

BOULANGERIE-  
PÂTISSERIE  
ARTISANALE



*Tableau de bord 2018*

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 :

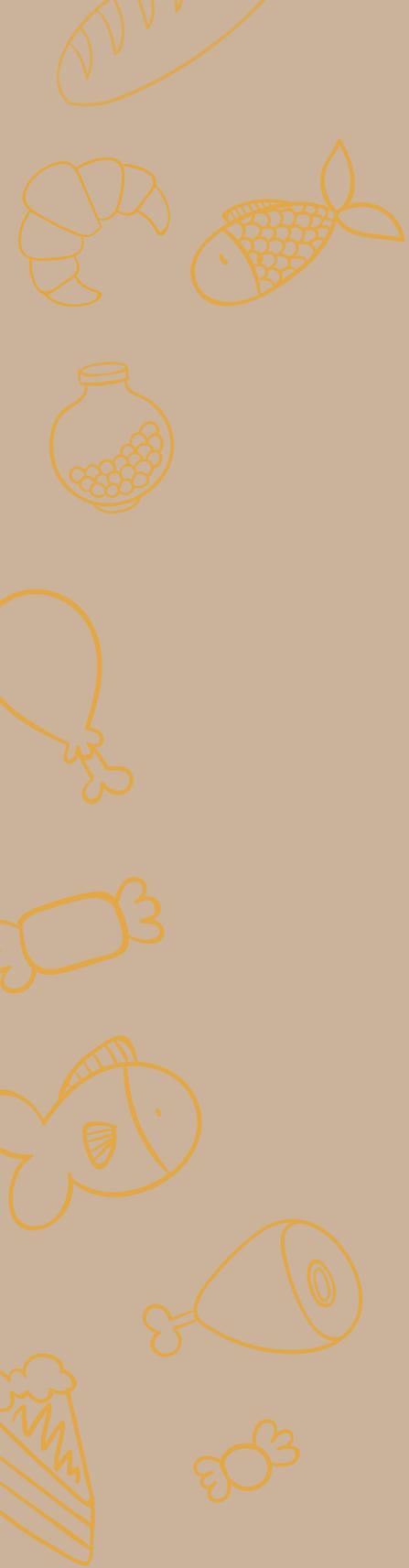
- les bases Dénombrement et Démographie des entreprises de l'INSEE, pour ce qui concerne la démographie des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) ;
- le fichier INSEE-ESANE pour les données fiscales et la Banque de France pour les défaillances ;
- les bases de l'ACOSS-URSSAF pour les emplois 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 en progression depuis 2012 .....	6
2 Des entreprises présentes sur tout le territoire .....	8
3 Activité : un chiffre d'affaires de 9,8 milliards d'euros .....	11
4 Portrait des travailleurs non salariés (1 actif sur 5) .....	12
5 Des emplois salariés en hausse .....	14
<hr/>	
<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
<hr/>	
<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





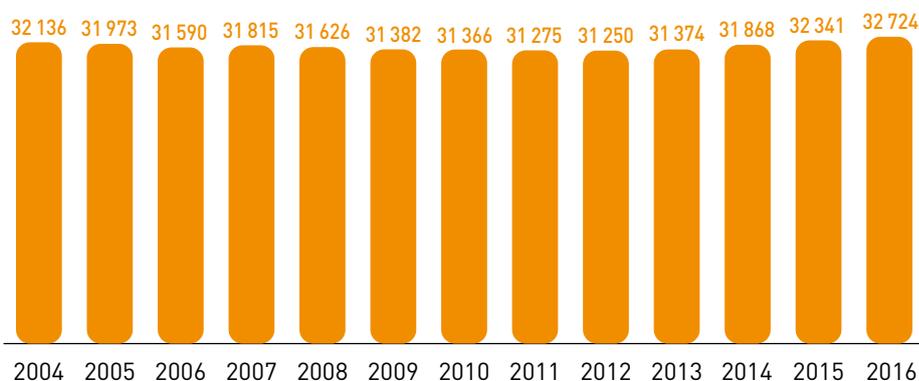
Le secteur de la  
**BOULANGERIE-  
PÂTISSERIE**  
(1071C) et  
son évolution

## Un nombre d'entreprises en progression depuis 2012

**32 724 entreprises**  
(en 2016)

Le nombre d'entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) est globalement stable depuis 2004. Après avoir atteint un seuil plancher en 2012, le tissu progresse à nouveau sensiblement et atteint, en 2016, 32 724 entreprises (soit 36 649 établissements).

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

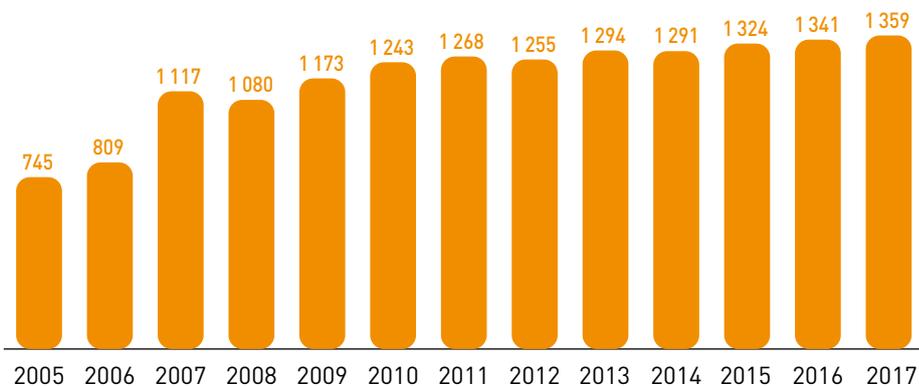


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

**1 359 immatriculations**  
(en 2017)

Après avoir fortement progressé entre 2003 et 2007, les immatriculations d'entreprises de boulangerie-pâtisserie se stabilisent depuis 2010 : 1 341 créations ou reprises ont été enregistrées en 2016 (à noter : les reprises par rachat de parts sociales ne figurent pas dans ces statistiques).

Nombre de créations de  
boulangerie-pâtisserie (1071C)

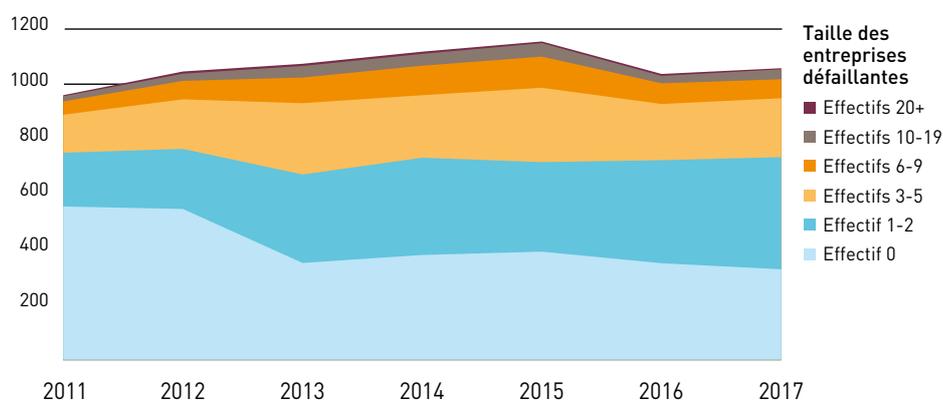


Source : INSEE, Démographie des entreprises.

## 1 037 défaillances (en 2017)

1 037 défaillances de boulangeries-pâtisseries ont été enregistrées en 2017. Le nombre a diminué en 2016.

