



OBSERVATOIRE

des métiers de l'alimentation en détail

**CHARCUTERIE
DE DÉTAIL**



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 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 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. 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 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 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 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 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 DARES (d'après INSEE BTS) 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



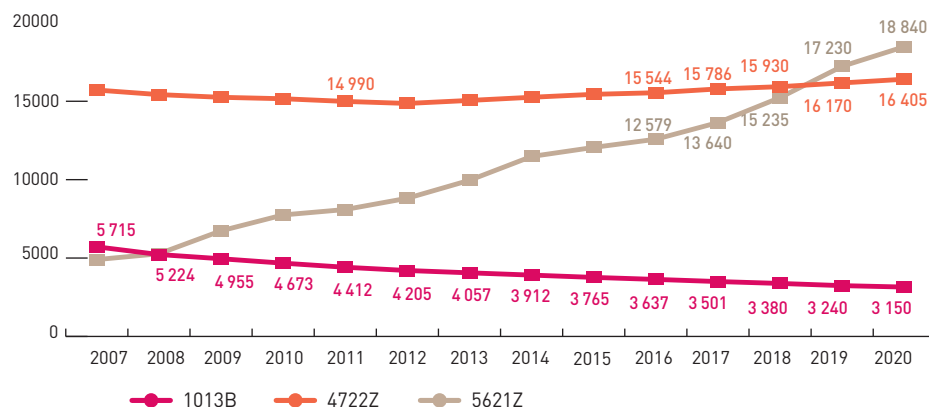
LA
CHARCUTERIE
DE DÉTAIL
et son évolution

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 est difficile 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 3 150 en 2020. 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

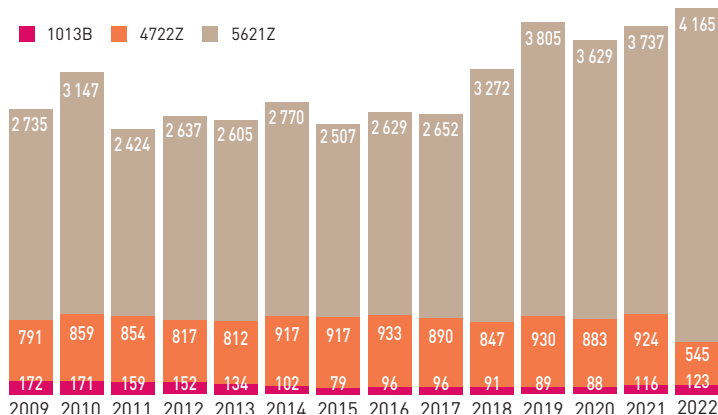


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.
* Dans les activités de boucherie-charcuterie (4722Z) et de services de traiteurs (5621Z), il n'est pas possible de dénombrer les entreprises fabricant des produits de charcuterie.

Créations d'entreprises

Les immatriculations d'entreprises de charcuterie (1013B) augmentent en 2022 avec 123 créations, soit un taux de renouvellement** de 3,9 %. Dans les services de traiteurs (5621Z) les créations continuent d'augmenter en 2022 avec 4 165 créations, soit un taux de renouvellement de 23%. En revanche, dans le commerce de viandes (4722Z) les créations enregistrent une forte baisse en 2022, avec un taux de renouvellement de 3,3 %.

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.

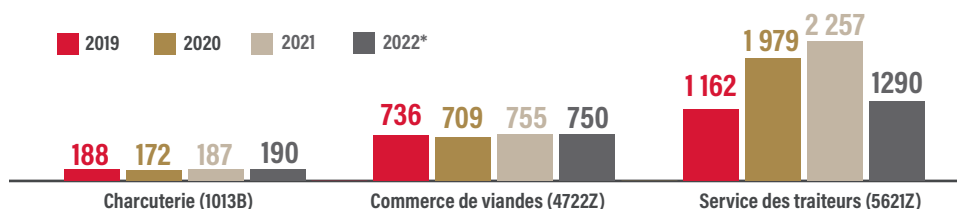
Cessations d'entreprises

Les cessations d'activité sont relativement stables dans l'activité de charcuterie (1013B) et de commerce de viandes (4722Z). En 2022, elles sont en fort repli dans les services des traiteurs, après les pics enregistrés en 2020 et 2021, consécutivement à la crise sanitaire.

Évolution des fermetures d'entreprises

Au niveau de l'activité de service des traiteurs, les radiations d'entreprise ont fortement augmenté en 2021, dans le contexte de crise sanitaire.

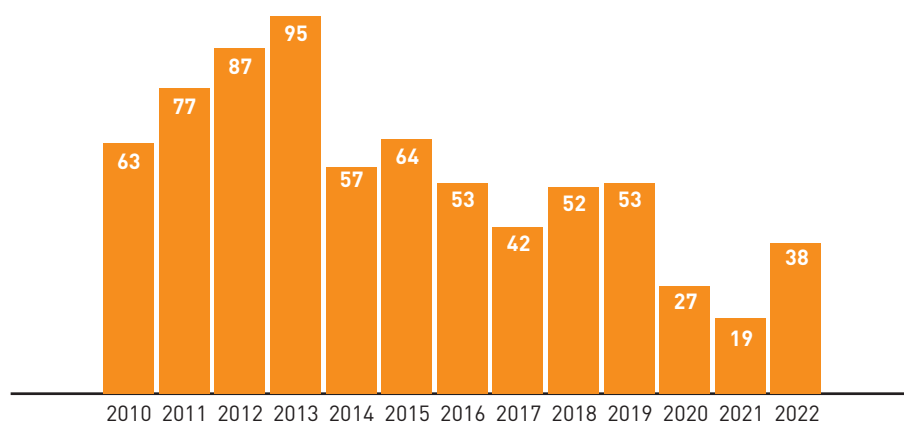
Source : INSEE/Sirene, Fichier stock des entreprises au 01/09/2023.
* données provisoires



Défaillances

Après un recul dû à la crise sanitaire en 2020 et 2021, le nombre de défaillances a connu une hausse en 2022 dans l'activité de charcuterie (1013B). Mais le niveau de ces défaillances reste toutefois inférieur aux chiffres des années antérieures à la crise sanitaire.

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

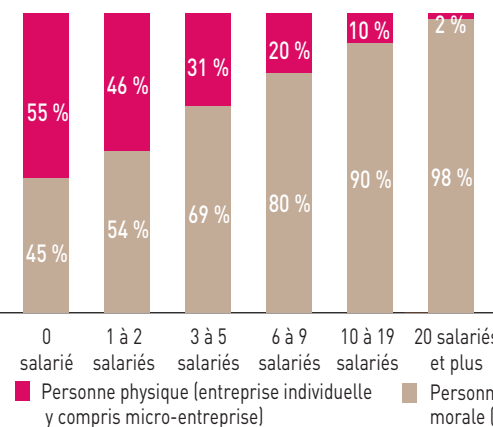


Source : Banque de France

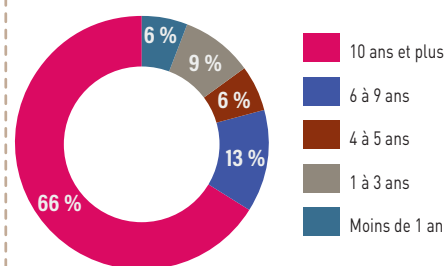
Statut juridique

En 2020, 39 % des entreprises de charcuterie, exerçant sous le code 1013B, ont un statut d'entreprise individuelle (personne physique), 61 % sont des sociétés. Le choix du statut de société augmente avec la taille des entreprises : 45 % des entreprises sans salarié sont des sociétés contre 98 % des entreprises de plus de 20 salariés.

Statut juridique des charcuteries (1013B) en 2020



Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.



Ancienneté des entreprises de charcuterie (1013B)

Source : INSEE.

