



OBSERVATOIRE

des métiers de l'alimentation en détail

BOUCHERIE

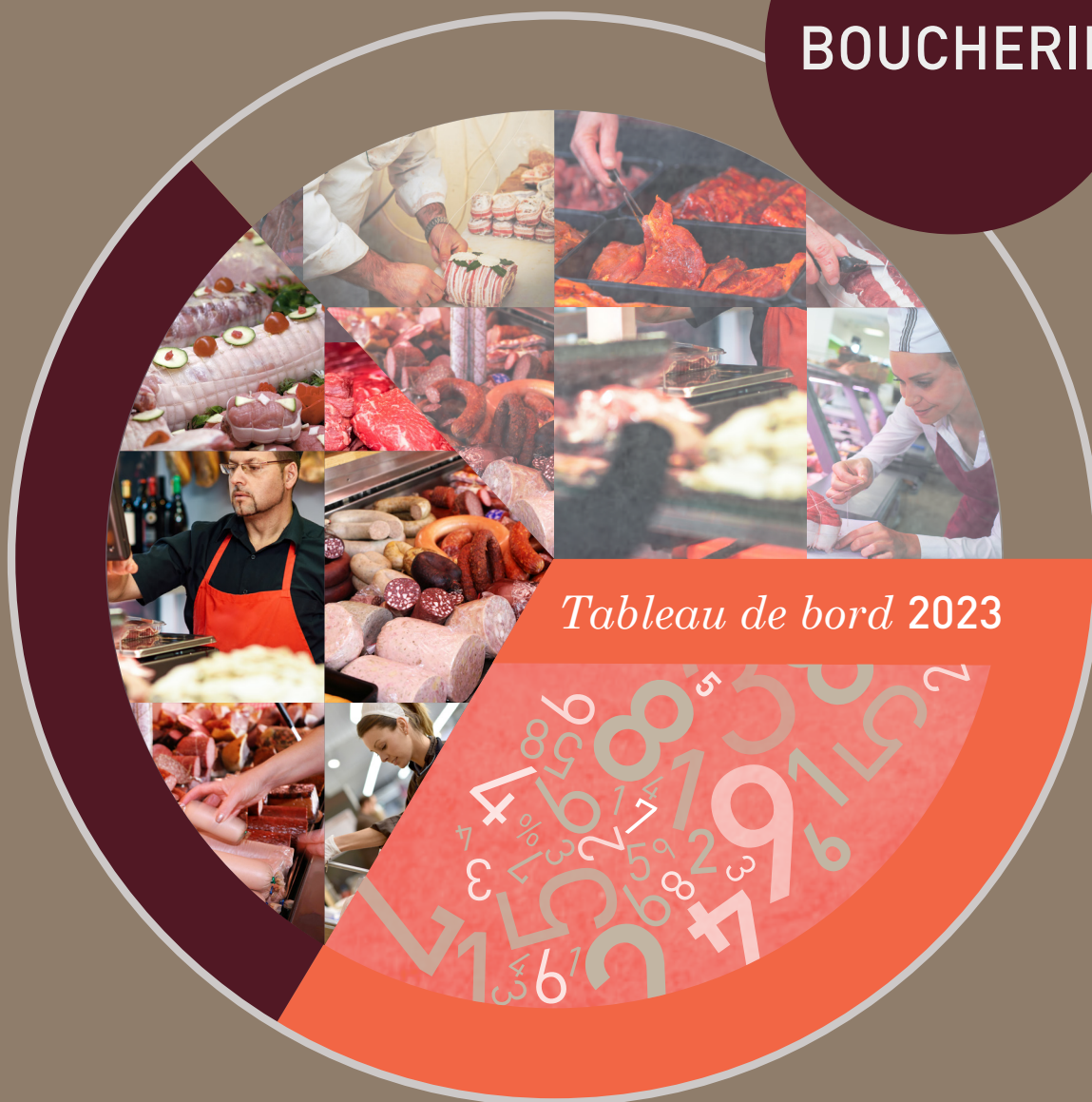


Tableau de bord 2023

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 boucherie, boucherie-charcuterie, boucherie hippophagique, triperie, commerce de volailles et gibiers

Ces données économiques concernent les entreprises immatriculées sous le code APE 4722Z (Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande), quelle que soit leur taille (y compris les entreprises sans salarié).

2. Dresser un portrait des salariés de la branche

La majorité des entreprises du commerce de détail de viandes employeuses relèvent de la convention collective des entreprises de **boucherie, boucherie-charcuterie, boucherie hippophagique, triperie, commerce de volailles et gibiers** (IDCC 0992), qui a pour objectif de préciser les rapports entre les employeurs et les salariés de la branche.

L'analyse de la Base tous salariés (BTS), extraite de la Déclaration sociale nominative (DSN), permet de caractériser les salariés des entreprises relevant de cette branche en fonction du métier exercé, ainsi que des modalités de travail (type de contrat, temps de travail, rémunération).

3. Evaluer l'implication des entreprises en matière d'apprentissage

Les entreprises du commerce de détail de viandes et de produits à base de viande (4722Z) forment des apprentis et recrutent, pour assurer le renouvellement des emplois et développer les entreprises.

Les données de l'INSEE/Base Tous Salariés, du CEREQ et de l'OPCO EP permettent de suivre l'évolution des effectifs de jeunes se préparant aux métiers de la boucherie et de mesurer l'implication des entreprises en matière d'apprentissage.



MÉTHODOLOGIE

Les traitements statistiques ont été réalisés par l'Institut Supérieur des Métiers pour le compte de l'**Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation**, 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 commerce de détail de viandes et de produits à base de viande (4722Z) ;
- 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 DARES (d'après INSEE Base Tous Salariés BTS) pour ce qui concerne les emplois salariés de la branche (IDCC 0992) ;
- l'OPCO EP pour le dénombrement et le portrait des apprentis de la branche.



Ce tableau de bord a été réalisé avec le soutien financier de l'OPCO des entreprises de proximité.

SOMMAIRE

Le secteur de la de la boucherie (4722Z) et son évolution	5
1 Un nombre d'entreprises en progression depuis 2014	6
2 Des entreprises présentes sur tout le territoire	8
3 Activité	11
4 Portrait des travailleurs non salariés	12
5 Structure d'emploi des entreprises	14
Les salariés de la branche « boucherie » (IDCC 0992)	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 boucherie	25
11 La formation initiale aux métiers de la boucherie : des effectifs globalement stables	26
12 L'apprentissage dans les entreprises de la branche	27
13 Diplômes préparés : plus d'apprentis dans les diplômes de niveau 3	28
14 Apprentis et apprenties du commerce de viandes	29
15 Parcours d'entrée en apprentissage	30
16 Insertion dans l'emploi des apprentis	31



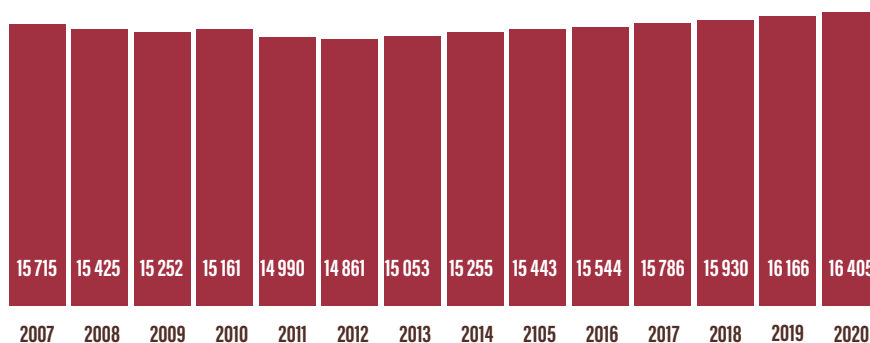
Le secteur
du commerce
de viandes (4722Z)
et son évolution

Un nombre d'entreprises en progression depuis 2014

16 405 entreprises
(en 2020)

En 2020, 16 405 entreprises (soit 18 640 établissements) sont actives dans l'activité de commerce de viandes (4722Z). Ce nombre est en progression régulière depuis 2014.

Evolution du nombre
d'entreprises de commerce de
viandes (4722Z)

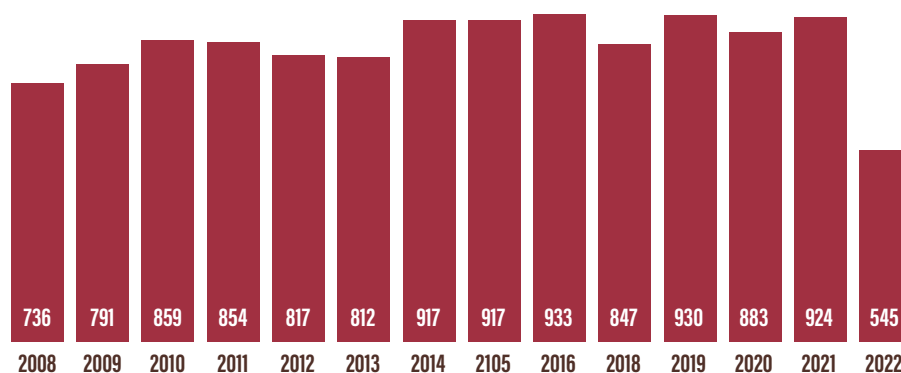


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

545 créations
d'entreprises
(en 2022)

En 2022, 545 commerces de viandes ont été créés ou repris, un chiffre en baisse par rapport à l'année précédente*. Le taux de création est environ de 3,3 % en 2022 (contre 5,7 % en 2021). Attention : les reprises par rachat de parts sociales ne figurent pas dans ces statistiques.

Nombre de créations
d'entreprises de commerce
de viandes (4722Z)



Source : INSEE, Démographie des entreprises.

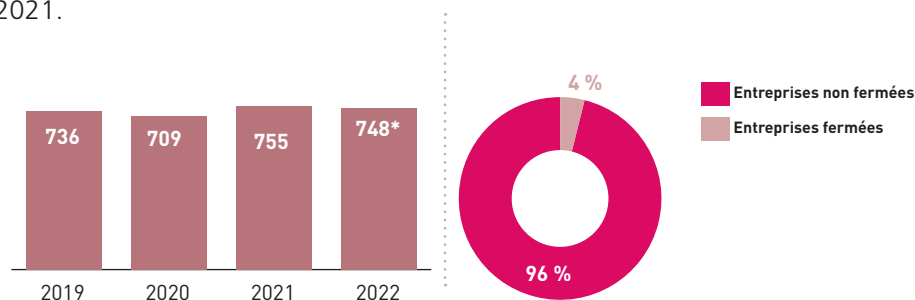
* On constate dans le même temps une hausse importante des immatriculations sous le code 1011Z "Transformation et conservation de la viande de boucherie".

