

CHARCUTERIE DE DÉTAIL



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 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 00953) a pour objectif de préciser les rapports entre les employeurs et les salariés de la branche. L'analyse des déclarations sociales (DADS) des entreprises relevant de cette branche permet de caractériser les salariés en fonction du métier exercé, ainsi que des modalités de travail (type de contrat, temps de travail, rémunération).

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

Les entreprises de charcuterie forment des apprentis et recrutent, pour assurer le renouvellement des emplois et développer les entreprises. Les données du Ministère de l'Éducation Nationale permettent de suivre l'évolution des effectifs de jeunes se préparant aux métiers de la charcuterie et de mesurer l'implication des entreprises en matière d'apprentissage.

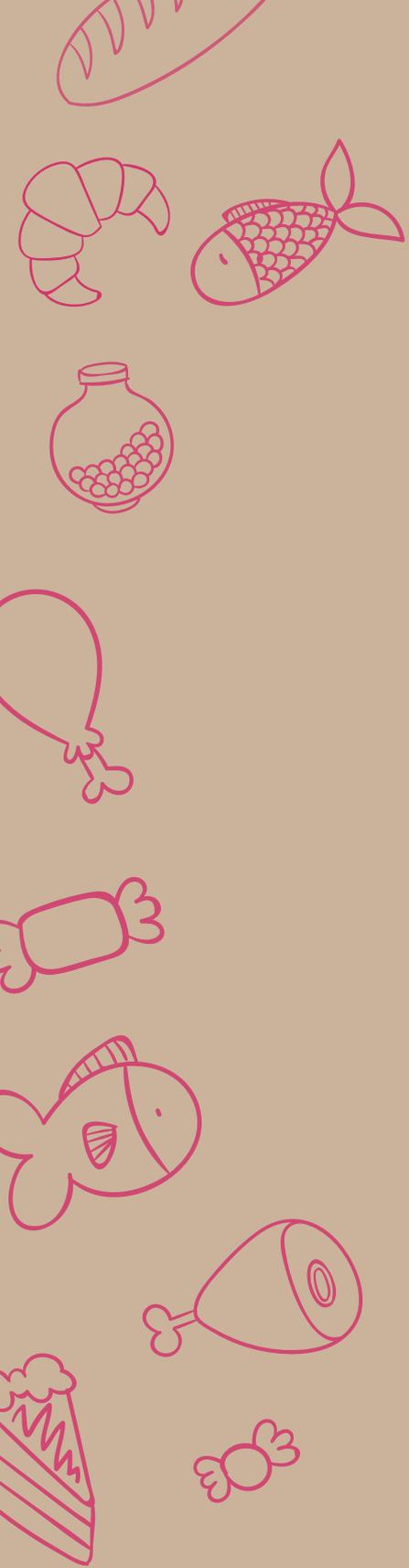
MÉTHODOLOGIE

Les traitements statistiques ont été réalisés par l'Institut Supérieur des Métiers, à partir de différentes bases de données statistiques :

- les bases Dénombrement et Démographie des entreprises de l'INSEE, pour ce qui concerne la démographie des entreprises de charcuterie ;
- le fichier INSEE-ESANE pour les données fiscales et la Banque de France pour les défaillances ;
- les bases de l'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 pour ce qui concerne les emplois salariés de la branche (IDCC 00953).

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 00953) en 2013	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 en CAP de charcutier-traiteur	30



LA
CHARCUTERIE
DE DÉTAIL
et son évolution

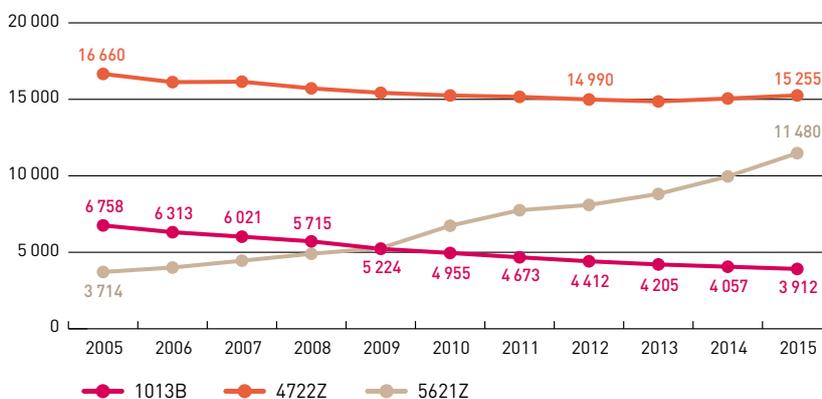
Démographie d'entreprise

Une activité éclatée sur plusieurs codes

L'activité de charcuterie est exercée dans 3 secteurs :

1. le secteur de la charcuterie de détail (1013B) qui comprend 3 912 entreprises en 2015, un nombre tendancielle en baisse depuis 2005 ;
2. le commerce de viandes* (4722Z), activité connexe dont certaines entreprises produisent également des produits de charcuterie ; l'évolution est plus à la stabilisation du nombre d'entreprises depuis 2013 ;
3. les services des traiteurs* (5621Z) dont le nombre d'entreprises a en revanche triplé en dix ans.

Évolution du nombre d'entreprises

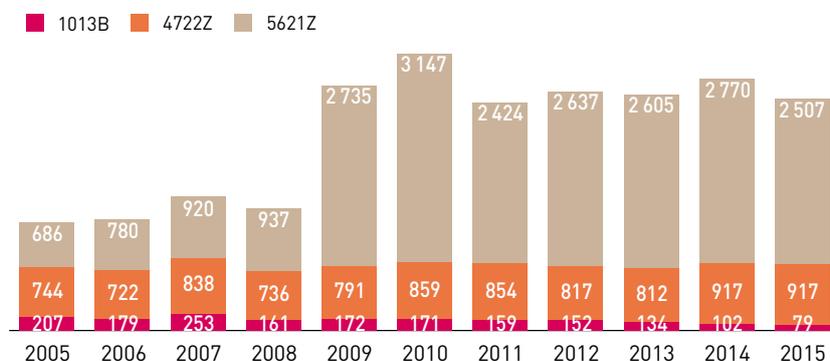


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.
* Dans les activités de boucherie-charcuterie (4722Z) et de services de traiteurs (5621Z), il n'est pas possible de dénombrer les entreprises fabricant des produits de charcuterie.

Créations d'entreprises

Les immatriculations d'entreprises de charcuterie (1013B) affichent un nombre en baisse, avec 79 créations en 2015, soit un taux de renouvellement** de 2 %. Dans le commerce de viandes*, ce taux de renouvellement est de 6 %, dans les services des traiteurs*, de 22 % (attention : les micro-entrepreneurs sont nombreux dans cette activité : 64 % des indépendants y exercent sous ce régime, contre 6 % des indépendants de la charcuterie et 3 % des indépendants du commerce de viandes).

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).

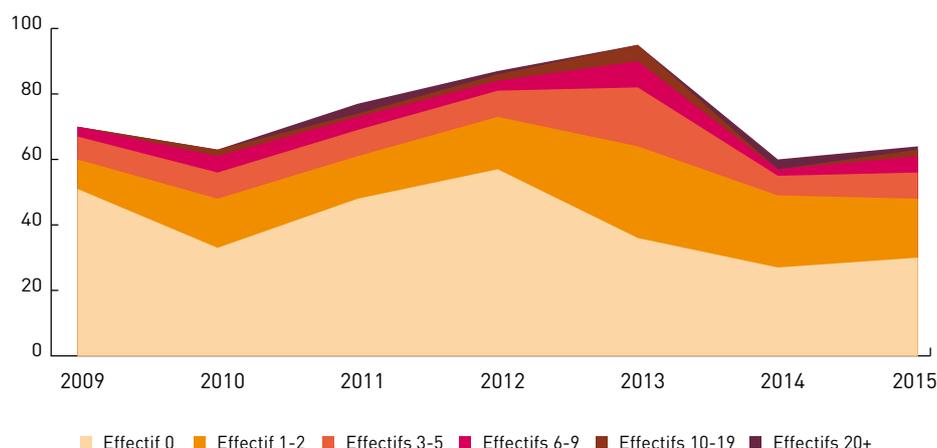
* Dans les activités de boucherie-charcuterie (4722Z) et de services de traiteurs (5621Z), il n'est pas possible de dénombrer les entreprises fabricant des produits de charcuterie.

** Le taux de renouvellement (ou taux de création) est le ratio entre le nombre de créations/reprises créé au cours d'une année et le stock d'entreprises dans la même activité.

Défaillances

En 2015, dans l'activité 1013B, 64 défaillances de charcuteries ont été enregistrées en 2015 (soit un taux de défaillances de 1,6 %). Ce nombre semble se stabiliser après un pic enregistré en 2013.

