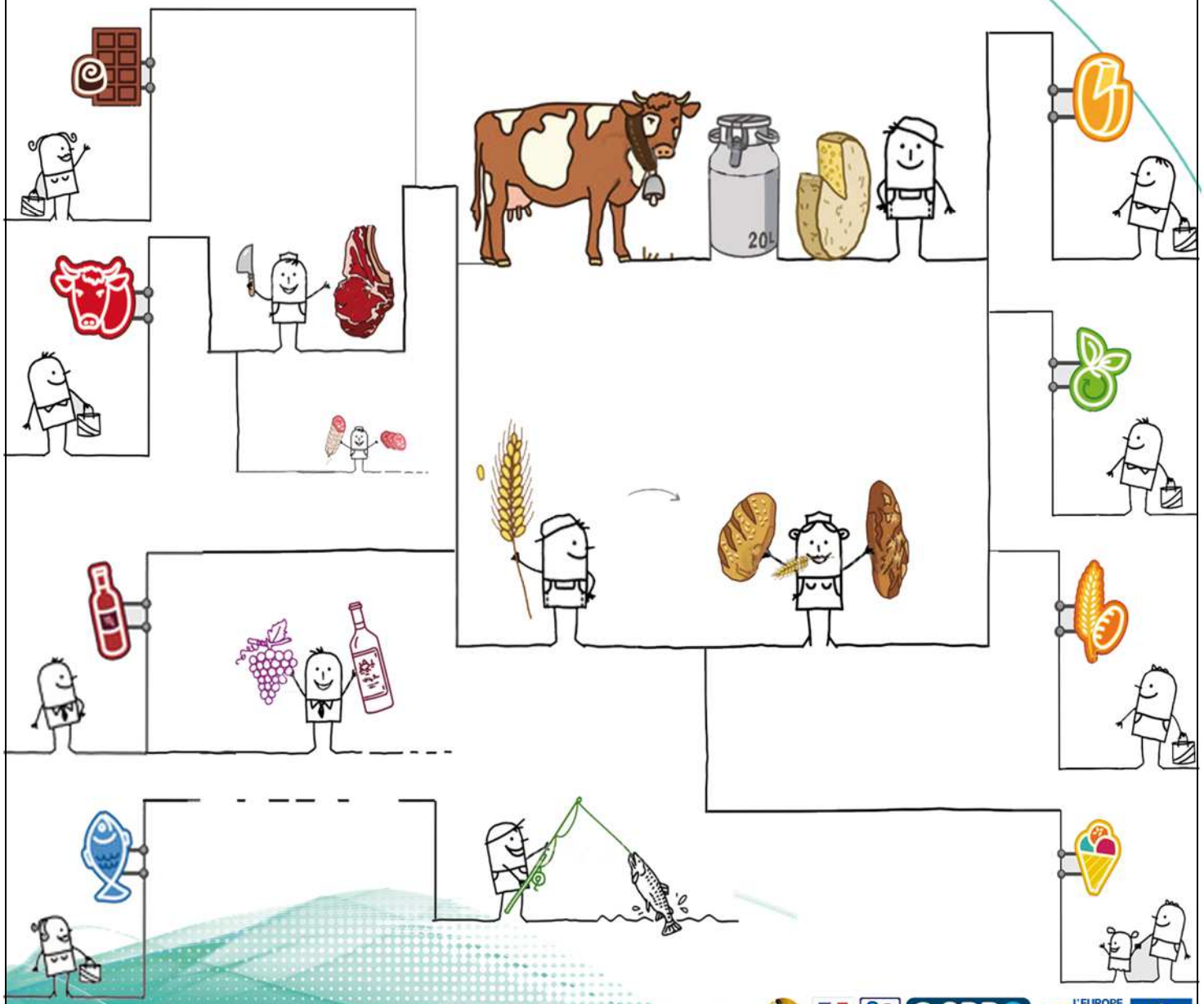
bservatoire Régional d'Analyse Prospective

Dossier sectoriel Prospectif

Alimentation de détail

En région Centre - Val de Loire



GIP ALFA CENTRE – ORFE novembre 2015
Directeur de publication : Jean-Claude GAPIN-FREHEL

Sommaire

Sommaire 2

Note méthodologique 3

Introduction 4

1 > Tissu économique et conjoncture 5

2 > Evolutions et caractéristiques des emplois 9

2-1 Focus sur les bouchers, charcutiers, boulangers dans le secteur de l'alimentation de détail 12

2-2 Focus sur vendeurs dans l'alimentation de détail 13

3 > Marché du travail 14

3-1 Caractéristiques des demandeurs d'emploi issus du secteur 14

3-2 Focus sur les métiers de « Bouchers, charcutiers, boulangers » 17

3-3 Focus sur les métiers de « vendeurs » 19

4 > Formation et parcours 21

5 > Développement Durable 27

6 > Projection d'emploi et prospective 30

Annexes 46

Glossaire 48

Bibliographie & médiagraphie 50

Note méthodologique et champ d'analyse

L'analyse de la filière agro-alimentaire pose, sans nul doute, bon nombre de questions quant au périmètre à couvrir et au degré de spécialisation sur lequel travailler. C'est pourquoi, il a été décidé de la scinder en deux dossiers sectoriels distincts (Industries agroalimentaires et alimentation de détail) afin de mieux caractériser les problématiques de chacun des secteurs et d'aborder la réflexion prospectiviste de manière plus optimale.

Afin de rester le plus proche possible du champ exploité par l'observatoire national des industries alimentaires (Observia), les effectifs emplois ont été calculés à partir des données DADS ventilées par conventions collectives. Voici dressées ci-dessous la liste des conventions collectives retenues et directement associées au secteur de l'alimentation de détail :

- *Boulangerie – pâtisserie (IDCC 843)*
- *Charcuterie de détail (IDCC 953)*
- *Poissonnerie (IDCC 1504)*
- *Pâtisserie (IDCC 1267)*
- *Confiserie, chocolaterie, biscuiterie (détaillants, détaillants-fabricants) (IDCC 1286)*
- *Bouchers (IDCC 992)*
- *Crèmerie, fromagerie (IDCC 1505)*
- *Détaillants fruits et légumes, primeurs, épicerie et produits laitiers (IDCC 1505)*

Les effectifs en emploi traités dans ce dossier sont issus des DADS Postes, en équivalent temps plein. En revanche, faute de pouvoir disposer d'une série chronologique suffisamment importante via les DADS, les évolutions ont été calculées à partir des données de l'ACCOS, et sur la base des codes activités caractéristiques de l'alimentation de détail, à savoir les activités dites « artisanales » de boulangerie, pâtisserie, boucherie-charcuterie et poissonnerie ainsi que les activités de commerce de détail alimentaire.

Les données relatives au tissu économique, et plus spécifiquement des établissements sont issues du fichier SIRENE de l'INSEE. Un traitement spécifique a été réalisé afin de réallouer les activités associées à plusieurs conventions collectives. Ainsi, n'ont été retenues dans l'alimentation de détail que les établissements non doublonnés avec au moins 1 salarié, les établissements doublonnés avec l'industrie agroalimentaire et ayant moins de 10 salariés. Les activités de supermarchés, supérettes, sièges sociaux et de holding ne sont pas comprises dans le champ.

Enfin, les données du secteur seront comparées à celles du macro-secteur appelé Commerce et réparation. Il regroupe les activités de commerce et réparation d'automobiles et de motocycles, de commerce de gros à l'exception des automobiles et de motocycles et le commerce de détail à l'exception des automobiles et de motocycles.

Introduction

« Les artisans et commerçants de proximité ne sont pas seuls responsables de leur capacité (ou pas) à s'adapter. Car l'adaptation c'est aussi une question de formation. Or même si les difficultés de recrutement s'apaisent pour une mauvaise raison (montée du chômage), les entreprises peinent encore à recruter, essentiellement parce que les qualifications ne sont plus appropriées. La réconciliation des formations avec des besoins économiques multiformes et changeants devrait être inscrite tout en haut de l'agenda des politiques publiques ces prochaines années. »

Nicolas BOUZOU, Directeur fondateur d'Asterès, Directeur d'Etudes à l'école de Droit et de Management à l'Université Paris II Assas, membre du conseil d'Analyse de la Société auprès du Premier Ministre.

Il est difficile de concevoir un centre-ville, un quartier et d'une manière générale une agglomération sans commerces alimentaires de proximité. Boucherie, charcuterie, boulangerie, épicerie, poissonnerie… sont à la fois des centres d'activité commerciale, des pôles d'animation sociale, des gisements d'emplois et des réservoirs de métiers diversifiés porteurs d'avenir. L'alimentation de détail constitue ainsi un secteur indispensable à la vie économique et sociale. A l'image des hommes et des femmes qui y travaillent, c'est en puisant dans la richesse de son savoir-faire, en tirant le meilleur du traditionnel et de la qualité et en faisant appel aux nouvelles technologies que ce secteur prépare l'avenir. Pourtant, parce qu'il est peut être un acteur trop familier de notre environnement commercial et sûrement un animateur quasi ordinaire de notre quotidien, il souffre d'une certaine méconnaissance et d'une image peu en rapport avec son importance, son dynamisme et son rôle d'avenir.

Même si les professionnels du secteur ont toujours su prendre en compte le changement, réagir, s'adapter et continuer à proposer des produits et des services de qualité, les acquis sont chaque jour remis en cause par une concurrence de plus en plus vive cherchant à se redéployer sur de nouveaux créneaux, contraints par les fournisseurs qui développent de nouvelles approches (souvent moins adaptées aux besoins et contraintes du secteur) et sensibles aux évolutions sociétales et de consommation qui tendent à privilégier la recherche du meilleur rapport qualité prix, l'attente de services supplémentaires (horaires élargis, livraison…) et la consommation de produits pratiques, rapides, prêts à être consommés. Ainsi, les chefs d'entreprise doivent faire face à des évolutions de plus en plus complexes de leur environnement. La compréhension des enjeux liés à ces changements est indispensable pour anticiper et savoir saisir les opportunités qui se présenteront demain.

Ce dossier prospectif vise dans un premier temps à dresser un diagnostic économique précis afin de comprendre les grandes tendances à l'œuvre dans le secteur et leurs impacts en matière d'emploi et de formation. Ainsi, une fois les principaux métiers identifiés et analysés, les questions du marché du travail et de l'identification d'éventuels désajustements entre les offres et demandes d'emploi enregistrées seront étudiées. Un regard sera enfin porté sur la formation afin de mieux cerner l'offre existante en région et de comprendre l'évolution des effectifs. Ces éléments d'analyse synthétiques serviront de base de réflexion au groupe de travail « prospective sectorielle », qui pourra de surcroît s'appuyer sur les travaux prospectifs d'ores et déjà engagés à l'échelle nationale. Ainsi, dans ce dossier, un chapitre sera consacré à la synthèse des travaux existants, sans oublier un volet consacré aux enjeux du développement durable dans ce secteur et leur impact potentiel en matière de compétences et de formation.

1 › Tissu économique et conjoncture

L'artisanat et le commerce de proximité constituent des savoir-faire et une tradition résolument française, à tel point qu'il n'est pas excessif d'affirmer que ces métiers représentent une parcelle de l'identité économique de la France.

La boulangerie concentre plus de 40% des établissements du secteur

Le secteur de l'alimentation de détail (tel que défini dans le champ de cette étude) regroupe des activités présentielles dont les biens ont vocation à répondre aux besoins de la population résidente ou de passage. Essentiel au dynamisme et à l'attractivité des territoires, il représente, en 2013, plus de 2 600 établissements en région Centre-Val de Loire, correspondant à 7,2% du tissu économique relevant du macro secteur « commerce et réparation » et 1,1% du tissu économique régional. A titre de comparaison, au niveau national, le poids des entreprises artisanales dans le secteur « commerce et réparation » avoisine les 20%.

Tab 01 – Répartition des établissements par secteur d'activité

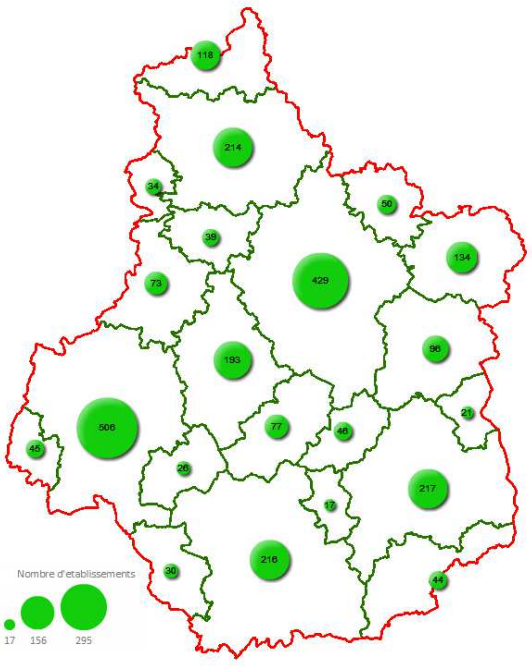
	Nombre	%
Transformation et conservation de la viande de boucherie	20	0,8%
Charcuterie	179	6,8%
Fabrication de glaces et sorbets	2	0,1%
Boulangerie et boulangerie-pâtisserie	1130	43,0%
Pâtisserie	98	3,7%
Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisserie de conservation	13	0,5%
Fabrication de cacao, chocolat et de produits de confiserie	23	0,9%
Commerce de gros de poissons, crustacés et mollusques	3	0,1%
Commerce d'alimentation générale	201	7,7%
Commerce de détail de fruits et légumes en magasin spécialisé	69	2,6%
Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé	392	14,9%
Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques	31	1,2%
Commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé	79	3,0%
Autres commerces de détail alimentaires en magasin spécialisé	142	5,4%
Commerce de détail sur éventaires et marchés	170	6,5%
Services des traiteurs	73	2,8%
TOTAL	**2625**	**100,0%**

Source : Insee Sirene 2013

Les boulangeries et boulangeries-pâtisseries concentrent la majorité de ces établissements (43%), suivies du commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé (14,9%).

La répartition de ces établissements est uniforme sur l'ensemble des territoires qui composent la région Centre-Val de Loire avec une concentration qui se veut proportionnelle à la taille des agglomérations.

Cart 01 - Localisation des établissements du secteur, par zones d'emploi



Source : Insee Sirene 2013

En lien avec les évolutions de leur environnement, les métiers de bouche, à l'image des autres secteurs d'activité, se transforment et tendent à développer leur chiffre d'affaires autour de produits et services à forte valeur ajoutée. C'est le cas par exemple, de l'activité de charcuterie-traiteur en complément de la boucherie, ou celle de traiteur de la mer pour les poissonneries.

Par ailleurs, ils doivent faire face à un défaut d'attractivité. Toutefois, la majorité des salariés des métiers de bouche expriment à l'égard de leur entreprise un niveau élevé de satisfaction.

Ces entreprises ont des caractéristiques bien marquées. Majoritairement mono établissement (ne rassemblant qu'un seul point de vente), la catégorie juridique la plus fréquente est l'entreprise individuelle. Par ailleurs, les structures sont, en très grande majorité, de petite taille, les dix principaux établissements employeurs ayant tous moins de 65 salariés.

Enfin, selon les données Insee, 45% des chefs d'entreprise du macro secteur Commerce et réparation ont plus de 50 ans tandis que 48% ont entre 30 et 49 ans.

Tab 02 - Principaux établissements employeurs

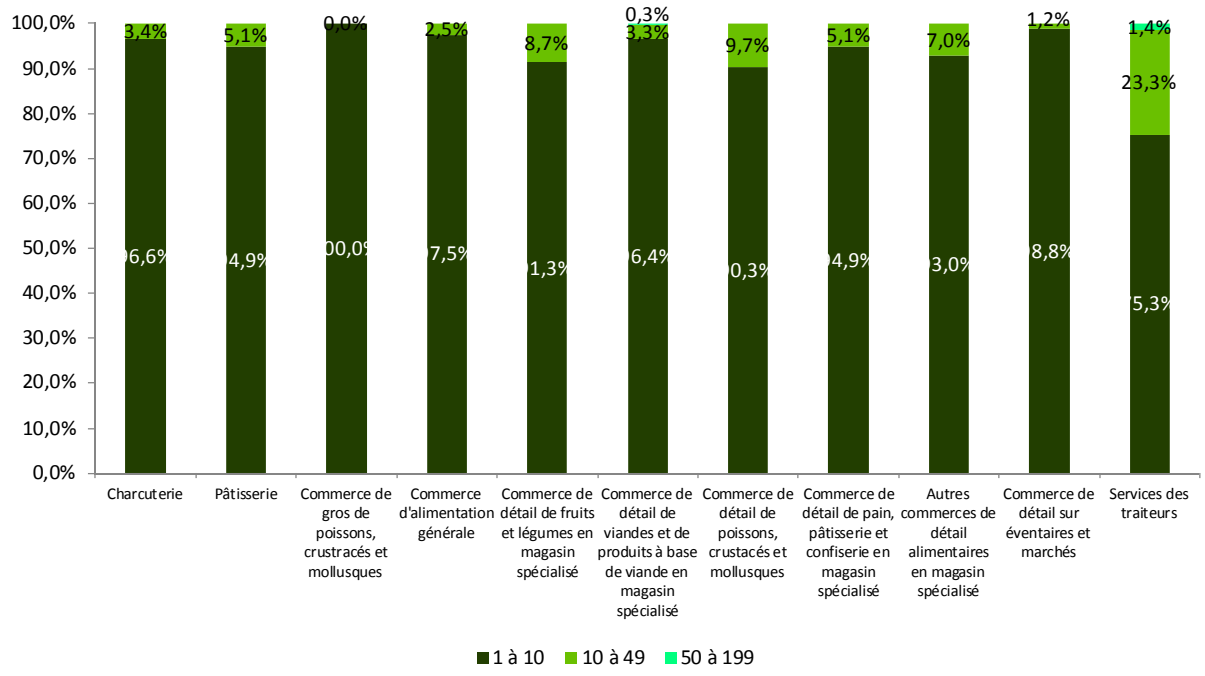
Code APE	Raison sociale	Effectifs à la centaine près
4711B	DIA FRANCE	63
4722Z	BOUCHERIE DYNAMIQUE	50
5621Z	SARL BALTZER TRAITEUR	50
4729Z	TOURS GRENIER NATURE	40
4724Z	JC MENARD CHOCOLATERIE	30
4722Z	MARC MUNIER	30
4722Z	LES BOUCHERS CONNAISSENT LEUR METIER	22
4722Z	SOCIETE CAENNAISE DES VIANDES	21
5621Z	AMANDINE TRAITEUR	20

Source : Insee Sirene 2013

Un tissu économique essentiellement composé de très petites entreprises (TPE)

Le tissu économique régional dans le secteur de l'alimentation de détail présente une très forte proportion de TPE. Ainsi, seuls 2,8% des établissements du secteur emploient plus de 10 salariés dont 1,7% plus de 50 salariés. On retrouve la présence de ce type d'établissement exclusivement dans les activités de services des traiteurs et du commerce de détail de viandes et de produits à base de viande en magasin spécialisé. A titre de comparaison, ces valeurs sont très éloignées de celles observées dans le macro secteur « commerce & réparation », qui compte plus de 32% d'entreprises de plus de 10 salariés.

