

BOULANGERIE-  
PÂTISSERIE  
ARTISANALE



Tableau de bord 2016

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 boulangerie-pâtisserie

Ces données économiques concernent les entreprises immatriculées sous le code APE 1071C (boulangerie-pâtisserie), quelle que soit leur taille (y compris les entreprises sans salarié).

## 2. Dresser un portrait des salariés de la branche

La plupart des entreprises de boulangerie-pâtisserie employeuses relève de la convention collective des Boulangeries-pâtisseries artisanales (IDCC 0843), qui 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 boulangerie-pâtisserie (code APE 1071C) forment des apprentis et recrutent, pour assurer le renouvellement des emplois et développer les entreprises.

Les données du Ministère de l'Éducation Nationale permettent de suivre l'évolution des effectifs de jeunes se préparant aux métiers de la boulangerie-pâtisserie et de mesurer l'implication des entreprises de boulangerie-pâtisserie 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 boulangerie-pâtisserie (1071C) ;
- le fichier INSEE-ESANE pour les données fiscales et la Banque de France pour les défaillances ;
- les bases de l'ACOSS-URSSAF pour les emplois salariés et du RSI pour les travailleurs non salariés ;
- la base Reflet du CEREQ pour les effectifs d'élèves et apprentis inscrits en formation initiale et l'enquête SIFA/DEPP pour le portrait des apprentis ;
- les données DARES relatives aux salariés de la branche (IDCC 0843).

## SOMMAIRE

---

<b>Le secteur de la boulangerie-pâtisserie (1071C) et son évolution</b> .....	<b>5</b>
1 Un nombre d'entreprises stable .....	6
2 Des entreprises présentes sur tout le territoire .....	8
3 Activité : un chiffre d'affaires stable .....	11
4 Portrait des travailleurs non salariés (1 actif sur 5) .....	12
5 Des emplois salariés en hausse .....	14

---

<b>Les salariés de la branche boulangerie-pâtisserie artisanale (IDCC 0843) en 2013</b> .....	<b>17</b>
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

---

<b>La formation et l'apprentissage aux métiers de la boulangerie-pâtisserie</b> .....	<b>25</b>
11 La formation initiale : des effectifs globalement en hausse .....	26
12 La boulangerie-pâtisserie : 1 <sup>re</sup> activité formatrice d'apprentis .....	27
13 Une concentration des apprentis dans les diplômes de niveau V .....	28
14 Apprentis et apprenties de la boulangerie-pâtisserie .....	29
15 Parcours d'entrée en apprentissage .....	30





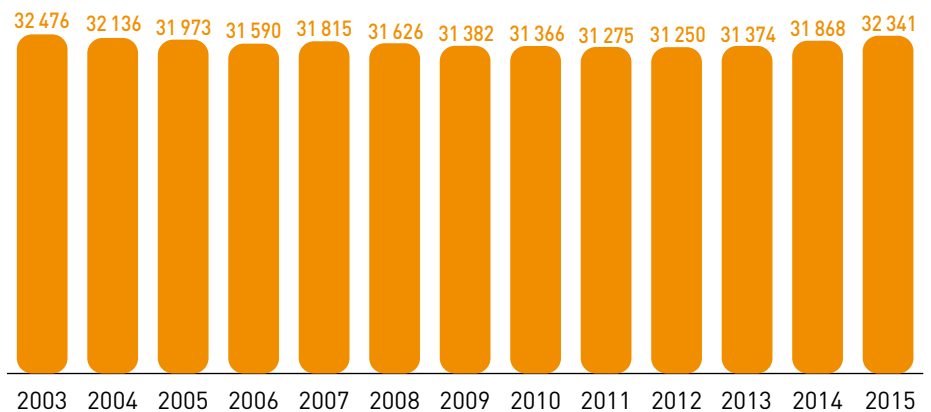
Le secteur de la  
**BOULANGERIE-  
PÂTISSERIE**  
(1071C) et  
son évolution

## Un nombre d'entreprises stable

**32 340 entreprises**  
(en 2015)

Le nombre d'entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) est globalement stable depuis 2003. Après avoir atteint un seuil plancher en 2012, le tissu progresse à nouveau sensiblement et atteint, en 2015, 32 340 entreprises (soit 36 253 établissements). 24 % de ces entreprises n'emploient pas de salarié.

Évolution du nombre  
d'entreprises de boulangerie-  
pâtisserie (1071C)

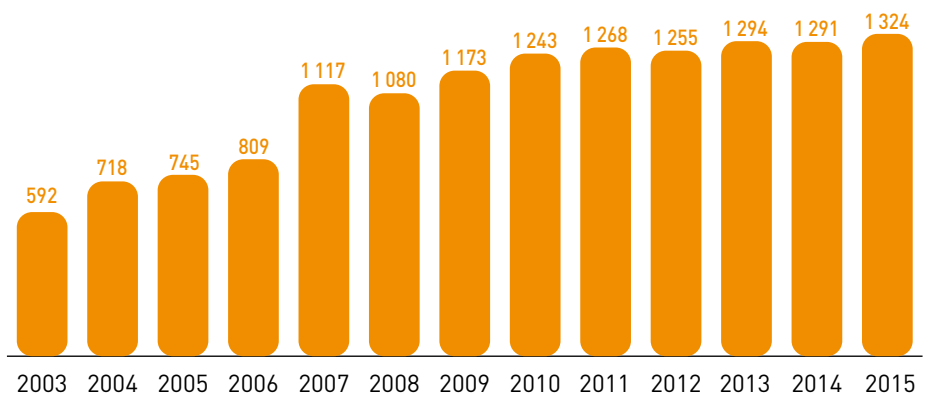


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

**1 324 immatriculations**  
(en 2015)

Après avoir fortement progressé entre 2003 et 2007, les immatriculations d'entreprises de boulangerie-pâtisserie sont également stables depuis 2010 : 1 324 créations ou reprises ont été enregistrées en 2015 (à noter : les reprises par rachat de parts sociales ne figurent pas dans ces statistiques).

Nombre de créations de  
boulangerie-pâtisserie (1071C)

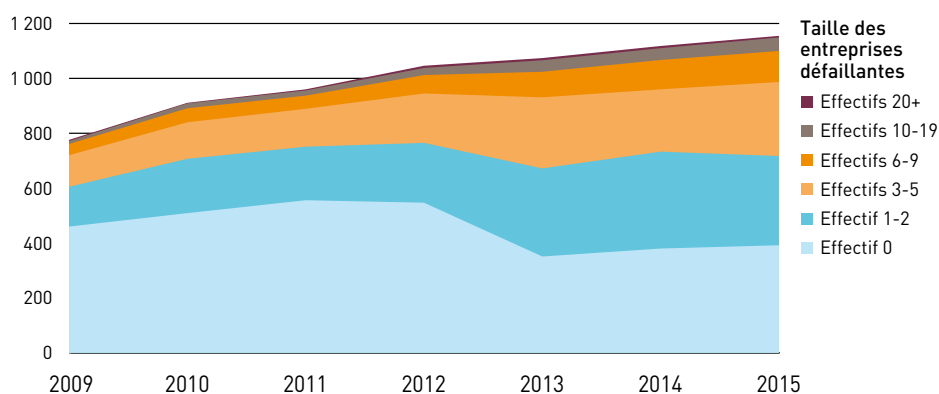


Source : INSEE, Démographie des entreprises.

## 1169 défaillances (en 2015)

1169 défaillances de boulangeries-pâtisseries ont été enregistrées en 2015. Ce nombre est en augmentation depuis 2009, une évolution qui témoigne d'une certaine fragilisation du tissu d'entreprises.

### Évolution du nombre de défaillances d'entreprises de boulangerie-pâtisserie



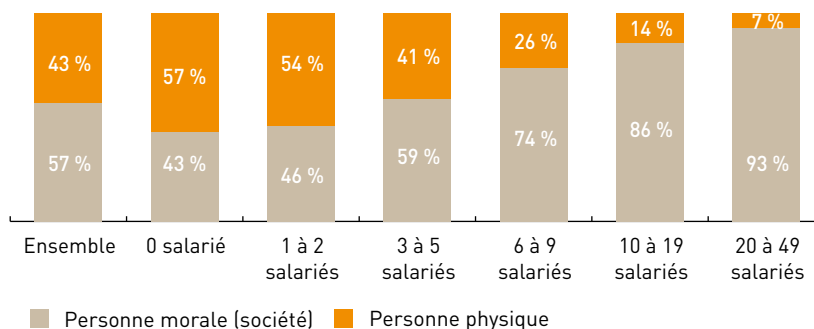
Source : Banque de France

**Remarque :** Les défaillances d'entreprises couvrent l'ensemble des jugements prononçant soit l'ouverture d'une procédure de redressement judiciaire soit la liquidation judiciaire (procédures collectives). Les défaillances d'entreprises ne doivent pas être confondues avec les cessations d'entreprises. Une défaillance d'entreprise ne débouche pas forcément sur une cessation de l'entreprise. À l'inverse, de nombreuses cessations d'entreprises ne font pas l'objet d'une ouverture de procédure collective. Les données relatives aux cessations d'entreprise seront disponibles en 2017.

## Statut juridique

Les entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) ont majoritairement (57 %) un statut de société. La part d'entreprises individuelles (personnes physiques) s'amenuise avec la taille des entreprises.

