

# CHOCOLATERIE- CONFISERIE



*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 chocolaterie-confiserie

Ces données économiques concernent les entreprises immatriculées sous les codes APE 1082Z (fabrication de cacao, chocolat et produits de confiserie) et 4724Z (commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé), quelle que soit leur taille (y compris les entreprises sans salarié).

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

La convention collective des détaillants de confiserie-chocolaterie-biscuiterie (IDCC 01286) regroupe principalement des entreprises actives dans ces secteurs : fabricants (1082Z) et détaillants (4724Z) de chocolats et confiserie. Les trois-quarts des salariés affiliés à la branche relèvent ainsi de ces activités.

L'analyse des déclarations sociales (DADS) des entreprises de la 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 chocolaterie-confiserie (fabricants et détaillants) 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 ces entreprises.

### 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 fabrication de chocolat et produits de confiserie (1082Z) et de commerce de pain-pâtisserie-confiserie (4724Z) ;
- 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 01286).

## SOMMAIRE

---

<b>Le secteur de la chocolaterie-confiserie et son évolution</b> .....	<b>5</b>
<b>1</b> Un nombre d'entreprises en hausse .....	6
<b>2</b> Densité commerciale .....	8
<b>3</b> Activité .....	11
<b>4</b> Portrait des travailleurs non salariés .....	12
<b>5</b> Des emplois salariés en hausse .....	14

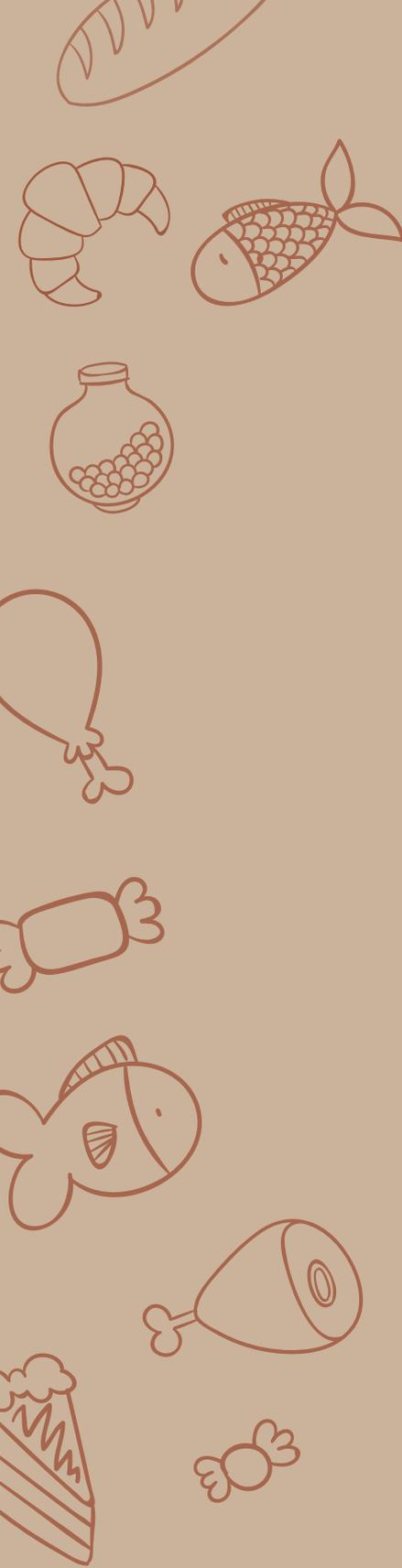
---

<b>Les salariés de la branche confiserie-chocolaterie-biscuiterie (IDCC 01286)</b> .....	<b>17</b>
<b>6</b> Les entreprises et emplois de la branche .....	18
<b>7</b> Caractéristiques des salariés .....	19
<b>8</b> Les métiers exercés .....	20
<b>9</b> Nature des contrats et temps de travail .....	21
<b>10</b> Salaires .....	23

---

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





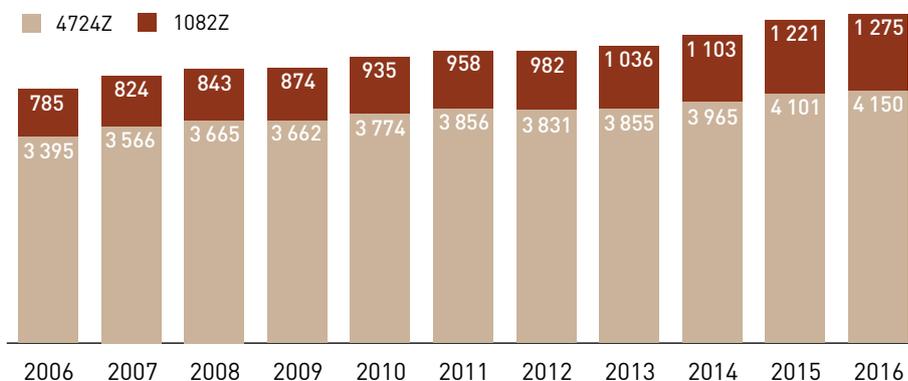
Le secteur de la  
**CHOCOLATERIE-  
CONFISERIE**  
et son évolution

## Un nombre d'entreprises en hausse

**5 425 entreprises**  
(en 2016)

Le nombre d'entreprises de chocolaterie-confiserie est en progression depuis 2005, que ce soit pour le code relevant du commerce (4724Z : +22 % entre 2006 et 2016) ou le code relevant de la fabrication (1082Z : +62 %). La progression du nombre d'entreprises de fabrication de cacao, chocolat et produits de confiserie est particulièrement forte depuis 2012. 55 % de ces entreprises n'emploient pas de salarié.

Évolution du nombre d'entreprises de chocolaterie-confiserie

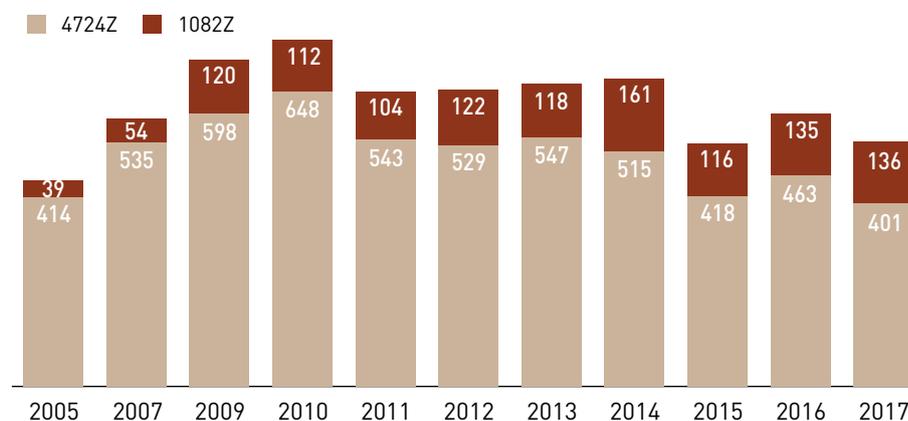


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

**537 créations d'entreprises**  
(en 2017)

Cette croissance trouve son origine dans la bonne dynamique entrepreneuriale : dans la fabrication (1082Z), le nombre de créations-reprises a été multiplié par près de 3 entre 2005 et 2009. Il s'est stabilisé ces cinq dernières années (136 immatriculations en 2017). Dans le commerce de détail (4724Z), le pic des créations-reprises a été enregistré en 2010. Les immatriculations diminuent ensuite : 401 immatriculations en 2017.

Évolution des créations d'entreprises en chocolaterie-confiserie



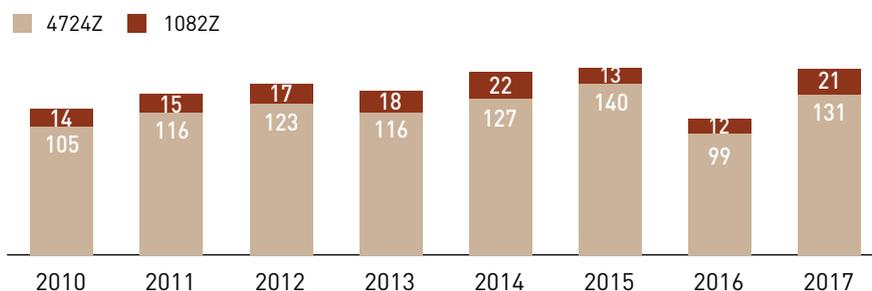
Source : INSEE, Démographie des entreprises.

Attention : les reprises par rachat de parts sociales ne figurent pas dans ces statistiques.

## 152 défaillances (en 2017)

En 2017, 131 défaillances de détaillants (4724Z) ont été enregistrées, et 21 défaillances de fabricants (1082Z). Les défaillances ont augmenté durant les années de crise (2010-2015) dans les deux activités. Après une baisse en 2016, elles repartent à la hausse en 2017. Le taux de défaillance (ratio défaillances/nombre d'entreprises) est deux fois plus élevé chez les détaillants (3,2 %) que chez les fabricants (1,6 %) en 2016.

