



OBSERVATOIRE

des métiers de l'alimentation en détail

BOULANGERIE-
PÂTISSERIE
ARTISANALE



Tableau de bord 2023

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 de la Base tous salariés (BTS), extraite de la Déclaration sociale nominative (DSN), permet de caractériser les salariés des entreprises relevant de cette branche 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 CEREQ et de l'OPCO EP 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 **pour le compte de l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation**, 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'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 DARES (d'après INSEE Base Tous Salariés BTS) pour les emplois salariés de la branche (IDCC 0843) ;
- l'OPCO EP pour le dénombrement et le portrait des apprentis de la branche.



Ce tableau de bord a été réalisé avec le soutien financier de l'OPCO des entreprises de proximité.

SOMMAIRE

Le secteur de la boulangerie-pâtisserie (1071C) et son évolution	5
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 12,96 milliards d'euros	11
4 Portrait des travailleurs non salariés (1 actif sur 6)	12
5 Des emplois salariés en hausse	14
Les salariés de la branche boulangerie-pâtisserie artisanale (IDCC 0843)	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 boulangerie-pâtisserie	25
11 La formation initiale : des effectifs globalement en hausse	26
12 La boulangerie-pâtisserie : 1 ^{re} activité formatrice d'apprentis	27
13 Une concentration des apprentis dans les diplômes de niveau 3	28
14 Apprentis et apprenties de la boulangerie-pâtisserie	29
15 Parcours d'entrée en apprentissage	30
16 Insertion dans l'emploi des apprentis	31

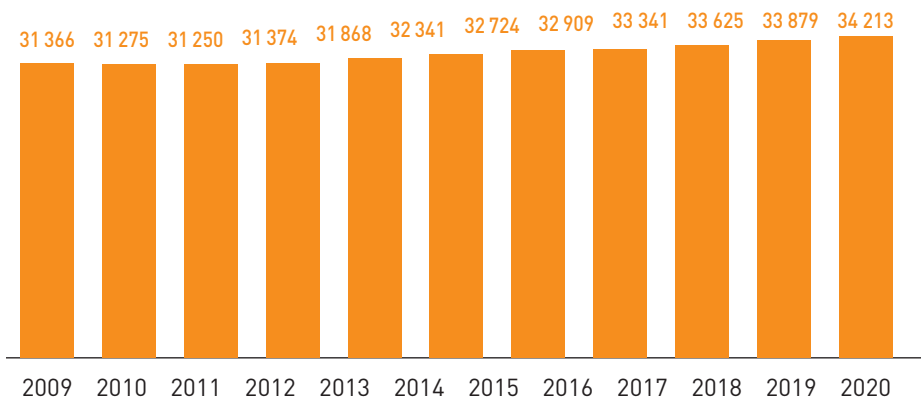
Le secteur de la
**BOULANGERIE-
PÂTISSERIE**
(1071C) et
son évolution

Un nombre d'entreprises en progression depuis 2012

34 210 entreprises
(en 2020)

Le nombre d'entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) est en hausse ces cinq dernières années. Après avoir atteint un seuil plancher en 2011, le tissu progresse à nouveau sensiblement et atteint, en 2020, 34 213 entreprises.

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

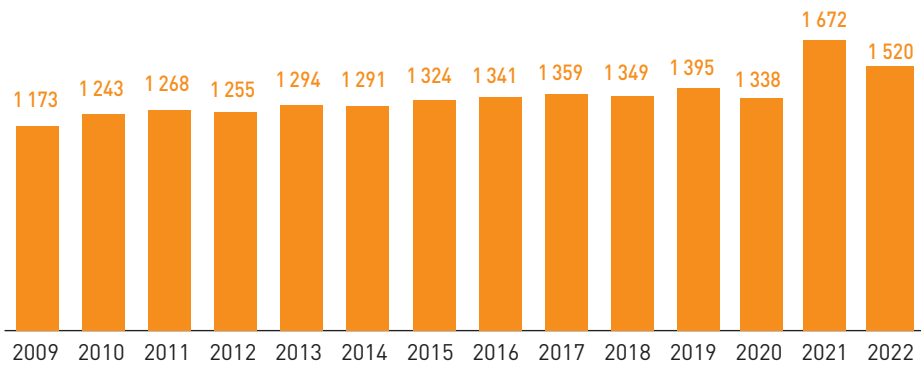


Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

1 520 immatriculations
(en 2022)

En 2022, 1 520 créations ou reprises d'entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) ont été enregistrées. Ce nombre est à la baisse par rapport à 2021, qui était une année de «rattrapage» post-sanitaire. Le nombre de créations est néanmoins bien supérieur à ce qu'il était en 2019. (à noter : les reprises par rachat de parts sociales ne figurent pas dans ces statistiques).

Nombre de créations de boulangerie-pâtisserie (1071C)



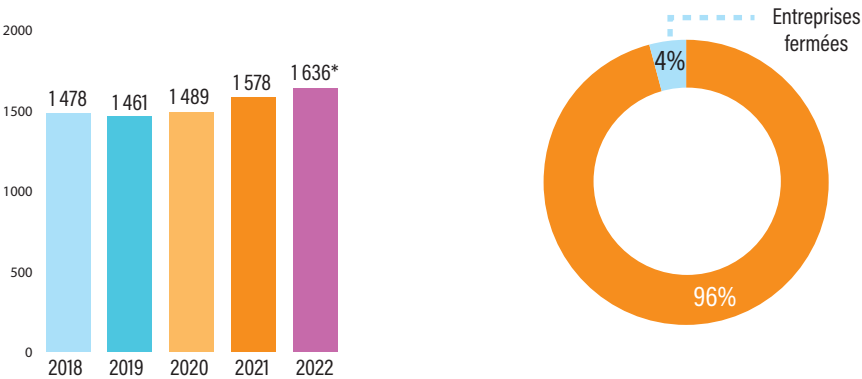
Source : INSEE, Démographie des entreprises.

Cessations d'entreprises

Évolution des cessations
d'entreprises et taux de
cessation d'entreprise
des boulangeries-
pâtisseries (1071C)

Source : INSEE/Sirene, Fichier stock
des entreprises au 01/09/2023.
(*) donnée provisoire

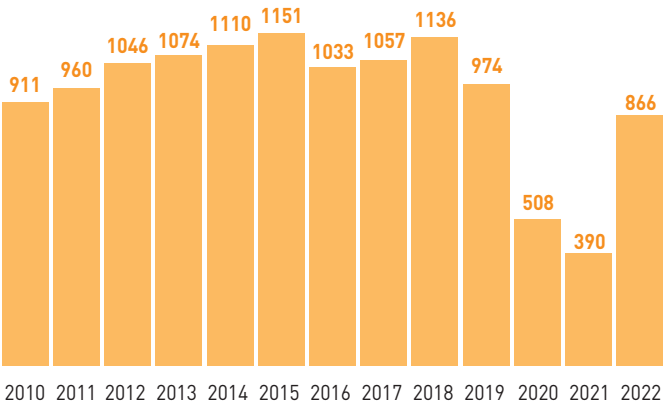
Le nombre de cessations d'activité est en hausse ces dernières années et atteint 1636 en 2022.



866 défaillances (en 2022)

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

866 défaillances de boulangeries-pâtisseries ont été enregistrées en 2022. Avec l'effet de la crise sanitaire, le nombre d'entreprises défaillantes avait diminué. En 2022 ce nombre retrouve un niveau proche de celui de 2019. Le taux de défaillances est de 2 % en 2022.



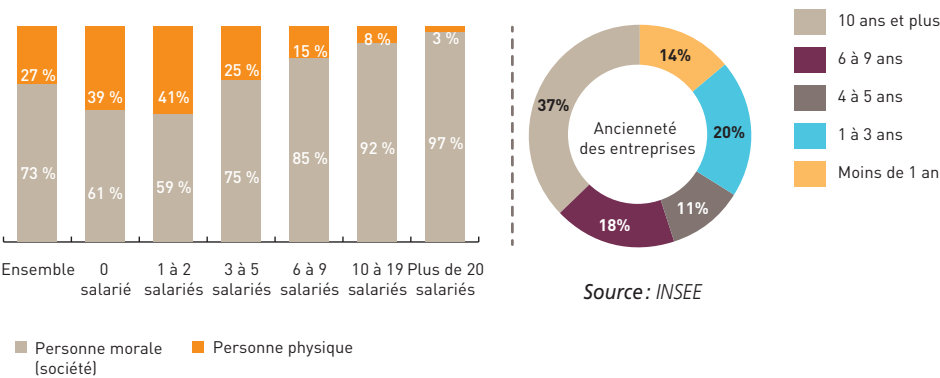
Source : Banque de France

Statut juridique

Statut juridique des
boulangeries-pâtisseries
(1071C) en 2020

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

Les entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) ont majoritairement (73 %) un statut de société. La part d'entreprises individuelles (personnes physiques) s'amenuise avec la taille des entreprises.