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



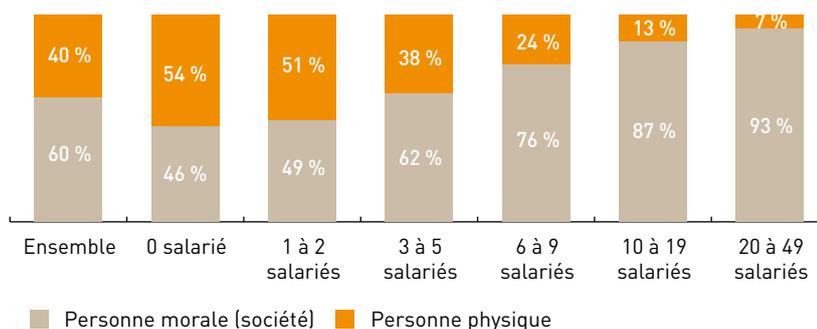
Source : Banque de France

**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.

## Statut juridique

Les entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) ont majoritairement (60 %) 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 2016



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

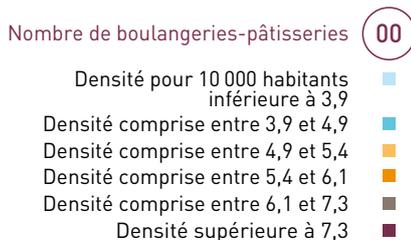
## Des entreprises présentes sur tout le territoire

**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 2016 par département et densité pour 10 000 habitants**



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

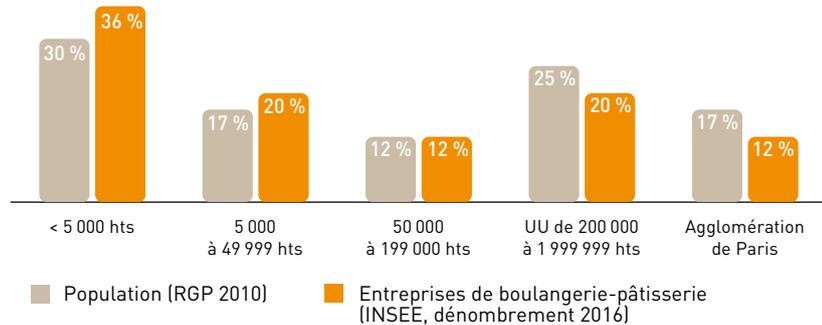


**Un tissu moins dense  
dans les grandes  
métropoles**

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 (36 % 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 (32 % 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.

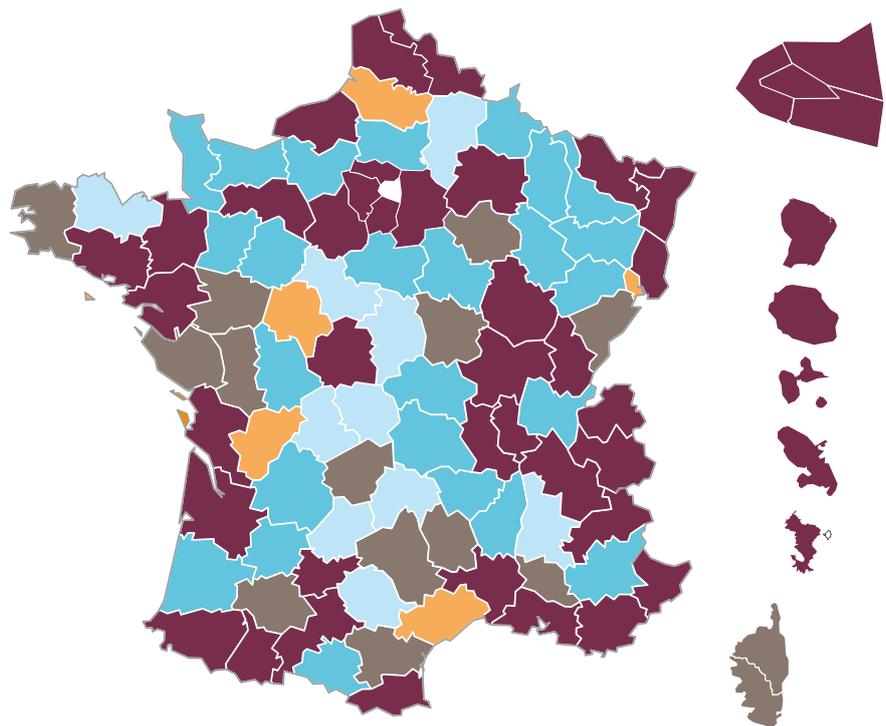
### Une recomposition du tissu d'entreprise

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) ;
- le tissu s'effrite en revanche fortement dans les territoires du Massif Central.

### Évolution du nombre d'entreprises de boulangeries-pâtisseries (1071C) entre 2015 et 2016

- Baisse du nombre d'entreprises supérieure à 4 %
- Baisse comprise entre 4 % et 0 %
- Stabilité
- Hausse comprise entre 0 % et 4 %
- Hausse supérieure à 4 %



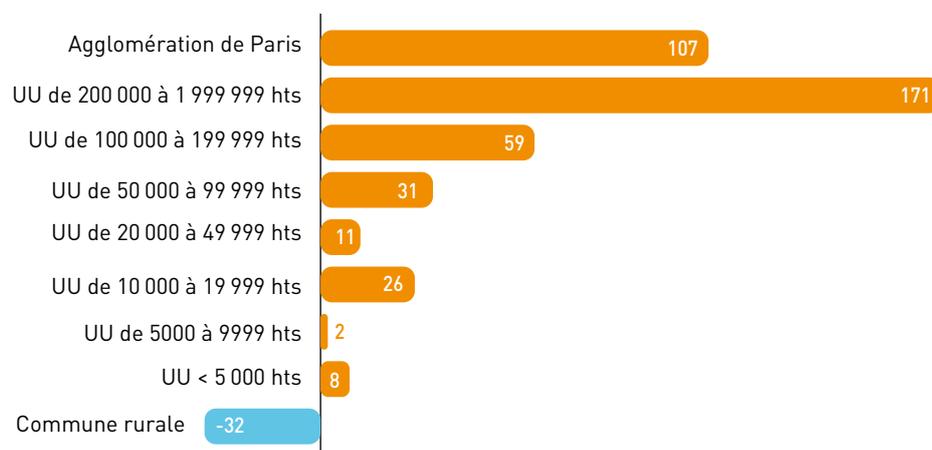
Source : INSEE, dénombrement des entreprises, traitement ISM.

## Des fermetures concentrées dans les communes rurales

Entre 2015 et 2016, l'évolution du nombre de boulangeries-pâtisseries a évolué de façon contrastée selon les types de territoires :

- le nombre d'entreprises a progressé dans les unités urbaines de plus de 50 000 habitants ;
- il est stable dans les petites villes, mais régresse dans les communes rurales (-32 entreprises).

Évolution du nombre d'entreprises de boulangerie-pâtisserie entre 2015 et 2016 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 de 9,8 milliards d'euros

### Chiffre d'affaires HT 9,8 milliards d'euros

En 2015, les entreprises du secteur ont réalisé un chiffre d'affaires total de 9,78 milliards d'euros HT (contre 9,74 milliards HT en 2013).

Entre 2014 et 2015, ce chiffre d'affaires progresse sensiblement (+0,4 %), ainsi que celui de la valeur ajoutée (+2 %), le taux de valeur ajoutée s'établit à 48 % du chiffre d'affaires en 2015 (contre 47 % en 2014)\*.