Cessations d'entreprises

Évolution des cessations d'entreprises et taux de cessation d'entreprises de commerce de viandes (4722Z)

Source: INSEE/Sirene, Fichier stock des entreprises au 01/09/2023.
(*) : données provisoires

Le nombre de cessations d'entreprises est stable en 2022, comparativement à 2021.

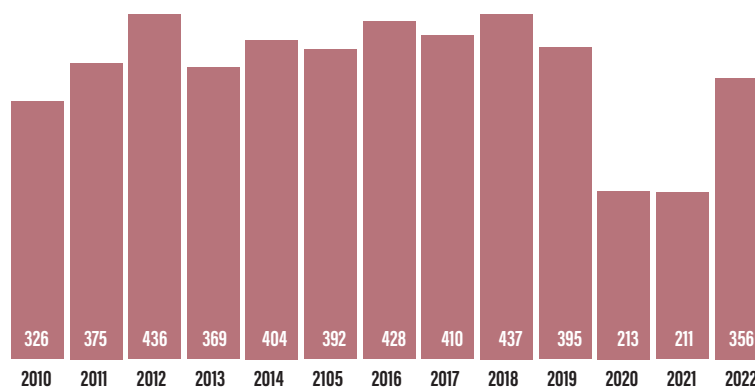


356 défaillances (en 2022)

Évolution du nombre de défaillances d'entreprises de commerce de viandes (4722Z)

Source: Banque de France

356 défaillances de commerces de viandes ont été enregistrées en 2022. Avec l'effet de la crise sanitaire, le nombre d'entreprises défaillantes avait diminué. En 2022 ce nombre retrouve le niveau de 2019. Le taux de défaillances est de 1,8 % en 2022.

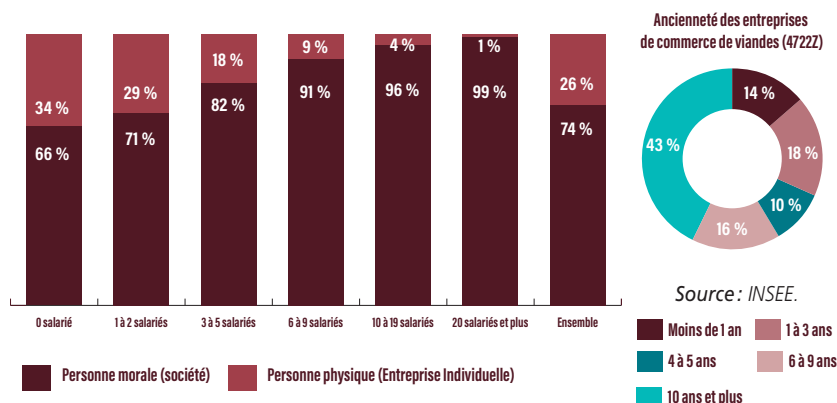


Statut juridique

Statut juridique des commerces de viandes (4722Z)

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

74 % des entreprises de commerce de viandes (4722Z) ont un statut de société. La part d'entreprises individuelles (personnes physiques, dont les micro-entrepreneurs) s'amenuise avec la taille des entreprises. 43% des entreprises ont plus de 10 ans d'ancienneté.



Source: INSEE.

Des entreprises présentes sur tout le territoire

Densité moyenne :
24 boucheries
(pour 100 000 habitants)

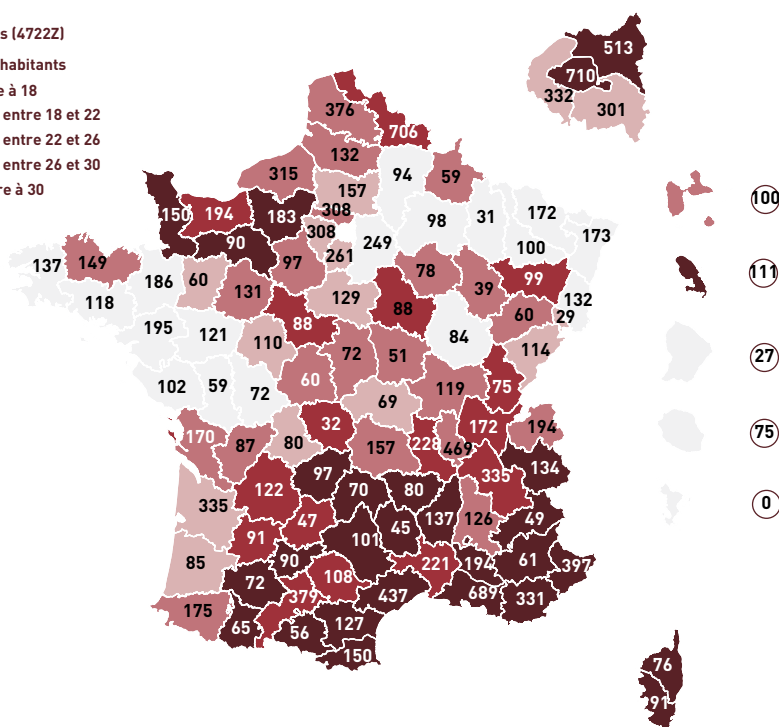
On compte en moyenne 24 commerces de viandes pour 100 000 habitants en 2020 (la densité était de 27 en 2005). La densité est plus forte dans le Sud du territoire et en Normandie. Le taux le plus élevé est observé en Lozère et en Corse-du-Sud.

Nombre d'entreprises de commerce de viandes par département en 2020 et densité pour 100000 hts

Nombre d'entreprises (4722Z)
Densité pour 100 000 habitants

- Densité inférieure à 18
- Densité comprise entre 18 et 22
- Densité comprise entre 22 et 26
- Densité comprise entre 26 et 30
- Densité supérieure à 30

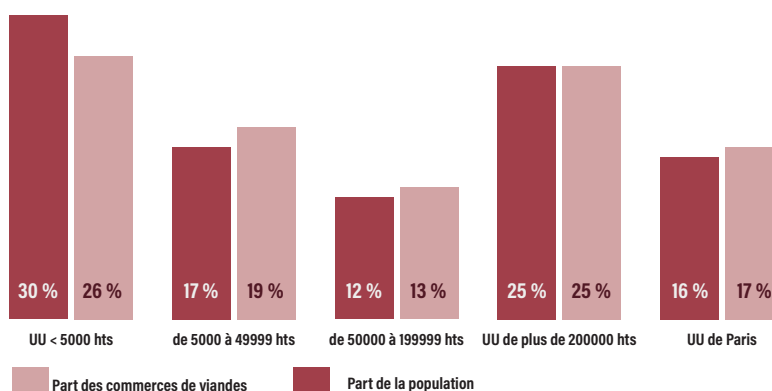
Source : INSEE, traitement ISM



Des entreprises présentes dans tous les territoires

- Le tissu des entreprises de commerce de viandes (4722Z) est réparti de façon relativement équilibrée dans les territoires ruraux et urbains.
- 26 % des boucheries sont localisées en commune rurale (contre 30 % de la population).
- Le tissu est un peu plus dense dans les petites agglomérations urbaines de moins de 50000 habitants, dans les moyennes agglomérations ainsi que dans l'agglomération de Paris.
- Il est en revanche proportionnel à la population dans les agglomérations de plus de 200 000 habitants.

Répartition des entreprises de commerce de viandes (4722Z) par taille d'unité urbaine



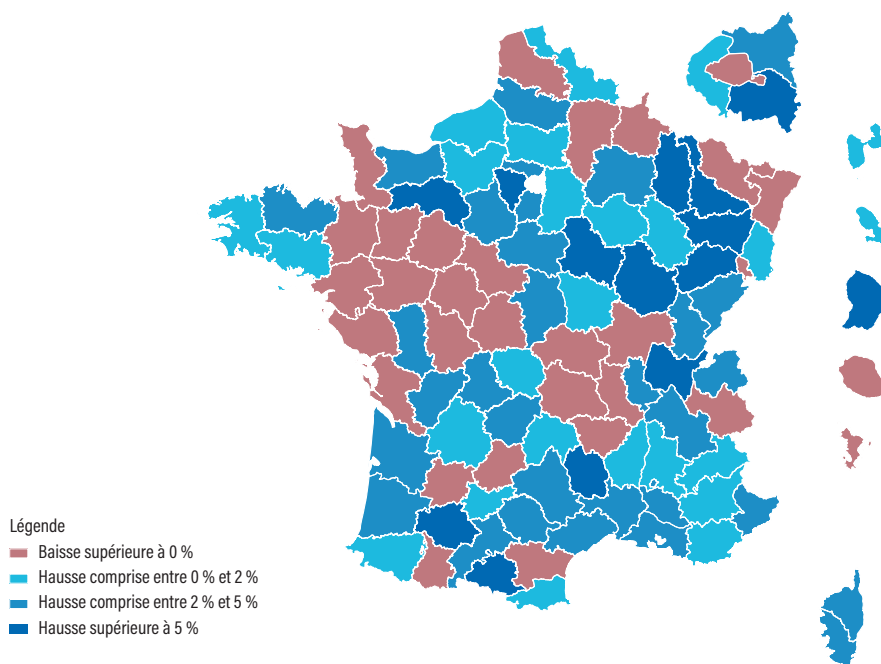
Source : INSEE, traitement ISM.

*À noter : l'Insee appelle unité urbaine (UU) une commune ou un ensemble de communes présentant une zone de bâti continu et d'au-moins 2000 habitants. Sont considérées comme rurales les communes qui ne rentrent pas dans la constitution d'une unité urbaine.

Une recomposition du tissu d'entreprises

Entre 2019 et 2020, la majorité des départements enregistrent une progression de leur nombre de commerces de viandes. Néanmoins, quelques départements, majoritairement ruraux, affichent une baisse, notamment dans les régions Pays de la Loire, Nouvelle-Aquitaine, Grand Est, Auvergne-Rhône-Alpes et Centre-Val de Loire.