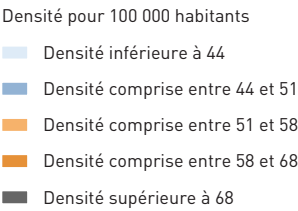


Source : INSEE

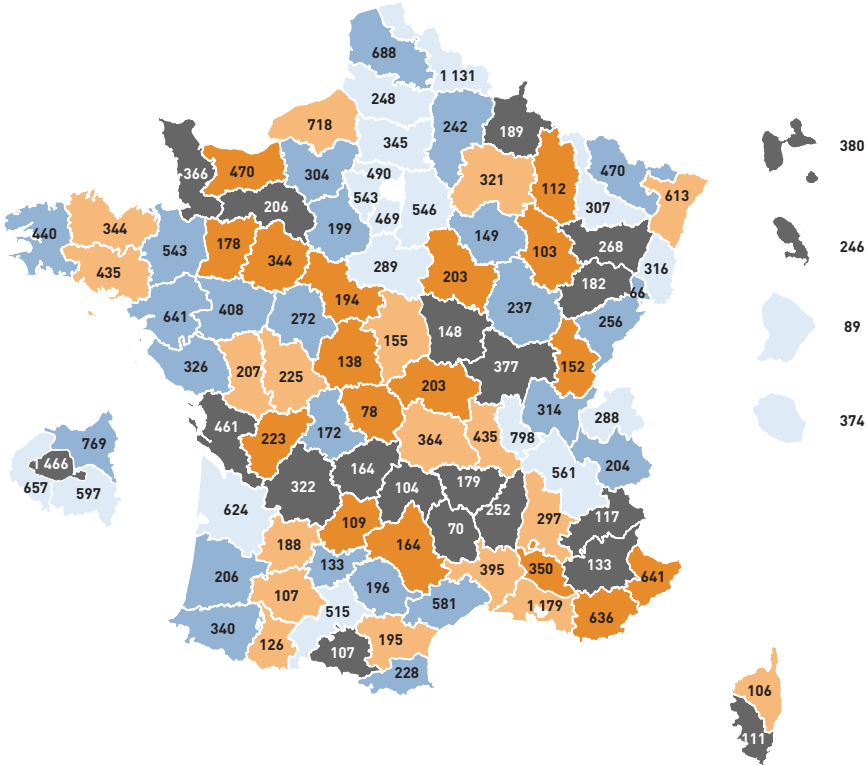
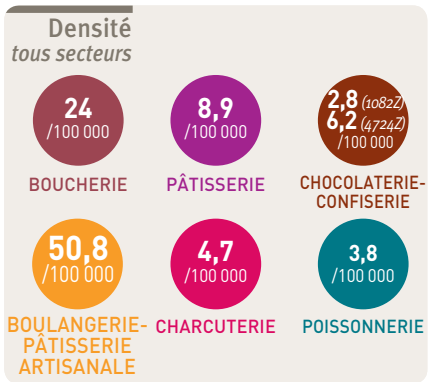
Des entreprises présentes sur tout le territoire

Densité moyenne
51 boulangeries
(pour 100 000 habitants)

Nombre de boulangeries-pâtisseries (1071C) en 2020 par département et densité pour 100 000 habitants



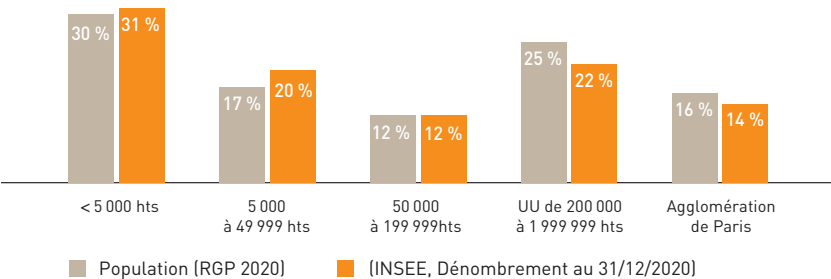
Source : Insee, Dénombrement des entreprises et Recensement de la Population-Traitement ISM.



Un tissu moins dense
dans les grandes
métropoles

- La répartition des entreprises de boulangerie-pâtisserie par taille d'unité urbaine confirme cette analyse :
- Ces dernières sont surreprésentées dans les unités urbaines de moins de 5 000 habitants (31 % 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.

Répartition des entreprises
de boulangerie-pâtisserie (1071C)
par taille d'unité urbaine



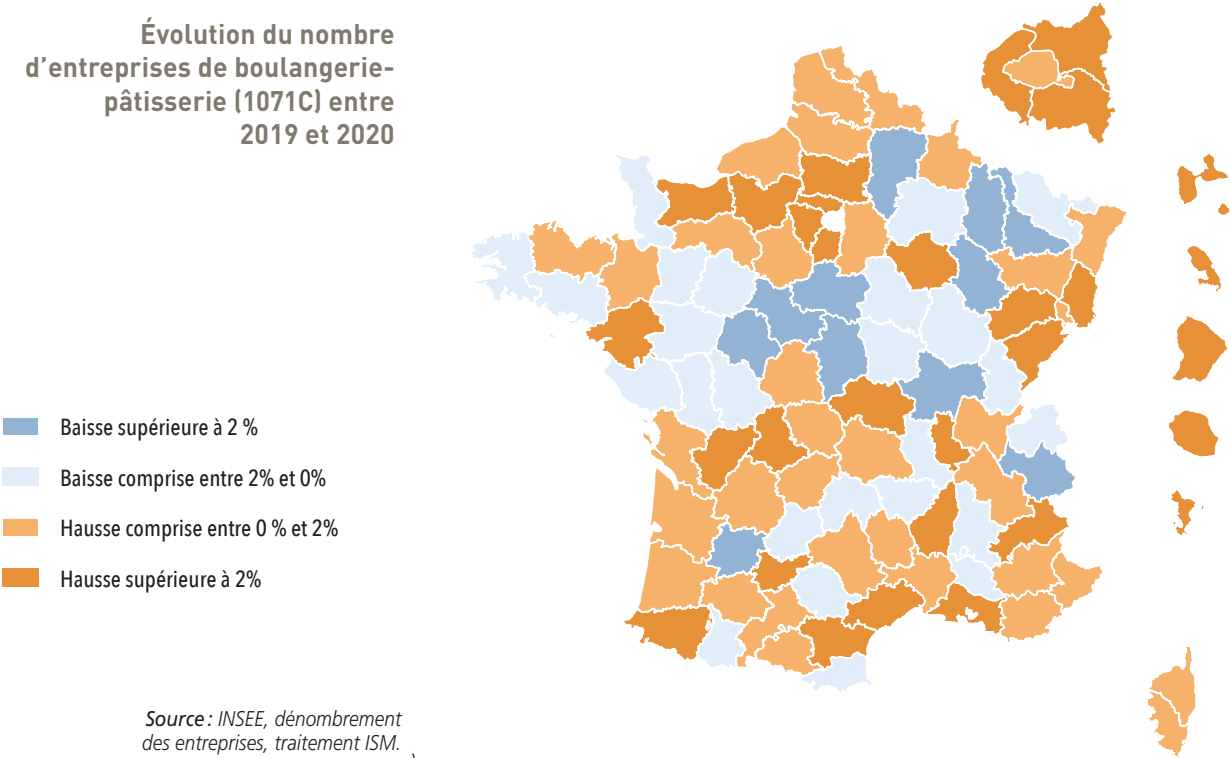
Source : INSEE, traitement ISM.

***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 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 : le tissu s'effrite dans les départements du centre de la France, des Pays de la Loire, de Bourgogne-Franche-Comté et de Champagne-Ardenne. Le nombre de boulangeries augmente toutefois dans une majorité de départements, avec des progressions plus fortes dans le nord de l'Ile-de-France, sur le littoral aquitain et méditerranéen, en Guadeloupe et à la Réunion.

Évolution du nombre
d'entreprises de boulangerie-
pâtisserie (1071C) entre
2019 et 2020



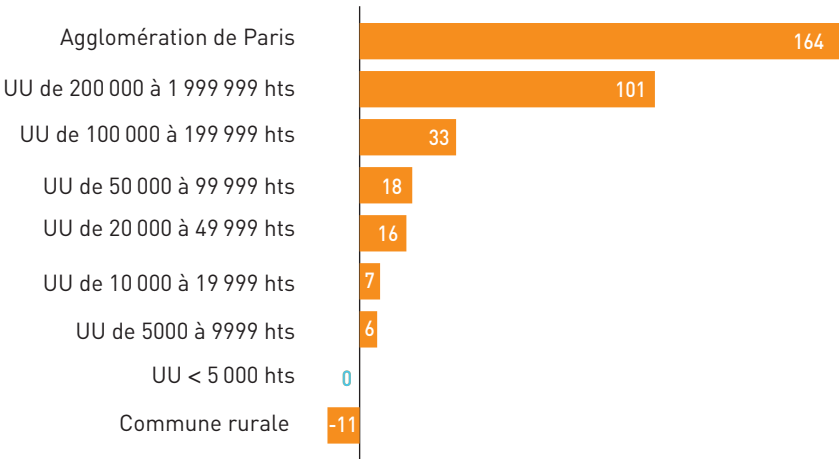
Source : INSEE, dénombrement
des entreprises, traitement ISM.

Des fermetures concentrées dans les communes rurales

Entre 2019 et 2020, l'évolution du nombre de boulangeries-pâtisseries a évolué de façon contrastée selon les types de territoires. Le nombre d'entreprises progresse dans toutes les unités urbaines, à exception des communes rurales et dans les unités urbaines de moins de 5 000 habitants.

Évolution du nombre d'entreprises de boulangerie-pâtisserie entre 2019 et 2020 selon leur localisation par taille d'unité urbaine (UU*)

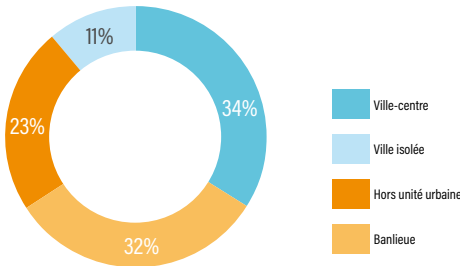
Source : INSEE, traitement ISM.



***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.

Localisation des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) par type de commune

Source : INSEE, traitement ISM.



