

OBSERVATOIRE

des métiers de l'alimentation en détail

BOUCHERIE

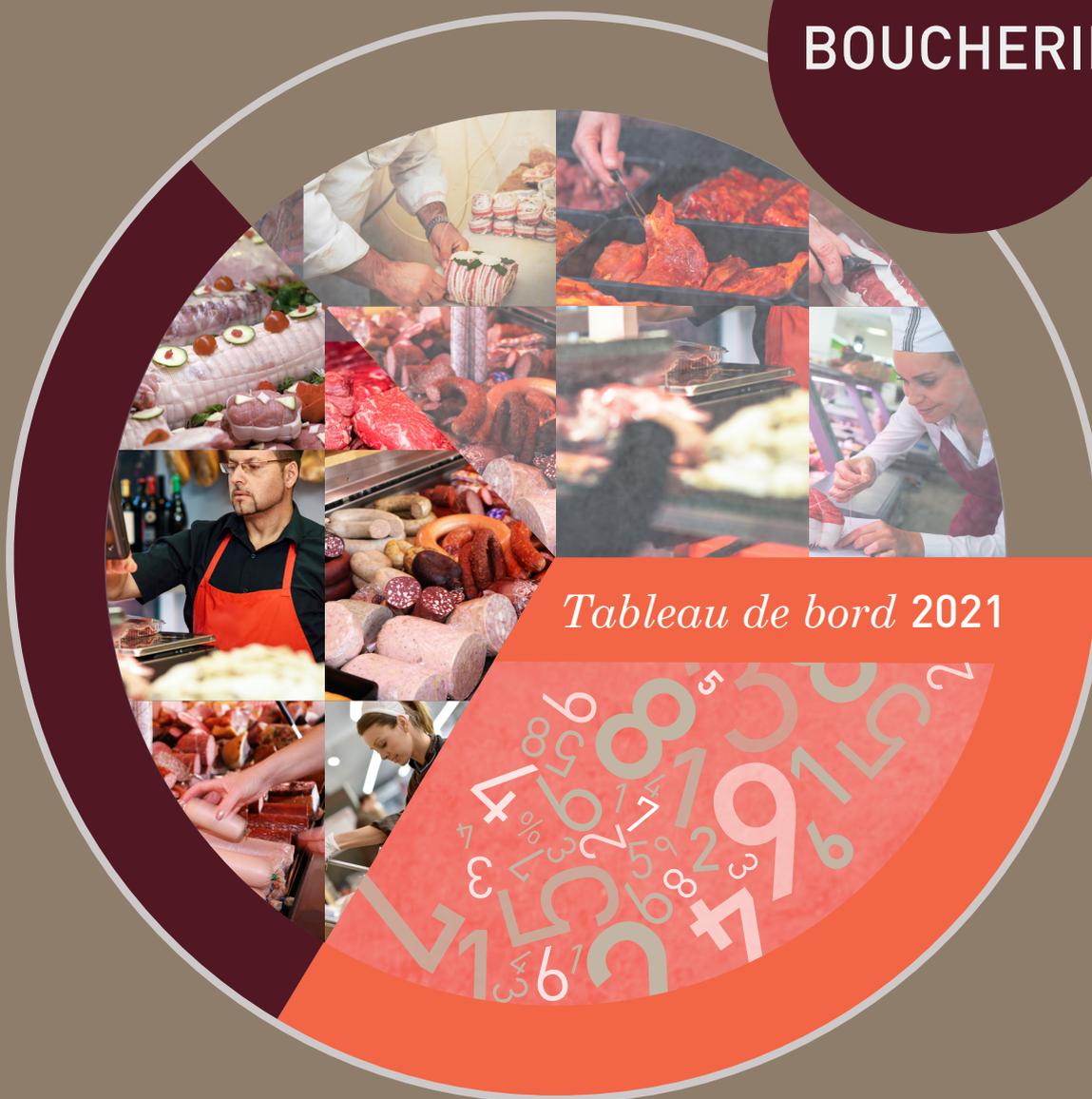


Tableau de bord 2021

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 boucherie, boucherie-charcuterie, boucherie hippophagique, triperie, commerce de volailles et gibiers

Ces données économiques concernent les entreprises immatriculées sous le code APE 4722Z (Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande), quelle que soit leur taille (y compris les entreprises sans salarié).

2. Dresser un portrait des salariés de la branche

La majorité des entreprises du commerce de détail de viandes employeuses relèvent de la convention collective des entreprises de **boucherie, boucherie-charcuterie, boucherie hippophagique, triperie, commerce de volailles et gibiers** (IDCC 0992), 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. Evaluer l'implication des entreprises en matière d'apprentissage

Les entreprises du commerce de détail de viandes et de produits à base de viande (4722Z) forment des apprentis et recrutent, pour assurer le renouvellement des emplois et développer les entreprises.

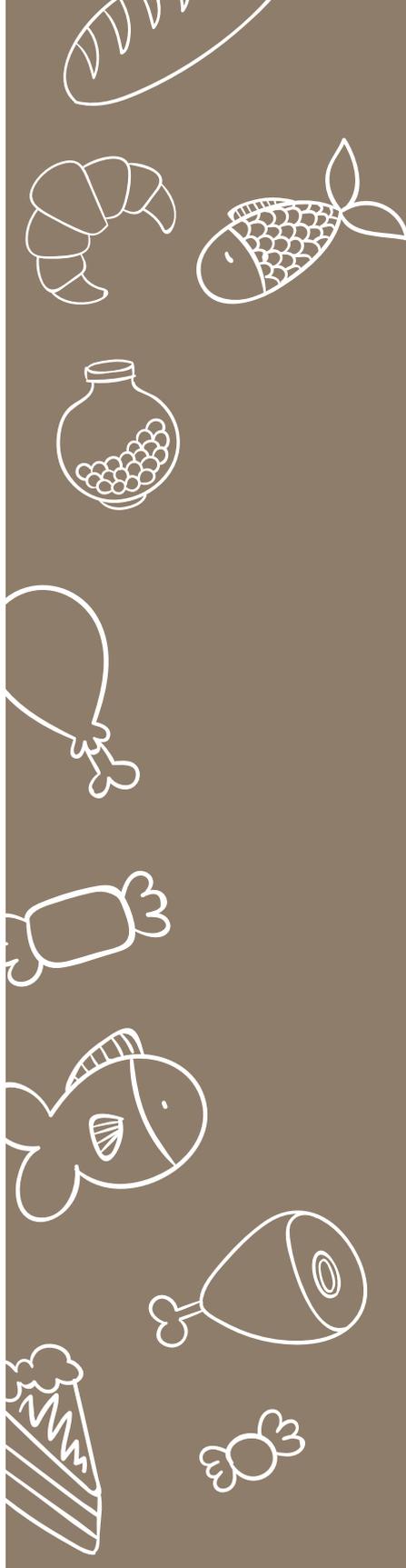
Les données du CEREQ et de l'OPCO EP permettent de suivre l'évolution des effectifs de jeunes se préparant aux métiers de la boucherie et de mesurer l'implication des entreprises en matière d'apprentissage.

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 commerce de détail de viandes et de produits à base de viande (4722Z) ;
- Le fichier INSEE-ESANE pour les données fiscales et la Banque de France pour les défaillances ;
- Les bases de l'URSSAF pour les emplois salariés et pour les travailleurs non salariés ;
- La base Reflet du CEREQ pour les effectifs d'élèves et apprentis inscrits en formation initiale.
- Les données INSEE DADS/DSN pour ce qui concerne les emplois salariés de la branche (IDCC 0992) ;
- l'OPCO EP pour le dénombrement et le portrait des apprentis de la branche.

SOMMAIRE

Le secteur de la de la boucherie (4722Z) et son évolution	5
1 Un nombre d'entreprises stable	6
2 Des entreprises présentes sur tout le territoire	8
3 Activité	11
4 Portrait des travailleurs non salariés	12
5 Structure d'emploi des entreprises	14
Les salariés de la branche « boucherie » (IDCC 0992)	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 boucherie	25
11 La formation initiale : des effectifs globalement stable	26
12 L'apprentissage dans les entreprises de la branche	27
13 Diplômes préparés : plus d'apprentis dans les diplômes de niveau 3	28
14 Apprentis et apprenties du commerce de viandes	29
15 Parcours d'entrée en apprentissage	30
16 Insertion dans l'emploi des apprentis	31



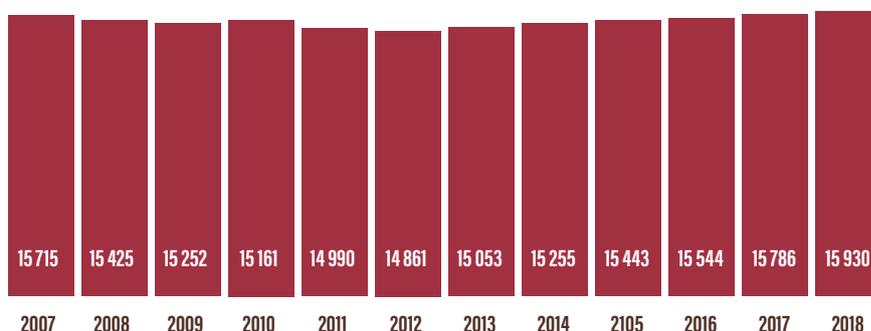
**Le secteur
du commerce
de viandes (4722Z)
et son évolution**

Un nombre d'entreprises stable

15 930 entreprises
(en 2018)

En 2018, 15 930 entreprises (soit 18 384 établissements) sont actives dans l'activité de commerce de viandes (4722Z). Ce nombre est en progression régulière depuis 2014.

Evolution du nombre
d'entreprises de commerce de
viandes (4722Z)

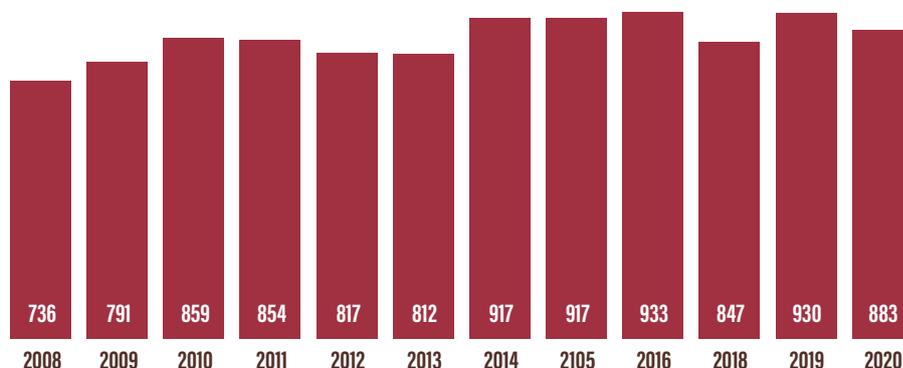


Source : DADS/DSN 2018, IDCC de la boucherie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) se sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

883 créations
d'entreprises
(en 2020)

En 2020, 883 commerces de viandes ont été créés ou repris, un chiffre en baisse probablement en raison du contexte de crise sanitaire qui a conduit à geler des opérations de transmission-reprise. Le taux de création est environ de 5,5 % en 2020 (contre 5,9 % en 2019). Attention : les reprises par rachat de parts sociales ne figurent pas dans ces statistiques.