Évolution du nombre d'entreprises de commerce de viandes (4722Z) par département entre 2019 et 2020

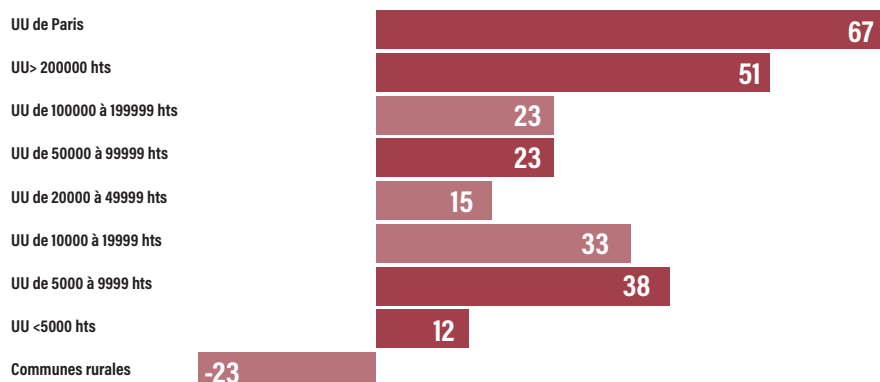


Source : INSEE, traitement ISM

Des fermetures concentrées dans les communes rurales

- L'évolution du nombre de commerces de viandes est de fait contrastée selon les types de territoires.
- Le nombre d'entreprises progresse dans toutes les unités urbaines à l'exception des communes rurales.
- L'évolution est la plus forte dans l'unité urbaine de Paris.
- Les boucheries sont présentes aussi bien dans les communes centres que dans les communes de banlieue.

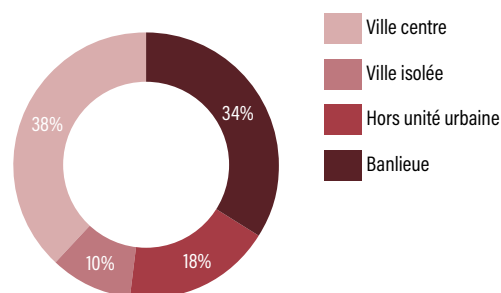
Évolution du nombre de commerce de viandes (4722Z) entre 2019 et 2020 selon leur localisation



Source : INSEE, traitement ISM.

*À noter : l'Insee appelle unité urbaine (UU) une commune ou un ensemble de communes présentant une zone de bâti continu et d'au-moins 2000 habitants. Sont considérées comme rurales les communes qui ne rentrent pas dans la constitution d'une unité urbaine.

Localisation des entreprises de commerce de viandes (4722Z) par type de commune



Source : INSEE, traitement ISM.

Lorsqu'une unité urbaine est constituée de plusieurs communes, les communes qui la composent sont soit ville-centre, soit banlieue.

Si une commune représente plus de 50 % de la population de l'agglomération multicommunale, elle est seule ville-centre. Les communes urbaines qui ne sont pas villes-centres constituent la banlieue de l'agglomération multicommunale.

Lorsqu'une unité urbaine est constituée d'une seule commune, on la désigne sous le terme de ville isolée.

Activité

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

- En 2021, les entreprises du secteur ont réalisé un chiffre d'affaires total de 7,7 milliards d'euros.
- En 2021, le taux de valeur ajoutée est en baisse par rapport à l'année précédente (-3 points)

Source : INSEE, ESANE.

	2018	2019	2020	2021
Chiffre d'affaires HT	6,2 milliards	6,8 milliards	6,8 milliards	7,7 milliards
Valeur ajoutée*	1,7 milliard	1,8 milliard	1,96 milliard	1,96 milliard
Taux de valeur ajoutée	27 %	27 %	29 %	26 %

(*) La valeur ajoutée mesure la richesse créée par les entreprises de commerce de viandes. 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.

Portrait des travailleurs non salariés

9 184 travailleurs non salariés

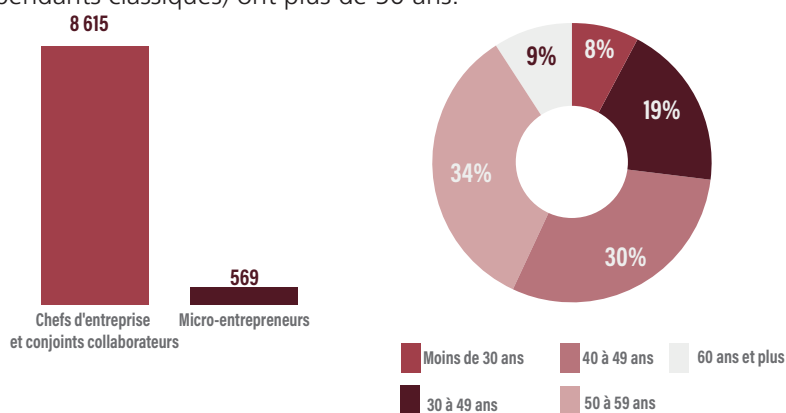
9 184 travailleurs indépendants (chefs d'entreprise, conjoints collaborateurs et micro-entrepreneurs) sont actifs dans l'activité du commerce de viandes (4722Z), dont 6 % de micro-entrepreneurs (ces derniers sont donc relativement peu présents dans le secteur).

Le nombre de travailleurs indépendants est en baisse (9 389 en 2020), cela en raison du développement des Sociétés par Actions Simplifiées (SAS) dont les dirigeants peuvent être salariés, mais aussi de la baisse des conjoints collaborateurs.

Ces travailleurs non salariés sont relativement âgés : 43 % des chefs d'entreprises (indépendants classiques) ont plus de 50 ans.

Nombre de travailleurs non salariés du commerce de viandes (4722Z) en 2021 et âge des chefs d'entreprise

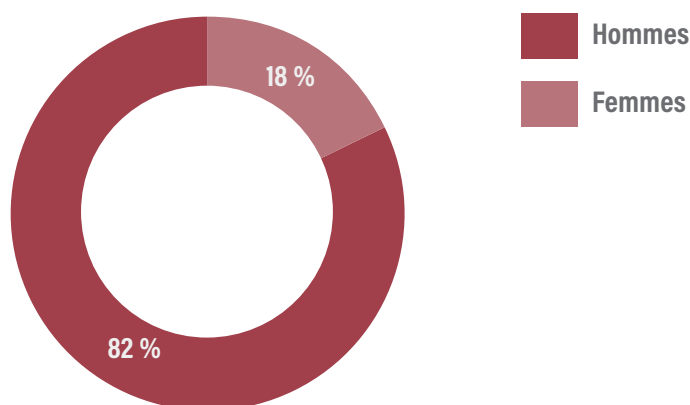
Source : Acooss, base des travailleurs indépendants en 2021



18 % des chefs d'entreprise sont des femmes

Sexe des chefs d'entreprise du commerce de viandes (4722Z) en 2020

Les chefs d'entreprise du commerce de viandes sont très majoritairement des hommes. La part des femmes dirigeantes est de 18 % selon le recensement de la population.



PART DES FEMMES CHEFS D'ENTREPRISE

18 %

BOUCHERIE

44 %

PÂTISSERIE

37 %

(10822)

50 %

(47242)

CHOCOLATERIE-CONFISERIE

32 %

BOULANGERIE

28 %

CHARCUTERIE

34 %

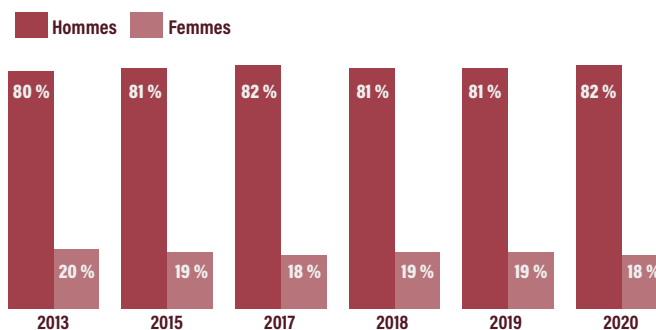
POISSONNERIE

Source : RP 2020.

La part des femmes dirigeantes ne progresse plus ces dernières années dans l'activité du commerce de viandes.

Évolution de la part de chefs d'entreprise du commerce de viandes

Source : RP 2020.

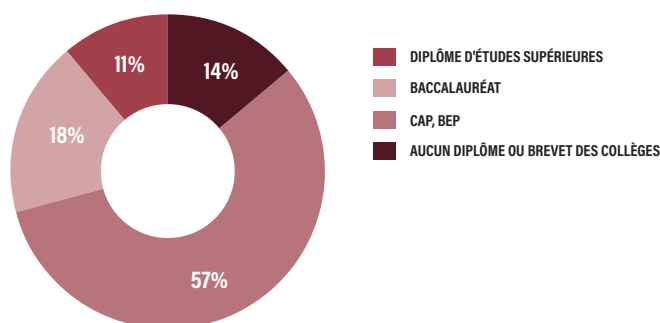


Niveau de formation des dirigeants

Niveau de formation des chefs d'entreprise du commerce de viandes (4722Z)

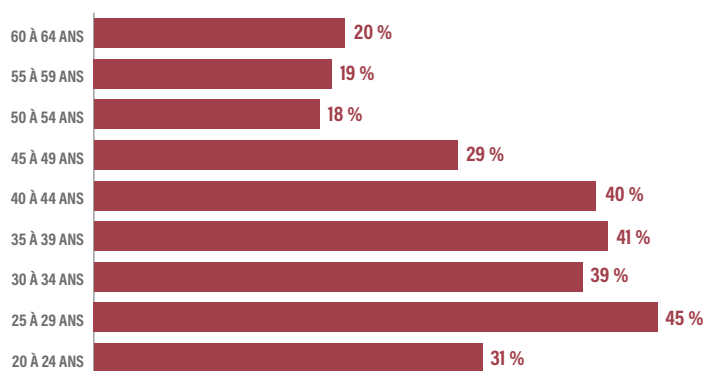
Source : Recensement de la Population 2020.

Une majorité de chefs d'entreprise du commerce de viandes (57 %) détient un diplôme de niveau 3 (CAP, BEP). 29 % sont au moins diplômés de niveau 4 (BAC, BP, etc.). Le niveau de formation tend à s'élever (39 % des chefs d'entreprise âgés de 30 à 34 ans ont au moins un diplôme de niveau 4, contre 18 % des 50-54 ans).



Part des chefs d'entreprise de commerce de viandes détenant au moins un diplôme de niveau 4 par tranche d'âge

Source : Recensement de la Population 2020.

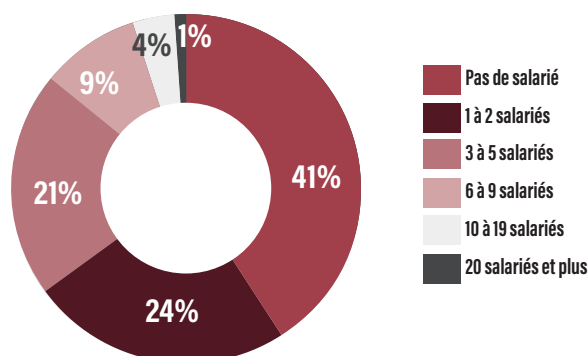


Structure d'emploi des entreprises

Une majorité d'entreprises employeuses

Répartition des entreprises de commerce de viandes (4722Z) par taille d'effectif en 2020

59 % des entreprises de commerce de viandes (4722Z) emploient des salariés : 45 % ont entre 1 et 5 salariés, 14 % comptent six salariés et plus. La quasi-totalité (99 %) sont des entreprises de moins de 20 salariés.