#### 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	2015	2013	2014	2015	2013	2014	2015
Moins de 10 salariés	6,99	7,05	n.d.	3,38	3,29	n.d.	48 %	47 %	n.d.
Plus de 10 salariés	2,66	2,69	n.d.	1,31	1,27	n.d.	49 %	47 %	n.d.
<b>Total</b>	<b>9,65</b>	<b>9,74</b>	<b>9,78</b>	<b>4,69</b>	<b>4,57</b>	<b>4,65</b>	<b>48 %</b>	<b>47 %</b>	<b>48 %</b>

(\*) 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

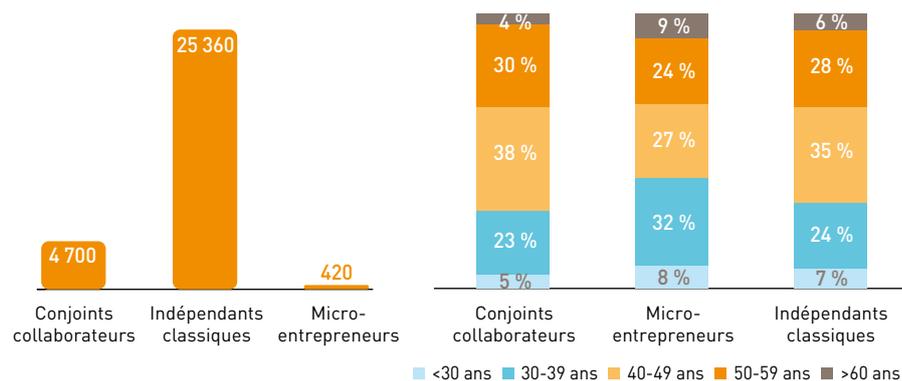
**30 480 travailleurs non salariés**

30 480 travailleurs indépendants sont actifs dans l'activité de boulangerie-pâtisserie (1071C), dont 83 % de chefs d'entreprise, 1 % de micro-entrepreneurs et 15 % 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 2016**



Source: RSI, base des travailleurs indépendants en 2016.

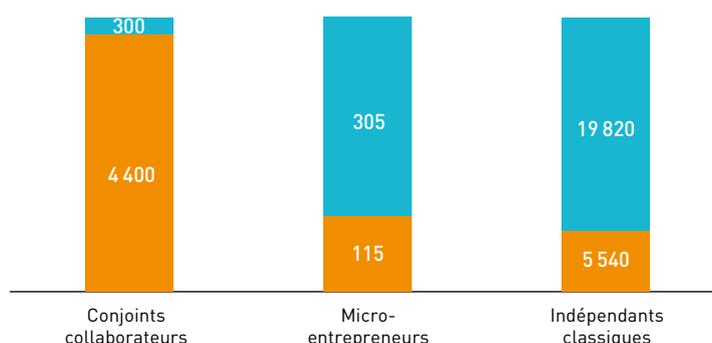
**22 % des chefs d'entreprise sont des femmes**

Les chefs d'entreprise et micro-entrepreneurs sont majoritairement des hommes (22 % de femmes). Les femmes représentent en revanche 94 % des conjoints collaborateurs.

**Répartition des travailleurs non salariés de la boulangerie-pâtisserie (1071C) par sexe en 2016**



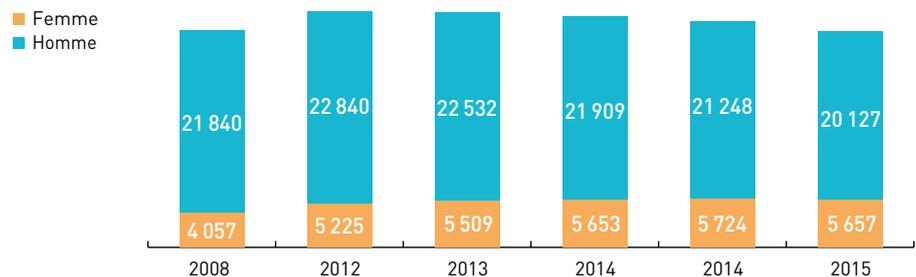
■ Femme  
■ Homme



Source: RSI, base des travailleurs indépendants en 2016.

La profession se féminise : en 2008, 16 % des chefs d'entreprise non salariés étaient des femmes (22 % en 2016).

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

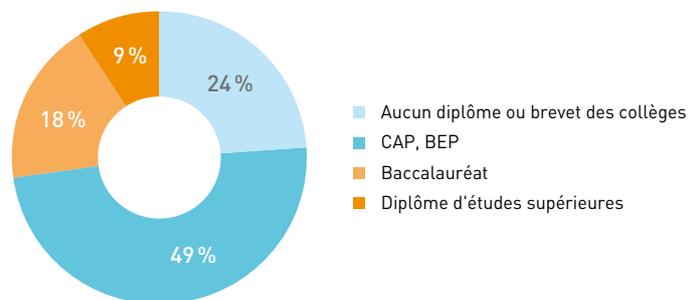


Source : RSI, base des travailleurs indépendants en 2016.

**Niveau de formation des dirigeants**

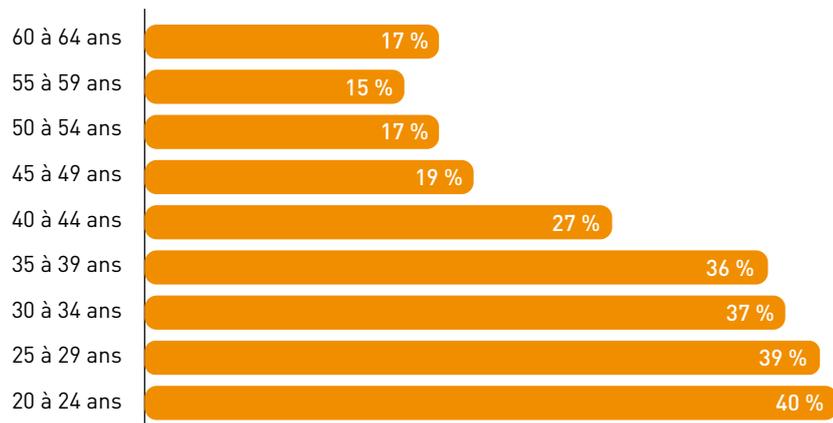
Une majorité de chefs d'entreprise de boulangerie-pâtisserie (49 %) détient un diplôme de niveau V (CAP BEP). Un quart est au moins diplômé de niveau IV (BAC, BP, etc.). Le niveau de formation tend à s'élever (37 % des chefs d'entreprise âgés de 30 à 34 ans ont au moins un diplôme de niveau IV).

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



Source : Recensement Général de la Population 2014

**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 2014

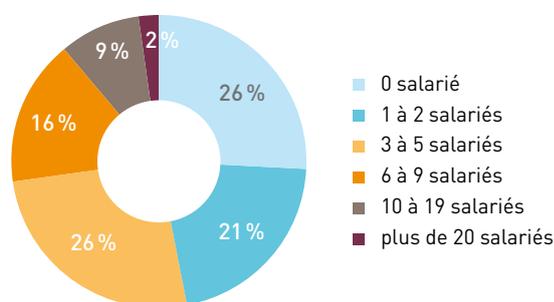
## Des emplois salariés en hausse

### Une majorité d'entreprises employeuses

Les trois-quarts des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) emploient des salariés : 47 % ont entre 1 et 5 salariés, un quart compte six salariés et plus.