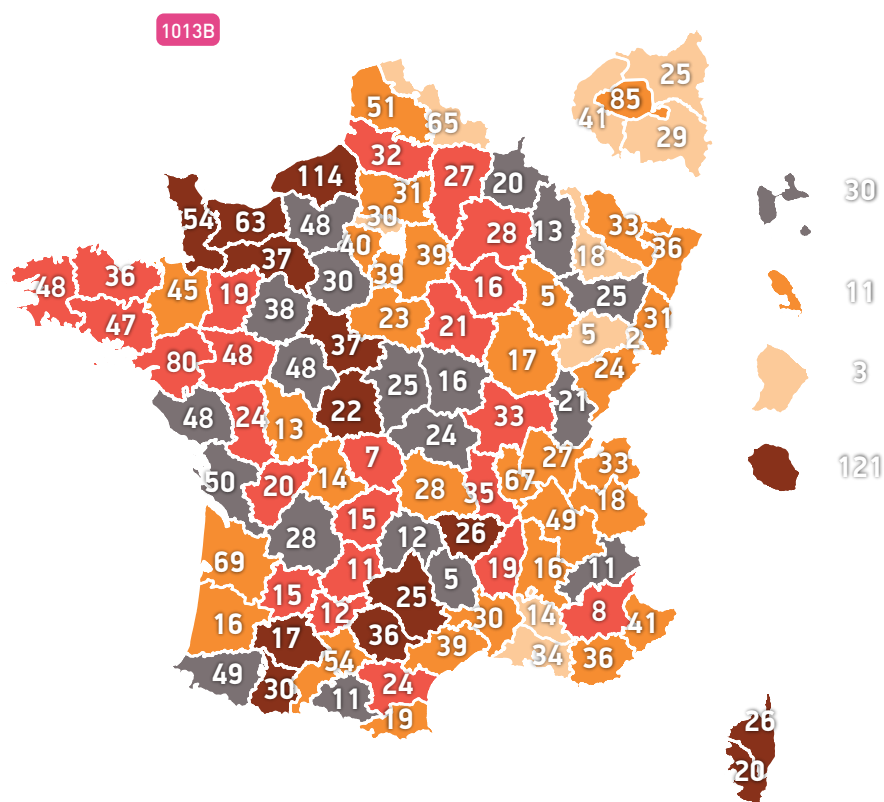
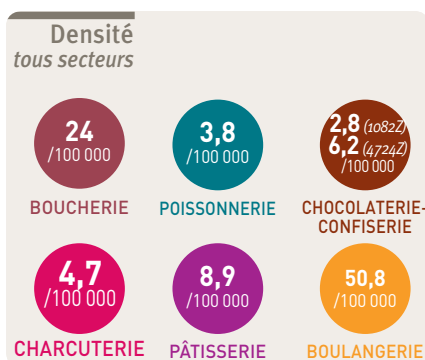
Localisation territoriale

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.

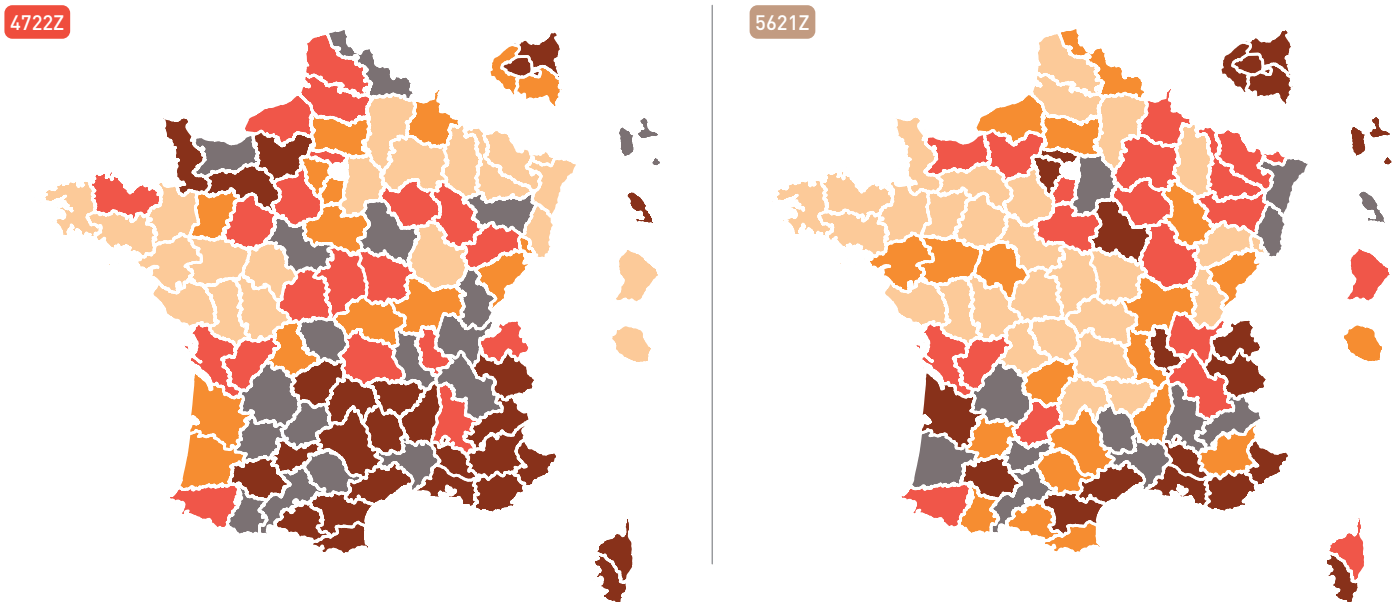
Nombre d'entreprises de fabrication de charcuterie (1013B) en 2020 et densité pour 100 000 habitants

- Densité inférieure à 3
- Densité comprise entre 3 et 5
- Densité comprise entre 5 et 7
- Densité comprise entre 7 et 9
- Densité supérieure à 9



Source : INSEE, Dénombrement des entreprises 2020 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 2020



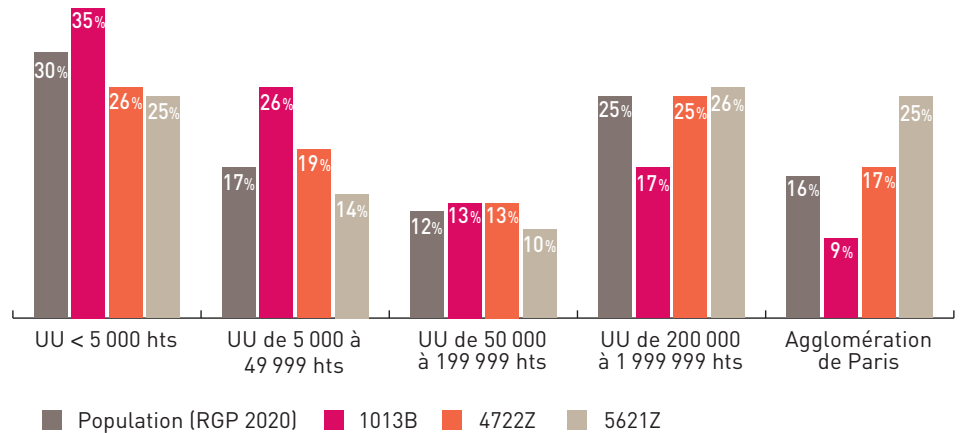
Source : INSEE, Dénombrement des entreprises 2020 et Recensement de la population - Traitement ISM. * Dans les activités de boucherie-charcuterie (4722Z) et de services de traiteurs (5621Z), il n'est pas possible de dénombrer les entreprises fabricant des produits de charcuterie.

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 47 % 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)

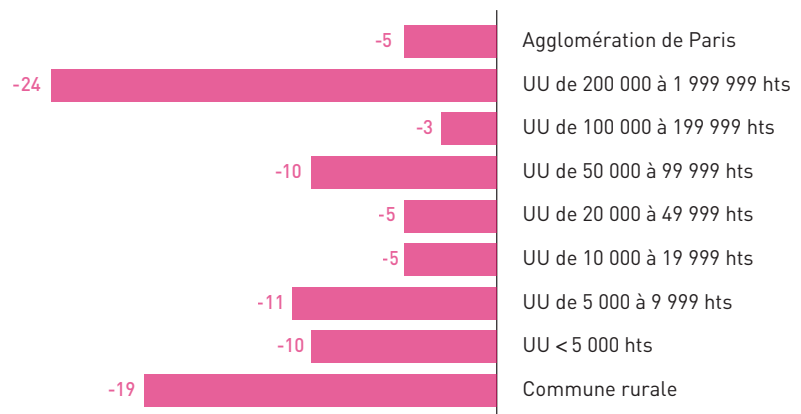


Source: INSEE, traitement ISM.