### Statut juridique des boulangeries-pâtisseries (1071C) en 2015



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

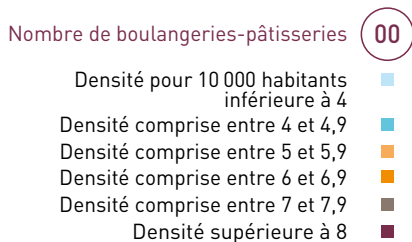
## Des entreprises présentes sur tout le territoire

**Densité moyenne**  
**4,9 boulangeries**  
(pour 10 000 habitants)

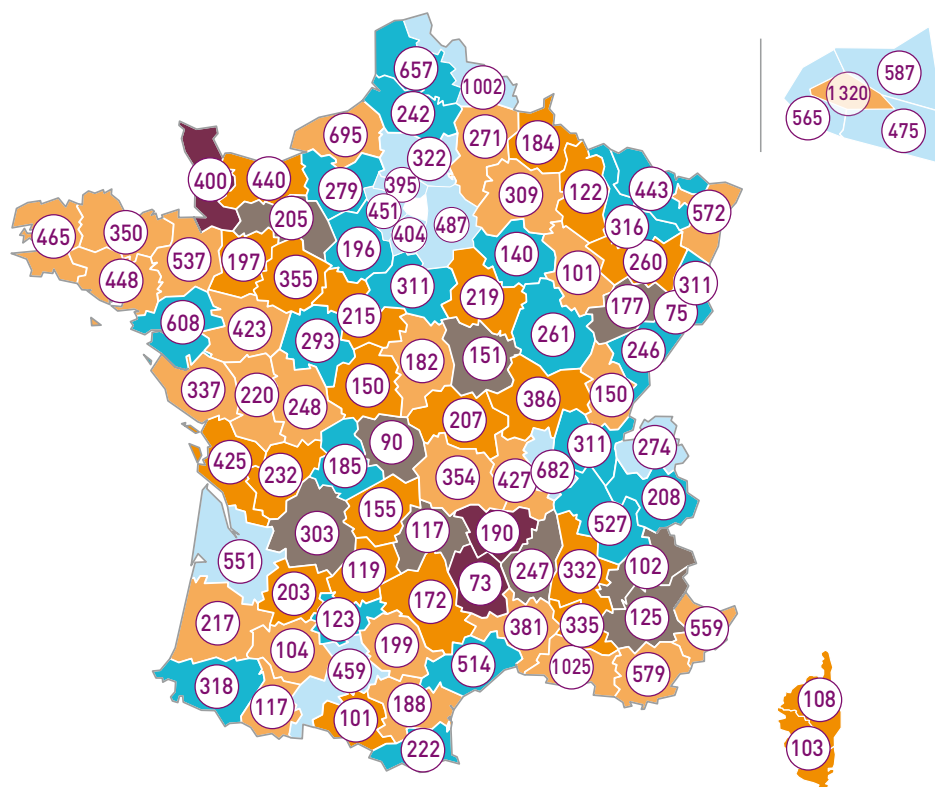
On compte en moyenne 4,9 boulangeries pour 10 000 habitants (cette densité était de 5,3 en 2005).

La densité est plus forte dans les départements ruraux (le taux y est souvent supérieur à 7) et moindre dans les territoires de métropoles (Nord, Gironde, Haute-Garonne, Rhône, Île-de-France hors Paris).

**Nombre de boulangeries-pâtisseries (1071C) en 2015 par département et densité pour 10 000 habitants**



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



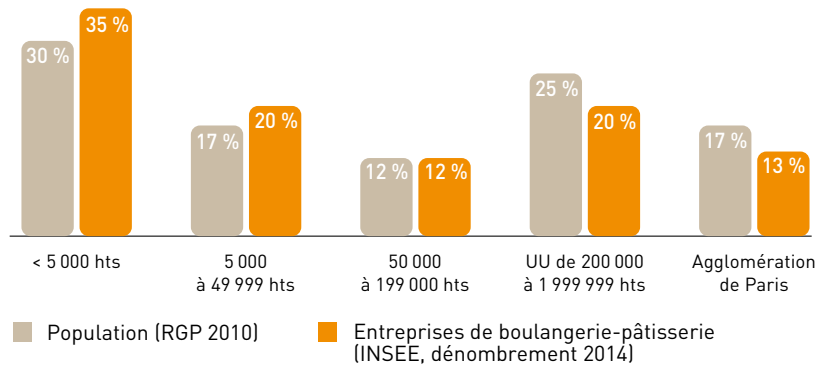
**Un tissu moins dense dans les grandes métropoles**

La répartition des entreprises de boulangerie-pâtisserie par tailles d'unités urbaines confirme cette analyse :

- Ces dernières sont surreprésentées dans les unités urbaines de moins de 5 000 habitants (35 % des entreprises sont localisées dans ces territoires alors que 30 % de la population y réside) ;
- En revanche, le tissu est moins dense dans les unités urbaines de plus de 200 000 habitants et dans l'agglomération parisienne (33 % des entreprises pour 42 % de la population).



Répartition des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) par tailles d'unités urbaines



Source: INSEE, traitement ISM.

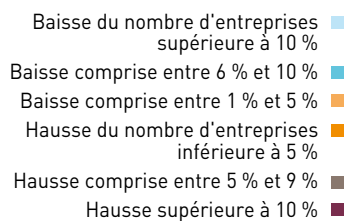
\*À noter : l'INSEE appelle Unité Urbaine (UU) une commune ou un ensemble de communes présentant une zone de bâti continu et d'au moins 2 000 habitants. Sont considérées comme rurales les communes qui ne rentrent pas dans la constitution d'une unité urbaine.

Une recomposition du tissu d'entreprise

On observe toutefois un phénomène de recomposition du tissu des boulangeries-pâtisseries :

- leur nombre augmente dans les départements fortement urbanisés (Île-de-France, Rhône, Bouches-du-Rhône, Haute-Garonne, Hérault);
- le tissu s'effrite en revanche fortement dans les territoires du Massif Central.

Évolution du nombre d'entreprises de boulangeries-pâtisseries (1071C) entre 2005 et 2015



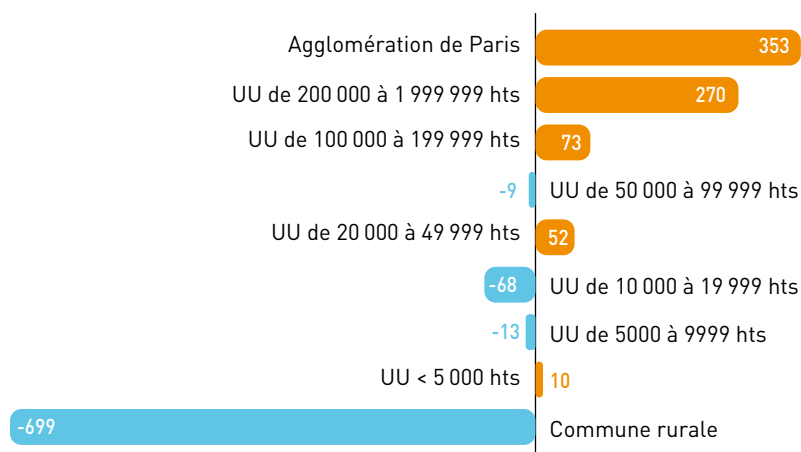
Source: INSEE, dénombrement des entreprises, traitement ISM.

## Des fermetures concentrées dans les communes rurales

Entre 2005 et 2014, l'évolution du nombre de boulangeries-pâtisseries a effectivement évolué de façon contrastée selon les types de territoires :

- le nombre d'entreprises a progressé dans les unités urbaines de plus de 100 000 habitants ;
- il est stable dans les petites villes, mais régresse fortement dans les communes rurales (-700 entreprises).

Évolution du nombre d'entreprises de boulangerie-pâtisserie entre 2005 et 2014 selon leur localisation par taille d'unités urbaines (UU\*)



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 2 000 habitants. Sont considérées comme rurales les communes qui ne rentrent pas dans la constitution d'une unité urbaine.

## Activité : un chiffre d'affaires stable

**Chiffre d'affaires HT  
9,7 milliards d'euros**

En 2014, les entreprises du secteur ont réalisé un chiffre d'affaires total de 9,7 milliards d'euros HT (contre 9,65 milliards HT en 2013).

Entre 2013 et 2014, ce chiffre d'affaires progresse sensiblement (+1 %), mais la valeur ajoutée baisse (-3 %), de même que le taux de valeur ajoutée qui s'établit à 47 % du chiffre d'affaires en 2014 (contre 48 % en 2013)\*.

**Chiffre d'affaires et  
valeur ajoutée**  
(en milliards d'euros)

	Chiffre d'affaires hors taxes		Valeur ajoutée** (y compris autres produits et autres charges)		Taux de valeur ajoutée	
	2013	2014	2013	2014	2013	2014
<b>Moins de 10 salariés</b>	6,99	7,05	3,38	3,29	48 %	47 %
<b>Plus de 10 salariés</b>	2,66	2,69	1,31	1,27	49 %	47 %
<b>Total</b>	9,65	9,74	4,69	4,57	48 %	47 %

(\*) Attention : en 2014, l'INSEE a modifié sa méthode de calcul des ratios financiers. L'évolution 2013-2014 est donc à interpréter avec prudence et devra être confirmée par les données 2015.