*Graph 01 – Ventilation des établissements par tranche d'effectifs et par activité**



Source : Insee Sirene 2013

* Seules les activités dont le périmètre est intégralement compris dans le champ de notre étude sont considérées dans le graphique.

Un très faible taux de dépendance du tissu économique

Avec moins de 4% d'établissements dont le centre de décision est situé hors région Centre, le secteur se distingue par un taux de dépendance très faible comparativement au reste du tissu économique (12,7%) et à son macro secteur de référence, à savoir le commerce et réparation (10,1%). Ce résultat s'explique par la prépondérance des établissements relevant de l'artisanat.

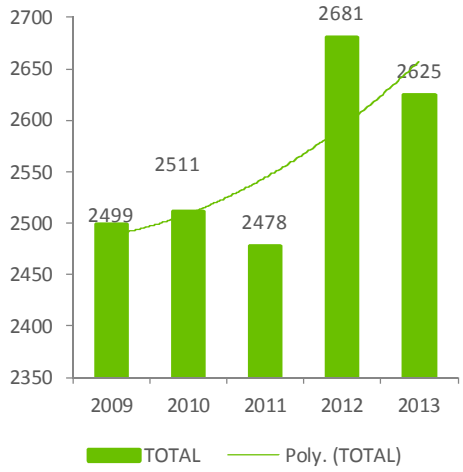
Un nombre d'établissements en hausse entre 2009 et 2013

Entre 2009 et 2013, le secteur de l'alimentation de détail a connu un accroissement de 5% du nombre d'établissements. Toutefois, cette augmentation n'a pas été linéaire puisqu'après avoir connu trois années de stagnation, le nombre de structures s'est envolé en 2012 (+ 8,2%). Cette évolution peut s'expliquer par la création du régime de l'auto-entrepreneur. Précisons que le champ de cette étude n'intègre que les établissements salariés, ce qui peut expliquer le délai entre l'entrée en vigueur du régime de l'auto-entrepreneur (fin 2009) et la hausse statistique du nombre d'établissements salariés intervenue en 2012. Si en 2013, le stock d'établissements a légèrement diminué, il s'établit à un niveau élevé par rapport à 2009.

Cette hausse est particulièrement marquée pour les activités de commerce de détail alimentaire en magasin spécialisé (+47,9%), le commerce de détail de pain, pâtisserie et confiserie en magasin spécialisé (+25,4%) et les services des traiteurs (+17,7%). Les boulangeries, dont le poids dans le secteur est le plus important, voient leur nombre de structures croître de 6,4% sur la période.

A contrario, les activités de charcuterie (-14,8%), de pâtisserie (-8,4%) et de commerce de détail de viande et de produits à base de viande en magasin spécialisé (-3,4%) semblent pâtir davantage des conséquences de la crise économique.

Graph 02– Evolution du nombre d'établissements du secteur « Alimentation de détail »



Source : Insee Sirene 2013

Des performances économiques qui ne cessent de se dégrader

Selon les enquêtes de conjoncture Insee, si certains indicateurs économiques anticipent un retour de la croissance, il n'en est rien pour les entreprises de proximité dont l'activité continue au contraire de se dégrader. Ainsi, le chiffre d'affaires des entreprises de l'artisanat et du commerce de proximité a reculé de 2,5% au premier trimestre 2015, traduisant bientôt trois années de baisse ininterrompues. Tous les secteurs sont impactés, à commencer par l'artisanat des travaux publics qui chute lourdement (-10,5%). La baisse est également sensible pour les artisans du bâtiment (-3%). L'artisanat des services enregistre un recul moins marqué (-2%), de même que les professionnels de l'hôtellerie-restauration, de la fabrication et de l'alimentation dont les baisses de chiffre d'affaires se limitent à 1,5%. La trésorerie des entreprises de l'artisanat et du commerce de proximité s'est à nouveau dégradée durant l'hiver selon 32% des chefs d'entreprise interrogés tandis que 10% ont constaté une amélioration. Un point positif est tout de même à relever avec un regain

d'optimisme des chefs d'entreprise : 19% anticipent une hausse d'activité au trimestre suivant (9% dans l'enquête sur le 4ème trimestre 2014).

Selon la dernière enquête mensuelle de conjoncture de la Banque de France, l'activité du commerce de détail est en recul (-1,7%, données en volumes cvs-cjo) au deuxième trimestre 2015. Cette baisse est tirée principalement par les ventes de produits alimentaires (-2,8%) ainsi que le petit commerce (-2,5%).

2 › Evolutions et caractéristiques des emplois

8 066 salariés recensés en 2011 soit près de 1,3% de l'emploi régional

Avec un peu plus de 8 000 salariés, le secteur « Alimentation de détail » en région Centre-Val de Loire couvre 3,7% des salariés sur ce champ au niveau national.

L'emploi se concentre principalement dans l'activité de boulangerie – pâtisserie puisque plus de la moitié des effectifs sont comptabilisés dans cette convention collective. On retrouve ensuite les activités couvertes par la convention collective Crémerie, fromagerie, détaillants de fruits et légumes, épicerie et produits laitiers (17% de l'emploi régional du secteur) et le secteur de la boucherie (15,9%). En outre, la région présente une sur-représentation de deux activités, à savoir la boulangerie-pâtisserie (+5,1 points par rapport au niveau national) et la charcuterie traditionnelle (+1,2 point). A contrario, les activités englobées par la convention collective Crémerie, fromagerie, détaillants de fruits et légumes, épicerie et produits laitiers sont, en région et en termes d'emplois, sous représentées par rapport à la moyenne nationale.

Constituant ce que l'on appelle le commerce de proximité, l'alimentation de détail est répartie de manière uniforme sur les différents territoires de la région Centre – Val de Loire et proportionnelle à la densité de population de ces derniers. Ainsi, l'Indre-et-Loire emploie à lui seul près de 27% des effectifs, le Loiret 22% et l'Eure-et-Loir plus de 17%. L'activité est, en revanche, sous représentée dans les départements plus ruraux, à savoir l'Indre et le Cher, qui emploient respectivement 8,8% et 10,7% des effectifs régionaux.

Tab 03 - Répartition de l'emploi salarié par activité

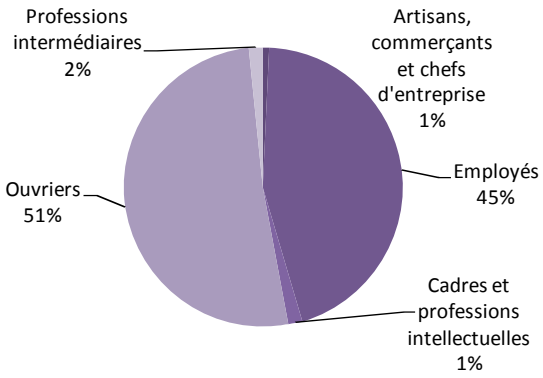
	Nombre de salariés	%	taux de croissance annuel moyen 2009-2011	Solde net des effectifs salariés entre 2009 et 2011
CC Boulangerie - Pâtisserie	4 095	50,8%	4,4%	337
CC Charcuterie de détail	589	7,3%	0,2%	3
CC Bouchers	1 280	15,9%	5,8%	136
CC Pâtisserie	370	4,6%	-3,8%	-30
CC Confiserie, chocolaterie, biscuiterie	184	2,3%	4,0%	14
CC Poissonnerie	174	2,2%	10,6%	32
CC Crémerie, fromagerie, détaillants fruits et légumes, épicerie et produits laitiers	1 374	17,0%	0,1%	1
TOTAL	**8 066**	**100,0%**		

Source : Insee DADS (données 2011)

Des salariés majoritairement ouvriers

Les ouvriers et les employés constituent l'essentiel des salariés du secteur de l'alimentation de détail (96% des emplois). On note par ailleurs, une sur-représentation de la part des ouvriers par rapport au poids de cette catégorie dans le secteur plus global du commerce et réparation : 51% contre 23,5%, au détriment des employés (45% contre 52,2%). La part des professions intermédiaires et des fonctions supérieures, regroupées, est marginale.

Graph 04 – Répartition de l'emploi salarié du secteur selon la catégorie socio-professionnelle



Source : Insee DADS (données 2011)

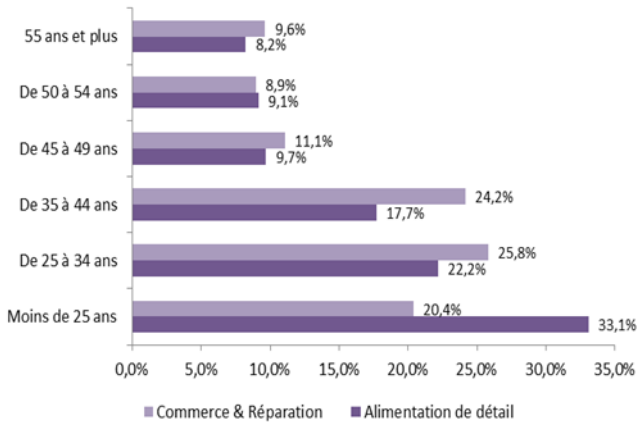
Des emplois ouverts aux jeunes

L'analyse de la pyramide des âges permet de mettre en relief une plus grande proportion (+12,7 points) des individus en emploi âgés de moins de 25 ans dans l'alimentation de détail, comparativement au macro secteur de référence « commerce & réparation ». A contrario, la part de toutes les autres tranches d'âges est sous représentée.

Si la structure de cette pyramide des âges traduit le caractère très jeune des effectifs en emploi au sein de l'alimentation de détail, elle ne signifie pas que le secteur ne rencontre pas de difficultés concernant le renouvellement de la main d'œuvre. En effet, si ce dernier arrive à attirer et à former de nombreux jeunes à ses métiers, il est vraisemblable que le taux de déperdition à l'issue de la formation soit très important, expliquant la sous-représentation, par rapport au commerce, des tranches d'âges supérieures à 25 ans. L'installation à leur compte des jeunes diplômés peut également expliquer cette structure de la pyramide des âges (pour rappel 48% des chefs d'entreprise dans le macro secteur ayant entre 30 et 49 ans).

Il conviendra alors, dans les ateliers prospectifs de confronter ce résultat statistique à la réalité du secteur en région, afin d'analyser précisément l'impact de cette pyramide des âges à moyen terme.

Graph 05 – Répartition de l'emploi salarié du secteur par tranche d'âge

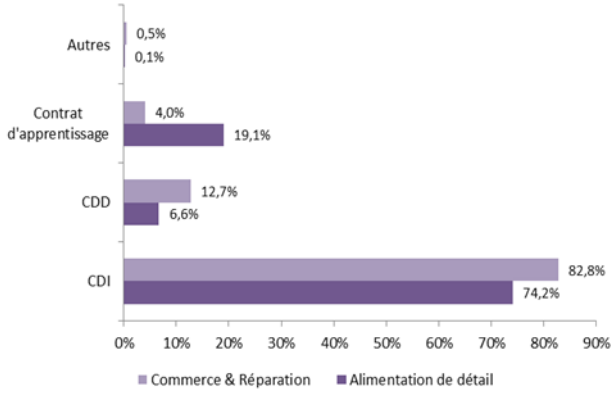


Source : Insee DADS (données 2011)

L'apprentissage, un contrat fréquent dans l'alimentation de détail

Si le secteur propose majoritairement des emplois pérennes, puisque dans près de 3 cas sur 4, les entreprises du secteur emploient leurs salariés en contrat à durée indéterminée, le recours à ce type de contrat est tout même plus faible que dans le secteur « commerce & réparation » (-8,6 points). En revanche, le contrat d'apprentissage est très fréquent et valorisé dans l'alimentation de détail. Son poids est d'ailleurs nettement supérieur à ce que l'on peut observer dans le macro-secteur de référence.

Graph 06 – Répartition de l'emploi salarié du secteur par types de contrat



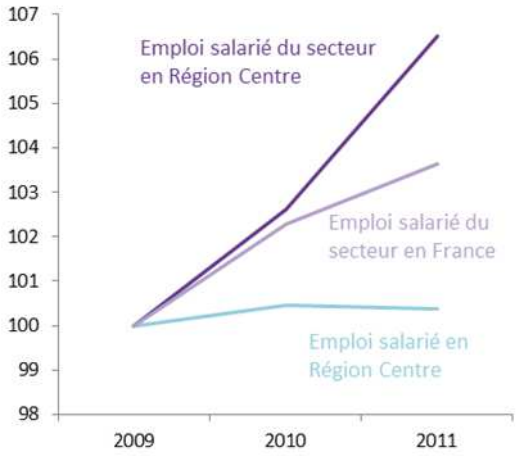
Source : Insee DADS (données 2011)

Une hausse de l'emploi plus forte en région qu'à l'échelle métropolitaine

Entre 2009 et 2011, l'emploi salarié du secteur est orienté à la hausse, avec un rythme nettement supérieur à celui de l'emploi total du secteur en France ou encore de l'emploi total en région Centre-Val de Loire.

Les données portant sur le champ précis de notre étude ne sont disponibles que pour ces trois années. Toutefois, afin d'apporter un éclairage plus récent à l'évolution de l'emploi, nous utilisons les données de la Chambre régionale des Métiers et de l'Artisanat. Ainsi, entre 2011 et 2014, les effectifs de l'artisanat dans l'alimentation se sont globalement maintenus, contrairement à l'emploi salariés total en région qui a connu une baisse sur la période. L'alimentation de détail semblerait, ainsi, plutôt bien résister à la persistance de la crise économique.

Graph 07 – Evolution de l'emploi salarié du secteur entre 2008 et 2013 – Indice base 100 = 2008



Source : Insee DADS

Les principaux métiers exercés au sein du secteur d'activité

Comme de nombreux secteurs, l'alimentation de détail concentre une grande variété de métiers. Deux domaines professionnels regroupent à eux seuls plus de 8 salariés sur 10, à savoir les métiers de l'hôtellerie, restauration et alimentation et le commerce.

En affinant cette approche par familles d'activités professionnelles, les bouchers, charcutiers, boulangers et les vendeurs sont les plus représentés.

Tab 05 – Principales familles d'activités professionnelles associées au secteur de l'alimentation de détail

Code FAP	Libellé FAP	Nombre de salariés
R1Z	Vendeurs	2492
S0Z	Bouchers, charcutiers, boulangers	3793
R0Z	Caissiers, employés de libre-service	523
R3Z	Maîtrise des magasins et intermédiaires du commerce	161
E0Z	Ouvriers non qualifiés des industries de process	154
J3Z	Conducteurs de véhicules	143
S1Z	Cuisiniers	113

Source : *Insee DADS (données 2011)*

Parmi la famille d'activités des bouchers, charcutiers, boulangers, ce sont les boulangers pâtissiers qui sont les plus nombreux, suivis des apprentis boulangers, bouchers, charcutiers et, dans une moindre mesure, des bouchers. Parmi, la famille d'activités des vendeurs, ce sont les vendeurs en alimentation qui sont prépondérants. Il est à noter qu'un peu plus de la moitié (53,7%) des bouchers, charcutiers, boulangers et seulement 15,9% des vendeurs travaillent dans l'alimentation de détail telle que définie dans le champ de notre étude.

Tab 06 – Principales PCS du secteur de l'alimentation de détail

Code PCS	Libellé PCS	Nombre de salariés
554A	Vendeurs en alimentation	2351
636C	Boulangers, pâtissiers (sauf activité industrielle)	1688
683A	Apprentis boulangers, bouchers, charcutiers	1061
636A	Bouchers (sauf industrie de la viande)	637
551A	Employés de libre-service du commerce et magasiniers	357
636B	Charcutiers (sauf industrie de la viande)	352
552A	Caissiers de magasin	165

Source : *Insee DADS (données 2011)*

2-1 Focus sur les bouchers, charcutiers, boulangers dans le secteur de l'alimentation de détail

Les salariés de cette famille professionnelle occupent majoritairement des postes de boulangers, pâtissiers (44%) d'apprentis boulangers, bouchers, charcutiers (28%) et de bouchers (17%). Le métier le moins représenté est celui d'opérateur de la transformation des viandes.

L'ensemble des métiers de cette FAP sont très peu féminisés puisque près de 9 salariés sur 10 sont occupés par des hommes.

Par ailleurs, si la grande majorité des emplois est en CDI (65%), leur poids est plus faible que pour l'ensemble des salariés de l'alimentation de détail (-9,2 points). L'apprentissage est, quant à lui, beaucoup plus important (+12,9 points). Les CDD sont en revanche marginaux dans la profession.

