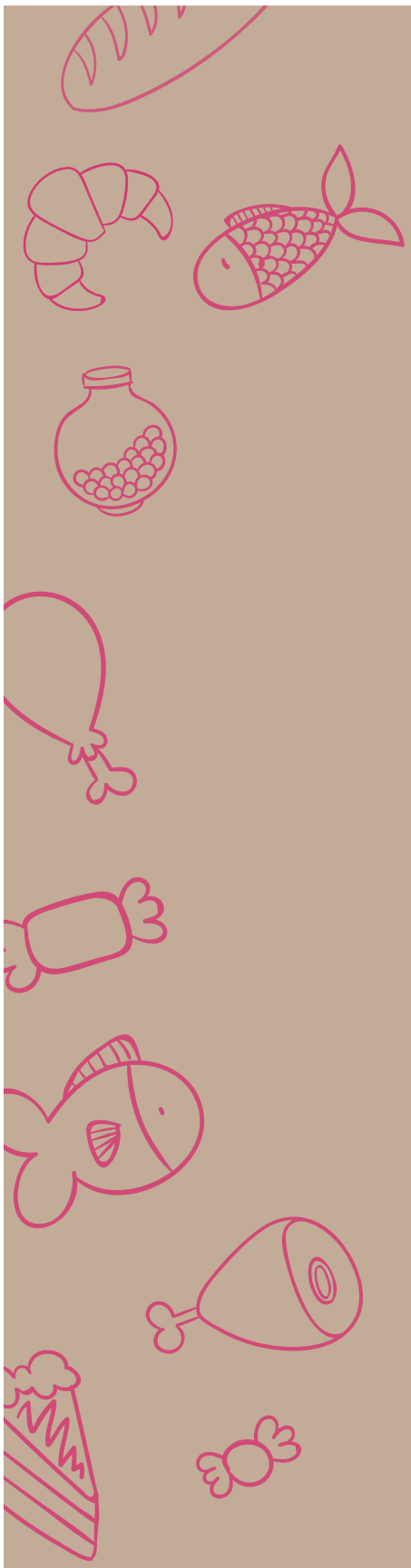
1 Démographie d'entreprise 6
2 Localisation territoriale 8
3 Activité économique 11
4 Portrait des travailleurs non salariés 12
5 Emplois salariés 14

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



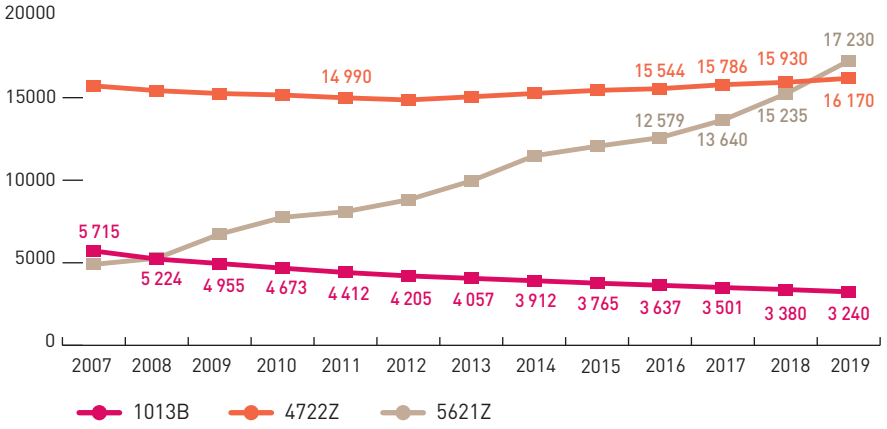
LA CHARCUTERIE DE DÉTAIL et son évolution

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 3 240 en 2019. 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

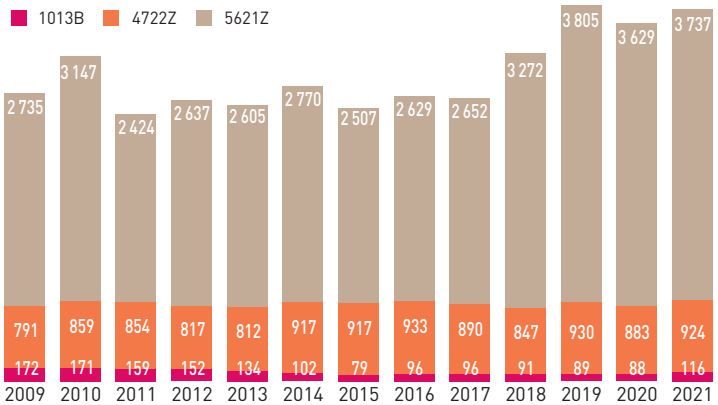


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.
** Dans les activités de boucherie-charcuterie (4722Z) et de services de traiteurs (5621Z), il n'est pas possible de dénombrer les entreprises fabricant des produits de charcuterie.*

Créations d'entreprises

Les immatriculations d'entreprises de charcuterie (1013B) sont stables depuis 2016 et augmente en 2021 avec 116 créations, soit un taux de renouvellement ** de 3,6 %. Dans le commerce de viandes et les services des traiteurs, en revanche, les créations ont de nouveau augmenté en 2021, après une baisse en 2020. Dans ces activités, le taux de renouvellement est respectivement de 5,7 % et de 21,7 %.

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.*

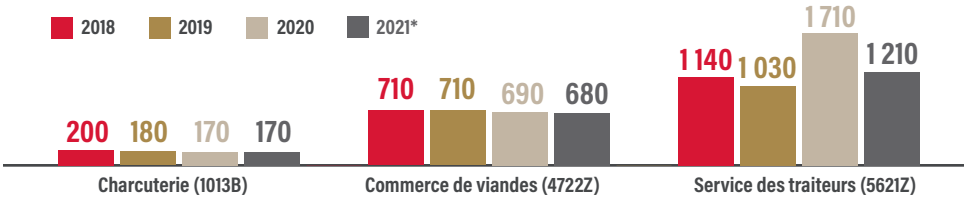
Cessations d'entreprises

Les entreprises de charcuterie sont moins nombreuses à fermer car le tissu des charcuteries est très ancien comparativement aux autres secteurs de l'alimentation : faible taux de création d'entreprise et moindre renouvellement de ce secteur (les créateurs devant opter plus souvent pour les activités de boucherie-charcuterie ou de traiteur).

Au niveau de l'activité de service des traiteurs, les radiations d'entreprise ont fortement augmenté en 2020, dans le contexte de crise sanitaire.

Évolution des fermetures d'entreprises

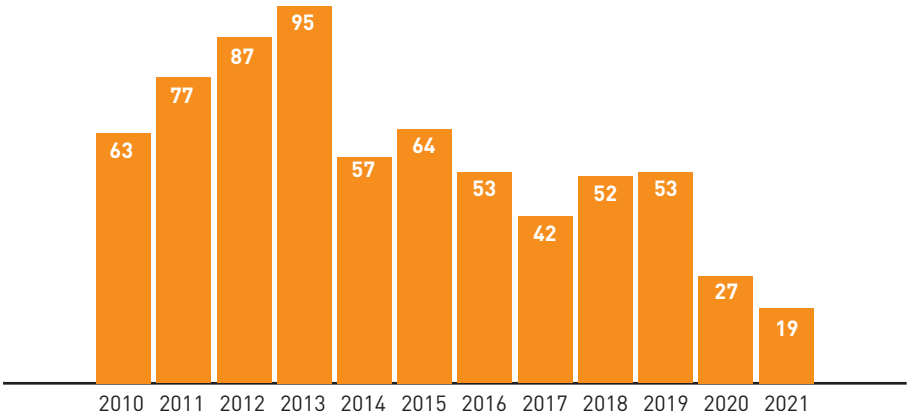
Source : INSEE/Sirene, Fichier stock des entreprises au 01/07/2022.
** données provisoires*



Défaillances

En 2021, dans l'activité 1013B, 19 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)

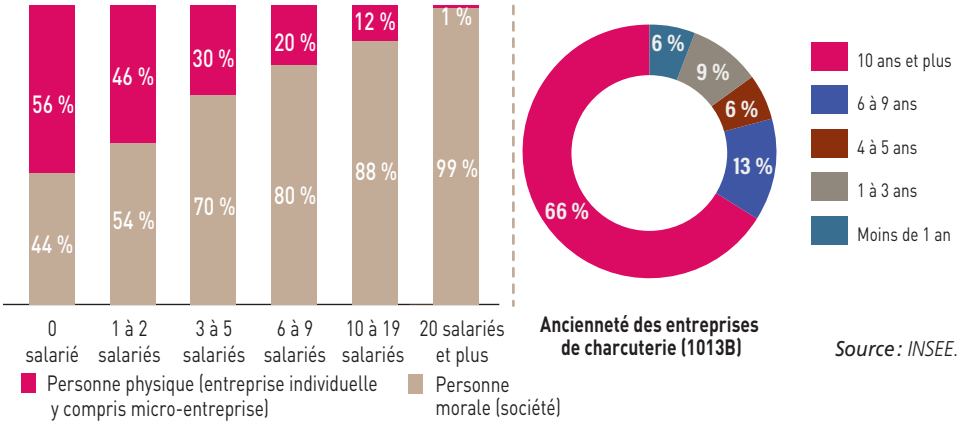


Source : Banque de France

Statut juridique

En 2019, 40 % des entreprises de charcuterie, exerçant sous le code 1013B, ont un statut d'entreprise individuelle (personne physique), 60 % sont des sociétés. Le choix du statut de société augmente avec la taille des entreprises : 44 % des entreprises sans salarié sont des sociétés contre 99 % des entreprises de plus de 20 salariés.