(\*\*) La valeur ajoutée mesure la richesse créée par les entreprises de boulangerie-pâtisserie. 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 : 1 actif sur 5

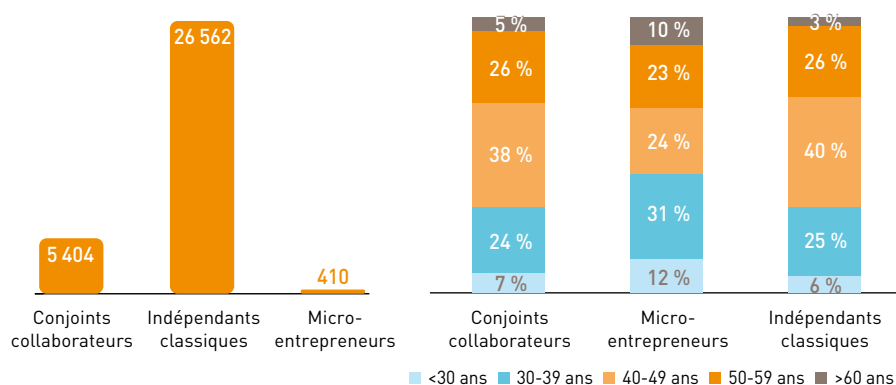
**32 400 travailleurs non salariés**

32 400 travailleurs indépendants sont actifs dans l'activité de boulangerie-pâtisserie (1071C), dont 82 % de chefs d'entreprise, 1 % de micro-entrepreneurs et 17 % de conjoints collaborateurs. À noter :

- l'activité de boulangerie-pâtisserie est la première activité artisanale employeuse de conjoints-collaborateurs de l'artisanat ;
- Elle se distingue également par la très faible part de micro-entrepreneurs parmi les chefs d'entreprise (au sein de l'artisanat, la part moyenne est de 39 %).

Les travailleurs non salariés ont majoritairement entre 40 et 49 ans (à l'exception des micro-entrepreneurs, dont 43 % ont moins de 40 ans).

**Nombre et âge des travailleurs non salariés de la boulangerie-pâtisserie (1071C) en 2015**

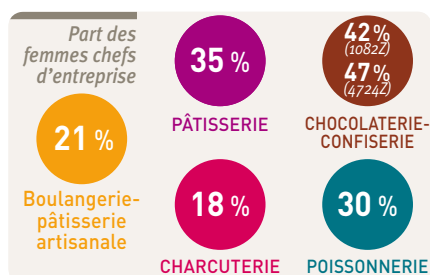


Source : RSI, base des travailleurs indépendants en 2015.

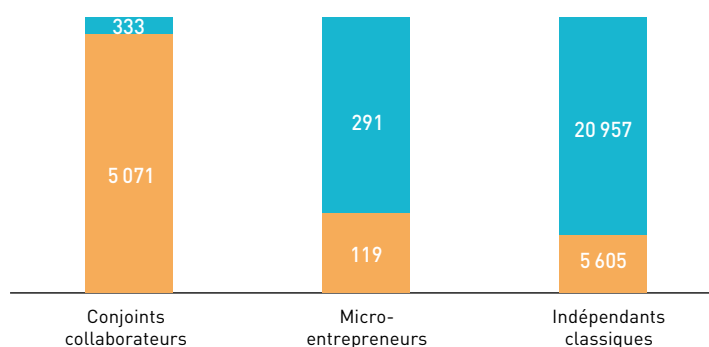
**21% des chefs d'entreprise sont des femmes**

Les chefs d'entreprise et micro-entrepreneurs sont majoritairement des hommes (21 % de femmes). Les femmes représentent en revanche 93 % des conjoints collaborateurs.

**Répartition des travailleurs non salariés de la boulangerie-pâtisserie (1071C) par sexe en 2015**



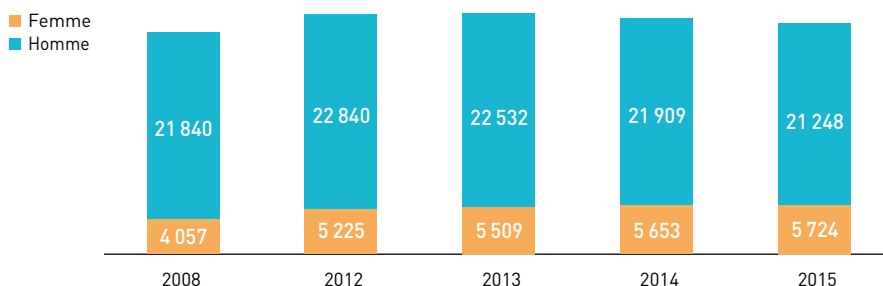
■ Femme  
■ Homme



Source : RSI, base des travailleurs indépendants en 2015.

La profession se féminise : en 2008, 16 % des chefs d'entreprise non salariés étaient des femmes (21 % en 2015).

**Évolution du nombre de chefs d'entreprise et micro-entrepreneurs de boulangerie-pâtisserie (1071C) par sexe (hors conjoints collaborateurs)**

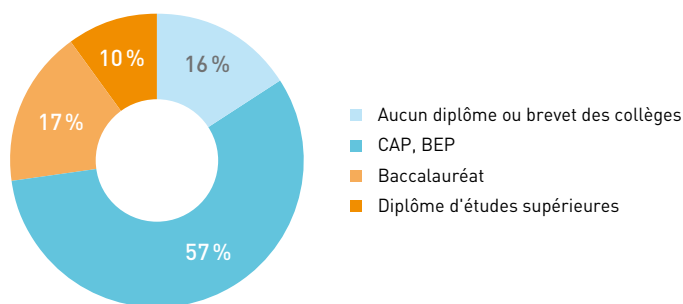


Source : RSI, base des travailleurs indépendants en 2015.

**Niveau de formation des dirigeants**

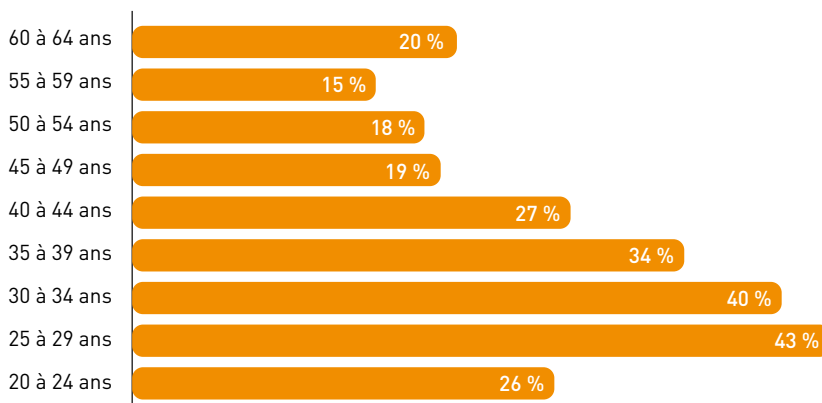
Une majorité de chefs d'entreprise de boulangerie-pâtisserie (57 %) détient un diplôme de niveau V (CAP BEP). Un quart est au moins diplômé de niveau IV (BAC, BP, etc.). Le niveau de formation tend à s'élever (40 % des chefs d'entreprise âgés de 30 à 34 ans ont au moins un diplôme de niveau IV).

**Niveau de formation des chefs d'entreprise de boulangerie-pâtisserie (1071C)**



Source : Recensement Général de la Population 2013

**Part des chefs d'entreprise de boulangerie-pâtisserie (1071C) détenant au moins un diplôme de niveau IV par tranche d'âge**



Source : Recensement Général de la Population 2013

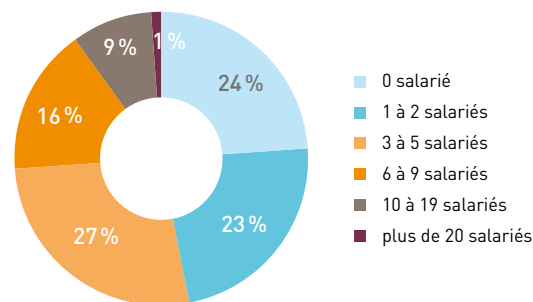
## Des emplois salariés en hausse

### Une majorité d'entreprises employeuses

Les trois-quarts des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) emploient des salariés : 50 % ont entre 1 et 5 salariés, un quart comptent six salariés et plus.

La quasi-totalité (99 %) sont des TPE de moins de 20 salariés.