La pyramide des âges est semblable à celle observée sur l'ensemble du secteur Alimentation de détail. Le nombre de salariés se concentre principalement dans la classe d'âge inférieure à 25 ans, les séniors de 45 ans et plus représentant seulement 13,8% des effectifs salariés sur ce type de poste en 2011.

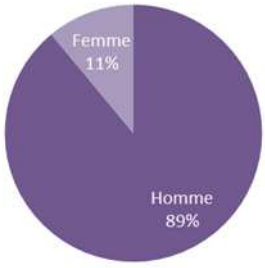
Les caractéristiques de cette pyramide des âges ne semblent ainsi pas laisser entrevoir un fort mouvement de départs en retraite à court et moyen terme. Toutefois, des difficultés éventuelles en matière de renouvellement de la main d'œuvre peuvent exister en raison d'un fort taux de déperdition après la formation.

Source des données : Insee DADS

Les bouchers, charcutiers, boulangers en région

- ⇨ En 2011, 7 061 salariés sont bouchers, charcutiers, boulangers
- ⇨ 54% travaillent dans le secteur de l'alimentation de détail
- ⇨ 87% des salariés de cette famille d'activité sont des hommes
- ⇨ 36% ont moins de 25 ans
- ⇨ 69% des cuisiniers sont en CDI.

Graph 09 – Répartition du nombre de salariés par sexe



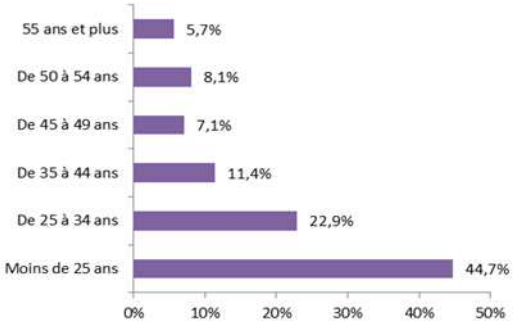
Source : *Insee DADS (données 2011)*

Tab 07 – Répartition du nombre de salariés par PCS

	Données 2011	Part 2011
Opérateurs de la transformation des viandes	55	1,4%
Bouchers (sauf industrie de la viande)	637	16,8%
Charcutiers (sauf industrie de la viande)	352	9,3%
Boulangers, pâtissiers (sauf activité industrielle)	1688	44,5%
Apprentis boulangers, bouchers, charcutiers	1061	28,0%
TOTAL	**3793**	**100,0%**

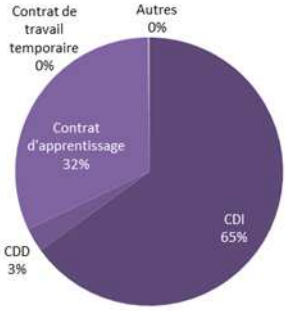
Source : *Insee DADS (données 2011)*

Graph 10 – Répartition du nombre de salariés par tranches d'âge



Source : *Insee DADS (données 2011)*

Graph 11 – Répartition du nombre de salariés par type de contrat de travail



Source : *Insee DADS (données 2011)*

2-2 Focus sur vendeurs dans l'alimentation de détail

Deuxième famille professionnelle la plus représentée dans le secteur, les vendeurs représentent un peu moins de 2 500 salariés. Le poste le plus caractéristique de cet ensemble est celui des vendeurs en alimentation (95%). Cette famille de métiers se caractérise par un taux de féminisation très élevé (près de 9 salariés sur 10), à l'opposé de ce que l'on peut observer pour la famille professionnelle des bouchers, charcutiers, boulangers.

Par ailleurs, les postes sont majoritairement des CDI (87%) et le contrat d'apprentissage est nettement moins répandu que dans l'artisanat.

L'analyse de la pyramide des âges présente une structure légèrement différente de ce que l'on peut observer dans l'ensemble du secteur Alimentation de détail. Ainsi, les salariés se concentrent principalement dans les classes d'âges comprises entre 25 et 45 ans (50,5%). En lien avec le faible poids de l'apprentissage, les salariés de moins de 25 ans sont nettement moins nombreux que chez les bouchers, charcutiers, boulangers. Les séniors de plus de 50 ans représentent moins de 20% de ces effectifs. Par conséquent, les caractéristiques de cette pyramide des âges ne semblent pas indiquer d'importants mouvements de départs en retraite à court terme, mais peut laisser supposer des problématiques en matière de renouvellement de la main d'œuvre en raison éventuellement de la pénibilité de ces métiers.

Source des données : Insee DADS

Les vendeurs en région

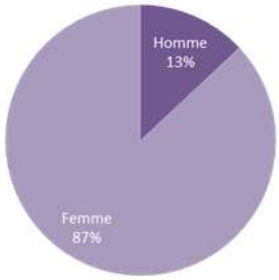
- ⇨ En 2011, 15 613 salariés sont vendeurs
- ⇨ 16% travaillent dans le secteur de l'alimentation de détail
- ⇨ 72% des salariés de cette famille sont des femmes
- ⇨ 55% des salariés ont moins de 35 ans.
- ⇨ 82% sont employés en CDI

Tab 08 – Répartition du nombre de salariés par PCS

	Données 2011	Part 2011
Autres vendeurs non spécialisés	107	4,3%
Vendeurs en alimentation	2351	94,5%
Vendeurs en ameublement, décor, équipement du foyer	24	1,0%
Vendeurs en habillement et articles de sport	3	0,1%
Vendeurs de biens culturels (livres, disques, multimédia, objets d'art)	2	0,1%
Vendeurs de tabac, presse et articles divers	0	0,0%
Vendeurs par correspondance, télévendeurs	0	0,0%
TOTAL	**2486**	**100,0%**

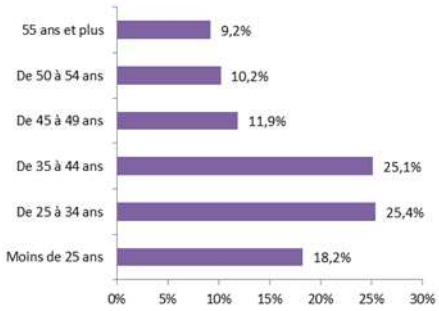
Source : *Insee DADS (données 2011)*

Graph 12 – Répartition du nombre de salariés par sexe



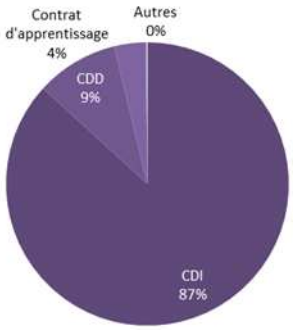
Source : *Insee DADS (données 2011)*

Graph 13 – Répartition du nombre de salariés par tranches d'âge



Source : *Insee DADS (données 2011)*

Graph 14 – Répartition du nombre de salariés par type de contrat de travail



Source : *Insee DADS (données 2011)*

3 › Marché du travail

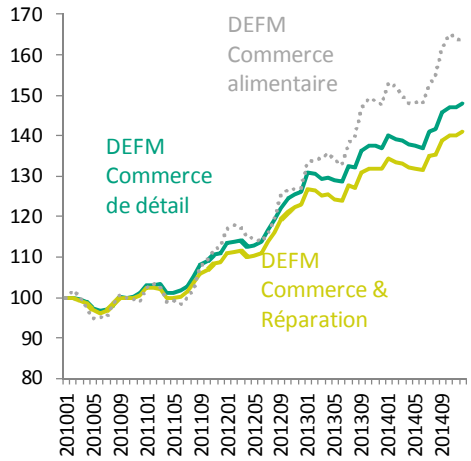
3-1 Caractéristiques des demandeurs d'emploi issus du secteur

Avant de proposer une analyse des demandeurs d'emploi à la recherche d'un poste de l'une des deux principales familles professionnelles déclinées dans la précédente partie, il convient d'apporter quelques éléments de cadrage concernant les caractéristiques de la DEFM issue du secteur.

Un nombre de chômeurs qui ne cesse de croître depuis 2010

Depuis le début de l'année 2010, le secteur du commerce de détail connaît une augmentation progressive du nombre de demandeurs d'emploi de catégories A, B, C. Cette progression (+46,6% entre décembre 2010 et décembre 2014) est légèrement plus forte que celle observée dans le macro-secteur de référence, à savoir Commerce et réparation (+40,2%). Si l'on effectue un zoom sur les ROME spécifiques* au secteur du commerce alimentaire, on constate une augmentation beaucoup plus importante du nombre de demandeurs d'emploi à la recherche d'un de ces métiers (+64,6% sur la période), notamment à partir de 2012.

Graph 15 - Evolution de la DEFM cat ABC issue du secteur (indice base 100 = 2010)



Source : DARES, pôle emploi

Des demandeurs d'emploi au profil légèrement différent des effectifs salariés

La structure par âge des demandeurs d'emploi (catégories A, B et C) est légèrement différente de celle des effectifs salariés. Si elle demeure relativement jeune puisque 83% ont moins de 50 ans, le poids des moins de 25 ans est bien plus faible, puisqu'elle ne concerne que 21% des demandeurs d'emploi contre 33% des salariés.

Les demandeurs d'emploi issus du secteur sont en grande majorité détenteurs au minimum d'un CAP ou BEP (88,1%) dont 17% ont au moins un BAC +2. Le niveau de formation des demandeurs d'emploi est donc légèrement plus élevé que dans d'autres secteurs comme le transport, la logistique ou encore les cafés, hôtels, restaurants. En lien avec la nature de l'activité et leur niveau de formation, les demandeurs d'emploi ont majoritairement occupés précédemment des postes dits « qualifiés » ou « hautement qualifiés » (72%). Enfin, pour la plupart, leur inscription à Pôle emploi est relativement récente car près de 60% le sont depuis moins d'un an.

Tab 09 – Caractéristiques de la DEFM cat ABC issue du secteur

DEFM ABC	Décembre 2014	Part Décembre 2014	Evolution n-1
Moins de 25 ans	4 488	21,0%	6,1%
25 à 49 ans	13 232	61,9%	8,0%
50 ans et plus	3 660	17,1%	12,4%
niveau III et plus	3 584	16,8%	13,8%
niveau IV	5 363	25,1%	11,4%
niveau V	9 882	46,2%	6,2%
niveau Vbis	1 393	6,5%	3,6%
niveau VI	1 156	5,4%	2,9%
Employé non qualifié	4 763	22,3%	8,3%
Employé qualifié	12 018	56,3%	8,4%
Ingénieurs et cadres	717	3,4%	12,4%
Ouvrier non qualifié	1 257	5,9%	8,0%
Ouvrier qualifié	1 447	6,8%	5,7%
Technicien, agents de maîtrise	1 158	5,4%	8,6%
Moins d'un an	12 632	59,1%	4,9%
Plus de deux ans	4 115	19,2%	28,9%
Un à deux ans	4 632	21,7%	2,8%

Source : DARES, pôle emploi

*boulangerie, charcuterie, boucherie, poissonnerie, vente en alimentation, pâtisserie, chocolaterie, confiserie

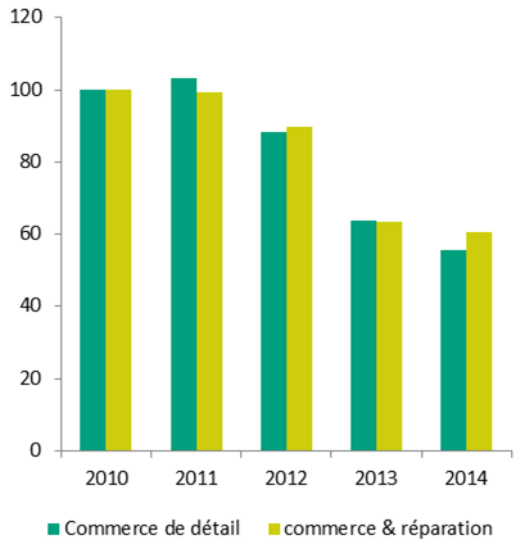
Enfin, la totalité des catégories de demandeurs d'emploi ont vu leur volume augmenter. Le poids des séniors (plus de 50 ans) a progressé de près de 13% entre décembre 2013 et décembre 2014, celui des demandeurs de plus de deux ans de 29% et celui des ingénieurs et cadres de plus de 12%.

Un volume d'offres d'emploi en diminution depuis 2012

Le volume d'offres d'emploi du secteur enregistrées à Pôle emploi est en net repli depuis 2012 (-21% en croissance annuelle moyenne entre 2012 et 2014) alors qu'il avait progressé de 3,4% en 2011. Cette évolution est conforme à ce qui est observé à l'échelle du macro-secteur, à savoir Commerce et réparation, même si le rythme est plus faible (-18%).

L'essentiel de ces offres en 2014 concernaient, si on exclue les métiers ne correspondant pas à notre champ de l'alimentation de détail (exemple : vendeur en habillement), des postes d'employés de libre-service (14,4%), de vendeurs en alimentation (5,3%) et de bouchers (4,1%). Il s'agissait de recrutements à un niveau d'employé qualifié pour 54% d'entre eux et d'employé non qualifié (31%). Enfin, il est important de noter que ces offres concernent majoritairement des emplois durables, à savoir des CDI ou CDD de plus de six mois (56%), ce qui est très légèrement en deçà de ce qui est observé pour le commerce et réparation (58%).

Graph 16 – Evolution du nombre d'OEE (indice base 100 = 2010)



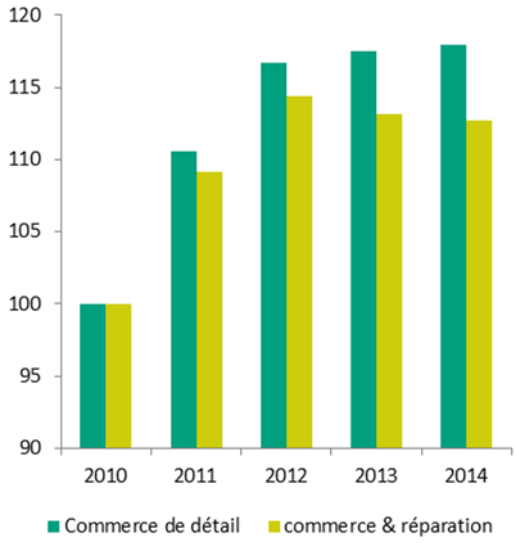
Source : DARES, Pôle emploi

Des flux d'inscriptions en hausse

Contrairement au secteur commerce et réparation où le nombre de demandes d'emploi enregistrées amorce une diminution à partir de 2013, celui de l'alimentation de détail ne cesse de progresser sur la période (+4% en moyenne annuelle entre 2010 et 2014). Si le rythme de progression est fort entre 2010 et 2012, il s'est toutefois nettement ralenti à partir de 2013, sans toutefois inverser la tendance.

En 2014, excepté le motif « autres cas », l'essentiel des inscriptions sur le marché du travail s'expliquait par une fin de CDD (25% des cas), par une reprise d'activité (11%) ou par un licenciement (9%). Les licenciements économiques demeurent marginaux.

Graph 17– Evolution du nombre de DEE (indice base 100 = 2010)

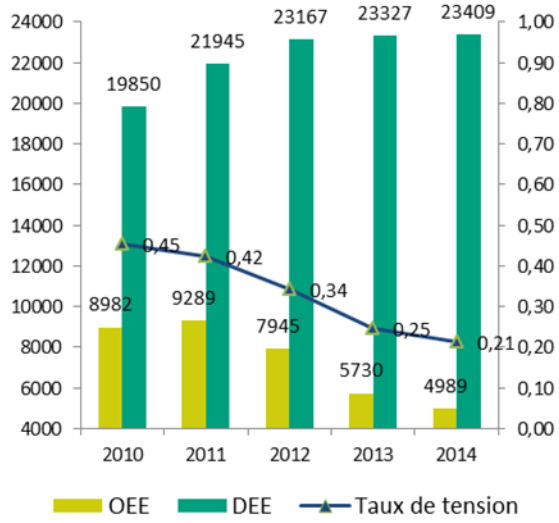


Source : DARES, Pôle emploi

Des tensions globalement faibles

L'écart entre les flux de demandes et d'offres n'a cessé de progresser entre 2010 et 2014, se traduisant par des niveaux de tension en baisse et relativement faibles sur le marché du travail. Il est cependant important de noter que seules les offres enregistrées à Pôle emploi sont considérées dans le graphique ci-contre.

Graph 18 – Evolution du nombre OEE et DEE dans le secteur commerce de détail



Source : DARES, Pôle emploi

Avec 1,3% des intentions d'embauche sur les métiers de bouchers, boulangers, pâtissiers, charcutiers et vendeur en alimentation en région Centre-Val de Loire, l'enquête Besoins en Main-d'œuvre, publiée par Pôle emploi et le CREDOC en mars 2015, illustre la faible propension du secteur à recruter. Cela correspond à 711 projets de recrutement dont 31,7% sont jugés difficiles. A l'échelle nationale, ces métiers représentent 1,6% des intentions d'embauche.

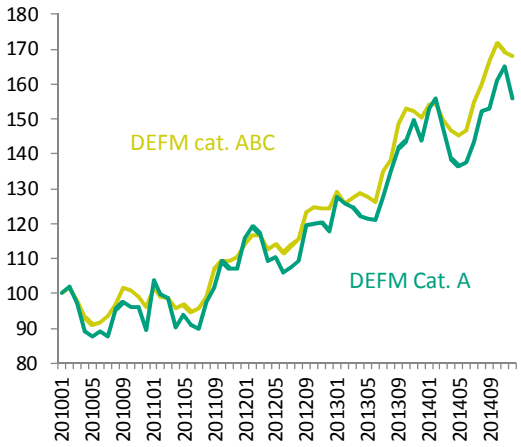
3-2 Focus sur les métiers de « Bouchers, charcutiers, boulangers »

Particulièrement bien représentés, les bouchers, charcutiers, boulangers constituent un corps de métiers central au sein du secteur de l'alimentation de détail. L'analyse des caractéristiques des demandeurs d'emploi à la recherche d'un métier de cette famille d'activité professionnelle paraît donc indispensable pour mieux appréhender certains phénomènes ou désajustements existants sur le marché du travail.