Lorsqu'une unité urbaine est constituée de plusieurs communes, les communes qui la composent sont soit ville-centre, soit banlieue. Si une commune représente plus de 50 % de la population de l'agglomération multicommunale, elle est seule ville-centre. Les communes urbaines qui ne sont pas villes-centres constituent la banlieue de l'agglomération multicommunale. Lorsqu'une unité urbaine est constituée d'une seule commune, on la désigne sous le terme de ville isolée.

Activité : un chiffre d'affaires de 12,96 milliards d'euros

Chiffre d'affaires HT
12,96 milliards
d'euros

En 2021, les entreprises du secteur ont réalisé un chiffre d'affaires total de 12,96 milliards d'euros HT (contre 11,2 milliards en 2020).

Entre 2019 et 2021, ce chiffre d'affaires progresse considérablement (+ 14%). Le taux de valeur ajoutée s'établit à 49 % du chiffre d'affaires en 2021.

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		
2019	2020	2021	2019	2020	2021	2019	2020	2021
11,4	11,2	12,96	5,6	5,45	6,31	49 %	49 %	49 %

(*) 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 6

24 446 travailleurs non salariés

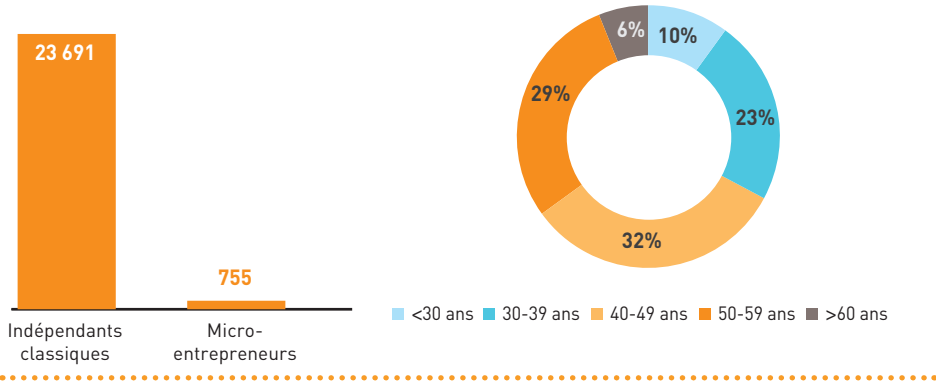
24 446 (chefs d’entreprise, conjoints collaborateurs et micro travailleurs indépendants entrepreneurs) par (chefs d’entreprise, conjoints collaborateurs et micro-entrepreneurs) sont actifs dans l’activité de boulangerie-pâtisserie (1071C), dont 755 micro-entrepreneurs (3 %) :

- le nombre de non-salariés est en baisse en raison notamment du développement des SAS/SASU dont les dirigeants relèvent du régime général.
- l’activité de boulangerie-pâtisserie 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 47 %).

Les travailleurs non salariés ont majoritairement entre 40 et 49 ans.

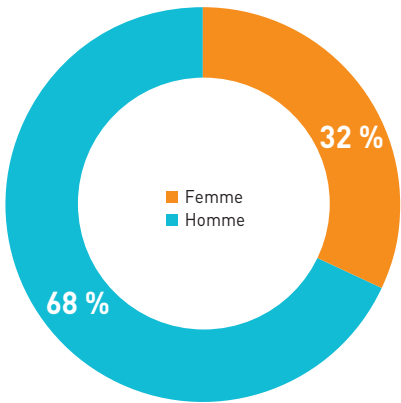
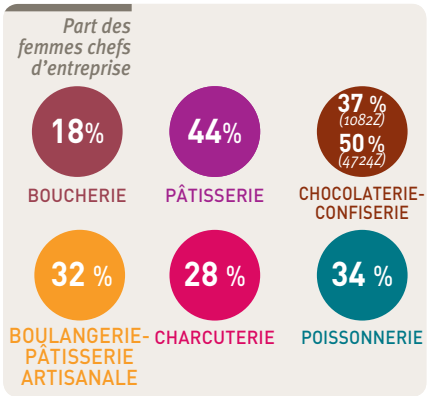
Nombre des travailleurs non salariés de la boulangerie-pâtisserie (1071C) en 2021 et âge des chefs d’entreprise

Source: Acooss, base des travailleurs indépendants en 2021



Sexe des dirigeants d’entreprises de (1071C) par sexe en 2020

Les chefs d’entreprise sont majoritairement des hommes. 32 % des dirigeants sont des femmes selon le recensement de la population.

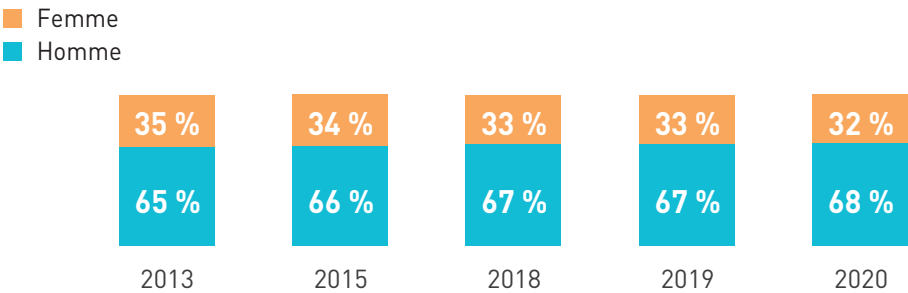


Source : RP 2020

32% des chefs d'entreprises sont des femmes

La part des femmes dirigeantes diminue ces dernières années dans l'activité de boulangerie-pâtisserie.

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

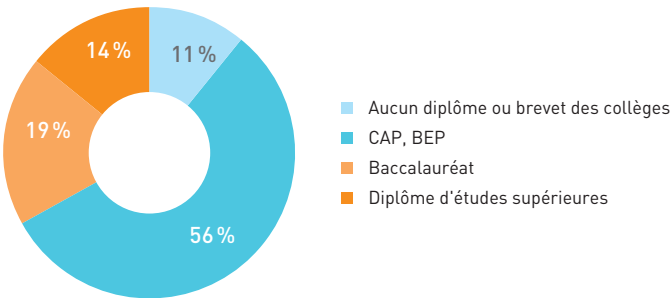


Source: INSEE/Recensement de la population 2020.

Niveau de formation des dirigeants

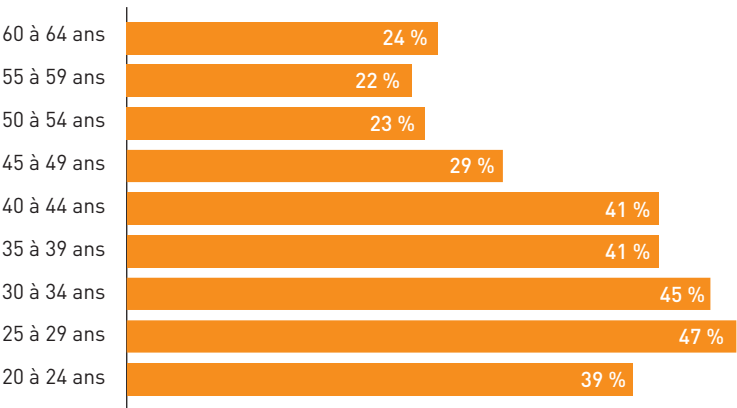
Niveau de formation des chefs d'entreprise de boulangerie-pâtisserie (1071C)

La majorité des chefs d'entreprise de boulangerie-pâtisserie (56 %) détient un diplôme de niveau 3 (CAP BEP). 33 % sont au moins diplômés de niveau 4 (30 % en 2017). Le niveau de formation tend donc à s'élever (45 % des chefs d'entreprise âgés de 30 à 34 ans ont au moins un diplôme de niveau 4).



Source: INSEE/Recensement de la population 2020.

Part des chefs d'entreprise de boulangerie-pâtisserie (1071C) détenant au moins un diplôme de niveau 4 par tranche d'âge



Source: INSEE/Recensement de la population 2020.

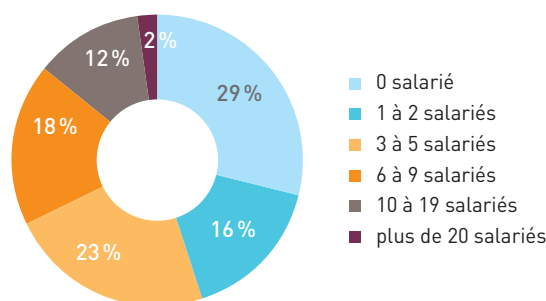
Des emplois salariés en hausse

Une majorité d'entreprises employeuses

Répartition des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) par taille d'effectif en 2020

Près des trois-quarts des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) emploient des salariés : 39 % ont entre 1 et 5 salariés, 32 % des entreprises comptent six salariés et plus.

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



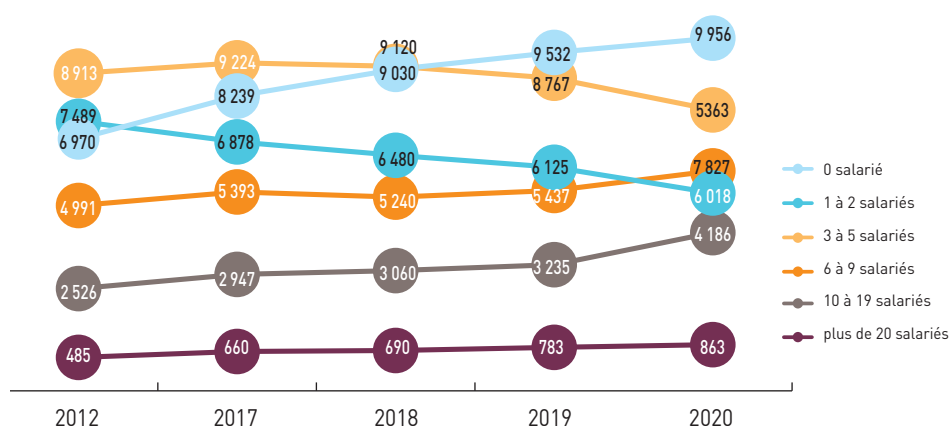
Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.

