



Observatoire Régional de la Formation et de l'Emploi
(ORFE)

Les emplois du domaine
ALIMENTATION

Caractéristiques - Tendances 1982 - 1999

Directeur de la publication : Jean-Claude GAPIN-FREHEL, Délégué général du GIP ALFA CENTRE

Ce dossier a été réalisé par Pascal Bauger, avec la collaboration de Christèle Assegon, Janique Clerc, Jean-Philippe Fouquet

Conception, méthodologie : Marie-Béatrice ROCHARD, directrice de l'O.R.F.E.

Bases de données, cartographie, maquettage : Claude CHOUILLET, chargée de mission

Mise en ligne le : Avril 2007

Dernière mise à jour le : Avril 2007

SOMMAIRE

- Présentation du domaine « **Alimentation** ».....page 1

DEUX SOUS-DOMAINES

- Bouchers, charcutiers, boulangers.....page 3

- Cuisiniers.....page 21

PRESENTATION DU DOMAINE ALIMENTATION

Les métiers de l'alimentation

Avec 16 541 personnes en emploi en 1999, le domaine professionnel de l'alimentation représente 1,8 % de l'emploi régional (1,7 % au niveau national). Il est constitué de deux familles professionnelles : celle des "bouchers, charcutiers, boulangers" qui représente 59,4 % des effectifs et se subdivise en dix Professions et Catégories Socioprofessionnelles (PCS), et celle des "cuisiniers" qui représente 40,6 % des effectifs et se subdivise en deux PCS. Leur constitution et leurs problématiques étant différentes, ces deux familles professionnelles font chacune l'objet d'une présentation séparée.

Alimentation
SC0 Bouchers, charcutiers, boulangers
SC1 Cuisiniers

Définition du domaine de l'alimentation

Ce domaine regroupe les métiers de bouche, dans le cadre d'activités artisanales et dans des établissements de restauration et d'hôtellerie, privés ou publics.

Les métiers constituant la famille professionnelle des "bouchers, charcutiers, boulangers" procèdent à la transformation des matières premières (découpe et cuisson de viandes, préparation d'entremets froids ou chauds en charcuterie, réalisation de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie, etc.) et à leur vente.

Les métiers de la famille professionnelle des "cuisiniers" s'exercent dans les établissements ayant une fonction de production culinaire (hôtels restaurants du secteur privé, restauration collective à caractère social, commerciale, traiteur, etc.). Les cuisiniers qualifiés, ouvriers et employés, sont en charge de la préparation de plats, consommés sur place ou emportés (mais consommés dans des délais brefs). Les techniciens et agents de maîtrise sont quant à eux en charge de l'animation et de la gestion des différents services de cuisine et de restauration (cf. le site de la DARES, *Base de données, évolution des métiers et des qualifications*).

SOUS-DOMAINES "BOUCHERS, CHARCUTIERS, BOULANGERS"

Synthèse.....p.4

CARACTERISTIQUES DU SOUS-DOMAINES

Présentation du sous-domaine.....p.5
Répartition des emplois par types de contrat.....p.6
Répartition des emplois par temps de travail.....p.7
Répartition des emplois par niveaux de diplômep.8
Répartition des emplois par sexe et par tranches d'âge.....p.9
Répartition des emplois par zones d'emploi.....p.10

TENDANCES 1982 - 1999

Evolution des effectifs.....p.11
Evolution des emplois dans les secteurs d'activité.....p.12
Evolution des emplois par niveaux de diplômes..... p.13
Evolution des emplois par sexe et par tranches d'âge..... p.14
Evolution des emplois par zones d'emploi.....p.16

APPROCHE QUALITATIVE

Eléments explicatifs des évolutions des métiers du domaine.....p.18
Fiches de lecture.....p.19
Bibliographie succincte.....p.20

SYNTHESE

Bouchers, charcutiers, boulangers

Bouchers, charcutiers, boulangers : 1,0 % de l'emploi total régional

Composée de trois métiers de bouche - bouchers, charcutiers et boulangers - cette famille professionnelle compte 9 829 emplois en 1999 et représente 1,0 % des emplois en région Centre. Elle a connu un net déclin au cours des vingt dernières années avec près de 3 000 emplois en moins entre 1982 et 1999, explicable entre autre par la concurrence croissante des grandes surfaces.

Féminisation et vieillissement des bouchers, charcutiers, boulangers

On observe une féminisation sensible des métiers de la boucherie, charcuterie, boulangerie avec une proportion de femmes passée de 1,7 % en 1982 à 9,0 % en 1999.