Une tendance à la hausse du nombre de chômeurs à la recherche d'un poste de bouchers, charcutiers, boulangers

A l'image des observations faites lors de l'analyse des demandeurs d'emploi issus du secteur, le nombre de demandeurs d'emploi de la famille d'activité professionnelle connaît une hausse continue depuis 2010, aussi bien en catégorie A (+74% entre décembre 2010 et décembre 2014) que pour les catégories ABC réunies (+75%). En outre, l'évolution de la DEFM se caractérise par des pics saisonniers se situant de mars à septembre, période creuse de l'activité.

Graph 19 - Evolution de la DEFM cat A et ABC de la FAP « bouchers, charcutiers, boulangers »



Source : DARES, Pôle emploi

Des demandeurs d'emploi de longue durée toujours plus nombreux

Cette hausse du volume de demandeurs est observable dans toutes les catégories de diplôme, même si elle touche plus fortement les niveaux de formation les plus élevés (supérieurs au niveau V). On retrouve ce résultat au niveau des qualifications des demandeurs puisque les techniciens et agents de maîtrise et les employés qualifiés voient leur nombre progresser de, respectivement +44% et 24,1%.

Par ailleurs, la tranche d'âge supérieure à 50 ans est la moins touchée, l'évolution de ces demandeurs étant stable entre 2013 et 2014.

Enfin, les demandeurs inscrits à Pôle emploi depuis plus de 2 ans sont en nette augmentation (+35,2% entre décembre 2013 et décembre 2014).

Tab 10 – Caractéristiques de la DEFM cat ABC de la FAP « bouchers, charcutiers, boulangers »

DEFM ABC	Décembre 2014	Part Décembre 2014	Evolution n-1
Moins de 25 ans	696	43,9%	10,5%
25 à 49 ans	680	42,9%	17,0%
50 ans et plus	209	13,2%	0,0%
niveau III et plus	38	2,4%	35,7%
niveau IV	142	9,0%	15,4%
niveau V	1 267	79,9%	10,6%
niveau Vbis	49	3,1%	8,9%
niveau VI	89	5,6%	14,1%
Employé non qualifié	160	10,1%	4,6%
Employé qualifié	562	35,5%	24,1%
Ingénieurs et cadres	s.s.	s.s.	-33,3%
Ouvrier non qualifié	191	12,1%	12,4%
Ouvrier qualifié	643	40,6%	3,7%
Technicien, agents de maîtrise	23	1,5%	43,8%
Moins d'un an	1 076	67,9%	6,5%
Plus de deux ans	169	10,7%	35,2%
Un à deux ans	340	21,5%	19,3%

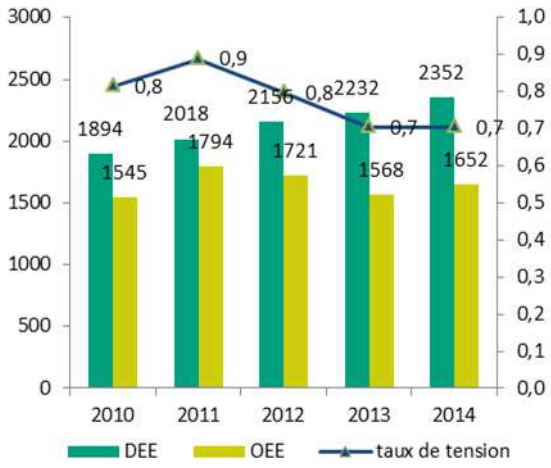
Source : DARES, Pôle emploi

Une évolution du marché du travail moins dégradée de celle du secteur global

Les flux d'offres d'emploi sur le métier des bouchers, charcutiers, boulangers évoluent de manière similaire à ceux du secteur jusqu'en 2013. Ainsi, ils diminuent de manière continue entre 2011 et 2013 (-7% en croissance annuelle moyenne). La persistance de la crise économique, le contexte conjoncturel dégradé ont impacté de manière notable le niveau d'activité des entreprises. Néanmoins, en 2014, le flux des offres d'emplois repart à la hausse (+5,4%) et plus de 82% de ces offres concernent des emplois durables. De plus, près de six offres sur dix sont des emplois qualifiés.

Les flux de demandes d'emploi sur le métier des bouchers, charcutiers, boulangers augmentent, quant à eux, de manière continue au cours de ces quatre dernières années (+2% en croissance annuelle moyenne entre 2010 et 2014). En 2014, les inscriptions se faisaient suite à une fin de CDD, dans près de 28% des cas. Les licenciements économiques sont très marginaux sur ce métier puisqu'ils représentent moins de 1% des DEE.

Ainsi, sur la période considérée, l'écart entre les offres et les demandes a eu tendance à s'accroître très légèrement, réduisant le taux de tension (de 0,9 en 2011 à 0,7 en 2014). Toutefois, ce dernier demeure relativement élevé et traduit des difficultés de recrutement pour les entreprises.



Source : DARES, Pôle emploi

Graph 20 – Evolution des OEE et des DEE chez les bouchers, charcutiers, boulangers

Ces difficultés de recrutement sont particulièrement observables sur les métiers de la boucherie, de charcuterie traiteur et d'abattage et de découpe de viande. Ces tensions s'expliquent principalement par les caractéristiques de ces postes qui nécessitent une compétence spécifique dans des conditions de travail moins confortables que dans d'autres activités (horaires, travail dans le froid…).

Selon l'enquête Besoins en Main-d'œuvre, publiée par Pôle emploi et le CREDOC en mars 2015, les métiers de bouchers, boulangers, charcutiers représentent 0,6% des intentions d'embauches de la région Centre-Val de Loire, soit 297 projets de recrutement dont 47,9% jugés difficiles.

Tab 11 – OEE et DEE des principaux codes ROME associés à la famille d'activité « bouchers, charcutiers, boiulangers»

	DEE 2014	OEE 2014	taux de tension 2014	Taux de tension 2013
Abattage et découpe des viandes	40	36	0,90	0,77
Boucherie	473	554	1,17	1,41
Boulangerie - viennoiserie	925	541	0,58	0,60
Charcuterie - traiteur	131	122	0,93	0,88
Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie	783	399	0,51	0,53

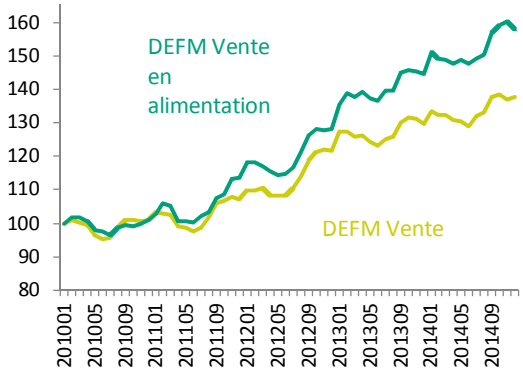
Source : DARES, Pôle emploi

Après les bouchers, charcutiers, boulangers, les vendeurs constituent le deuxième maillon du secteur de l'alimentation de détail.

Une tendance à la hausse du nombre de chômeurs à la recherche d'un poste de vendeur

Sur le marché du travail, le nombre de demandeurs d'emploi à la recherche d'un poste de vendeur apparait lui aussi en hausse depuis début 2010, Cette hausse (+36,4%) est très inférieure à ce que l'on observe pour les métiers de bouchers, charcutiers, boulangers et que celle relative aux demandeurs d'emploi à la recherche d'un poste de vendeur en alimentation (+56,8%).

Graph 21 - Evolution de la DEFM ABC



Source : DARES, Pôle emploi

Conformément à ce que l'on peut observer à l'échelle du secteur commerce de détail, les demandeurs d'emploi de la famille d'activité des vendeurs sont majoritairement titulaires d'un diplôme au moins équivalent au CAP (80,6%). La hausse du volume des demandeurs est observable pour toutes les catégories, seuls les demandeurs détenteurs d'un niveau Vbis font exception. La plus forte augmentation est observée pour les demandeurs inscrits depuis plus de deux ans (+29,4%), et ceux âgés de 50 ans et plus (+15,3%).

Tab 12 – Caractéristiques de la DEFM cat ABC de la FAP « vendeurs»

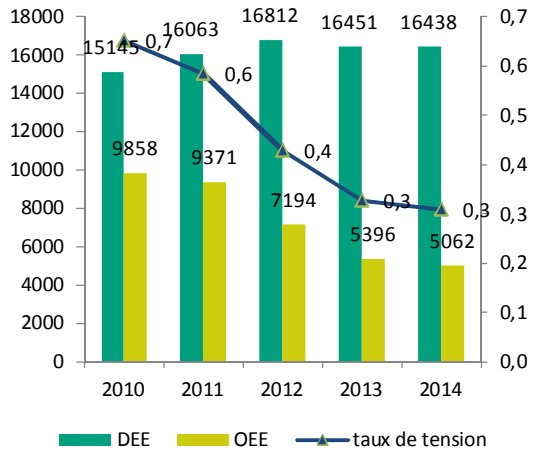
DEFM ABC	Décembre 2014	Part Décembre 2014	Evolution n-1
Moins de 25 ans	4 218	35,2%	1,2%
25 à 49 ans	6 355	53,0%	7,8%
50 ans et plus	1 420	11,8%	15,3%
niveau III et plus	1 495	12,5%	12,7%
niveau IV	3 571	29,8%	7,8%
niveau V	5 527	46,1%	4,5%
niveau Vbis	840	7,0%	-1,1%
niveau VI	559	4,7%	9,8%
Employé non qualifié	3 470	29,0%	5,2%
Employé qualifié	7 564	63,1%	6,4%
Ingénieurs et cadres	42	0,4%	20,0%
Ouvrier non qualifié	313	2,6%	7,9%
Ouvrier qualifié	350	2,9%	7,0%
Technicien, agents de maîtrise	247	2,1%	8,3%
Moins d'un an	7 631	63,6%	2,9%
Plus de deux ans	1 868	15,6%	29,4%
Un à deux ans	2 494	20,8%	2,6%

Source : DARES, Pôle emploi

Un taux de tension relativement faible

Si les DEE se sont stabilisées entre 2012 et 2014, les OEE ont évolué, quant à elles, à la baisse sur cette même période. Ces évolutions ont permis de résorber le taux de tension qui est passé de 0,7 en 2010 à 0,3 en 2014, traduisant, d'un point de vue statistique, peu de difficultés de recrutement pour les entreprises.

Graph 22 – Evolution des OEE et des DEE chez les vendeurs



Source : DARES, Pôle emploi

La baisse des flux d'offres a atténué les phénomènes de tensions qui pouvaient apparaître sur certains métiers en 2010. Toutefois, on retrouve des difficultés de recrutement pour les métiers de la poissonnerie.

Selon l'enquête Besoins en Main-d'œuvre, publiée par Pôle Emploi et le CREDOC en mars 2015, les métiers de vente en alimentation représentent 0,8% des intentions d'embauches de la région Centre-Val de Loire, soit 413 projets de recrutement dont 40,3% jugés difficiles.

Tab 13 – OEE et DEE des ROME associés à la famille d'activité « vendeurs » (données 2013)

	DEE 2014	OEE 2014	Taux de tension 2014	Taux de tension 2013
Poissonnerie	45	33	0,73	1,11
Vente en alimentation	2781	834	0,30	0,33
Vente en gros de produits frais	51	21	0,41	0,13

Source : DARES, Pôle emploi

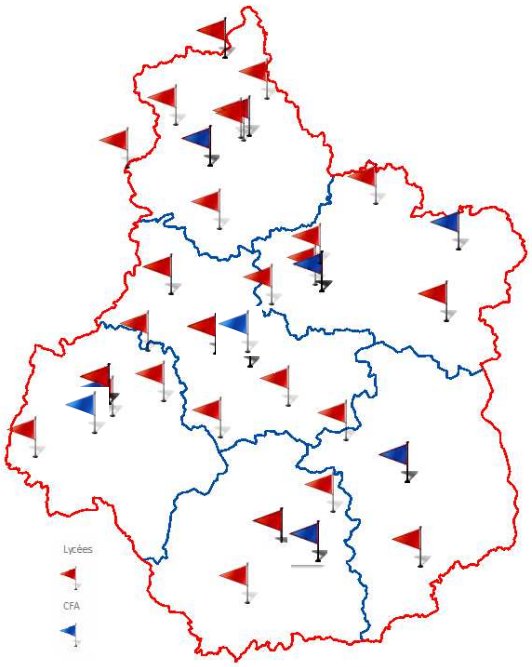
4 › Formation et parcours

L'identification des établissements et des formations du secteur alimentation de détail a été faite sur la base du portefeuille des formations directement rattachées au domaine de formation « Métiers de bouche » et d'une sélection de diplômes formant au métier de vendeur en alimentation et appartenant au domaine de formation « Commerce » ; à savoir le CAP Employé de commerce multi-spécialités, le CAP Employé de vente produits alimentaires, le BAC PRO Commerce et le BTS Management des unités commerciales.

Des établissements de formation répartis de manière relativement homogène sur la région.

Il existe, en région Centre, à la rentrée 2014, 95 établissements proposant des formations formant aux métiers couverts par le champ de notre étude, à savoir 14 CFA, 55 établissements de formation initiale (lycées) et 39 organismes de formation continue (OF).

Cart 02– Répartition des établissements de formation initiale



Sources : Rectorat, Conseil régional, DRAAF, base Offre du GIP Alfa Centre

Tab 14– Répartition des établissements de formation du domaine de formation « métiers de bouche »

Libellé zone	Type d'établissement	Nombre d'établissement
Bourges	CFA	1
Chartres	CFA	1
Châteauroux	CFA	2
Tours	CFA	3
Blois	CFA	1
Orléans	CFA	5
Montargis	CFA	1
Chartres	OF	6
Tours	OF	9
Blois	OF	1
Issoudun	OF	1
Dreux	OF	1
Orléans	OF	10
Vierzon	OF	1
Châteauroux	OF	4
Pithiviers	OF	1
Bourges	OF	4
Montargis	OF	1
Vierzon	Lycée	1
Saint-Amand-Montrond	Lycée	2
Châteaudun	Lycée	1
Issoudun	Lycée	1
Chinon	Lycée	1
Blois	Lycée	4
Vendôme	Lycée	2
Gien	Lycée	2
Montargis	Lycée	1
Pithiviers	Lycée	1
Bourges	Lycée	5
Dreux	Lycée	3
Nogent-le-Rotrou	Lycée	1
Chartres	Lycée	5
Châteauroux	Lycée	4
Tours	Lycée	10
Romorantin-Lanthenay	Lycée	1
Orléans	Lycée	10

Sources : Rectorat, Conseil régional, DRAAF

Des formations allant du niveau V au niveau III

L'offre de formation se structure autour de sept CAP, trois brevets professionnels, trois BAC PRO, un brevet de maîtrise, un BTS et quatre mentions complémentaires.

Les diplômes de niveau V identifiés en région sont les suivants :

- **CAP Charcutier traiteur** : Le charcutier-traiteur approvisionne et stocke des matières et des produits. Il réalise, conditionne et présente des produits de charcuterie et de traiteur (des viandes, des poissons crus, des fabrications charcutières et des fabrications traiteurs). Il participe à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité.
- **CAP Boulanger :** Spécialiste de la fabrication et de la présentation des pains et viennoiseries, le boulanger participe à l'approvisionnement, au stockage et au contrôle qualité des matières premières. Il pétrit la pâte, pèse et façonne les pains, assure le suivi de la fermentation des produits et de la cuisson.
- **CAP Chocolatier confiseur** : il forme des professionnels chargés d'intervenir à tous les stades de la fabrication de la chocolaterie, de la confiserie et éventuellement de la pâtisserie à base de chocolat. Il est amené à être en contact avec la clientèle.
- **CAP Boucher :** Il forme des professionnels chargés de réceptionner et de stocker les viandes (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles et gibiers), d'assurer le contrôle de la traçabilité et de la qualité de la viande ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Le boucher découpe et prépare les viandes pour la vente en respectant les techniques de présentation, de décoration et d'étiquetage. Il peut participer au conseil et à la vente des produits.
- **CAP Pâtissier :** Le titulaire de ce CAP sait préparer les pâtisseries et organiser leur fabrication. Il travaille comme ouvrier de production en pâtisserie artisanale, restaurant traditionnel ou collectif, en entreprise industrielle ou dans la grande distribution. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.
- **CAP Employé de commerce multi spécialités :** Placé sous la responsabilité d'un chef de rayon ou d'un responsable de point de vente, il participe à la réception et au stockage des marchandises en réserve. En magasin, il approvisionne les rayons et veille à leur attractivité, il accueille le client, identifie ses besoins et met en avant les qualités des produits. Enfin, selon les structures, il participe à l'encaissement.
- **CAP Employé de vente, option A produits alimentaires** : Le titulaire du CAP informe les clients sur la fabrication et la composition des produits et les conseille. Après avoir éventuellement pesé, coupé ou tranché les denrées, il réalise la vente elle-même. Il surveille l'état des réserves et des chambres froides ainsi que l'état marchand des rayons, et nettoie les équipements, le matériel et l'espace de vente. Il procède au comptage des produits en vue de l'inventaire et des achats à effectuer.
- **Mention complémentaire Boulangerie spécialisée (MC) :** Le boulanger spécialisé conçoit et fabrique pains, viennoiseries, les crèmes et les garnitures. Il évalue le coût des matières premières et adapte son travail aux temps qui lui sont impartis. Il travaille debout dans un atelier à température constante, ce qui exige une certaine résistance physique.
- **MC Employé traiteur :** L'employé traiteur réalise des repas destinés à la vente en magasin ou à la livraison à domicile. Il exerce à la fois des fonctions de fabrication et de vente.
- **MC Pâtisserie, glacerie, chocolaterie confiserie spécialisées :** La formation permet de se perfectionner dans la production de desserts, chocolats et confiseries (praline, nougatine, etc.). Le titulaire de ce diplôme est à même de répondre à des commandes exceptionnelles, de produire un travail de qualité et de l'évaluer. Il s'occupe également de l'approvisionnement des marchandises, de la conservation des produits et de l'entretien du matériel et des équipements.
- **MC Pâtisserie boulangère :** elle forme des professionnels de la fabrication de pains spéciaux, de viennoiseries, pâtisseries et de produits de restauration rapide (sandwichs, pizzas…). Le diplômé connaît les produits et il est capable d'évaluer la qualité des matières premières. Il sait déterminer les quantités

nécessaires, choisir les techniques de fabrication adaptées, soigner le décor et la présentation.