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

Répartition des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) par tailles d'effectifs en 2016



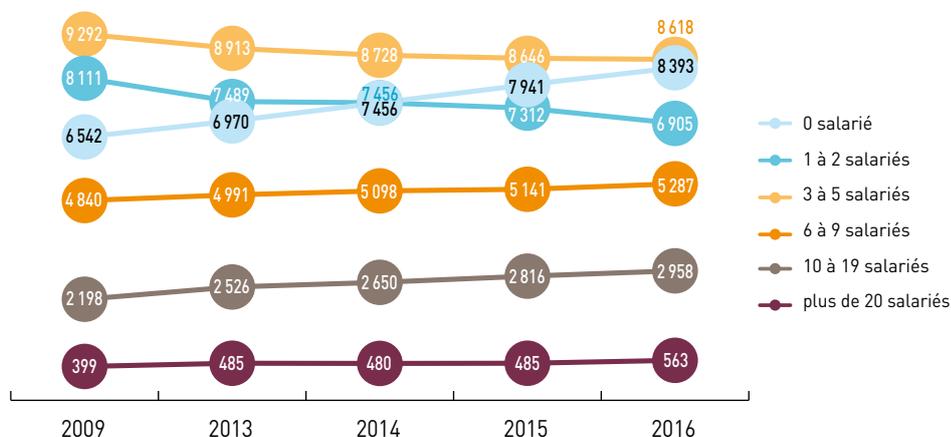
Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

### 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 2 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



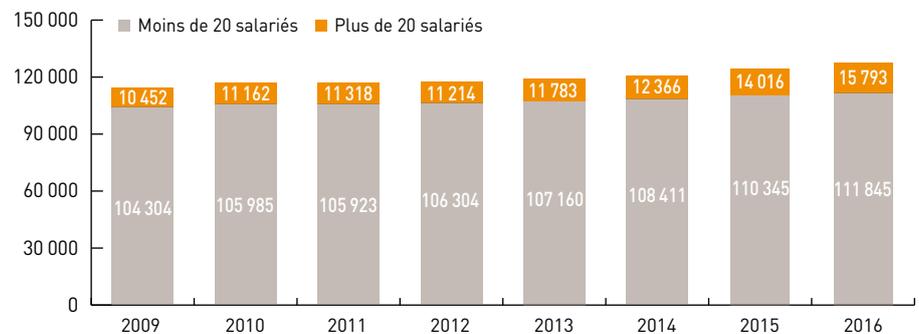
Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.  
Clé de lecture : le nombre d'entreprises sans salarié est passé de 6 485 en 2005 à 8 393 en 2016.

## Taille moyenne : 4,2 salariés

Les entreprises de boulangerie-pâtisserie employaient 127 640 salariés en 2016, un nombre tendancielllement en hausse : 10 491 emplois salariés ont été créés entre 2010 et 2016 dont 3 280 entre 2015 et 2016.

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 2016.

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

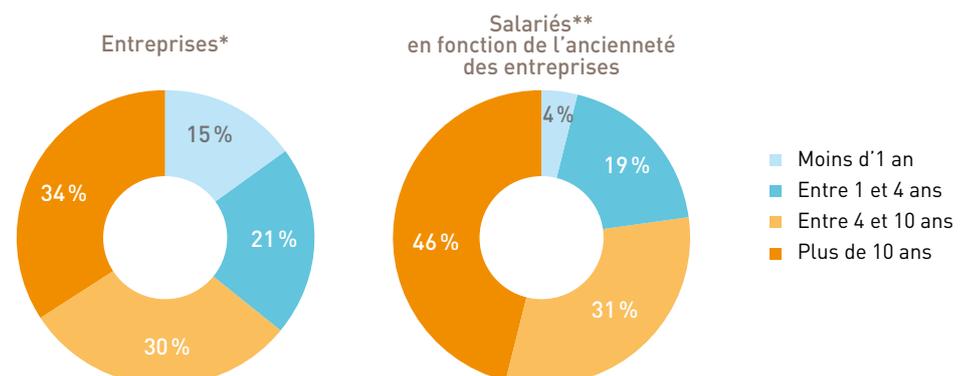


Source : ACOSS-URSSAF, emplois salariés au 31.12 hors apprentis et stagiaires

## 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 15 % des entreprises, mais seulement 4 % des emplois salariés. 34 % des entreprises ont plus de 10 ans. Elles emploient 46 % des salariés du secteur.

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

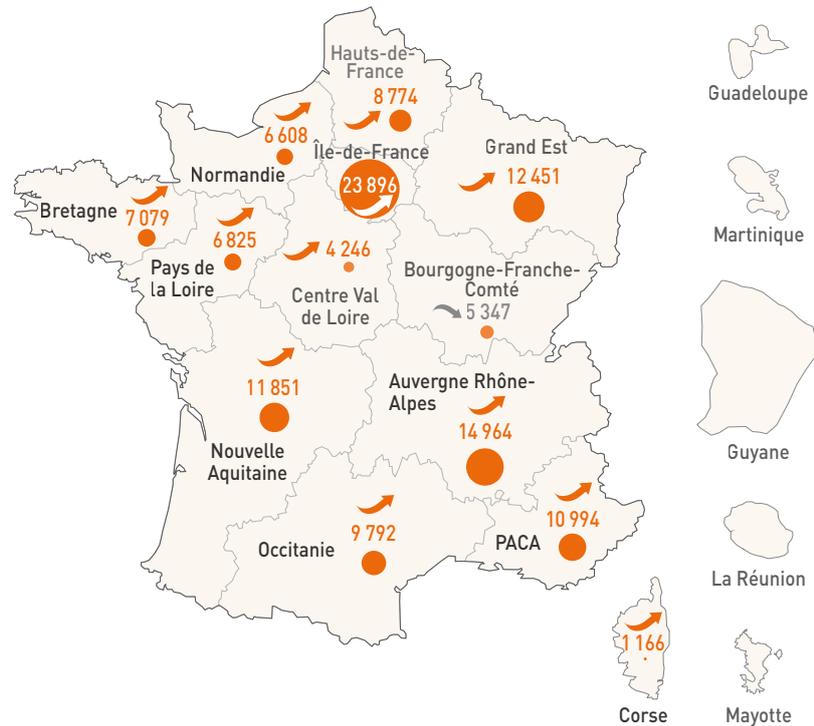


Sources : \*INSEE, SIRENE 2016. \*\*INSEE, DADS 2013 (base : entreprises de moins de 20 salariés).

## Les emplois salariés en région : une évolution contrastée

Nombre d'emplois salariés dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) en 2016 et évolution 2015-2016 de l'emploi salarié

Les entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) ont été créatrices d'emplois entre 2015 et 2016 pour l'ensemble des régions à l'exception de la région Bourgogne-Franche-Comté qui voit l'emploi salarié reculer de 2 %.

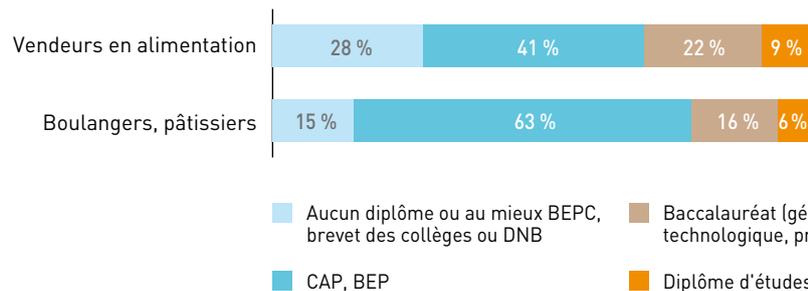


Source : ACOSS-URSSAF, emplois salariés hors stagiaires hors apprentis.

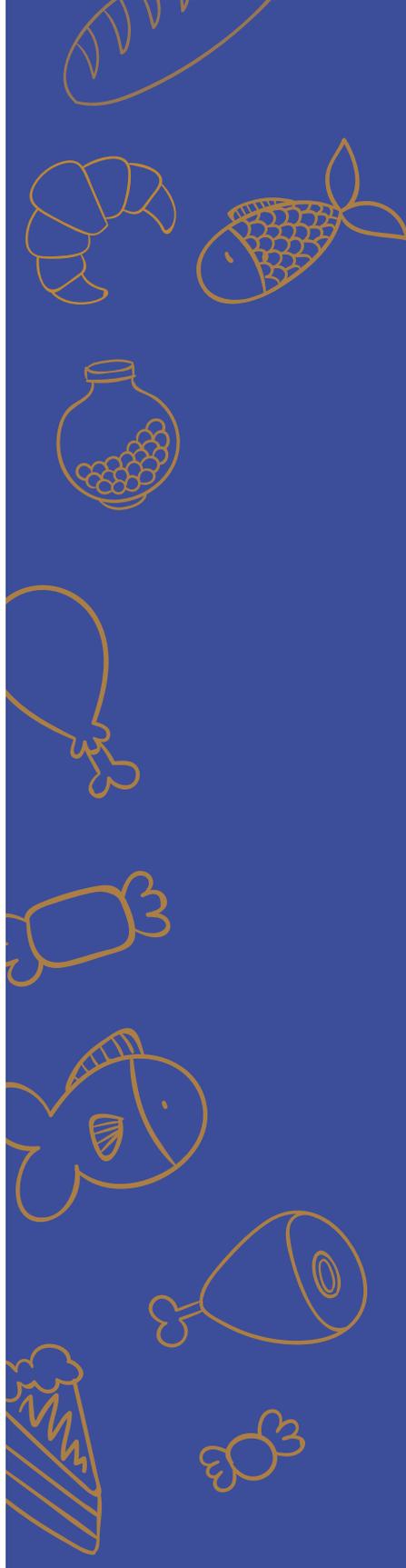
## Niveau de formation des salariés

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

28 % des vendeurs employés dans la boulangerie-pâtisserie (1071C) n'ont pas de diplôme. Les autodidactes sont plus rares à la fabrication : 15 %. 63 % des boulangers-pâtisseries détiennent au moins un diplôme de niveau V (CAP-BEP).