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



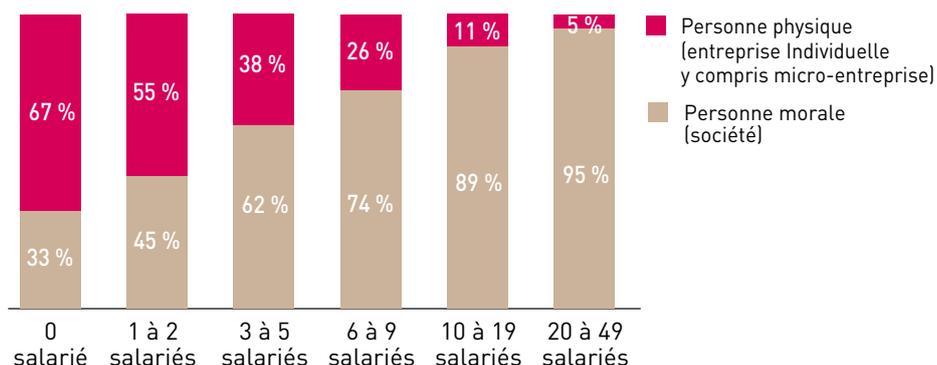
Source: Banque de France

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, qui désignent l'arrêt de l'activité d'une entreprise pour une raison volontaire ou involontaire. 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

La moitié des entreprises de charcuterie, exerçant sous le code 1013B, ont un statut d'entreprise individuelle (personne physique), l'autre moitié sont des sociétés. Le choix du statut de société augmente avec la taille des entreprises : un tiers des entreprises sans salarié sont des sociétés contre 95 % des entreprises de plus de 20 salariés.

Statut juridique des charcuteries (1013B) en 2015



Source: INSEE, Dénombrement des entreprises.

Localisation territoriale

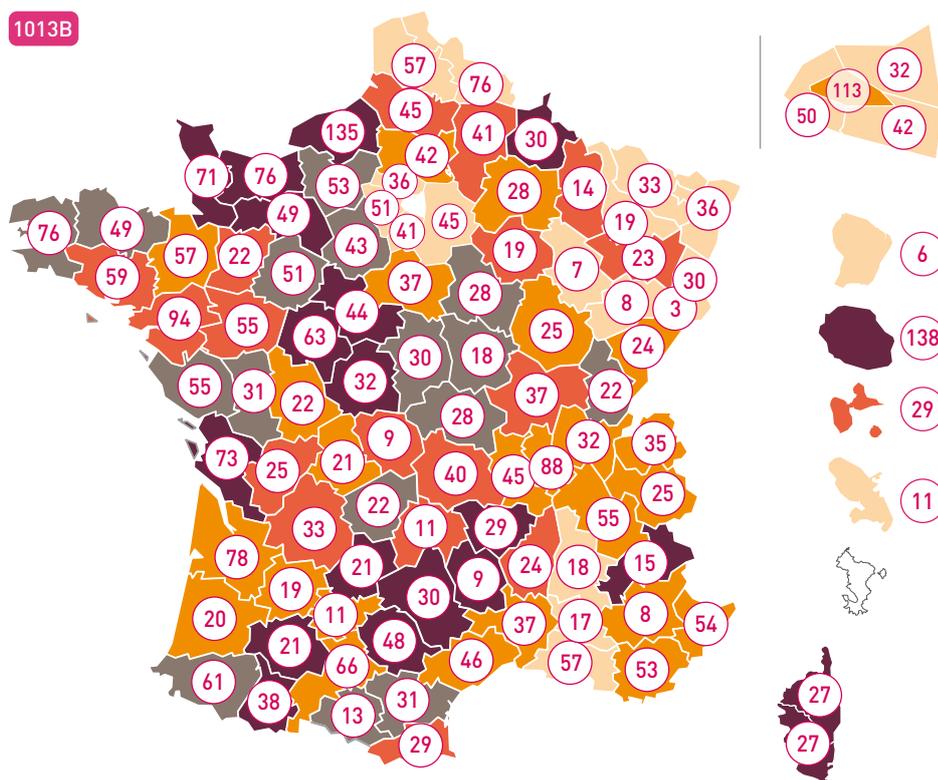
Densité moyenne

On compte en moyenne 5,9 charcuteries (entreprises immatriculées sous le code 1013B) pour 100 000 habitants. La densité est plus forte dans les départements ruraux (le taux y est souvent supérieur à 8) et moindre dans les territoires de métropoles (Nord, Vallée du Rhône, Île-de-France, Alsace). Les services des traiteurs (5621Z) sont plus représentés dans les territoires urbanisés, en Île-de-France, en Alsace et dans le Sud méditerranéen. L'activité de commerce de viandes (4722Z) présente la plus forte densité (25 entreprises pour 100 000 habitants), notamment au sud de la Loire.

Nombre d'entreprises de fabrication de charcuterie (1013B) en 2015 et densité pour 100 000 habitants

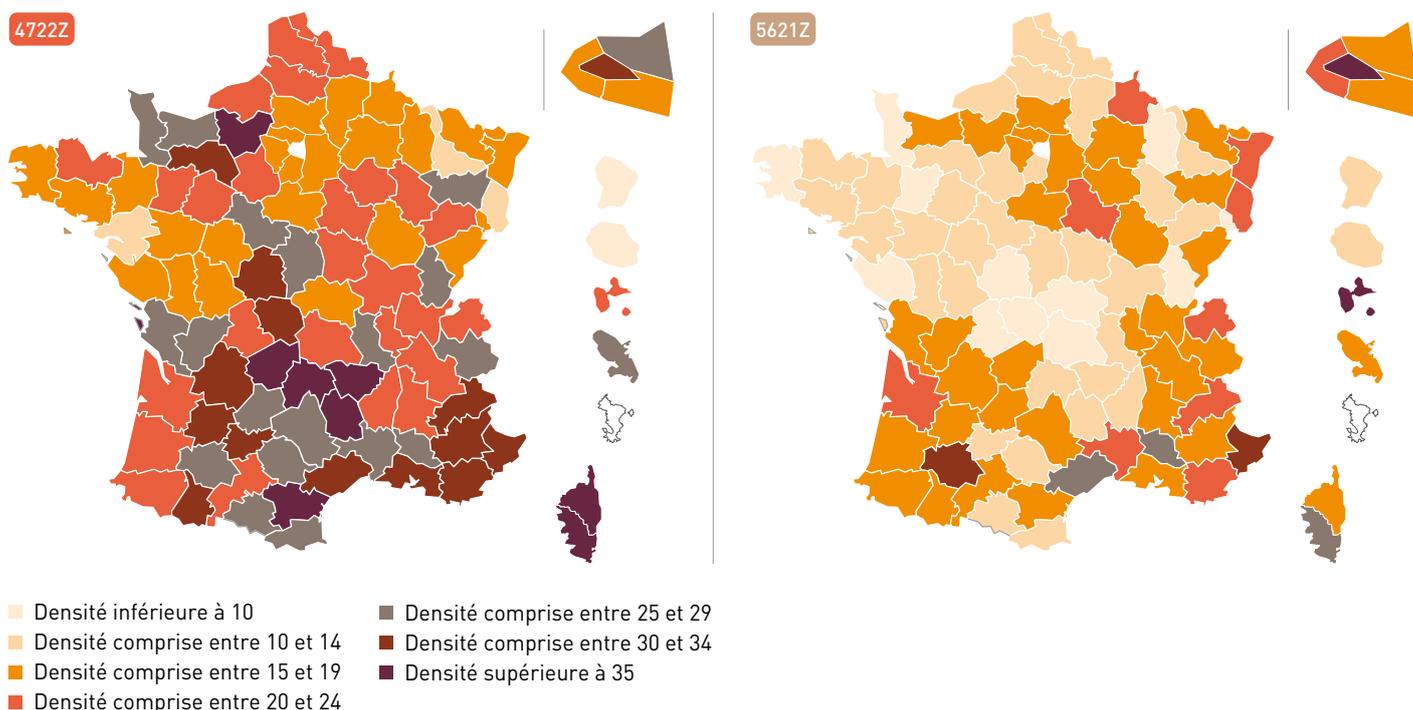
Nombre d'entreprises (1013B) 00

- Densité inférieure à 4
- Densité comprise entre 4 et 5,9
- Densité comprise entre 6 et 7,9
- Densité comprise entre 8 et 9,9
- Densité supérieure à 10



Source: Insee, Dénombrement 2015 des entreprises et Recensement Général de la Population – Traitement ISM.

Densité pour 100 000 habitants des entreprises de commerce de viandes (4722Z*) et de services des traiteurs (5621Z*) en 2015



Source : Insee, Dénombrement 2015 des entreprises et Recensement Général 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.