### Évolution du nombre de défaillances d'entreprises de chocolaterie-confiserie



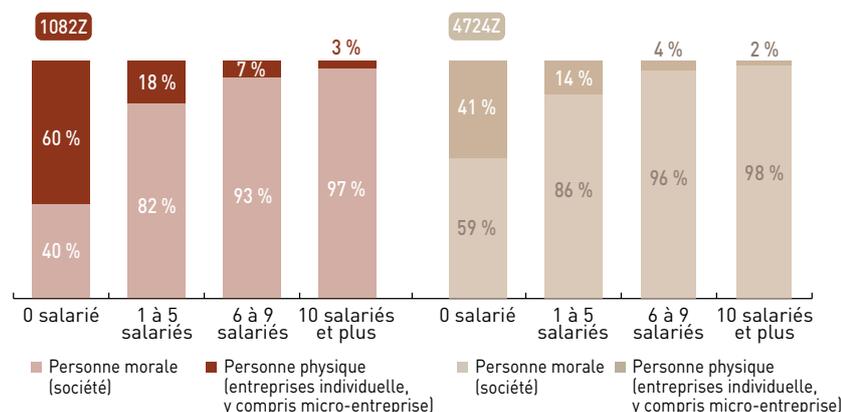
Source: Banque de France

**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.

## Statut juridique

Dans le secteur, les formes juridiques de société prédominent : 65 % des entreprises de fabrication (1082Z) et 71 % des commerçants (4724Z) sont ainsi structurés en société. Le choix du statut d'entreprise individuelle n'est significatif que pour les entreprises sans salarié.

### Statut juridique des entreprises (1082Z et 4724Z)



Source: INSEE, Dénombrement des entreprises.

## Densité commerciale

**Densité moyenne**  
(pour 100 000 habitants)  
**fabricants : 2**  
**détaillants : 6**

On compte en moyenne 2 entreprises de fabrication de chocolat et produits de confiserie (1082Z) et 6 entreprises de commerce de pain, pâtisserie, confiserie (4724Z) pour 100 000 habitants.

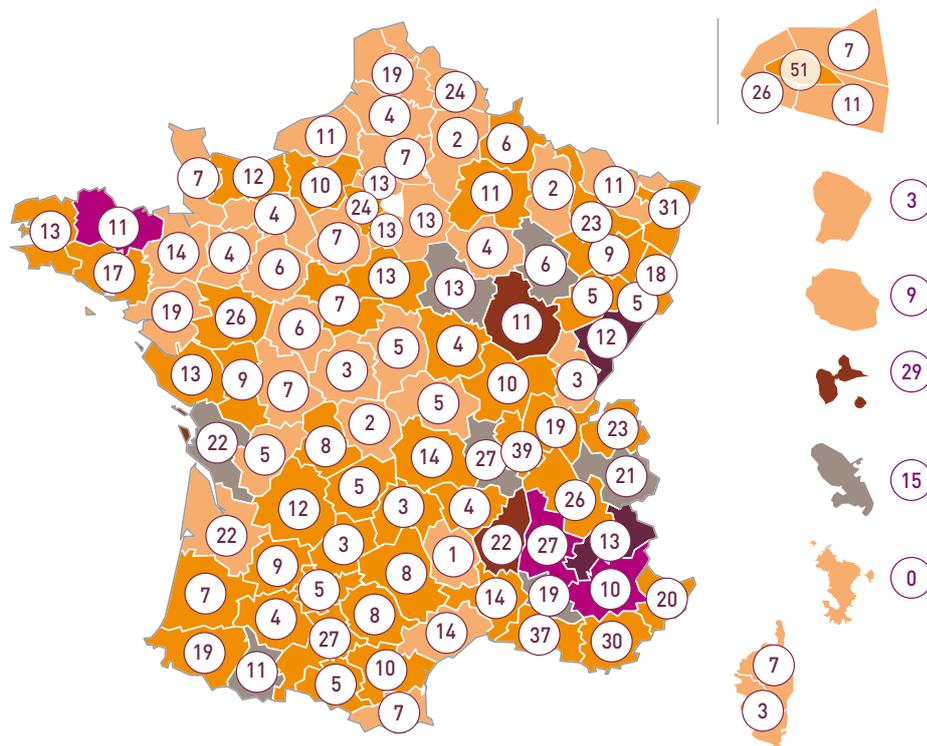
Concernant le tissu des entreprises de fabrication (1082Z), la densité est plus élevée en Auvergne-Rhône-Alpes, PACA, Bourgogne-Franche-Comté et en Outre-mer. Elle est moindre dans les Hauts de France et dans la partie allant de la Normandie au Centre. Pour le commerce (4724Z), les zones de forte densité sont concentrées en Outre-mer, dans les départements côtiers de la Méditerranée et de l'Atlantique (au sud de la Bretagne), ainsi que dans les zones frontalières. Le tissu est en revanche moins dense dans les régions intérieures.

Nombre d'entreprises de fabrication de chocolat et produits de confiserie (1082Z) en 2016 et densité pour 10 000 habitants

Nombre d'entreprises (1082Z) 00

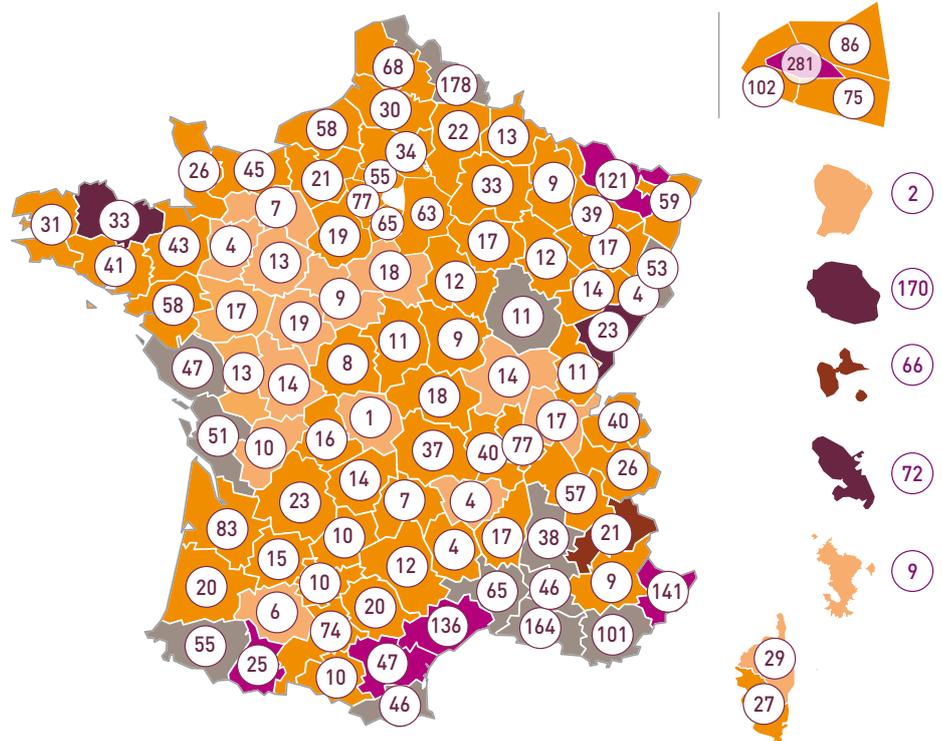
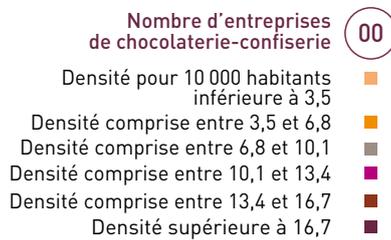
Densité pour 10 000 habitants

- Densité inférieure à 1,7
- Densité comprise entre 1,7 et 3,3
- Densité comprise entre 3,3 et 5,0
- Densité comprise entre 5,0 et 6,7
- Densité comprise entre 6,7 et 8,3
- Densité supérieure à 8,3



Source : Insee, Dénombrement 2016 des entreprises et Recensement Général de la Population – Traitement ISM.

Nombre d'entreprises de commerce  
de pain, pâtisserie et confiserie  
(4724Z) en 2016 et densité  
pour 10 000 habitants



Source : Insee, Dénombrement 2016  
des entreprises et Recensement Général  
de la Population – Traitement ISM.

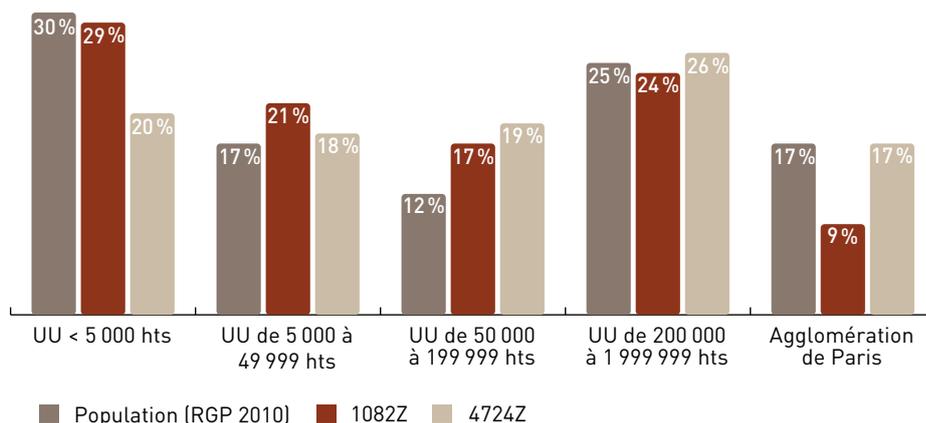
**Un tissu plus dense dans  
les agglomérations  
moyennes**

La localisation des commerces de pain-pâtisserie et confiserie (4724Z) apparaît à dominante urbaine. La répartition par tailles d'unités urbaines\* confirme cette analyse :

- Les entreprises du commerce de détail, de pain et pâtisserie sont largement sous-représentées dans les unités urbaines de moins de 5 000 habitants (20 % des entreprises pour 30 % de la population), alors que les entreprises de fabrication (1082Z) y sont bien représentées. On constate la situation inverse dans l'agglomération parisienne.
- Le tissu est plus dense que la moyenne pour les deux activités (1082Z et 4724Z) dans les unités urbaines de 5 000 à 199 999 habitants.