Statut juridique des charcuteries (1013B) en 2019



Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

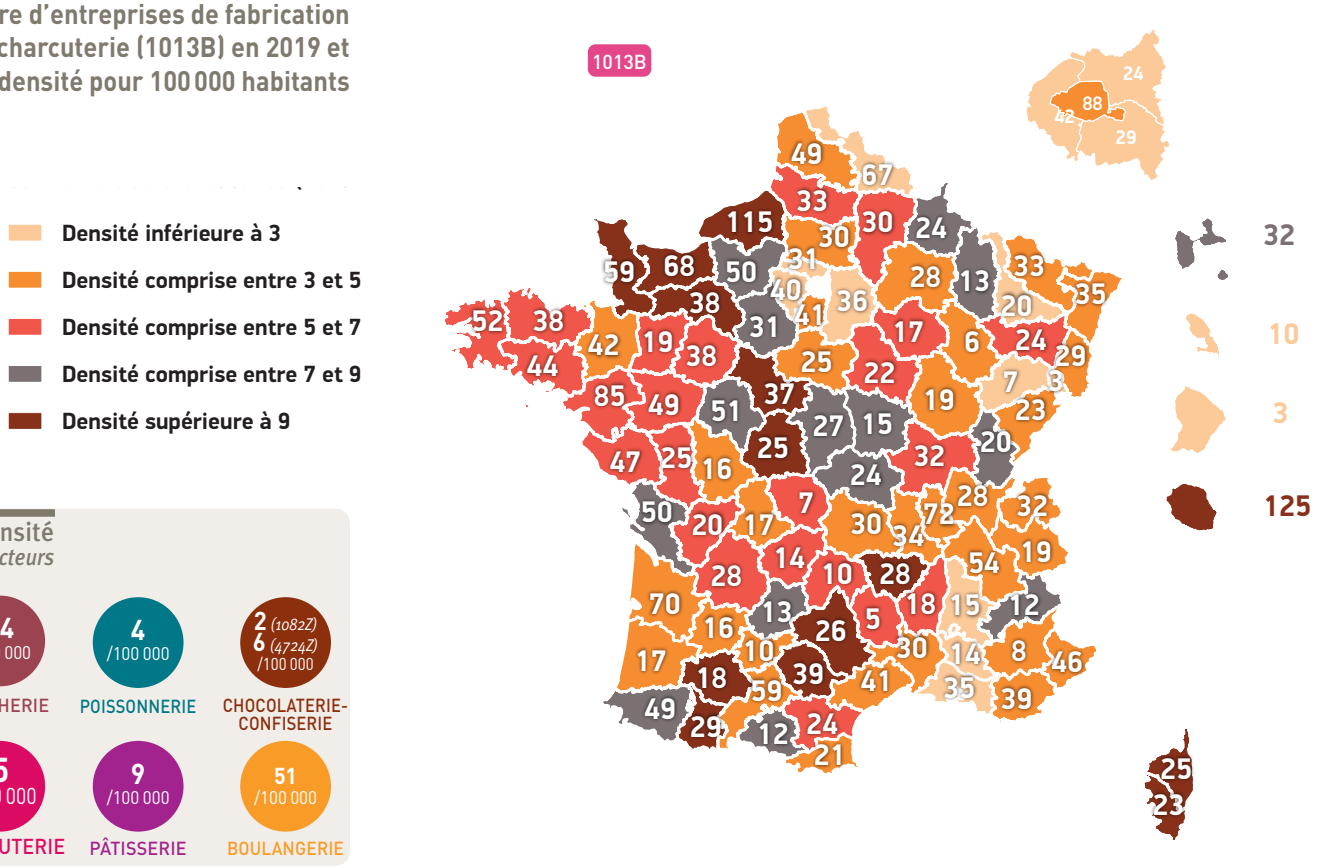
Source : INSEE.

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 (24 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 2019 et densité pour 100 000 habitants

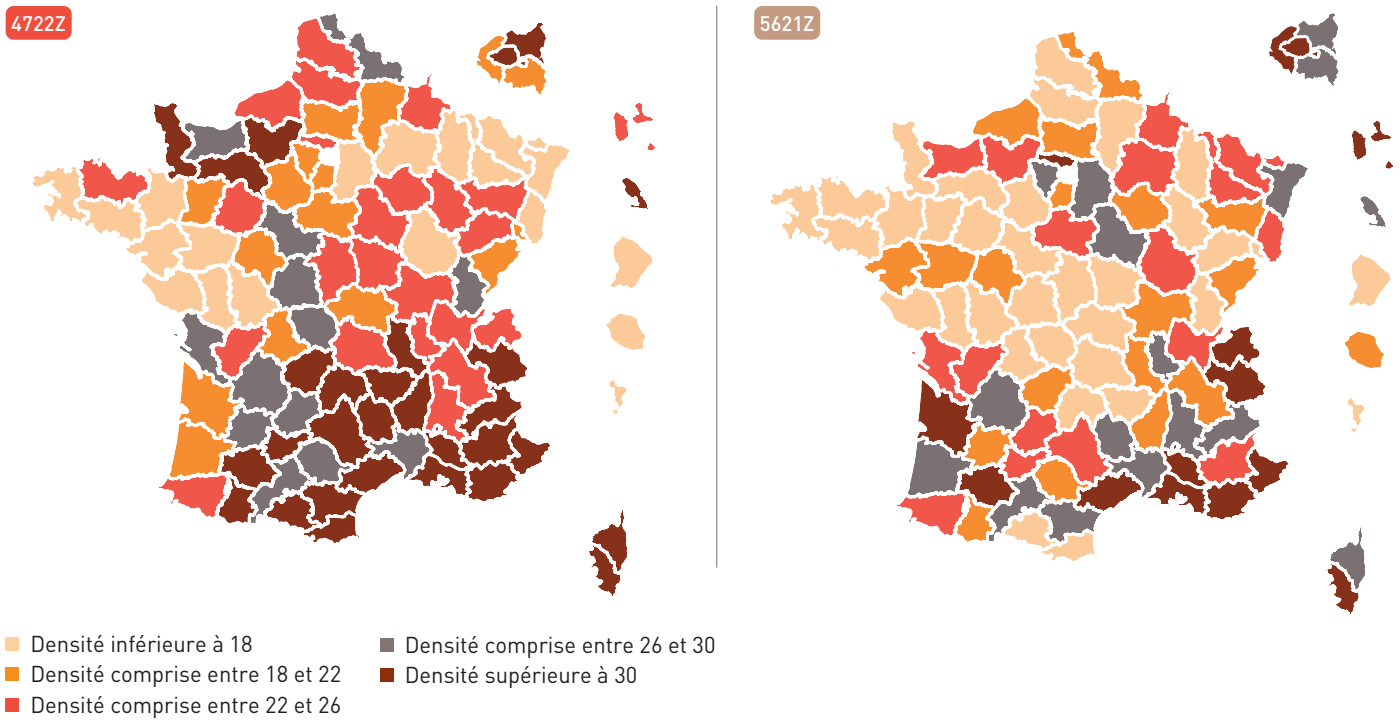


Densité *tous secteurs*

24 /100 000	4 /100 000	2 (1082Z) 6 (4724Z) /100 000	5 /100 000	9 /100 000	51 /100 000
BOUCHERIE	POISSONNERIE	CHOCOLATERIE-CONFISERIE	CHARCUTERIE	PÂTISSERIE	BOULANGERIE

Source : INSEE, Dénombrement des entreprises 2019 et Recensement de la population - Traitement ISM.