Nombre de créations
d'entreprises de commerce
de viandes (4722Z)

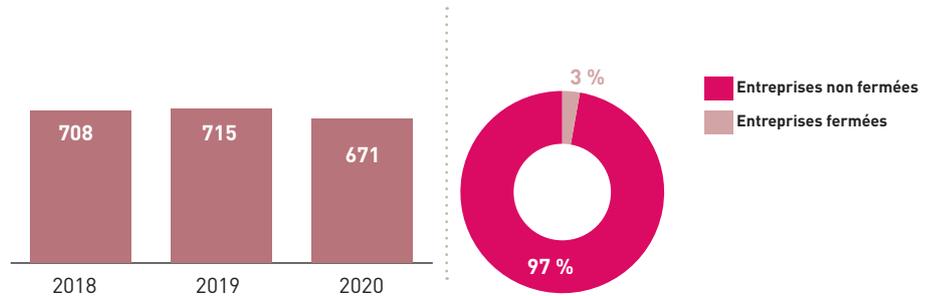


Source : INSEE, DADS/DNS

Cessations d'entreprises

Évolution des cessations
d'entreprises et taux de cessation
d'entreprises de commerce de
viandes (4722Z)

Source : INSEE/Sirene, Fichier stock des
entreprises au 01/08/2021.

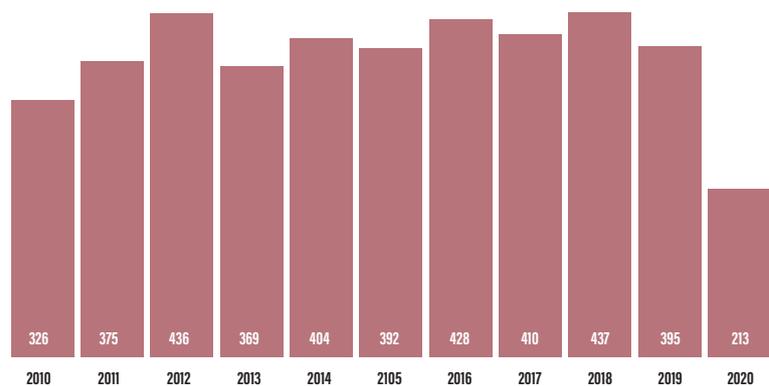


213 défaillances (en 2020)

Évolution du nombre de
défaillances d'entreprises de
commerce de viandes (4722Z)

Source : Banque de France

213 défaillances de commerces de viandes ont été enregistrées en 2019. Ce nombre est le plus faible depuis 2010, la crise sanitaire ayant conduit paradoxalement à une baisse des défaillances, un phénomène commun à l'ensemble des secteurs. Le taux de défaillances est de 1,3 % en 2020.

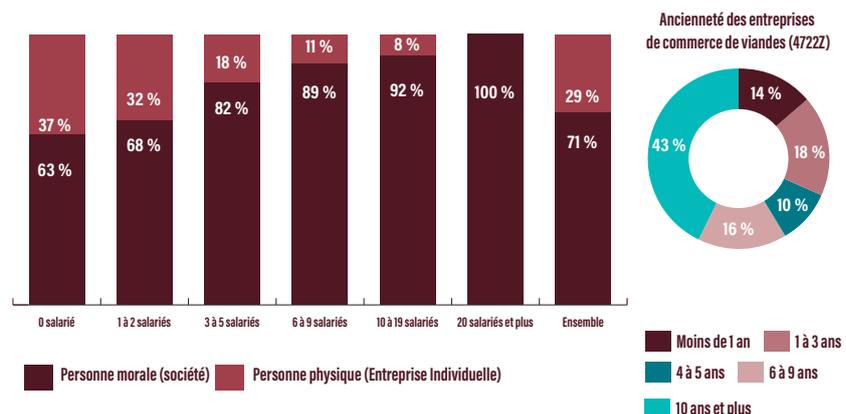


Statut juridique

Statut juridique
des commerces de viandes
(4722Z)

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

71% des entreprises de commerce de viandes (4722Z) ont un statut de société. La part d'entreprises individuelles (personnes physiques) s'amenuise avec la taille des entreprises.



Des entreprises présentes sur tout le territoire

Densité moyenne :
23 boucheries
(pour 100 000 habitants)

On compte en moyenne 23 commerces de viandes pour 100 000 habitants en 2018 (la densité était de 27 en 2005). La densité est plus forte dans le Sud du territoire et en Normandie. Le taux le plus élevé est observé en Lozère.

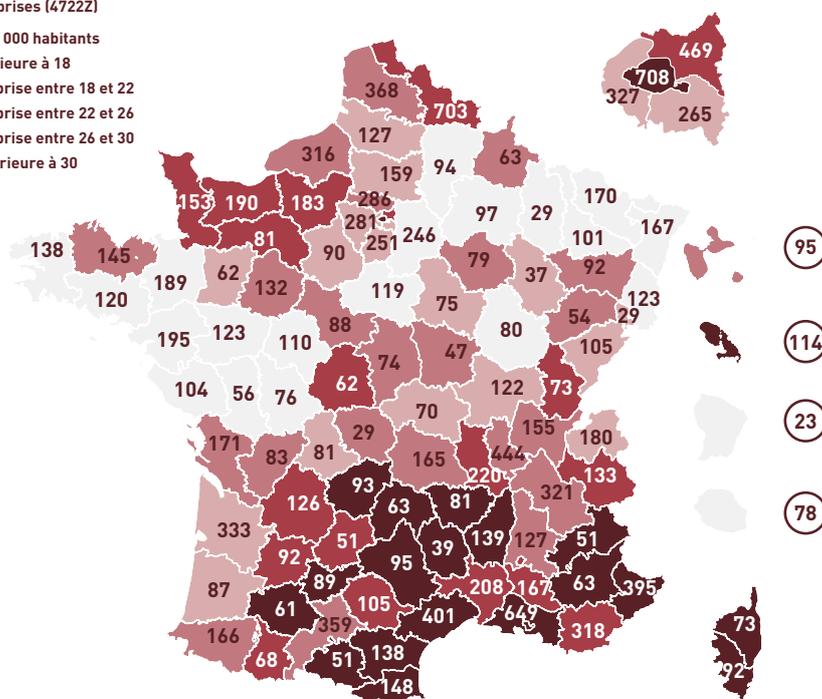
Nombre d'entreprises de commerce de viandes par département en 2018 et densité pour 100000 hts

Nombre d'entreprises (47222)

Densité pour 100 000 habitants

- Densité inférieure à 18
- Densité comprise entre 18 et 22
- Densité comprise entre 22 et 26
- Densité comprise entre 26 et 30
- Densité supérieure à 30

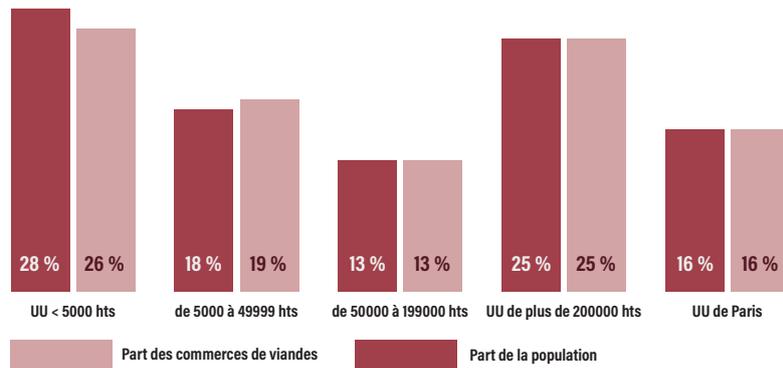
Source : INSEE, traitement ISM



Des entreprises présentes dans tous les territoires

- Le tissu des entreprises de commerce de viandes (47222) est réparti de façon relativement équilibrée dans les territoires ruraux et urbains.
- 26% des boucheries sont localisées en commune rurale (contre 28% de la population).
- Le tissu est un peu plus dense dans les petites agglomérations urbaines de moins de 50000 habitants.
- Il est en revanche proportionnel à la population dans les moyennes et grandes agglomérations, ainsi que dans l'agglomération de Paris.

Répartition des entreprises de commerce de viandes (4722Z) par taille d'unité urbaine



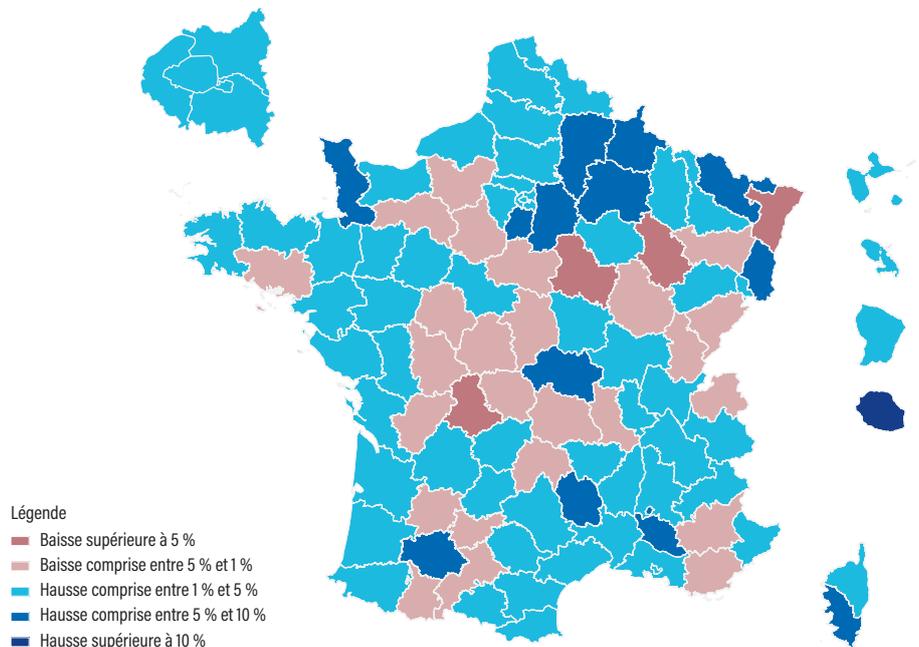
Source : INSEE, traitement ISM.

*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 2000 habitants. Sont considérées comme rurales les communes qui ne rentrent pas dans la constitution d'une unité urbaine.

Une recomposition du tissu d'entreprises

- Entre 2017 et 2018, la majorité des départements enregistrent une progression de leur nombre de commerces de viandes. Néanmoins, quelques départements, majoritairement ruraux, affichent une baisse, notamment dans les régions Centre-Val de Loire, Normandie, Grand-Est et Bourgogne-Franche-Comté.