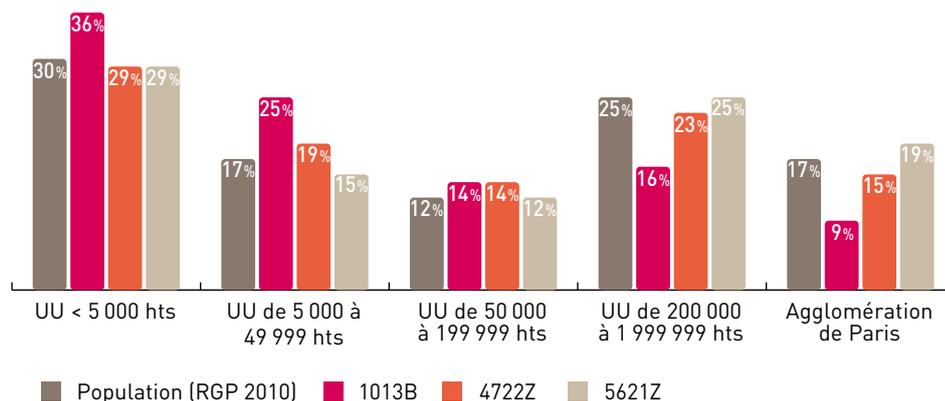
Un tissu plus dense dans les petites unités urbaines

La répartition des entreprises par tailles d'unités urbaines 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 (25 % des entreprises pour 42 % de la population).
- le tissu des entreprises du commerce de viandes (4722Z) et des services des traiteurs (5621Z) est mieux réparti dans les différentes tailles d'unités urbaines.

*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 tailles d'unités urbaines (UU)



Des fermetures dans toutes les tailles d'unités urbaines

Évolution du nombre de charcuteries par tailles d'unités urbaines (UU*)

Source: INSEE, traitement ISM.

Sur la période 2005-2014, le tissu d'entreprises de charcuterie (1013B) baisse de façon indifférenciée dans tous les types de territoires ruraux et urbains.

	Unités urbaines <5 000 hts	Unités urbaines de 5 000 à 50 000 hts	Unités urbaines de 50 000 à 199 000 hts	Unités urbaines de 200 000 à 1 999 999 hts	Agglomération de Paris
Nombre d'entreprises en 2005	2 340	1 662	975	1 196	581
Nombre d'entreprises en 2014	1 446	1 024	573	650	371
Évolution 2005-2014	-38 %	-38 %	-41 %	-46 %	-36 %

*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 économique

Chiffre d'affaires

En 2014, pour les entreprises du secteur de la charcuterie (1013B), le chiffre d'affaires total réalisé a été de 1,45 milliard d'euros HT (contre 1,63 milliard d'euros HT en 2012), dont près de 1 milliard réalisé par les entreprises de moins de 10 salariés (les entreprises de moins de 10 salariés pèsent pour 70 % du chiffre d'affaires).

Entre 2012 et 2014, ce chiffre d'affaires régresse, de même que la valeur ajoutée qui s'établit à 29 % du chiffre d'affaires en 2014.*

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 millions d'euros)

	Chiffre d'affaires hors taxes		Valeur ajoutée** (y compris autres produits et autres charges)		Taux de valeur ajoutée	
	2012	2014	2012	2014	2012	2014
Moins de 10 salariés	ND	996	ND	281	ND	29 %
10 à 19 salariés	ND	S	ND	S	ND	S
Plus de 20 salariés	ND	ND	ND	ND	ND	ND
Total	1 631	1 453	600	423	37 %	29 %

(*) 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. Les chiffres des activités 4722Z et 5621Z ne sont pas indiqués, dans la mesure où il est impossible de distinguer parmi ces entreprises celles ayant une activité effective de fabrication de charcuterie.

(**) 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.

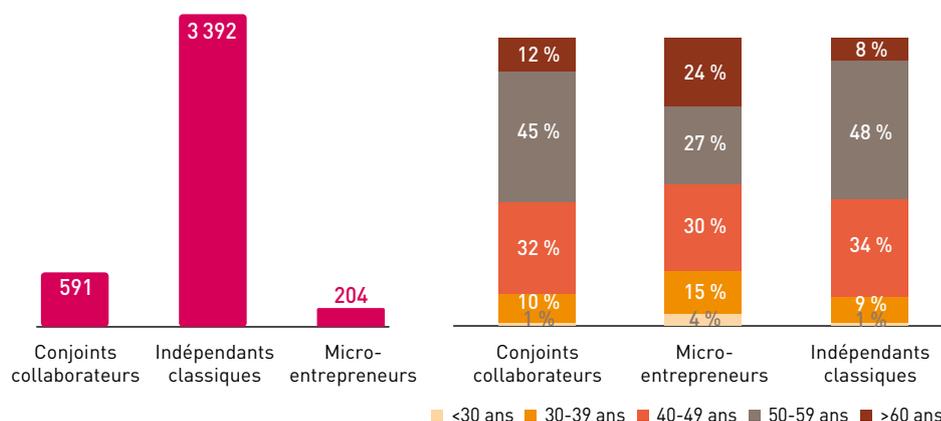
Portrait des travailleurs non salariés

Les travailleurs non salariés

Dans l'activité 1013B, 4 187 travailleurs indépendants sont cotisants au RSI dans l'activité de charcuterie, dont 81 % de chefs d'entreprises non salariés, 5 % de micro-entrepreneurs et 14 % de conjoints collaborateurs.

Plus de la moitié des travailleurs non salariés ont plus de 50 ans (un tiers des chefs d'entreprises indépendants ont plus de 55 ans). La profession se caractérise donc par un vieillissement de ses dirigeants.

Travailleurs non salariés et âge des travailleurs non salariés de la charcuterie en 2015

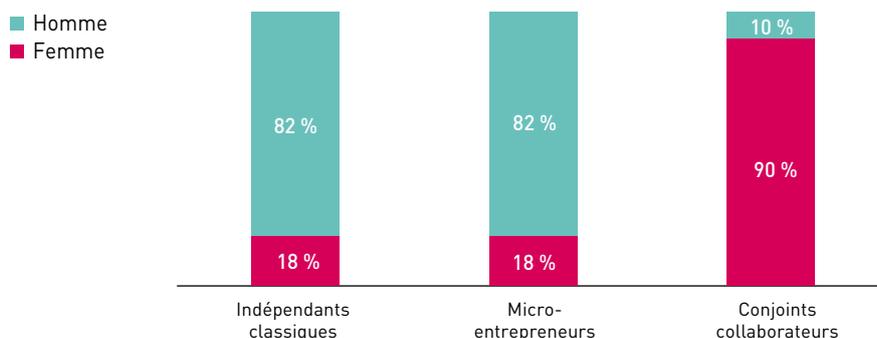


Source : RSI, base des travailleurs indépendants en 2015.

Part des femmes

Dans l'activité de charcuterie (1013B), les chefs d'entreprises et micro-entrepreneurs sont majoritairement des hommes (18 % de femmes). Les femmes représentent en revanche 90 % des conjoints collaborateurs.

Répartition des travailleurs non salariés par sexe en 2015

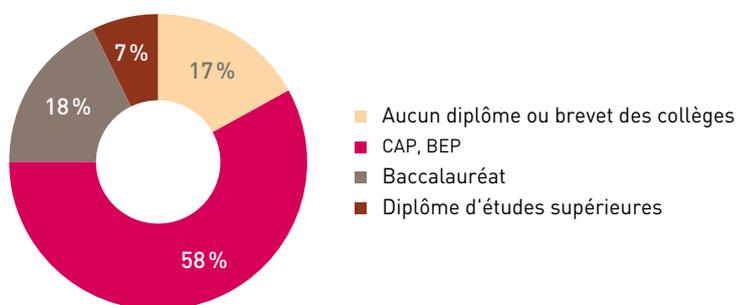


Source : RSI, base des travailleurs indépendants en 2015.

Niveau de formation des dirigeants

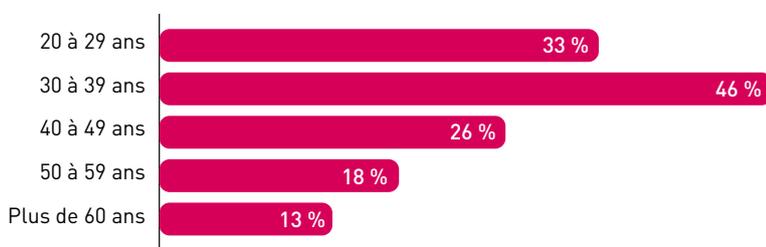
Dans l'activité de charcuterie (1013B), une majorité de chefs d'entreprise (58 %) détient un diplôme de CAP-BEP. Un quart est au moins diplômé du Bac (ou équivalent), 17 % se sont formés par l'expérience. Comme dans les autres professions artisanales, le niveau de formation tend à s'élever (46 % des chefs d'entreprises âgés de 30 à 39 ans ont au moins un diplôme de niveau IV, contre 26 % des 40-49 ans et 18 % des 50-59 ans).