Densité pour 100 000 habitants des entreprises de commerce de viandes (4722Z*) et de services des traiteurs (5621Z*) en 2019



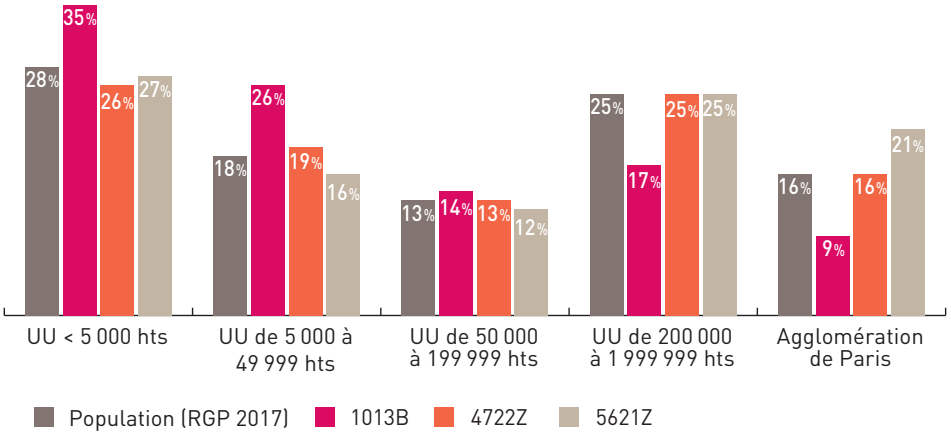
*Source : INSEE, Dénombrement des entreprises 2019 et Recensement de la population - Traitement ISM. * Dans les activités de boucherie-charcuterie (4722Z) et de services de traiteurs (5621Z), il n'est pas possible de dénombrer les entreprises fabricant des produits de charcuterie.*

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)

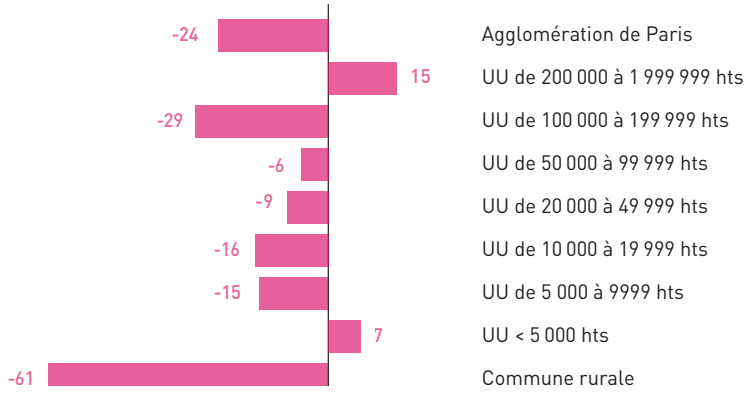


Source : INSEE, traitement ISM.

Des fermetures dans toutes les tailles d'unité urbaine

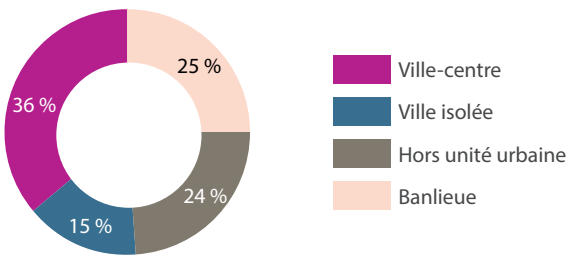
- L'évolution du nombre d'entreprises de charcuterie (1013B) est de fait contrastée selon les types de territoires.
- Le nombre d'entreprises progresse dans les unités urbaines de plus de 200 000 habitants ainsi que dans les unités urbaines de moins de 5 000 habitants. ainsi que les unités urbaines de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

Évolution du nombre de charcuteries par taille d'unité urbaine entre 2018 et 2019



Source : INSEE, traitement ISM.

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



Source : INSEE, traitement ISM.

Activité économique

Chiffre d'affaires

En 2019, pour les entreprises du secteur de la charcuterie (1013B), le chiffre d'affaires total réalisé a été de 1,43 milliard d'euros HT.

Le chiffre d'affaires est en hausse par rapport à 2018. Le taux de valeur ajoutée reste stable (34 % en 2018 et 33 % en 2019).

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 2019
(en millions d'euros)

Chiffre d'affaires hors taxes	Valeur ajoutée* (y compris autres produits et autres charges)	Taux de valeur ajoutée
1 427	474	33 %

(*) La valeur ajoutée mesure la richesse créée par les entreprises de charcuterie. Elle est définie comme la différence entre la valeur de la production (le chiffre d'affaires) et la valeur des biens consommés pour cette production (dont les matières premières). La richesse ainsi produite par l'entreprise est répartie entre les salariés (salaires), les impôts et taxes et l'entreprise.

Source : INSEE, ESANE.

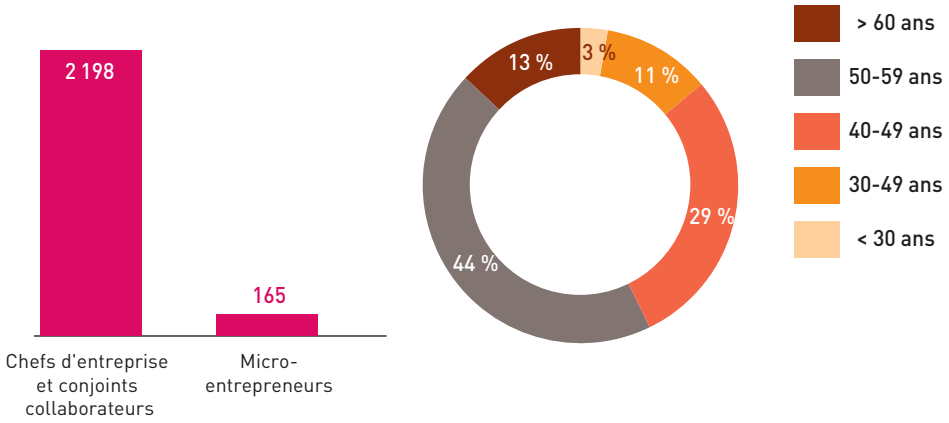
Portrait des travailleurs non salariés

Les travailleurs non salariés

Dans l'activité 1013B, 2 198 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

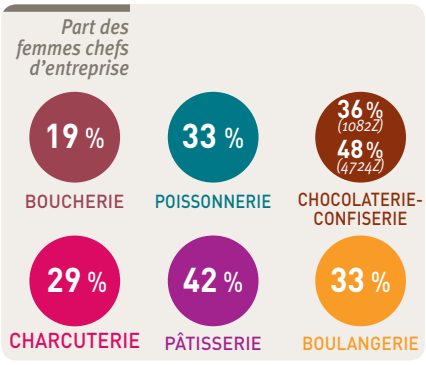


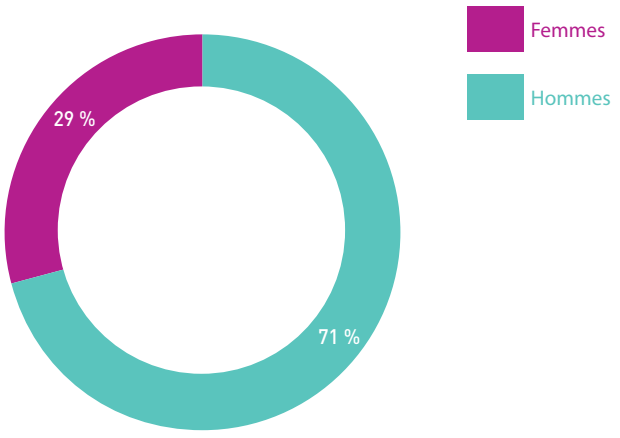
Sources : ACOSS-SSI, base des travailleurs indépendants en 2020. RGP 2019.

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 2019



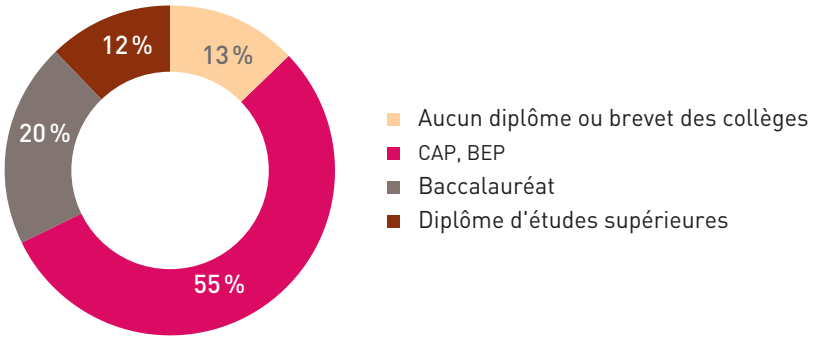


Source : Recensement de la population 2019.