Source : INSEE, Recensement général de la population 2014.



Les salariés  
de la branche  
**BOULANGERIE-  
PÂTISSERIE**  
artisanale  
(IDCC 0843)  
en 2015

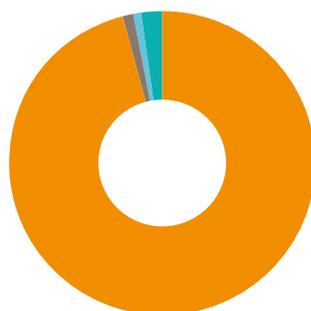
## Les entreprises et emplois de la branche

### 25 050 entreprises dans la branche

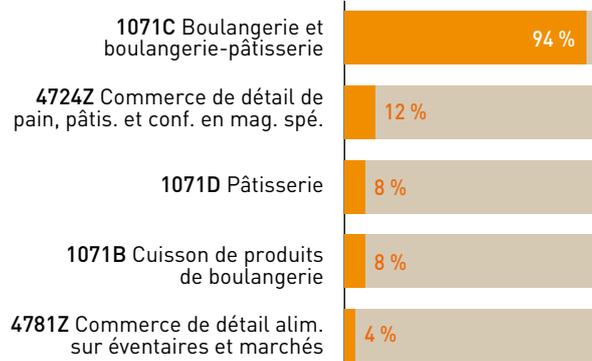
En 2015, 25 050 entreprises (soit 27 410 établissements) appliquent la convention collective principale de la boulangerie-pâtisserie artisanale (IDCC 0843).

Les entreprises rattachées à cette convention collective sont majoritairement des entreprises de boulangerie-pâtisserie : 94 % 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)



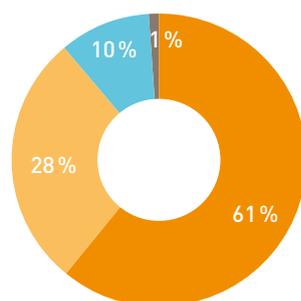
Source : DARES, DADS 2015.



### 135 700 emplois salariés

Au total, 135 700 salariés sont rattachés à la convention collective 0843, soit 116 600 ETP. Conformément à la structure de taille des entreprises de boulangerie-pâtisserie, 89 % des entreprises de la branche comptent moins de 20 salariés.

Répartition des salariés par tailles d'entreprise IDCC 0843



Source : DARES, DADS 2015.

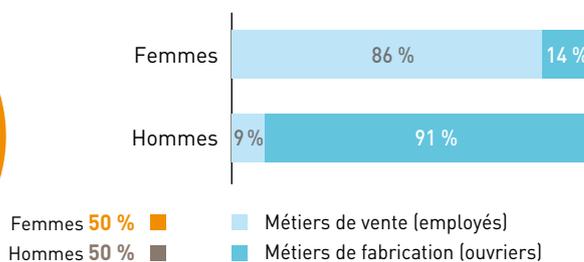
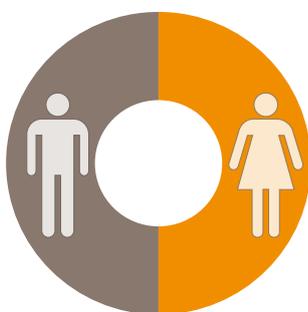
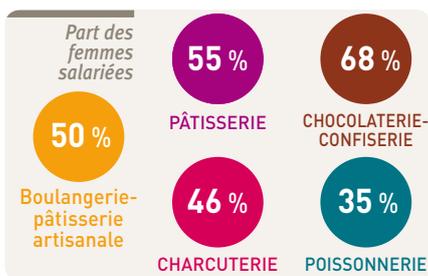
## Caractéristiques des salariés

### 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)



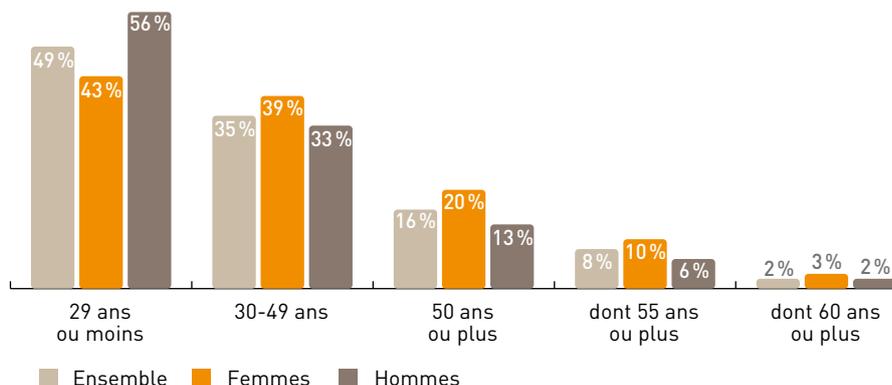
Source : DARES, DADS 2015, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

### 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 2015, 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

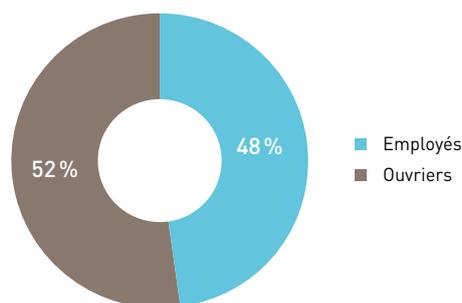
Les métiers occupés par les salariés sont :

- 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 2015, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.



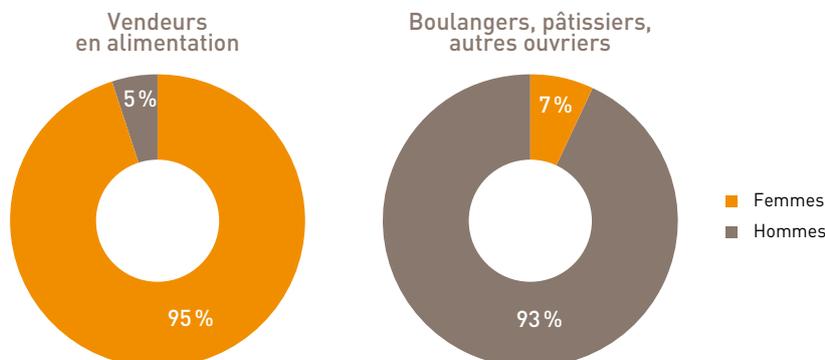
### Métier d'homme, métier de femme

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

- 95 % des vendeurs sont des femmes ;
- 93 % des boulangers-pâtisseries ou autres ouvriers sont des hommes.

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

Source : INSEE, DADS 2015 – champ : postes salariés non annexes des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) de moins de 20 salariés.