On observe également un net vieillissement de la famille professionnelle avec la diminution de la part des 15-29 ans qui passe de 44,4 % en 1982 à 33,7 % en 1999 et l'augmentation de celle des 40 ans et plus qui croît de 30,8 % en 1982 à 42,7 % en 1999. La diminution de la part des 15-29 ans s'explique en partie par le déclin de l'apprentissage en lien avec la fermeture des petits commerces. En effet, c'est traditionnellement les petits artisans qui formaient les apprentis, beaucoup plus que les grandes entreprises (Lutinier, 2002). Le déclin du petit commerce (moins 488 artisans de 0 à 2 salariés entre 1990 et 1999) a donc eu comme double conséquence de réduire le nombre de maîtres d'apprentissage ainsi que le nombre potentiel d'employeurs.

Forte présence d'indépendants, d'employeurs et d'apprentis

La famille professionnelle des bouchers, charcutiers, boulangers se caractérise par une forte proportion d'indépendants (14,2 % contre 5,6 % en moyenne régionale) et d'employeurs (22,1 % contre 4,9 %). Elle se caractérise également par la forte présence d'apprentis (14,0 % contre seulement 1,5 % dans l'emploi régional total), ce qui constitue une véritable spécificité de ce domaine professionnel.

Des conditions difficiles au regard de la durée de travail hebdomadaire

En revanche, leurs conditions de travail sont particulièrement difficiles avec une durée de travail hebdomadaire de plus de 50 heures. Près de 95 % des bouchers, charcutiers, boulangers travaillent à temps complet (contre 83,9 % dans l'emploi total régional).

Un marché professionnel de niveau CAP-BEP

Près de 70 % des professionnels des bouchers, charcutiers, boulangers sont titulaires d'un CAP-BEP en 1999. Cette proportion n'a cessé d'augmenter depuis 1982 : 45,4 % à cette date, ils représentaient 61,5 % des effectifs en 1990. Cette augmentation du nombre de CAP-BEP a largement contribué à réduire le nombre de titulaires au plus d'un BEPC. En effet, si la moitié des bouchers charcutiers, boulangers n'avait aucune formation professionnelle en 1982, ils n'étaient plus qu'un tiers en 1990 et un quart en 1999. Enfin, les formations supérieures ou égales au baccalauréat progressent mais faiblement.

Baisse d'effectifs dans les secteurs des industries alimentaires et du commerce de détail

La famille professionnelle des "bouchers, charcutiers, boulangers" est concentrée dans deux secteurs : celui des "industries agricoles et alimentaires" (64,0 %) et celui du "commerce de détail, réparations" (30,8 %). Ils ont perdu près de 1 600 emplois entre 1990 et 1999.

Maintien des emplois artisanaux en milieu rural

Bien implanté en 1982, l'emploi des bouchers, charcutiers, boulangers a très nettement décliné dans la quasi totalité des zones d'emploi au cours des deux dernières périodes intercensitaires. On observe cependant le maintien de l'emploi dans une grande majorité des zones rurales de la région, notamment celles du sud, de Chinon à Sain-Amand. Ainsi, alors que les boucheries, charcuteries, boulangeries artisanales sont particulièrement affectées par la concurrence des grandes surfaces depuis une trentaine d'années, il apparaît qu'elles se maintiennent en milieu rural.

CARACTERISTIQUES

Bouchers, charcutiers, boulangers

Présentation de la famille professionnelle des bouchers, charcutiers, boulangers

PCS	Effectifs en région Centre	Part dans l'emploi total en région	Part dans l'emploi total en France
6851 Apprentis boulangers, bouchers, charcutiers	1 463	0,16	0,12
2103 Artisans bouchers, de 0 à 2 salariés	933	0,09	0,09
2104 Artisans bouchers, de 3 à 9 salariés	111	0,01	0,01
6351 Bouchers (sauf industrie de la viande)	1 576	0,17	0,16
2105 Artisans charcutiers, de 0 à 2 salariés	567	0,06	0,03
2106 Artisans charcutiers, de 3 à 9 salariés	105	0,01	0,01
6352 Charcutiers (sauf industrie de la viande)	594	0,06	0,04
2101 Artisans boulangers, pâtisseries, de 0 à 2 salariés	1 468	0,16	0,14
2102 Artisans boulangers, pâtisseries, de 3 à 9 salariés	637	0,07	0,07
6353 Boulangers, pâtisseries (sauf activité industrielle)	2 375	0,25	0,26
Total	9 829	1,04	0,93

NES 36	Centre	France
Industries agricoles et alimentaires	64,0	60,1
Commerce de détails, réparations	30,8	33,3
Les autres secteurs d'activité	5,2	6,6
Effectif total	9 829	214 199

Près de deux tiers dans le secteur des industries agricoles et alimentaires

La famille professionnelle des "bouchers, charcutiers, boulangers" est concentrée dans deux secteurs : celui des "industries agricoles et alimentaires" et celui du "commerce de détail, réparations". Le premier secteur concentre proportionnellement plus d'actifs en emploi en région Centre (avec 64 %) qu'au niveau national (60,1 %) ; à l'opposé, le second ne concentre que 30,8 % des effectifs en région Centre contre 33,3 % en France.