Niveau de formation des dirigeants

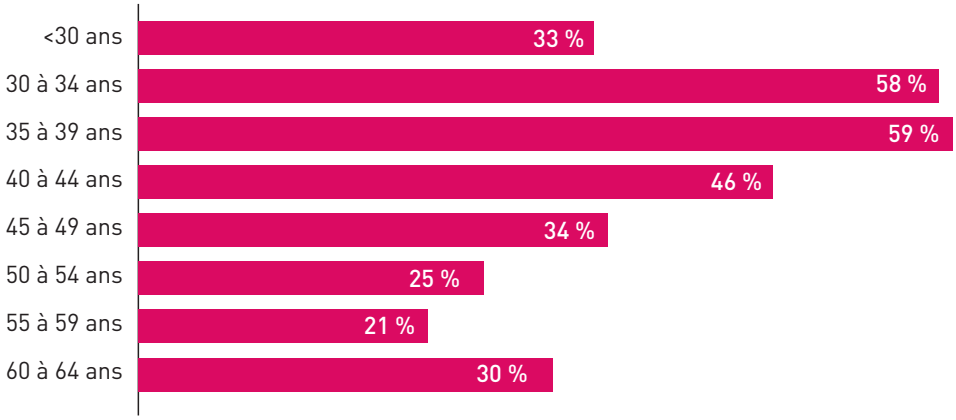
Dans l'activité de charcuterie (1013B), une majorité de chefs d'entreprise (55 %) détient un diplôme de CAP-BEP. 32 % des dirigeants sont au moins diplômés du Bac (ou équivalent), 13 % se sont formés par l'expérience. Comme dans les autres professions artisanales, le niveau de formation tend à s'élever (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 de la Population 2019.

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



Source : Recensement de la Population 2019.

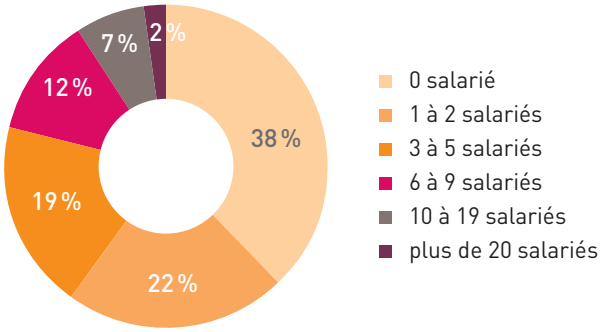
Emplois salariés

Une majorité d'entreprises employeuses

62 % des entreprises de charcuterie (1013B) emploient des salariés : 40 % 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 2019

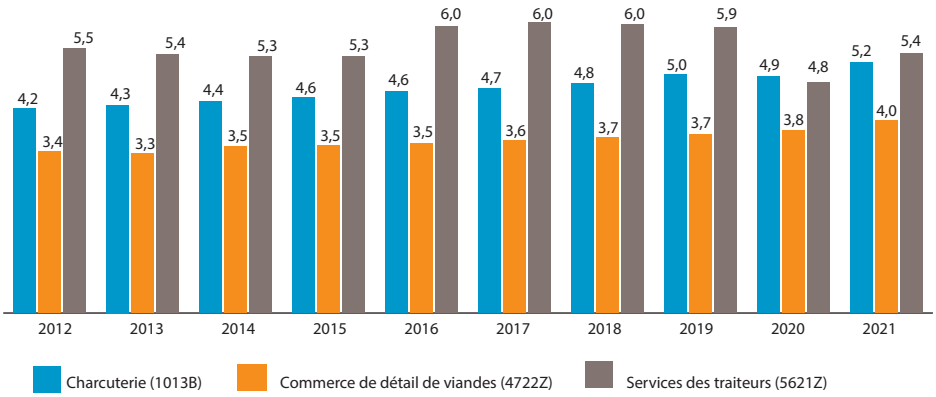


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

Taille moyenne : 5 salariés

La taille moyenne des entreprises employeuses de charcuterie (1013B) et de commerce de détail de viandes progresse depuis 2011. En revanche, l'évolution de la structure des entreprises de services des traiteurs se traduit par une hausse de la taille moyenne des entreprises employeuses du secteur, qui passe de 4,8 salariés en 2020 à 5,4 salariés en 2021.

Évolution des emplois salariés dans la charcuterie



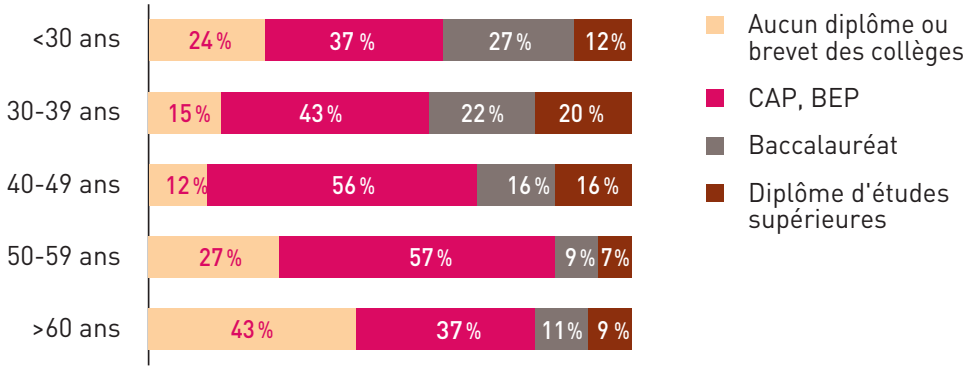
Taille moyenne des entreprises employeuses

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 de la population 2019.

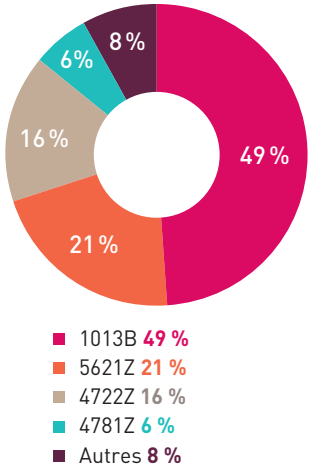
Les salariés de la branche CHARCUTERIE DE DÉTAIL (IDCC 0953)

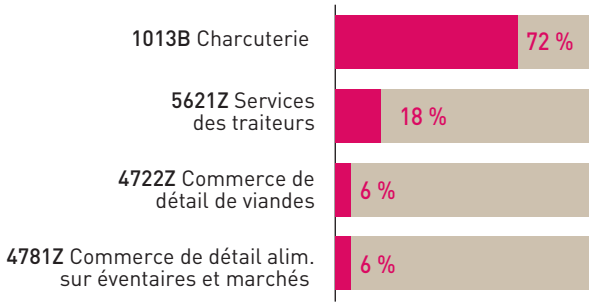
Les entreprises et emplois de la branche

3 240 entreprises rattachées

En 2019, 3 240 entreprises 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 : 49 %). D'autres sont salariés des services des traiteurs (5621Z : 21 %, en hausse), du commerce de détail de viandes (4722Z : 16 %) et du commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (4781Z : 6 %). 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)





Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2020.

17 700 emplois salariés

Au total, 17 700 salariés sont rattachés à la convention collective 0953 en 2019.

Évolution des entreprises et salariés rattachés à la convention collective

	2012	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Nombre d'entreprises (IDCC principal)	3 310	3 270	3 230	3 150	3 250	3 310	3 260	3 240
Nombre de salariés	15 900	15 800	16 200	15 600	16 200	18 500	18 700	17 700

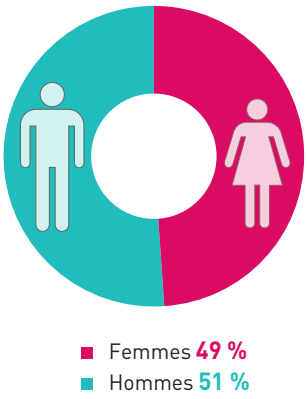
Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2020.

Caractéristiques des salariés

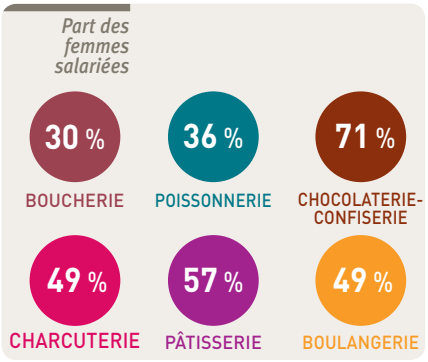
Des effectifs salariés relativement mixtes

Les effectifs salariés sont relativement mixtes, 51 % d'hommes et 49 % de femmes. Toutefois, les métiers exercés par les femmes dans l'entreprise ne sont pas les mêmes : ces dernières occupent principalement des postes de vente (voir p. 20).