Niveau de formation des chefs d'entreprises de charcuterie



Source : Recensement Général de la Population 2013

Part des chefs d'entreprises détenant au moins au diplôme de niveau Bac par tranche d'âge



Source : Recensement Général de la Population 2013

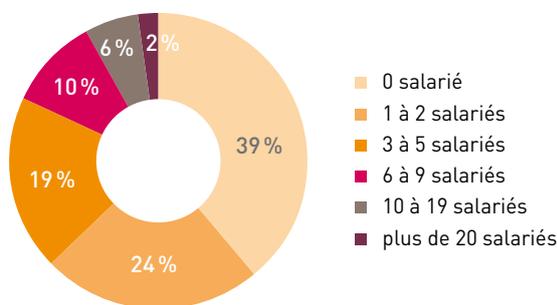
Emplois salariés

Une majorité d'entreprises employeuses

61 % des entreprises de charcuterie (1013B) emploient des salariés : 43 % ont entre 1 et 5 salariés, près d'une sur 5 compte six salariés et plus.

La quasi-totalité (98 %) sont des TPE de moins de 20 salariés.

Répartition des entreprises par tailles d'effectifs en 2015



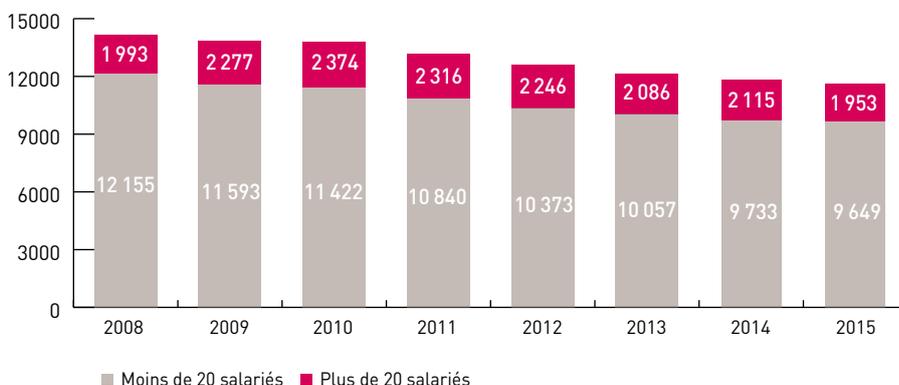
Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

Taille moyenne : 3,9 salariés

Les entreprises de charcuterie (1013B) emploient 11 600 salariés (en 2015 hors apprentis), un nombre tendanciellement en baisse : plus de 2 500 emplois salariés ont été perdus entre 2008 et 2015, en grande majorité dans les entreprises de moins de 20 salariés.

En revanche, la taille moyenne des entreprises croît : elle est passée de 3,5 salariés en 2008 à 3,9 en 2015, ce qui témoigne d'une mutation du modèle économique de ces entreprises.

Évolution des emplois salariés dans la charcuterie

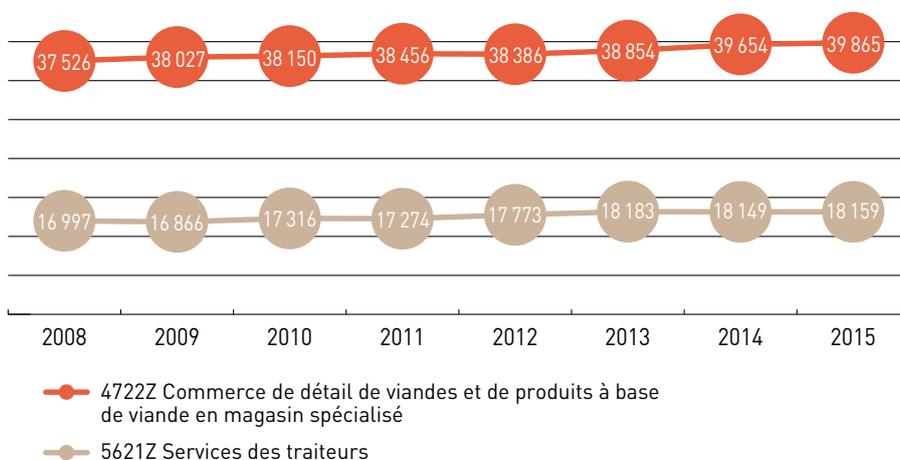


Source : ACOSS-URSSAF, emplois salariés au 31.12 hors apprentis et stagiaires

Hausse dans le commerce de viandes et dans les services des traiteurs

Dans le commerce de viandes et les services des traiteurs*, les effectifs sont en revanche en hausse : plus de 3 100 emplois ont été créés entre 2008 et 2015, dont les 2/3 dans le commerce de viandes.

Évolution des emplois salariés dans le commerce de viandes (4722Z) et les services des traiteurs (5621Z)



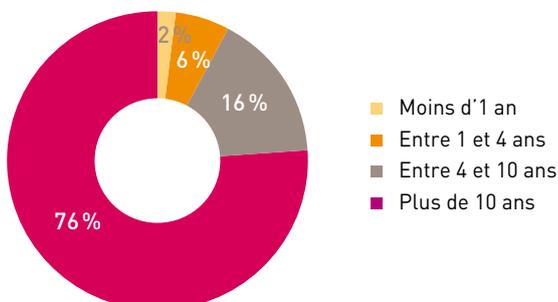
Source : ACOSS-URSSAF, emplois salariés au 31.12 hors apprentis et stagiaires.

* 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.

76 % des salariés sont employés dans des entreprises de plus de 10 ans d'ancienneté

Dans l'activité de charcuterie (1013B), les $\frac{3}{4}$ des salariés sont employés dans des entreprises de dix ans d'ancienneté et plus.

Répartition des salariés selon l'ancienneté des entreprises

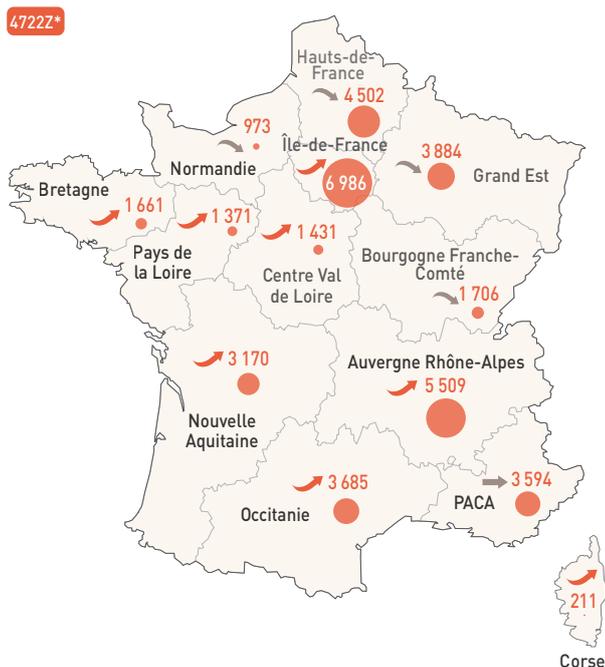
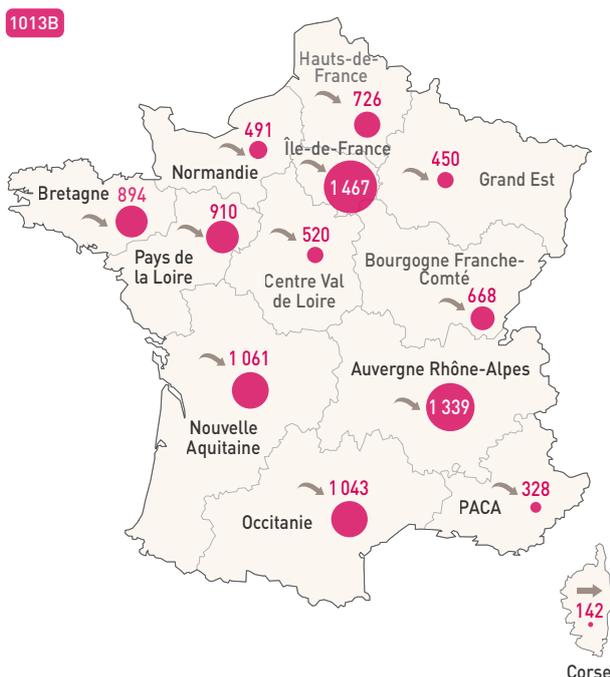


Source : INSEE, DADS 2013.