Évolution du nombre d'entreprises de commerce de viandes (4722Z) par département entre 2017 et 2018

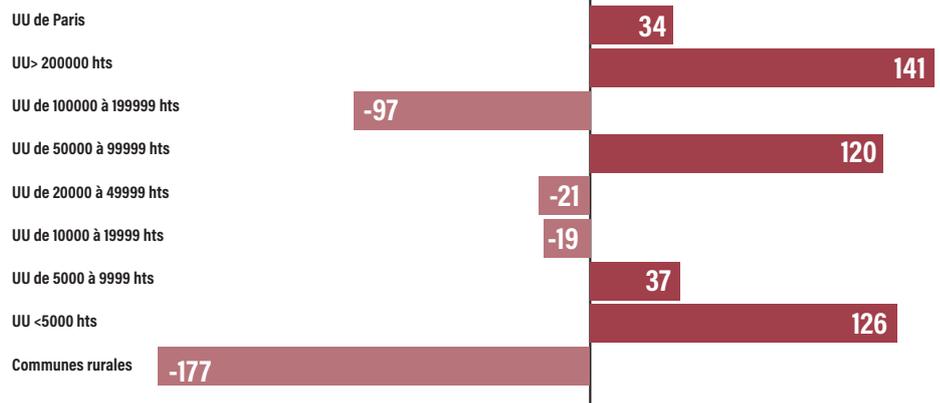


Source : INSEE, traitement ISM

Des fermetures concentrées dans les communes rurales

- L'évolution du nombre de commerces de viandes est de fait contrastée selon les types de territoires.
- Le nombre d'entreprises progresse dans les unités urbaines de moins de 10 000 habitants, dans les moyennes agglomérations de 50 000 à 100 000 habitants, ainsi que dans les unités urbaines de plus de 200 000 habitants,
- Les communes rurales et les unités urbaines de 100 000 à 200 000 habitants perdent en revanche des commerces.

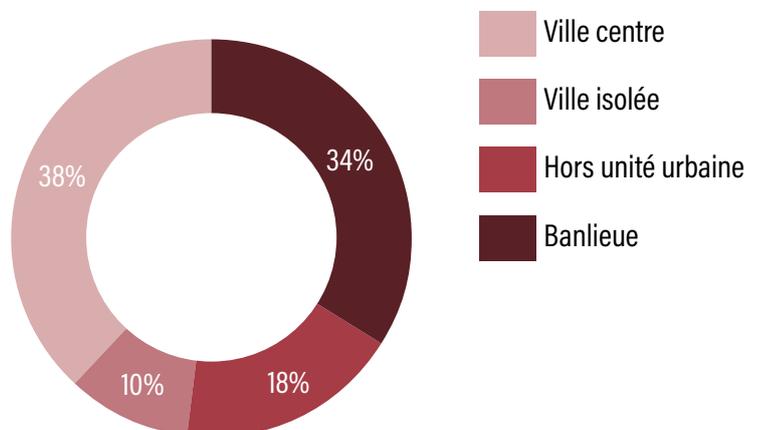
Évolution du nombre de commerce de viandes (4722Z) entre 2017 et 2018 selon leur localisation



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 2000 habitants. Sont considérées comme rurales les communes qui ne rentrent pas dans la constitution d'une unité urbaine.

Localisation des entreprises de commerce de viandes (4722Z) par type de commune



Source: INSEE, traitement ISM.

Activité

Chiffre d'affaires HT
6,2 milliards d'euros

- En 2018, les entreprises du secteur ont réalisé un chiffre d'affaires total de 6,2 milliards d'euros.
- Le taux de valeur ajoutée est stable ces dernières années.

	2015	2016	2017	2018
Chiffres d'affaires HT	6,5 milliards	6,5 milliards	5,5 milliards	6,2 milliards
Valeur ajoutée*	1,7 milliard	1,7 milliard	1,5 milliard	1,7 milliard
Taux de valeur ajoutée	26 %	27 %	27 %	27 %

Source: INSEE, ESANE.

(*) La valeur ajoutée mesure la richesse créée par les entreprises de commerce de viandes. 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.

Portrait des travailleurs non salariés

8 888 travailleurs non salariés

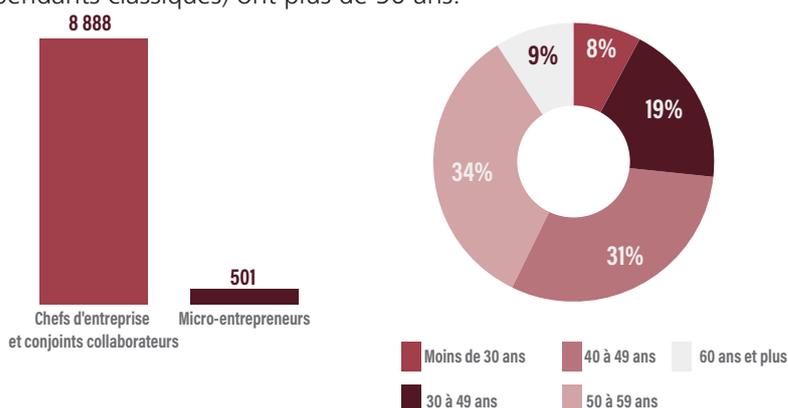
8 888 travailleurs indépendants (chefs d'entreprise, conjoints collaborateurs et micro-entrepreneurs) sont actifs dans l'activité du commerce de viandes (4722Z), dont 5% de micro-entrepreneurs (ces derniers sont donc relativement peu présents dans le secteur).

Le nombre de travailleurs indépendants est en baisse (9450 en 2019), cela en raison du développement des Sociétés par Actions Simplifiées (SAS) dont les dirigeants peuvent être salariés, mais aussi de la baisse des conjoints collaborateurs.

Ces travailleurs non salariés sont relativement âgés : 43% des chefs d'entreprises (indépendants classiques) ont plus de 50 ans.

Nombre de travailleurs non salariés du commerce de viandes (4722Z) en 2020 et âge des chefs d'entreprise

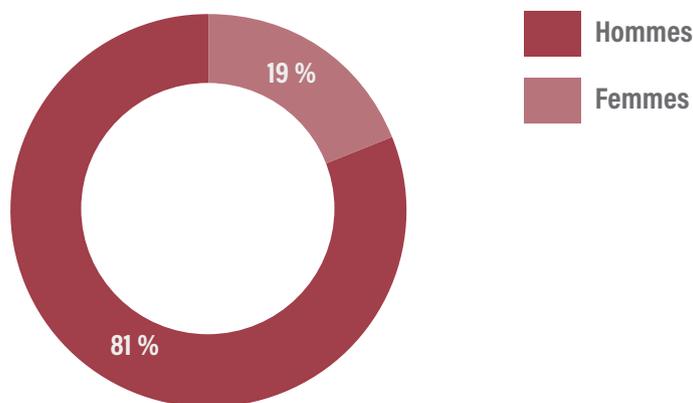
Source : ACOSS-SSI, base des travailleurs indépendants en 2020. RGP 2018.



19 % des chefs d'entreprise sont des femmes

Sexe des chefs d'entreprise du commerce de viandes (4722Z) en 2018

Les chefs d'entreprise du commerce de viandes sont très majoritairement des hommes. La part des femmes dirigeantes est de 19 % selon le recensement de la population.



PART DES FEMMES CHEFS D'ENTREPRISE

19 %

BOUCHERIE

42 %

PÂTISSERIE

36 %
(10822)

48 %
(47242)

CHOCOLATERIE-CONFISERIE

33 %

BOULANGERIE

29 %

CHARCUTERIE

33 %

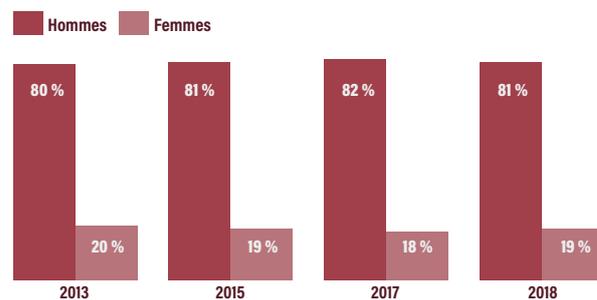
POISSONNERIE

Source : RGP 2018.

La part des femmes dirigeantes ne progresse plus ces dernières années dans l'activité du commerce de viandes.

Évolution de la part de chefs d'entreprise du commerce de viandes

Source : RGP 2018.

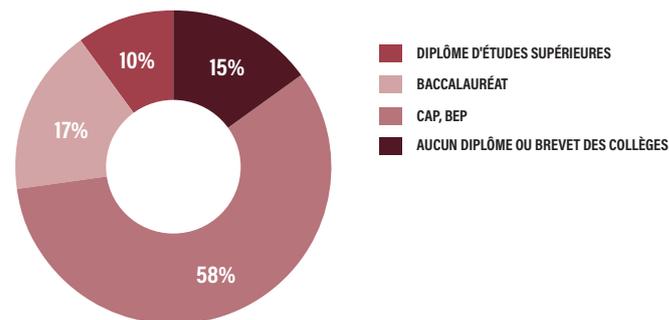


Niveau de formation des dirigeants

Niveau de formation des chefs d'entreprise du commerce de viandes (4722Z)

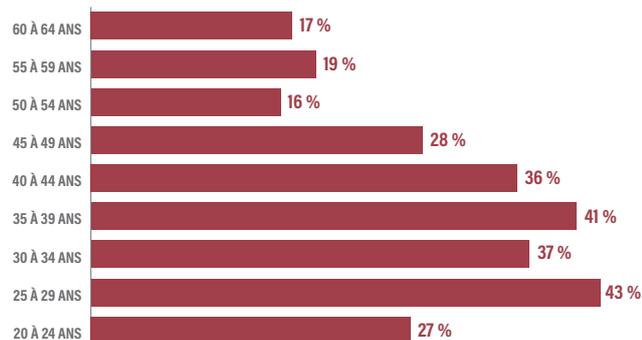
Source : Recensement Général de la Population 2018

Une majorité de chefs d'entreprise du commerce de viandes (58%) détient un diplôme de niveau 3 (CAP, BEP). 27 % sont au moins diplômés de niveau 4 (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 4, contre 16% des 50-54 ans).



Part des chefs d'entreprise de commerce de viandes détenant au moins un diplôme de niveau 4 par tranche d'âge

Source : Recensement Général de la Population 2018.