Répartition des salariés par sexe



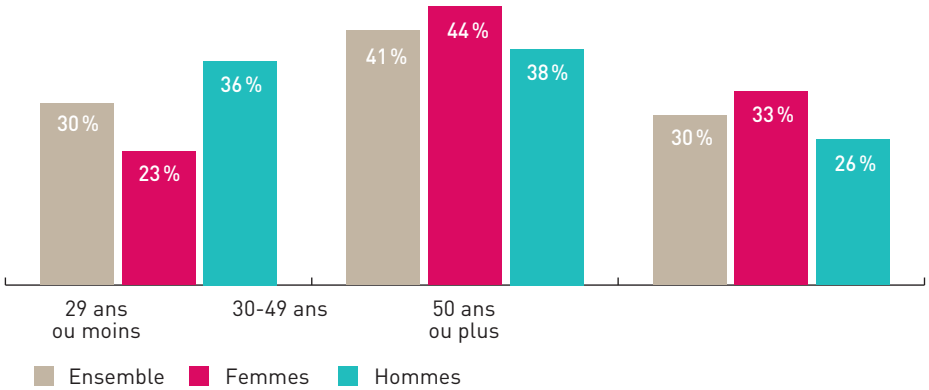
Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2020.



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 : 30 % 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



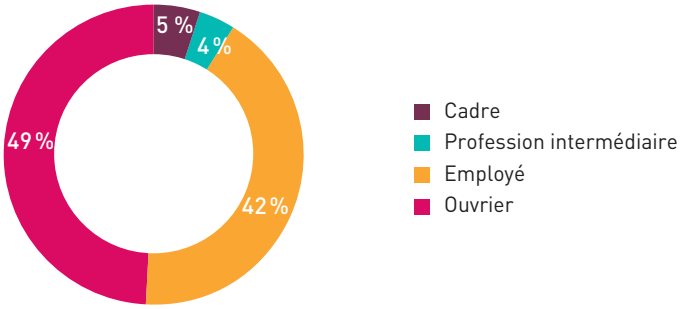
Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2020.

Les métiers exercés

Une majorité d'employés et d'ouvriers

Les postes occupés par les salariés sont essentiellement des postes d'ouvriers (49 %) et d'employés (essentiellement à la fonction vente 42 %). On constate une hausse des postes d'employés depuis 2013 (leur part était de 40 %). 9 % des salariés sont cadre ou occupent une profession intermédiaire.

Répartition des postes salariés par catégorie socio-professionnelle



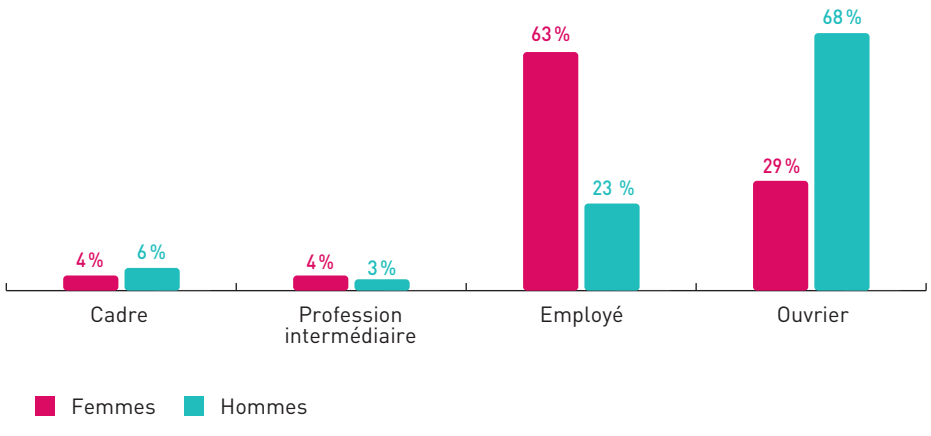
Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2020.

Métiers d'homme, métiers de femme

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

- 63 % des salariées occupent un poste d'employé de vente ;
- 68 % des salariés (hommes) sont ouvriers-charcutiers.

Répartition des postes salariés par profession et par sexe



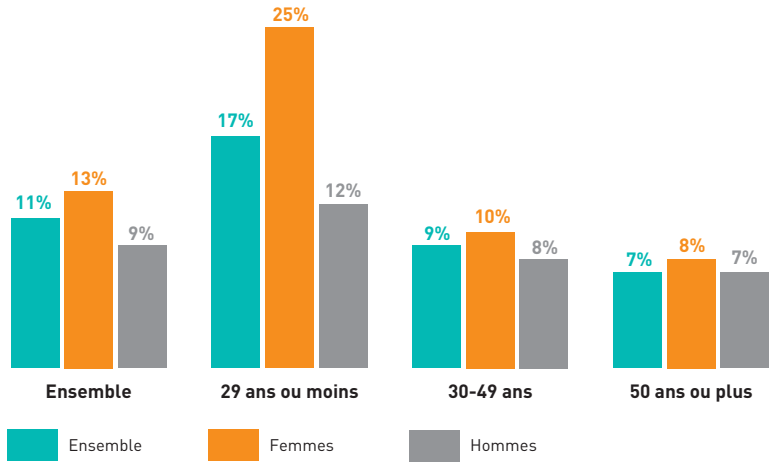
Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2020.

Nature des contrats et temps de travail

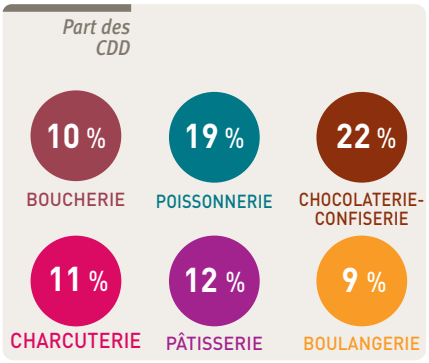
Contrats : 11 % de salariés en CDD

La part de salariés en contrat à durée déterminée (hors contrats d'apprentissage) est de 11 % (12 % en 2011). La part des salariés en CDD est plus élevée (17 %) parmi les salariés de 29 ans ou moins.

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



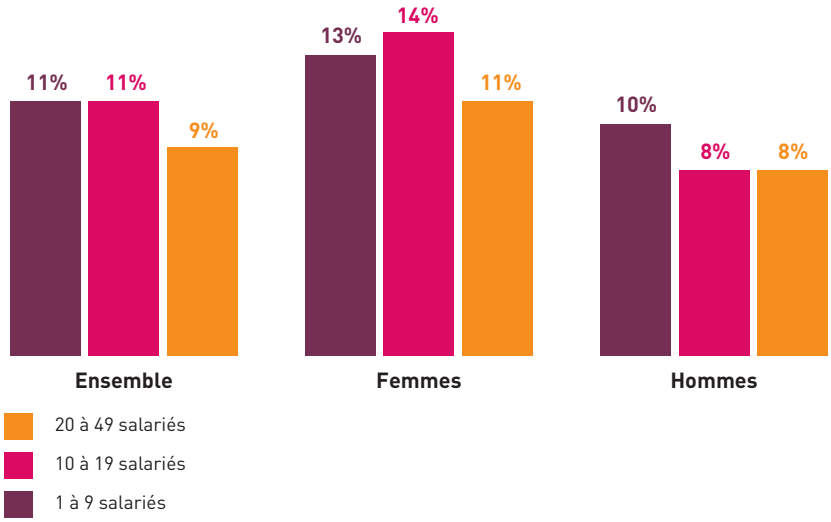
Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2020.



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 11 % dans les entreprises de 1 à 9 salariés et 9 % dans les entreprises de 20 à 49 salariés.

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

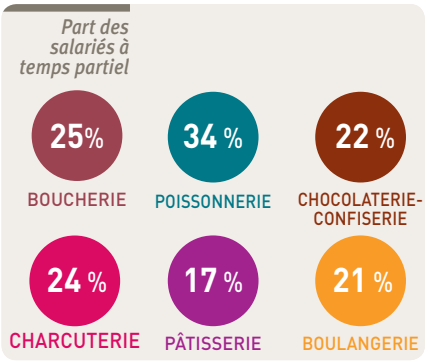


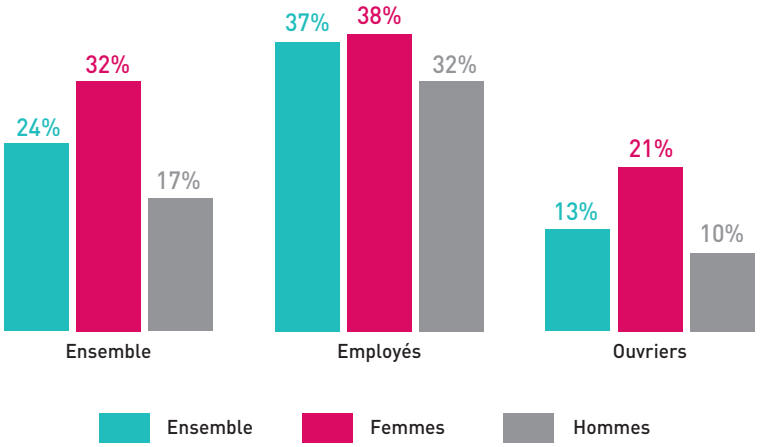
Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2020.