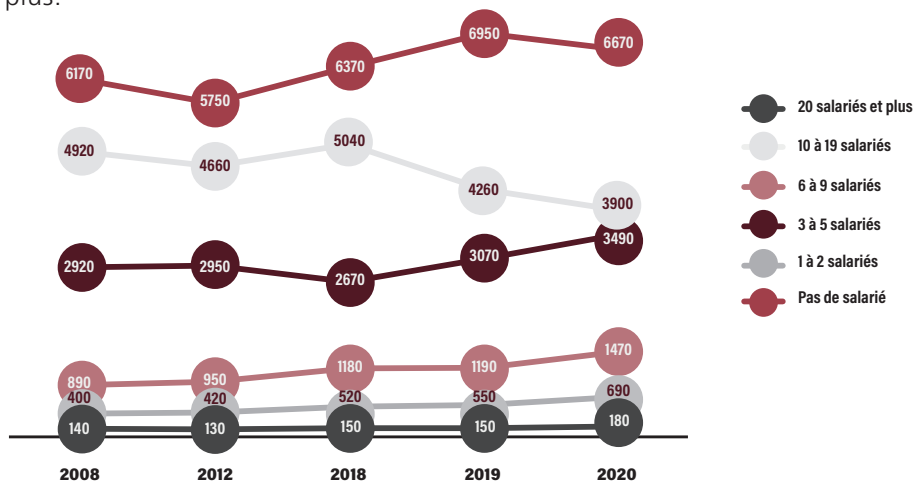


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

Une structure d'emploi en évolution

Évolution du nombre d'entreprises de commerce de viandes (4722Z) par taille d'effectif salarié

- La structure d'emploi des entreprises a évolué cette dernière décennie. La taille moyenne des entreprises apparaît en effet en hausse.
- Le nombre d'entreprises sans salarié diminue. Il est passé de 6 950 en 2019 à 6 670 en 2020.
- Le nombre d'entreprises de 1 à 2 salariés baisse en 2020, au profit des entreprises de 3 à 5 salariés. Les effectifs progressent également dans les entreprises de 6 à 9 salariés et de 10 à 19 salariés.
- Les effectifs sont relativement stables dans les entreprises de 20 salariés et plus.

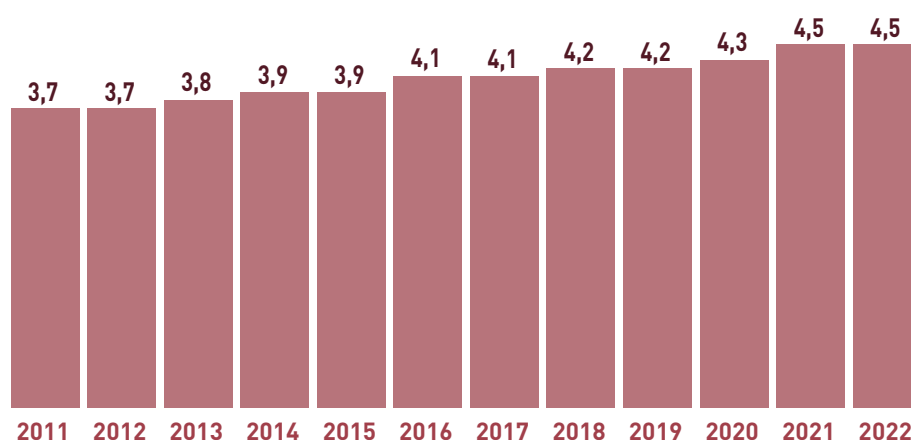
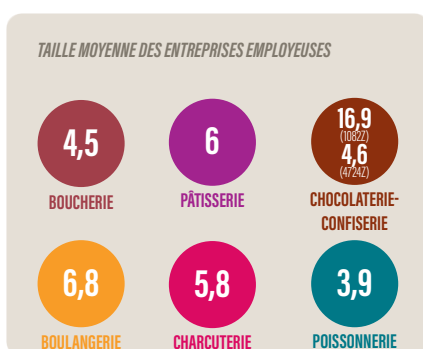


Source : INSEE, Dénombrement des Entreprises.

Taille moyenne : 4,5 salariés

La taille moyenne des entreprises employeuses du secteur passe ainsi de 3.7 salariés en 2011 à 4.5 en 2022.

Evolution des emplois salariés
dans l'activité de commerce de
viandes (4722Z)

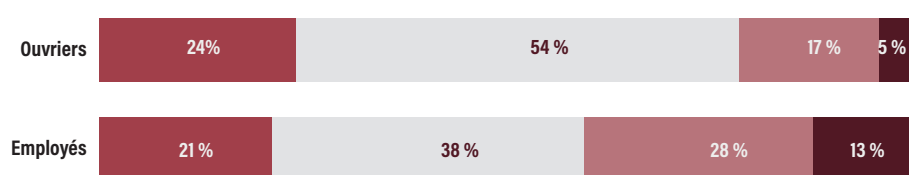


Source : URSSAF, emplois salariés au 31.12 dont apprentis et stagiaires

Niveau de formation des salariés

Près d'un quart des salariés des commerces de viandes sont autodidactes, que ce soit dans les métiers de vente (employés) ou de production (ouvriers). Une majorité sont détenteurs d'un CAP/BEP. Le niveau de diplôme est un peu plus élevé parmi le personnel de vente.

Niveau de diplôme des salariés
des entreprises de commerce
de viandes (4722Z)



Source : Recensement de la Population 2020.



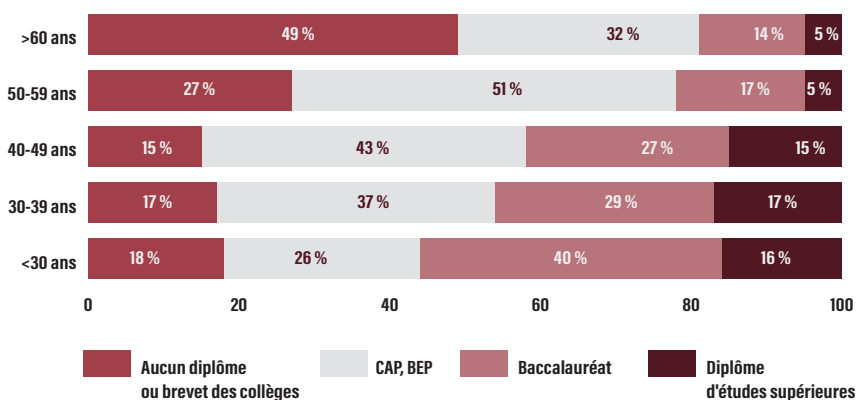
Niveau de formation des salariés

Le niveau de diplôme des salariés tend globalement à s'élever :

- ainsi, la part d'employés et d'ouvriers détenant un diplôme de niveau Bac ou supérieur progresse avec l'âge (cette part atteint 46 % parmi les employés et 33 % parmi les ouvriers âgés de 30 à 39 ans) ;
- La part d'autodidactes tend à diminuer également parmi ces professionnels, sauf parmi les ouvriers de moins de 30 ans.

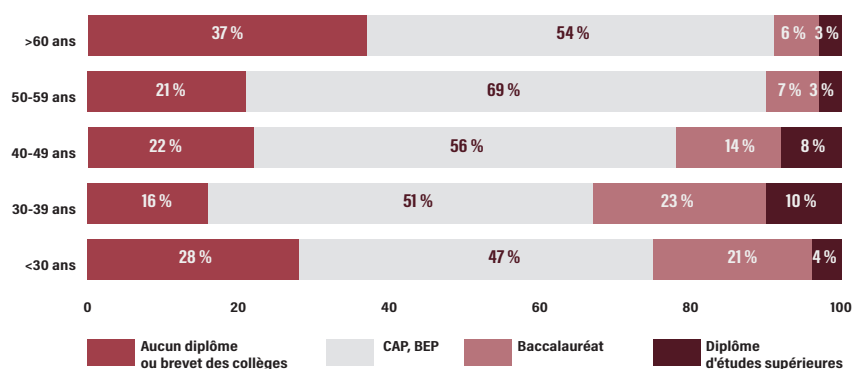
Niveau de diplôme des employés salariés du commerce de viandes (4722Z) par tranche d'âge

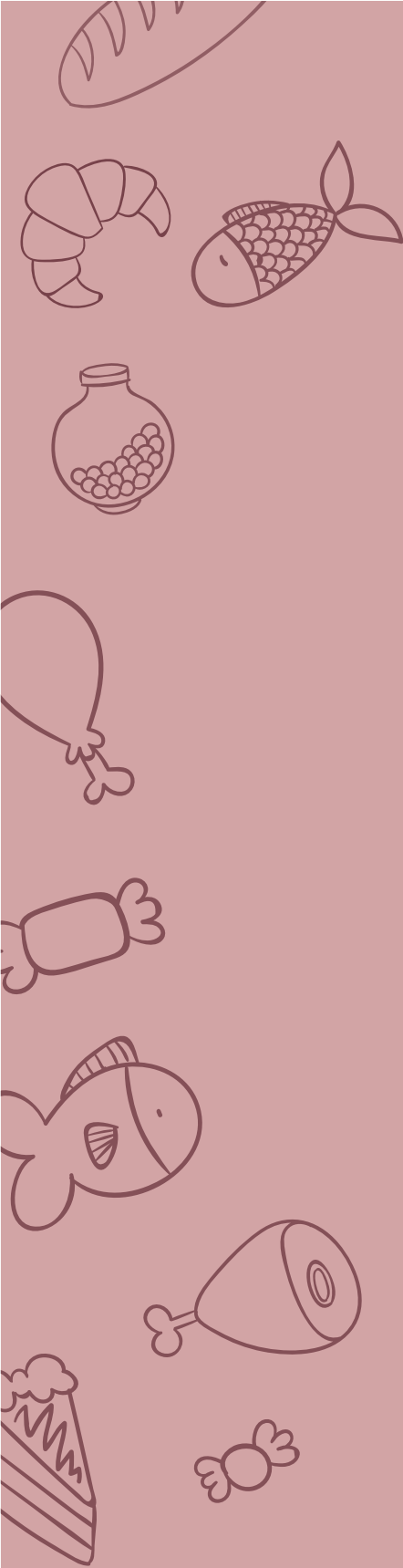
Source : Recensement de la Population 2020.