Les diplômes de niveau IV identifiés en région sont les suivants :

- **Brevet Professionnel (BP) Boulanger** : il prépare aux fonctions d'artisan boulanger, d'ouvrier boulanger, de chef d'entreprise ou de gérant dans les entreprises artisanales ou dans la grande distribution. Professionnel hautement qualifié, il prend en charge l'approvisionnement, le stockage et le contrôle qualité des matières premières. Il conçoit et réalise des produits de panification, de viennoiserie, de sandwicherie et de restauration boulangère. Il participe à la gestion de l'entreprise. Il est appelé à animer et manager une équipe de production et participe à la commercialisation des produits.
- **BP Charcutier traiteur** : il forme des ouvriers très qualifiés qui fabriquent des produits de charcuterie et des plats cuisinés et s'occupent de la gestion commerciale. Il exerce diverses fonctions : il sélectionne les fournisseurs, passe les commandes, réceptionne les marchandises, découpe et prépare les viandes, volailles et poissons. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides et les conditionner selon la nature des produits, les conditions de service et de livraison. Il sait aussi présenter et dresser un buffet.
- **BP Boucher :** il forme des ouvriers hautement qualifiés capables d'organiser et gérer un point de vente spécialisé. Ils commandent, réceptionnent et stockent les carcasses et les viandes. Ils savent sélectionner les produits de bonne qualité et connaît les techniques de conservation des viandes. Ils choisissent les fournisseurs et négocient avec eux. Ils maîtrisent les opérations de transformation de la viande et prennent en charge l'agencement du point de vente et la présentation des produits. Ils accueillent et conseillent les clients. Ils contrôlent les stocks et calculent les rendements. Ils peuvent être amenés à encadrer du personnel.
- **BAC PRO boulanger pâtissier** : Le cœur de métier des boulangers et pâtissiers est la fabrication de produits sucrés et salés. Ils déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation des produits. Le diplômé de BAC PRO peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a acquis des savoir-faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.
- **BAC PRO boucher charcutier :** il forme des professionnels polyvalents qui maîtrisent plusieurs métiers. En boucherie, ils apprennent à préparer les viandes pour la vente : découper, désosser les carcasses, dégraisser et parer la viande. En charcuterie, ils peuvent gérer l'ensemble des étapes de la production des jambons, pâtés, saucissons… Les diplômés de ce BAC PRO ont acquis des savoir-faire en cuisine et élaborent des produits traiteurs dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. Ils ont également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.
- **BAC PRO commerce :** il forme des employés commerciaux qui interviennent dans tout type d'unité commerciale (physique ou virtuelle) afin de mettre à la disposition de la clientèle les produits correspondant à sa demande. Autonomes en entretien de vente, ils exercent leur activité sous l'autorité d'un responsable. Leur activité consiste à participer à l'approvisionnement, à la vente, à la gestion commerciale.

Le diplôme de niveau III identifié en région est le suivant :

- **BTS Management des unités commerciales** : il forme des professionnels à prendre la responsabilité d'une unité commerciale de petite taille ou d'une partie de structure plus importante (boutique, supermarché, agence commerciale, site Internet marchand…). Ils remplissent les missions suivantes : management de l'équipe, gestion prévisionnelle et évaluation des résultats, gestion de la relation avec la clientèle, gestion de l'offre de produits et de services.

La formation initiale : un nombre d'apprenants en hausse depuis 2009

A la rentrée 2014, 3 522 élèves et 3 269 apprentis sont inscrits dans l'un des diplômes formant aux métiers de bouche et à la vente en alimentation. Le nombre d'élèves en statut scolaire connait une progression constante depuis 2009

(+23% entre 2009 et 2014) tandis que les effectifs en apprentissage, sont en légère baisse depuis 2012 (en raison principalement du BTS Management des unités commerciales). Toutefois, entre 2009 et 2014, le nombre d'apprentis a crû de 12,4%. Les formations qui concentrent le plus d'élèves sont le CAP pâtissier, le CAP Boulanger, le BAC PRO Commerce et le BTS Management des unités commerciales. Par ailleurs, à la rentrée 2014, l'ensemble des lycées de la région formant aux diplômes des métiers de bouche et de vente en alimentation en statut scolaire présentent des taux de pression nettement supérieurs à 1, c'est-à-dire que la formation est davantage demandée qu'elle ne possède de places.

Tab 15– Répartition du nombre d'élèves inscrits par diplômes

	2009	2010	2011	2012	2013	2014
CAP BOULANGER	21	21	22	15	17	17
CAP PATISSIER	21	22	23	20	23	21
CAP EMPLOYE COMMERCE MULTISPECIALITES	257	284	282	295	305	294
CAP EMPLOY.VENTE : PRDTS ALIMENTAIRES	40	53	51	49	51	45
BAC PRO COMMERCE	1640	1930	1846	1883	2034	2142
BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER	-	-	-	10	22	42
BTS MANAGEMENT UNITES COMMERCIALES	883	882	890	920	954	961
TOTAL	**2862**	**3192**	**3114**	**3192**	**3406**	**3522**

Source : Rectorat, conseil régional, DRAAF

Tab 16– Répartition du nombre d'apprentis par diplômes

	2009	2010	2011	2012	2013	2014
MC BOULANGERIE SPECIALISEE (MC5)	27	25	25	23	28	40
MC EMPLOYE TRAITEUR (MC5)	19	17	16	18	27	27
MC PAT GLAC CHOCOL CONFISERIE (MC5)	43	56	46	48	60	47
MC PATISSERIE BOULANGERE (MC5)	13	26	22	16	14	19
BTS MANAGEMENT UNITES COMMERCIALES	309	307	306	341	315	289
BAC PRO COMMERCE	512	647	586	517	489	433
BAC PRO BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	13	24	25	17	7	2
BAC PRO BOULANGER-PÂTISSIER	7	6	-	24	17	11
BP BOUCHER	24	23	16	23	21	23
BP CHARCUTIER-TRAITEUR	12	12	46	6	8	11
BP BOULANGER	45	75	22	67	77	84
BM PÂTISSIER CONFISEUR GLACIER TRAITEUR (BM)	-	-	67	81	75	96
CAP CHARCUTIER TRAITEUR	100	115	112	121	115	109
CAP BOULANGER	492	518	493	516	526	534
CAP CHOCOLATIER CONFISEUR	27	27	31	38	56	41
CAP BOUCHER	155	163	197	224	270	297
CAP PATISSIER	631	643	681	703	645	669
CAP EMPLOYE COMMERCE MULTISPECIALITES	117	118	147	125	93	96
CAP EMPLOY.VENTE : PRDTS ALIMENTAIRES	362	415	442	443	446	441
TOTAL	**2908**	**3217**	**3280**	**3351**	**3289**	**3269**

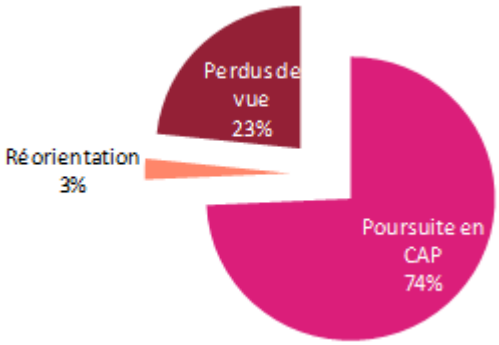
Source : Rectorat, conseil régional, DRAAF

Une proportion de « parcours linéaires » relativement conforme à la moyenne régionale

Dans le cadre des travaux réalisés par l'Observatoire de la voie professionnelle du Gip Alfa Centre, il est désormais possible de suivre le parcours de formation des inscrits en première année de BAC PRO (seconde pro) ou en première année de CAP jusqu'à leur insertion professionnelle. Le suivi de parcours est effectué à partir des effectifs entrés en 2009.

Parmi les jeunes inscrits en première année de CAP dans le domaine de formation Métiers de bouche - alimentation, 74% ont poursuivi leur parcours de formation sur les deux années. Ce niveau est relativement élevé au regard de la moyenne régionale (72,9% en moyenne tous CAP confondus). La moyenne d'âge des élèves inscrits est de 16,6 ans et la part des filles est très faible puisqu'elle atteint 13,8%. Les sortants de troisième représentent 47% des jeunes entrants en CAP en 2009 : 81 % poursuivent leur parcours en CAP sur deux ans. Les sortants de SEGPA-IME représentent 4% des jeunes entrants en CAP en 2009. 72 % poursuivent leur parcours en CAP sur deux ans. Les apprentis représentent 97% des jeunes entrants en CAP en 2009. 74 % poursuivent leur parcours en CAP sur deux ans. A l'issue du CAP, 4,2% des inscrits en 2009 poursuivent leur formation en BAC PRO ou Brevet professionnel en 2011.

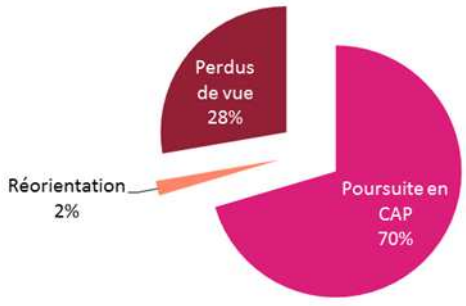
Graph 24– Parcours type de formation pour les inscrits en CAP dans le domaine Métiers de bouche – alimentation sur la période 2009-2010



Source : ORFE – Observatoire de la voie professionnelle

Parmi les jeunes inscrits en première année de CAP dans les deux diplômes formant au métier de vendeur en alimentation (CAP employé de vente – produits alimentaires et CAP employé de commerce multi spécialités), 70% ont poursuivi leur parcours de formation sur les deux années. Ce niveau est légèrement plus faible au regard de la moyenne régionale (72,9% en moyenne tous CAP confondus). Précisons que les jeunes entrants en CAP « employé commerce multi spécialités » poursuivent davantage leur parcours en CAP que ceux en CAP « employé vente produits alimentaires » (respectivement 76 % contre 66 %). Globalement, 28 % des jeunes sont « perdus de vue » après une première année de CAP (26 % au niveau de l'ensemble des CAP). Parmi ces jeunes qui ne sont plus inscrits en formation en 2010, 9 % seront à nouveau inscrits en formation professionnelle dans l'académie d'Orléans-Tours en 2011 (contre 8 % pour l'ensemble des CAP).

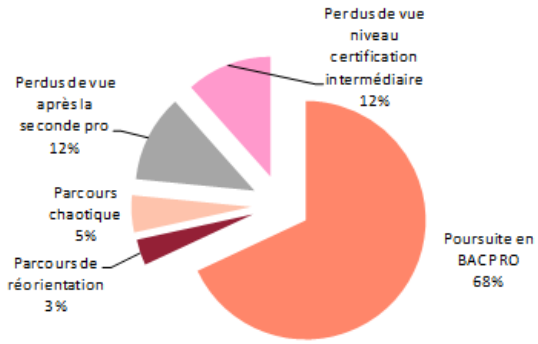
Graph 24– Parcours type de formation pour les inscrits en CAP formant à la vente en alimentation sur la période 2009-2010



Source : ORFE – Observatoire de la voie professionnelle

Parmi les jeunes inscrits en seconde professionnelle à la rentrée 2009 dans le BAC PRO Commerce (seul BAC Pro existant en 2009 et ayant suffisamment d'effectifs pour effectuer des statistiques), 68% ont poursuivi un parcours de formation sur les trois années (2011). Cette part de « parcours linéaire » est conforme à la moyenne régionale (68% en moyenne tous BAC PRO confondus). Parmi le dernier tiers, 12% sont « perdus de vue » après une seule année de formation et 12% au niveau de la certification intermédiaire (ex BEP). La moyenne d'âge de ces élèves inscrits est de 16,2 ans et ils sont majoritairement de sexe féminin (64%). Les sortants de 3ème représentent 67% de ces jeunes entrants en 2009. En outre, il est à noter que cette formation se fait majoritairement sous statut scolaire (82% des inscrits en 2009).

Graph 23– Parcours type de formation pour les inscrits en BAC Pro restauration sur la période 2009-2011



Source : ORFE – Observatoire de la voie professionnelle

La formation continue à destination des demandeurs d'emploi

Dans le cadre de la formation continue, 6 formations sont disponibles en région Centre, à savoir 5 titres professionnels et 1 titre homologué.

Formation de niveau V :

- TP Employé commercial en magasin

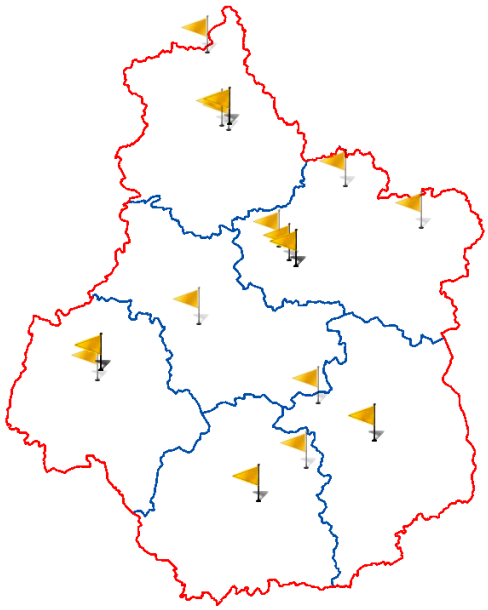
Formation de niveau IV :

- TP Vendeur spécialisé en magasin
- TP Vendeur conseil en magasin

Formation de niveau III :

- TP manager d'univers marchand
- Titre RNCP gestionnaire d'unité commerciale, option spécialisée
- Titre homologué gestionnaire d'unité commerciale et de distribution

Cart 03– Répartition des établissements de formation continue



Source : Base Offres du Gip Alfa Centre

5 › Développement Durable

La transition écologique implique pour de nombreux métiers une évolution des activités, des pratiques professionnelles et des compétences mobilisées. Ces évolutions peuvent avoir pour origine les attentes de la société et des consommateurs, l'émergence de nouveaux modèles économiques, des exigences réglementaires ou normatives, des développements technologiques ou encore des démarches volontaires de certification environnementale ou en lien avec la responsabilité sociétale d'entreprise (RSE).

Dans le secteur de l'alimentation de détail tel que défini dans cette étude, aucune profession verte ou verdissante n'est identifiée. Il n'existe pas non plus de formations initiales professionnelles liées à l'environnement. Toutefois, des pratiques responsables sont présentes dans le secteur en lien avec les pratiques alimentaires des consommateurs.

Depuis 40 ans, le « développement durable" a été décliné dans tous les domaines d'activité dont celui de l'agriculture, des industries agroalimentaires et de l'alimentation.

L'Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a proposé une définition de l'alimentation durable en 2010 comme une alimentation qui « protège la biodiversité et les écosystèmes, est acceptable culturellement, accessible, économiquement loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé, [et qui] optimise l'usage des ressources naturelles et humaines ».

En lien avec les pratiques alimentaires des consommateurs, les enjeux en matière de développement durable dans l'alimentation de détail s'inscrivent à travers quatre volets : environnemental, économique, social et aussi sanitaire.

Figure 1 - **Vision des Français des déclinaisons de l'alimentation durable, par pilier**

- **Volet environnemental** : des produits alimentaires plus respectueux de l'environnement (lieu de production) comme des produits locaux et de saison afin de limiter l'impact des émissions de CO2 (transports). Il semble que les français soient très attachés aux produits locaux avec des circuits courts et de proximité, comme les productions « made in France » (AOC, AB, Label rouge) : ces produits sont perçus comme de meilleure qualité, ayant meilleur goût, respectant davantage l'environnement, plus authentiques, sans conservateurs ni produits chimiques, fabriqués dans de meilleures conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- **Volet économique** : Utiliser les déchets et éviter les emballages. Pour les consommateurs, certains lieux de vente sont privilégiés comme les marchés, la vente directe, l'AMAP et ses paniers, … Pour les professionnels, la qualité des produits est un enjeu fort à mettre en avant.
- **Volet social** : le commerce équitable, qui reste marginal dans la consommation française, est un marché de niche. La lutte contre le gaspillage fait partie des trois préoccupations principales des français avec les économies d'eau et le recyclage des déchets. En France, plus de 7 millions de déchets alimentaires sont jetés tout au long de la chaine alimentaire. Une journée nationale a été initiée afin de mobiliser tous les acteurs autour d'un objectif commun : réduire le gaspillage de moitié à l'horizon 2025.
- **Volet santé ou sanitaire** : consommer des produits provenant de l'agriculture biologique, gage de qualité, en lien avec la protection de la nature et de la santé ; privilégier le « fait maison », par opposition à la « malbouffe industrielle », c'est-à-dire une nourriture « pure, saine, naturelle ». Ce phénomène qui devrait prendre de l'essor.