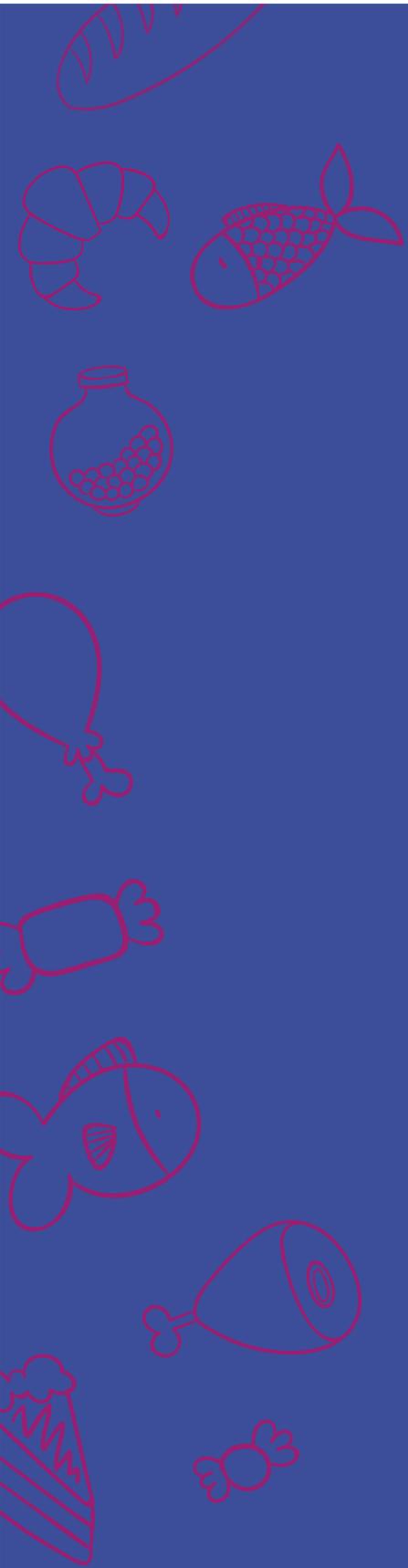
Les emplois salariés en région : une évolution contrastée

Dans les entreprises de charcuterie, l'emploi salarié régresse entre 2010 et 2015 dans toutes les régions de France. En revanche, le commerce de viandes a été créateur d'emplois dans plusieurs régions dont la Corse (+19 %), l'Île-de-France (+17 %), la Bretagne et l'Occitanie (12 %). Les services des traiteurs ont été fortement créateurs d'emplois en région Bourgogne-Franche-Comté (+32 %), Hauts-de-France (+28 %) et Rhône-Alpes (+23 %).

Nombre d'emplois salariés dans les entreprises de charcuterie (1013B), de commerce de viandes (4722Z) et de services des traiteurs (5621Z) en 2015 et tendance d'évolution 2010-2015 de l'emploi salarié



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



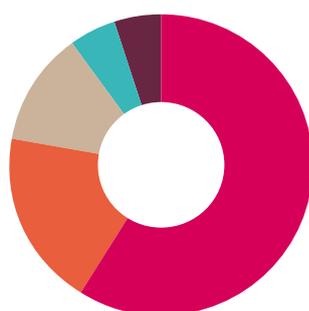
Les salariés
de la branche
**CHARCUTERIE
DE DÉTAIL**
(IDCC 00953)

Les entreprises et emplois de la branche

3 270 entreprises rattachées

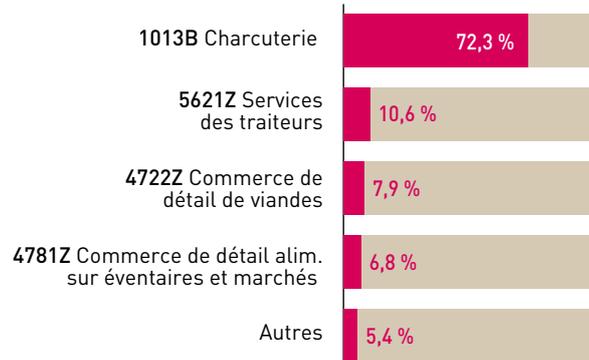
En 2013, 3 270 entreprises (soit 3 520 établissements) ont comme convention collective principale celle de la charcuterie de détail (IDCC 00953). Les salariés rattachés à cette convention collective sont majoritairement employés dans des entreprises de la charcuterie (1013B : 59 %). D'autres sont salariés du commerce de détail de viandes (4722Z : 19 %), des services des traiteurs (5621Z : 12 %), et du commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (4781Z : 5 %). En revanche cette convention collective n'est majoritaire que dans la charcuterie (1013B) dont elle couvre 72 % des salariés.

Répartition sectorielle des salariés de l'IDCC 00953 et poids de l'IDCC dans les secteurs d'activité (en % de salariés)



- 1013B 59 %
- 4722Z 19 %
- 5621Z 12 %
- 4781Z 5 %
- Autres 5 %

Source : DARES, DADS 2013



15 900 emplois salariés

Au total, 15 900 salariés sont rattachés à la convention collective 00953 en 2013, soit 13 600 ETP.

97 % des entreprises de la branche comptent moins de 20 salariés.

Évolution des entreprises et salariés rattachés à la convention collective

Source : DARES, DADS.

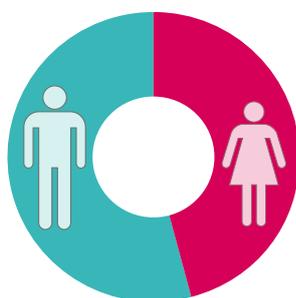
	2011	2012	2013
Nombre d'entreprises (IDCC principal)	3 370	3 310	3 270
Nombre de salariés	16 300	15 900	15 900

Caractéristiques des salariés

Des effectifs salariés relativement mixtes

Les effectifs salariés sont relativement mixtes, 54 % d'hommes et 46 % 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



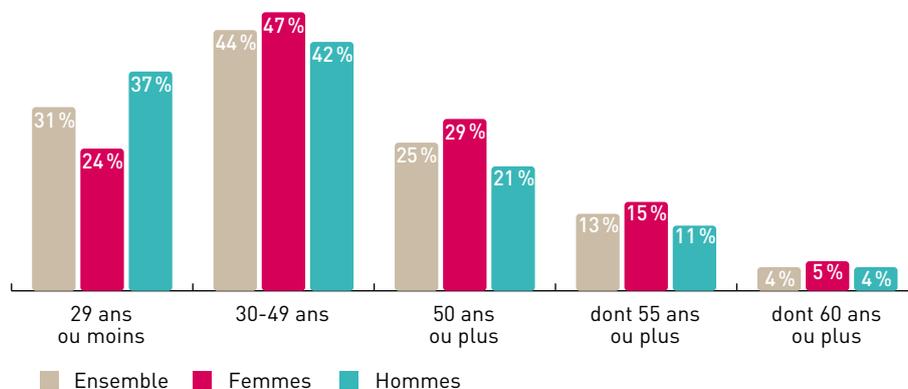
■ Femmes 46 %
■ Hommes 54 %

Source : DARES, DADS 2013, IDCC 00953 de la charcuterie de détail.

Des salariés jeunes : un tiers a moins de 30 ans

31 % 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 : un quart sont âgés de plus de 50 ans, dont 13 % plus de 55 ans.

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



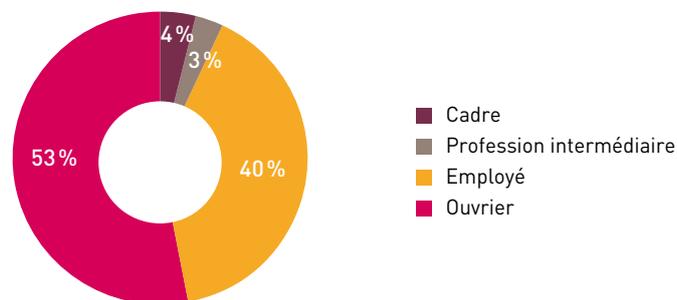
Source : DARES, DADS 2013, IDCC 00953 de la charcuterie de détail.

Les métiers exercés

Une majorité d'employés et d'ouvriers

Répartition des postes salariés par catégories socio-professionnelles

Les postes occupés par les salariés sont essentiellement des postes d'ouvriers (53 %) et d'employés (essentiellement à la fonction vente 40 %). 7 % des salariés sont cadres ou occupent une profession intermédiaire.



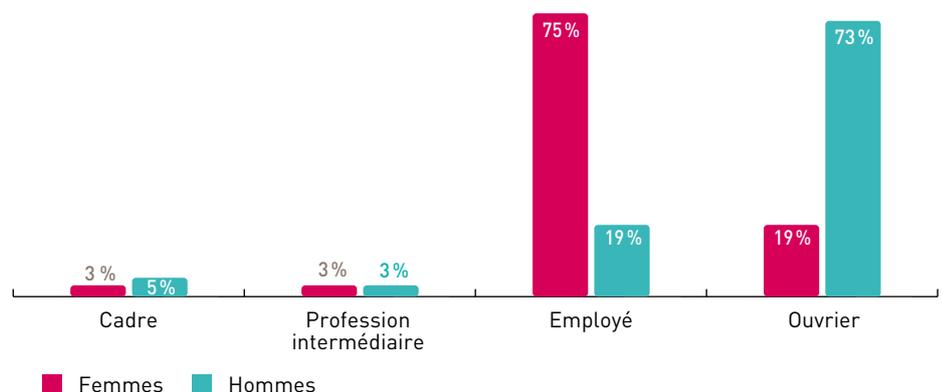
Source: DARES, DADS 2013, IDCC 00953 de la charcuterie de détail.