\*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.

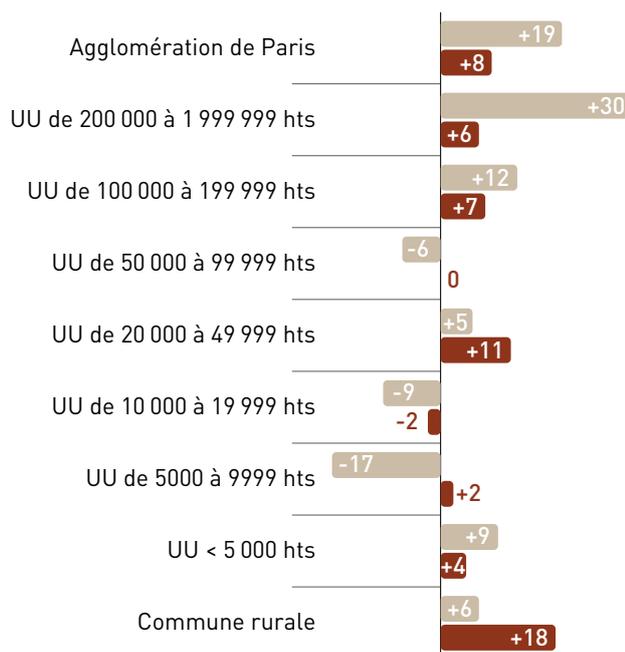
### Répartition des entreprises de chocolaterie-confiserie par tailles d'unités urbaines (UU)



### Le nombre d'entreprises progresse dans tous les types de territoire

Entre 2015 et 2016, l'évolution du nombre d'entreprises de chocolaterie-confiserie (1082Z et 4724Z) a évolué de façon positive dans les agglomérations de plus de 100 000 habitants. Le nombre d'entreprises de fabrication (1082Z) a également fortement progressé dans les communes rurales.

### Évolution du nombre d'entreprises de chocolaterie-confiserie entre 2015 et 2016 par type d'unités urbaines (UU)



## Activité

### Chiffre d'affaires HT 6,7 milliards d'euros

Le chiffre d'affaires cumulé des deux activités se monte à 6,7 milliards en 2015. Entre 2014 et 2015, le taux de la valeur ajoutée est resté stable dans les deux activités.

#### Chiffre d'affaires et valeur ajoutée 1082Z (en millions d'euros)

	Chiffre d'affaires hors taxes			Valeur ajoutée**			Taux de valeur ajoutée		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015	2013	2014	2015
<b>Total</b>	5 820,7	5 804,5	5 957,1	1 436,1	1 530,0	1 541,6	25 %	26 %	26 %

#### Chiffre d'affaires et valeur ajoutée 4724Z (en millions d'euros)

	Chiffre d'affaires hors taxes			Valeur ajoutée**			Taux de valeur ajoutée		
	2013	2014	2015	2013	2014	2015	2013	2014	2015
<b>Total</b>	872,7	751,9	728,8	184,8	225,5	222,2	21 %	30 %	30 %

(\*) 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 chocolaterie-confiserie. 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

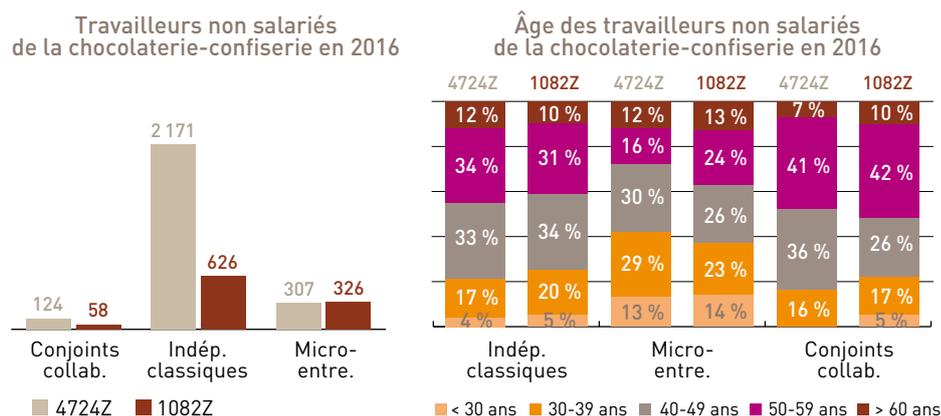
**3 612 travailleurs non salariés**

3 612 travailleurs indépendants sont actifs dans l'activité de chocolaterie-confiserie, dont 77 % de chefs d'entreprises non salariés, 18 % de micro-entrepreneurs et 5 % de conjoints collaborateurs.

À noter : on trouve nettement plus de micro-entrepreneurs parmi les chefs d'entreprises dans la fabrication (32 %) que dans le commerce (12 %) (au sein de l'artisanat, la part moyenne est de 39 %).

Près de 80 % des chefs d'entreprises non salariés et des conjoints-collaborateurs ont plus de 40 ans. Les micro-entrepreneurs sont plus jeunes : dans la fabrication de chocolat-confiserie (1082Z), 37 % ont moins de 40 ans. Dans ces activités, plus de 10 % des travailleurs non salariés ont plus de 60 ans, une part relativement élevée.

## Travailleurs non salariés et âge des travailleurs non salariés de la chocolaterie-confiserie en 2016

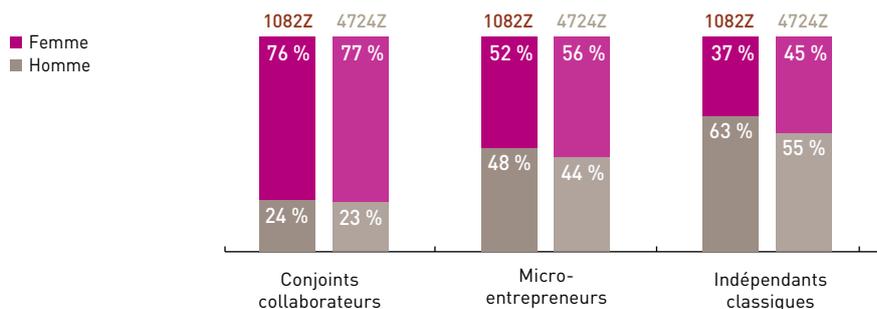


Source : RSI, base des travailleurs indépendants en 2016.

## Près de la moitié des chefs d'entreprises sont des femmes

Les femmes sont bien représentées à la tête des entreprises de fabrication (40 % des indépendants hors conjoints collaborateurs sont des femmes) et de commerce (44 %). Ces activités sont donc parmi les plus féminisées du secteur de l'alimentation en détail.

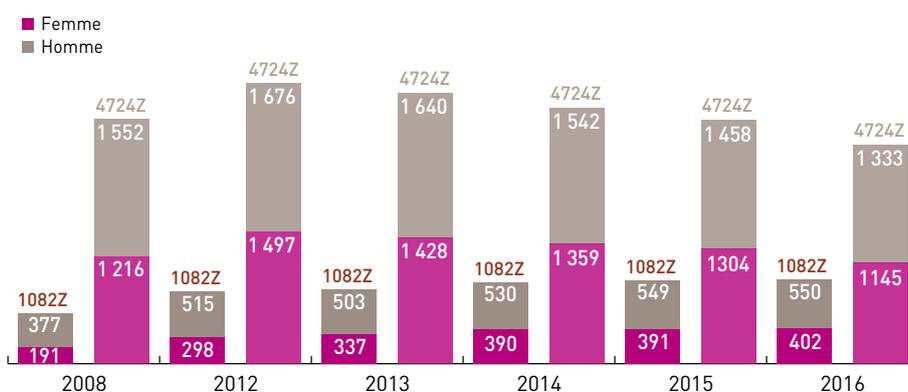
### Répartition des travailleurs non salariés par sexe en 2016



Source : RSI, base des travailleurs indépendants en 2016.

La féminisation des dirigeants a progressé ces dernières années, en raison notamment de la part plus élevée de femmes parmi les micro-entrepreneurs dans l'activité de fabrication. On note cependant une légère baisse de la part des femmes parmi les dirigeants des commerces (4724Z).

### Évolution du nombre de chefs d'entreprises et micro-entrepreneurs par sexe (hors conjoints collaborateurs)

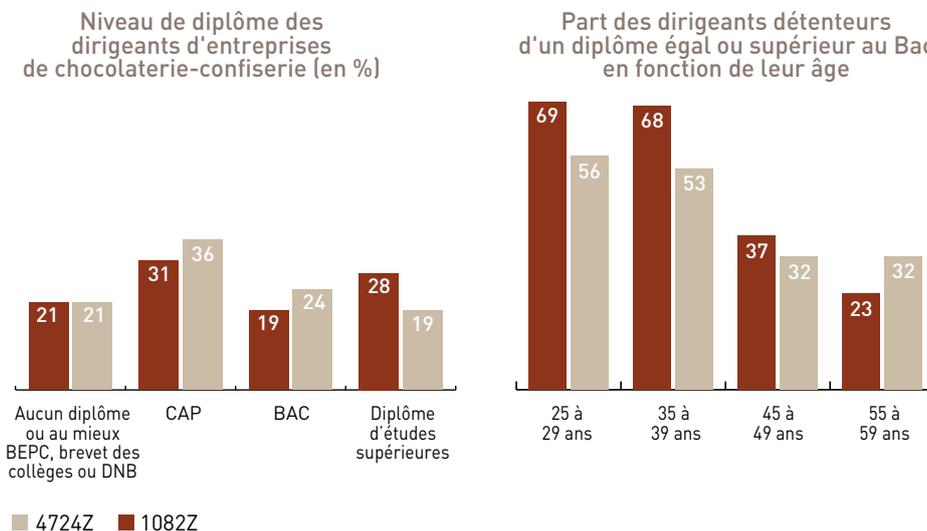


Source : RSI, base des travailleurs indépendants en 2016.