Des fermetures dans toutes les tailles d'unité urbaine

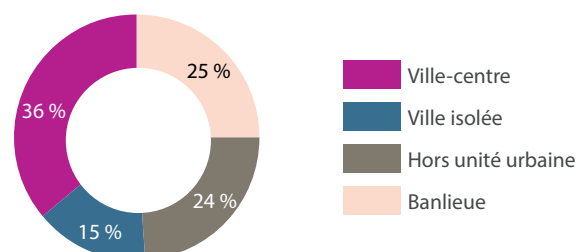
- L'évolution du nombre d'entreprises de charcuterie (1013B) s'effrite dans tous les types de territoires. Le nombre d'entreprises recule dans toutes les unités urbaines.
- Les communes rurales et les unités urbaines de 200 000 à 1 999 999 habitants connaissent les plus touchées, respectivement -19 et -24 entreprises en 2020. Les entreprises sont plus souvent localisées en ville-centre que dans les communes de banlieue.

Évolution du nombre de charcuteries par taille d'unité urbaine entre 2019 et 2020



Source: INSEE, traitement ISM.

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



Source: INSEE, traitement ISM.

Activité économique

Chiffre d'affaires

En 2021, 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 2020 (+8 %). Le taux de valeur ajoutée reste stable (35 % en 2020 et 36 % en 2021).

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 2021 (en millions d'euros)

Chiffre d'affaires hors taxes	Valeur ajoutée* (y compris autres produits et autres charges)	Taux de valeur ajoutée
1 425	510	36 %

(*) 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.

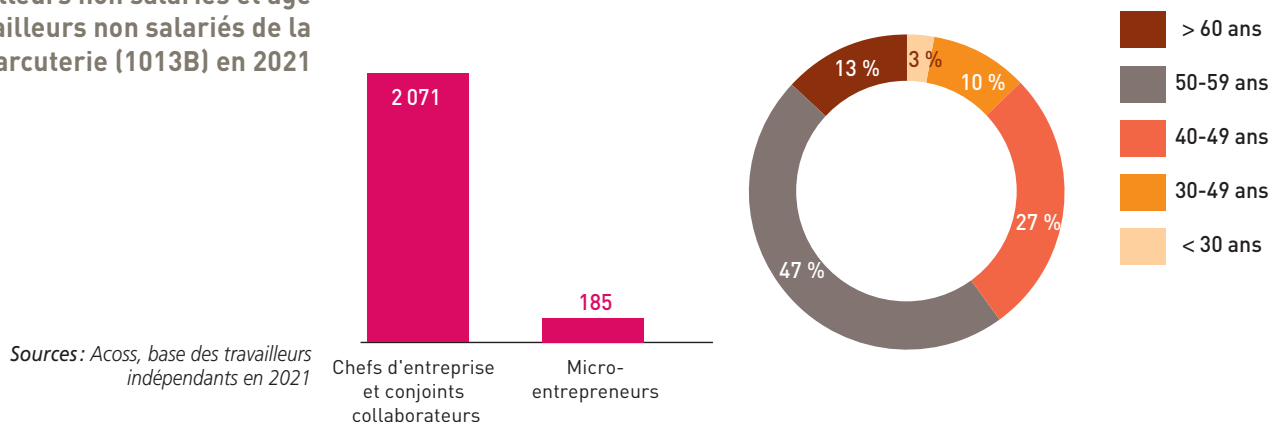
Portrait des travailleurs non salariés

Les travailleurs non salariés

Dans l'activité 1013B, 2 256 travailleurs indépendants sont cotisants dans l'activité de charcuterie, dont 8 % de micro-entrepreneurs.

59 % 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 2021

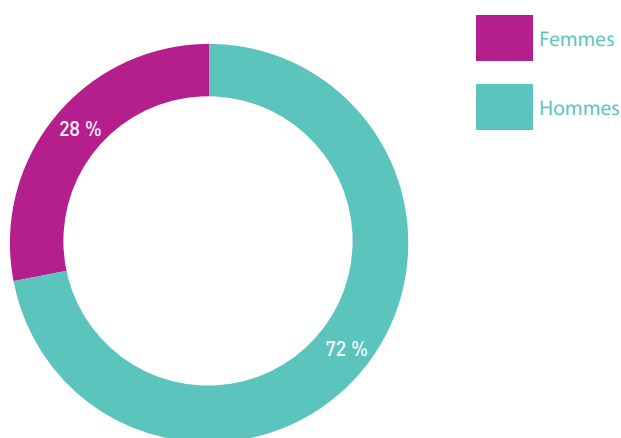
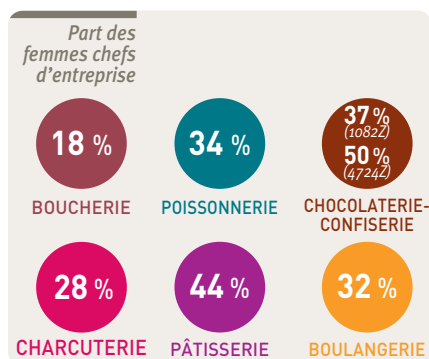


Sources: Acoiss, base des travailleurs indépendants en 2021

Part des femmes

Dans l'activité de charcuterie (1013B), les chefs d'entreprise sont majoritairement des hommes (28 % de femmes selon le recensement de la population).

Sexe des dirigeants d'entreprise (1013B) en 2020

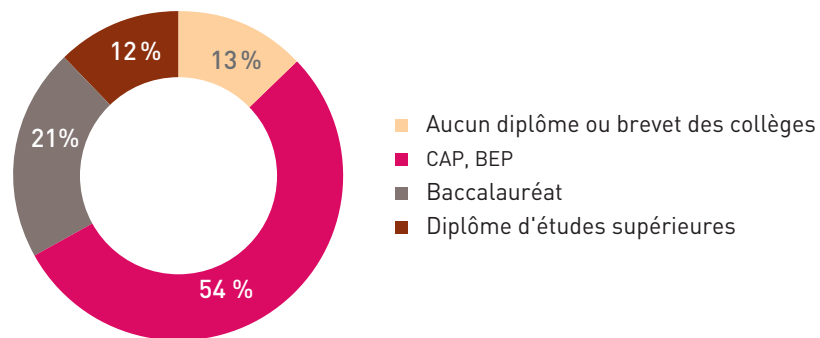


Source: Recensement de la population 2020.

Niveau de formation des dirigeants

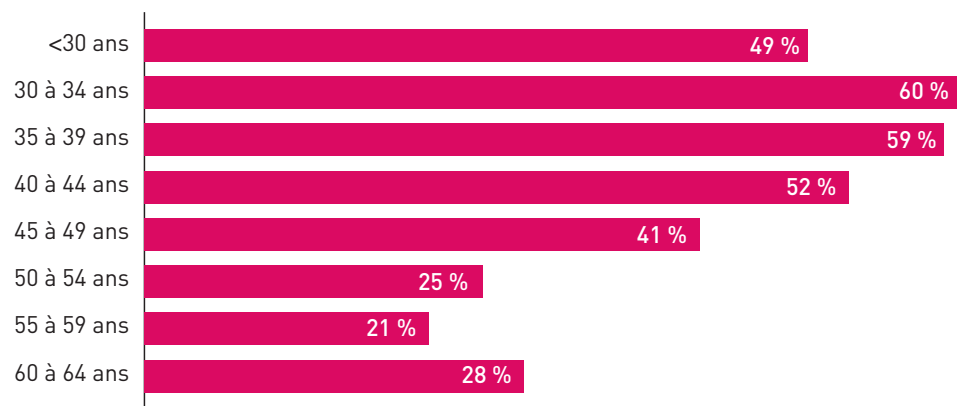
Dans l'activité de charcuterie (1013B), une majorité de chefs d'entreprise (54 %) détient un diplôme de CAP-BEP. 33 % des dirigeants sont au moins diplômés du Bac (ou équivalent), 13 % se sont formés par l'expérience. Comme dans les autres professions artisanales, le niveau de formation tend à s'élever (59 % des chefs d'entreprise âgés de 35 à 39 ans ont au moins un diplôme de niveau 4, contre 41 % des 45-49 ans et 21 % des 55-59 ans).