Métiers d'homme, métiers de femme

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

- 75 % des salariées occupent un poste d'employé de vente ;
- 73 % des salariés (hommes) sont ouvriers-charcutiers.

Répartition des postes salariés par profession et par sexe



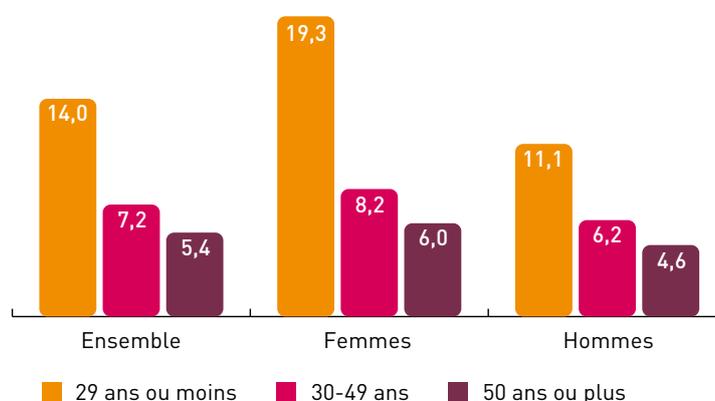
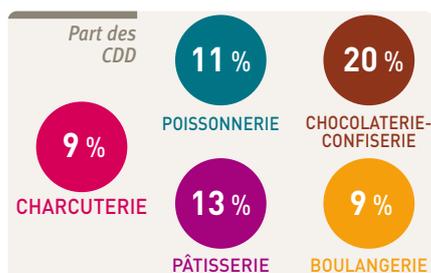
Source: DARES, DADS 2013, IDCC 00953 de la charcuterie de détail.

Nature des contrats et temps de travail

Contrats: 9 % de salariés en CDD

La part de salariés en contrat à durée déterminée (hors contrats d'apprentissage) est de 9 %. Les femmes sont un peu plus nombreuses dans cette situation (10,2 %), notamment les femmes de 29 ans ou moins (19,3 %).

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

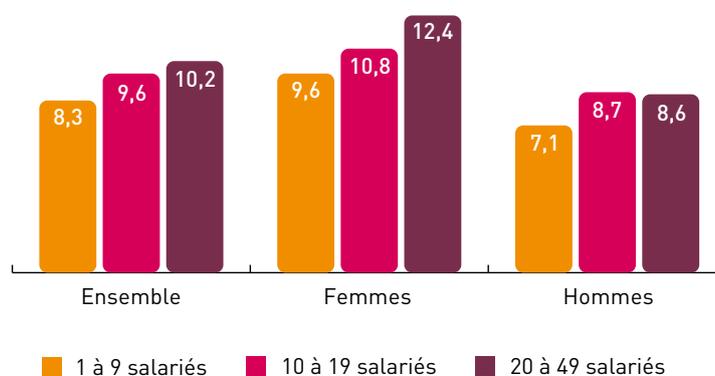


Source: DARES, DADS 2013, IDCC 00953 de la charcuterie de détail.

La part de CDD varie faiblement selon la taille des entreprises

La structure de taille des entreprises influe peu sur la nature des contrats proposés: la part de salariés en CDD est légèrement plus importante dans les entreprises de 20 à 49 salariés (10,2 %).

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



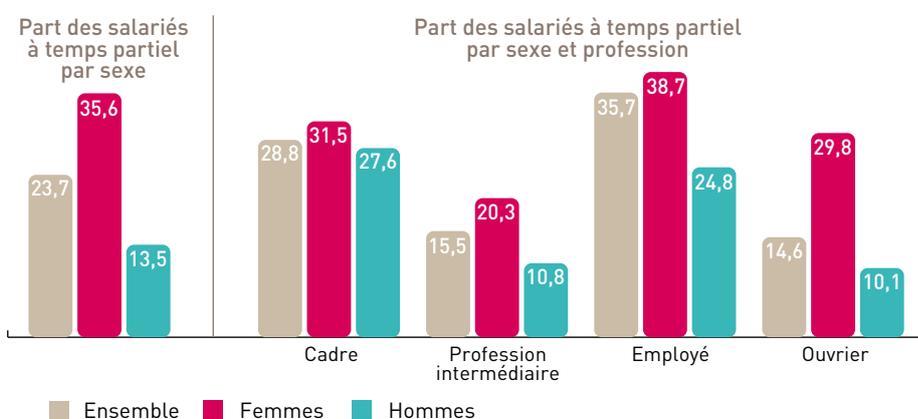
Source: DARES, DADS 2013, IDCC 00953 de la charcuterie de détail.

Temps de travail : 24 % des salariés à temps partiel

Part des salariés à temps partiel
par sexe et profession



Concernant le temps de travail, près de 1 salarié sur 4 dans la branche travaille à temps partiel. Les conditions diffèrent de façon importante entre les hommes (13,5 % à temps partiel) et les femmes (35,6 %). Cette caractéristique s'observe essentiellement chez les ouvriers, moins dans les autres catégories socio-professionnelles.



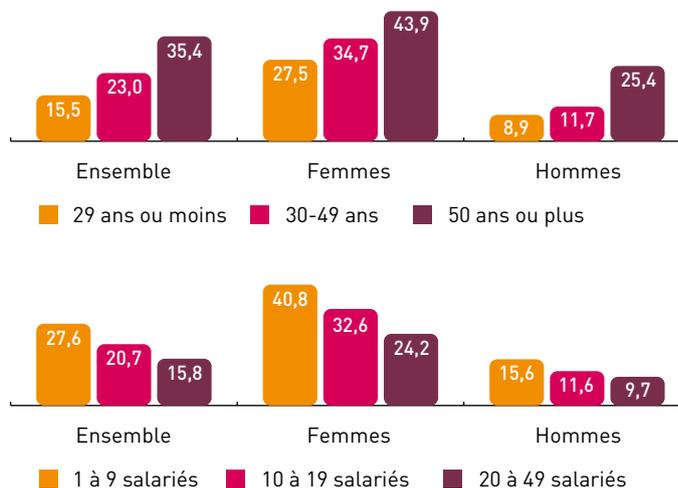
Source: DARES, DADS 2013, IDCC 00953 de la charcuterie de détail.

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

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

La part de salariés à temps partiel varie avec l'âge des salariés : ils représentent 15,5 % des moins de 30 ans, 23 % des 30-49 ans et 35,4 % des salariés de plus de 50 ans.

Le temps partiel est également plus fréquent pour les femmes, dans les entreprises de moins de 10 salariés (27,6 %) et baisse avec la taille des entreprises.



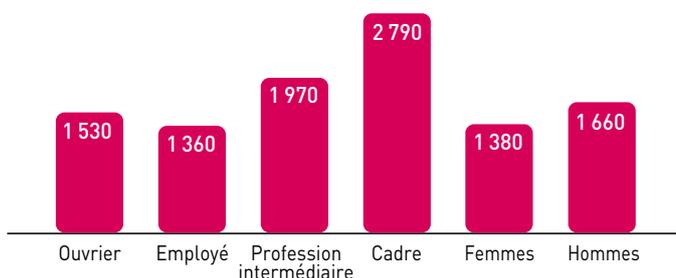
Source: DARES, DADS 2013, IDCC 00953 de la charcuterie de détail.

Salaires

Un écart de salaire de 17 % entre les hommes et les femmes

Le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps plein est de 1 530 euros (le chiffre inclut la population apprentie). Il est plus élevé pour les ouvriers (et les hommes) que pour les employés (et les femmes). L'écart moyen des salaires entre les hommes et les femmes est de 17 %.

Salaire mensuel net moyen par ETP en 2013 (en euros)



Source: DARES, DADS 2013, IDCC 00953 de la charcuterie de détail.

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.

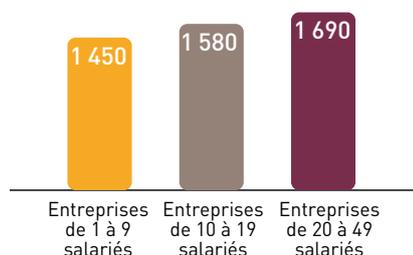
58 % des salaires sont supérieurs à 1,2 Smic

Dans 58,5 % des cas, le salaire net moyen est supérieur à 1,2 SMIC. Ce salaire moyen évolue positivement avec la taille des entreprises (l'écart des salaires moyens selon la taille des entreprises s'explique par une plus forte présence des fonctions intermédiaires et d'encadrement dans les entreprises plus grandes).