Bouchers, charcutiers, boulangers : 1 % de l'emploi régional

Avec 9 829 emplois en région Centre, la famille professionnelle des "bouchers, charcutiers, boulangers" représente 1,0 % des emplois en région Centre (0,9 % au niveau national). Elle se compose de trois métiers de bouche : les bouchers, les charcutiers et les boulangers-pâtisseries qui travaillent uniquement dans le domaine artisanal.

Les bouchers procèdent au découpage des bêtes de boucherie et au parage des morceaux. Ils participent parfois à la vente elle-même. Les charcutiers procèdent au travail des viandes, en particulier de porc, par cuisson, salaison ou fumage, les accommodent et les présentent en vue de la vente à emporter. Les boulangers-pâtisseries fabriquent soit à la main ou à la machine, des produits de boulangerie ou de pâtisserie pour la vente à emporter : du pain, des viennoiseries, des biscuits, des pâtes sucrées, des confiseries, des crèmes et autres garnitures destinées à accompagner ces produits (cf. le site de l'INSEE : définitions, nomenclatures)

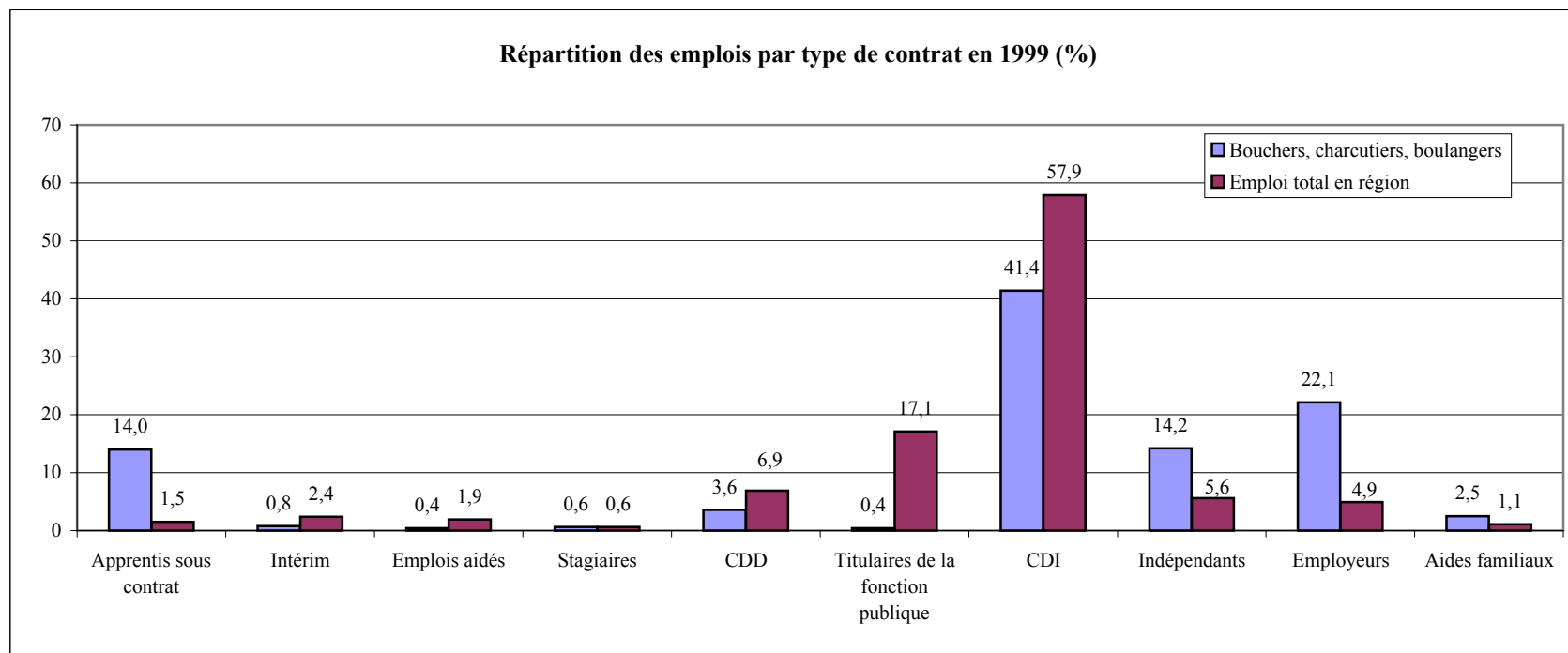
Près de la moitié de boulangers-pâtisseries et une très forte proportion d'apprentis