Niveau de formation des chefs d'entreprise de charcuterie



Source : Recensement de la Population 2020.

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



Source : Recensement de la Population 2020.

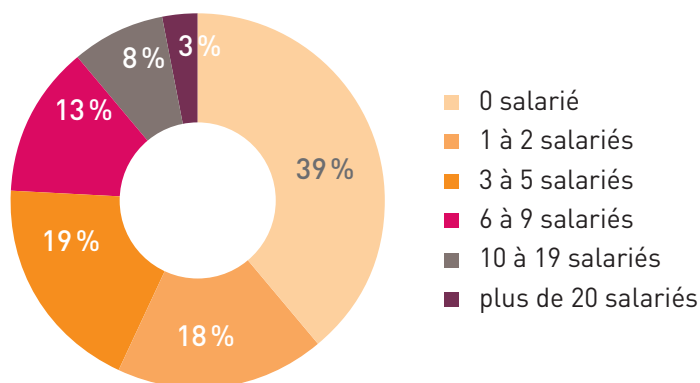
Emplois salariés

Une majorité d'entreprises employeuses

61 % des entreprises de charcuterie (1013B) emploient des salariés : 37 % ont entre 1 et 5 salariés, une sur quatre compte six salariés et plus.

La quasi-totalité (97 %) sont des TPE de moins de 20 salariés.

Répartition des entreprises par taille d'effectif en 2020

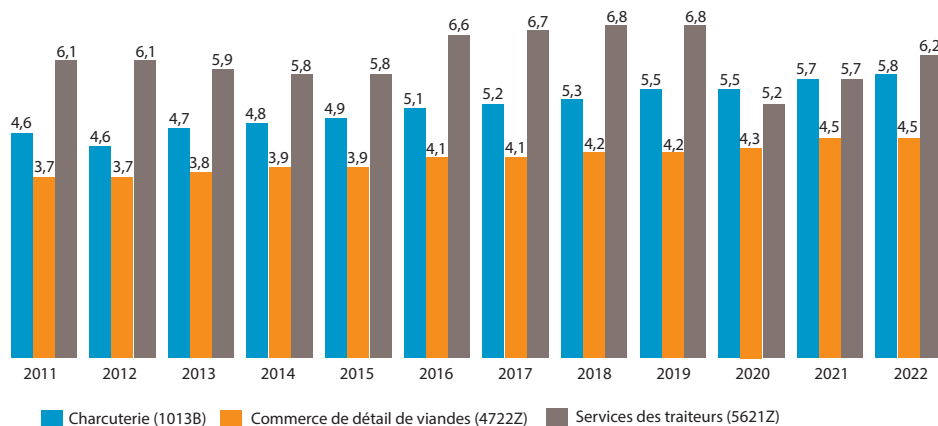


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

Taille moyenne : 5,8 salariés

La taille moyenne des entreprises employeuses de charcuterie (1013B) et de commerce de détail de viandes progresse depuis 2011. Dans les services des traiteurs, la taille moyenne des entreprises repart à la hausse après le creux observé durant la crise sanitaire.

Évolution des emplois salariés dans la charcuterie



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

Taille moyenne des entreprises employeuses

4,5

BOUCHERIE

3,9

POISSONNERIE

16,9

(1082Z)

4,6

(4724Z)

CHOCOLATERIE-CONFISERIE

5,8

CHARCUTERIE

6

PÂTISSERIE

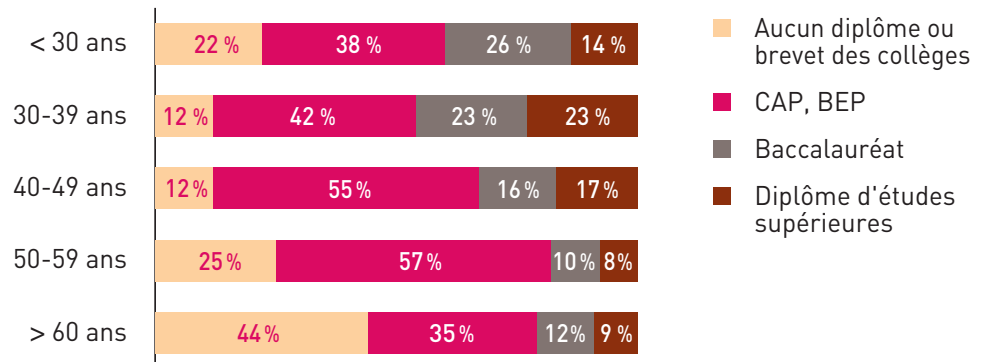
6,8

BOULANGERIE

Niveau de diplôme des salariés

Le niveau de diplôme des salariés de la charcuterie tend à augmenter : 46 % des 30-39 ans ont un diplôme de niveau 4 et supérieur contre 18 % des 50-59 ans.

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



Source : Recensement
de la population 2020.



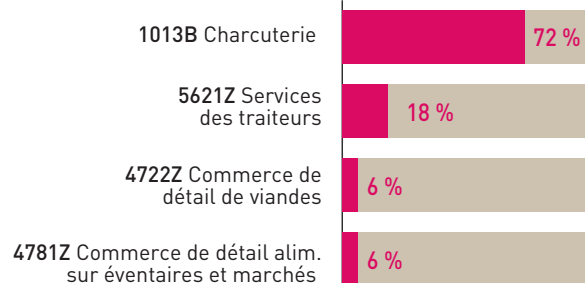
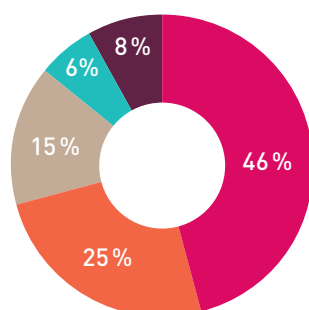
Les salariés
de la branche
**CHARCUTERIE
DE DÉTAIL**
(IDCC 0953)

Les entreprises et emplois de la branche

3 070 entreprises rattachées

En 2021, 3 070 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 : 46 %). D'autres sont salariés des services des traiteurs (5621Z : 25 %, en hausse), du commerce de détail de viandes (4722Z : 15 %) et du commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (4781Z : 6 %). La convention collective 0953 n'est majoritaire que dans la charcuterie (1013B) dont elle couvre 72 % des salariés.

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



- 1013B 46 %
- 5621Z 25 %
- 4722Z 15 %
- 4781Z 6 %
- Autres 8 %

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

18 900 emplois salariés

Au total, 18 900 salariés sont rattachés à la convention collective 0953 en 2021. Ces effectifs retrouvent le niveau atteint en 2019. En revanche, le nombre d'entreprises affiliées est en baisse.