## Niveau de formation des dirigeants

Les dirigeants de la chocolaterie-confiserie se distinguent également par le niveau de diplôme élevé de leurs dirigeants : 47 % des dirigeants de la fabrication (1082Z) ont un niveau de diplôme égal ou supérieur au Bac (dont 28 % diplômés de l'enseignement supérieur); chez les détaillants (4724Z), 43 % détiennent au moins un diplôme de niveau bac ou supérieur. L'arrivée des jeunes concourt à renforcer cette caractéristique ancienne : chez les dirigeants de moins de 40 ans, ce sont les 2/3 des dirigeants qui détiennent au moins un diplôme de niveau Bac.

### Niveau de formation et part des chefs d'entreprises de confiserie-chocolaterie détenant au moins au diplôme de niveau Bac par tranche d'âge

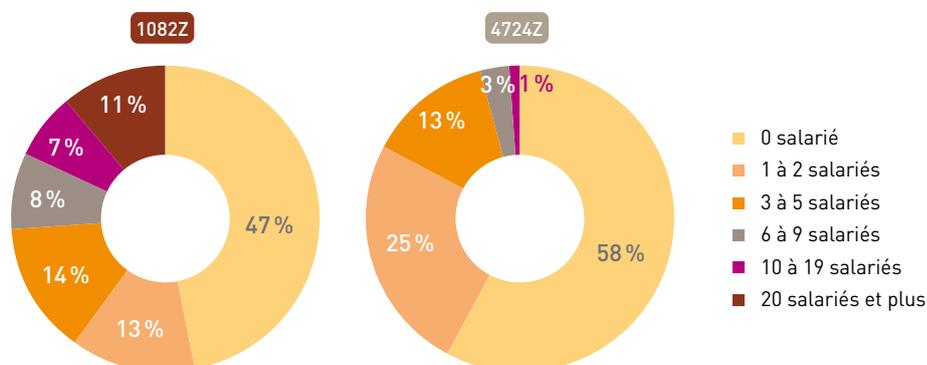


Source : Recensement Général de la Population 2014

## Des emplois salariés en hausse

### Une structure d'emploi plus élevée dans la fabrication

Répartition des entreprises par tailles d'effectifs en 2016



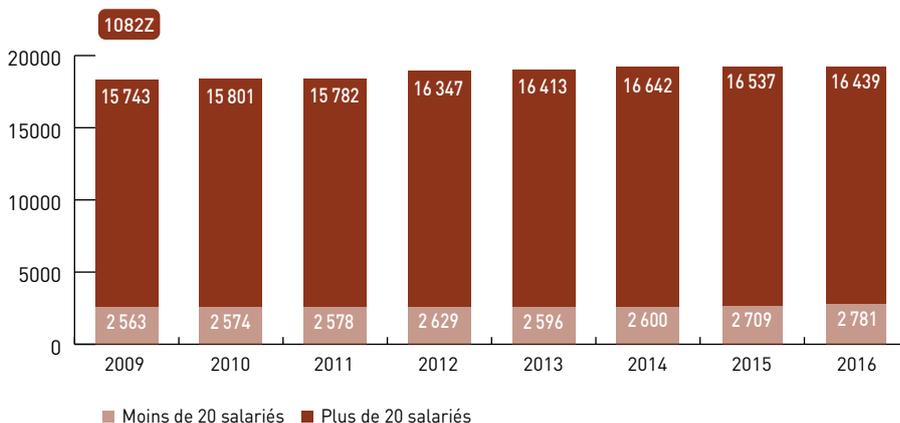
Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

### Taille moyenne : 4 salariés dans la fabrication, 2,4 dans le commerce

Les fabricants de chocolaterie confiserie (1082Z) employaient en 2016 19 220 salariés, un nombre stable durant les années de crise. 86 % de ces emplois salariés sont détenus dans les PME de plus de 20 salariés.

Dans le commerce, les effectifs salariés sont au nombre de 13 085 en 2016 (dont la moitié dans les PME de plus de 20 salariés). Ces emplois sont en hausse constante depuis 2008.

Évolution des emplois salariés dans l'activité de fabrication de cacao, chocolat et produits de confiserie (1082Z)



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

Évolution des emplois salariés  
dans l'activité de commerce  
de détail de pain, pâtisserie et  
confiserie en magasin spécialisé  
(4724Z)

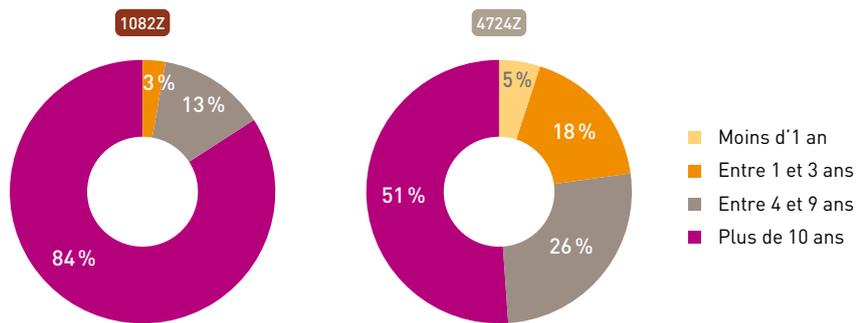


Source : ACOSS-URSSAF, emplois salariés au 31.12 hors apprentis et stagiaires

La majorité des salariés  
sont employés dans des  
entreprises de plus de  
10 ans d'ancienneté

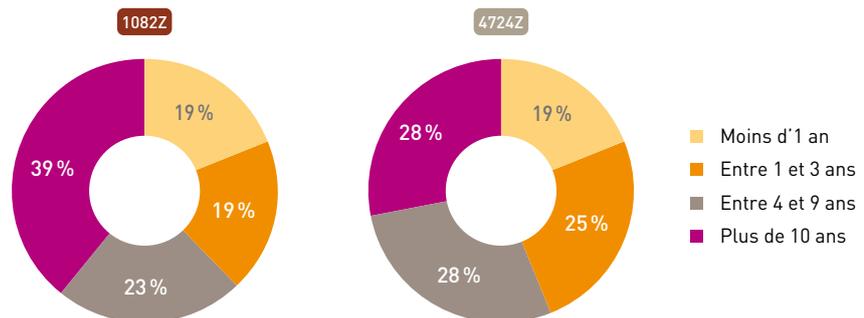
La plupart des salariés sont employés dans des entreprises de dix ans d'ancienneté et plus (51 % dans le commerce, 84 % dans la fabrication).

Répartition des salariés selon  
l'ancienneté des entreprises



Source : INSEE, DADS 2013.

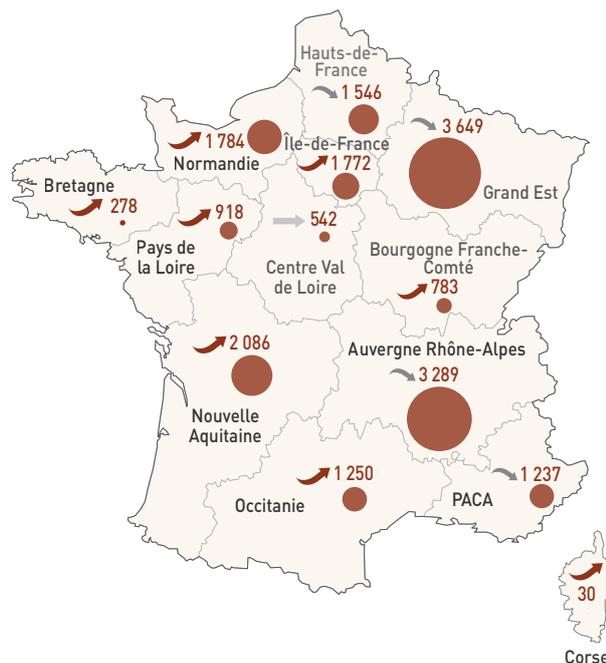
Répartition des entreprises  
selon l'ancienneté



Source : INSEE, SIRENE 2016.

## Les emplois salariés en région : une évolution contrastée

Nombre d'emplois salariés dans les entreprises de fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie (1082Z) en 2016 et tendance d'évolution 2015-2016 de l'emploi salarié



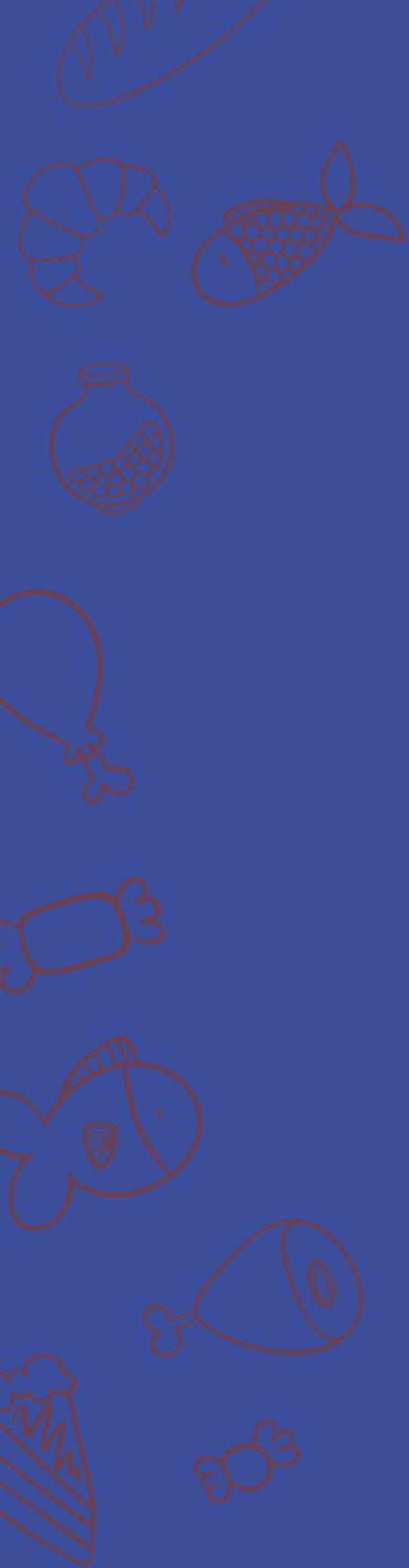
Source : ACOSS-URSSAF, emplois salariés hors stagiaires hors apprentis.