Temps de travail : 24 % des salariés à temps partiel

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

Part des salariés à temps partiel par sexe et profession





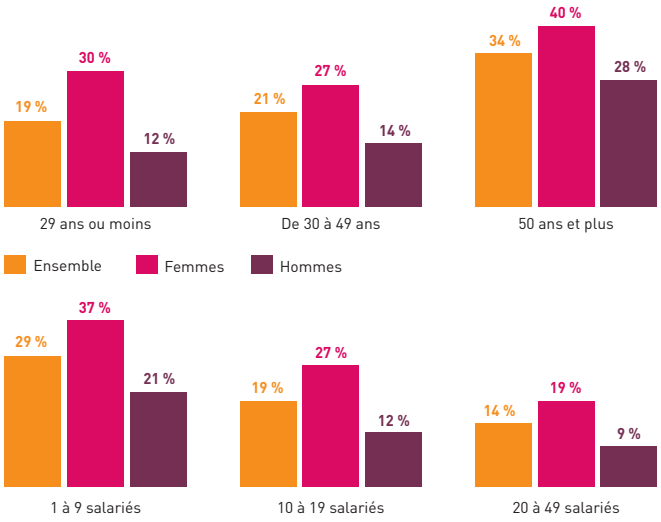
Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2020.

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 19 % des 29 ans ou moins, 21 % des 30-49 ans et 34 % des salariés de 50 ans ou plus.

La part de salariés à temps partiel diminue en revanche avec la taille des entreprises : 29 % des salariés sont à temps partiel dans les entreprises de 1 à 9 salariés ; cette part est de 14 % dans les entreprises de 20 à 49 salariés.

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



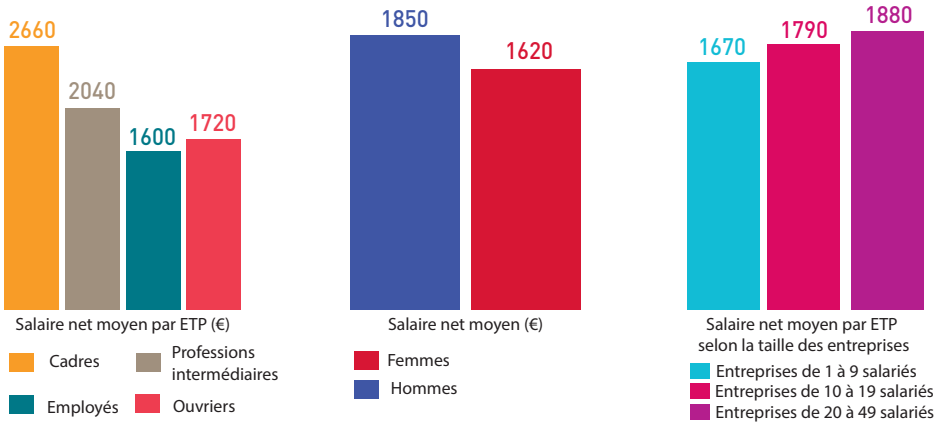
Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2020.

Salaires

Le salaire net moyen mensuel est de 1 740 euros

En excluant les contrats aidés et les apprentis, le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps Plein est de 1 740 euros : 1 850 pour les hommes et 1 620 pour les femmes. Le salaire net par ETP augmente selon la taille des entreprises : 1 670 pour les entreprises de 1 à 9 salariés et 1 880 pour les entreprises de 20 à 49 salariés.

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



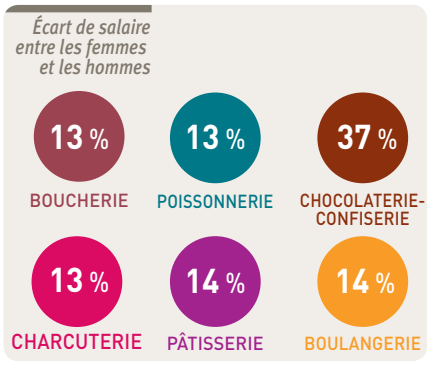
Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2020.

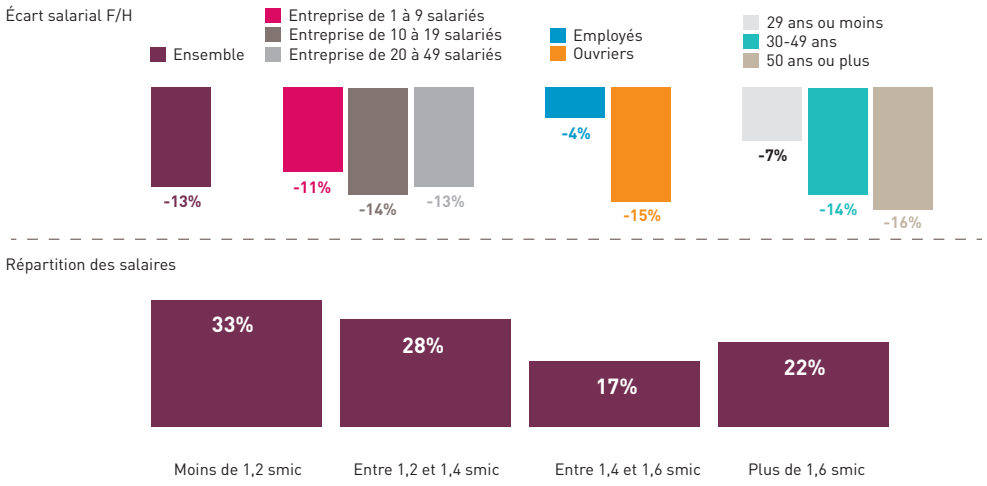
Note : chaque poste est pris en compte au prorata de son volume horaire de travail rapporté à celui d'un poste à temps complet.

Un écart moyen de salaire de 13 % entre les femmes et les hommes

L'écart salarial moyen femmes/hommes est de 13 %. Il doit cependant être analysé en fonction du type de poste occupé. Il est plus important concernant les ouvriers, les hommes sont plus nombreux (-15 %) que les employés où les femmes sont majoritaires (-4 %). L'écart salarial augmente également avec l'âge. Dans 67 % des cas, le salaire net moyen est supérieur à 1,2 SMIC.

Écart de salaire F/H et répartition des salaires





Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2020.

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

Les diplômes préparant aux métiers de la charcuterie sont très majoritairement préparés en apprentissage, à l'exception du Bac Pro boucher-charcutier-traiteur. Le princi-pal diplôme suivi en nombre d'inscrits est le CAP charcutier-traiteur (préparé à 97 % en apprentissage). Globalement, les effectifs d'apprentis sont stables depuis 2010 (sauf pour le CAP charcutier-traiteur dont les dont les effectifs sortants augmentent de nouveau en 2020 après une baisse depuis 2017). En Alsace, la plupart des apprentis sont formés au CTM de boucher-charcutier-traiteur.

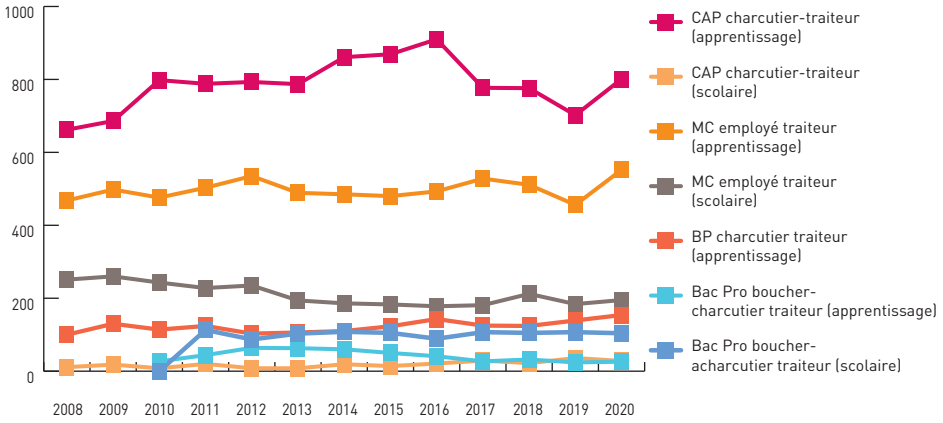
Principaux diplômes préparant aux métiers de la charcuterie par voie scolaire ou apprentissage (inscrits en dernière année de diplôme en 2020)

Diplômes*	Scolaires	Apprentis	Total des effectifs	Part des apprentis
CAP charcutier-traiteur	28	801	829	97 %
MC employé traiteur	195	552	747	74 %
BP charcutier-traiteur	0	154	154	100 %
Bac Pro boucher-charcutier-traiteur	104	26	130	20 %

(*) 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 2020, cela quelle que soit l'activité de leur entreprise d'accueil.