Une structure d'emploi en évolution

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

- le nombre d'entreprises sans salarié continue de progresser depuis 2017 et atteint 9 960 en 2020 ;
- le nombre d'entreprises de 1 à 5 est en revanche en baisse ;
- le nombre d'entreprises de 6 à 9 salariés continue sa hausse et atteint 7 830 salariés en 2020 ;
- le nombre d'entreprises de 10 à 19 salariés est également en hausse depuis 2017.

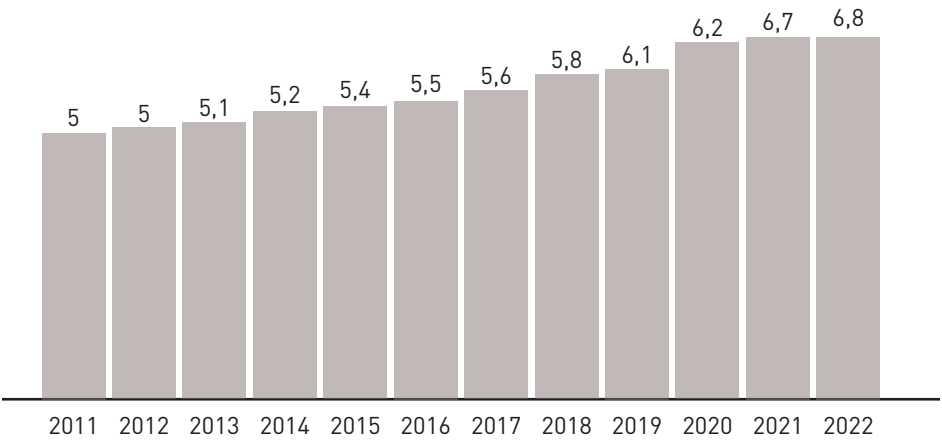
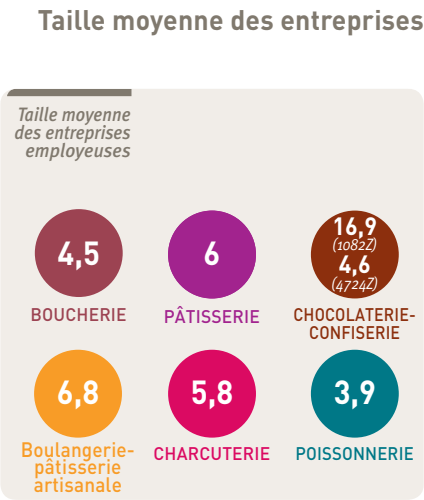
Évolution du nombre d'entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) par taille d'effectif salarié



Source : INSEE, Dénombrement des entreprises.
Clé de lecture : le nombre d'entreprises sans salarié est passé de 6 970 en 2012 à 9 956 en 2020.

Taille moyenne :
6,8 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 5 salariés en 2011 à 6,8 en 2022.



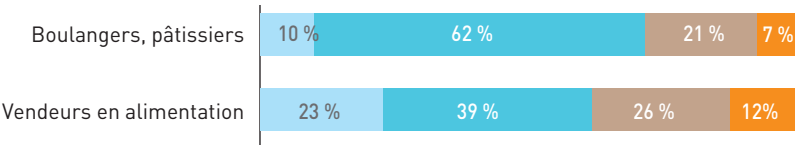
Source : URSSAF, emplois salariés au 31.12 dont apprentis et stagiaires.

Niveau de formation
des salariés

La majorité des boulangers-pâtisseries salariés (62 %) détient un CAP ou diplôme de niveau équivalent. 10 % sont autodidactes, 28 % ont un diplôme de niveau BAC ou supérieur.

Les vendeurs en alimentation sont plus souvent autodidactes (23 %), 39 % ont un diplôme de niveau CAP, 38 % de niveau BAC ou supérieur.

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

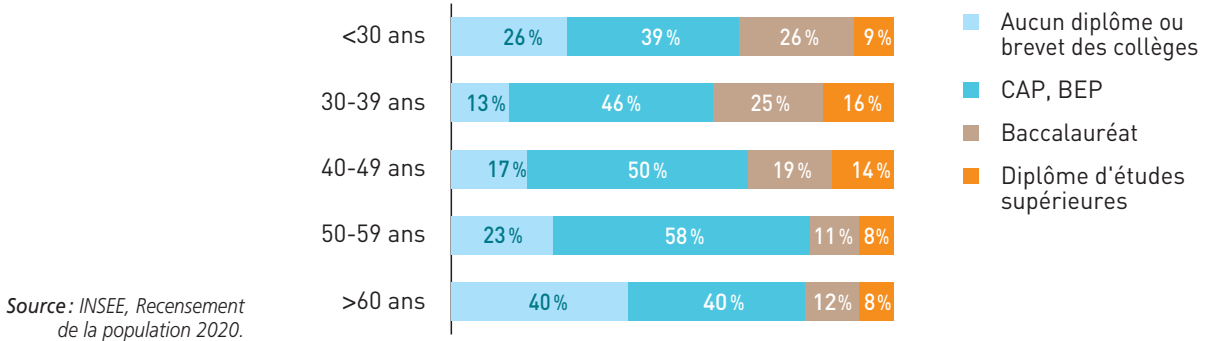


Source : INSEE, Recensement de la population 2020.

Aucun diplôme ou au mieux BEPC, brevet des collèges ou DNB
CAP, BEP
Baccalauréat (général, technologique, professionnel)
Diplôme d'études supérieures

Répartition des salariés de
boulangerie-pâtisserie (1071C)
par niveau de diplôme et par âge

Le niveau de diplôme des salariés de la boulangerie-pâtisserie tend à augmenter :
41 % des 30-39 ans ont un diplôme de niveau 4 et supérieur contre 19 % des 50-
59 ans.





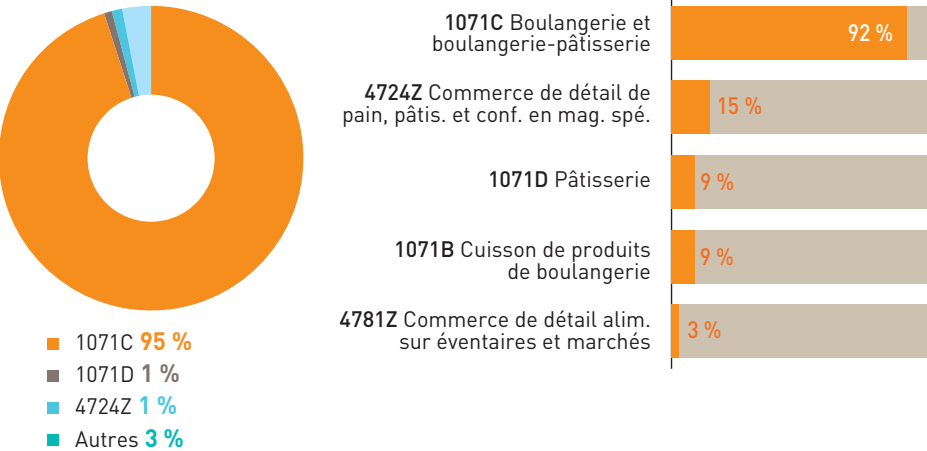
Les salariés
de la branche
**BOULANGERIE-
PÂTISSERIE**
artisanale
(IDCC 0843)

Les entreprises et emplois de la branche

25 330 entreprises dans la branche

En 2021, 25 330 entreprises 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 : 92 % des salariés des entreprises de boulangerie-pâtisserie (1071C) relèvent de cette convention collective dont ils représentent 95 % 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)

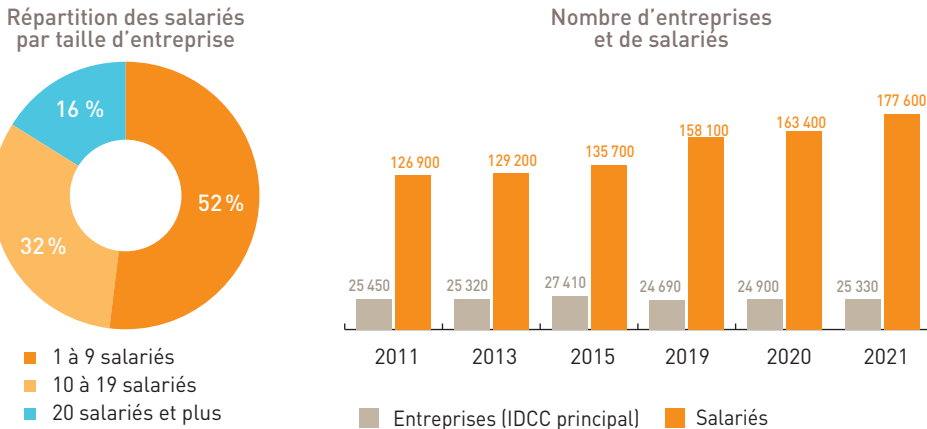


Source: DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

177 600 emplois salariés

Au total, 177 600 salariés sont rattachés à la convention collective 0843, des effectifs en hausse constante depuis 2011. Conformément à la structure de taille des entreprises de boulangerie-pâtisserie, 84 % des entreprises de la branche comptent moins de 20 salariés.