Dans le commerce de pain-pâtisserie et confiserie (4724Z), les entreprises affichent une progression de l'emploi salarié dans toutes les régions. Près de 60 % des emplois salariés sont concentrés dans 4 régions : l'Île-de-France (21 % des emplois salariés), Auvergne-Rhône-Alpes (15 %), Occitanie (11 %) et Provence Alpes Côte d'Azur (10 %).

Nombre d'emplois salariés dans les entreprises de commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie (4724Z) en 2016 et tendance d'évolution 2015-2016 de l'emploi salarié



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



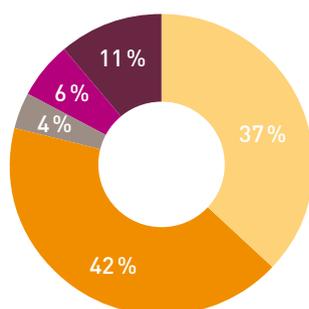
Les salariés  
de la branche  
**CONFISERIE-  
CHOCOLATERIE-  
BISCUITERIE**  
(IDCC 01286)

## Les entreprises et emplois de la branche

### 1 860 entreprises rattachées

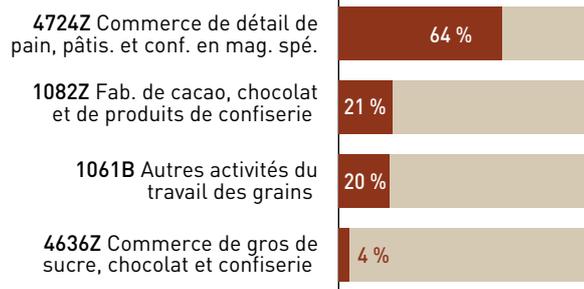
En 2015, 1 860 entreprises (soit 2 500 établissements) ont comme convention collective principale celle des Détaillants de confiserie, chocolaterie, biscuiterie (IDCC 01286). Les entreprises rattachées à cette convention collective sont majoritairement des entreprises du commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé (4724Z), et des entreprises de fabrication de cacao, chocolat et produits de confiserie (1082Z), représentant respectivement 37 % et 42 % des salariés affiliés. Sont également rattachées à la convention collective, de façon plus marginale, des entreprises du travail des grains (1061B) et du commerce de gros de sucre, chocolat et confiserie (4636Z).

Répartition sectorielle des salariés de l'IDCC 01286 et poids de l'IDCC dans les secteurs d'activité (en % de salariés)



■ 4724Z 37 %  
 ■ 1082Z 42 %  
 ■ 1072Z 4 %  
 ■ 1061B 6 %  
 ■ Autres 11 %

Source: DARES, DADS 2015



### 11 100 emplois salariés

Au total, 11 100 salariés sont rattachés à la convention collective 01286, soit 8 900 postes équivalent-temps-plein. Ce nombre a augmenté entre 2014 et 2015, alors que le nombre d'entreprises ayant cet IDCC principal a progressé depuis 2011.

Évolution des entreprises et salariés rattachés à la convention collective

Source: DARES, DADS.

	2011	2012	2013	2014	2015
Nombre d'entreprises (IDCC principal)	1 540	1 580	1 640	1 730	1 860
Nombre de salariés	10 100	10 000	10 400	10 000	11 100

## Caractéristiques des salariés

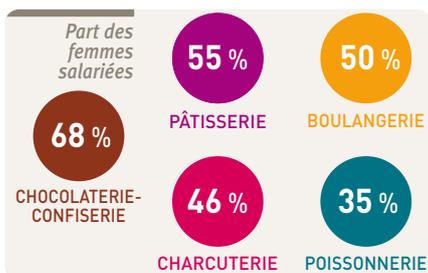
### Des effectifs salariés majoritairement féminins

Les effectifs salariés comptent pour deux tiers de femmes contre un tiers d'hommes. La branche est donc l'une des plus féminisées des métiers de bouche.

Cette répartition des emplois est stable depuis 2011.

#### Répartition des salariés par sexe

Source : DARES, DADS 2015, IDCC 01286 de la confiserie chocolaterie biscuiterie



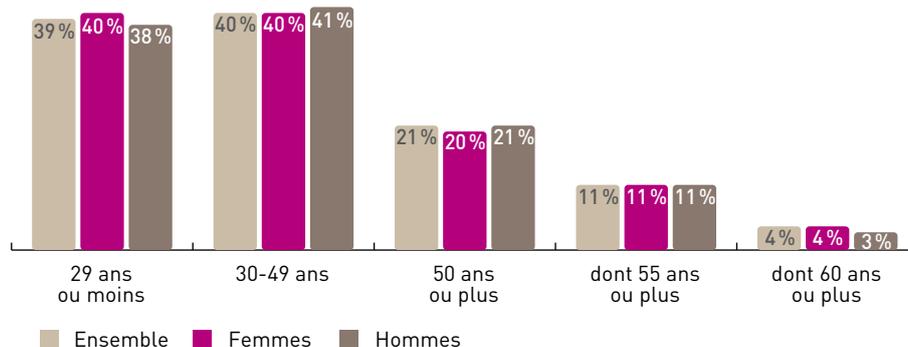
■ Femmes 68 %  
■ Hommes 32 %

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

Les salariés de la branche sont jeunes : 39 % des salariés de la branche ont moins de 30 ans.

La branche chocolaterie-confiserie présente un taux modéré de vieillissement de ses emplois : 21 % des salariés ont plus de 50 ans, 15 % plus de 55 ans.

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



Source : DARES, DADS 2015, IDCC 01286 de la confiserie-chocolaterie-biscuiterie.

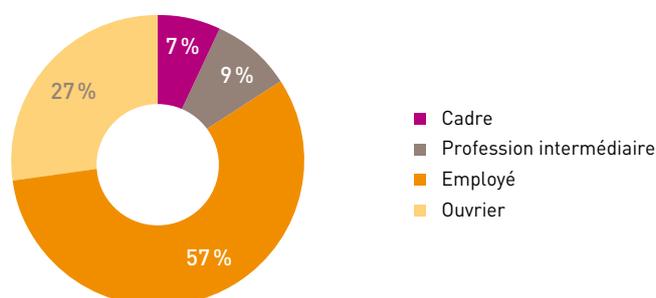
## Les métiers exercés

### Une majorité d'employés

#### Répartition des postes salariés par catégories socio-professionnelles

Source : DARES, DADS 2015, IDCC 01286 de la confiserie-chocolaterie-biscuiterie.

Les postes occupés par les salariés sont majoritairement des postes d'employés (57 % : essentiellement des vendeurs en alimentation) et d'ouvriers (27 %). 16 % des salariés sont cadres ou occupent une profession intermédiaire.



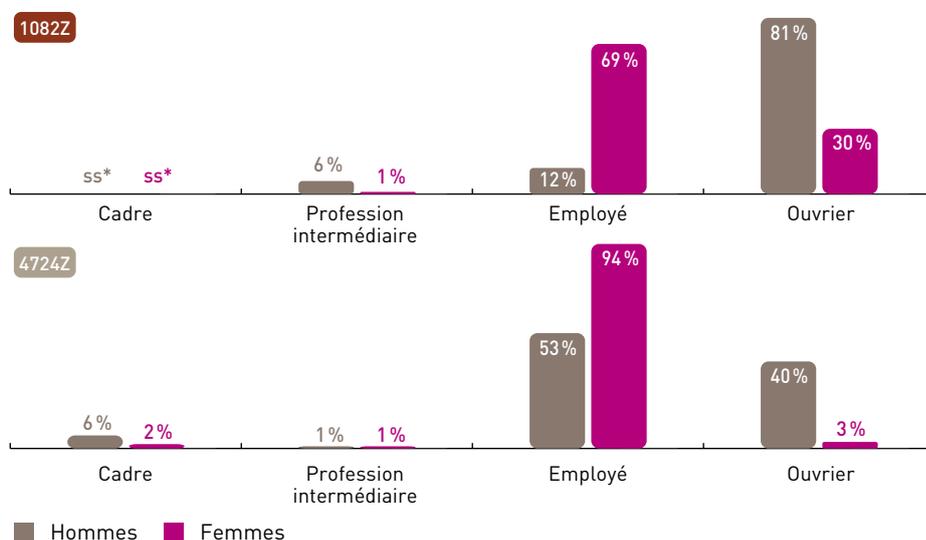
**Note :** dans la nomenclature des professions, les métiers de chocolatiers ou confiseurs ne sont pas répertoriés en tant que tels. La majorité des salariés de la branche sont comptabilisés parmi les « vendeurs en alimentation » (PCS 554A), puis parmi les boulangers-pâtisseries (636C), et les ouvriers agro-alimentaires (PCS 674C).