Évolution des entreprises et salariés rattachés à la convention collective

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

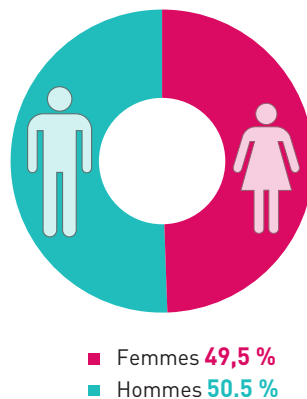
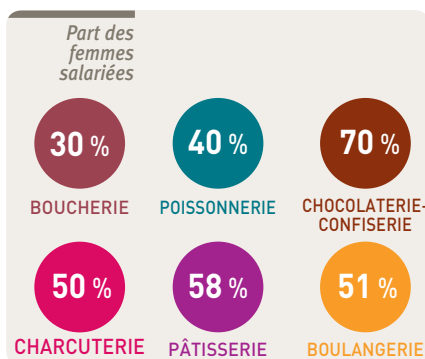
	2012	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Nombre d'entreprises (IDCC principal)	3 310	3 230	3 150	3 250	3 310	3 260	3 240	3 070
Nombre de salariés	15 900	16 200	15 600	16 200	18 500	18 700	17 700	18 900

Caractéristiques des salariés

Des effectifs salariés relativement mixtes

Les effectifs salariés sont mixtes, avec 50,5 % d'hommes et 49,5 % 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

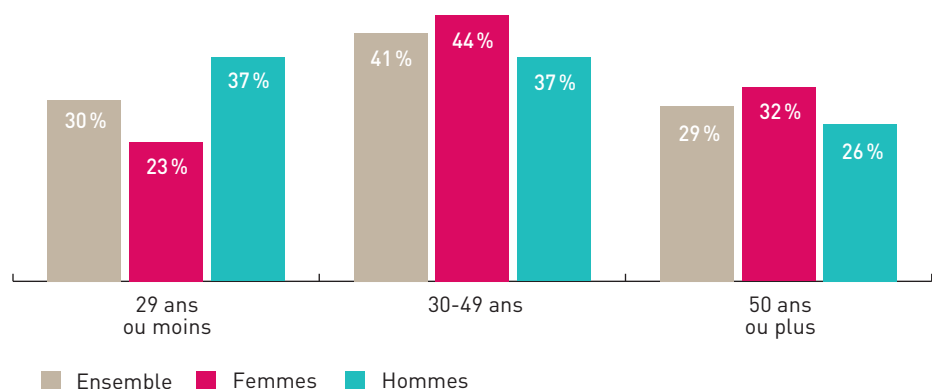


Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

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 : 29 % 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 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

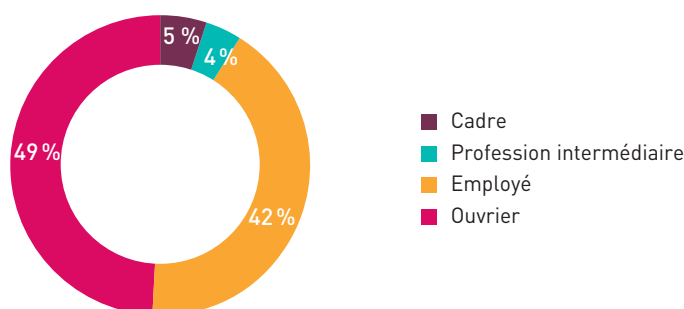
Les métiers exercés

Une majorité d'employés et d'ouvriers

Répartition des postes salariés par catégorie socio-professionnelle

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

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.



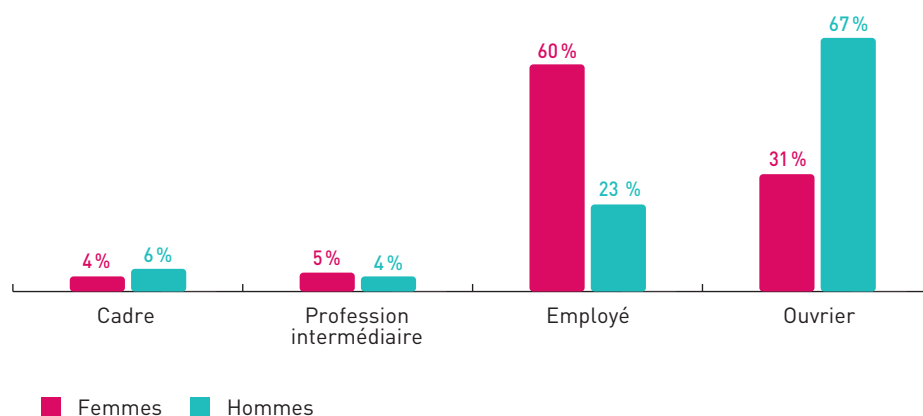
Métiers d'homme, métiers de femme

Répartition des postes salariés par profession et par sexe

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

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

- 60 % des salariées occupent un poste d'employé de vente ;
- 67 % des salariés (hommes) sont ouvriers-charcutiers.

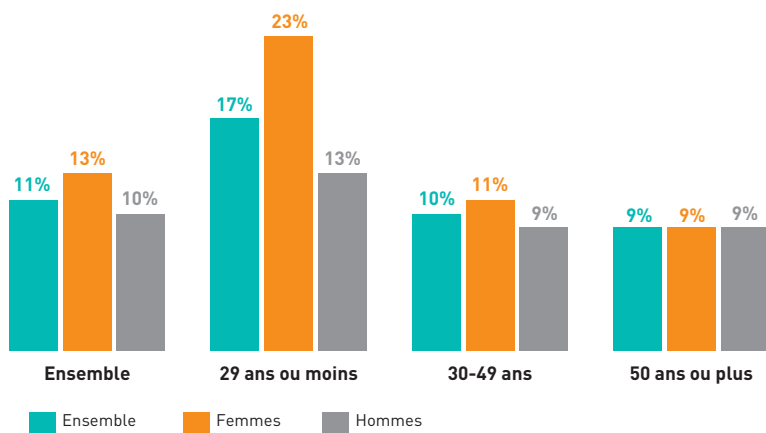
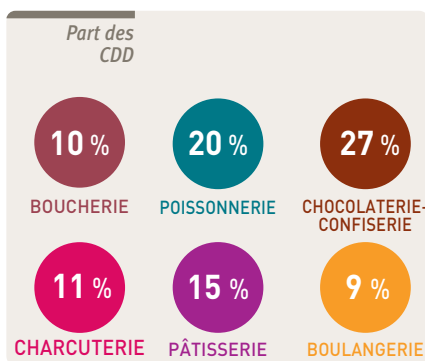


Nature des contrats et temps de travail

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

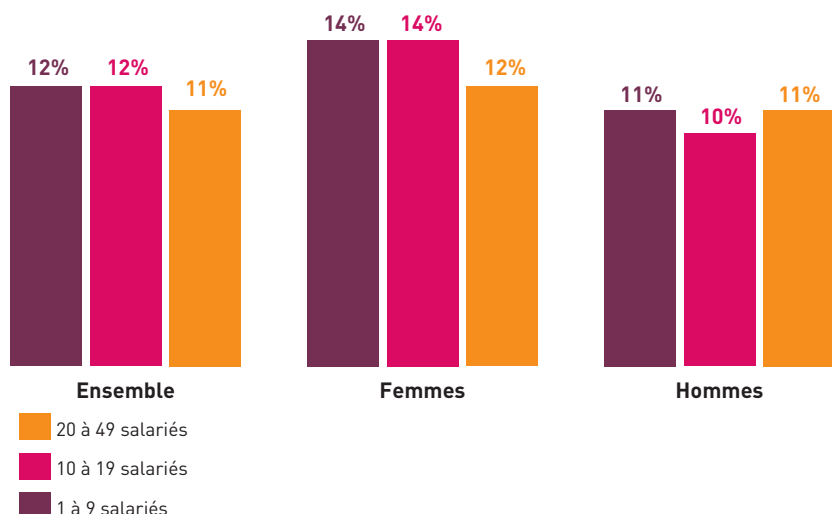


Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

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 12 % dans les entreprises de 1 à 19 salariés et 11 % dans les entreprises de 20 à 49 salariés.