#### Répartition des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) par tailles d'effectifs en 2015



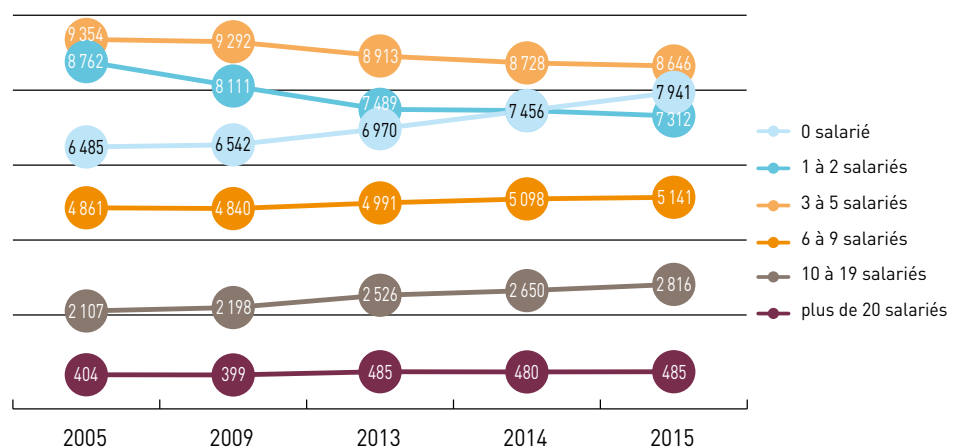
Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

### Une structure d'emploi en évolution

La structure d'emploi des entreprises a évolué cette dernière décennie :

- le nombre d'entreprises sans salarié progresse, de même que celui des entreprises de plus de 6 salariés ;
- en revanche, le nombre d'entreprise de 1 à 5 salariés baisse, cela témoignant sans doute d'une fragilité plus importante de ce format d'entreprise (les défaillances sont également en hausse pour cette catégorie d'entreprise : voir p. 7).

#### Évolution du nombre d'entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) par taille d'effectifs salariés



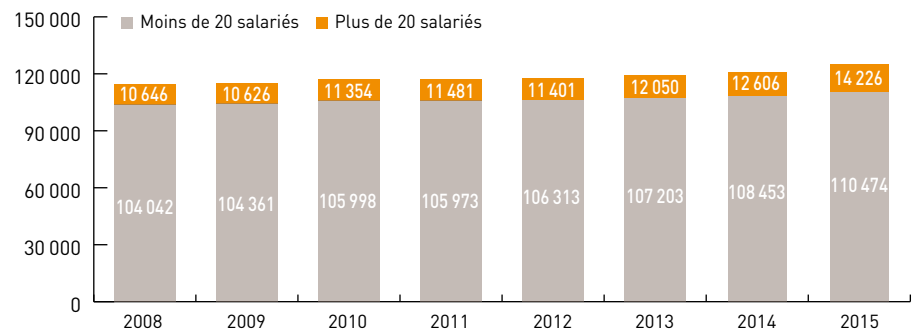
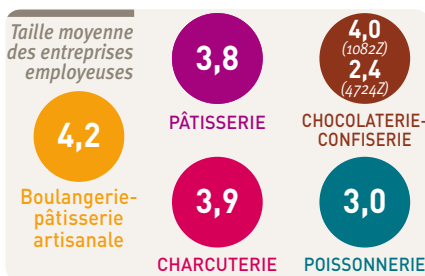
Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.  
Clé de lecture : le nombre d'entreprises sans salarié est passé de 6 485 en 2005 à 7 941 en 2015.

## Taille moyenne : 4,2 salariés

Les entreprises de boulangerie-pâtisserie employaient 124 700 salariés en 2015, un nombre tendanciellement en hausse : 7 350 emplois salariés ont été créés entre 2010 et 2015 dont 3 640 entre 2014 et 2015.

En conséquence, la taille moyenne des entreprises croît : pour ce qui concerne les boulangeries-pâtisseries de moins de 20 salariés, la taille moyenne est passée de 3,9 salariés en 2010 à 4,2 en 2015.

### Évolution des emplois salariés dans l'activité de boulangerie-pâtisserie (1071C)

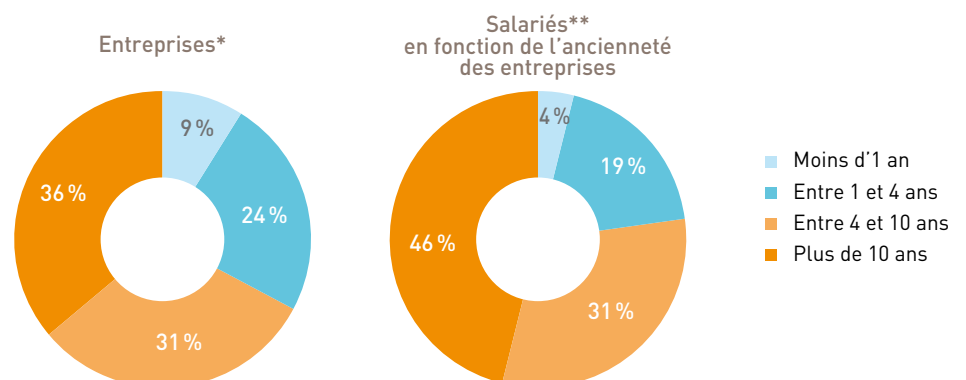


Source : ACOSS-URSSAF, emplois salariés au 31.12 hors apprentis et stagiaires

## 46 % des salariés sont employés dans des entreprises de plus de 10 ans d'ancienneté

On constate une sédimentation progressive des emplois salariés avec l'ancienneté des entreprises. Ainsi, les entreprises nouvellement créées de moins de 1 an représentent 9 % des entreprises, mais seulement 4 % des emplois salariés. 36 % des entreprises ont plus de 10 ans. Elles emploient 46 % des salariés du secteur.

### Répartition des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) selon l'ancienneté

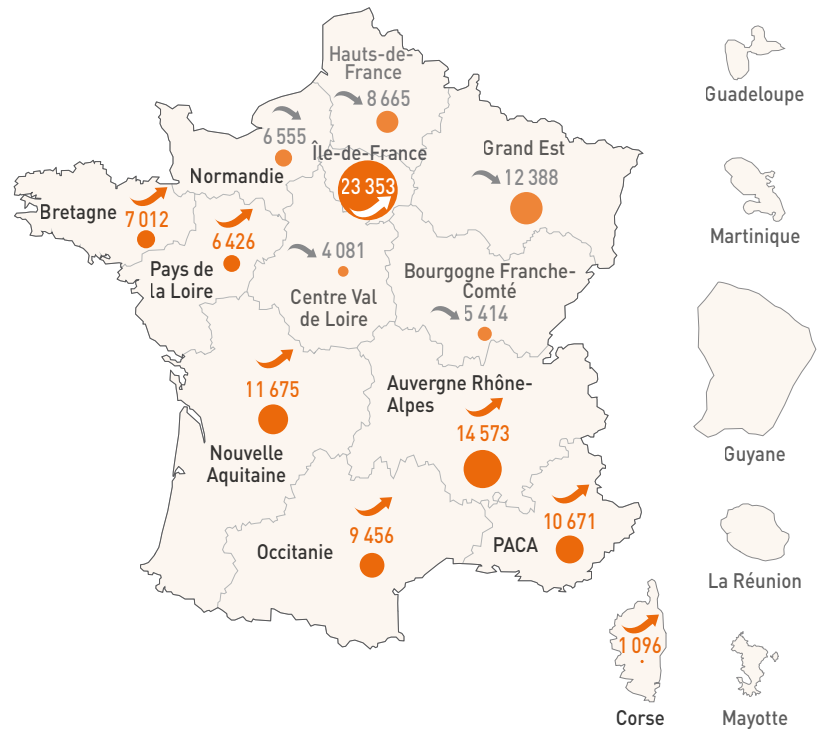


Sources : \*INSEE, SIRENE 2014. \*\*INSEE, DADS 2013 (base : entreprises de moins de 20 salariés).

## Les emplois salariés en région : une évolution contrastée

Nombre d'emplois salariés dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) en 2015 et évolution 2005-2015 de l'emploi salarié

Les entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) ont été fortement créatrices d'emplois entre 2010 et 2015 en régions Île-de-France (+17%), Auvergne-Rhône-Alpes (+11%) et Provence Alpes Côte d'Azur (+10%). Dans d'autres territoires, l'emploi salarié régresse, le recul le plus élevé étant observé en région Centre Val de Loire.

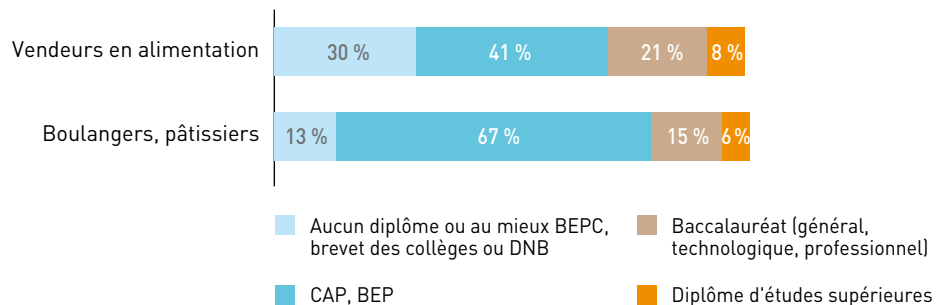


Source : ACOSS-URSSAF, emplois salariés hors stagiaires hors apprentis.

## Niveau de formation des salariés

Niveau de diplôme des salariés des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C)

30 % des vendeurs employés dans la boulangerie-pâtisserie (1071C) n'ont pas de diplôme. Les autodidactes sont plus rares à la fabrication : 13 %. 67 % des boulangers-pâtisseries détiennent au moins un diplôme de niveau V (CAP-BEP).



Source : INSEE, Recensement général de la population 2013.