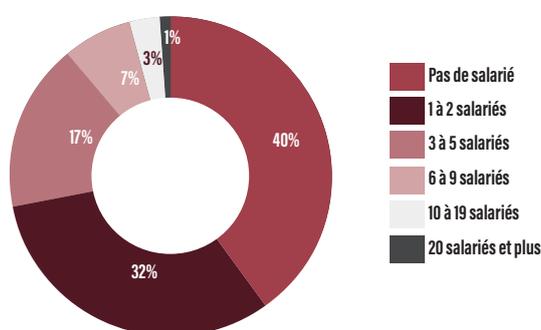


Structure d'emploi des entreprises

Une majorité d'entreprises employeuses

60 % des entreprises de commerce de viandes (4722Z) emploient des salariés : 48 % ont entre 1 et 5 salariés, 12% comptent six salariés et plus. La quasi-totalité (99%) sont des entreprises de moins de 20 salariés.

Répartition des entreprises de commerce de viandes (4722Z) par taille d'effectif en 2018

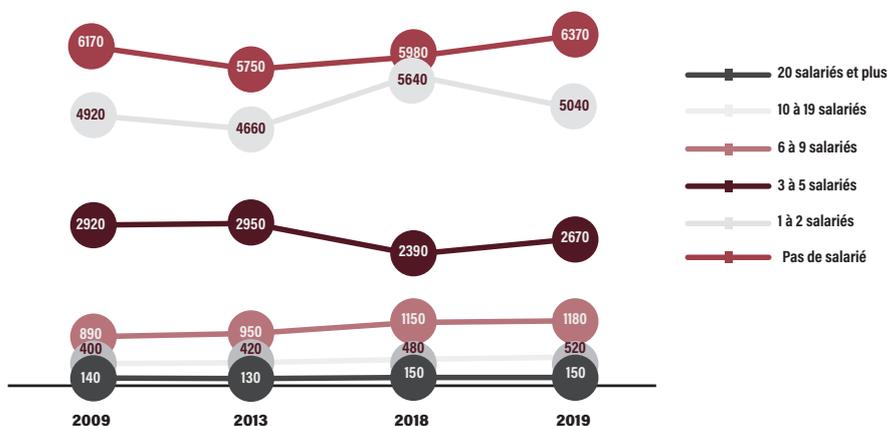


Source: INSEE, Dénombrement des entreprises.

Une structure d'emploi en évolution

- La structure d'emploi des entreprises a évolué cette dernière décennie.
- Le nombre d'entreprises sans salarié progresse. Il est passé de 5 750 en 2013 à 6 370 en 2018.
- Le nombre d'entreprises de 1 à 2 salariés baisse en 2018, mais le nombre d'entreprises de 3 à 5 salariés progresse.
- Les effectifs sont relativement stables dans les autres tranches d'effectif.

Évolution du nombre d'entreprises de commerce de viandes (4722Z) par taille d'effectif salarié

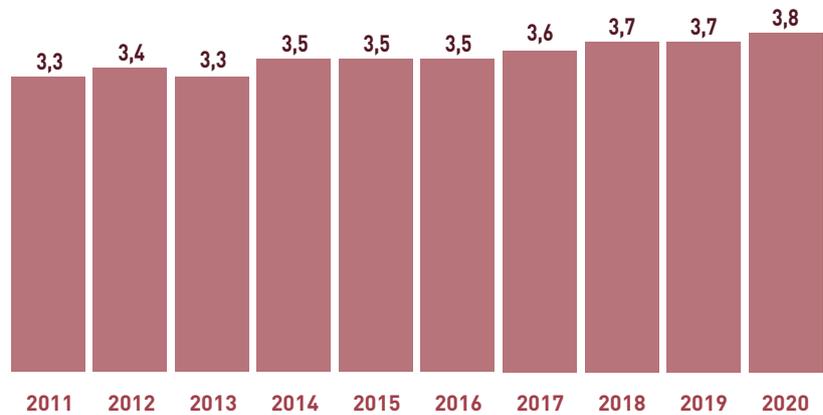


Source: INSEE, Dénombrement des Entreprises.

Taille moyenne : 3,8 salariés

L'évolution de la structure des entreprises se traduit par une hausse de la taille moyenne des entreprises employeuses du secteur, qui passe de 3,3 salariés en 2013 à 3,8 en 2020.

Evolution des emplois salariés dans l'activité de commerce de viandes (4722Z)

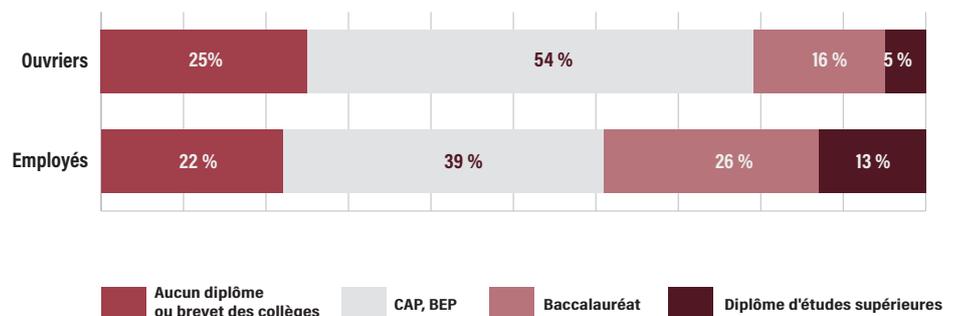


Source : URSSAF, emplois salariés au 31.12 hors apprentis et stagiaires

Niveau de formation des salariés

Un quart des salariés des commerces de viandes sont autodidactes, que ce soit dans les métiers de vente (employés) ou de production (ouvriers). Une majorité sont détenteurs d'un CAP/BEP. Le niveau de diplôme est un peu plus élevé parmi le personnel de vente.

Niveau de diplôme des salariés des entreprises de commerce de viandes (4722Z)



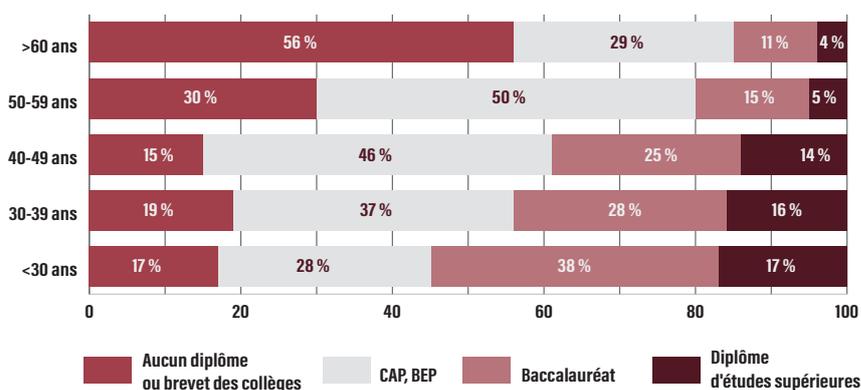
Source : Recensement Général de la Population 2018.

Niveau de diplôme des employés salariés du commerce de viandes (4722Z) par tranche d'âge

Source: Recensement Général de la Population 2018.

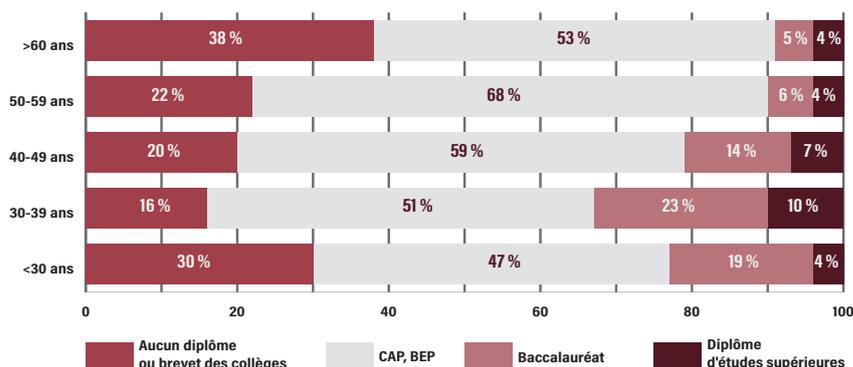
Le niveau de diplôme des salariés tend globalement à s'élever :

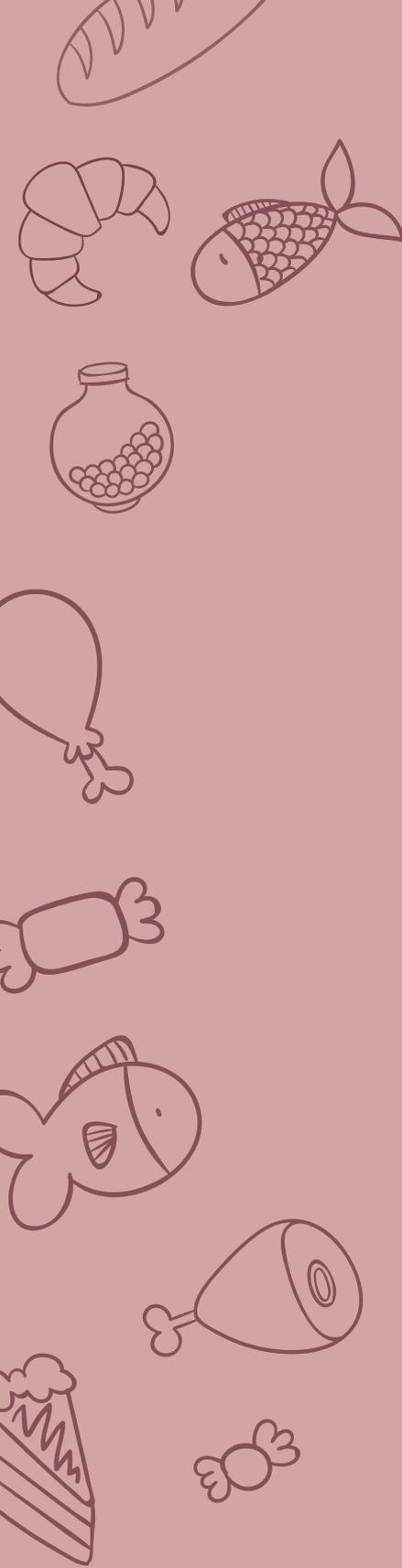
- ainsi, la part d'employés et d'ouvriers détenant un diplôme de niveau Bac ou supérieur progresse avec l'âge (cette part atteint 44 % parmi les employés et 33 % parmi les ouvriers âgés de 30 à 39 ans) ;
- La part d'autodidactes tend à diminuer également parmi ces professionnels, sauf parmi les ouvriers de moins de 30 ans.



Niveau de diplôme des ouvriers salariés du commerce de viandes (4722Z) par tranche d'âge

Source: INSEE, Recensement général de la population 2018





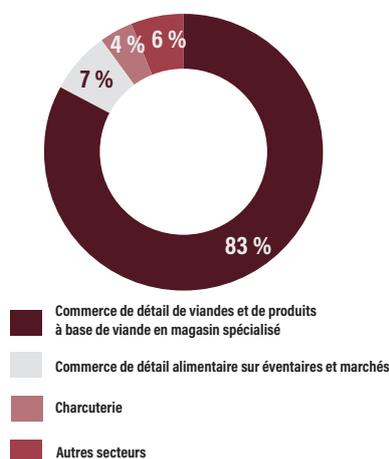
Les salariés
de la branche
« boucherie »
(IDCC 0992)

Les entreprises et emplois de la branche

**9 990 entreprises
rattachées**

En 2018, 9 990 entreprises appliquent la convention collective de la boucherie (IDCC 0992). Les entreprises rattachées à cette convention collective sont majoritairement des entreprises de commerce de viandes : 91 % des salariés des entreprises de ce secteur (4722Z) relèvent de cette convention collective dont ils représentent 83 % des salariés rattachés. Des entreprises de charcuterie (1013B) ou du commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (4781Z) sont également présentes dans cette convention collective.