Cette famille professionnelle compte 45,6 % de boulangers-pâtisseries 26,5 % de bouchers et 12,9 % de charcutiers 12,9 %. Elle se caractérise par une très forte proportion d'apprentis qui sont 14,9 %,

CARACTERISTIQUES

Bouchers, charcutiers, boulangers

Répartition des emplois par types de contrat



Une proportion élevée d'indépendants et d'employeurs

Cette famille professionnelle se compose de 14,2 % d'indépendants (contre 5,6 % en moyenne régionale) et de 22,1 % d'employeurs (contre 4,9 % en moyenne régionale). Ceci s'explique par la forte proportion d'artisans, bouchers, charcutiers et boulangers, employant ou non des salariés. Cela révèle également l'importance dans ce type de professions de "se mettre à son compte" et d'ouvrir un commerce. Même si la grande distribution avec ses services de boucherie et de boulangerie a modifié le paysage commercial, près de 40 % des personnes en emploi sont des non salariés.

Sur-représentation des contrats d'apprentissage

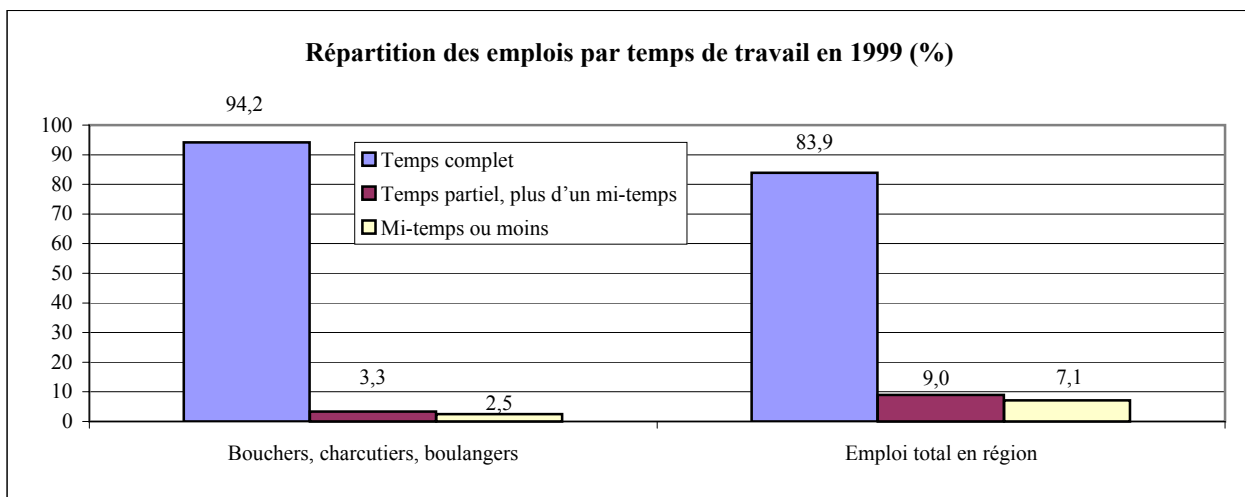
14 % des actifs en emploi sont en contrat d'apprentissage contre 1,5 % dans l'emploi régional total. Cela s'explique par la présence de 1 463 "apprentis boulangers, bouchers, charcutiers". L'importance accordée aux contrats d'apprentissage est fréquente dans le commerce et constitue une spécificité des métiers de bouche : "beaucoup de petites entreprises du commerce forment des apprentis. La proportion d'apprentis parmi les salariés y est le double de celle des plus grandes" (Lutinier, 2002).

Les contrats d'intérim, les contrats à durée déterminée, les stagiaires sont par contre très peu représentés dans cette famille professionnelle. Enfin, les personnes en contrat à durée indéterminée ne représentent que 41,4 % des effectifs contre 57,9 % en moyenne régionale, tous domaines confondus.