Niveau de diplôme des ouvriers salariés du commerce de viandes (4722Z) par tranche d'âge

Source : Recensement de la Population 2020.





Les salariés
de la branche
« boucherie »
(IDCC 0992)

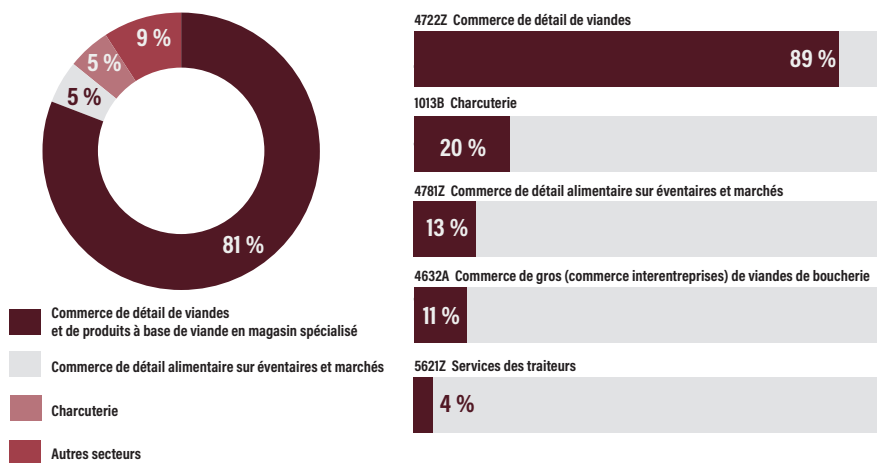
Les entreprises et emplois de la branche

**10 980 entreprises
rattachées**

Répartition sectorielle des salariés et poids de la branche dans les secteurs d'activité
(en % de salariés)

Source: DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

En 2021, 10 980 entreprises appliquent la convention collective de la boucherie (IDCC 0992). Les entreprises rattachées à cette convention collective sont majoritairement des entreprises de commerce de viandes : 89 % des salariés des entreprises de ce secteur (4722Z) relèvent de cette convention collective dont ils représentent 81 % des salariés rattachés. Des entreprises de charcuterie (1013B) ou du commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (4781Z) sont également présentes dans cette convention collective, de même que des entreprises de transformation et conservation de viande de boucherie 1011Z, pour 2.5% des effectifs.

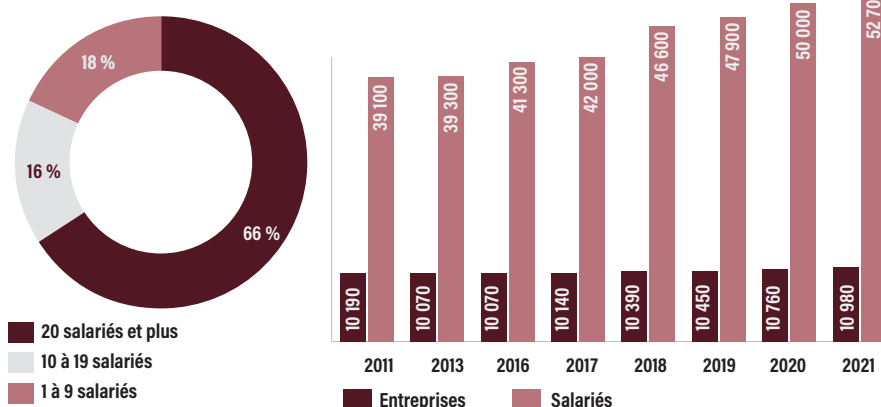


**52 700 emplois
salariés**

Répartition des salariés par taille d'entreprise et évolution du nombre d'entreprises et salariés de la branche

Source: DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

Au total, 52 700 salariés sont rattachés à la convention collective 0992. Ces effectifs sont en forte hausse depuis 2017. Conformément à la structure de taille des entreprises de commerce de viandes (4722Z), 82 % des entreprises de la branche comptent moins de 20 salariés.



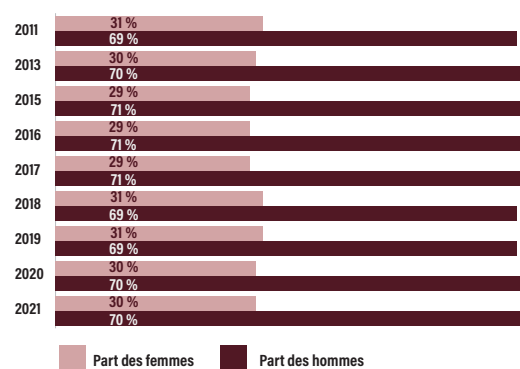
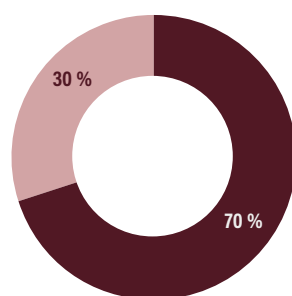
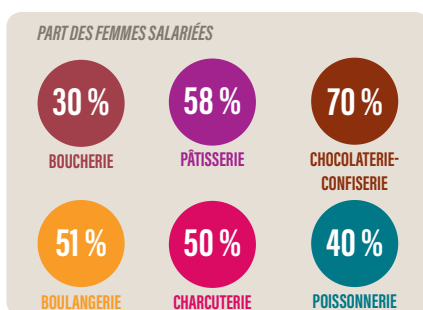
Caractéristiques des salariés

70 % des salariés sont des hommes

Les salariés sont pour 70% des hommes et pour 30% des femmes.

La mixité n'évolue pas ces dernières années : la part de femmes était de 31 % en 2011.

Répartition des salariés par sexe et évolution



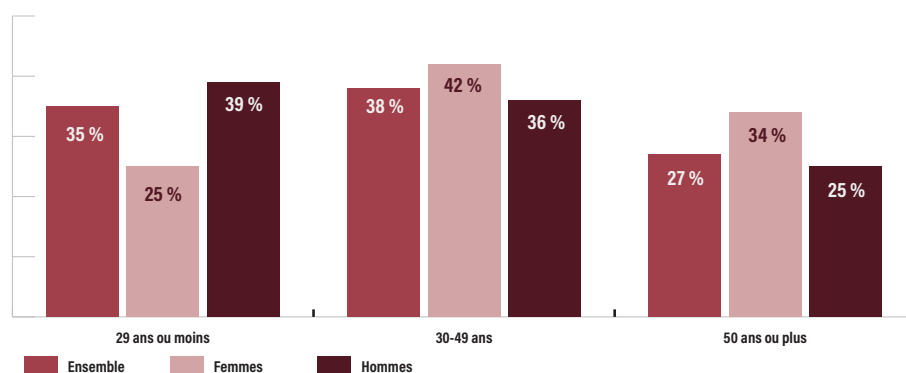
Source: DDARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS).

35 % des salariés ont moins de 30 ans

Un tiers (35 %) des salariés de la branche ont moins de 30 ans, une caractéristique qui s'explique notamment par l'importance de l'apprentissage dans les entreprises du secteur (39 % des hommes ont moins de 30 ans).

Les entreprises de la branche boucherie connaissent pourtant un vieillissement de leurs salariés : un peu plus d'un quart d'entre eux ont plus de 50 ans (contre 23 % en 2011).

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



Source: DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

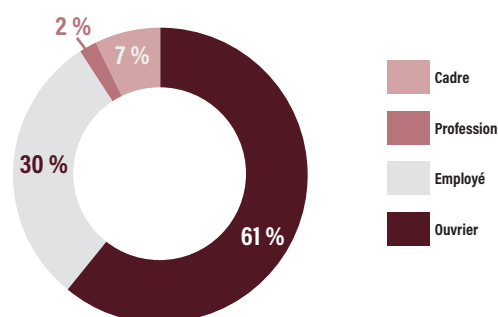
Les métiers exercés

Des postes qui se répartissent sur 2 catégories

Les métiers occupés par les salariés sont majoritairement des postes d'ouvriers (61 %) ou d'employés de vente (30 %).

Les entreprises de la branche emploient néanmoins de nombreux cadres (7 %) : il s'agit d'une des proportions les plus importantes dans les branches de l'alimentation, après celle de la confiserie-chocolaterie-biscuiterie et de la poissonnerie.

Répartition des postes salariés par catégorie socio-professionnelle

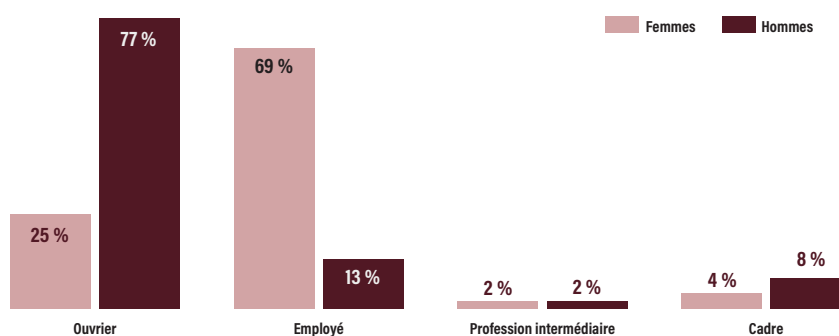


Source: DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

Métiers d'homme, métiers de femme

Répartition des postes salariés par métier et par sexe

- Les choix de métiers sont distincts selon le genre : 77 % des hommes occupent un poste de production en tant que boucher alors que 69 % des femmes sont employées, principalement en vente.
- La part des femmes occupant un poste de production en tant que bouchère qui n'avait pas évolué entre 2011 et 2018 augmente en 2021, passant de 20 % à 25 %.
- Les femmes sont également moins représentées parmi les cadres.