Les salariés  
de la branche  
**BOULANGERIE-  
PÂTISSERIE**  
artisanale  
(IDCC 0843)  
en 2013

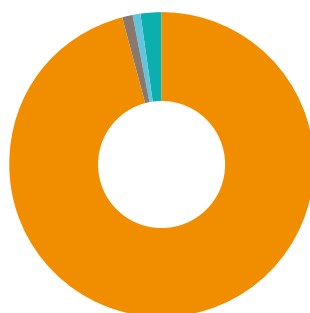
## Les entreprises et emplois de la branche

### 25 320 entreprises dans la branche

En 2013, 25 320 entreprises (soit 27 680 établissements) appliquent la convention collective principale de la boulangerie-pâtisserie artisanale (IDCC 0843).

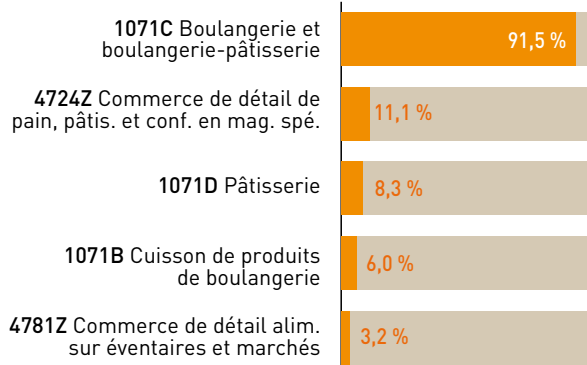
Les entreprises rattachées à cette convention collective sont majoritairement des entreprises de boulangerie-pâtisserie : 91 % des salariés des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) relèvent de cette convention collective dont ils représentent 96 % des salariés rattachés. Quelques entreprises de pâtisserie (1071D) ou du commerce de pain-pâtisserie (4724Z) sont également présentes dans cette convention collective.

Répartition sectorielle des salariés et poids de l'IDCC 0843 dans les secteurs d'activité (en % de salariés)



- 1071C 96 %
- 1071D 1 %
- 4724Z 1 %
- Autres 2 %

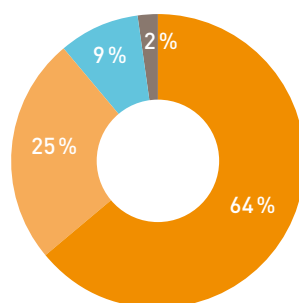
Source: DARES, DADS 2013



### 129 200 emplois salariés

Au total, 129 200 salariés sont rattachés à la convention collective 0843, soit 111 700 ETP. Conformément à la structure de taille des entreprises de boulangerie-pâtisserie, 98 % des entreprises de la branche comptent moins de 20 salariés.

Répartition des salariés par tailles d'entreprise IDCC 0843



- 1 à 9 salariés
- 10 à 19 salariés
- 20 à 49 salariés
- Plus de 50 salariés

Source: DARES, DADS 2013

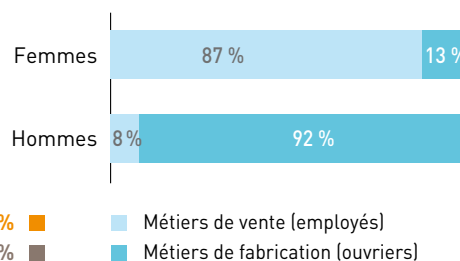
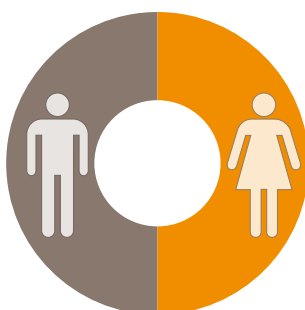
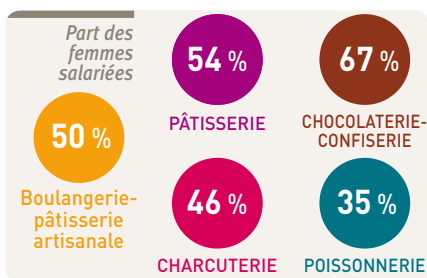
## Caractéristiques des salariés

### Une bonne mixité des effectifs salariés

Les effectifs salariés comptent pour moitié des hommes, pour moitié des femmes.

En revanche, la parité n'existe pas dans les métiers exercés : les hommes occupent principalement le métier d'ouvrier boulanger-pâtissier, les femmes celui de vendeur en alimentation.

Répartition des salariés par sexe et selon le métier (ouvrier et vendeur)



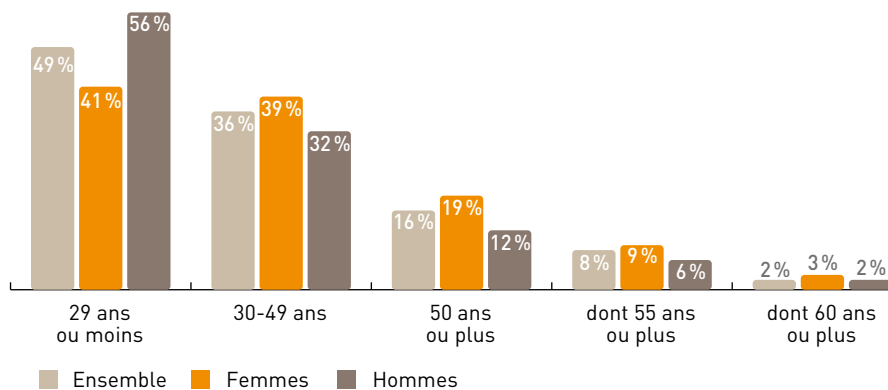
Source : DARES, DADS 2013, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

### Des salariés jeunes : la moitié ont moins de 30 ans

La moitié 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.

La boulangerie-pâtisserie présente en conséquence un taux modéré de "vieillesse" de ses emplois : 16 % des salariés ont plus de 50 ans, 8 % plus de 55 ans.

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



Source : DARES, DADS 2013, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.  
Remarque : les salariés de moins de 29 ans intègrent les apprentis.

## Les métiers exercés

### Des postes qui se répartissent sur 2 métiers

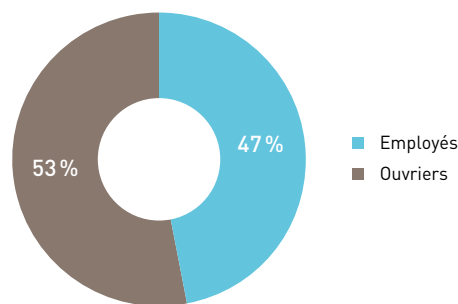
Les métiers occupés par les salariés sont :

- pour moitié des postes de production (métier de « boulanger-pâtissier » ou « autre ouvrier non qualifié des IAA ») ;
- pour l'autre, des postes d'employés à la vente (métier de « vendeur en alimentation »).

Les entreprises de la branche emploient également environ 3 620 cadres (dont 34 % de femmes) soit près de 3 % des effectifs salariés (source : AG2R / U Prévoyance).

#### Répartition des postes salariés par catégories socio-professionnelles (hors cadres et professions intermédiaires)

Source : DARES, DADS 2013, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.



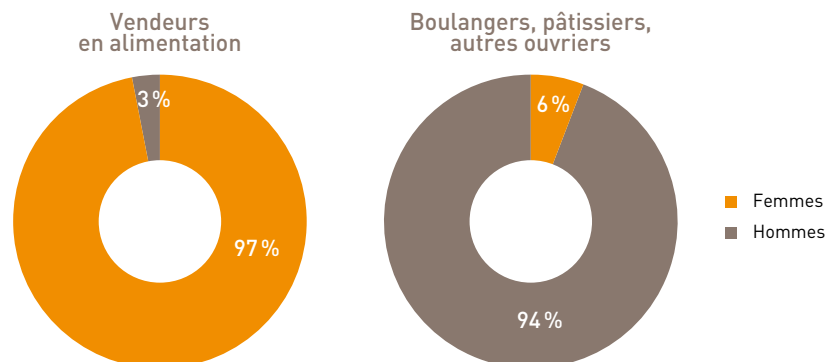
### Métier d'homme, métier de femme

Les deux principaux métiers de la boulangerie-pâtisserie artisanale ont un recrutement qui demeure très sexué :

- 97 % des vendeurs sont des femmes ;
- 94 % des boulangers-pâtisseries ou autres ouvriers sont des hommes.

#### Répartition des postes salariés par métier et par sexe

Source : INSEE, DADS 2012 – champ : postes salariés non annexes des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) de moins de 20 salariés.