Répartition des salariés par tailles d'entreprise et nombre d'entreprises et de salariés (IDCC 0843)



Source: DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

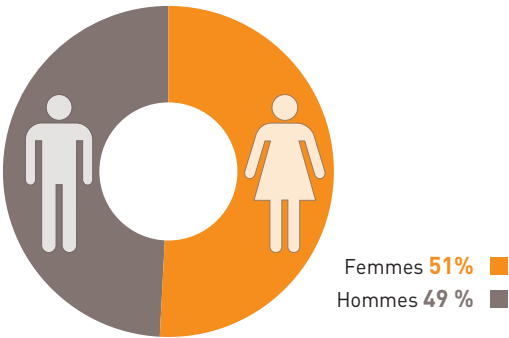
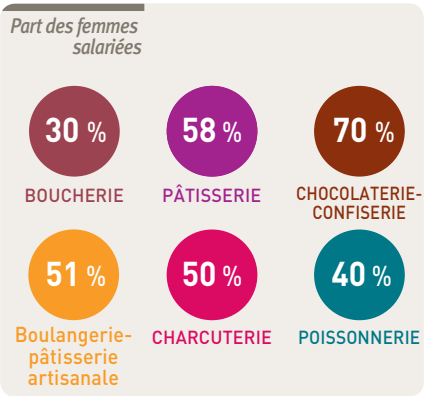
Caractéristiques des salariés

Une bonne mixité des effectifs salariés

Les effectifs salariés sont 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)



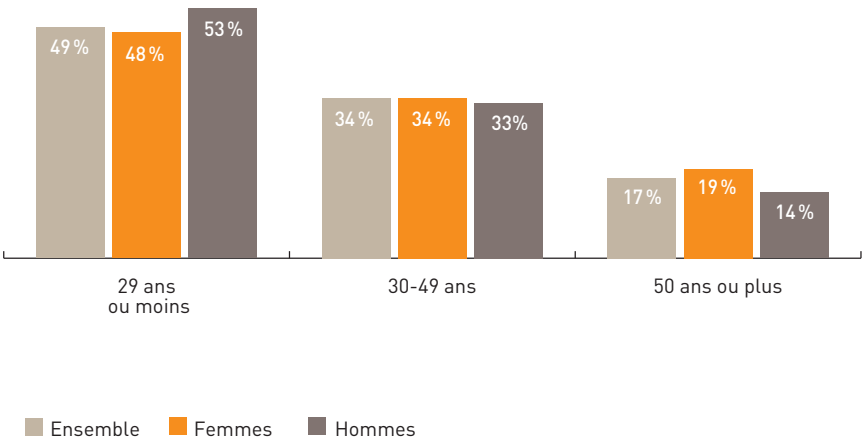
Source: DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

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 "vieillessement" de ses emplois : 17 % des salariés ont plus de 50 ans.

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



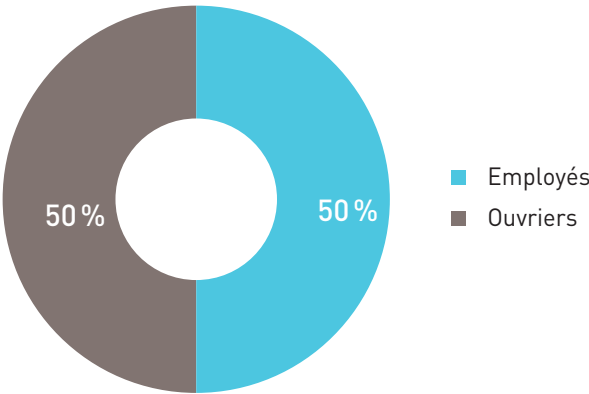
Source: DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

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

Répartition des postes salariés par catégories socio-professionnelles

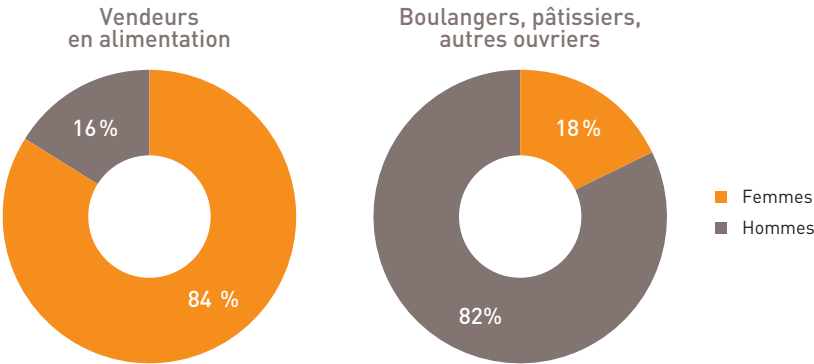


Source: DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d’après INSEE BTS 2021).

Métier d’homme, métier de femme

Répartition des postes salariés par métier et par sexe

- Les deux principaux métiers de la boulangerie-pâtisserie artisanale ont un recrutement qui demeure très sexué, même si on observe une évolution ces dernières années :
- 84 % des vendeurs sont des femmes (95 % en 2015) ;
 - 82 % des boulangers-pâtisseries sont des hommes (cette part était de 93 % en 2015).



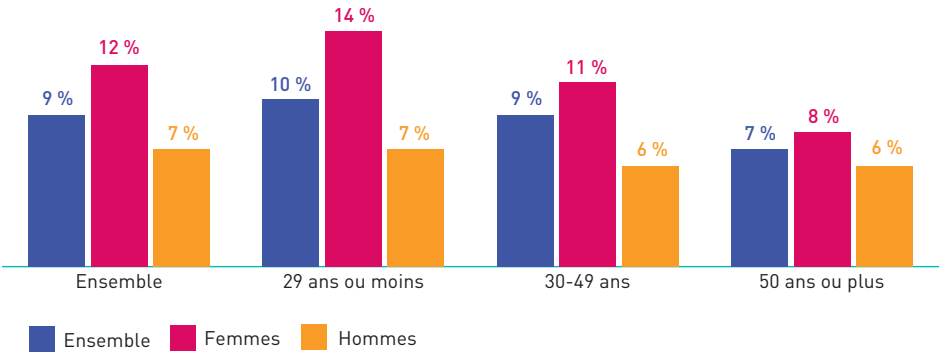
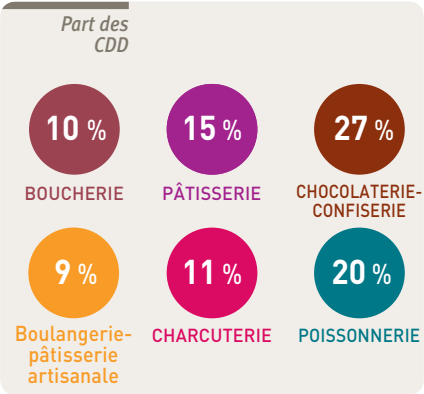
Source: DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d’après INSEE BTS 2021).

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 %. La part des femmes en CDD est un peu plus élevée (12 %, contre 7 % des hommes).

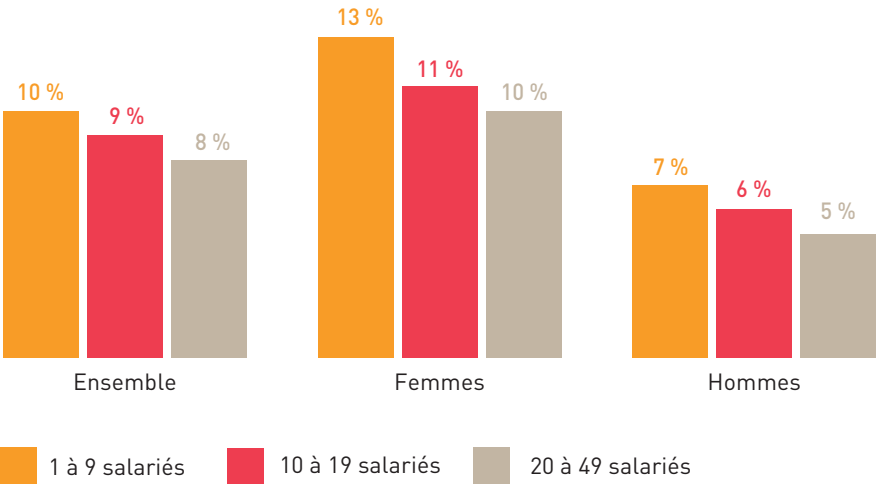
Part de salariés en CDD
selon l'âge et le sexe



Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

La part de CDD varie
peu selon la taille
des entreprises

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

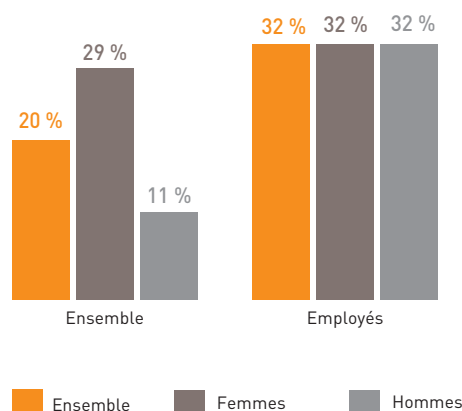
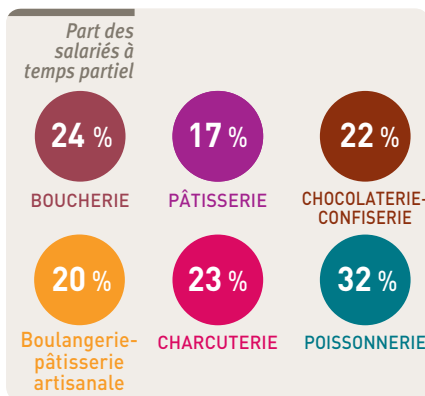


Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

Temps de travail : 20 % des salariés à temps partiel

Concernant le temps de travail, 20 % des salariés de la branche travaillent à temps partiel. Les conditions diffèrent de façon importante entre les hommes (11 % à temps partiel) et les femmes (29 %) Cette part est en diminution (elle était 24% en 2013)..