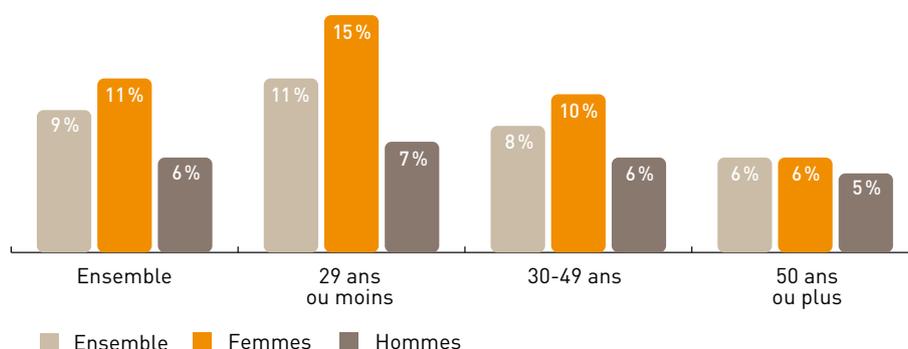
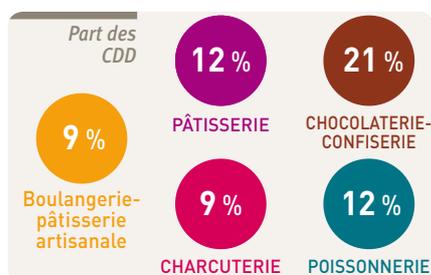


## Nature des contrats et temps de travail

**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

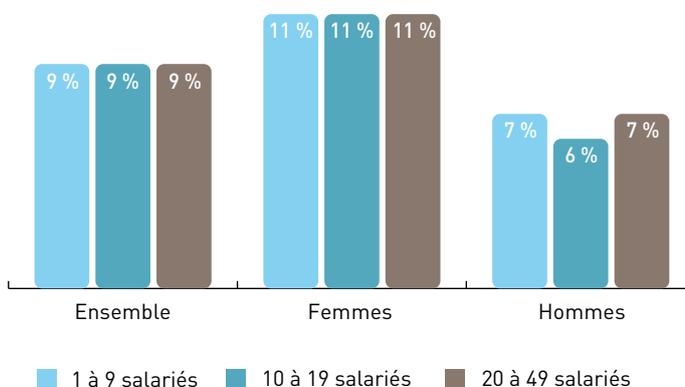


Source : DARES, DADS 2015, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale (hors apprentis).

**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



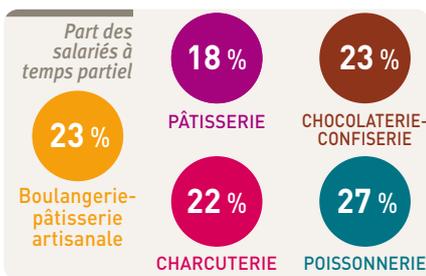
Source : DARES, DADS 2015, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

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

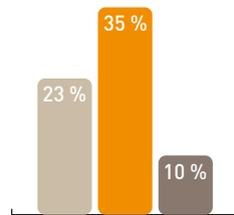
Concernant le temps de travail, 1/4 des salariés de la branche sont à temps partiel. Les conditions diffèrent de façon importante entre les hommes (10 % à temps partiel) et les femmes (35 %).

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

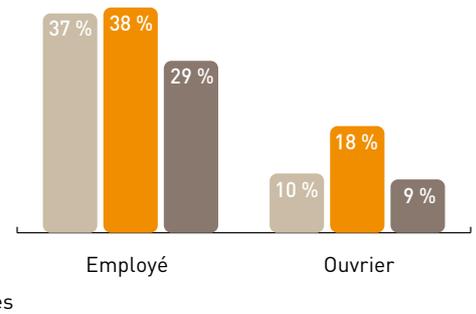
### Part des salariés à temps partiel par sexe et profession



### Part des salariés à temps partiel par sexe



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

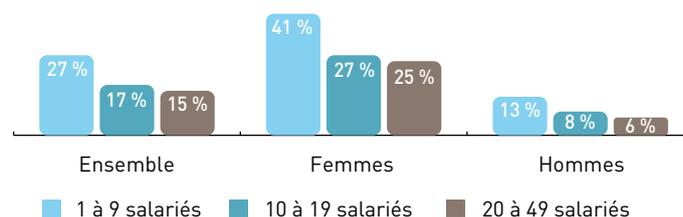
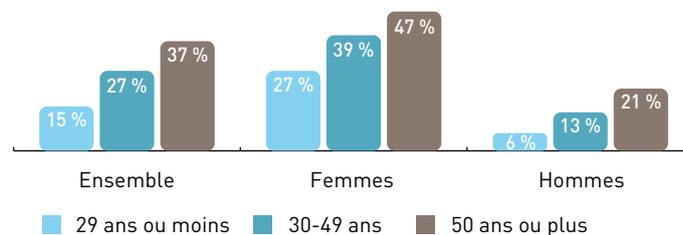


Source: DARES, DADS 2015, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

## 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 15 % des moins de 30 ans, 27 % 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 (27 %) 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 2015, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

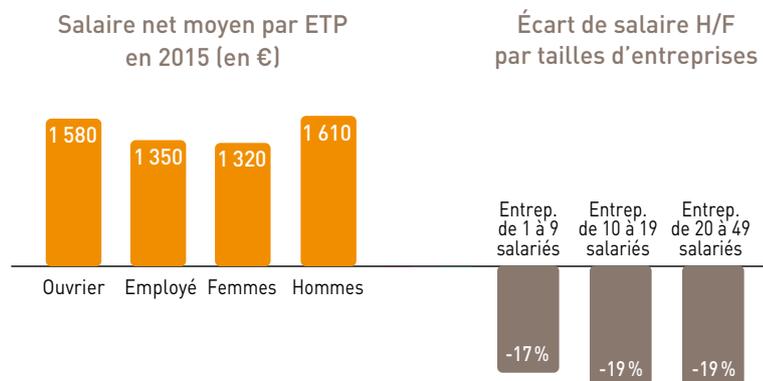
## Salaires

**Un écart de salaire de 18 % entre les hommes et les femmes**

Le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps plein est de 1 460 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).

Salaire mensuel net moyen par ETP et écart de salaire H/F



Source : DARES, DADS 2015, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

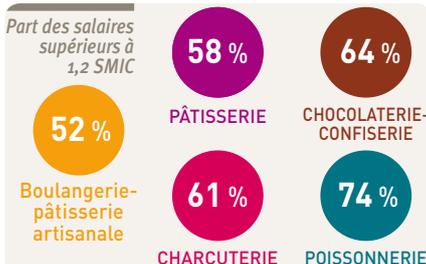
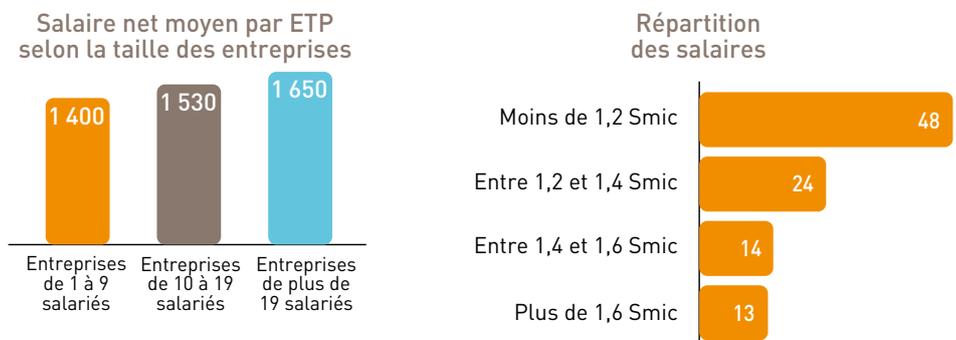
**Note :** chaque salaire mensuel net est rapporté à la valeur moyenne d'un Smic mensuel net puis compté au prorata de la durée de présence correspondante sur l'année.