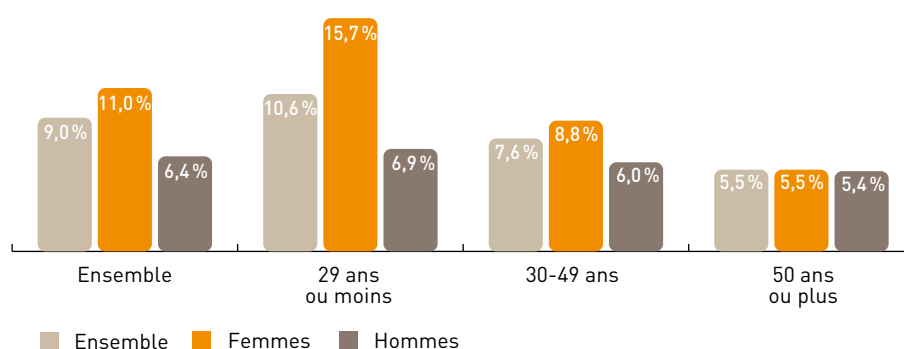
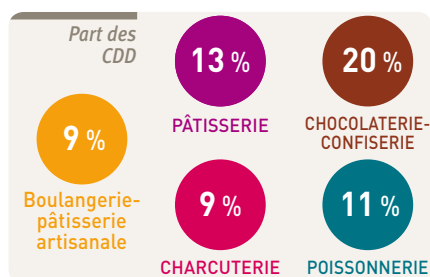


## Nature des contrats et temps de travail

**Contrats :**  
**9 % de salariés**  
**en CDD**

La part de salariés en contrat à durée déterminée est de 9%. Les femmes sont un peu plus nombreuses dans cette situation (11%), notamment les femmes de 29 ans ou moins.

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

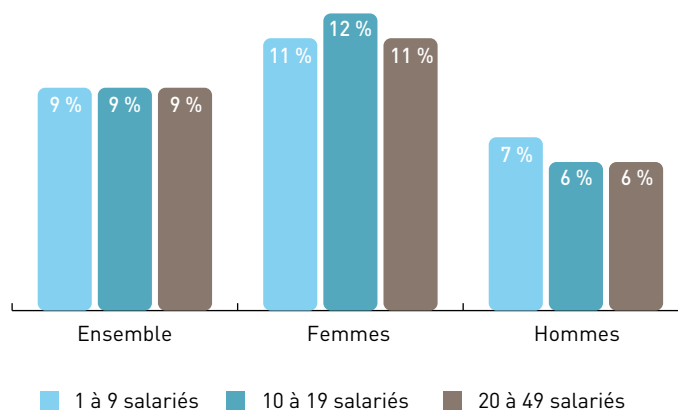


Source: DARES, DADS 2013, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale (hors apprentis).

**La part de CDD ne varie pas selon la taille des entreprises**

La structure de taille des entreprises n'influence pas la nature des contrats proposés: la part de salariés en CDD est en effet la même quelle que soit la taille des entreprises.

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



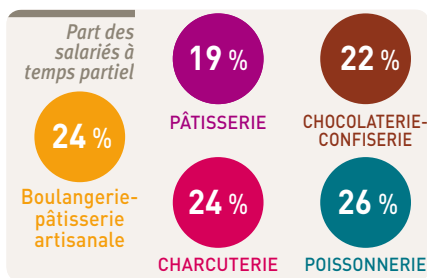
Source: DARES, DADS 2013, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

## Temps de travail : un quart de salariés à temps partiel

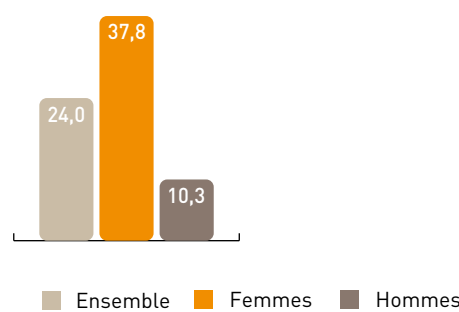
Concernant le temps de travail, ¼ des salariés de la branche sont à temps partiel. Les conditions diffèrent de façon importante entre les hommes (10 % à temps partiel) et les femmes (38 %).

Cette caractéristique s'observe quelles que soient les professions exercées.

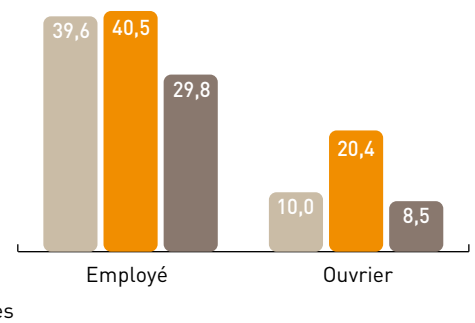
### Part des salariés à temps partiel par sexe et profession



### Part des salariés à temps partiel par sexe



### Part des salariés à temps partiel par sexe et profession

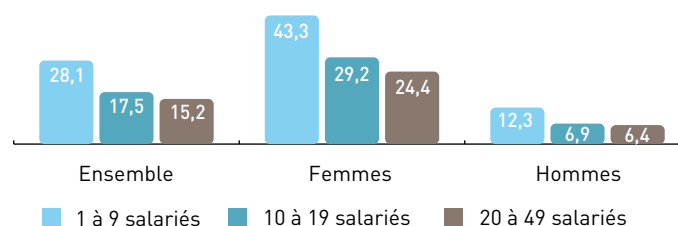
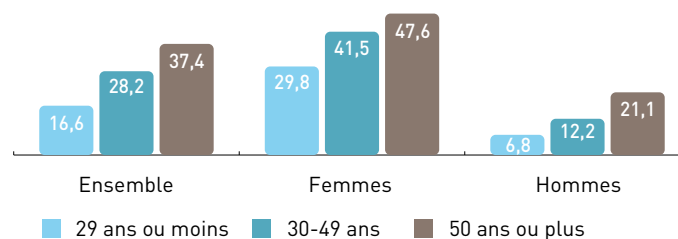


Source: DARES, DADS 2013, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

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

La part de salariés à temps partiel s'élève avec l'âge des salariés : ils représentent 17 % des moins de 30 ans, 28 % des 30-49 ans et 37 % des salariés de plus de 50 ans. Le temps partiel est plus fréquent dans les entreprises de moins de 10 salariés (28 %) et baisse avec la taille des entreprises.

### Part des salariés à temps partiel par sexe et par tranche d'âge et selon la taille des entreprises



Source: DARES, DADS 2013, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

## Salaires

**Un écart de salaire de 19% entre les hommes et les femmes**

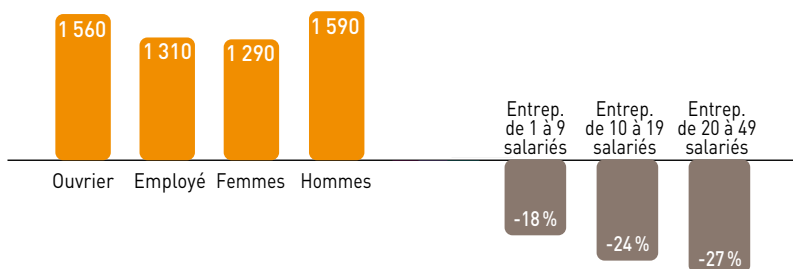
Le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps plein est de 1 440 euros (le chiffre inclut la population apprentie).

Il est plus élevé pour les postes d'ouvriers (et en conséquence pour les hommes) que pour les employés de vente (majoritairement des femmes).

Salaires mensuels net moyen par ETP et écart de salaire H/F

Salaires mensuels net moyen par ETP en 2013 (en €)

Écart de salaire H/F par tailles d'entreprises



Source: DARES, DADS 2013, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

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

**51% des salaires sont supérieurs à 1,2 Smic**

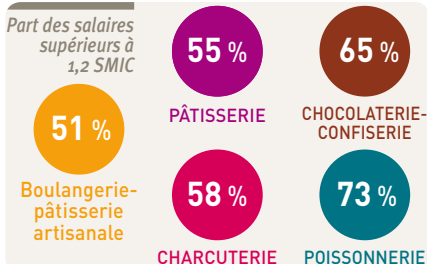
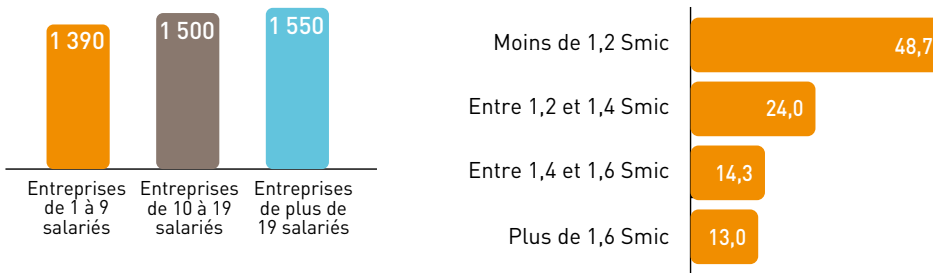
Dans 51 % des cas, le salaire net moyen est supérieur à 1,2 Smic.

Ce salaire moyen évolue positivement avec la taille des entreprises.

Salaires mensuels net moyen, écart moyen de salaire H/F et répartition des salaires

Salaires mensuels net moyen par ETP selon la taille des entreprises

Répartition des salaires



**Note de lecture:** dans les entreprises de moins de 10 salariés, le salaire moyen des hommes est 18 % plus élevé que celui des femmes.

Source: DARES, DADS 2013, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.