CARACTERISTIQUES

Bouchers, charcutiers, boulangers

Répartition des emplois par temps de travail

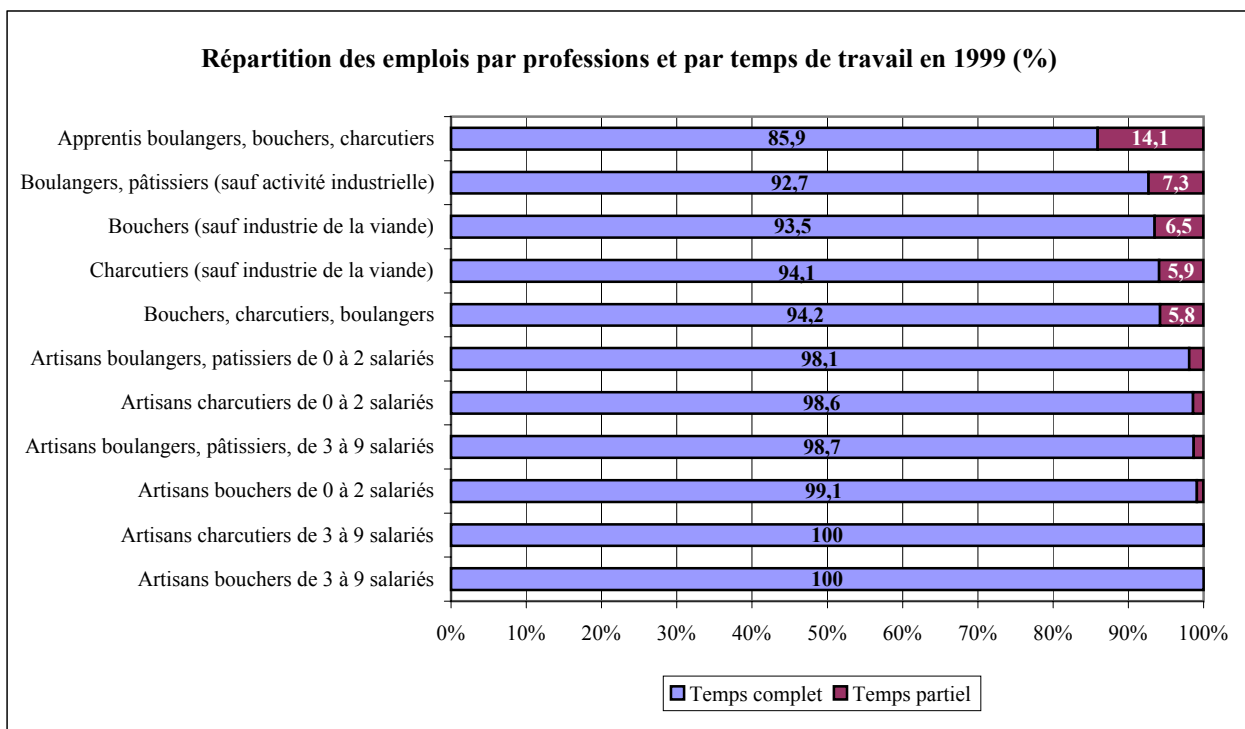


95 % de temps complet

94,2 % des bouchers, charcutiers, boulangers travaillent à temps complet, ce qui est nettement supérieur à la moyenne régionale (83,9 %). A l'exception des "apprentis boulangers, bouchers, charcutiers" dont 14,1 % travaillent à temps partiel, toutes les professions travaillent presque exclusivement à temps complet.

Une durée de travail de plus de 50 heures

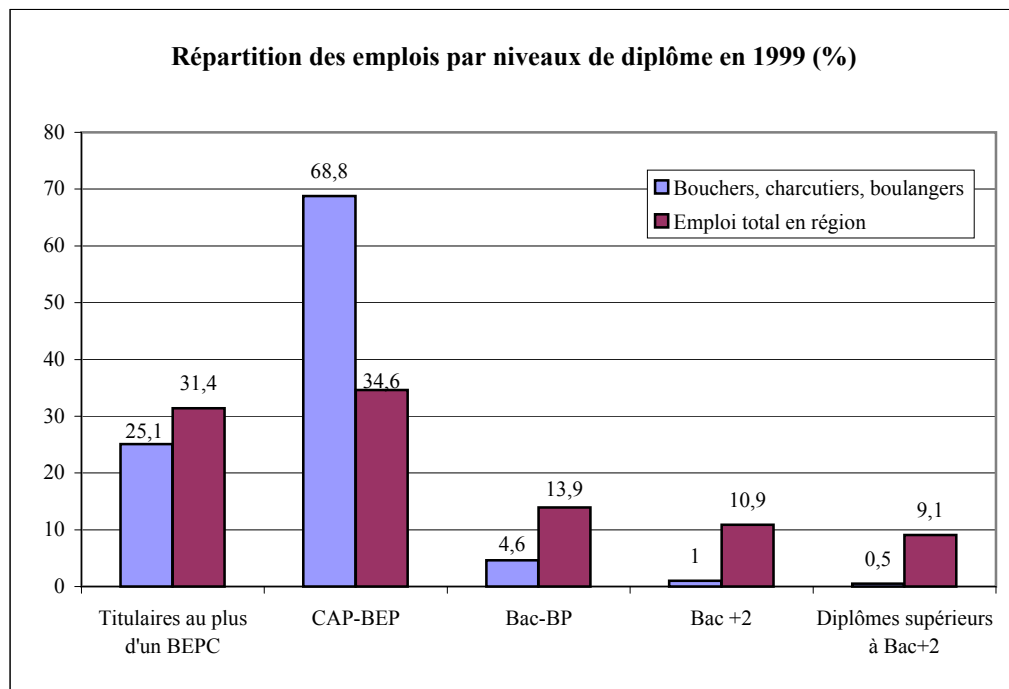
Le temps de travail, avec une durée hebdomadaire de plus de 50 heures, est une dimension caractéristique de l'activité des bouchers, charcutiers, boulangers. Il serait responsable, selon la DARES, du nombre important de démissions qui touche ces professions et rend problématique l'application de la loi Aubry sur les 35 heures.