Part des salariés à temps partiel par sexe et profession

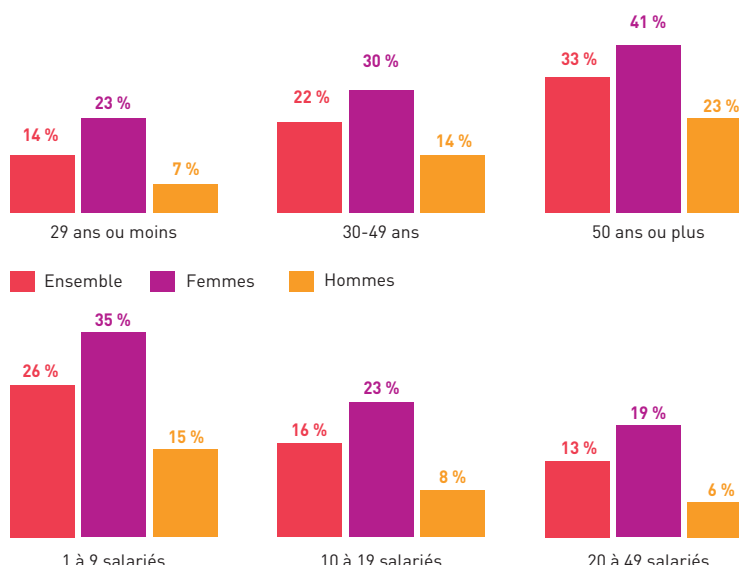


Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

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

Le travail à temps partiel est également plus fréquent parmi les salariés de 50 ans et plus (33 %) et dans les entreprises de moins de 10 salariés (26 % contre 13 % dans les entreprises de 20 à 49 salariés).

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



Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

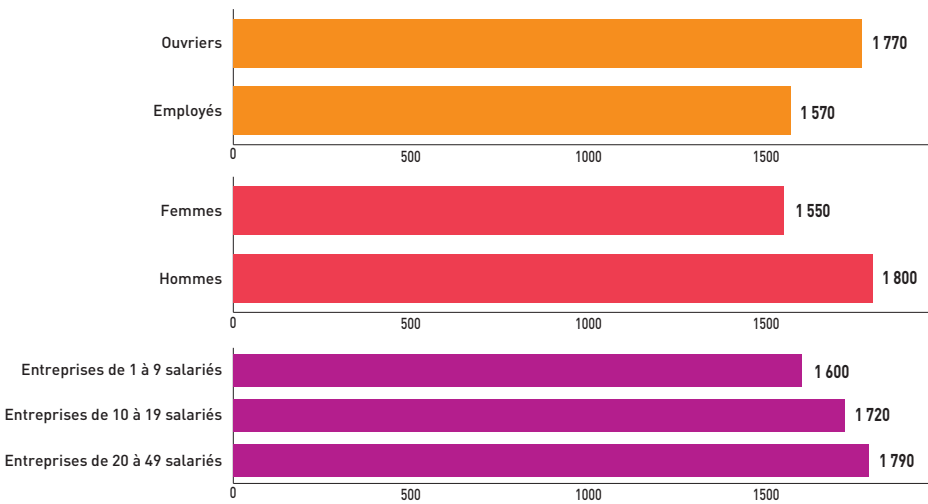
Salaires

Le salaire net moyen mensuel est de 1 670 euros

Salaires mensuels nets moyens par ETP, par sexe et taille des entreprises

Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

En excluant les contrats aidés et les apprentis, le salaire net moyen calculé en Équivalent Temps Plein est de 1 670 euros. Il est plus élevé pour les postes d'ouvriers (et en conséquence pour les hommes) que pour les employés de vente (majoritairement des femmes). Le salaire net par ETP augmente avec la taille de l'entreprise : 1 600 euros dans les entreprises de 1 à 9 salariés contre 1 790 dans les entreprises de 20 à 49 salariés.

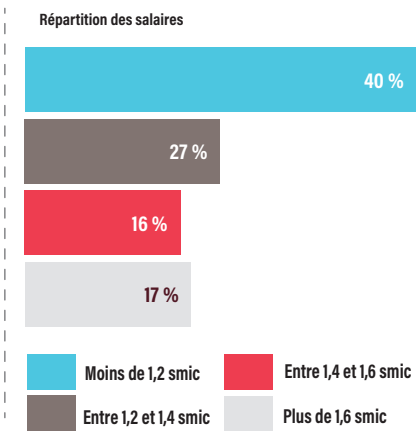
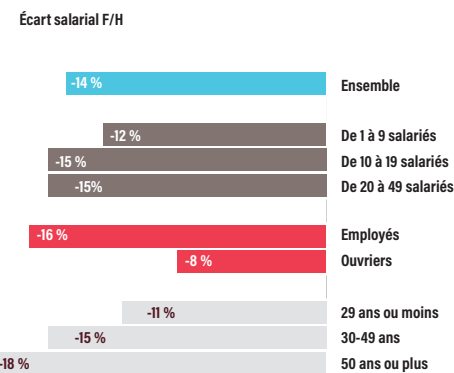
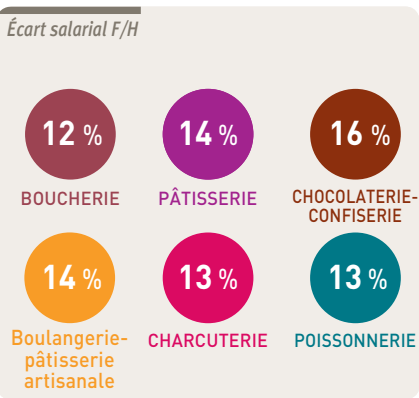


Note : chaque poste est pris en compte au prorata de son volume horaire de travail rapporté à celui d'un poste à temps complet.

Un écart de salaire de 14 % entre les femmes et les hommes

Écart de salaire F/H et répartition des salaires

L'écart salarial F/H est de 14 %. L'écart salarial F/H augmente avec l'âge : 11 % chez les 29 ans ou moins contre 18 % chez les 50 ans ou plus. Cet écart est également important chez les employés.



Source : DARES, Les portraits statistiques de branches professionnelles 2021 (d'après INSEE BTS 2021).

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

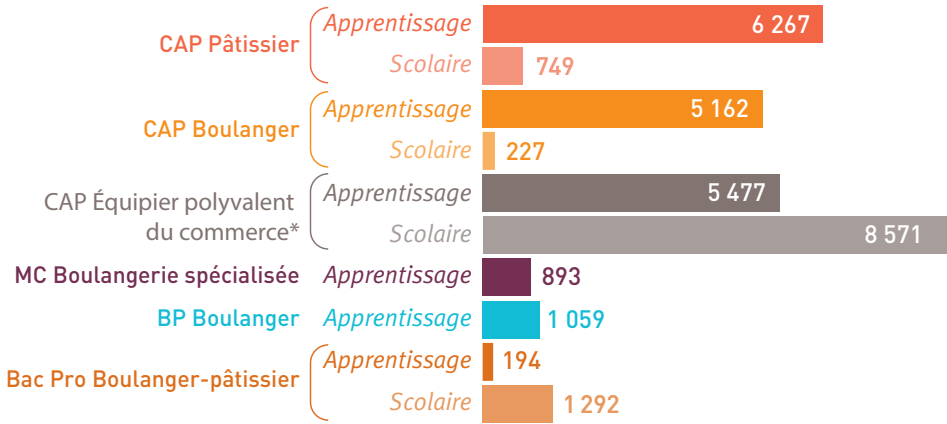
La formation initiale : des effectifs globalement en hausse

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 2021)

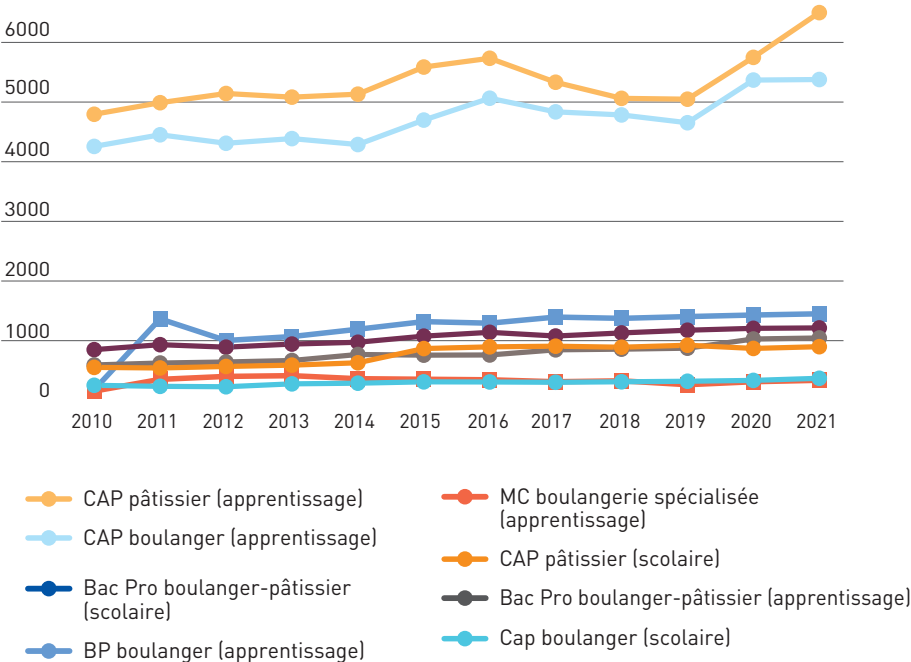
Source : CEREQ, base reflet – effectifs inscrits en dernière année de formation de chaque diplôme – pour ce qui concerne les apprentis, il s’agit de l’ensemble des apprentis inscrits en dernière année en 2021, cela quelle que soit l’activité de leur entreprise d’accueil.