### Métiers d'homme, métiers de femme

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

Source : INSEE, DADS 2015.  
(\*) Secret statistique.

Les métiers de la branche ont un recrutement différencié. Comme dans l'ensemble des autres secteurs, les femmes occupent majoritairement des postes de vente, alors que les hommes sont plus nombreux dans les emplois d'ouvriers. Dans l'activité de fabrication de chocolat et produits de confiserie (1082Z), on constate néanmoins une meilleure répartition des emplois féminins entre la vente et la fabrication.

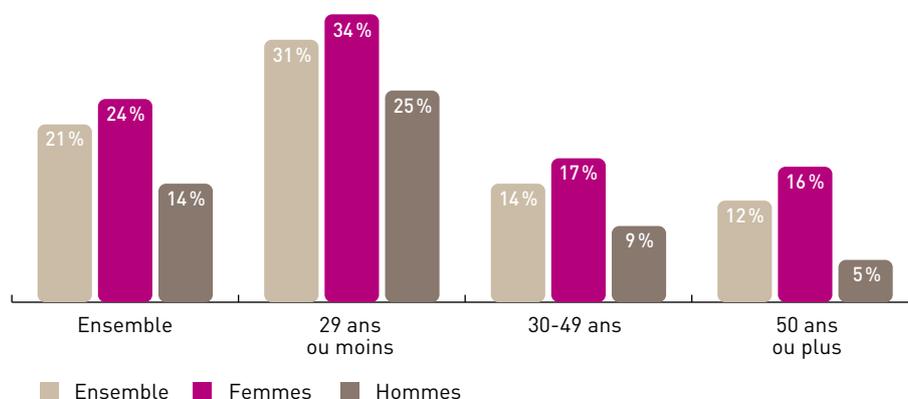
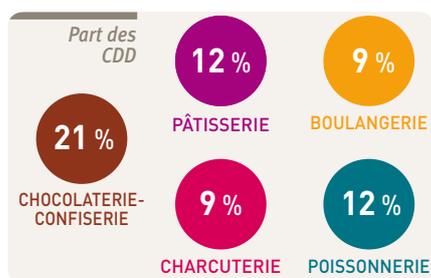


## Nature des contrats et temps de travail

**Contrats :  
21 % de salariés  
en CDD**

La part de salariés en contrat à durée déterminée est de 21 %. Cette part est plus élevée que dans les autres métiers de bouche, probablement en raison d'une plus grande saisonnalité de l'activité. Les femmes sont plus nombreuses dans cette situation (24 %) que les hommes (14 %), cela en raison de la nature des métiers exercés.

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

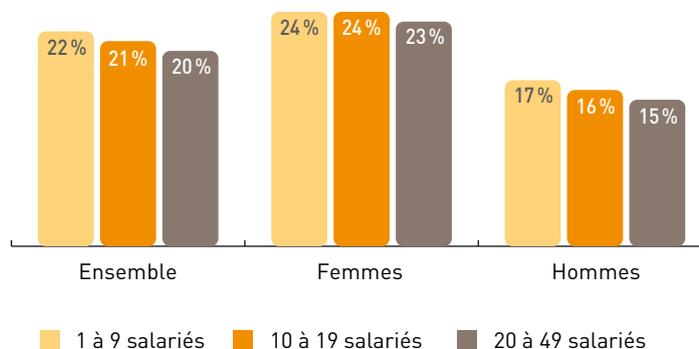


Source : DARES, DADS 2015, IDCC 01286 de la confiserie-chocolaterie-biscuiterie.

**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 TPE (22 %).

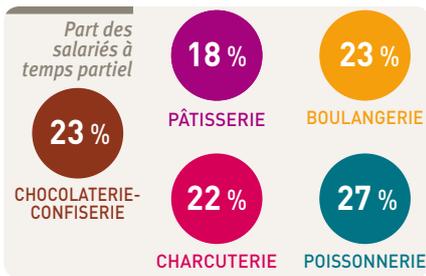
Part de salariés en CDD selon la taille de l'entreprise



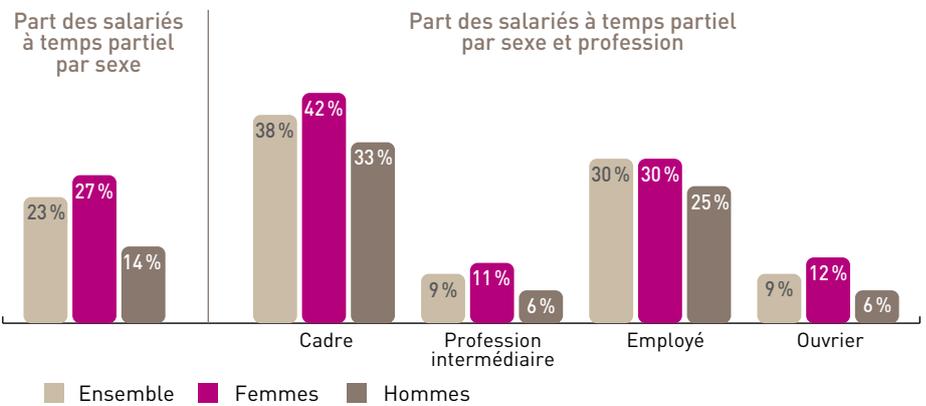
Source : DARES, DADS 2015, IDCC 01286 de la confiserie-chocolaterie-biscuiterie.

## Temps de travail : près de 1 salarié sur 4 à temps partiel

Part des salariés à temps partiel par sexe et profession



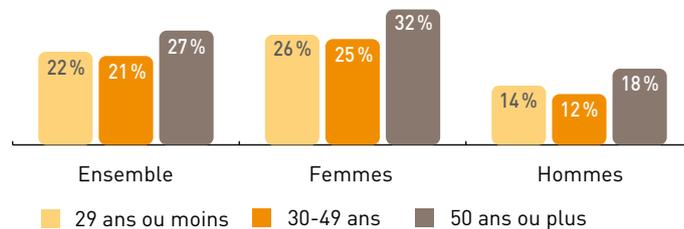
Concernant le temps de travail, près de 1 salarié sur 4 (23 %) travaille à temps partiel. Cette caractéristique s'observe essentiellement chez les employés et les cadres, moins dans les autres catégories de poste. Les conditions diffèrent de façon importante entre les hommes (14 % à temps partiel) et les femmes (27 %).



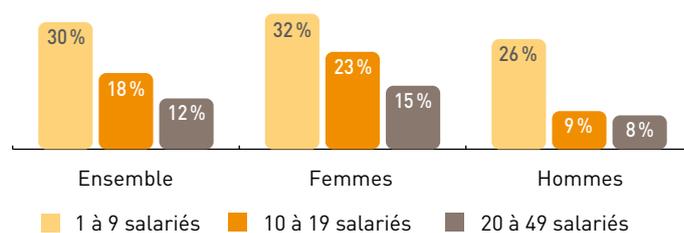
Source: DARES, DADS 2015, IDCC 01286 de la confiserie-chocolaterie-biscuiterie.

## Le temps partiel diminue avec la taille des entreprises

Part des salariés à temps partiel par sexe et par tranche d'âge



Part des salariés à temps partiel par sexe et selon la taille des entreprises



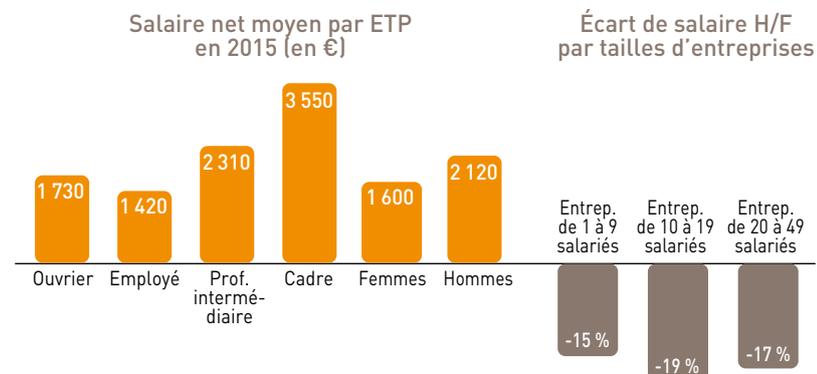
Source: DARES, DADS 2015, IDCC 01286 de la confiserie-chocolaterie-biscuiterie.

## Salaires

**Un écart de salaire de 24 % entre les hommes et les femmes**

Le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps plein est de 1 780 euros : 2 120 pour les hommes, 1 600 pour les femmes (ces chiffres incluent la population apprentie), cet écart étant lié en partie à la nature des postes occupés : le salaire en ETP est en effet plus élevé pour les postes d'ouvriers (1 730 euros) que d'employés (1 420 euros).

Salaire mensuel net moyen par ETP en 2015 (en euros)



Source : DARES, DADS 2015, IDCC 01286 de la confiserie-chocolaterie-biscuiterie.

**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.

**64 % des salaires sont supérieurs à 1,2 Smic**

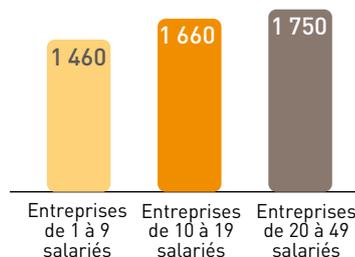
Dans 64 % des cas, le salaire net moyen est supérieur à 1,2 SMIC (pour 31 %, il est même supérieur à 1,6 SMIC).