❖ ZOOM sur la filière de la viande

« Encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) en 1996 et 2000, fièvre aphteuse en 2001, grippe aviaire fin 2005… Les filières de la viande ont été à plusieurs reprises perturbées par des crises sanitaires de nature économiquement différente : crise de confiance du consommateur liée à l'ESB faisant s'effondrer la demande, ou insuffisance de l'offre lors de la crise ovine, le choc est brutal sur la consommation de la viande concernée. Les chutes peuvent atteindre 20 à 30 % sur deux ou trois mois. En revanche, l'impact de ces chocs sur les habitudes alimentaires dure peu. Les consommations de chaque type de viande retrouvent, la plupart du temps au bout d'un an environ, un niveau proche de celui d'avant la crise. » Plus récemment, la découverte de traces d'ADN de cheval dans des produits surgelés (lasagnes entre autres) a abouti début 2013 à une enquête sanitaire dans les établissements de l'industrie agro-alimentaire concernés.

En dehors de ces aspects économiques et sanitaires, l'impact de l'élevage intensif sur l'environnement, en particulier celui des bovins, est considérable. Grand consommateur d'eau, ce type d'élevage participe aux phénomènes de déforestation et de réchauffement climatique, de par l'utilisation intensive de pesticides, d'OGM et de l'émission de gaz à effet de serre.

De l'élevage à la transformation du produit, en passant par le transport, l'abattage et la découpe, c'est l'ensemble de la filière qui se mobilise pour l'amélioration des postes de travail, de la traçabilité, des impacts environnementaux, visant au final un haut niveau de qualité (certification ISO 9001 Qualité).

La boucherie végétarienne : la viande de demain ?

Certains le savent peut-être déjà, mais manger de la viande « sans viande » est aujourd'hui possible. Grâce à de nouvelles techniques développées par une université hollandaise, on peut reproduire les fibres de la viande en utilisant une machine qui met sous pression une pâte obtenue à partir de graines de soja. Ces aliments sont fabriqués dans un esprit durable et les saveurs sont incroyablement proches de la réalité. Face à ce succès, les bouchers commencent à dénoncer

certaines pratiques commerciales utilisées pour cette « viande végétarienne ».

❖ ZOOM sur la BOULANGERIE PATISSERIE

Le Pôle Innovation de l'INBP (Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie) a souhaité sensibiliser l'ensemble de la profession boulangère à l'environnement et au développement durable.

En effet, la boulangerie pâtisserie (même si elle reste une activité peu polluante) est une profession consommatrice d'énergie, de produits issus de l'agriculture (céréales, fruits, etc.) et également d'emballages.

Les grands axes du projet :

La création d'un site internet dédié à l'environnement et du développement durable en boulangerie pâtisserie (www.boulpat-environnement.com) (2011)

La création d'un logiciel informatique gratuit appelé BP2 : Bilan Produit de la Boulangerie Pâtisserie permettant de calculer les impacts environnementaux lors la fabrication d'une baguette de tradition française en fonction de la recette et du mode de fabrication spécifique à chaque boulanger. Le boulanger peut également, grâce à ce logiciel, évaluer les différences en termes d'impact environnemental s'il décide de changer de recette ou de matériel. Ainsi le boulanger peut devenir acteur de la réduction de l'empreinte environnementale. BP2 est ludique et accessible à tous sur www.boulpat-envronnement.com (2011)

La rédaction de suppléments techniques « Spécial environnement - BP2 » (2011) et « Spécial énergie » (2007), d'affiches de sensibilisation aux économies d'énergie (2010), d'une brochure de sensibilisation au tri des déchets (2010), d'un support pédagogique de sensibilisation sous forme de Cd-rom (2010).

Ces projets ont été réalisés en collaboration avec la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française, l'interprofession des équipementiers en boulangerie (EKIP) et avec le soutien de l'Agence pour le Développement et la Maîtrise de l'Energie (ADEME), la Région Haute Normandie et la DGCIS (Direction Générale de la Compétitivité de l'Industrie et des Services).

L'INBP s'est également engagé dans une démarche environnementale en mesurant ses émissions, en initiant des actions pour les réduire et en les compensant, pour partie, par une aide à la mise en place de réchauds basse consommation dans un pays émergent.

6 › Projection d'emploi et prospective

Projection d'emploi du secteur en région Centre

Depuis maintenant plusieurs années, l'ORFE met à jour un modèle de projections d'emplois constituant un support d'aide à la réflexion et à la prise de décision.

Ce dernier, basé sur un calcul simplifié, a pour objectif d'identifier les futurs besoins de recrutement d'un secteur d'activité, en s'appuyant à la fois sur différentes tendances économiques, chacune caractéristique d'une temporalité significative, ainsi que des flux de renouvellement de la main d'œuvre en activité.

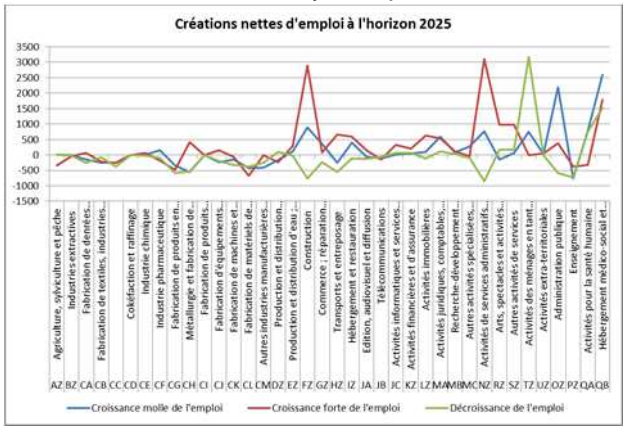
Pour l'analyse de l'emploi à l'horizon 2025, l'ORFE a retenu trois périodes caractéristiques selon une hypothèse :

- 2001 / 2005 : période de croissance économique molle
- 2005 / 2007 : période de croissance franche
- 2007 / 2012 : période de crise
- 65 ans : âge de départ à la retraite

Les créations nettes d'emplois à horizon 2025

L'analyse du potentiel de créations nettes d'emplois dans le secteur de l'alimentation de détail à horizon 2025, laisse apparaître un fort impact de la conjoncture économique. En effet, en cas de croissance « molle » ou de scénario de réelle reprise économique (telle que celle constatée entre 2005 et 2007), le secteur continuera à créer des emplois. Seul un contexte de repli économique risque d'entraîner des destructions d'emploi dans ce secteur.

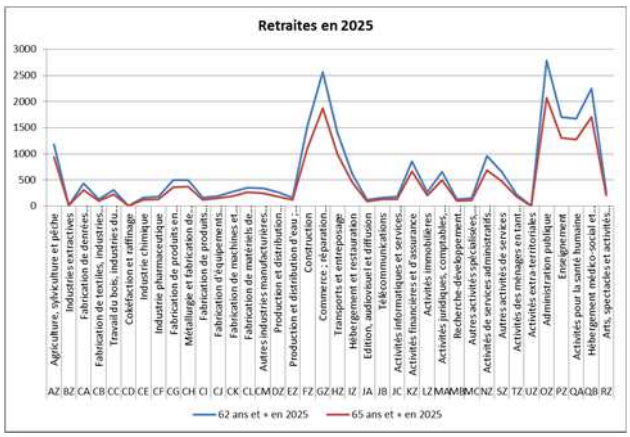
Graph 25 – Créations nettes d'emplois à horizon 2025 (GZ : Commerce et réparation)



Un volume de départs à la retraite à 65 ans parmi les plus importants de l'économie

Les flux de départs à la retraite pour les salariés de plus de 65 ans devraient se traduire par des besoins positifs de main d'œuvre. Ainsi, même si l'ensemble des postes n'est pas systématiquement renouvelé, le rythme des départs devrait malgré tout se traduire par un volume de recrutements très significatif.

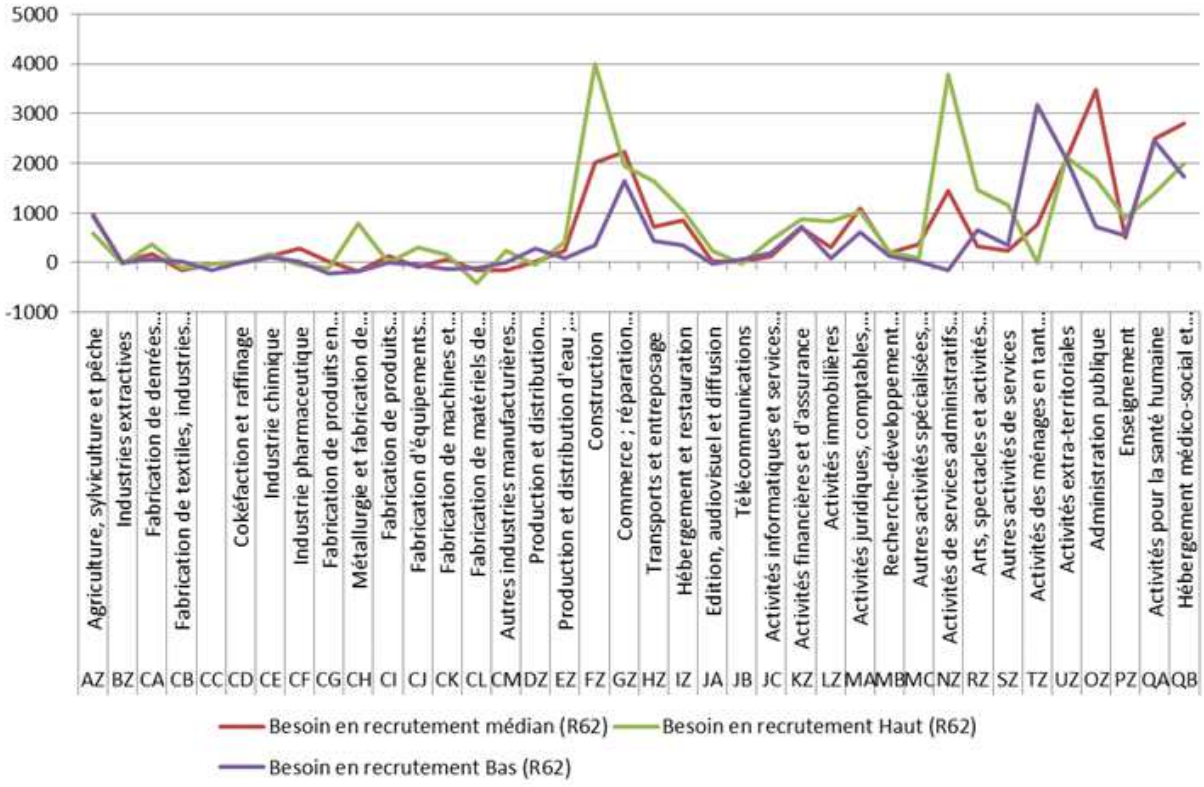
Graph 26 –Volume de départs à la retraite 65 ans et plus, à horizon 2025 GIZ : Commerce et réparation)



Des besoins de recrutement positifs à horizon 2025

Les besoins de recrutement à venir se définissent comme la somme des créations nettes d'emplois (emploi en 2025 - emploi en 2009) et des départs en retraite à horizon 2025. Ainsi, dans tous les cas de figures, à savoir un contexte de reprise franche de la croissance en région Centre, un contexte de reprise molle ou un contexte de crise, le secteur se caractérise par des besoins positifs en recrutement. L'enjeu pour le secteur est ainsi d'anticiper ces besoins de main d'œuvre et de compétences dans les prochaines années en mobilisant les passerelles entre métiers et en développant des trajectoires professionnelles attractives. Le secteur devra également traiter certains de ses problèmes spécifiques, comme la précarité des emplois, leur faible qualification et leur caractère saisonnier.

Graph 27 – Projection d'emploi = Besoins en recrutement à horizon 2025 (GZ :Commerce et réparation)

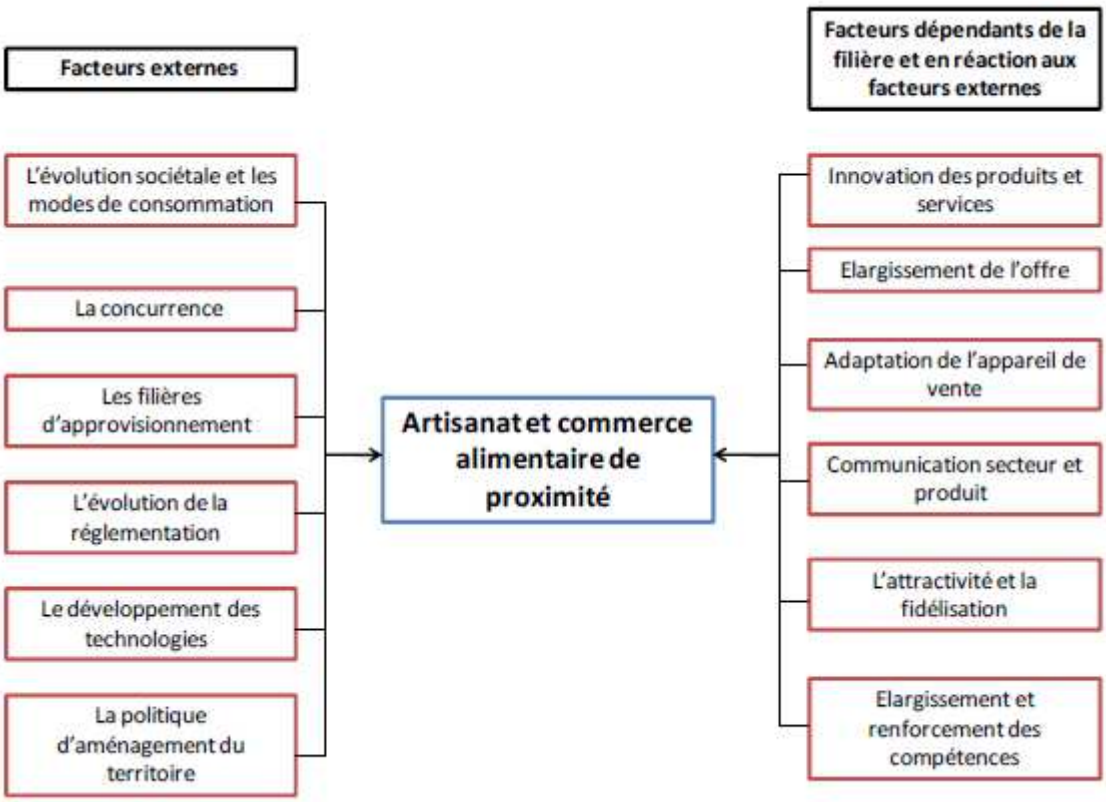


Eléments de prospective nationale

Les partenaires des métiers de l'alimentation de détail ont souhaité engager, en 2011, un contrat d'études prospectives en raison d'un contexte de mutations importantes auquel doivent faire face les entreprises et les salariés de ce secteur.

Dans le cadre de ce travail, trois scénarios ont été élaborés comme base de travail mais un seul a été retenu par le comité de pilotage. Il s'agit du scénario « Confirmation de la reprise amorcée ces toutes dernières années ».

Les principaux facteurs d'évolution sont les suivants :



Les grandes caractéristiques de ce scénario sont :

- Les secteurs évoluent plus ou moins favorablement selon leur domaine d'activité
- L'implantation et la zone de chalandise demeurent d'une forte importance
- Le nombre d'entreprises se stabilise ou croît lentement
- Les plus petites surfaces ont du mal à survivre
- Le chiffre d'affaires se développe lentement
- Les conditions de recrutement demeurent difficiles

Ce scénario s'établit autour de la poursuite des tendances constatées par le passé. Ainsi, les habitudes de consommation évoluent mais pas toujours de manière favorable à l'alimentation de détail, le revenu moyen se

stabilise, voire décroît pour certaines catégories socio-professionnelles, les marges tendent à diminuer, les filières d'approvisionnement continuent à se concentrer, la concurrence est réactive, la réglementation continue à se renforcer, les conditions d'installation ou de développement et de réaménagement de nouvelles surfaces continuent à se complexifier et les possibilités d'investissement se contraignent car les conditions de modernisation de l'appareil de vente modifient.

Par conséquent, les entreprises de l'alimentation de détail agissent dans un contexte compliqué de concurrence forte et d'attentes clients diversifiées, voire contradictoires.

Dans le cadre de ce scénario :

- l'offre s'élargit mais seulement progressivement, compte tenu de :
  - la visibilité faible des tendances de consommation ; manque de temps et difficulté à avoir du recul sur les tendances et les attentes nouvelles
  - des risques d'accueil négatif par la clientèle traditionnelle et de l'image traditionnelle du secteur

- La communication client demeure en grande partie traditionnelle reposant en majorité sur le contact direct et oral au client, un atout clé et différentiel pour la communication de ce secteur et exploitant le capital confiance déjà établi.

- L'innovation technologique progresse lentement notamment dans le domaine commercial

- Les innovations dans le service demeurent limitées
  - Maintien du conseil direct au client sans recherche particulière de nouveaux supports
  - Horaires adaptés, mais contraints (compte tenu par exemple d'équipes plus restreintes)
  - Recours limités aux nouvelles techniques (Internet, commande à distance, etc.)

- Les systèmes de livraison se développent lentement du fait de leur coût et de leur volume faible, mais des solutions se trouvent progressivement (mutualisation entre artisans et commerçants en un lieu unique de rassemblement type « conciergerie » ou « mini drive in »)

- Les conditions de la GRH demeurent complexes
  - Image des métiers de bouche n'est pas justement valorisée
  - Politique d'orientation un peu moins par défaut vers les métiers de l'artisanat alimentaire
  - Difficultés de recrutement : bons profils difficiles à trouver ou/et à fidéliser, mais les
  - entreprises se professionnalisent sur ces deux axes
  - Adaptation lente des compétences notamment sur le relationnel client pour les salariés
  - L'appareil de formation fonctionne et tend à s'adapter progressivement aux besoins en
  - compétences, mais certaines difficultés se confirment : niveaux des candidats,
  - problèmes de disponibilité temps pour participer à la formation continue, etc.