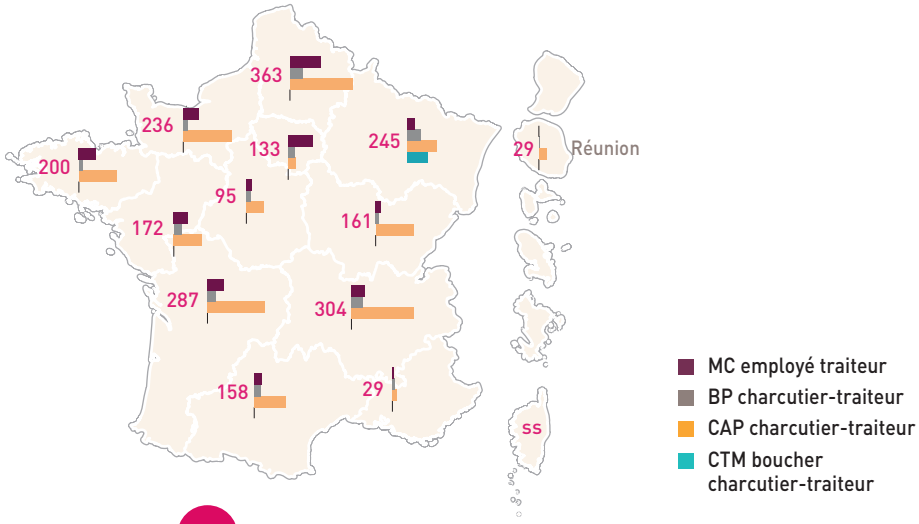
Source : CEREQ, base reflet.

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



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

Nombre d'apprentis préparant un diplôme de charcuterie par région en 2020-2021 (toutes activités)



Source : ISM, L'apprentissage dans les entreprises de proximité, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2020-2021.

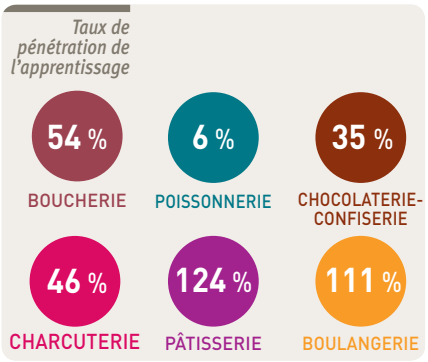
L'apprentissage dans les entreprises de charcuterie de détail

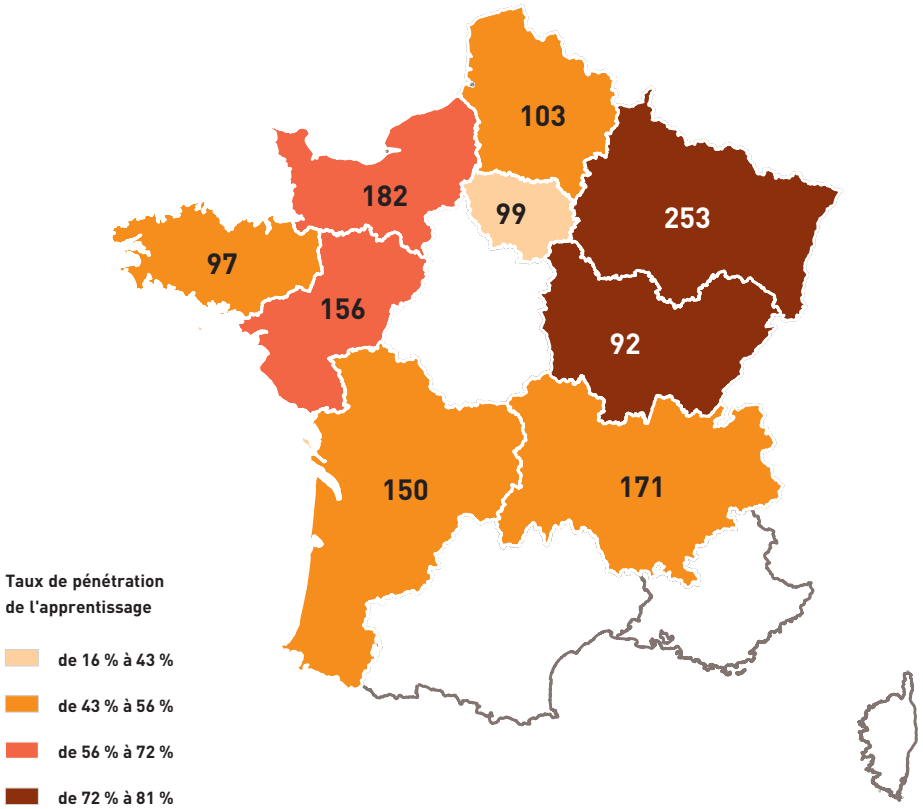
L'apprentissage plus répandu dans le Nord de la France

En 2019, les entreprises de la branche formaient 1 500 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.

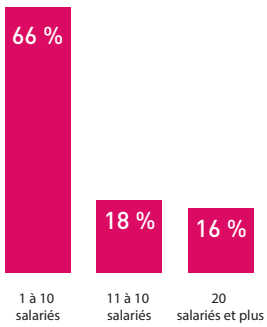
Nombre d'apprentis formés en 2019 dans les entreprises de la branche et taux de pénétration de l'apprentissage

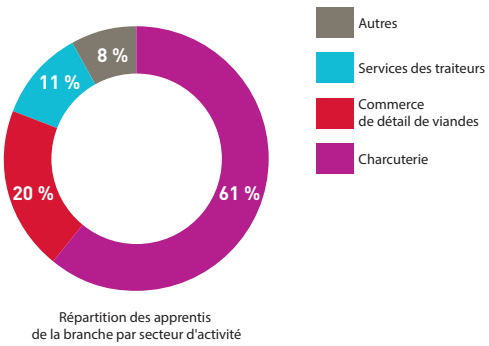




Source : INSEE DSN 2019 - base : Ensemble des apprentis salariés de la branche, quelle que soit l'année de diplôme.

Répartition des apprentis formés par taille d'entreprise





Source : INSEE DSN 2019 - base : Ensemble des apprentis, quelle que soit l'année de diplôme.

Les diplômes préparés en apprentissage

73 % des apprentis préparent un diplôme de niveau 3

Les apprentis de la branche préparent majoritairement (73 %) un diplôme de niveau 3 (CAP ou équivalent). En 2021, 2 contrats signés sur 5 concernaient la préparation du CAP Charcutier-traiteur et du CAP Boucher.

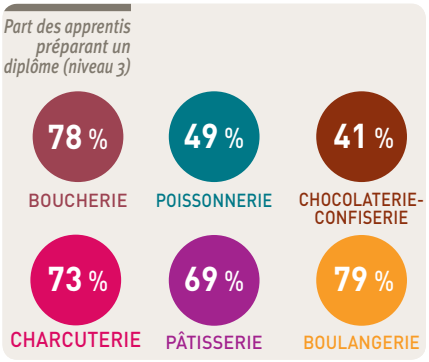
Principaux diplômes préparés par les apprentis des entreprises de la branche en 2021

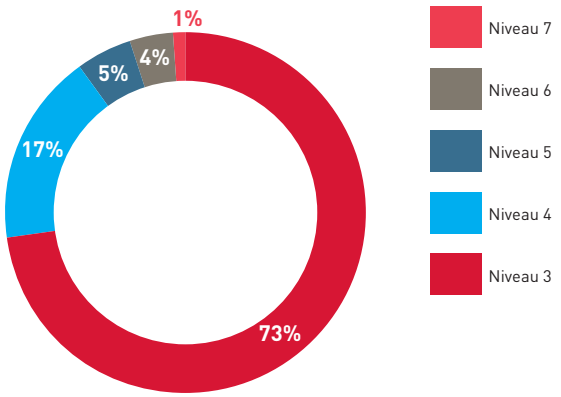
Répartition des contrats d'apprentissage signés en 2020 par principaux diplômes préparés	
Charcutier-traiteur (cap)	370
Employe traiteur (mc niveau 3)	140
Boucher (cap)	170
Charcutier-traiteur (bp)	100
Cuisine (cap)	80

Source : OPCO EP - base : Ensemble des apprentis de la branche ayant signé un contrat en 2021

17 % 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.