Ce salaire évolue positivement avec la taille des entreprises, ce qui est dû notamment à une plus grande présence de professions intermédiaires et de cadres.

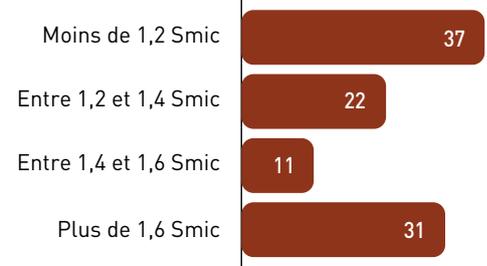
Salaire net moyen, et répartition des salaires



Salaire net moyen par ETP selon la taille des entreprises

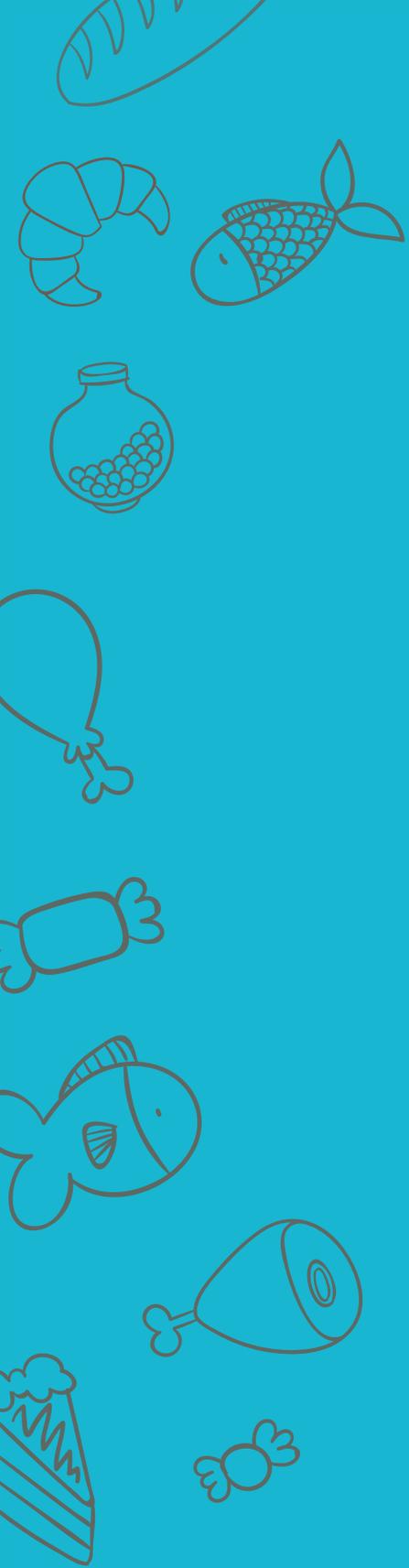


Répartition des salaires



Source : DARES, DADS 2015, IDCC 01286 de la confiserie-chocolaterie-biscuiterie.





La formation et  
l'apprentissage  
aux métiers de  
**CHOCOLATERIE-  
CONFISERIE**

## 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 confiserie-chocolaterie par voie scolaire ou apprentissage (inscrits en dernière année de diplôme en 2016)

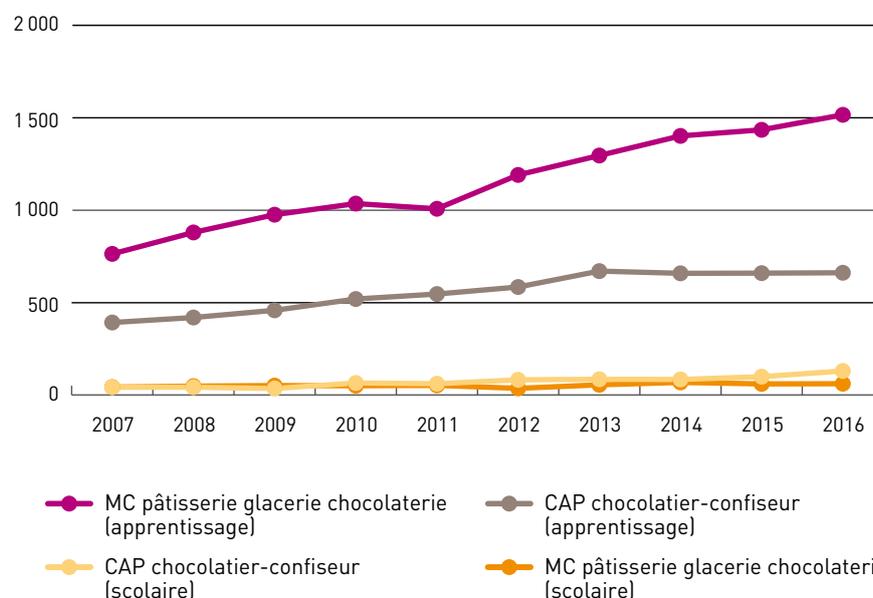
Les diplômés préparant aux métiers de la chocolaterie-confiserie sont quasi exclusivement préparés en apprentissage. Le principal diplôme suivi en nombre d'inscrits est la mention complémentaire « pâtisserie-glacerie-chocolaterie ». Globalement, les effectifs d'apprentis sont en hausse dans ces diplômes.

Diplômes*	Apprentis	Scolaires	Total des effectifs	Part des apprentis
CAP chocolatier confiseur	662	131	793	83 %
MC pâtisserie glacerie chocolaterie	1516	62	1578	96 %
BTM pâtissier confiseur glacier	716	0	716	100 %
BTM chocolatier confiseur	77	0	77	100 %

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.

### Évolution des entrées en formation aux métiers de la confiserie-chocolaterie



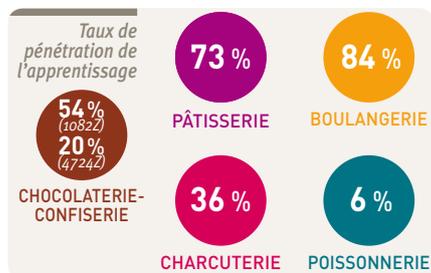
Source: CEREQ, base reflet – effectifs inscrits en dernière année de formation de chaque diplôme. Pour ce qui concerne les apprentis, il s'agit de l'ensemble des apprentis inscrits en dernière année en 2016, cela quelle que soit l'activité de leur entreprise d'accueil.

# L'apprentissage aux métiers de la chocolaterie-confiserie

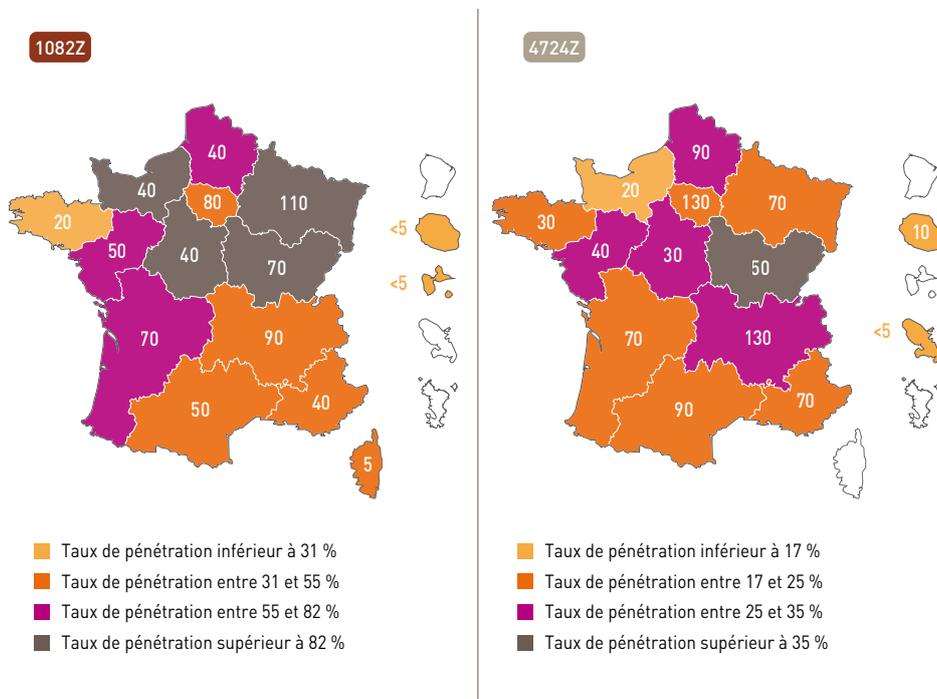
**L'apprentissage est plus répandu dans la fabrication (1082Z)**

En 2016-2017, les entreprises de fabrication de chocolat et produits de confiserie formaient 690 apprentis, contre 820 dans le commerce de détail de pain-pâtisserie et confiserie. L'apprentissage est donc proportionnellement plus répandu dans les entreprises de fabrication (1082Z), moins nombreuses (le taux de pénétration est de 54 %) que dans les entreprises de commerce de détail 4724Z (taux de pénétration : 20 %). L'apprentissage est inégalement répandu selon les régions, la Bourgogne-Franche-Comté présentant le score le plus élevé.