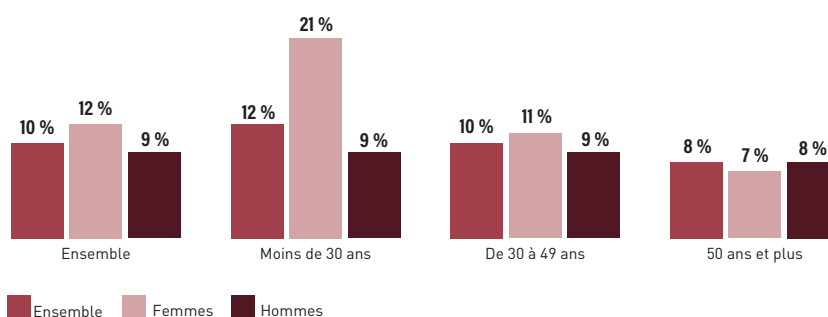
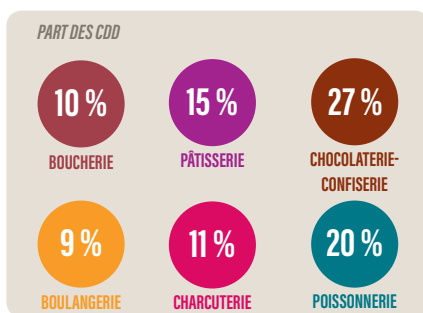
Source: DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

Nature des contrats et temps de travail

**Contrats :
10 % de salariés
en CDD**

La part de salariés en contrat à durée déterminée (hors contrats d'apprentissage) est de 10 %. Les femmes sont plus nombreuses dans cette situation (12 %), notamment les femmes de 29 ans ou moins (21 %).

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

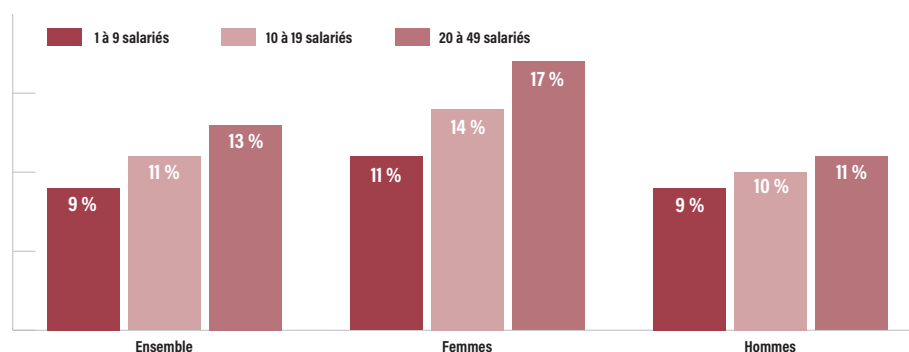


Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

**La part de CDD varie
peu selon la taille
des entreprises**

La part de salariés en contrat à durée déterminée (CDD) est plus élevée pour les femmes dans les entreprises de plus de 10 salariés.

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



Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

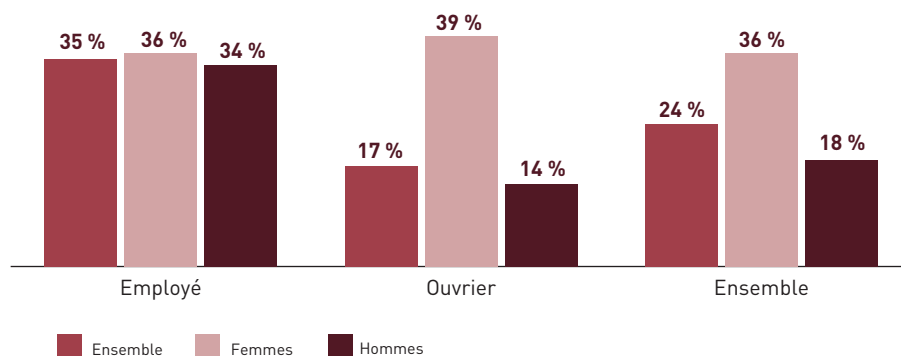
Nature des contrats et temps de travail

Temps de travail : 24 % des salariés à temps partiel

Part des salariés à temps partiel
par sexe et profession



Concernant le temps de travail, 24 % des salariés de la branche travaillent à temps partiel. Les conditions diffèrent de façon importante entre les hommes (18 % à temps partiel) et les femmes (36 %), ce qui s'explique principalement par la nature des postes occupés (les femmes exercent majoritairement en tant qu'employées dans la fonction de vente).

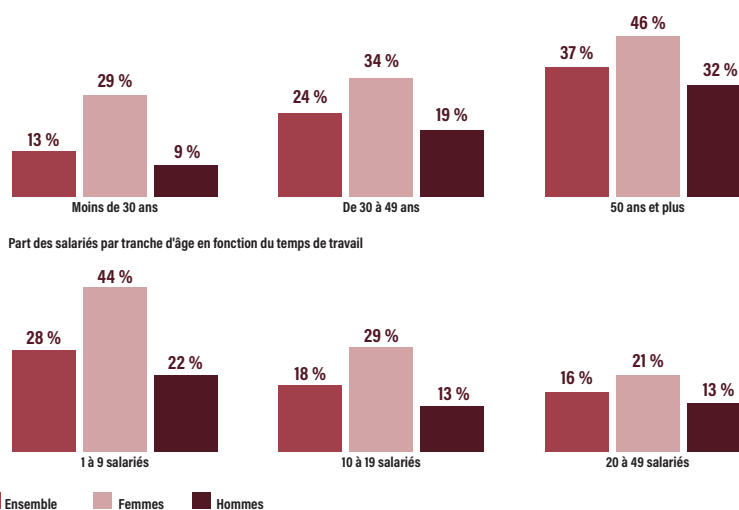


Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

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

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

La part de salariés à temps partiel augmente avec l'âge des salariés : ils représentent 13 % des 29 ans ou moins, 24 % des 30-49 ans et 37 % des salariés de 50 ans ou plus. La part de salariés à temps partiel diminue avec la taille des entreprises : ils représentent 28 % des salariés dans les entreprises de 1 à 9 salariés et 16 % dans les entreprises de 20 à 49 salariés.



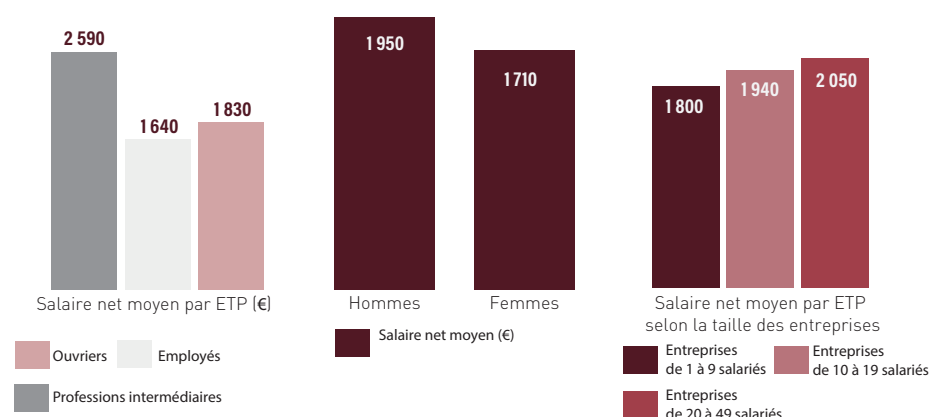
Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

Salaires

Le salaire net moyen mensuel est de 1 880 euros

En excluant les contrats aidés et les apprentis, le salaire net moyen calculé en **Équivalent Temps Plein est de 1 880 euros** : 1 950 pour les hommes et 1 710 pour les femmes ; 1 830 euros pour les ouvriers et 1 640 euros pour les employés. Le salaire net par ETP augmente selon la taille des entreprises : 1 800 pour les entreprises de 1 à 9 salariés et 2 050 pour les entreprises de 20 à 49 salariés.

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



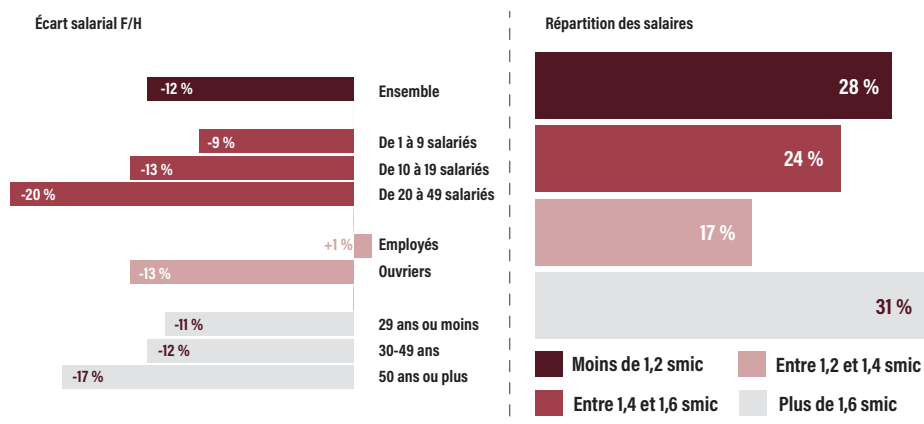
Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

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 de salaire de 12 % entre les hommes et les femmes

Écart de salaire F/H et répartition des salaires

L'écart salarial F/H augmente avec la taille de l'entreprise ainsi qu'avec l'âge. Seules les femmes employées ont un revenu plus important que leurs homologues masculins. Dans 72 % des cas, le salaire net moyen est supérieur à 1,2 SMIC.



Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

ÉCART DE SALAIRE ENTRE LES HOMMES ET LES FEMMES

12 %

BOUCHERIE

14 %

PÂTISSERIE

16 %

CHOCOLATERIE-
CONFISERIE

14 %

BOULANGERIE

13 %

CHARCUTERIE

13 %

POISSONNERIE



La formation et
l'apprentissage
aux métiers
de la BOUCHERIE

La formation initiale aux métiers de la boucherie : des effectifs globalement stables

Le métier de boucher se prépare quasi-exclusivement par la voie de l'apprentissage

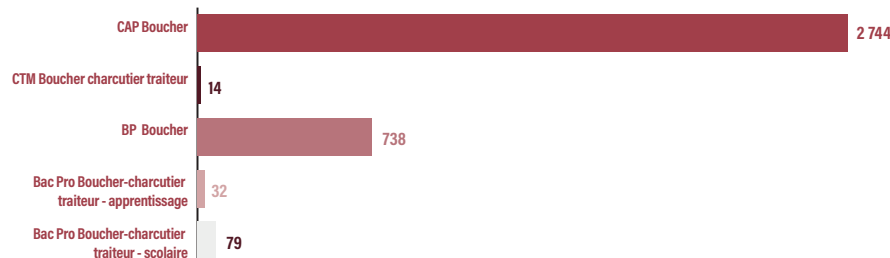
Les diplômes de formation préparant aux métiers de boucher sont préparés quasi-exclusivement par l'apprentissage (seuls 79 élèves sont issus de la voie scolaire du Bac Pro « Boucher-charcutier-traiteur» en 2021).