**52 % des salaires sont supérieurs à 1,2 Smic**

Dans 52 % des cas, le salaire net moyen est supérieur à 1,2 Smic.

Ce salaire moyen évolue positivement avec la taille des entreprises.

Salaire net moyen, écart moyen de salaire H/F et 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 2015, IDCC de la boulangerie-pâtisserie artisanale.





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

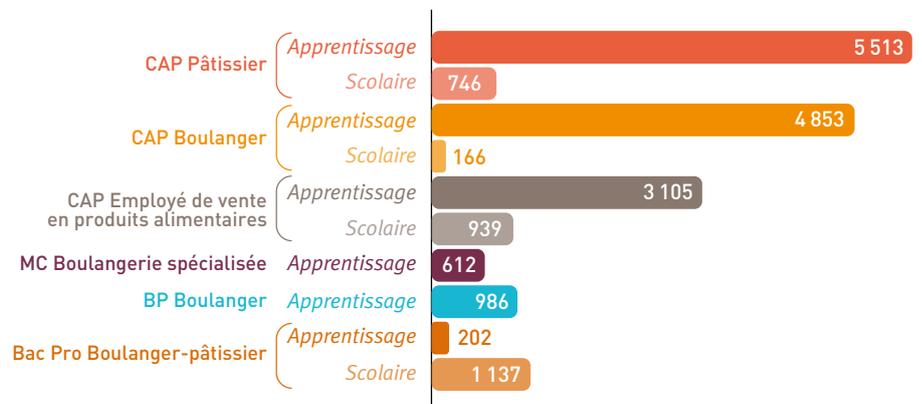
## La formation initiale : des effectifs globalement en hausse

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

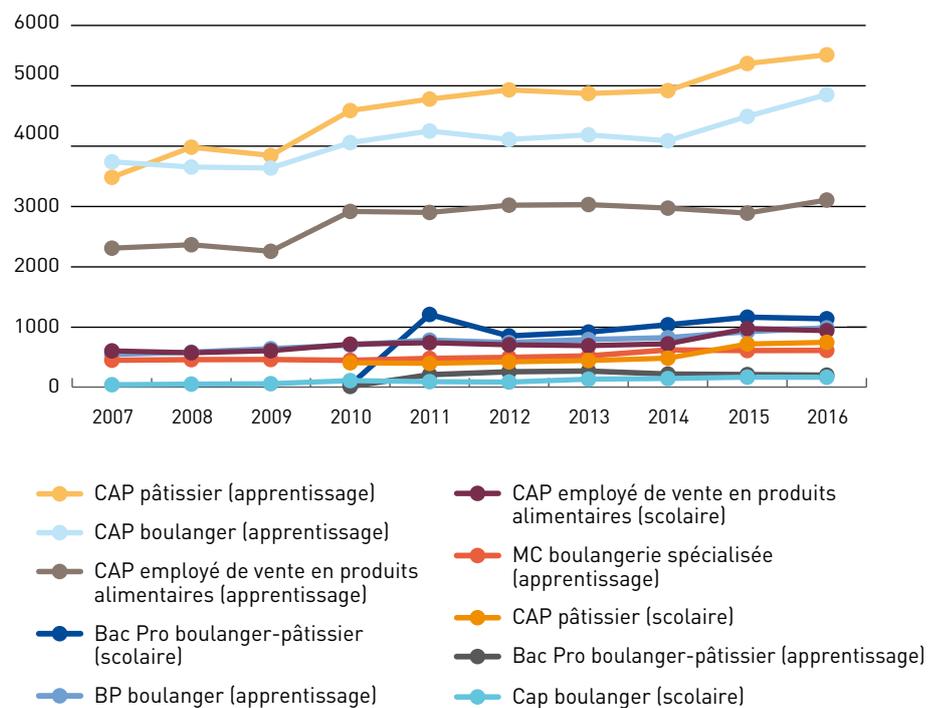
Principaux diplômes préparant aux métiers de la boulangerie-pâtisserie par voie scolaire ou apprentissage (inscrits en dernière année de diplôme en 2016)

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 2016, 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



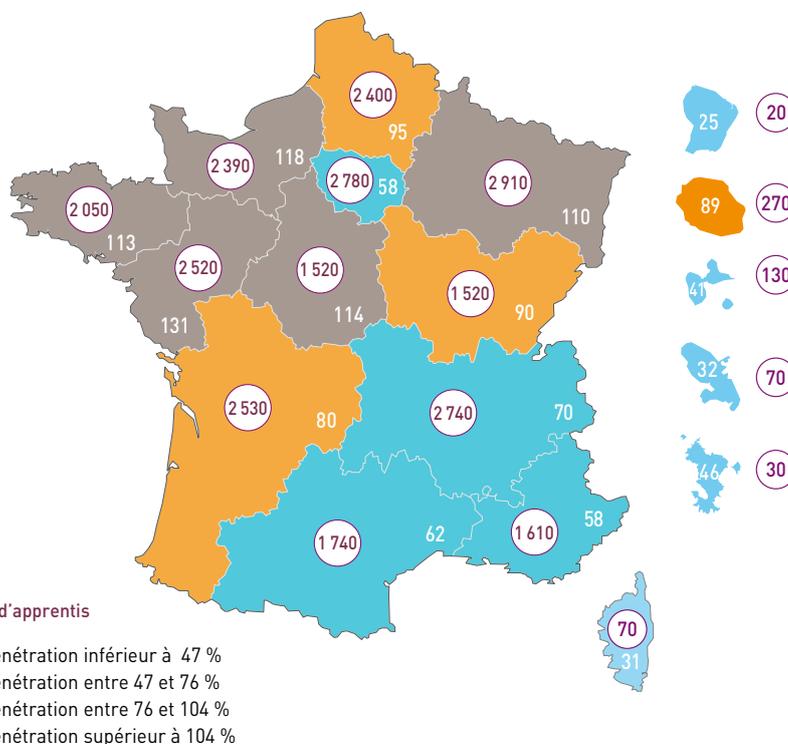
Source : CEREQ, base reflet – effectifs inscrits en dernière année de formation de chaque diplôme.

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

**Un taux de pénétration de 0,84 apprenti par entreprise**

La boulangerie-pâtisserie est la première activité en France pour la formation d'apprentis : en 2016-2017, 27 440 apprentis étaient employés dans les entreprises, soit un ratio de 84 % (0,84 apprenti par entreprise active). Ce ratio atteint 131 % (1,31 apprenti pour une entreprise) dans les Pays de la Loire. Il est moitié moins élevé en Île-de-France, en région PACA et en Occitanie. Ce sont les entreprises de 3 à 5 salariés qui forment le plus grand stock d'apprentis.

Nombre d'apprentis formés en 2016-2017 dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie et taux de pénétration de l'apprentissage



Source : DEPPSIFA, INSEE/Dénombrement des entreprises, traitement ISM.

Répartition des apprentis formés par taille d'entreprise



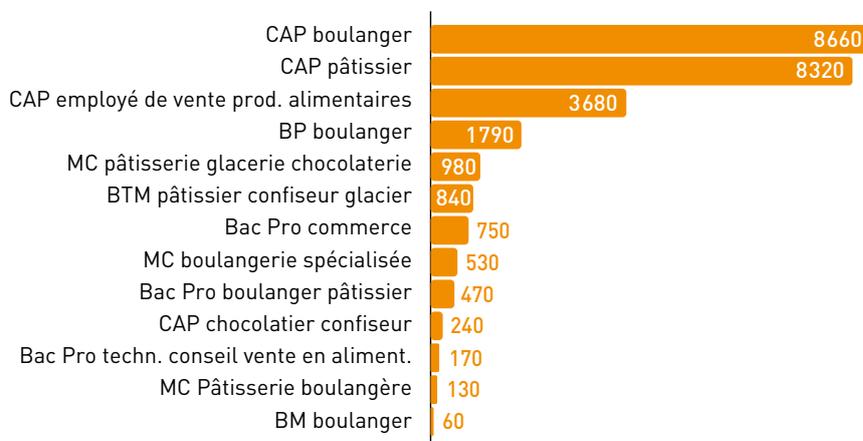
Source : MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.