- La communication reste individualisée par sous-secteurs et n'est pas assez mutualisée.

Eléments de prospective régionale

Afin d'élaborer des scénarios d'évolution du secteur de l'alimentation de détail en région Centre-Val de Loire, l'ORFE a réuni un groupe de travail lors de trois séances d'échanges : la première étant consacrée au partage du diagnostic sectoriel, à l'identification des variables d'impact et à l'élaboration des scénarios à l'échelle régionale à un horizon de 10 à 15 ans et la deuxième aux impacts métiers et compétences que ces derniers impliquent. Ce groupe de travail est composé d'acteurs institutionnels régionaux (Conseil régional, Direccte), d'experts économiques (Centréco, CCI Centre), de partenaires sociaux (employeurs et salariés) et de la branche professionnelle. Ont ainsi participé à cette phase de prospective :

- Marion HILLAU – Direccte
- Séverine PASQUET – Conseil Régional
- Camille THERIN – Conseil Régional
- Brigitte WOLPIN – Rectorat - DAEE
- Bernard LHUILLIER – CFE-CGC
- Stéphane CADEAU – CRMA
- Erik LECONTE – CRMA
- Yves TOMASI – UPA
- James DOISEAU – CGAD
- Catherine GUYONNET – Opcalim
- Delphine PEGUET - Opcalim
- Thierry VILLARD – Boulangerie
- Stéphane ROLLAND – Confédération boulangerie du Centre
- Frédérique RUE-DAVID - Médef

Le groupe de travail s'est réuni trois fois entre juillet et septembre. Les séances se sont décomposées de la façon suivante :

Réunion n°1 : Diagnostic sectoriel et variables d'impact
- Rappel de la méthodologie utilisée, des échéances
- Partage du diagnostic sectoriel
- Identification des variables d'évolution impactant le secteur

Réunion n°2 : Prospective économique : avis des entreprises et positionnement national
- Présentation des scénarios de prospective économique régionale et débats
- Positionnement par rapport aux travaux réalisés au niveau national
- Identification des métiers pouvant être impactés ou à travailler

Réunion n°3 : Dynamique d'évolution de l'emploi et des compétences
- Présentation des impacts métiers en fonction du ou des scénarios prospectifs

Les variables d'impact

Lors de ces séances de travail, plusieurs variables d'impact ont été identifiées et classées en quatre catégories :

Population et modes de vie :

- ***Evolution générale de la population*** : Cette variable permet de quantifier la demande
- ***Vieillissement de la population*** : Cette variable permet de quantifier et de caractériser la demande.
- ***Préoccupation du risque sanitaire*** : Il ne s'agit pas ici d'une variable au sens strict mais plutôt d'une appréciation du niveau d'implication citoyenne concernant ces questions de risques et de la médiatisation qui peut en être liée.
- ***Critère principal du choix de consommation*** : Ces critères peuvent soit être portés par la dimension prix, la recherche de qualité intrinsèque des produits alimentaires ou encore une recherche de consommation hédoniste voire utile.
- ***Mode de distribution*** pouvant privilégier les circuits courts ou ne pas prêter attention à la nature de ces circuits.
- ***Recherche de lien social*** : cette variable permet de quantifier l'attractivité et la fréquentation des magasins de l'alimentation de détail.
- ***Evolution des modes de vie*** : Les modes de vie et le temps consacré aux repas influent les comportements et modes de consommation alimentaire. La consommation peut alors être soit individuelle (tout préparé), mixte (partage entre repas loisirs le weekend et repas « rapides » en semaine), ou encore « fait maison ».
- ***Image de l'entreprenariat*** : cette variable donne une indication sur le potentiel de créations d'entreprise et l'orientation.

Activité économique et conjoncture :

- ***Croissance économique*** : Il s'agit de l'évolution annuelle de la production de biens et services à l'échelle nationale
- ***Pouvoir d'achat des ménages*** : Une amplification des écarts de revenus caractérise une forme de dualisation de la société. A contrario, la baisse généralisée des revenus ou la baisse du pouvoir d'achat des ménages a une incidence directe sur la demande et le prix des produits fabriqués.
- ***Part du pouvoir d'achat consacré à l'alimentaire*** : Cette variable permet de quantifier la demande.
- ***Consommation alimentaire en volume par habitant*** : Cette variable permet de quantifier la demande.
- ***Risque de crise sanitaire*** : s'il ne peut être nul, ce dernier peut se révéler plus ou moins fort.
- ***Coût du transport*** : une évolution du coût du transport influe sur les marges des entreprises et donc in fine sur le prix des produits.
- ***Coût des matières premières*** : Une dépréciation du prix des matières premières agricoles peut déstabiliser les marges des entreprises du secteur et impacter le niveau des investissements. Au contraire, une hausse des prix trop importante relèvera une tension entre l'offre et la demande et impactera la consommation, notamment pour certaines catégories de ménages.

Intervention de l'état :

- ***Réglementations du marché du travail et du secteur*** : le niveau de réglementation est généralement lié aux orientations des politiques favorisant soit une logique protectionniste ou une logique de déréglementation
- ***Législation des tickets restaurants*** : si elle est appliquée, la réforme des tickets restaurants peut avoir un impact important sur l'activité des entreprises du secteur.
- ***Politique d'apprentissage*** : cette variable influe sur l'accès aux métiers de l'alimentation dont la formation se fait prioritairement via cette voie.
- ***Politique d'aménagement du territoire*** : cette variable influe très fortement le maillage territorial dans l'alimentation de détail puisque, par exemple, en fonction des décisions politiques, il peut être décidé de maintenir un service minimum dans certaines communes et ainsi de subventionner le maintien de certains commerces.
- ***Valorisation des produits agricoles et artisanaux***
- ***Développement du tourisme alimentaire*** : Bien que constituant une niche potentielle de développement, l'évaluation des perspectives de développement du tourisme alimentaire doivent être appréhendées.

Variables sectoriels :

- ***Développement des nouvelles technologies*** : même si le potentiel demeure modéré, les nouvelles technologies peuvent influencer principalement le mode de distribution.
- ***Automatisation*** : bien que relativement faible dans le secteur, elle peut venir soulager des tâches difficiles et empêcher des troubles musculo-squelettiques.
- ***Développement d'innovations produits et de nouveaux services*** : cette variable permet d'appréhender la capacité des acteurs à renouveler leur offre.
- ***Prise en compte du besoin de proximité*** : cette variable concerne la capacité des acteurs à développer un maillage territorial en cohérence avec la demande et la viabilité des structures.
- ***Concurrence*** qui peut être intra ou inter sectorielle
- ***Evolution des parts de marché des GMS***
- ***Structuration / concentration du secteur***
- ***Partage de certaines tâches avec l'amont de la filière*** concerne la capacité des acteurs à partager la valeur ajoutée au sein de la filière
- ***Partage salarial*** concerne la capacité des acteurs à s'entendre pour partager des contrats de travail sur plusieurs entreprises.
- ***Reprises d'entreprises***
- ***Dialogue au sein de la profession*** qui peut être plus ou moins fort
- ***Gestion RH – Formation*** concerne la capacité des chefs d'entreprise à encourager et favoriser la montée en compétences de leurs salariés.
- ***Besoin de formation*** des salariés

Variables d'impact du secteur de l'alimentation de détail

Evolution générale de la population	Croissance	Stabilisation	Décroissance	
Vieillissement de la population	Fort	Faible		
Préoccupation du risque sanitaire	Fort	Faible	Variable selon les CSP	
Critère principal du choix de consommation	Prix	Qualité	Consommation utile / Santé	
Mode de distribution	Circuit court	Circuit long	Mode mixte	
Recherche de lien social	hausse	Stabilité	Baisse	
Evolution des modes de vie	Plats industriels	Plats faits maison, produits industriels maison	Mode mixte	
Image de l'entreprenariat	Amélioration	Stable	Détérioration	
Croissance économique	Forte	Faible	Décroissance	
Pouvoir d'achat des ménages	Hausse des écarts	Croissance globale	Baisse généralisée	
Pouvoir d'achat des séniors	Hausse	Stabilité	Baisse	
Part du PA consacré à l'alimentaire	Hausse	Stabilité	Baisse	
Consommation alimentaire en volume par habitant	Hausse	Stabilité	baisse	Variable selon CSP
Risque de crise sanitaire	Avérée	Probable	Faible	
Coût du transport	Hausse	Stabilité	Baisse	
Coût des matières premières	Hausse	Stabilité	Baisse	
Réglementation du marché du travail	Plus contraignante	Plus libérale	Stable	
Réglementation propre au secteur	Plus contraignante	Plus libérale	Stable	
Législation des tickets restaurants	Appliqué	Non appliqué		
Politique d'apprentissage niveau régional	Favorable	Stable	Défavorable	
Politique d'apprentissage niveau national	Stable	Instable		
Politique d'aménagement du territoire	Optimisée	Aide financière à l'installation	Néant	
Valorisation des produits agricoles et artisanaux	Forte	Stable	Défavorable	
Développement du tourisme alimentaire	Hausse	Stabilité	Baisse	

Développement de nouvelles technologies	Hausse	Evolution modérée	Nulle
Automatisation	Forte	Faible	
Développement d'innovations produits et de nouveaux services	Fort	Stable	Faible
Prise en compte du besoin de proximité	Fort	Faible	Médian
Concurrence	Forte	Stable	Faible
Evolution des parts de marché des GMS	Hausse	Stabilité	Baisse
Impact de la vente directe	Fort	Faible	
Structuration du secteur	Intensification	Stabilité	Ralentissement
Partage de certaines tâches avec l'amont de la filière	Fort	Médian	Faible
Partage salarial	Fort	Faible	
Reprises d'entreprises	Très problématique	Problématique	Peu problématique
Dialogue au sein de la profession	Fort	Variable en fonction des segments de marché	Faible
Gestion RH – Formation	Fort	Faible	
Besoin de formation	Fort	Faible	

Les scénarios régionaux

Scénario 1 : Scénario tendanciel

Description du scénario

Ce scénario est le continuum des tendances observées au cours des dernières années et intègre les évolutions récentes.

Sur fond de crise économique, l'activité est durablement grippée et peine à retrouver le rythme de croissance d'avant 2008. La volatilité des coûts du transport et des matières premières viennent également peser sur les marges des entreprises.

Ce faible niveau de la croissance ne permet pas d'améliorations notables de la situation de l'emploi toujours caractérisée par un chômage de masse touchant notamment les jeunes, les séniors et les moins qualifiés. La société se caractérise alors de plus en plus par une forme de dualité liée à une augmentation des écarts en matière de revenus et de pouvoir d'achat des ménages. Si la part de ce pouvoir d'achat consacré à l'alimentation demeure relativement stable dans le temps, la consommation alimentaire en volume se révèle variable selon les catégories socio-professionnelles, tout comme les critères de choix de cette consommation. Ainsi, les ménages aisés auront tendance à privilégier les produits premium, la qualité et l'authenticité des aliments, le plus souvent produits localement ou issus de l'agriculture biologique ou d'un terroir ; tandis que les familles modestes feront principalement leurs achats en fonction du prix. Le risque de crise sanitaire est présent et les consommateurs sont de plus en plus sensibilisés sur le sujet en raison de la multiplication des scandales dans les années récentes. Toutefois, à l'image de la société, l'ampleur de cette préoccupation varie en fonction de la catégorie socio-professionnelle.

Ce scénario s'établit dans un contexte réglementaire de plus en plus contraignant, notamment en raison des nouvelles normes européennes en matière d'allergènes et d'accessibilité. La réforme des tickets restaurants, lorsqu'elle sera appliquée aura, quant à elle, un impact très important sur l'activité des entreprises et pourrait engendrer une vraie diminution du chiffre d'affaires de certaines structures (particulièrement vraie dans la boucherie). La politique d'aménagement du territoire, variable clé pour le maillage territorial des établissements, continue à prendre la forme d'aides financières à l'installation de structures pas nécessairement viables, principalement dans les zones isolées. Elle n'accompagne pas et n'encourage pas les entreprises à développer de nouvelles formes de vente.

Enfin, la concurrence intra et inter sectorielle est très forte. La différenciation des entreprises porte davantage sur le développement de nouveaux produits ou de services innovants que sur l'utilisation de nouvelles technologies. Le niveau de concentration du secteur varie en fonction des segments de marché : si elle est déjà bien avancée dans la boulangerie, elle se poursuit dans la boucherie – charcuterie. Elle devrait contribuer à donner naissance à des structures nouvelles de plus grande envergure et disposant d'une capacité d'investissement plus forte. Dans le segment de la boucherie, l'automatisation devrait alors s'intensifier permettant de limiter les troubles musculo-squelettiques pour les salariés. Enfin, si le besoin de formation est extrêmement important dans le secteur, il est très difficile pour les employeurs de libérer leurs salariés.

Variables d'impact du scénario

Evolution générale de la population	**Croissance**	Stabilisation	Décroissance	
Vieillissement de la population	**Fort**	Faible		
Préoccupation du risque sanitaire	Fort	Faible	**Variable selon les CSP**	
Critère principal du choix de consommation	**Prix**	**Qualité**	Consommation utile / Santé	
Mode de distribution	Circuit court	Circuit long	**Mode mixte**	
Recherche de lien social	hausse	**Stabilité**	Baisse	
Evolution des modes de vie	Plats industriels	Plats faits maison, produits industriels maison	**Mode mixte**	
Image de l'entreprenariat	**Amélioration**	Stable	Détérioration	
Croissance économique	Forte	**Faible**	Décroissance	
Pouvoir d'achat des ménages	**Hausse des écarts**	Croissance globale	Baisse généralisée	
Pouvoir d'achat des séniors	Hausse	Stabilité	Baisse	
Part du PA consacré à l'alimentaire	Hausse	**Stabilité**	Baisse	
Consommation alimentaire en volume par habitant	Hausse	Stabilité	baisse	**Variable selon CSP**
Risque de crise sanitaire	Avérée	**Probable**	Faible	
Coût du transport	**Hausse**	Stabilité	Baisse	
Coût des matières premières	**Hausse**	Stabilité	Baisse	
Réglementation du marché du travail	**Plus contraignante**	Plus libérale	Stable	
Réglementation propre au secteur	**Plus contraignante**	Plus libérale	Stable	
Législation des tickets restaurants	**Appliquée**	Non appliquée		
Politique d'apprentissage niveau régional	**Favorable**	Stable	Défavorable	
Politique d'apprentissage niveau national	Stable	**Instable**		
Politique d'aménagement du territoire	Optimisée	**Aide financière à l'installation**	Néant	
Valorisation des produits agricoles et artisanaux	**Forte**	Stable	Défavorable	
Développement du tourisme alimentaire	Hausse	**Stabilité**	Baisse	

Développement de nouvelles technologies	Hausse	**Evolution modérée**	Nulle
Automatisation	Forte	**Faible**	
Développement d'innovations produits et de nouveaux services	**Fort**	Stable	Faible
Prise en compte du besoin de proximité	Fort	Faible	**Médian**
Concurrence	**Forte**	Stable	Faible
Evolution des parts de marché des GMS	Hausse	**Stabilité**	Baisse
Impact de la vente directe	**Fort**	Faible	
Structuration du secteur	**Intensification**	Stabilité	Ralentissement
Partage de certaines tâches avec l'amont de la filière	Fort	Médian	**Faible**
Partage salarial	Fort	**Faible**	
Reprises d'entreprises	Très problématique	**Problématique**	Peu problématique
Dialogue au sein de la profession	Fort	**Variable en fonction des segments de marché**	Faible
Gestion RH – Formation	Fort	**Faible**	
Besoin de formation	**Fort**	Faible	

Scénario 2 : Scénario souhaitable

Ce scénario part de l'hypothèse d'une politique d'aménagement du territoire optimisée afin de répondre au contexte de reprises d'entreprises extrêmement problématiques.

Description du scénario

Ce scénario n'anticipe pas de reprise économique notoire. Le faible niveau de croissance de l'activité entraîne une dualité au niveau des revenus du travail et du pouvoir d'achat. Cette tendance impacte les critères de choix de consommation des ménages qui, pour certains, priorisent en premier lieu le prix des produits. Même si la dimension « qualité » reste un critère de choix de consommation, elle intervient soit dans un second temps soit est restreinte aux catégories socio-professionnelles supérieures.

La population régionale continue de progresser, sur un rythme modéré. Cette augmentation reste portée par un excédent migratoire même si le taux de fécondité se maintient à un niveau positif. Les phénomènes de décohabitation semblent néanmoins s'atténuer au même titre que les flux de mobilité. Bien au contraire, de nouvelles formes de cohabitation se développent (colocation, covoiturage…) dans un souci d'économie d'échelle et de réduction des dépenses liées au logement et au transport. Toujours dans cette optique, les ménages tendent à rationaliser leurs déplacements et ainsi à privilégier lorsque cela est plus économique les commerces de proximité, encouragés par une politique active de valorisation des produits agricoles et artisanaux.

Face à la raréfaction des moyens financiers, les structures en charge de l'aménagement du territoire rationalisent et optimisent leurs actions. Ainsi, si auparavant les aides se traduisaient par des subventions financières pour favoriser l'ouverture d'un commerce en vue de maintenir un service dans des zones urbaines, elles peuvent prendre dans le cadre de ce scénario une forme différente et plus adaptée aux territoires d'implantation, imposant la recherche de solutions nouvelles et viables, susceptibles d'encourager le développement de technologies innovantes.

Cette politique d'aménagement pourrait ainsi permettre de répondre en partie aux problématiques de reprises d'entreprises dans le secteur de l'alimentation de détail.

En outre, le maintien d'un service pour ces populations (boulangerie, boucherie) pourrait se traduire par l'installation de distributeurs ou encore l'organisation de tournées, des actions moins onéreuses à mettre en place et plus adaptées aux zones de chalandise. Le partage de la valeur ajoutée au sein de la filière peut également constituer une piste pour pérenniser l'installation d'une boutique en zone rurale notamment. Cela s'observe d'ores et déjà dans la filière viande en Indre-et-Loire où une collaboration s'opère entre éleveurs, abattoirs et bouchers. Une telle collaboration apparaît toutefois impossible dans la filière des céréales.