Répartition sectorielle des salariés et poids de la branche dans les secteurs d'activité (en % de salariés)



Source : DADS/DSN 2018, IDCC de la boucherie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

4722Z Commerce de détail de viandes

91 %

1013B Charcuterie

21 %

4781Z Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés

14 %

4632A Commerce de gros (commerce interentreprises) de viandes de boucherie

9 %

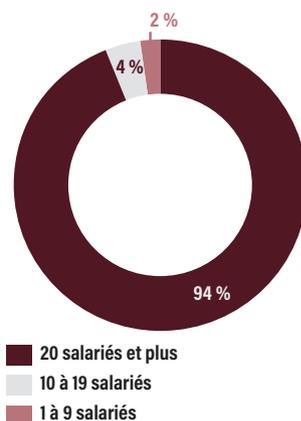
5621Z Services des traiteurs

4 %

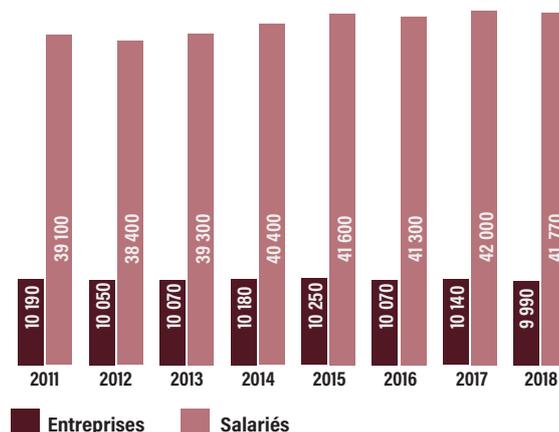
**41 770 emplois
salariés**

Au total, 41 770 salariés sont rattachés à la convention collective 0992. Conformément à la structure de taille des entreprises de commerce de viandes (4722Z), 98 % des entreprises de la branche comptent moins de 20 salariés.

Répartition des salariés par taille d'entreprise et évolution du nombre d'entreprises et salariés de la branche



Source : DARES & INSEE (année 2018), DADS/DSN



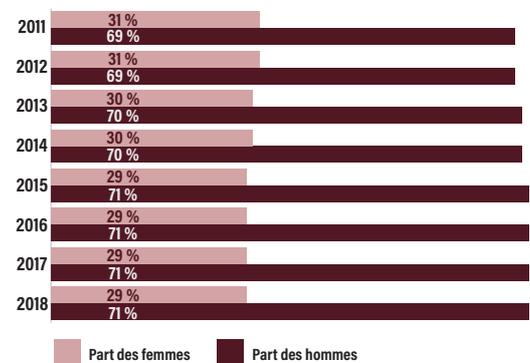
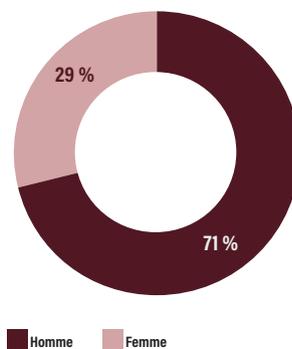
Caractéristiques des salariés

71% des salariés sont des hommes

Les effectifs salariés comptent pour 71% des hommes et pour 29% des femmes.

La mixité n'évolue pas ces dernières années : la part de femmes était de 31% en 2011.

Répartition des salariés par sexe et évolution



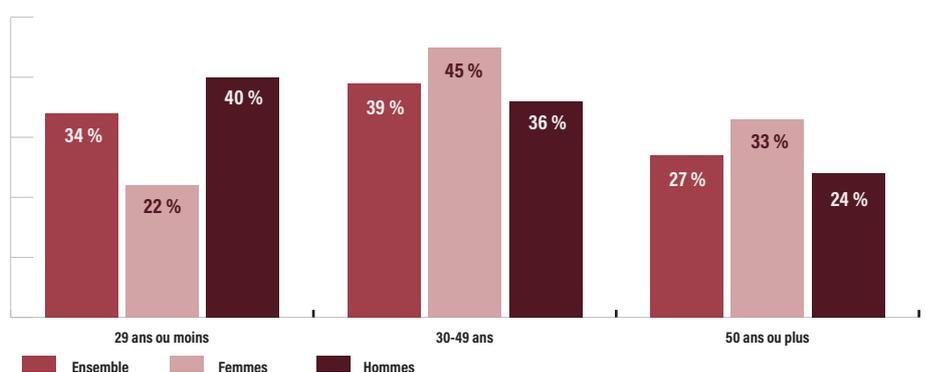
Source : DADS/DSN 2018, IDCC de la boucherie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) se sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

34% des salariés ont moins de 30 ans

Un tiers (34%) 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 (40% des hommes ont moins de 30 ans).

Les entreprises de la branche boucherie connaissent pourtant un vieillissement de leurs salariés : un peu plus d'un quart d'entre eux ont plus de 50 ans (contre 23% en 2011).

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



Source : DADS/DSN 2018, IDCC de la boucherie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) se sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse. Les salariés de moins de 30 ans intègrent les apprentis.

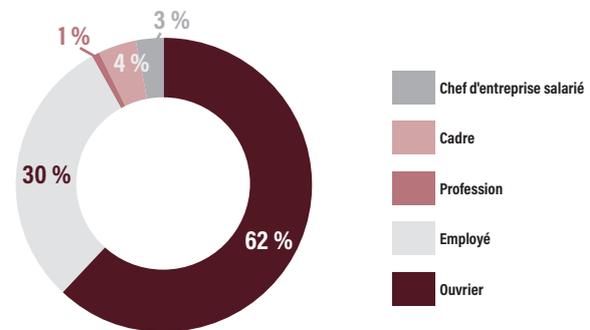
Les métiers exercés

Des postes qui se répartissent sur 2 métiers

Les métiers occupés par les salariés sont majoritairement des postes d'ouvriers (62 %) ou d'employés de vente (30 %).

Les entreprises de la branche emploient néanmoins de nombreux cadres et chefs d'entreprise salariés (7%).

Répartition des postes salariés par catégorie socio-professionnelle

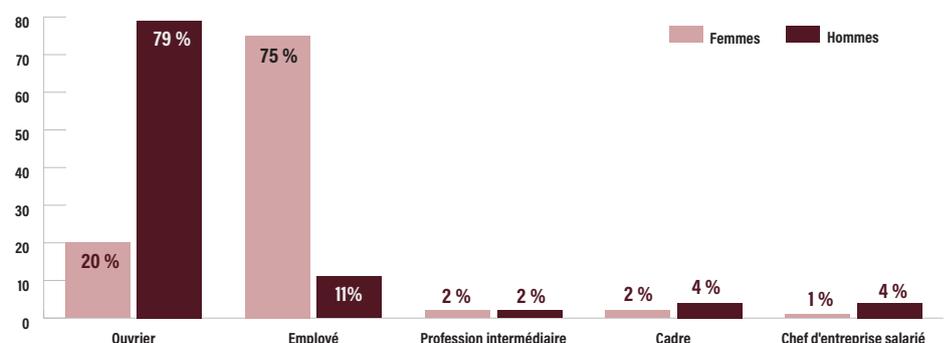


Source : DADS/DSN 2018, IDCC de la boucherie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) se sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

Métiers d'homme, métiers de femme

Répartition des postes salariés par métier et par sexe

- Les choix de métiers sont distincts : 79% des hommes occupent le métier de boucher alors que 75% des femmes sont employées, principalement en vente.
- La part des femmes occupant un poste de production n'a pas évolué depuis 2011. Les femmes sont également moins représentées parmi les cadres.



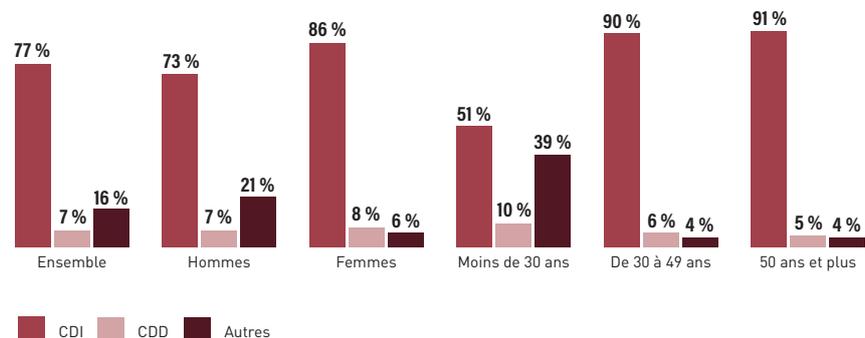
Source : DADS/DSN 2018, IDCC de la boucherie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) se sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

Nature des contrats et temps de travail

Contrats :
7 % de salariés
en CDD

La part de salariés en contrat à durée déterminée (hors contrats d'apprentissage) est de 7 %.

Répartition des salariés par type de contrat selon le sexe et l'âge



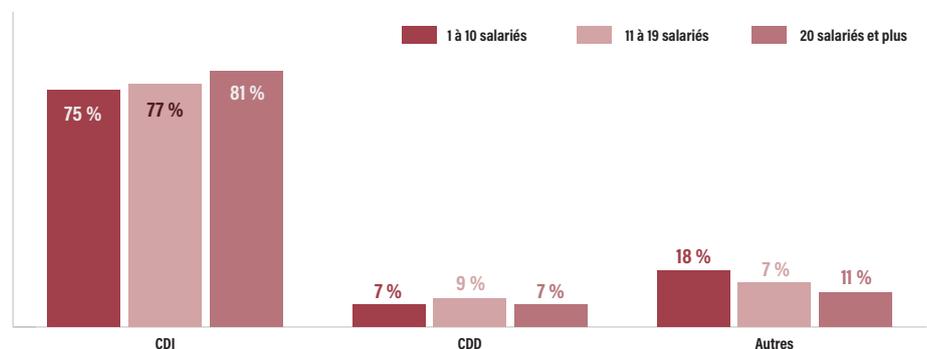
Source : DADS 2018, IDCC de la boucherie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) ne sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

Note : les contrats d'apprentissage sont répertoriés parmi la catégorie "Autres".

La part de CDD varie peu selon la taille des entreprises

La structure de taille des entreprises influe peu sur la nature des contrats proposés, même si la part des salariés en CDD est un peu plus élevée dans les entreprises de 11 à 19 salariés.