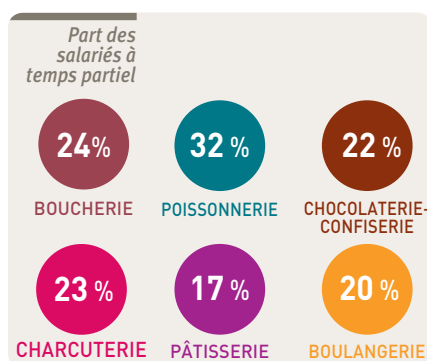
Part de salariés en CDD selon la taille de l'entreprise



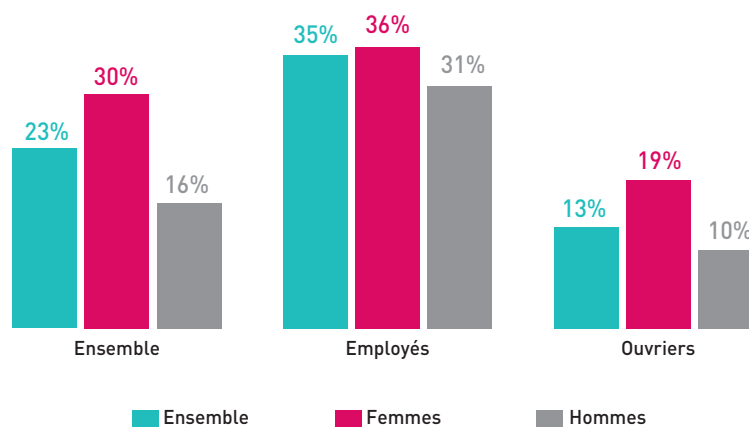
Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

Temps de travail : 23 % des salariés à temps partiel

Part des salariés à temps partiel par sexe et profession



Concernant le temps de travail, 23 % des salariés dans la branche travaillent à temps partiel (la part était de 24 % en 2011). Les conditions diffèrent de façon importante entre les hommes (16 % à temps partiel) et les femmes (30 %).



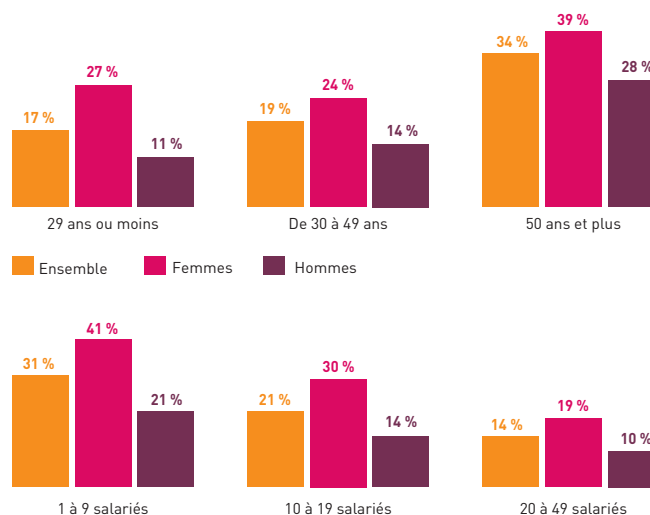
Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

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 d'entreprise

La part de salariés à temps partiel varie avec l'âge des salariés : ils représentent 17 % des 29 ans ou moins, 19 % 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 : 31 % 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.



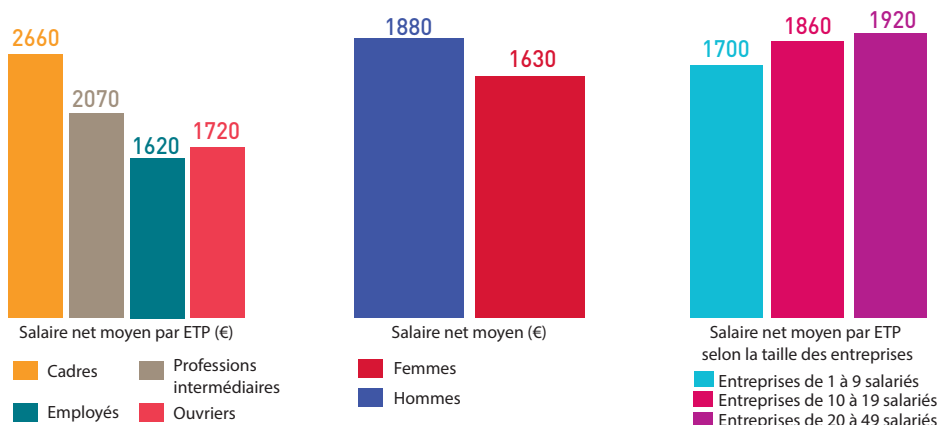
Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

Salaires

Le salaire net moyen mensuel est de 1 760 euros

En excluant les contrats aidés et les apprentis, le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps Plein est de 1 760 euros : 1 880 pour les hommes et 1 630 pour les femmes. Le salaire net par ETP augmente selon la taille des entreprises : 1 700 pour les entreprises de 1 à 9 salariés et 1 920 pour les entreprises de 20 à 49 salariés.

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



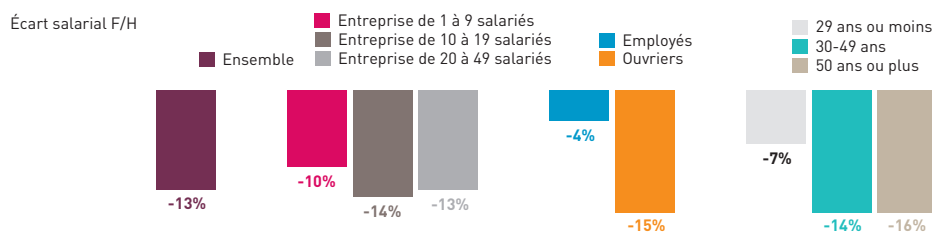
Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

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

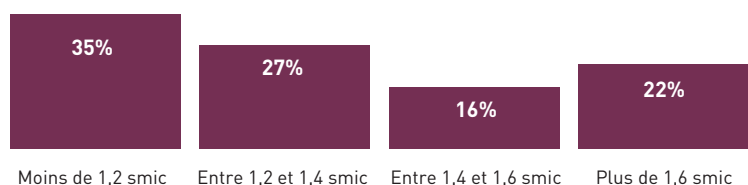
Un écart moyen de salaire de 13 % entre les femmes et les hommes

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 (-16 %) que les employés (-4 %). L'écart salarial augmente également avec l'âge. Dans 65 % des cas, le salaire net moyen est supérieur à 1,2 SMIC.

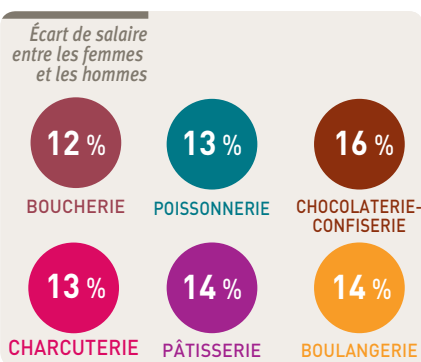
Écart de salaire F/H et répartition des salaires



Répartition des salaires



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





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 principal diplôme suivi en nombre d'inscrits est le CAP charcutier-traiteur (préparé à 97 % en apprentissage). Globalement, les effectifs d'apprentis sont stables depuis 2016. Le CTM de boucher-charcutier-traiteur est préparé exclusivement en Alsace.

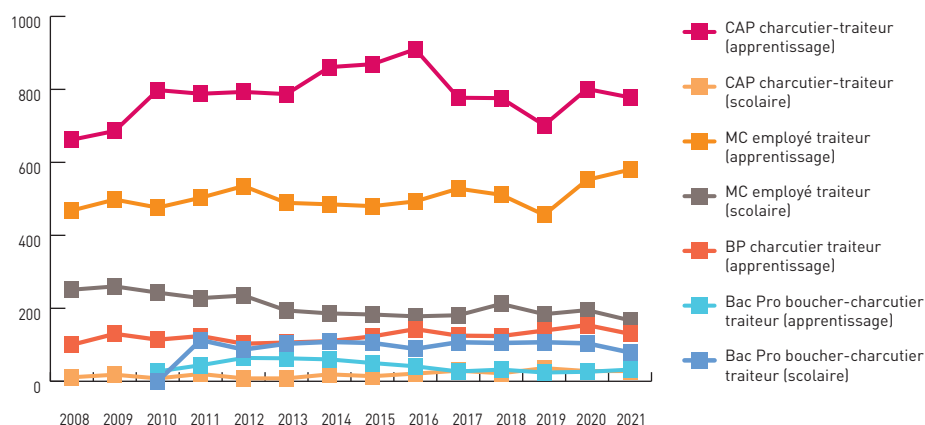
Principaux diplômes préparant aux métiers de la charcuterie par voie scolaire ou apprentissage (inscrits en dernière année de diplôme en 2021)

Diplômes*	Scolaires	Apprentis	Total des effectifs	Part des apprentis
CAP charcutier-traiteur	28	778	806	97 %
MC employé traiteur	167	580	747	78 %
BP charcutier-traiteur	0	130	130	100 %
Bac Pro boucher-charcutier-traiteur	79	32	111	29 %

(* 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 2021, cela quelle que soit l'activité de leur entreprise d'accueil.