Enfin, le niveau d'investissement des entreprises demeure relativement faible et ne facilite pas la reprise des établissements en raison, bien souvent d'un outil de travail vieillissant.

Variables d'impact du scénario

Evolution générale de la population	**Croissance**	Stabilisation	Décroissance	
Vieillissement de la population	**Fort**	Faible		
Préoccupation du risque sanitaire	Fort	Faible	**Variable selon les CSP**	
Critère principal du choix de consommation	**Prix**	**Qualité**	Consommation utile / Santé	
Mode de distribution	Circuit court	Circuit long	**Mode mixte**	
Recherche de lien social	hausse	**Stabilité**	Baisse	
Evolution des modes de vie	Plats industriels	Plats faits maison, produits industriels maison	**Mode mixte**	
Image de l'entreprenariat	**Amélioration**	Stable	Détérioration	
Croissance économique	Forte	**Faible**	Décroissance	
Pouvoir d'achat des ménages	**Hausse des écarts**	Croissance globale	Baisse généralisée	
Pouvoir d'achat des séniors	Hausse	Stabilité	**Baisse**	
Part du PA consacré à l'alimentaire	Hausse	**Stabilité**	Baisse	
Consommation alimentaire en volume par habitant	Hausse	Stabilité	baisse	**Variable selon CSP**
Risque de crise sanitaire	Avérée	**Probable**	Faible	
Coût du transport	**Hausse**	Stabilité	Baisse	
Coût des matières premières	**Hausse**	Stabilité	Baisse	
Réglementation du marché du travail	**Plus contraignante**	Plus libérale	Stable	
Réglementation propre au secteur	**Plus contraignante**	Plus libérale	Stable	
Législation des tickets restaurants	**Appliquée**	Non appliquée		
Politique d'apprentissage niveau régional	**Favorable**	Stable	Défavorable	
Politique d'apprentissage niveau national	Stable	**Instable**		
Politique d'aménagement du territoire	**Optimisée**	Aide financière à l'installation	Néant	
Valorisation des produits agricoles et artisanaux	**Forte**	Stable	Défavorable	
Développement du tourisme alimentaire	Hausse	**Stabilité**	Baisse	

Développement de nouvelles technologies	**Hausse**	Evolution modérée	Nulle
Automatisation	Forte	**Faible**	
Développement d'innovations produits et de nouveaux services	**Fort**	Stable	Faible
Prise en compte du besoin de proximité	**Fort**	Faible	Médian
Concurrence	**Forte**	Stable	Faible
Evolution des parts de marché des GMS	**Hausse**	Stabilité	Baisse
Impact de la vente directe	**Fort**	Faible	
Structuration du secteur	**Intensification**	Stabilité	Ralentissement
Partage de certaines tâches avec l'amont de la filière	**En développement**	Médian	Faible
Partage salarial	**En développement**	Faible	
Reprises d'entreprises	**Très problématique**	Problématique	Peu problématique
Dialogue au sein de la profession	Fort	**Variable en fonction des segments de marché**	Faible
Gestion RH – Formation	Fort	**Faible**	
Besoin de formation	**Fort**	Faible	

Impacts « emplois et compétences »

L'enrichissement des compétences est une condition importante du développement du secteur

Les scénarios prévus dans le cadre de la prospective régionale ne devraient pas engendrer d'impacts majeurs sur les emplois et les compétences dans l'alimentation de détail, puisqu'un boulanger devra toujours savoir faire du pain et un boucher découper une viande. Toutefois, afin d'encore mieux maîtriser les contraintes réglementaires, le développement des nouvelles technologies et surtout répondre à des clients de plus en plus en attente de service et de conseil de qualité, le recrutement de compétences spécifiques va se développer. Ces évolutions seront probablement accentuées par la moindre implication du couple dans l'exploitation du magasin. Ce dernier phénomène va d'ailleurs accentuer la nécessité d'avoir un second, au moins dans les magasins de plus grande taille ou dans les exploitations pluri-magasins. Dans tous les cas, la question de la délégation de la responsabilité se posera très probablement de plus en plus.

Si les salariés maîtrisent les savoir-faire liés au cœur de métier, il s'agit certes de les enrichir, mais avant tout de les conserver et de les transmettre. En revanche, la capacité à mettre en scène les produits sur la base de connaissances plus approfondies de leur originalité, de leur qualité, de leurs conditions de fabrication sont des compétences clefs de

demain. L'accueil et le savoir-faire relationnel sont également des qualités incontournables de la réussite. Il s'agira d'aller encore plus loin dans l'établissement de relations personnalisées et de qualité avec le client.

La valorisation des produits et la constitution d'une offre finement adaptée aux attentes nouvelles des consommateurs deviennent également un axe de développement incontournable. Le marketing est ainsi devenu une compétence clé à acquérir.

Un appareil de formation plutôt bien adapté

Dans les métiers de l'alimentation de détail, les diplômes de référence sont le CAP et le BP, accompagnés idéalement de mentions complémentaires pour que le salarié soit opérationnel ou encore un BTM. Le Baccalauréat professionnel a, en revanche, du mal à prendre dans le secteur. L'apprentissage demeure la voie privilégiée de la formation et de l'intégration des jeunes. En région, les plateaux techniques de bonne qualité et l'outil de formation répondent aux besoins du secteur. Toutefois, afin de parfaire la formation initiale, quelques modules de compétences pourraient être ajoutés dans le cadre de la formation continue concernant la formation des chefs d'entreprise.

La difficulté dans l'alimentation de détail ne réside donc pas dans l'appareil de formation mais davantage dans sa capacité à faire naître des vocations et à attirer les jeunes. La clé semble se situer dans la valorisation des métiers et la communication pour attirer les meilleurs profils et également pour chasser les stéréotypes encore négatifs existants sur certains aspects de l'emploi dans le secteur. Les pistes à développer sont la poursuite des efforts déjà entrepris dans la communication auprès des parents, de l'éducation nationale ; l'utilisation de nouveaux supports, plus directs et plus « modernes » tels que Internet ou les réseaux sociaux ; la diffusion des bonnes pratiques, les « success stories » et la mutualisation des savoirs et des expériences pour réussir collectivement.

Annexes

Table des illustrations

Tab 01 – Répartition des établissements par secteur d'activité 5
Cart 01 - Localisation des établissements du secteur, par zones d'emploi 5
Tab 02 - Principaux établissements employeurs 6
*Graph 01 – Ventilation des établissements par tranche d'effectifs et par activité** 6
Graph 02– Evolution du nombre d'établissements du secteur « Alimentation de détail » 7
Tab 03 - Répartition de l'emploi salarié par activités 9
Graph 04 – Répartition de l'emploi salarié du secteur selon la catégorie socio-professionnelle 10
Graph 05 – Répartition de l'emploi salarié du secteur par tranche d'âge 10
Graph 06 – Répartition de l'emploi salarié du secteur par types de contrat 10
Graph 07 – Evolution de l'emploi salarié du secteur entre 2008 et 2013 – Indice base 100 = 2008 11
Tab 05 – Principales familles d'activités professionnelles associées au secteur de l'alimentation de détail 11
Tab 06 – Principales PCS du secteur de l'alimentation de détail 11
Source des données : Insee DADS 12
Graph 09 – Répartition du nombre de salariés par sexe 12
Tab 07 – Répartition du nombre de salariés par PCS 12
Graph 10 – Répartition du nombre de salariés par tranches d'âge 12
Graph 11 – Répartition du nombre de salariés par type de contrat de travail 12
Source des données : Insee DADS 13
Tab 08 – Répartition du nombre de salariés par PCS 13
Graph 12 – Répartition du nombre de salariés par sexe 13
Graph 13 – Répartition du nombre de salariés par tranches d'âge 13
Graph 14 – Répartition du nombre de salariés par type de contrat de travail 13
13
Graph 15 - Evolution de la DEFM cat ABC issue du secteur (indice base 100 = 2010) 14
Tab 09 – Caractéristiques de la DEFM cat ABC issue du secteur 14
Graph 16 – Evolution du nombre d'OEE 15
(indice base 100 = 2010) 15
Graph 17– Evolution du nombre de DEE 15
(indice base 100 = 2010) 15
Graph 18 – Evolution du nombre OEE et DEE dans le secteur commerce de détail 16
Graph 19 - Evolution de la DEFM cat A et ABC de la FAP « bouchers, charcutiers, boulangers » 17
Tab 10 – Caractéristiques de la DEFM cat ABC de la FAP « bouchers, charcutiers, boulangers » 17
Graph 20 – Evolution des OEE et des DEE chez les bouchers, charcutiers, boulangers 18
Tab 11 – OEE et DEE des principales ROME associées à la famille d'activité « bouchers, charcutiers, boiulangers»
18
Graph 21 - Evolution de la DEFM ABC 19
Tab 12 – Caractéristiques de la DEFM cat ABC de la FAP « vendeurs» 19
Graph 22 – Evolution des OEE et des DEE chez les vendeurs 19
Cart 02– Répartition des établissements de formation initiale 21
Tab 14– Répartition des établissements de formation du domaine de formation « métiers de bouche » 21
Tab 15– Répartition du nombre d'élèves inscrits par diplômes 24
Tab 16– Répartition du nombre d'apprentis par diplômes 24
Graph 24– Parcours type de formation pour les inscrits en CAP dans le domaine Métiers de bouche – alimentation sur la période 2009-2010 25
Graph 24– Parcours type de formation pour les inscrits en CAP formant à la vente en alimentation sur la période 2009-2010 25

Graph 23– Parcours type de formation pour les inscrits en BAC Pro restauration sur la période 2009-2011____26
Cart 03– Répartition des établissements de formation continue_____26
Graph 25 – Créations nettes d'emplois à horizon 2025 (GZ : Commerce et réparation) _____30
Graph 26 –Volume de départs à la retraite 65 ans et plus, à horizon 2025 GIZ : Commerce et réparation) ____30
Graph 27 – Projection d'emploi = Besoins en recrutement à horizon 2025 (GZ :Commerce et réparation) _____31

OEE (Offres d'emplois enregistrées) :
Pôle emploi collecte des offres d'emploi auprès des entreprises. Les offres collectées par Pôle emploi publiées ici sont classées suivant deux types :
- les offres d'emploi durable, pour des contrats de plus de six mois.
- les offres d'emploi non durable, pour des contrats de six mois ou moins.
Les rapprochements entre les offres et les demandes d'emploi doivent être faits avec précaution dans la mesure où une partie des besoins de recrutement des entreprises ne donne pas lieu au dépôt d'une offre auprès de Pôle Emploi et ce dans des proportions qui peuvent varier selon la qualification de l'emploi, le secteur d'activité ou la taille de l'entreprise.

DEE (Demandes d'emplois enregistrées) :
"Les flux d'entrées et de sorties des listes sont présentés suivant différents motifs.
Parmi les motifs d'entrée :
- les premières entrées correspondent aux cas où la demande d'emploi est enregistrée alors que la personne se présente pour la première fois sur le marché du travail, notamment lorsqu'elle vient d'achever ses études ou lorsqu'elle était auparavant inactive ;
- le motif de reprise d'activité comprend à la fois le cas où le demandeur d'emploi cherche à reprendre une activité après une interruption d'au moins six mois et, depuis octobre 2005, les cas où l'entrée sur les listes de Pôle emploi a lieu suite à une sortie de stage ou à une fin de congé maladie ou maternité ;
- les autres cas recouvrent des situations ne correspondant à aucune autre ventilation, y compris les entrées pour rupture conventionnelle de CDI.

Taux de tension : rapport des OEE sur les DEE. On considère qu'un taux de tension supérieur à 0,8 traduit des difficultés de recrutement sur le métier considéré (c'est-à-dire une offre pour 1,25 demande ou 4 offres pour moins de cinq demandes).

Taux de dépendance :
Nombre d'établissements dont le siège est situé hors région Centre rapporté au nombre total d'établissements du secteur

Métier vert :
Un métier vert est un métier dont la finalité et les compétences mises en œuvre contribuent à mesurer, prévenir, maîtriser, corriger les impacts négatifs et les dommages sur l'environnement. Le métier vert peut être nouveau ou être référencé depuis longtemps. Il peut être amené à s'exercer dans tous les secteurs d'activité.

Métier verdissant :
Il s'agit de métiers dont la finalité n'est pas environnementale, qui intègrent de nouvelles « briques de compétences » pour prendre en compte de façon significative et quantifiable la dimension environnementale dans le geste métier.

DEFM (Demandeurs d'emploi en fin de mois) :
La notion de demandeurs d'emploi inscrits à Pôle emploi est une notion différente de celle de chômeurs au sens du Bureau international du travail (BIT) : certains demandeurs d'emploi ne sont pas chômeurs au sens du BIT et inversement certains chômeurs ne sont pas inscrits à Pôle emploi.
Attention : au-delà des évolutions du marché du travail, différents facteurs peuvent affecter les données relatives aux demandeurs d'emploi : modification du suivi et de l'accompagnement des demandeurs d'emploi, comportement d'inscription des demandeurs d'emploi (allongement de l'âge à la retraite, disposition relative au RSA)…
Catégorie A : demandeurs d'emploi tenus de faire des actes positifs de recherche d'emploi, sans emploi ;
Catégorie B : demandeurs d'emploi tenus de faire des actes positifs de recherche d'emploi, ayant exercé une activité réduite courte (i.e. de 78 heures ou moins au cours du mois) ;
Catégorie C : demandeurs d'emploi tenus de faire des actes positifs de recherche d'emploi, ayant exercé une activité réduite longue (i.e. de plus de 78 heures au cours du mois).

Niveaux de formation :
Niveau VI et V bis : sorties en cours de 1er cycle de l'enseignement secondaire (6ème à 3ème) ou abandons en cours de CAP ou BEP avant l'année terminale.
Niveau V : sorties après l'année terminale de CAP ou BEP ou sorties de 2nd cycle général et technologique avant l'année terminale (seconde ou première).
Niveau IV : sorties des classes de terminale de l'enseignement secondaire (avec ou sans le baccalauréat). Abandons des études supérieures sans diplôme.
Niveau III : sorties avec un diplôme de niveau Bac + 2 ans (DUT, BTS, DEUG, écoles des formations sanitaires ou sociales, etc.).
Niveaux II et I : sorties avec un diplôme de niveau supérieur à bac+2 (licence, maîtrise, master, DEA, DESS, doctorat, diplôme de grande école).

PCS (source Insee)
La nomenclature des professions et catégories socioprofessionnelles dite PCS a remplacé, en 1982, la CSP. Elle classe la population selon une synthèse de la profession (ou de l'ancienne profession), de la position hiérarchique et du statut (salarié ou non).
Elle comporte trois niveaux d'agrégation emboîtés :
- les groupes socioprofessionnels (8 postes)
- les catégories socioprofessionnelles (24 et 42 postes)
- les professions (486 postes)

FAP (source DARES – CEREQ)
La refonte en 2003 des PCS par l'Insee a rendu nécessaire la construction d'une nouvelle nomenclature des « familles professionnelles » appelée FAP-2003. Celle-ci intègre les changements apportés par la nouvelle PCS-2003, et gagne en précision et en homogénéité. Elle reste tout de même proche de la version précédente. Ainsi, les 22 domaines professionnels sont maintenus, même si leurs contours ne sont pas exactement les mêmes. La FAp-2003 comporte 86 Familles Professionnelles regroupées (au lieu de 84) et 237 familles Professionnelles détaillées (au lieu de 224).

Domaines professionnels (source DARES – CEREQ)
Les domaines professionnels sont des regroupements de métiers (FAP). Le premier caractère du code des familles professionnelles représentent le domaine professionnel. Ces domaines, au nombre de 22, ne doivent pas être confondus avec les secteurs d'activité économiques même si les intitulés sont parfois voisins. Il s'agit de l'activité des individus et non celle des entreprises dans laquelle ils travaillent sauf cas particulier comme les personnel du domaine (P) de la « fonction publique, professions juridiques ».

NAF (source Insee)
La Nomenclature d'Activité Française révision 2 (NAF rèv. 2, 2008) est la nomenclature statistique nationale d'activités qui s'est substituée depuis le 1er janvier 2008 à la NAF rèv. 1 datant de 2003. Pour chaque code NAF, un lien avec la CPF, classification des Produits Française, permet de visualiser les codes et intitulés des produits associés à chaque activité et d'accéder à l'ensemble de la CPF rèv. 2.

NA (source Insee)
La Nomenclature Agrégée se substitue à la NES, Nomenclature Economique de Synthèse, qui ne permettait pas de faire des comparaisons internationales.

ROME (source Pôle emploi)
La nomenclature ROME est utilisée pour classer les offres et demandes d'emploi. Elaborée en 1993 à partir d'une architecture en arborescence, la nomenclature ROME est structurée en 22 catégories professionnelles, 61 domaines professionnels, 466 emplois/métiers.

Pour plus d'informations, un dictionnaire des données est disponible sur le site ORIOM (http://www.oriom-centre.org)

Bibliographie & médiagraphie

- *Dispositif ORIOM* , ORFE - Gip Alfa Centre, www.oriom-centre.org
- *Observatoire de la voie professionnelle, parcours et insertion des CAP – Fiches domaines*, ORFE - Gip Alfa Centre
- *Observatoire de la voie professionnelle, parcours et insertion des BAC PRO – Fiches domaines*, ORFE-Gip Alfa Centre
- *« Quel avenir pour les métiers du secteur HCR ? »,* FAFIH et l'Observatoire de l'hôtellerie restauration, 2009
- *Les métiers en 2022, résultats et enseignements*, France Stratégie, DARES, juillet 2014