Type de contrat de travail des salariés par taille d'entreprise



Source : DADS 2018, IDCC de la boucherie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) se sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

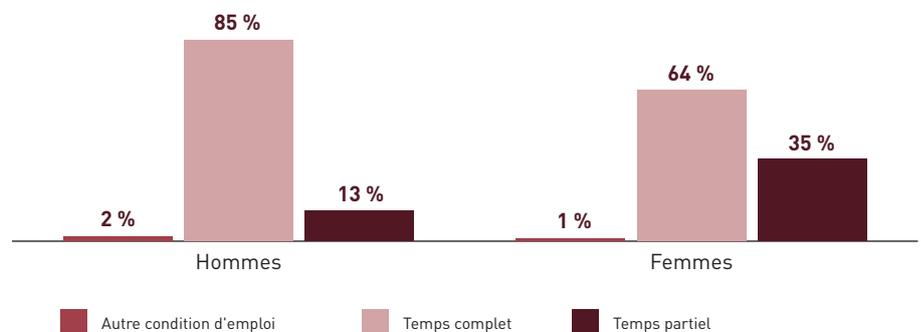
Nature des contrats et temps de travail

Temps de travail : 19 % des salariés à temps partiel

Temps de travail des salariés en fonction du sexe



Concernant le temps de travail, 19 % des salariés dans la branche travaillent à temps partiel. Les conditions diffèrent de façon importante entre les hommes (13 % à temps partiel) et les femmes (35 %), ce qui s'explique principalement par la nature des postes occupés (les femmes exercent majoritairement dans la fonction de vente).

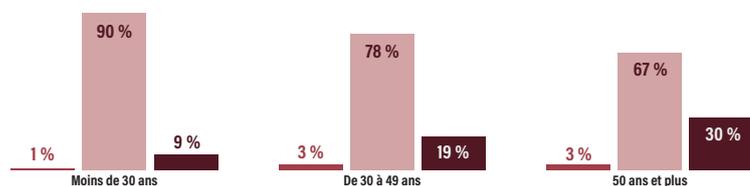


Source : DADS/IDSN 2018, IDCC de la boucherie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) se sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

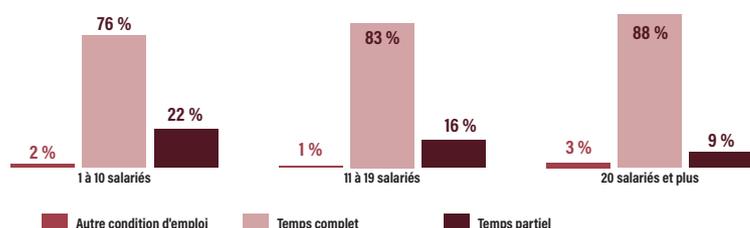
Le temps partiel augmente avec l'âge des salariés et diminue avec la taille des entreprises

Temps de travail des salariés en fonction de l'âge des salariés et de la taille des entreprises

La part de salariés à temps partiel augmente avec l'âge des salariés : ils représentent 9 % des moins de 30 ans, 19 % des 30-49 ans et 30 % des salariés de plus de 50 ans. La part de salariés à temps partiel diminue avec la taille des entreprises : ils représentent 22 % dans les entreprises de 1 à 10 salariés et 9 % dans les entreprises de plus de 20 salariés.



Part des salariés par tranche d'âge en fonction du temps de travail



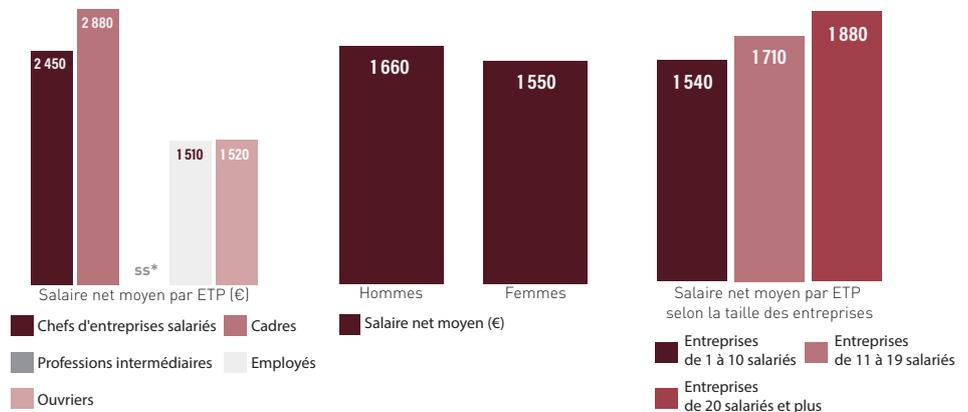
Source : DADS/IDSN 2018, IDCC de la boucherie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) se sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.

Salaires

Le salaire net moyen mensuel est de 1 630 euros

En tenant compte des apprentis et des contrats aidés, le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps Plein est de 1 630 euros : 1 660 pour les hommes et 1 550 pour les femmes. Le salaire net par ETP augmente selon la taille des entreprises : 1 540 pour les entreprises de 1 à 10 salariés et 1 880 pour les entreprises de plus de 20 salariés.

Salaires mensuels net moyen par ETP, par sexe et selon la taille des entreprises

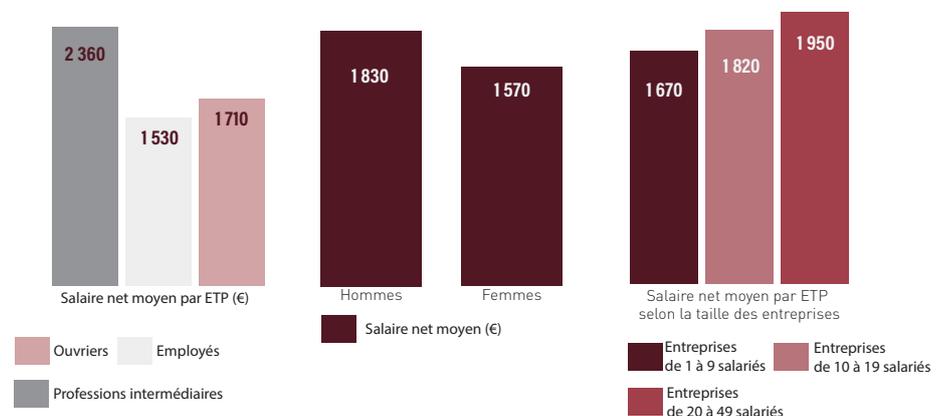


Source : DADS/DSN 2018, IDCC de la boucherie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) se sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse. (ss*) Secret statistique

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

En excluant les contrats aidés et les apprentis, le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps Plein est de 1 750 euros : 1 830 pour les hommes et 1 570 pour les femmes ; 1 710 euros pour les ouvriers et 1 530 euros pour les employés. Le salaire net par ETP augmente selon la taille des entreprises : 1 670 pour les entreprises de 1 à 9 salariés et 1 950 pour les entreprises de plus de 19 salariés.

Salaires mensuels net moyen par ETP, par sexe et selon la taille des entreprises



Source : DARES, IDCC 0992 de la boucherie.

Note : les catégories de taille des entreprises diffèrent selon la source de données.

Salaires

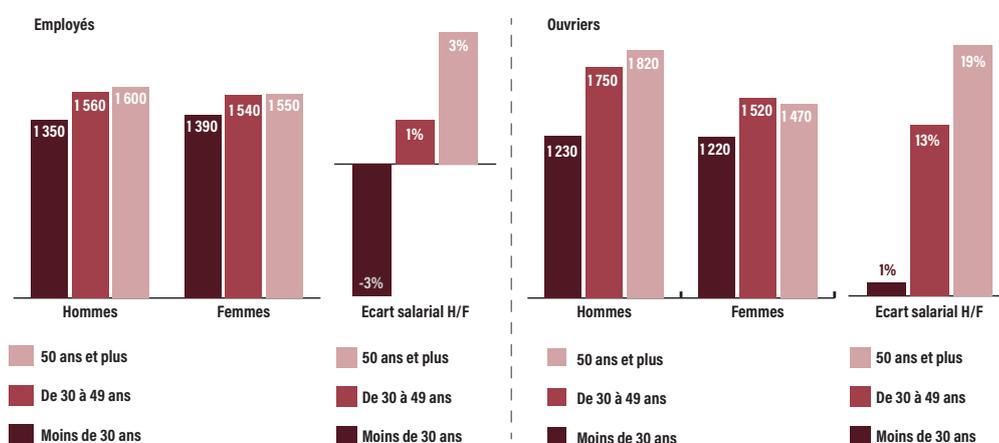
Un écart de salaire de 7 % entre les hommes et les femmes

Salaire moyen ETP selon l'âge et écart de salaire H/F parmi les employés et ouvriers

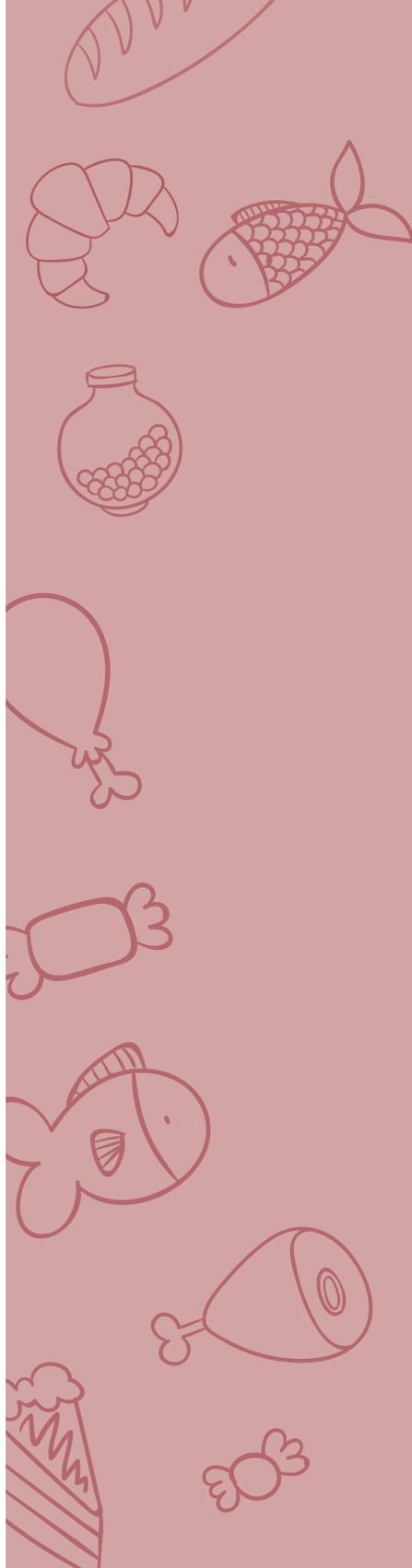
ÉCART DE SALAIRE ENTRE LES HOMMES ET LES FEMMES



Le salaire des employés évolue plus avec l'âge pour les ouvriers que pour les employés. L'écart salarial H/F est relativement faible s'agissant des employés (il est même plus élevé pour les femmes parmi les moins de 30 ans). En revanche, pour les ouvriers, l'écart salarial est plus important : 13 % pour les salariés de 30 à 49 ans et 19 % pour les salariés de plus de 50 ans.