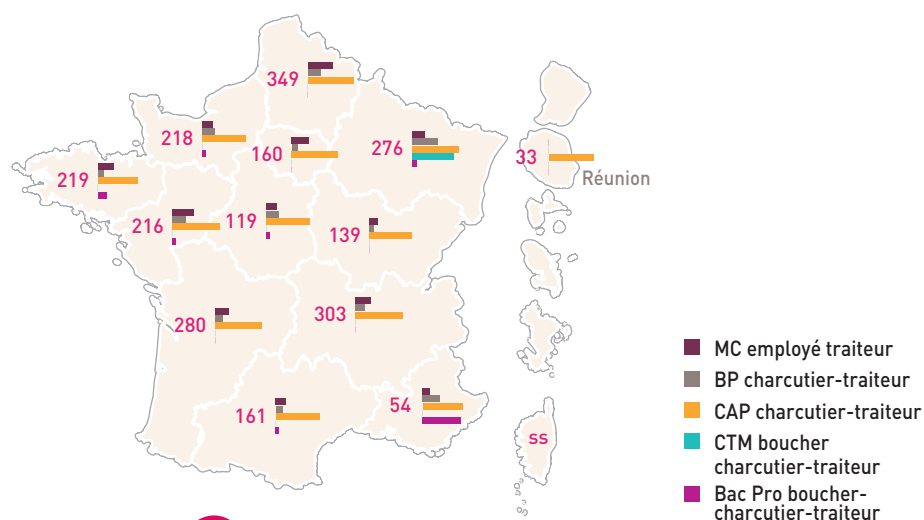
Source : CEREQ, base reflet.

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 2021-2022 (toutes activités)



Source : ISM, L'apprentissage dans les entreprises de proximité, d'après MEN-MESR, DEPP SIFA 2021-2022. ss : secret statistique

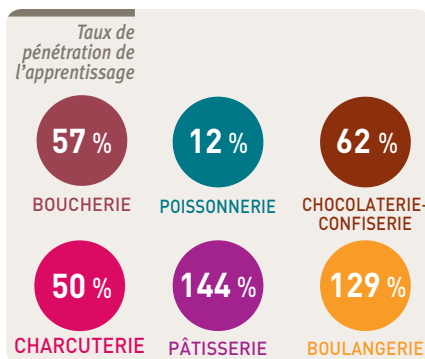
L'apprentissage dans les entreprises de charcuterie de détail

L'apprentissage plus répandu dans le Nord de la France

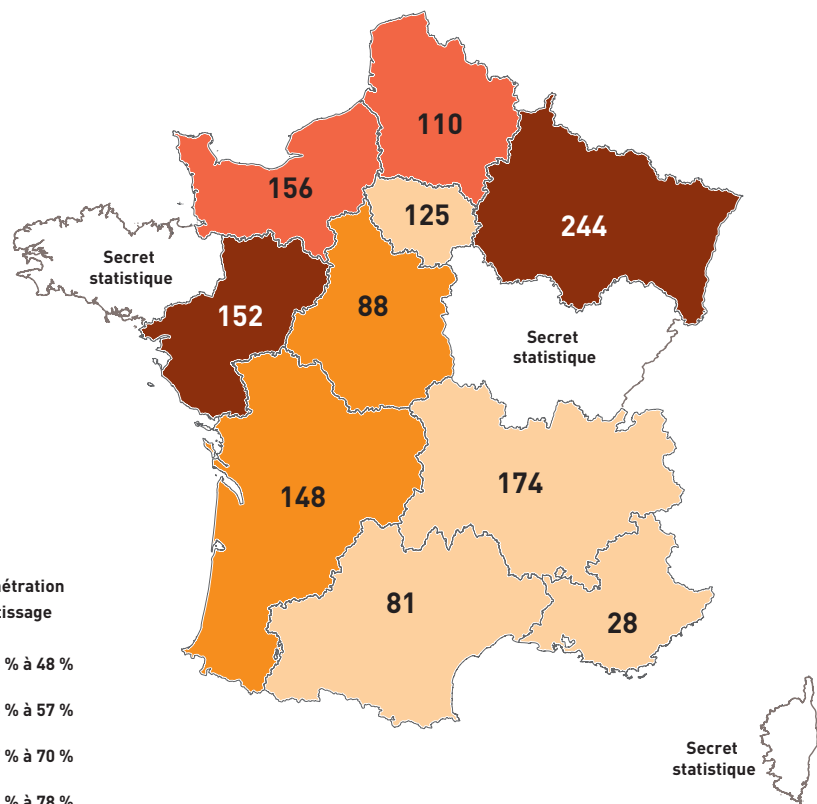
En 2021, les entreprises de la branche formaient 1 550 apprentis. La pratique de l'apprentissage est plus développée dans les régions Grand-Est et Pays de la Loire.

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

Nombre d'apprentis formés en 2021 dans les entreprises de la branche et taux de pénétration de l'apprentissage

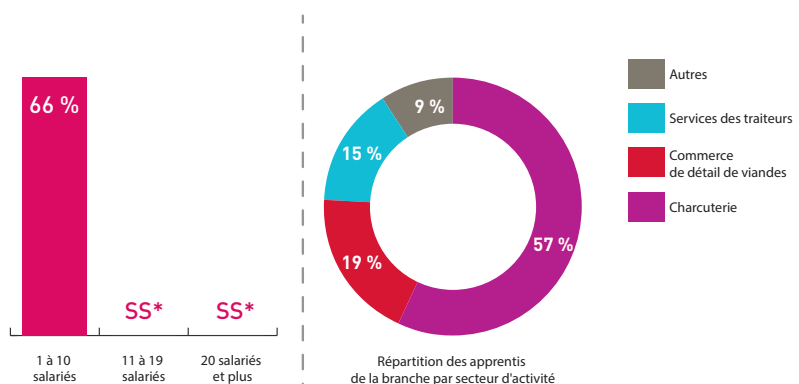


Source : INSEE BTS 2021 - base : Ensemble des apprentis salariés de la branche, quelle que soit l'année de diplôme.



Répartition des apprentis formés par taille d'entreprise

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



Les diplômes préparés en apprentissage

70 % des apprentis préparent un diplôme de niveau 3

Les apprentis de la branche préparent majoritairement (70 %) un diplôme de niveau 3 (CAP ou équivalent). En 2022, 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 2022

Répartition des contrats d'apprentissage signés en 2022 par principaux diplômes préparés

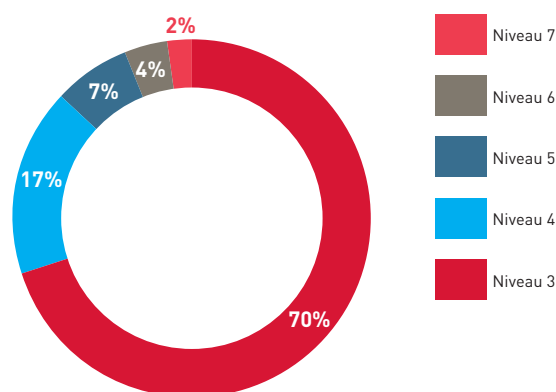
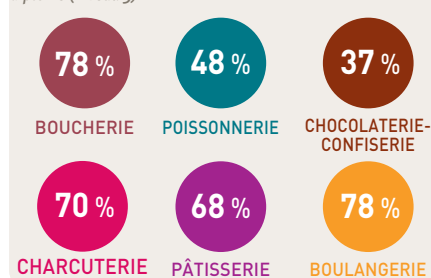
Charcutier-traiteur (CAP)	340
Employe traiteur (MC niveau 3)	140
Boucher (CAP)	130
Charcutier-traiteur (BP)	80
Cuisine (CAP)	60

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

17 % des apprentis préparent un diplôme de niveau 4, principalement le Brevet professionnel Charcutier-traiteur. La part des apprentis en niveau 5 est de 7 %, le principal diplôme préparé étant le BTS Management des unités commerciales.