Si l’on prend en compte l’ensemble des diplômes de formation préparant aux métiers de la boulangerie-pâtisserie, trois diplômes accueillent la majorité des élèves et apprentis en formation : le CAP boulanger, le CAP pâtissier et le CAP équipier polyvalent du commerce. Les CAP boulanger et pâtissier sont préparés essentiellement par la voie d’apprentissage.



Note : Depuis l’année 2020-2021, le diplôme CAP Équipier polyvalent du commerce n’est plus spécifique aux produits alimentaires.

Évolution des sortants en formation aux métiers de la boulangerie

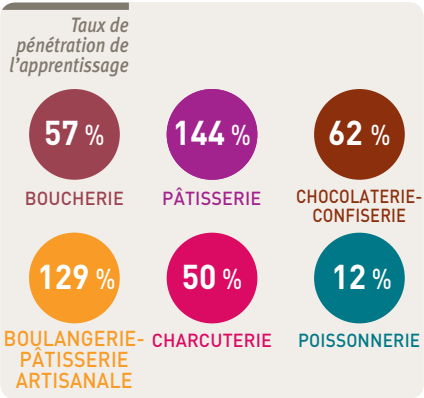


Source : CEREQ, base reflet – effectifs inscrits en dernière année de formation de chaque diplôme.

La boulangerie-pâtisserie : 1^{re} activité formatrice d'apprentis

Un taux de pénétration
de 1,29 apprenti
par entreprise

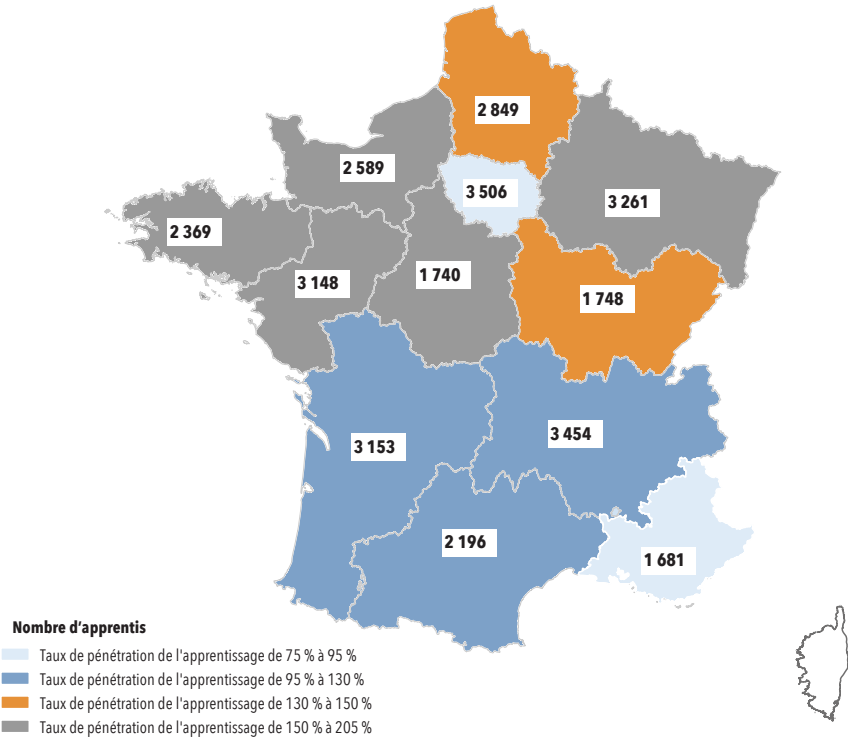
Nombre d'apprentis formés en
2021 dans les entreprises de la
branche et taux de pénétration de
l'apprentissage



Source : INSEE BTS 2021 - base : Ensemble
des apprentis de la branche, quelle que soit
l'année de diplôme.

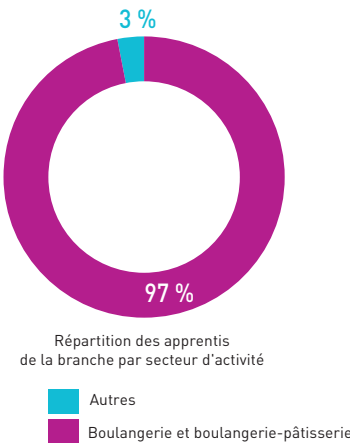
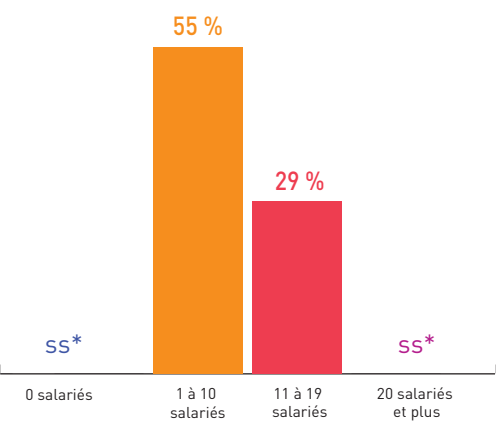
La branche boulangerie-pâtisserie est la première activité en France pour la formation d'apprentis : en 2021, 32 490 apprentis étaient employés dans les entreprises, soit un ratio moyen de 1,29 apprenti par entreprise active (129 %). Ce taux atteint 205 % (2,05 apprentis pour une entreprise) dans les Pays de la Loire. Il est moins élevé dans les régions PACA, Île-de-France et Occitanie.

La plupart sont employés dans une entreprise de boulangerie-pâtisserie (97 %). A noter : les entreprises sans salarié forment très peu d'apprentis.



Répartition des apprentis formés par taille d'entreprise

Source : INSEE BTS 2021 - base : Ensemble
des apprentis de la branche, quelle que soit
l'année de diplôme.
(*) Secret statistique



Une concentration des apprentis dans les diplômes de niveau 3

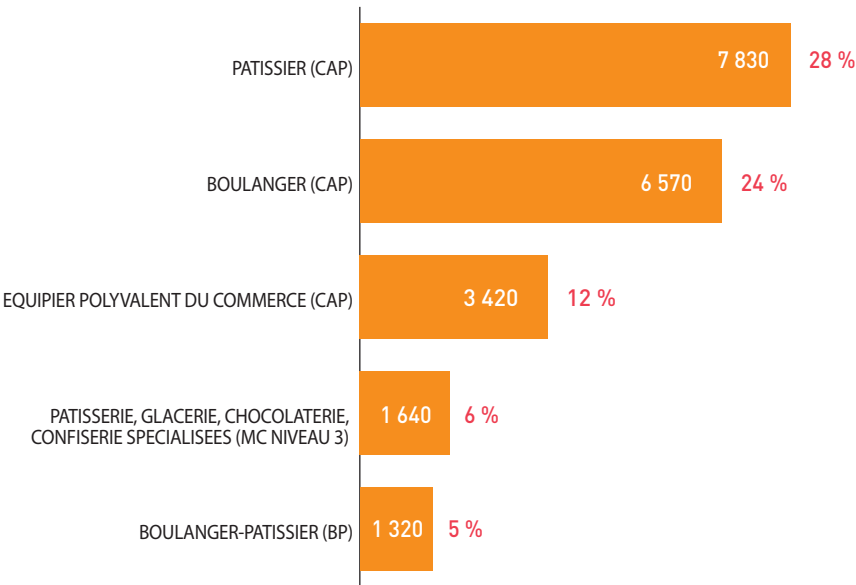
78 % des apprentis préparent un diplôme de niveau 3

Principaux diplômes préparés par les apprentis des entreprises de la branche en 2022

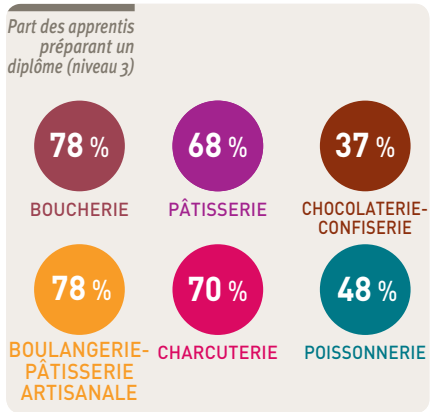
Source : OPCO EP - base : Ensemble des apprentis de la branche ayant signé un contrat durant l'année 2022.

Le secteur se caractérise par un positionnement très fort des diplômes préparés sur le niveau 3 (CAP, Mention Complémentaire), qui regroupent 78 % des effectifs. La moitié des apprentis ayant signé un contrat en 2021 suivent l'un des deux diplômes suivants : le CAP Pâtissier (28 %) et le CAP Boulanger (24 %).

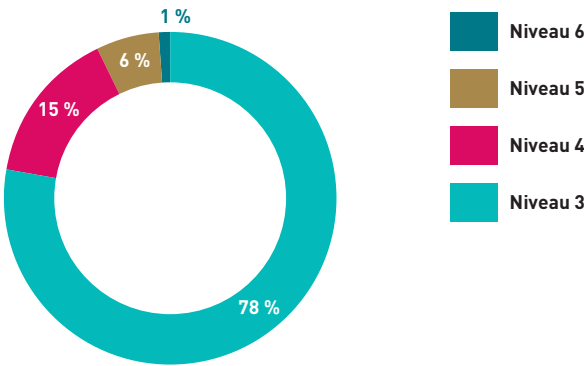
Le principal diplôme de niveau 4 préparé est le BP Boulanger (5 % des contrats) ; en niveau 5, le principal diplôme suivi est le BTS Management des Unités Commerciales.