Source: DADS/DSN 2018, IDCC de la boucherie - les postes annexes (<30 jours, 120 heures et 1,5 heures par jour) se sont pas comptabilisés dans le périmètre d'analyse.



La formation et
l'apprentissage
aux métiers
de la BOUCHERIE

La formation initiale aux métiers de la boucherie : des effectifs globalement stable

Le métier de boucher se prépare quasi-exclusivement par la voie de l'apprentissage

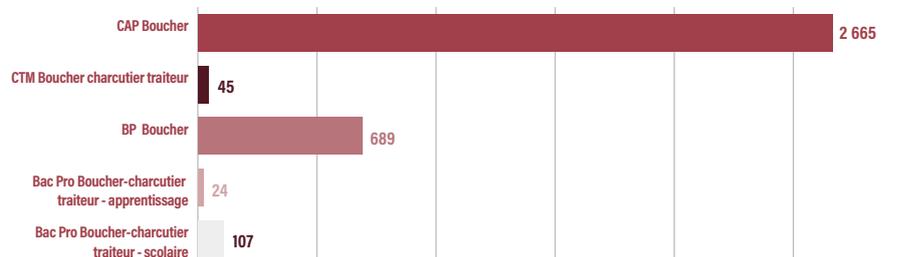
Les diplômes de formation préparant aux métiers de boucher sont préparés quasi-exclusivement par l'apprentissage (seuls 107 élèves sont issus de la voie scolaire du Bac Pro « Boucher-charcutier-traiteur» en 2019).

Les effectifs sortant des formations de CAP sont en hausse ces 10 dernières années :

- En CAP, les apprentis sortant de formation sont passés de 2 613 en 2018 à 2 665 en 2019 (+2%).
- En BP, les effectifs baissent légèrement de 737 en 2018 à 689 en 2019 (-7%).
- Le CTM Boucher-charcutier-traiteur n'est préparé que dans la région Grand-Est (45 sortants en 2019).
- Le BM Boucher-charcutier-traiteur est très peu préparé.

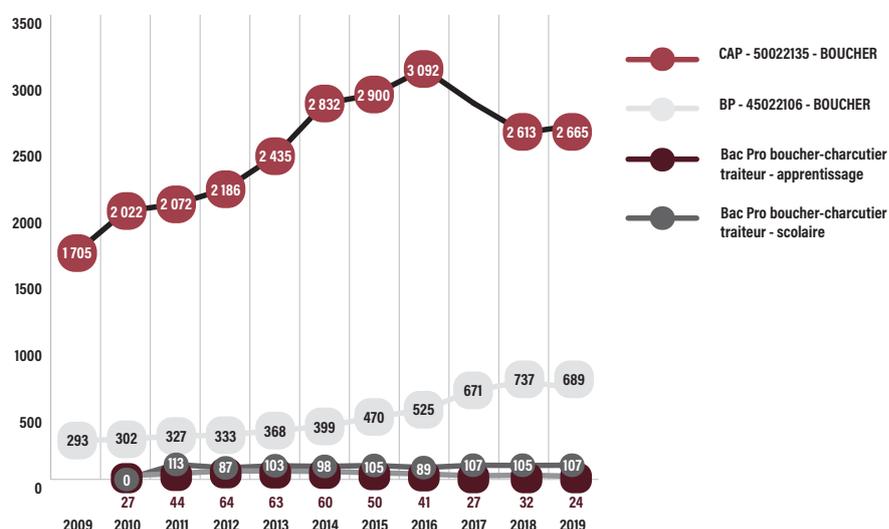
Principaux diplômes préparant au métier de boucher (inscrits en dernière année de diplôme en 2019)

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



Evolution du nombre de sortants des diplômes de formation au métier de boucher

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



L'apprentissage dans les entreprises de la branche

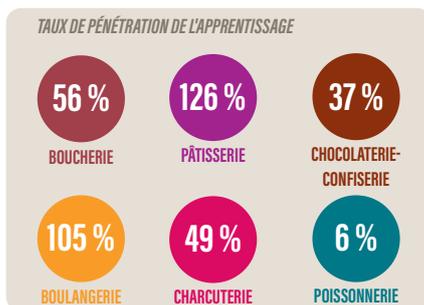
Un taux de pénétration de 0.56 apprenti par entreprise

Les entreprises de la branche forment un total de 5 620 apprentis. Rapporté au nombre d'entreprises de la branche et donc au potentiel de formation, l'apprentissage est plus développé dans les régions des Hauts-de-France, de Bourgogne-Franche-Comté et des Pays-de-la-Loire (le taux de pénétration dépasse 80 apprentis pour 100 entreprises dans ces régions).

Les taux les plus faibles sont observés en Corse et en Île-de-France.

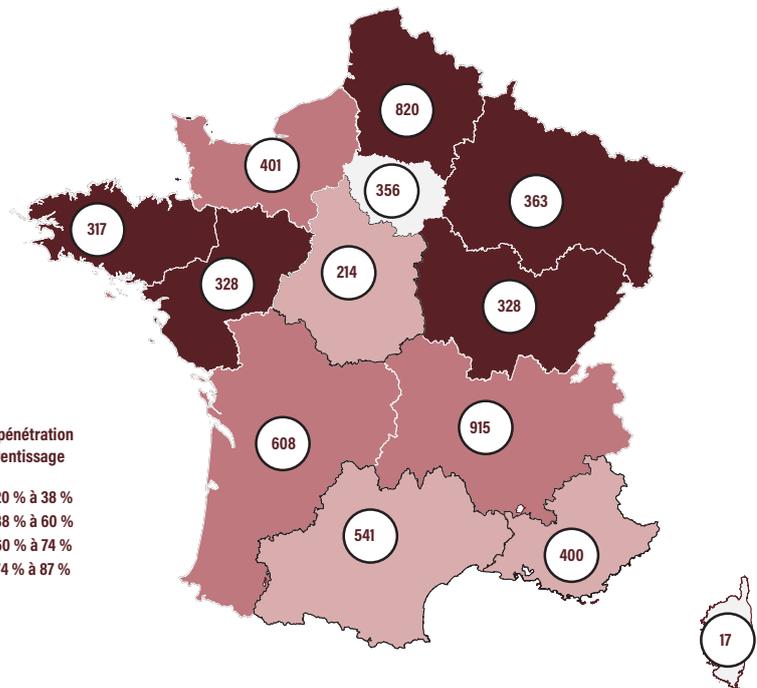
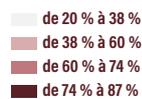
La très grande majorité des apprentis de la branche (89%) sont formés dans des entreprises du commerce de viandes.

Répartition des apprentis formés par les entreprises de commerce de viandes (4722Z) par région et taux de pénétration pour 100 entreprises du secteur



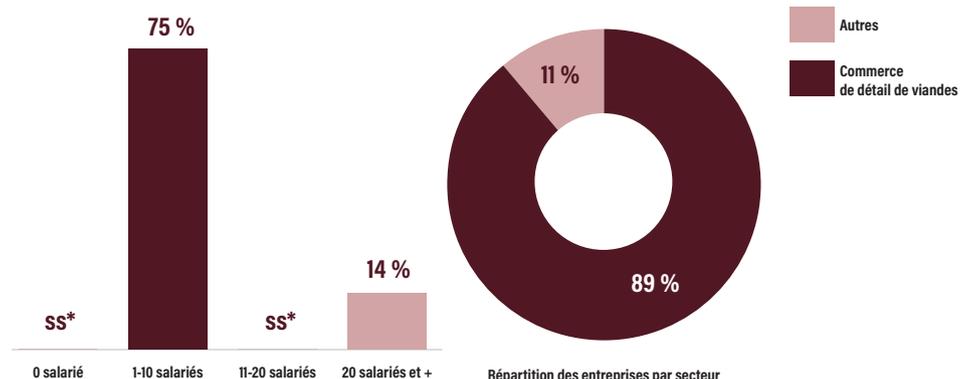
Source : INSEE DADS/DSN 2018 - base : Ensemble des apprentis, quelle que soit l'année de diplôme

Taux de pénétration de l'apprentissage



Répartition des apprentis formés par les entreprises de commerce de viandes (4722Z) en fonction de leur taille

Source : INSEE DADS/DSN 2018 - base : Ensemble des apprentis, quelle que soit l'année de diplôme. (*) Secret statistique

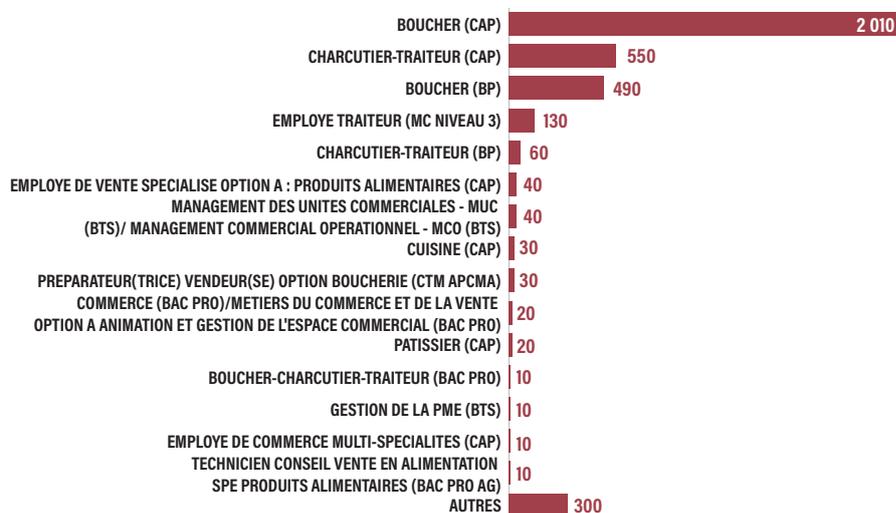


Diplômes préparés : plus d'apprentis dans les diplômes de niveau 3

76% des apprentis préparent un diplôme de niveau 3

Principaux diplômes préparés par les apprentis des entreprises du commerce de viandes (4722Z)

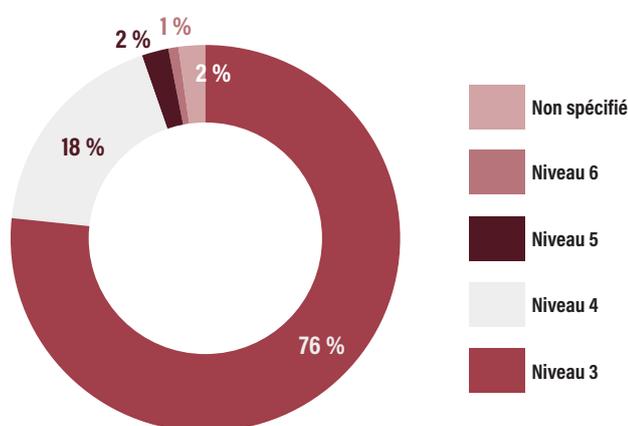
Le secteur se caractérise par un positionnement très fort des diplômes préparés sur le niveau 3 (CAP), qui regroupent 76% des apprentis de la branche. Le principal diplôme préparé (par 53 % des apprentis ayant signé leur contrat en 2020) est le CAP Boucher, devant le CAP Charcutier-traiteur (15% des apprentis) et le BP Boucher (13%).