Répartition des apprentis de la branche par niveau de diplôme préparé

Part des apprentis préparant un diplôme (niveau 3)



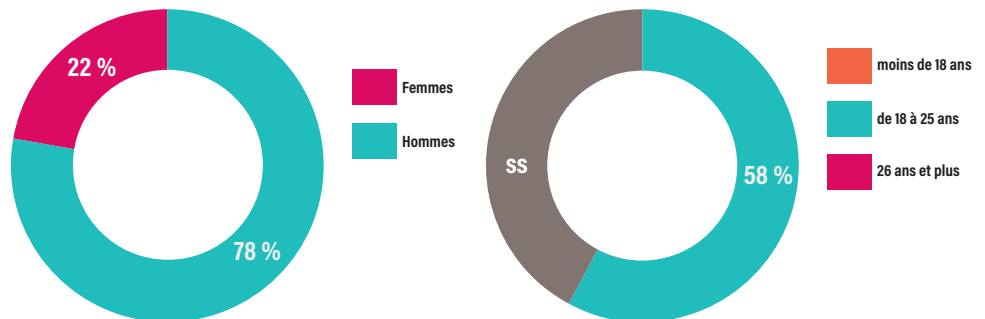
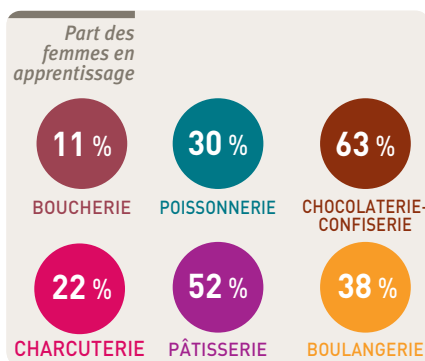
Source : OPCO EP - base : Ensemble des apprentis de la branche ayant signé un contrat d'apprentissage en 2022

Apprentis et apprenties de la charcuterie de détail

22 % des apprentis sont des femmes

La part des femmes en apprentissage dans les entreprises de la branche est inférieure à celle des femmes salariées (22 % contre 49 %). Plus de la moitié des apprentis ont entre 18 et 25 ans.

Répartition des apprentis par sexe et âge



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

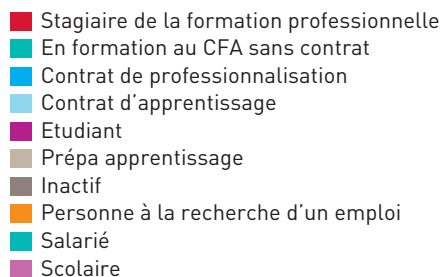
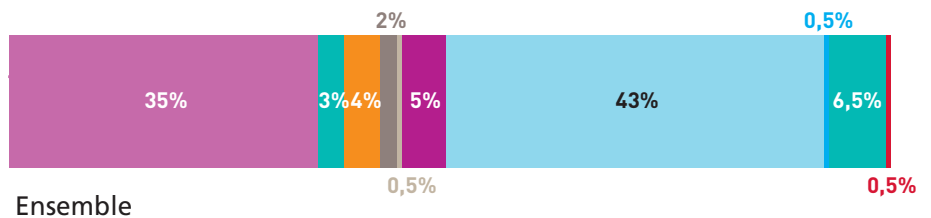
Parcours d'entrée des apprentis de la branche

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. 41 % 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), 66 % 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



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

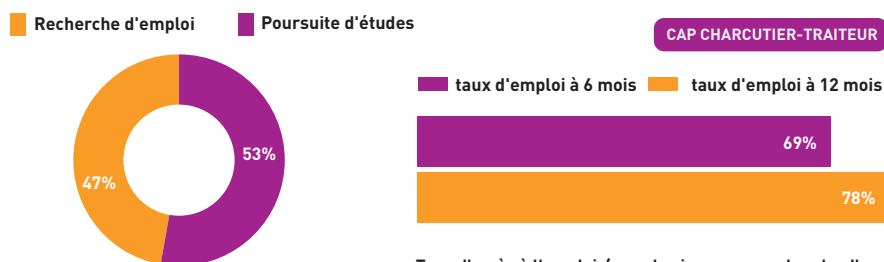
Insertion dans l'emploi des apprentis

Situation des apprentis en sortie de formation de formation

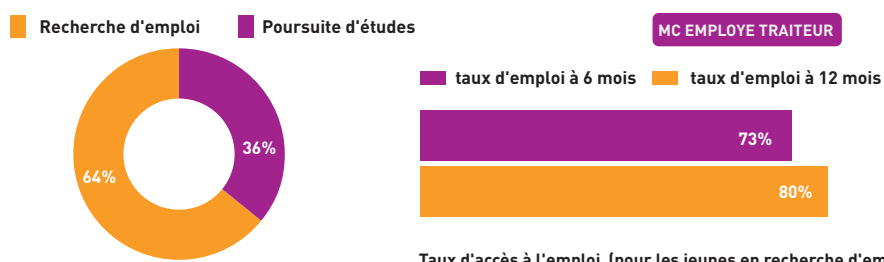
Le dispositif InserJeunes nous permet de connaître la situation des ex-apprentis après avoir terminé la préparation de leur diplôme (tous sont pris en compte, quelle que soit leur branche d'emploi). Plus de la moitié des anciens apprentis en CAP charcutier-traiteur poursuivent leur formation. Cette part est plus restreinte pour les anciens inscrits en Mention Complémentaire (36 %) ou en BP charcutier traiteur (14 %).

Concernant l'accès à l'emploi, il est relativement élevé dans ces spécialités : 69 % des jeunes ayant cessé leurs études et suivi un CAP charcutier-traiteur sont en emploi dans les six mois ; cette part monte à 78 % s'agissant des anciens apprentis en Bac Pro boucher-charcutier-traiteur et 83% pour les sortants de Brevet Professionnel..

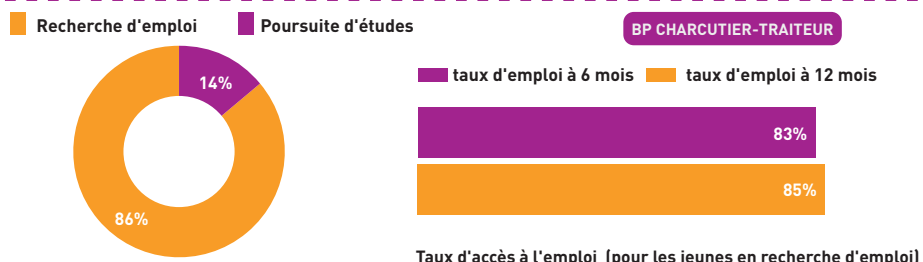
Situation des apprentis en sortie de formation et taux d'accès à l'emploi (pour les jeunes en recherche d'emploi)



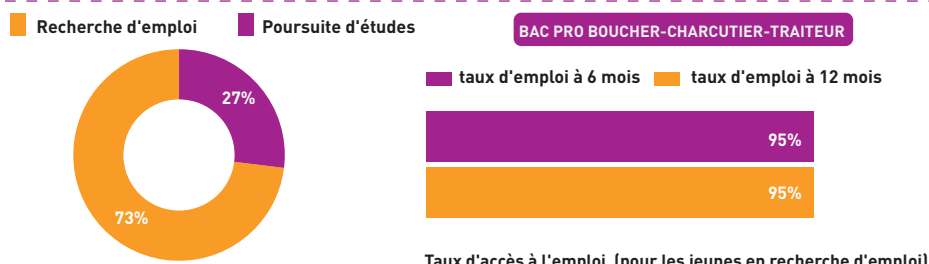
Situation des apprentis en sortie de formation



Situation des apprentis en sortie de formation



Situation des apprentis en sortie de formation



Situation des apprentis en sortie de formation

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

**CHARCUTERIE
DE DÉTAIL**



Tableau de bord 2023

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.