La formation et  
l'apprentissage  
aux métiers de  
**BOULANGERIE-  
PÂTISSERIE**

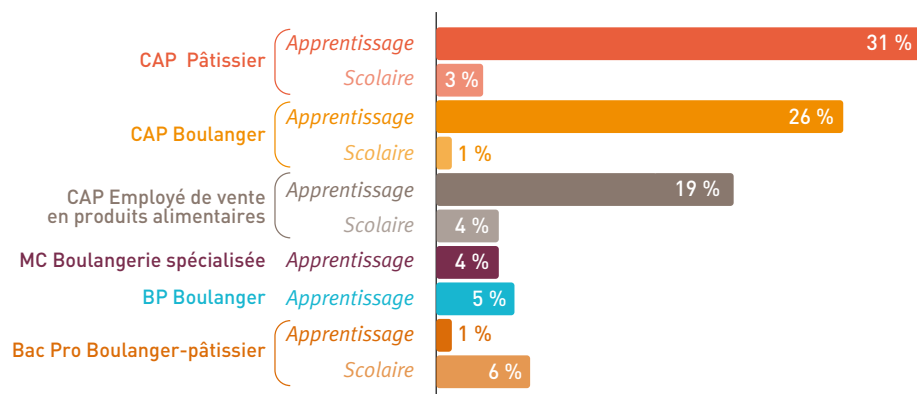
## La formation initiale : des effectifs globalement en hausse

### Les métiers se préparent principalement par la voie de l'apprentissage

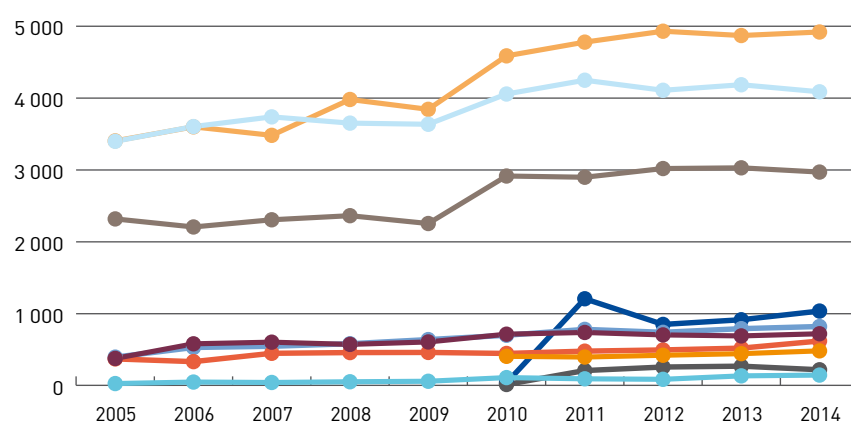
Principaux diplômes préparant aux métiers de la boulangerie-pâtisserie par voie scolaire ou apprentissage (inscrits en dernière année de diplôme en 2014)

Source : CEREQ, base reflet – effectifs inscrits en dernière année de formation de chaque diplôme – pour ce qui concerne les apprentis, il s'agit de l'ensemble des apprentis inscrits en dernière année en 2014, cela quelle que soit l'activité de leur entreprise d'accueil.

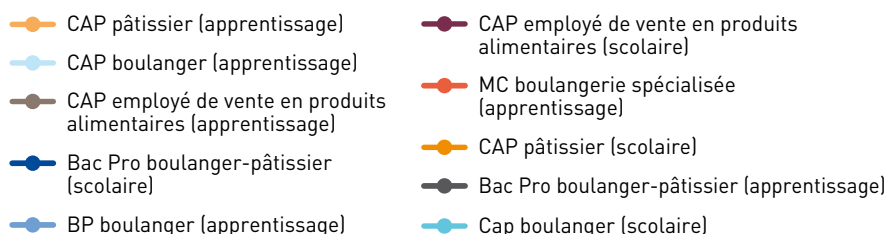
Si l'on prend en compte l'ensemble des diplômes de formation préparant aux métiers de la boulangerie-pâtisserie, trois accueillent la majorité des élèves et apprentis en formation : le CAP boulanger, le CAP pâtissier et le CAP Employé de vente en produits alimentaires. Ces derniers sont préparés essentiellement par la voie d'apprentissage. Les effectifs d'apprentis préparant ces diplômes sont tendanciellement en hausse (quel que soit le secteur d'activité employeur).



### Évolution des entrées en formation aux métiers de la boulangerie



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



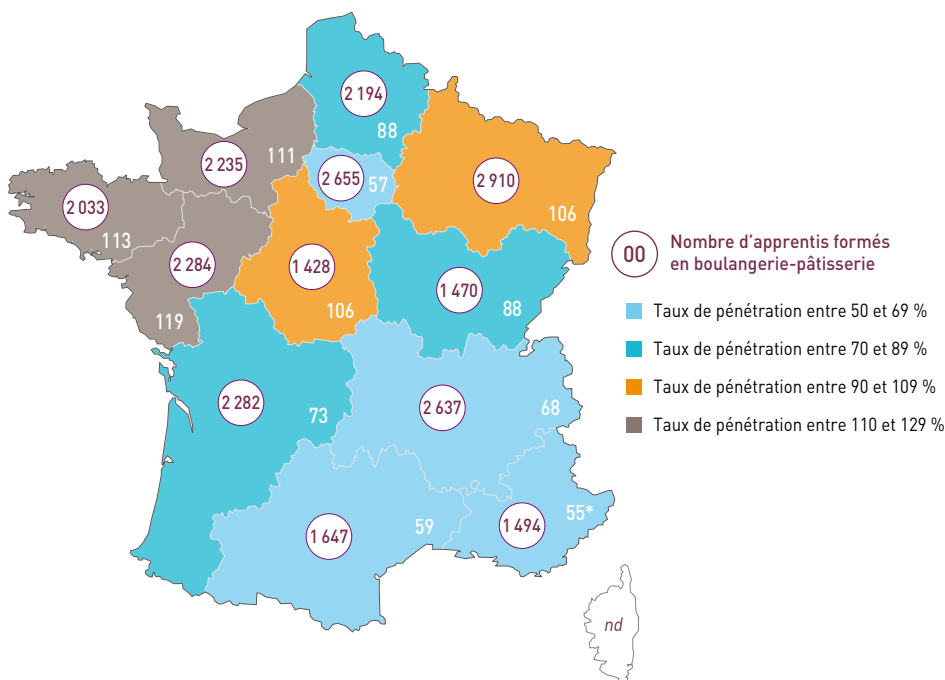
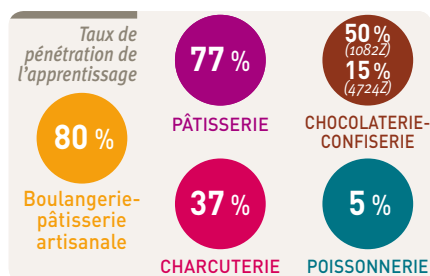
## La boulangerie-pâtisserie : 1<sup>re</sup> activité formatrice d'apprentis

**Un taux de pénétration de 0,8 apprenti par entreprise**

La boulangerie-pâtisserie est la première activité en France pour la formation d'apprentis : en 2014-2015, 25 800 apprentis étaient employés dans les entreprises, soit un ratio de 80 % (0,8 apprenti par entreprise active). Ce ratio atteint 119 % (1,19 apprenti pour une entreprise) dans les Pays de la Loire. Il est moitié moins élevé en Île-de-France et en région PACA.

Ce sont les entreprises de 6 à 9 salariés qui forment le plus grand stock d'apprentis (30 %).

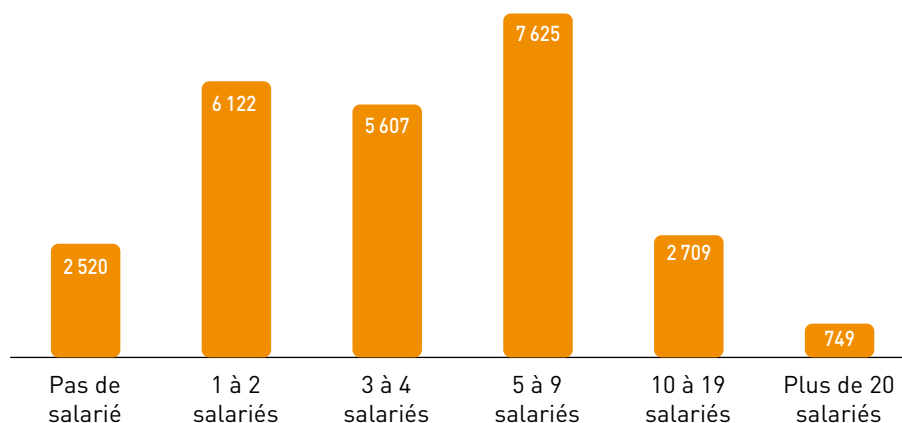
Nombre d'apprentis formés en 2014-2015 dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie et taux de pénétration de l'apprentissage



Source : DEPP/SIFA, INSEE/Dénombrement des entreprises, traitement ISM.

\*N.B. : les données de la région PACA sont incomplètes (elles n'intègrent pas les chiffres du Var).