CARACTERISTIQUES

Bouchers, charcutiers, boulangers

Répartition des emplois par niveaux de diplôme



Plus de deux tiers des professionnels titulaires d'un CAP ou d'un BEP

La famille professionnelle des bouchers, charcutiers, boulangers constitue un véritable marché professionnel de niveau CAP-BEP puisque plus de deux tiers des actifs en emploi sont titulaires d'un de ces deux diplômes. Un quart est titulaire au plus d'un BEPC. Enfin, en 1999, la part des titulaires d'un diplôme équivalent ou supérieur au baccalauréat s'élevait à 6,1 % contre 34,9 % dans l'emploi régional total.

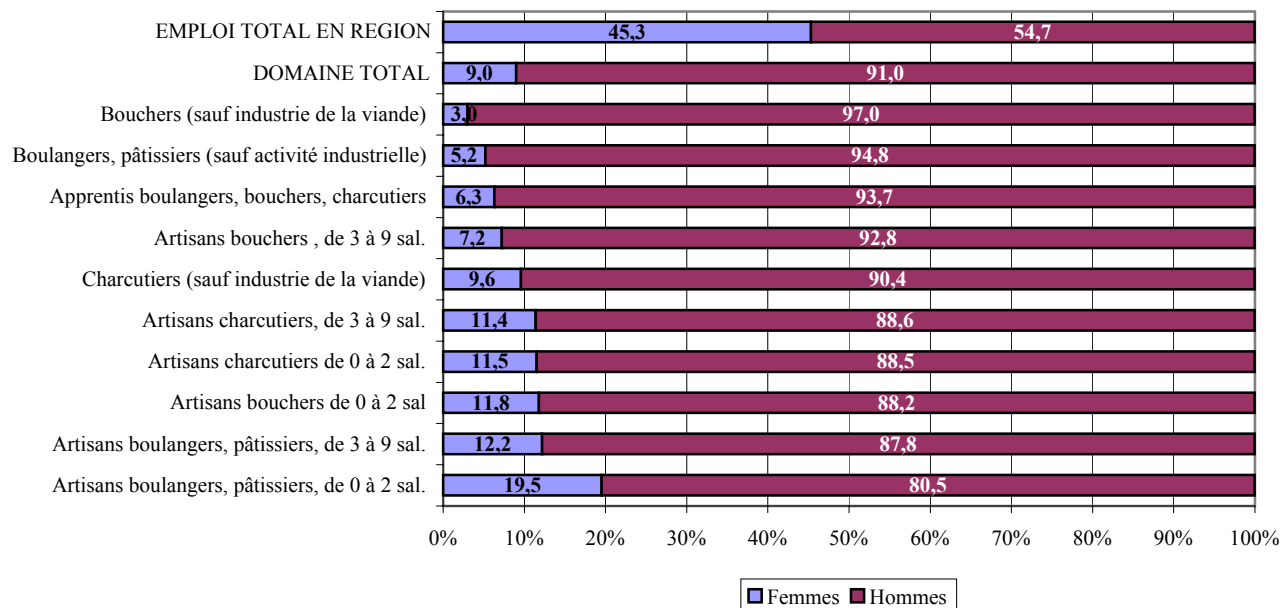
En observant plus finement les PCS on observe que les artisans, qu'ils soient bouchers, boulangers ou charcutiers, sont proportionnellement plus diplômés lorsque l'entreprise emploie plus de salariés. En effet, la part des titulaires au plus d'un BEPC est de 23,2 % chez les artisans boulangers, pâtisseries de zéro à deux salariés contre 16,2 % chez ceux de trois à neuf salariés. Il en va de même chez les artisans bouchers (16,7 % contre 12,6 %) et chez les artisans charcutiers (14,8 % contre 7,6 %).