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

**84 % des apprentis préparent un diplôme de niveau V**

Principaux diplômes préparés par les apprentis des entreprises de boulangerie-pâtisserie en 2016-2017

Le secteur se caractérise par un positionnement très fort des diplômés préparés sur le niveau V (CAP), qui regroupent 84 % des effectifs.

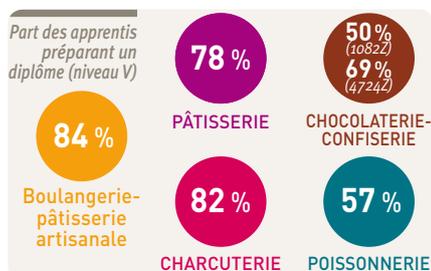


Source : MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.

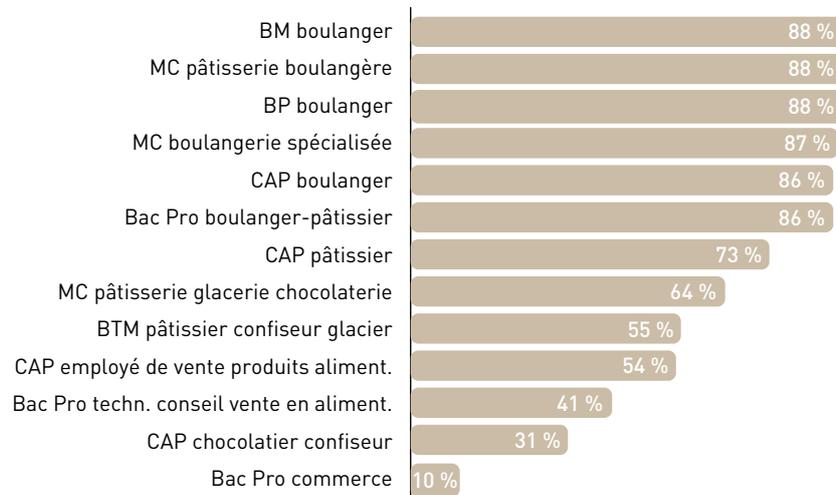
Les entreprises de boulangerie-pâtisserie forment la grande majorité des futurs boulangers (plus de 86 %).

Ces entreprises contribuent également fortement à la formation d'apprentis pâtissiers (73 % des apprentis en CAP pâtisserie, 55 % 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.



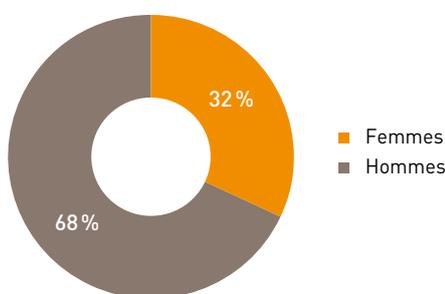
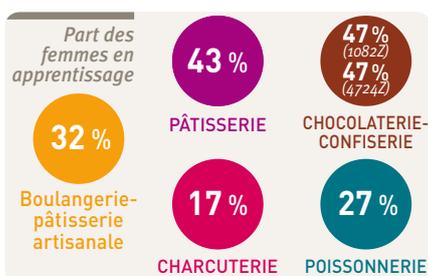
## Apprentis et apprenties de la boulangerie-pâtisserie

**32 % des apprentis sont des femmes**

La part des femmes en apprentissage aux métiers de la boulangerie-pâtisserie est inférieure à celle des femmes salariées (32 % contre 50 %).

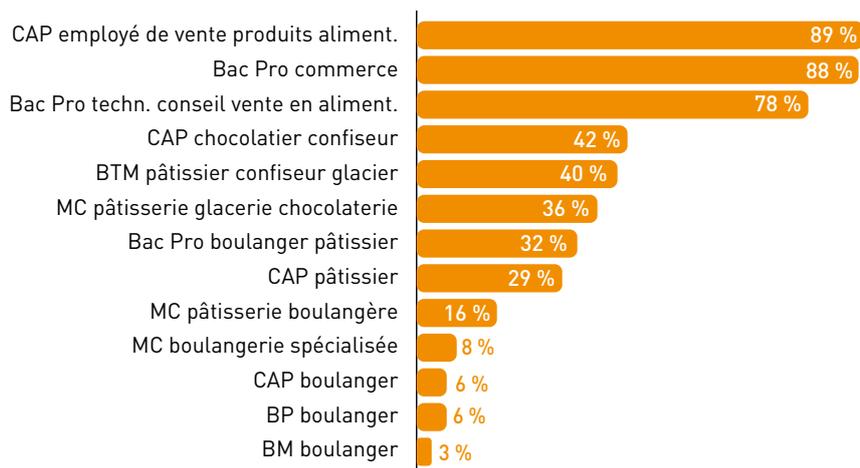
Les choix de métiers des apprenties concernent principalement les diplômes de vente. Les hommes se préparent quant à eux principalement à l'exercice du métier de boulanger ou de pâtissier.

### 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.

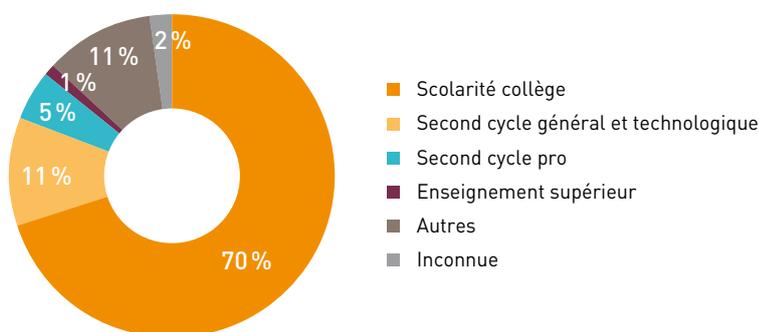
## Parcours d'entrée en apprentissage

**16 % des inscrits déjà détenteurs d'un diplôme de niveau V ou supérieur**

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

Source : DEPP/SIFA, traitement ISM – apprentis employés en 2016-2017 dans les entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) et en première année de CAP.

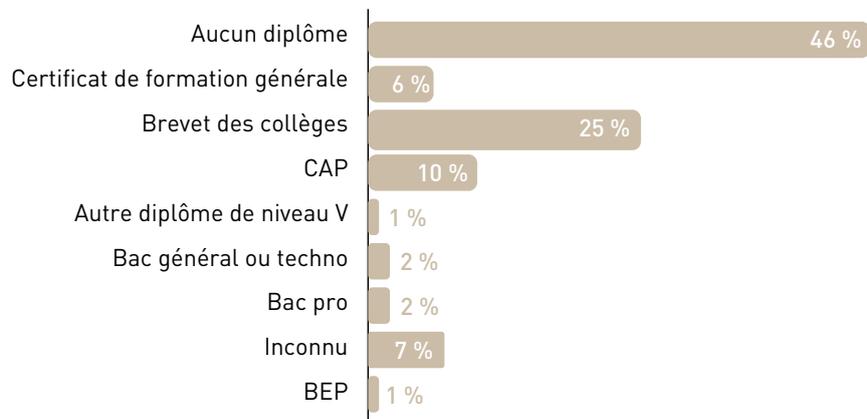
Les deux tiers des apprentis de la boulangerie-pâtisserie inscrits en première année de CAP proviennent du collège.



16% des inscrits en CAP sont déjà détenteurs d'un diplôme de niveau V ou supérieur, dont 10 % d'un CAP, 4 % d'un BAC ou équivalent.

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

Source : DEPP/SIFA, traitement ISM – apprentis employés en 2016-2017 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 2018*

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

---