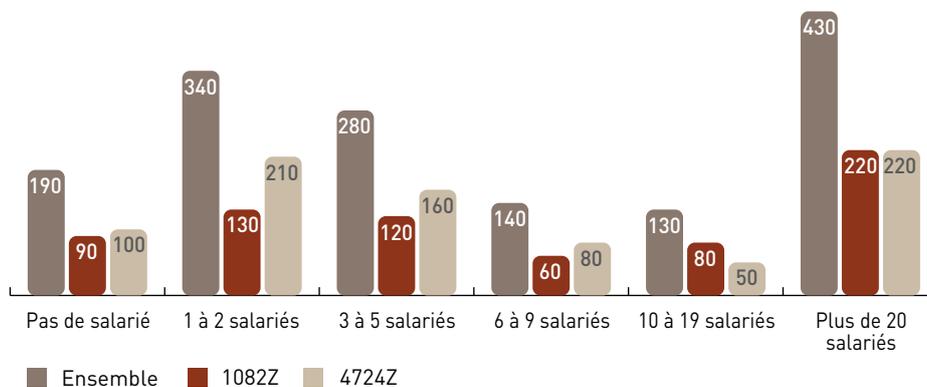
Nombre d'apprentis formés en 2016-2017 dans les entreprises de chocolaterie-confiserie et taux de pénétration de l'apprentissage



Source: DEPP/SIFA 2016-2017, traitement ISM.



Répartition des apprentis formés par taille d'entreprise



Source: MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.

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

### La carte des diplômes préparés varie selon l'activité

Principaux diplômes préparés par les apprentis des entreprises de chocolaterie-confiserie en 2016-2017

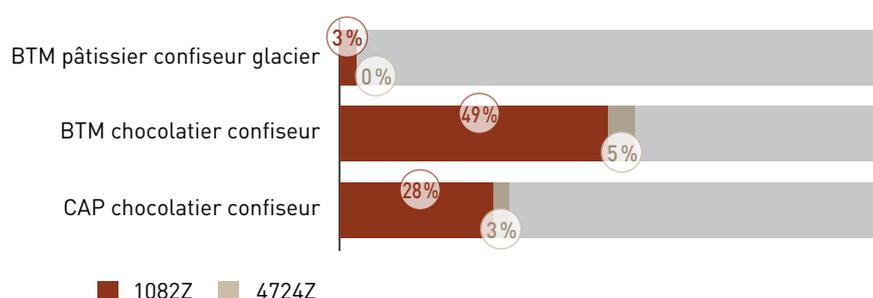
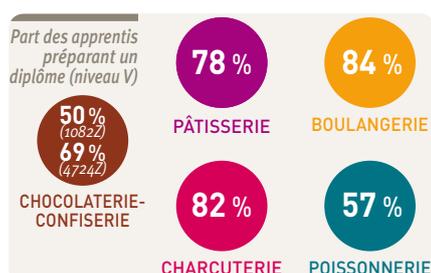
Les principaux diplômes préparés dans le commerce de détail (4724Z) sont le CAP de boulanger, le CAP de vente de produits alimentaires et le Bac Pro commerce. Dans les entreprises de fabrication (1082Z) prédominent les CAP et BTM de chocolatier.

Diplômes préparés	1082Z	4724Z	Total
Ensemble	690	820	1510
CAP boulanger	5	245	250
CAP chocolatier confiseur	210	20	230
CAP employé de vente - produits alimentaires	45	185	230
Bac Pro commerce	35	110	145
CAP pâtissier	60	60	120
BTM chocolatier confiseur	90	10	100
BTS management des unités commerciales	15	70	85
BTM pâtissier confiseur glacier traiteur	40	10	50
MC pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées	20	15	35
BTS maintenance des systèmes de production	20	0	20
BP boulanger	0	20	20
MC boulangerie spécialisée	0	10	10

Source : MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.

Les entreprises de fabrication de chocolat et produits de confiserie (1082Z) forment près de la moitié des effectifs d'apprentis en BTM chocolatier-confiseur et plus d'un quart des apprentis en CAP chocolatier-confiseur. Les entreprises de pâtisserie (1071D), et dans une moindre mesure, de boulangerie-pâtisserie (1071C) forment également de nombreux apprentis à ces diplômes.

### Répartition des apprentis en fonction des diplômes préparés et de l'activité de leur entreprise



Source : MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.

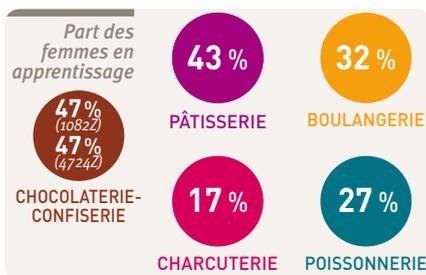
# Apprentis et apprenties de la chocolaterie-confiserie

**Près de la moitié des apprentis sont des femmes**

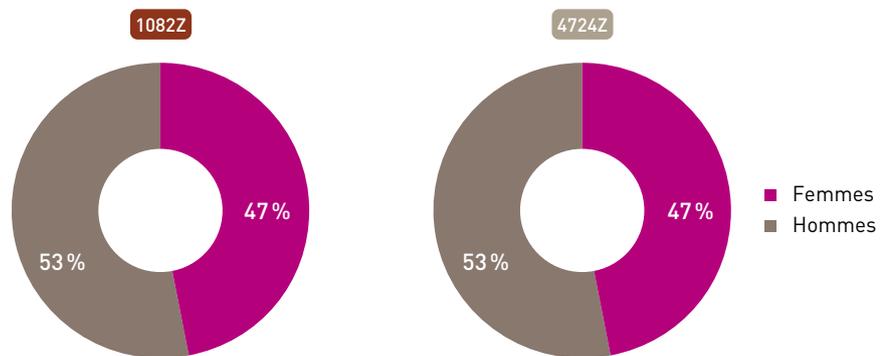
La part des femmes en apprentissage aux métiers de la chocolaterie-confiserie est inférieure à celle des femmes salariées (47 % contre 68 %), mais elle est plus élevée que dans les autres métiers de bouche.

Si les choix de métiers des apprenties concernent principalement les diplômes de vente, la part de femmes se préparant aux diplômes de la chocolaterie dépasse 30 %, ce qui confirme la féminisation progressive du métier.

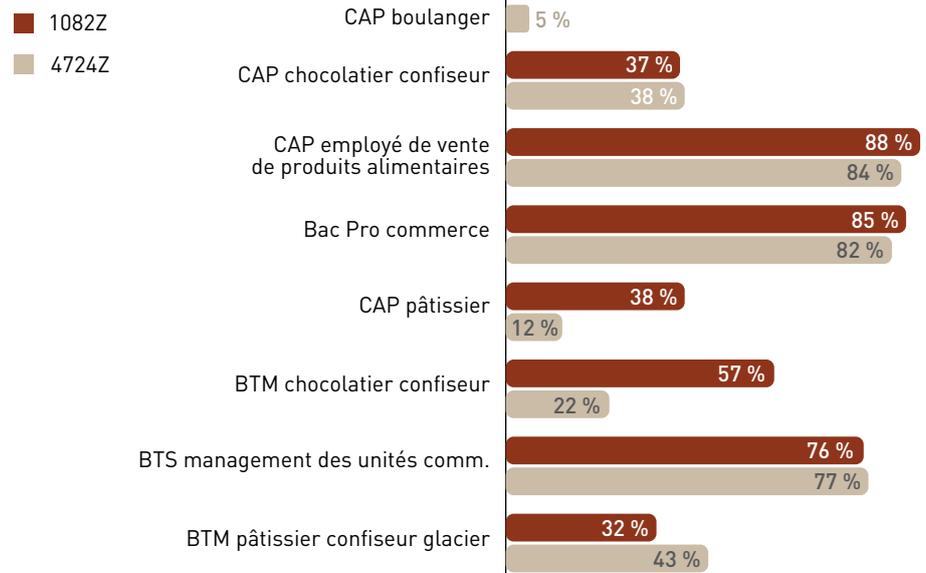
## Sexe des apprentis



Source: MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.



## Part des femmes parmi les apprentis par diplôme et selon l'activité de l'entreprise d'accueil en 2016-2017



Source: MEN-MESR DEPP SIFA, traitement ISM.

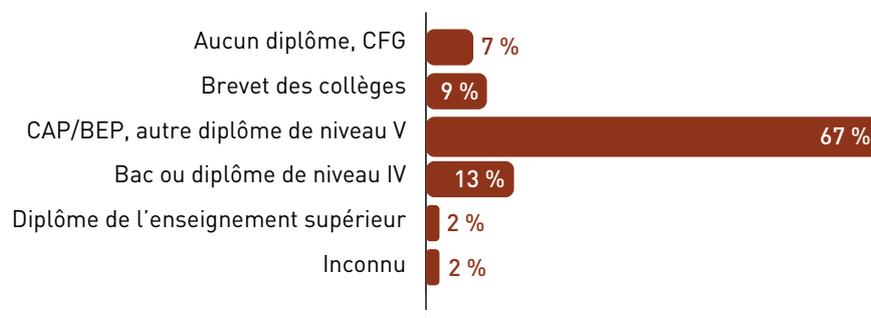
## Parcours d'entrée en apprentissage

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

67 % des apprentis s'inscrivant en CAP chocolatier-confiseur sont déjà détenteurs d'un diplôme de niveau V, 13 % d'un BAC ou équivalent.

Le métier de chocolatier-confiseur s'entreprend donc majoritairement après une première qualification à un autre métier, ou à l'occasion d'un repositionnement de trajectoire professionnelle.

Diplôme détenu par les apprentis démarrant la préparation d'un CAP de chocolatier-confiseur



Source: DEPP/SIFA 2016-2017, traitement ISM – ensemble apprentis en première année de CAP chocolatier-confiseur (quelle que soit l'activité de l'entreprise d'accueil).

**Crédits photos de couverture :** Pixarno – Fotolia, L. Bouvier – Fotolia, Illustrez-vous – Fotolia, Beboy photographs – Fotolia, Skampixelle – Fotolia, Mojzes Igor – Luckybusiness – Fotolia.

# CHOCOLATERIE- CONFISERIE



*Tableau de bord 2018*

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

---