CARACTERISTIQUES

Bouchers, charcutiers, boulangers

Répartition des emplois par sexes et par tranches d'âge

Répartition des emplois par sexe en 1999 (%)

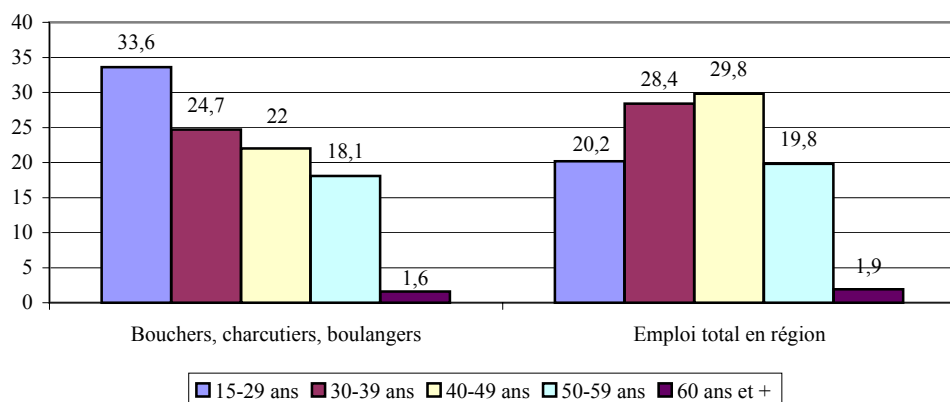


Une famille professionnelle essentiellement masculine

A l'exception des artisans boulangers, pâtisseries, de 0 à 2 salariés, qui comptent 20 % de femmes (soit 286 femmes contre 1 182 hommes), les différentes professions et catégories socioprofessionnelles sont composées de près de 90 % d'hommes. Cette tendance ne semble pas s'inverser avec la jeune génération car quand on observe la PCS des apprentis, on compte 92 femmes contre 1 371 hommes.

Les femmes qui exercent leur activité dans cette famille professionnelle sont majoritairement des employeurs (pour 26,8 % d'entre elles), des indépendants (pour 27,7 % d'entre elles) et employées sous contrat à durée indéterminée (pour 23,5 % d'entre elles). Elles sont proportionnellement plus nombreuses à travailler à temps partiel.

Répartition des emplois par tranches d'âge en 1999 (%)



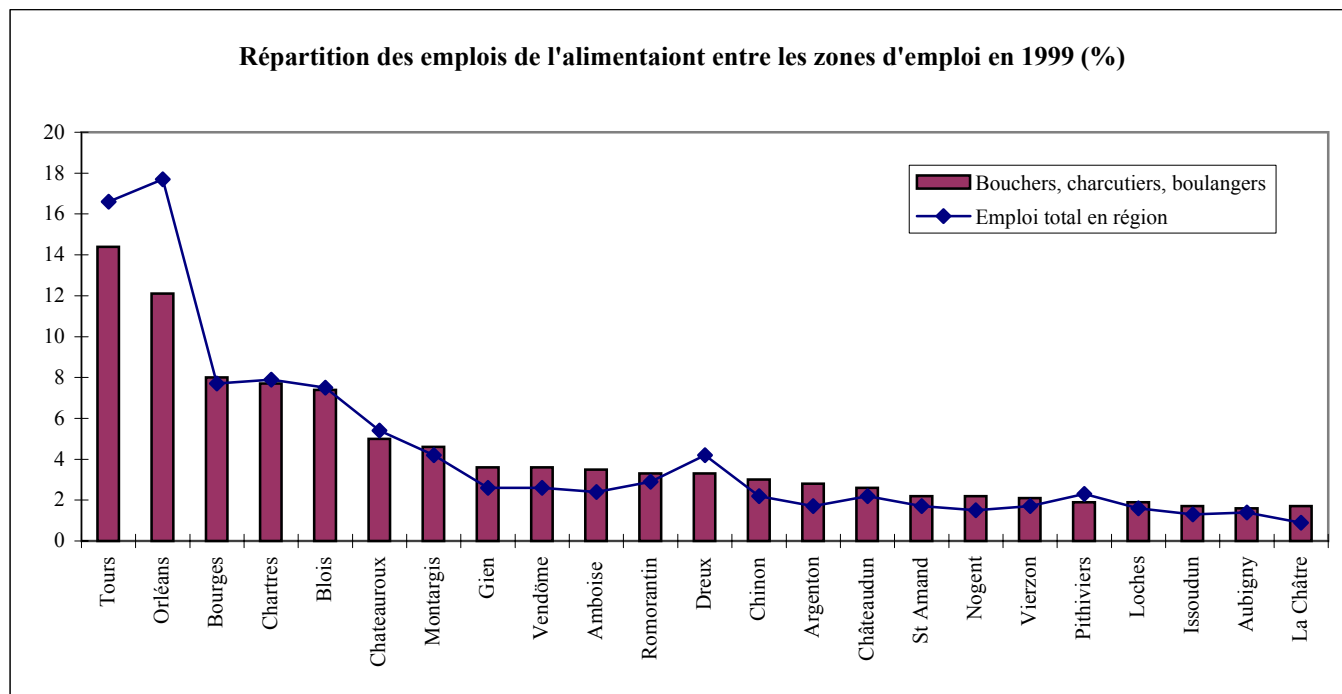
Une famille professionnelle jeune : un tiers de 15-29 ans