Les effectifs sortant des formations de CAP sont globalement stables depuis 2018 :

- En CAP, les apprentis sortant de formation sont passés de 2 712 en 2020 à 2 744 en 2021 (+1 %).
- En BP, les effectifs continuent d'augmenter, passant de 700 en 2020 à 738 en 2021 (+ 5%).
- Le CTM boucher-charcutier-traiteur est quasi-exclusivement préparé dans la région Grand-Est (14 sortants en 2021).
- Le Bac Pro Boucher-charcutier-traiteur est très peu préparé. Il se distingue par une part beaucoup plus importante d'élèves par rapport à celle des apprentis à préparer ce diplôme par la voie scolaire.

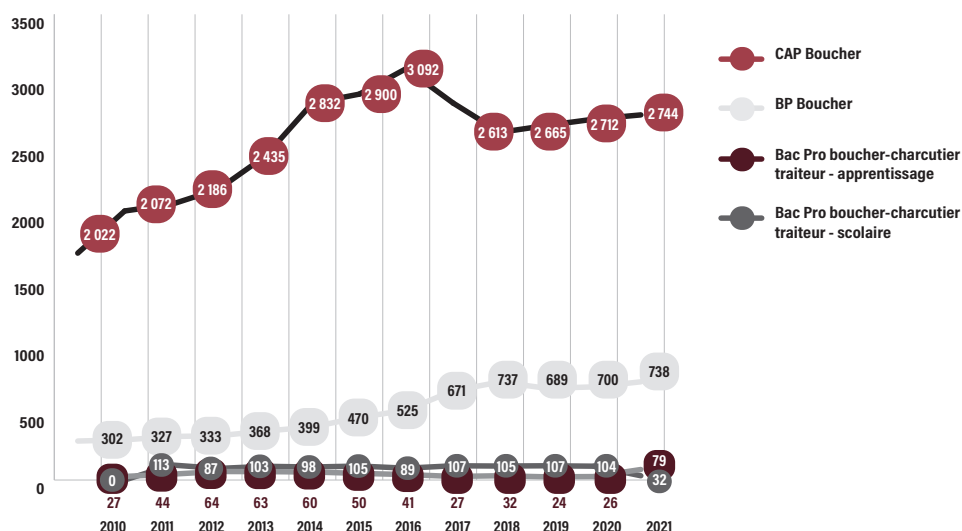
Principaux diplômes préparant au métier de boucher (inscrits en dernière année de diplôme en 2021)

Source : CEREQ, base reflet – effectifs inscrits en dernière année de formation de chaque diplôme – NB : pour ce qui concerne les apprentis, il s'agit de l'ensemble des apprentis inscrits en dernière année, cela quelle que soit l'activité de leur entreprise d'accueil.



Evolution du nombre de sortants des diplômes de formation au métier de boucher

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



L'apprentissage dans les entreprises de la branche

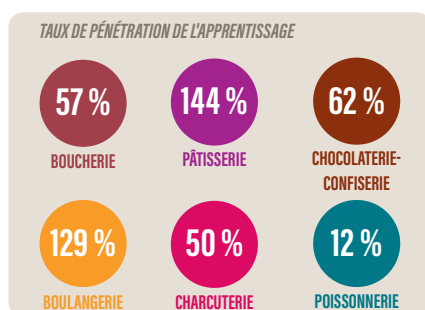
Un taux de pénétration de 0.57 apprenti par entreprise

Les entreprises de la branche forment un total de 6 200 apprentis. Rapporté au nombre d'entreprises de la branche et donc au potentiel de formation, l'apprentissage est plus développé dans les régions Bourgogne-Franche-Comté, Pays de la Loire et Hauts-de-France (le taux de pénétration dépasse 80 apprentis pour 100 entreprises dans ces régions).

Le taux le plus faible est observé en Ile-de-France.

Répartition des apprentis formés par les entreprises de commerce de viandes (4722Z) par région et taux de pénétration pour 100 entreprises du secteur

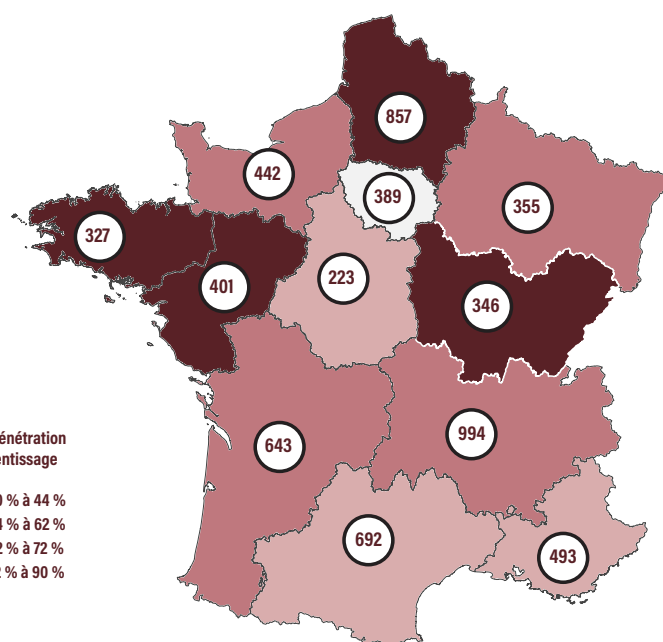
La très grande majorité des apprentis de la branche (88 %) sont formés dans des entreprises du commerce de viandes.



Source : INSEE BTS 2021 - base : Ensemble des apprentis, quelle que soit l'année de diplôme.

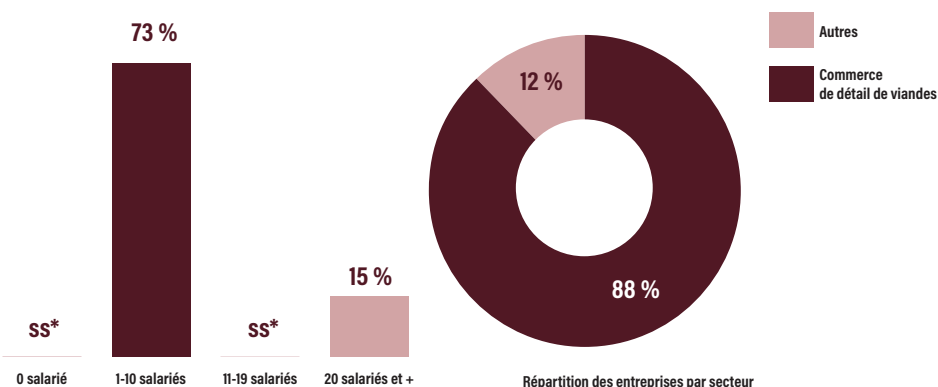
Taux de pénétration de l'apprentissage

- de 20 % à 44 %
- de 44 % à 62 %
- de 62 % à 72 %
- de 72 % à 90 %



Répartition des apprentis formés par les entreprises de commerce de viandes (4722Z) en fonction de leur taille

Source : INSEE BTS 2021 - base : Ensemble des apprentis, quelle que soit l'année de diplôme. (*) Secret statistique



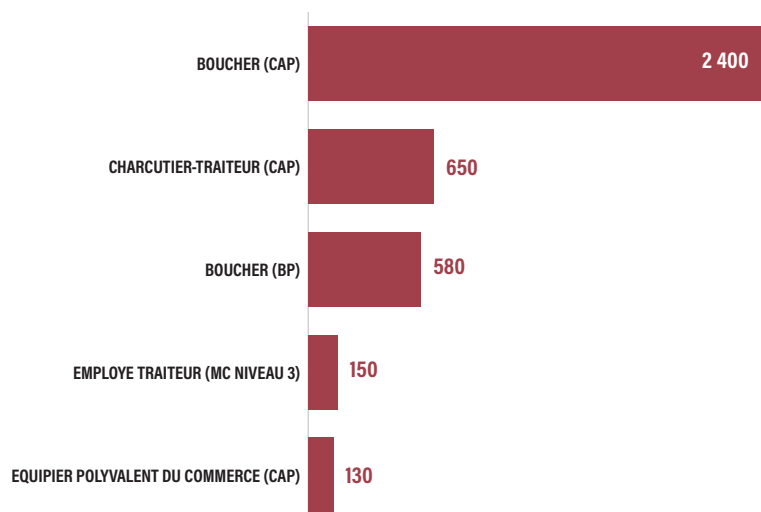
Diplômes préparés : plus d'apprentis dans les diplômes de niveau 3

78 % des apprentis préparent un diplôme de niveau 3

Principaux diplômes préparés par les apprentis des entreprises du commerce de viandes (4722Z)

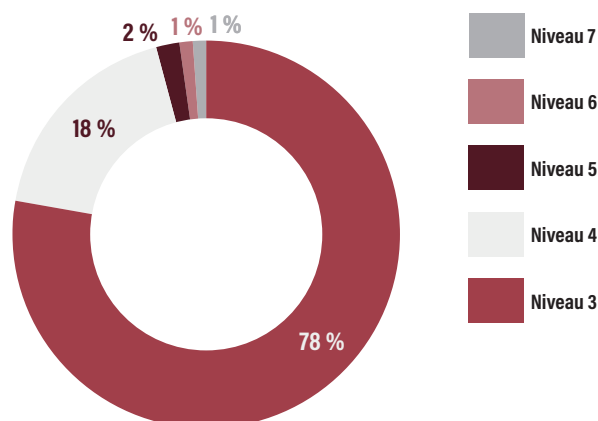
Source : OPCO EP - base : Ensemble des apprentis de la branche ayant signé un contrat d'apprentissage en 2022.

Le secteur se caractérise par un positionnement très fort des diplômes préparés sur le niveau 3 (CAP), qui regroupent 78 % des apprentis de la branche. Le principal diplôme préparé (par 54 % des apprentis ayant signé leur contrat en 2021) est le CAP Boucher, devant le CAP Charcutier-traiteur (14 % des apprentis) et le BP Boucher (13 %).



Répartition des apprentis de la branche par niveau de diplôme préparé

18 % des apprentis préparent un diplôme de niveau 4 et 2 % des apprentis possèdent un diplôme de niveau 5.