Répartition des apprentis formés par taille d'entreprise



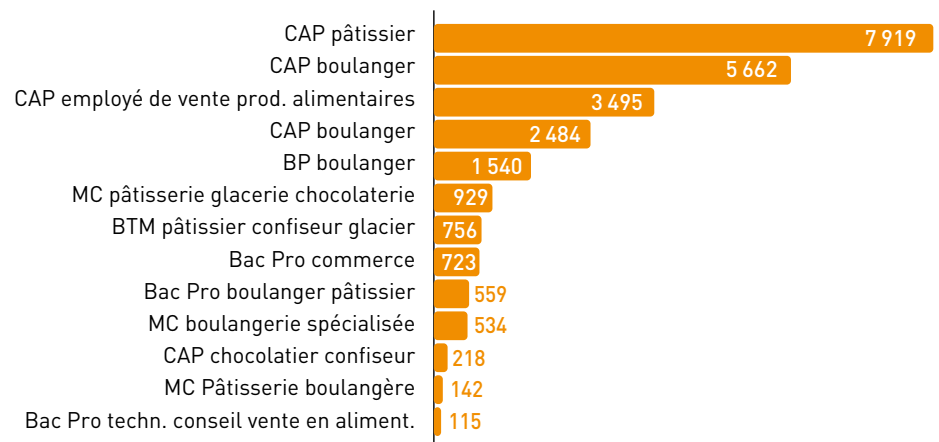
Source : MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.

## Une concentration des apprentis dans les diplômes de niveau V

**88 % des apprentis préparent un diplôme de niveau V**

Principaux diplômes préparés par les apprentis des entreprises de boulangerie-pâtisserie en 2014-2015

Le secteur se caractérise par un positionnement très fort des diplômés préparés sur le niveau V (CAP), qui regroupent 88 % des effectifs.

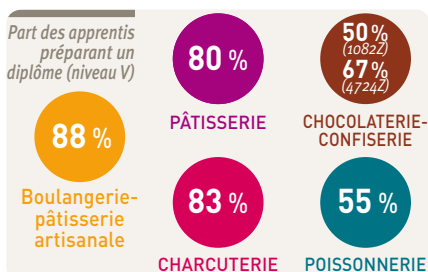


Source : MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.

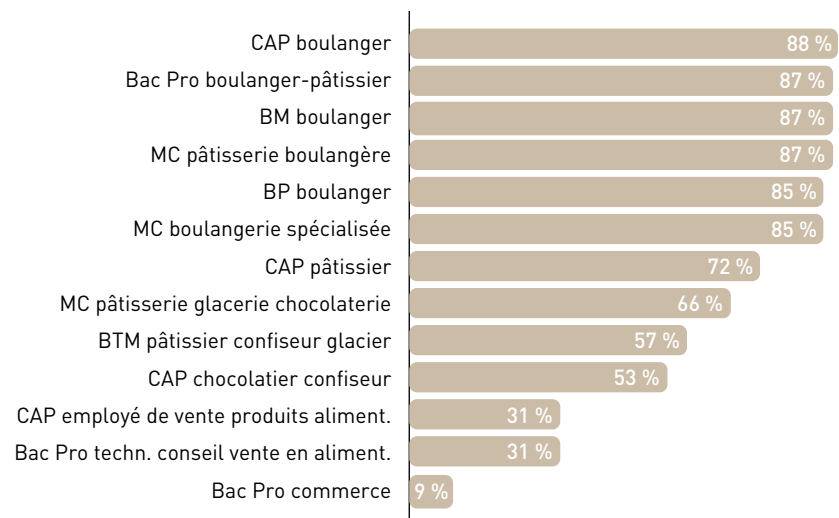
Les entreprises de boulangerie-pâtisserie forment la grande majorité des futurs boulangers (plus de 85 %).

Ces entreprises contribuent également fortement à la formation d'apprentis pâtissiers (72 % des apprentis en CAP pâtisserie, 57 % des effectifs en BTM), ainsi que d'apprentis chocolatiers.

Part des apprentis formés en fonction des diplômes préparés



Source : MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.



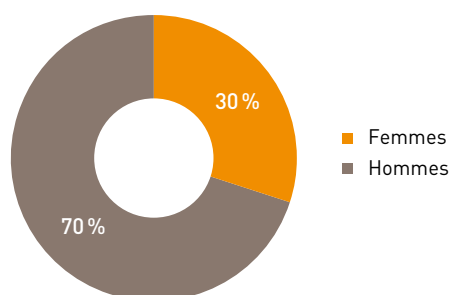
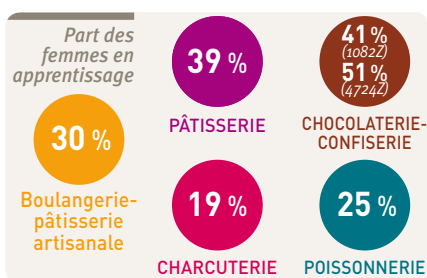
## Apprentis et apprenties de la boulangerie-pâtisserie

**30 % des apprentis sont des femmes**

La part des femmes en apprentissage aux métiers de la boulangerie-pâtisserie est inférieure à celle des femmes salariées (30 % contre 50 %).

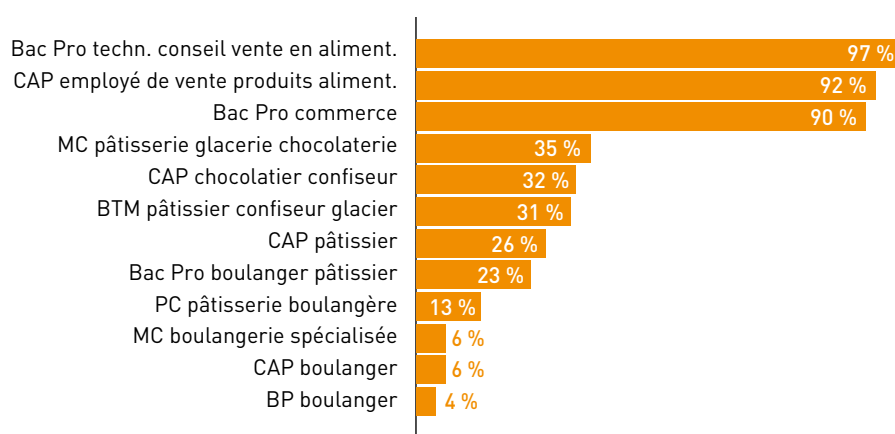
Les choix de métiers des apprenties concernent principalement les diplômes de vente. Les hommes se préparent quant à eux principalement à l'exercice du métier de boulanger ou de pâtissier.

### Sexe des apprentis de la boulangerie-pâtisserie



Source: MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.

### Part des femmes parmi les apprentis par diplôme



Source: MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.

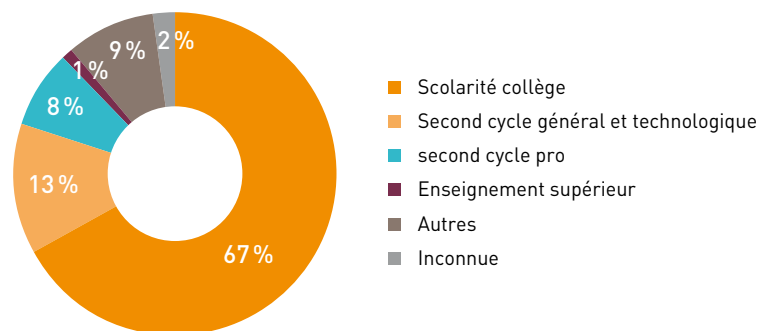
## Parcours d'entrée en apprentissage

**29 % des inscrits déjà détenteurs d'un diplôme de niveau V ou supérieur**

**Situation des apprentis avant l'entrée en apprentissage**

Source : DEPPISIFA, traitement ISM – apprentis employés en 2014/15 dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) et en première année de CAP.

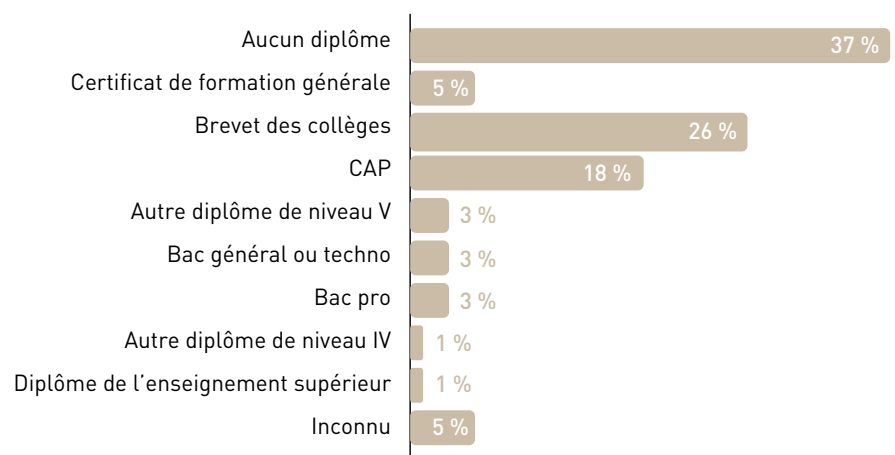
Les deux tiers des apprentis de la boulangerie-pâtisserie inscrits en première année de CAP proviennent du collège.



Un tiers des inscrits en CAP sont déjà détenteurs d'un diplôme de niveau V ou supérieur, dont 18 % d'un CAP, 10 % d'un BAC ou équivalent et 1 % d'un diplôme de l'enseignement supérieur.

Ces derniers sont, soit en poursuite de parcours professionnel (préparation de plusieurs CAP), soit en réorientation.

**Dernier diplôme obtenu par les apprentis inscrits en 1<sup>re</sup> année de CAP**



Source : DEPPISIFA, traitement ISM – apprentis employés en 2014/15 dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C).

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

BOULANGERIE-  
PÂTISSERIE  
ARTISANALE



Tableau de bord 2016