Source: OPCO EP - base : Ensemble des apprentis de la branche ayant signé un contrat d'apprentissage en 2020.

Les entreprises du commerce de viandes (4722Z) forment la majorité des futurs bouchers. 18 % des apprentis possèdent un diplôme de niveau 4 et 2 % des apprentis possèdent un diplôme de niveau 5.

Répartition des apprentis de la branche par niveau de diplôme préparé



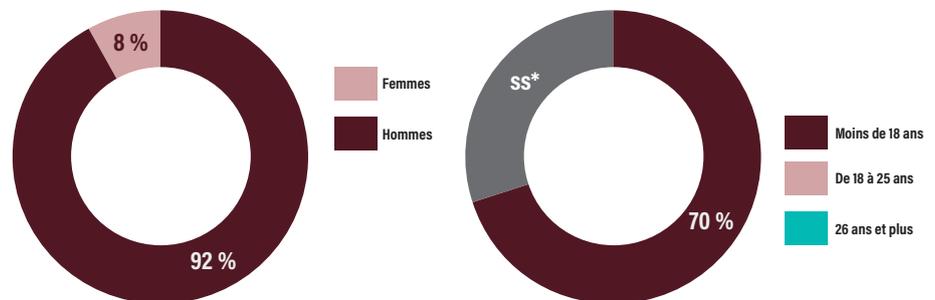
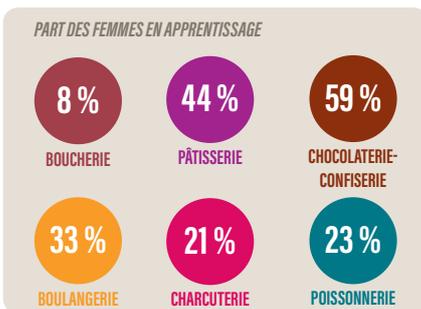
Source: OPCO EP - base : Ensemble des apprentis de la branche ayant signé un contrat d'apprentissage en 2020.

Apprentis et apprenties du commerce de viandes

8% des apprentis sont des femmes

La grande majorité des apprentis de la branche (70%) sont mineurs. La part des femmes en apprentissage (8%) est inférieure aux taux relevés dans les autres secteurs de l'alimentation. Elle est également en dessous du taux de femmes salariées dans la branche (29%).

Répartition des apprentis par sexe et âge



Source : INSEE DADS/DSN 2018 - base : Ensemble des apprentis, quelle que soit l'année de diplôme.
(*) ss : secret statistique

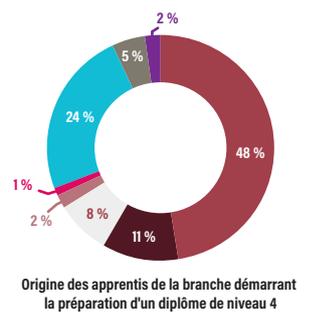
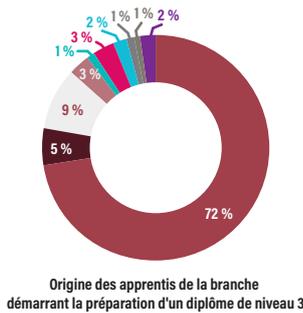
Parcours d'entrée en apprentissage

Les deux tiers des apprentis de la branche proviennent du monde scolaire

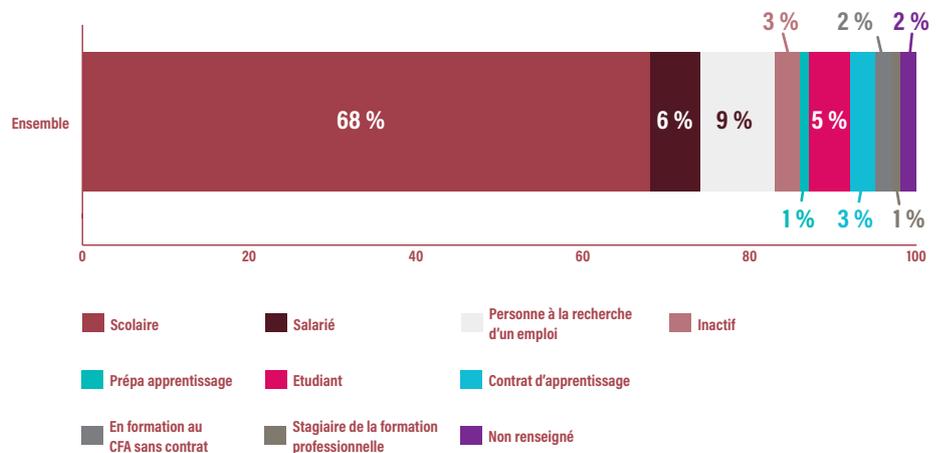
72% des apprentis de la branche démarrant un CAP étaient précédemment élèves, principalement au collège. Seuls 2% étaient déjà apprentis. 14% proviennent du monde du travail (5% étaient salariés, 9% demandeurs d'emploi). 3% étaient inactifs.

Quant aux apprentis engagés dans la préparation d'un diplôme de niveau 4 (principalement en BP), la moitié d'entre eux provient également du monde scolaire. 24% étaient déjà apprentis (probablement en CAP) et poursuivent leur parcours de formation. 8% étaient demandeurs d'emploi, 11% salariés.

Origine des apprentis de la branche démarrant la préparation d'un diplôme



Source : OPCOEP - base : Apprentis de la branche ayant signé un contrat d'apprentissage en 2020 (contrat initial)



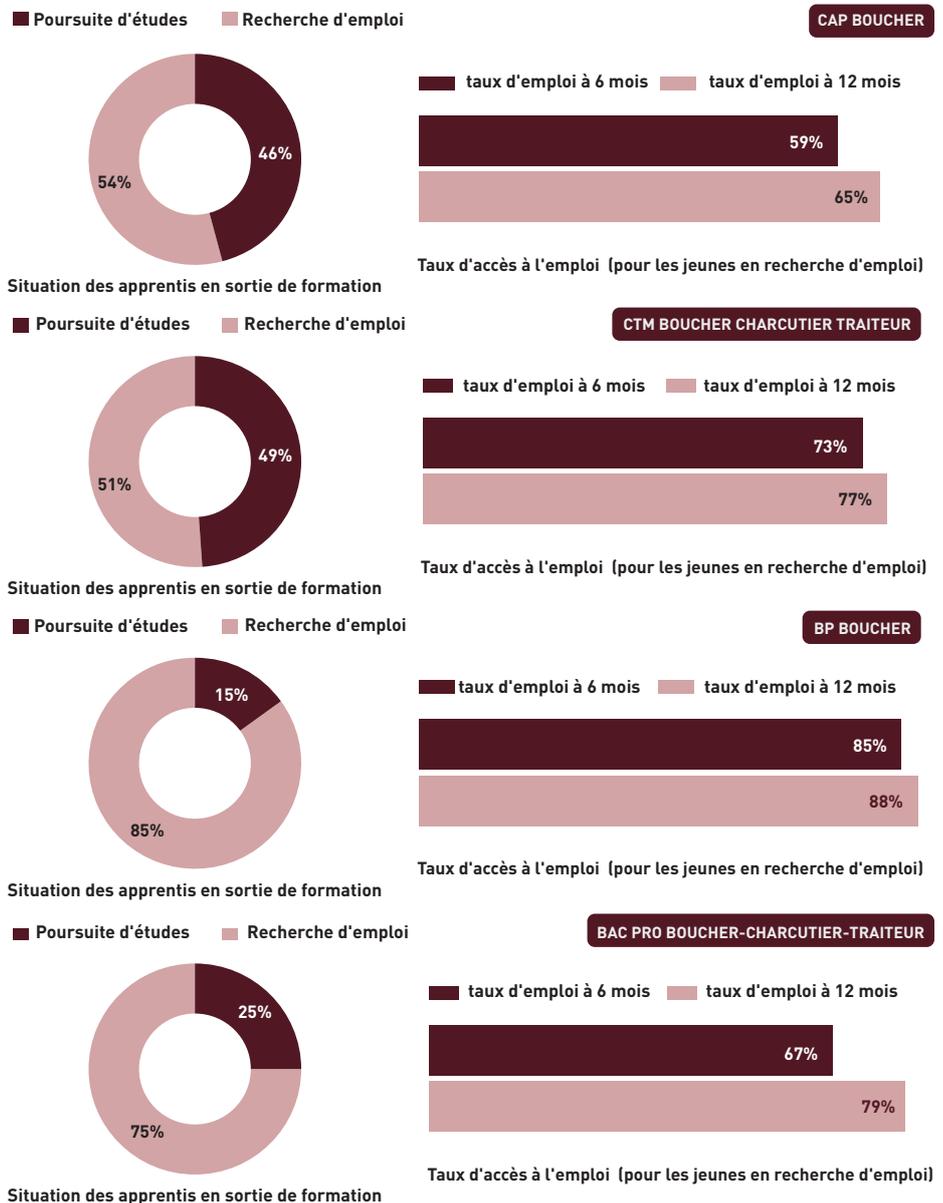
Insertion dans l'emploi des apprentis

Situation des apprentis en sortie de formation

Le dispositif InserJeunes nous permet de connaître la situation des ex-apprentis après avoir terminé la préparation de leur diplôme (tous sont pris en compte, quelle que soit leur branche d'emploi). Près de la moitié des anciens apprentis en CAP boucher (46%) poursuivent leur formation. Cette part est sans surprise plus restreinte pour les anciens inscrits en BP boucher (15%) ou en Bac Pro boucher-charcutier-traiteur (25%).

Concernant l'accès à l'emploi, il est relativement élevé dans ces spécialités : 59% des jeunes ayant cessé leurs études et suivi un CAP boucher sont en emploi dans les six mois ; cette part monte à 85% s'agissant des anciens apprentis en BP boucher.

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



Source : MEN-MESR DEPP, InserJeunes. Champs : apprentis sortants d'études en 2019. N.B. Le taux d'emploi correspond au ratio entre l'effectif d'apprentis sortants en emploi salarié 6 ou 12 mois après la sortie d'études et l'effectif de sortants.



OBSERVATOIRE

des métiers de l'alimentation en détail

BOUCHERIE



Tableau de bord 2021

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

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