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 en 2022.



Apprentis et apprenties de la boulangerie-pâtisserie

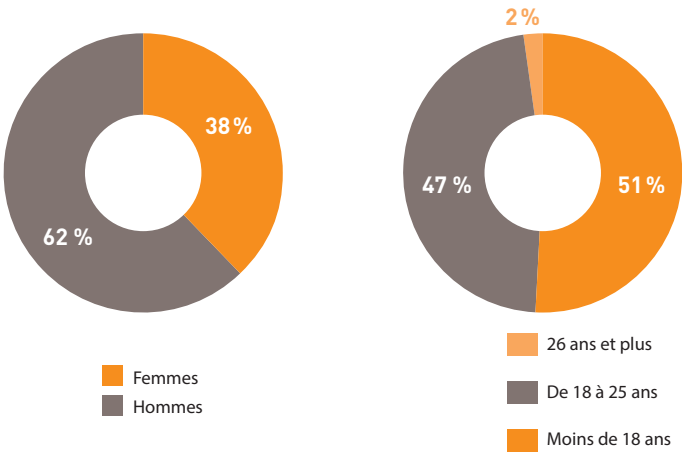
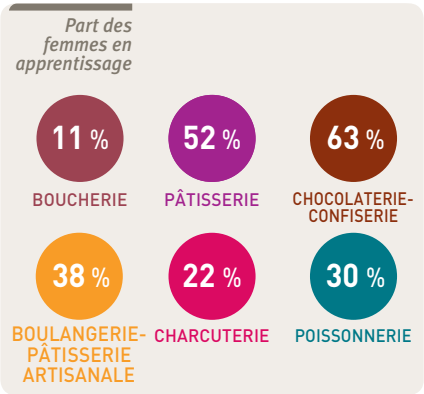
38 % des apprentis sont des femmes

La part des femmes en apprentissage aux métiers de la boulangerie-pâtisserie est inférieure à celle des femmes salariées (38 % contre 51 %).

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. Les recrutements d'apprentis sont en revanche plus mixtes en pâtisserie.

Répartition des apprentis par sexe et âge

51% des apprentis ont moins de 18 ans.



Source : INSEE BTS 2021 - base : Ensemble des apprentis, quelle que soit l'année de diplôme

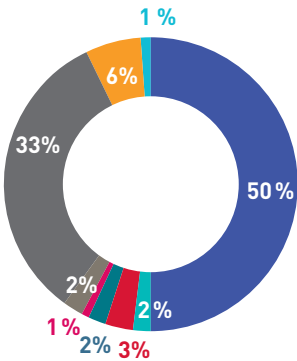
Parcours d'entrée en apprentissage

44 % des apprentis proviennent du milieu scolaire

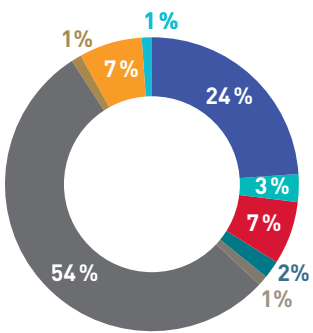
La moitié des apprentis de la branche démarrant un CAP étaient précédemment élèves, principalement en collège. Un tiers étaient déjà apprentis et 5 % proviennent du monde du travail (2 % étaient salariés, 3 % demandeurs d'emploi). 2 % étaient inactifs.

Quant aux apprentis engagés dans la préparation d'un diplôme de niveau 4 (principalement en BP), 54 % étaient déjà des apprentis (probablement en CAP et en Mention Complémentaire) et poursuivent leur parcours de formation. Un quart proviennent du lycée professionnel et de la voie scolaire (Bac Pro). La part des anciens demandeurs d'emploi parmi ces derniers est plus élevée (7 %).

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



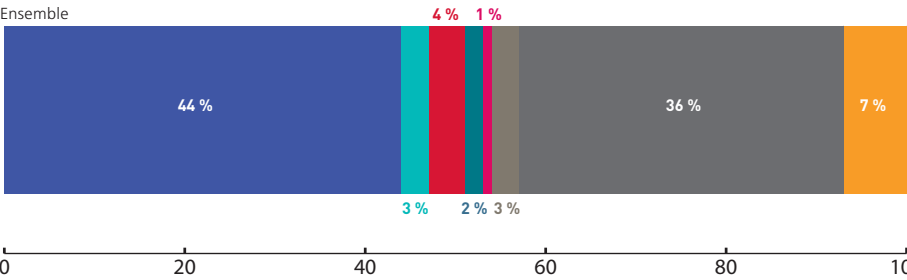
Origine des apprentis de la branche démarrant la préparation d'un diplôme de niveau 3



Origine des apprentis de la branche démarrant la préparation d'un diplôme de niveau 4

- Scolaire
- Salarié
- Personne à la recherche d'un emploi
- Inactif
- Prépa apprentissage
- Etudiant
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- En formation au CFA sans contrat
- Stagiaire de la formation professionnelle

Source : OPCO EP - base : Apprentis de la branche ayant signé un contrat d'apprentissage en 2022.



Insertion dans l'emploi des apprentis

Situation des apprentis en sortie de formation

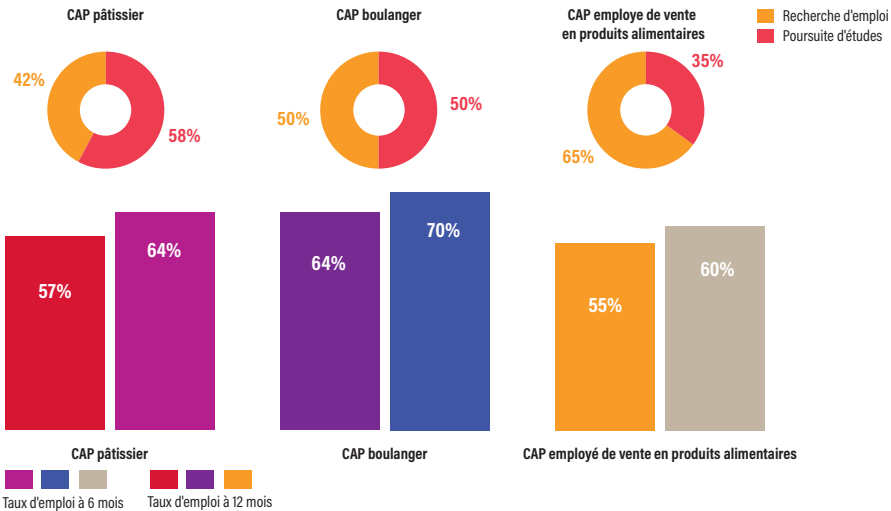
Le dispositif InserJeunes nous permet de connaître la situation des ex-apprentis après avoir terminé la préparation de leur diplôme (tous sont pris en compte, quelle que soit leur branche d'emploi). La moitié des anciens apprentis en CAP boulanger (50 %) poursuivent leur formation (58 % pour les anciens apprentis en CAP pâtisserie et 41 % pour les anciens apprentis en Bac Pro boulanger-pâtissier). Cette part est sans surprise plus restreinte pour les anciens inscrits en BP boulanger (20 %). Les vendeurs en alimentation sont également peu nombreux à poursuivre leur parcours diplômant (35 %).

Concernant l'accès à l'emploi, 64 % des jeunes ayant cessé leurs études et suivi un CAP boulanger sont en emploi dans les six mois ; cette part monte à 81 % s'agissant des anciens apprentis en BP boulanger.

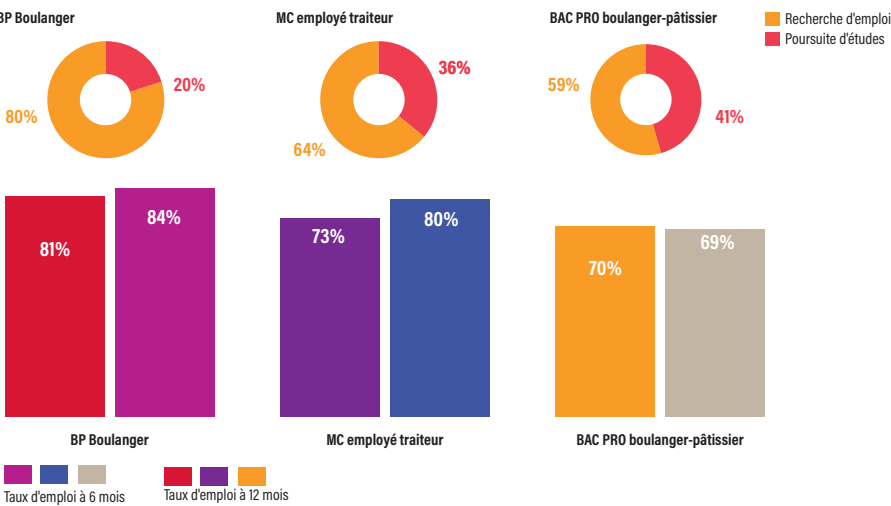
Le taux d'emploi à 6 mois des sortants d'un CAP employé de vente est le plus faible (55 %).

Situation des apprentis en sortie de formation

Source : MEN-MESR DEPP, InserJeunes. Champs : apprentis sortants d'études en 2021.
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.



Taux d'accès à l'emploi (pour les jeunes en recherche d'emploi)





OBSERVATOIRE
des métiers de l'alimentation en détail

**BOULANGERIE-
PÂTISSERIE
ARTISANALE**



Tableau de bord 2023

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.