Répartition des apprentis de la branche par niveau de diplôme préparé





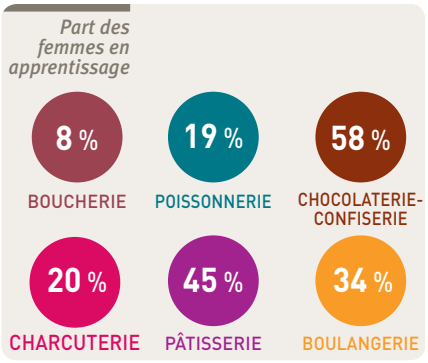
Source : OPCO EP - base : Ensemble des apprentis de la branche ayant signé un contrat d'apprentissage en 2021

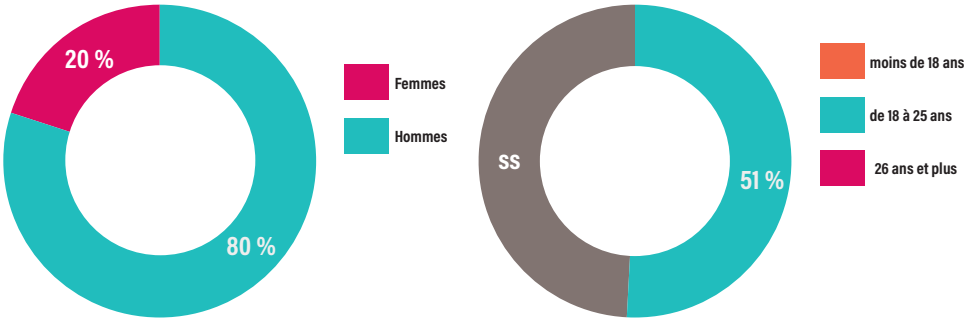
Apprentis et apprenties de la charcuterie de détail

20 % des apprentis sont des femmes

La part des femmes en apprentissage dans les entreprises de la branche est inférieure à celle des femmes salariées (20 % contre 49 %). La moitié des apprentis ont entre 18 et 25 ans.

Répartition des apprentis par sexe et âge





Source : INSEE DSN 2019 - base : Ensemble des apprentis, quelle que soit l'année de diplôme.
(*) Secret statistique

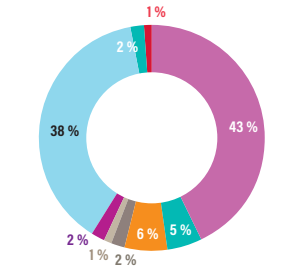
Parcours d'entrée des apprentis de la branche

Plus d'un tiers des apprentis de la branche proviennent du monde scolaire

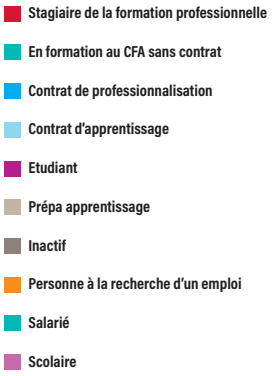
43 % des apprentis de la branche démarrant un CAP étaient précédemment élèves, principalement en collège. 38 % étaient déjà apprentis. Plus d'un apprenti sur dix provient du monde du travail (ils étaient pour moitié salariés, pour l'autre demandeurs d'emploi).

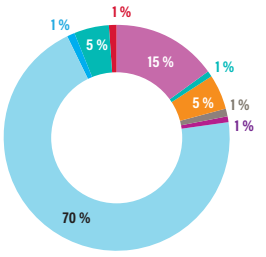
Quant aux apprentis engagés dans la préparation d'un diplôme de niveau 4 (BAC ou BP), 70 % d'entre eux étaient déjà apprentis. Seuls 15 % proviennent du monde scolaire. 5 % étaient demandeurs d'emploi.

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

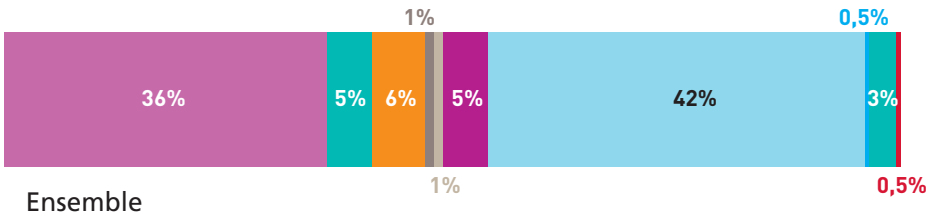


Origine des apprentis de la branche démarrant la préparation d'un diplôme de niveau 3





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



- 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 2021.

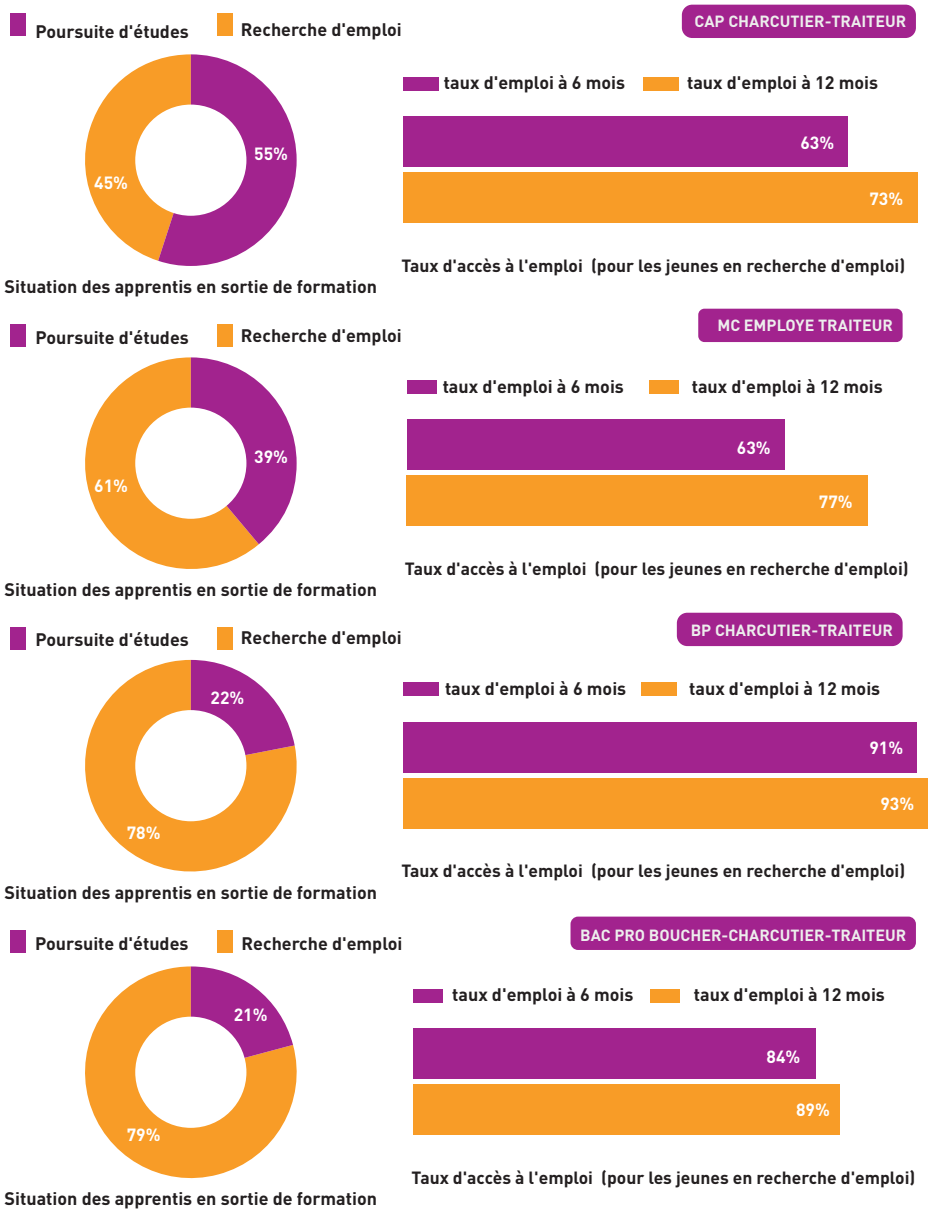
Insertion dans l'emploi des apprentis

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). Plus de la moitié des anciens apprentis en CAP charcutier-traiteur poursuivent leur formation. Cette part est plus restreinte pour les anciens inscrits en Mention complémentaire (39 %) ou en BP charcutier traiteur (22 %).

Concernant l'accès à l'emploi, il est relativement élevé dans ces spécialités : 63 % des jeunes ayant cessé leurs études et suivi un CAP charcutier-traiteur sont en emploi dans les six mois ; cette part monte à 91 % 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)



Source : MEN-MESR DEPP, InserJeunes. Champs : apprentis sortants d'études en 2020.
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

Tableau de bord 2022

INSTITUT SUPERIEUR DES METIERS

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.

© Institut Supérieur des Métiers – Août 2022 - 978-2-38269-019-2
Les citations doivent mentionner la source.