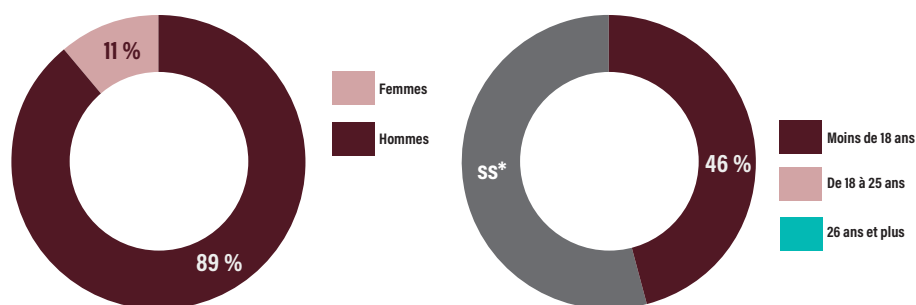
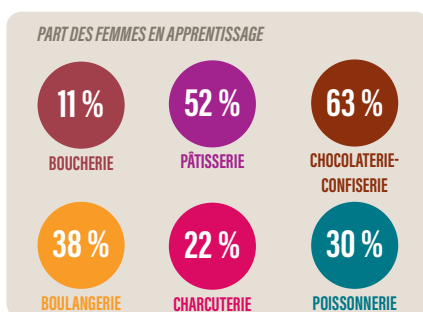
Source : OPCO EP - base : Ensemble des apprentis de la branche ayant signé un contrat d'apprentissage en 2022.

Apprentis et apprenties du commerce de viandes

11 % des apprentis sont des femmes

Près de la moitié des apprentis de la branche sont mineurs. Cette part est stable par rapport à l'année précédente : 47 % en 2020 contre 46 % en 2021. La part des femmes en apprentissage (11 %) est inférieure aux taux relevés dans les autres secteurs de l'alimentation même si cette part est passée de 8 % en 2019 à 11 % en 2021. Elle est également en dessous du taux de femmes salariées dans la branche (30 %).

Répartition des apprentis par sexe et âge



Source: INSEE BTS 2021 - base : Ensemble des apprentis, quelle que soit l'année de diplôme.
(*) ss : secret statistique

Parcours d'entrée en apprentissage

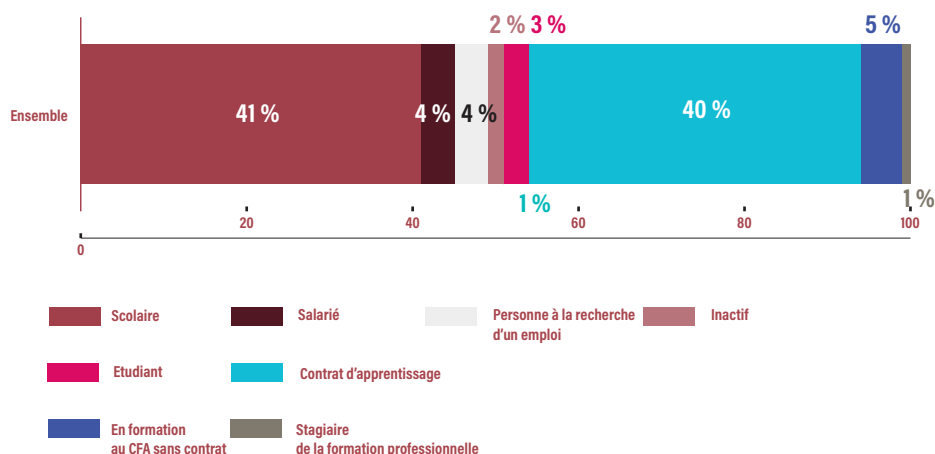
La moitié des apprentis de la branche provient du monde scolaire

La moitié des apprentis de la branche démarrant un CAP étaient précédemment élèves, principalement au collège. 31 % étaient déjà apprentis. 9 % proviennent du monde du travail (4 % étaient salariés, 5 % demandeurs d'emplois). 2 % étaient inactifs.

Quant aux apprentis engagés dans la préparation d'un diplôme de niveau 4 (principalement en BP), 8 apprentis sur 10 étaient déjà apprentis (probablement en CAP) et poursuivent leur parcours de formation. Seuls 7 % proviennent du monde scolaire. 2 % étaient demandeurs d'emploi et 2 % salariés.

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

Source : OPCOEP - base : Apprentis de la branche ayant signé un contrat d'apprentissage en 2022.



Insertion dans l'emploi des apprentis

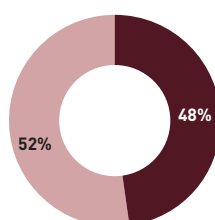
Situation des apprentis en sortie de formation

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). Près de la moitié des anciens apprentis en CAP boucher (48 %) poursuivent leur formation. Cette part est sans surprise plus restreinte pour les anciens inscrits en BP boucher (16 %) ou en Bac Pro boucher-charcutier-traiteur (27 %).

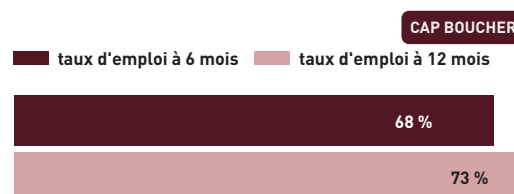
Concernant l'accès à l'emploi, il est relativement élevé dans ces spécialités : 68 % des jeunes ayant cessé leurs études et suivi un CAP boucher sont en emploi dans les six mois ; cette part monte à 88 % s'agissant des anciens apprentis en BP boucher.

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

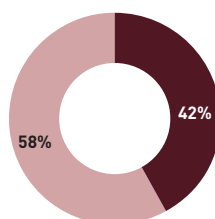
■ Recherche d'emploi ■ Poursuite d'études



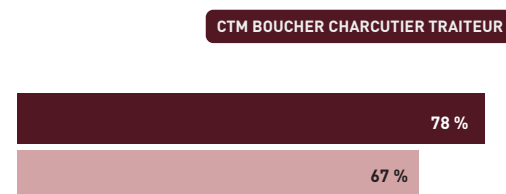
Situation des apprentis en sortie de formation



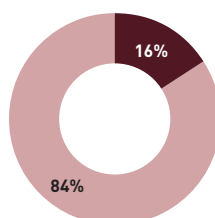
Taux d'accès à l'emploi (pour les jeunes en recherche d'emploi)



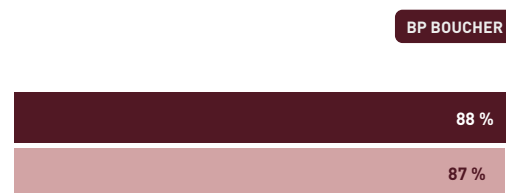
Situation des apprentis en sortie de formation



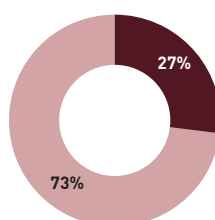
Taux d'accès à l'emploi (pour les jeunes en recherche d'emploi)



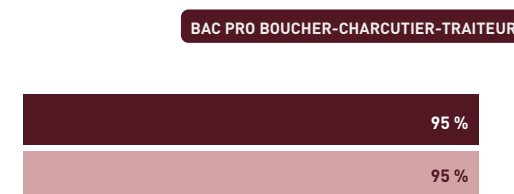
Situation des apprentis en sortie de formation



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 2021.
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

BOUCHERIE

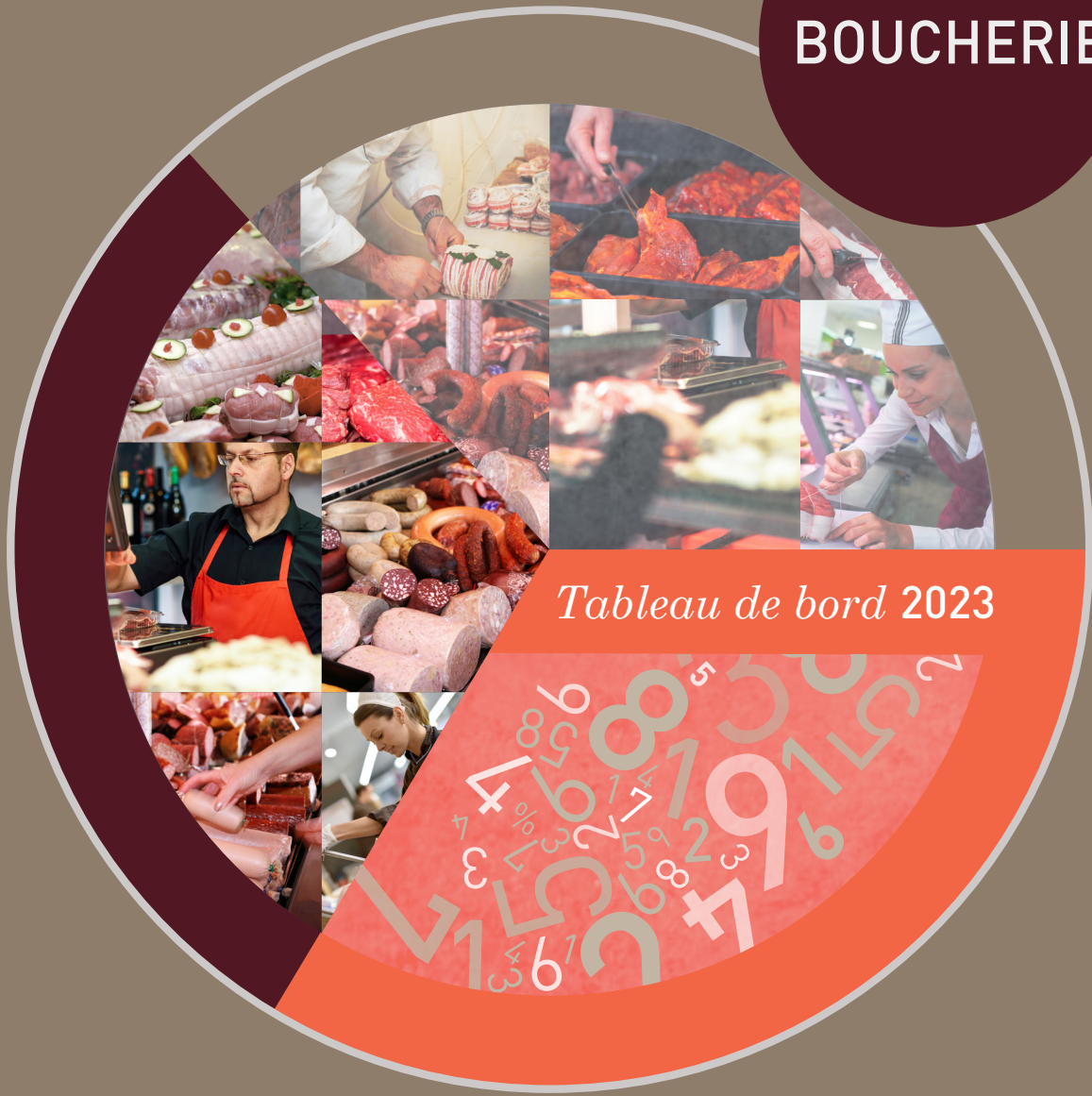


Tableau de bord 2023

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



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