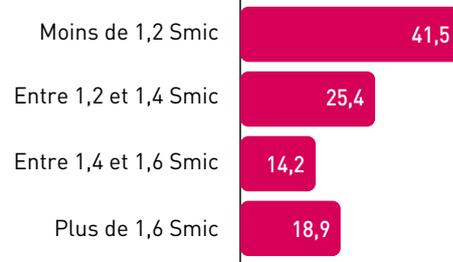
Salaire net moyen, et répartition des salaires



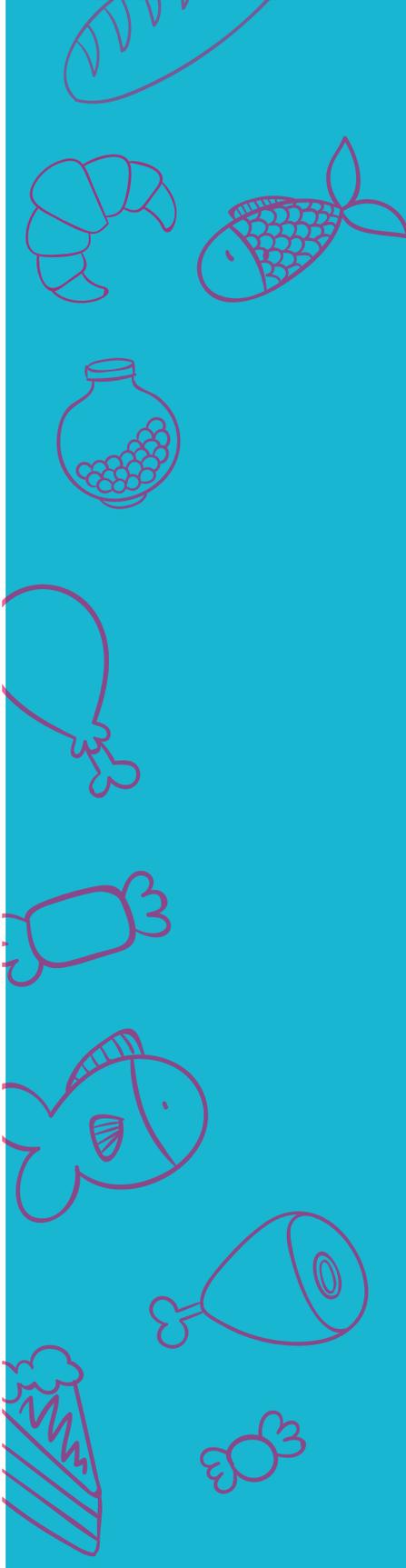
Salaire net moyen par ETP selon la taille des entreprises



Répartition des salaires



Source: DARES, DADS 2013, IDCC 00953 de la charcuterie de détail.



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

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

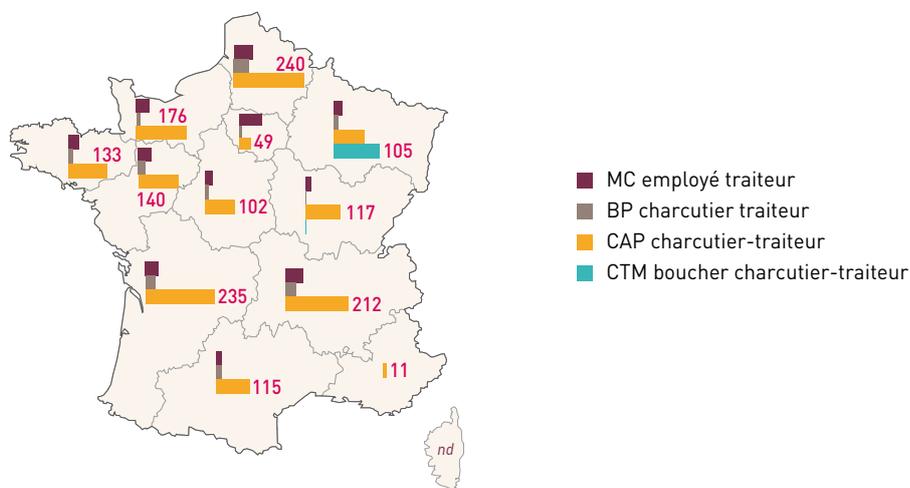
Les diplômes préparant aux métiers de la charcuterie sont très majoritairement préparés en apprentissage, à l'exception du Bac Pro boucher-charcutier-traiteur. Le principal diplôme suivi en nombre d'inscrits est le CAP charcutier-traiteur (préparé à 98 % en apprentissage). Globalement, les effectifs d'apprentis sont stables dans ces diplômes depuis 2010. En Alsace, la plupart des apprentis sont formés au CTM de boucher-charcutier-traiteur.

Diplômes*	Scolaires	Apprentis	Total des effectifs	Part des apprentis
CAP charcutier-traiteur	19	861	880	98 %
MC employé traiteur	186	485	671	72 %
BP charcutier traiteur	0	110	110	100 %
Bac Pro boucher-charcutier-traiteur	98	60	158	38 %

(* 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.

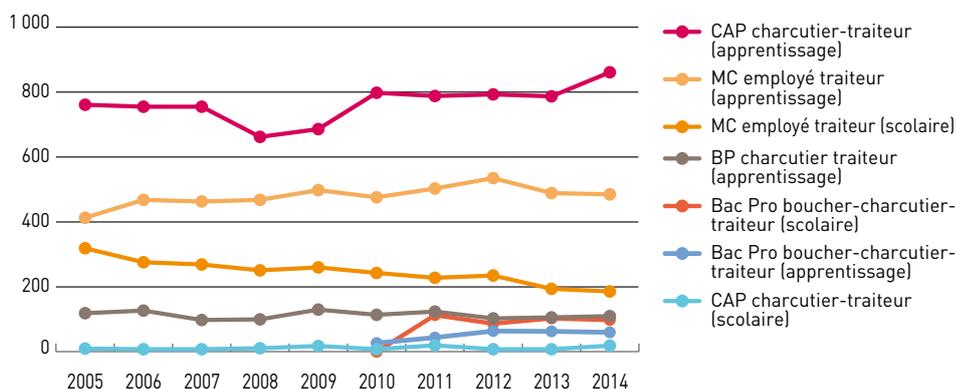
Source : CEREQ, base reflet.

Nombre d'apprentis préparant un diplôme de charcuterie par région en 2014-2015 (toutes activités)



Source : DEPP / SIFA 2014-2015 - traitement ISM.
N.B. : les données de la région PACA sont incomplètes (elles n'intègrent pas les chiffres du Var).

Évolution des entrées en formation aux métiers de la charcuterie de détail



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

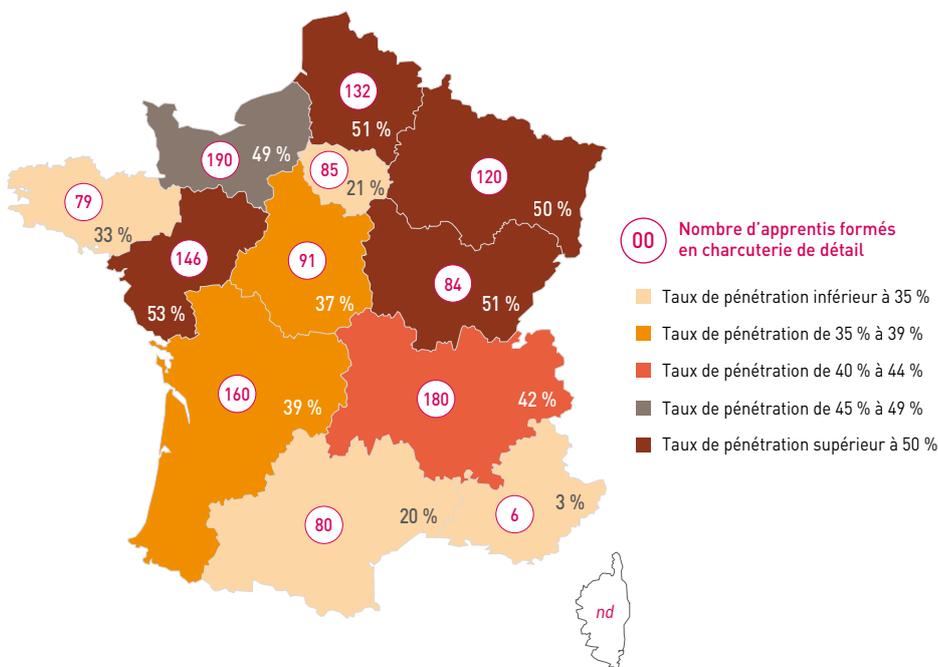
L'apprentissage dans les entreprises de charcuterie de détail

L'apprentissage plus répandu dans le quart Nord-Est de la France

En 2014-2015, les entreprises de charcuterie (1013B) formaient 1 400 apprentis, soit un taux de pénétration de 37 % (1 apprenti pour 3 entreprises). La pratique de l'apprentissage est plus développée dans les Hauts de France, le Grand Est et les Pays de la Loire (le taux de pénétration y est supérieur à 50 %).

Ce sont les entreprises de 5 à 9 salariés qui forment le plus grand stock d'apprentis (29 %).

Nombre d'apprentis formés en 2014-2015 dans les entreprises de charcuterie (1013B) et taux de pénétration de l'apprentissage



Source : INSEE, Dénombrement 2015. DEPP/SIFA 2014-2015, 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.

Les diplômes préparés en apprentissage

83 % des apprentis préparent un titre de niveau V

Principaux diplômes préparés par les apprentis des entreprises de charcuterie de détail en 2014-2015

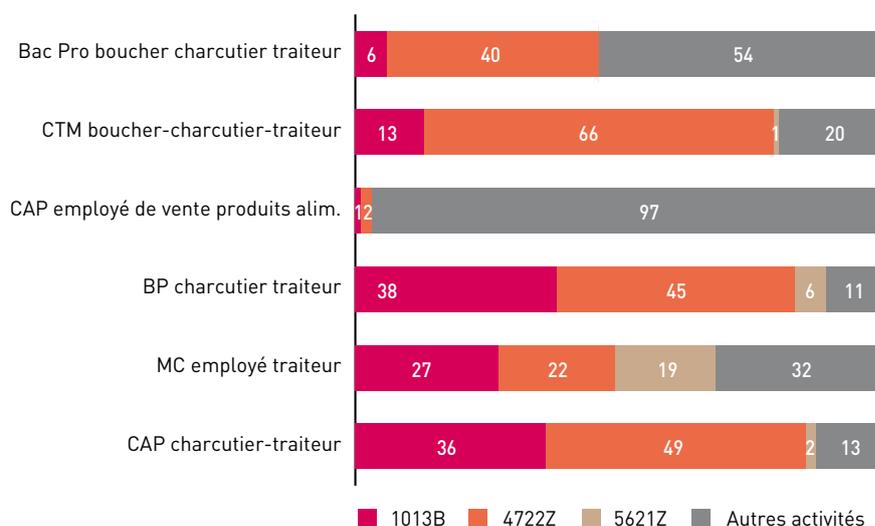
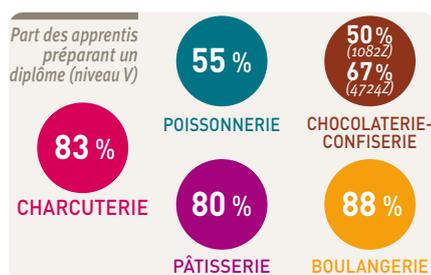
Le secteur de la charcuterie (1013B) se caractérise par un positionnement très fort des diplômes préparés sur le niveau V (CAP), qui regroupent 83 % des effectifs. Le principal diplôme préparé (par les deux-tiers des apprentis) est le CAP charcutier-traiteur. L'activité de commerce de détail de viandes (4722Z) forme également des apprentis aux diplômes de la charcuterie, en nombre d'ailleurs supérieur. En revanche, les entreprises des services des traiteurs (5621Z) forment peu au métier de la charcuterie.

Diplômes préparés	1013B	4722Z	5621Z
CAP charcutier-traiteur	609	818	36
MC employé traiteur	132	111	96
BP charcutier traiteur	93	110	14
CAP employé de vente produits alimentaires	85	158	12
CTM boucher-charcutier-traiteur	20	105	2
Bac Pro boucher charcutier traiteur	8	54	-

Source : MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.

Au total, les entreprises de charcuterie (1013B) forment 36 % des apprentis inscrits en CAP de charcutier-traiteur, 27 % des inscrits en mention complémentaire « employé traiteur » et 38 % des apprentis en BP charcutier-traiteur. Le CTM boucher-charcutier-traiteur est plutôt préparé dans les entreprises de commerce de viandes (4722Z), de même que le Bac Pro boucher-charcutier-traiteur.

Part des apprentis formés aux métiers de la charcuterie selon l'activité (en %)



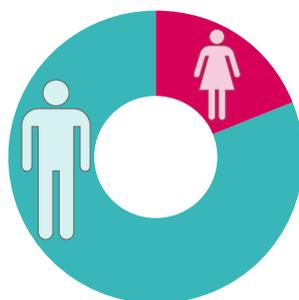
Source : MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.

Apprentis et apprenties de la charcuterie de détail

19 % des apprentis sont des femmes

La part des femmes en apprentissage dans les entreprises de charcuterie (1013B) est inférieure à celle des femmes salariées (19 % contre 46 %). Comme les salariées, leurs choix de métiers concernent principalement les diplômes de vente : elles représentent 87 % des apprentis inscrits en CAP vendeur en alimentation, et 10 % des inscrits en CAP charcutier-traiteur.

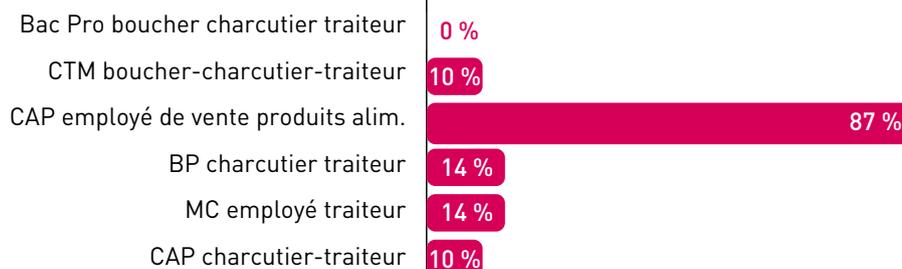
Sexe des apprentis



■ Femmes 19 %
■ Hommes 81 %

Source: MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.

Part des femmes parmi les apprentis par diplôme dans les entreprises de charcuterie (1013B)



Source: MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.

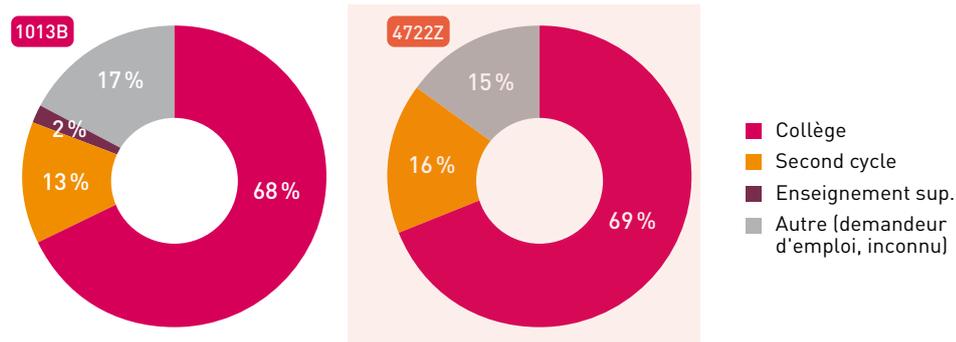
Parcours d'entrée des apprentis en CAP de charcutier-traiteur

82 % des inscrits déjà détenteurs d'un diplôme de niveau V ou supérieur

Près de 70 % des apprentis inscrits en première année de CAP charcutier-traiteur proviennent du collège, cela quelle que soit l'activité de leur entreprise d'accueil (charcuterie ou commerce de viandes).

22 % des apprentis d'entreprises de charcuterie (31 % dans le commerce de viandes) sont toutefois déjà détenteurs d'un diplôme de niveau V, IV ou III lorsqu'ils entreprennent leur CAP de charcutier traiteur. Pour ces derniers, ce diplôme est donc un complément de qualification à un autre métier (sans doute celui de boucher), ou bien l'occasion d'un repositionnement de trajectoire professionnelle.

Provenance des apprentis inscrits en CAP charcutier-traiteur, en fonction de l'activité de leur entreprise d'accueil



Source: DEPPSIFA, traitement ISM – apprentis employés en 2014-2015 en première année de CAP charcutier-traiteur.

Diplôme détenu avant l'entrée en apprentissage par les inscrits en CAP charcutier-traiteur

Diplômes détenus	1013B	4722Z
Aucun diplôme	32 %	28 %
Certificat de formation générale	6 %	3 %
Brevet des collèges	22 %	23 %
Diplôme de niveau V	13 %	23 %
Diplôme de niveau IV	7 %	7 %
Diplôme de l'enseignement supérieur	2 %	1 %
Inconnu	18 %	15 %
Total général	100 %	100 %

Source: DEPPSIFA, traitement ISM – apprentis employés en 2014-2015 en première année de CAP charcutier-traiteur.

Crédits photos de couverture : Jacques Palut – Fotolia, Studiophotopro – Fotolia, Sonia C – Fotolia, Goodluz – Fotolia.

CHARCUTERIE DE DÉTAIL



Tableau de bord 2016

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