33,6 % des professionnels bouchers, charcutiers et boulangers ont entre 15 et 29 ans, ce qui s'écarte de la moyenne régionale qui est de 20,2 %. La proportion importante d'apprentis se traduit par une entrée continue de jeunes dans ces professions. Les autres tranches d'âge sont, par contre, proportionnellement moins importantes que la moyenne régionale : 24,7 % des professionnels du sous-domaine ont entre 30 et 39 ans contre 28,3 % tous domaines confondus, 22 % ont entre 40 et 49 ans contre 29,8 % tous domaines confondus. Au niveau des PCS, on observe que les artisans bouchers, charcutiers ou boulangers sont proportionnellement plus nombreux dans les tranches d'âge supérieures ou égales à 30-39 ans.

CARACTERISTIQUES

Bouchers, charcutiers, boulangers

Répartition des emplois par zones d'emploi



Maintien de l'activité artisanale en milieu rural

Alors que les zones d'emploi de Tours et Orléans concentrent un peu plus du tiers de l'emploi régional total, l'emploi des bouchers, charcutiers, boulangers y est très nettement sous-représenté : moins 2,2 points dans celle de Tours et moins 5,6 points dans celle d'Orléans.

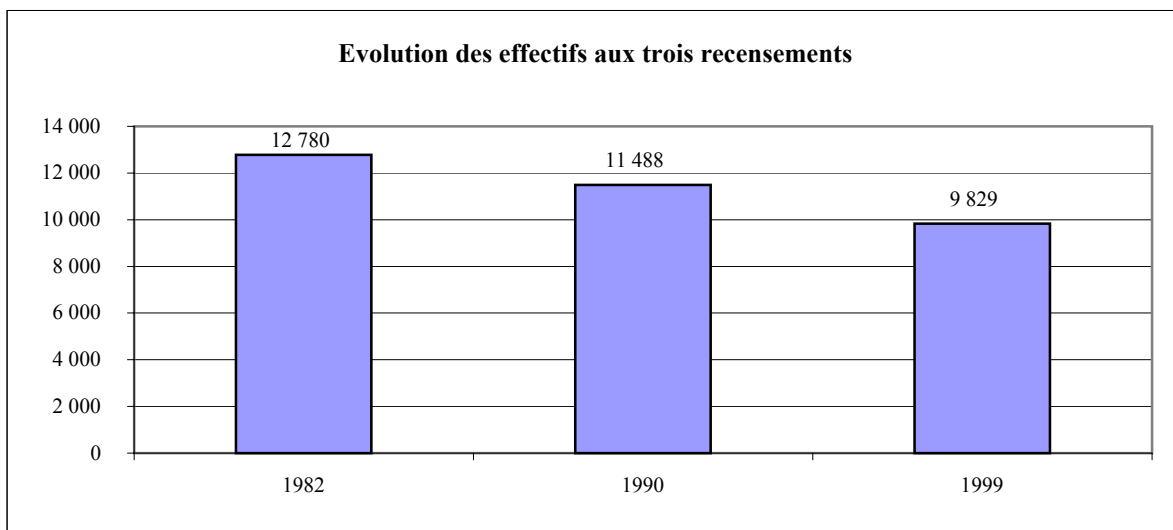
Inversement, l'emploi des bouchers, charcutiers, boulangers est sur-représenté par rapport à l'emploi total dans seize des vingt-trois zones d'emploi, et tout particulièrement dans la totalité des zones du sud de la région, de Chinon à Bourges.

Ainsi, alors que les boucheries, charcuteries, boulangeries artisanales sont particulièrement affectées par la concurrence des grandes surfaces depuis une trentaine d'années, il apparaît qu'elles se maintiennent en milieu rural.

TENDANCES

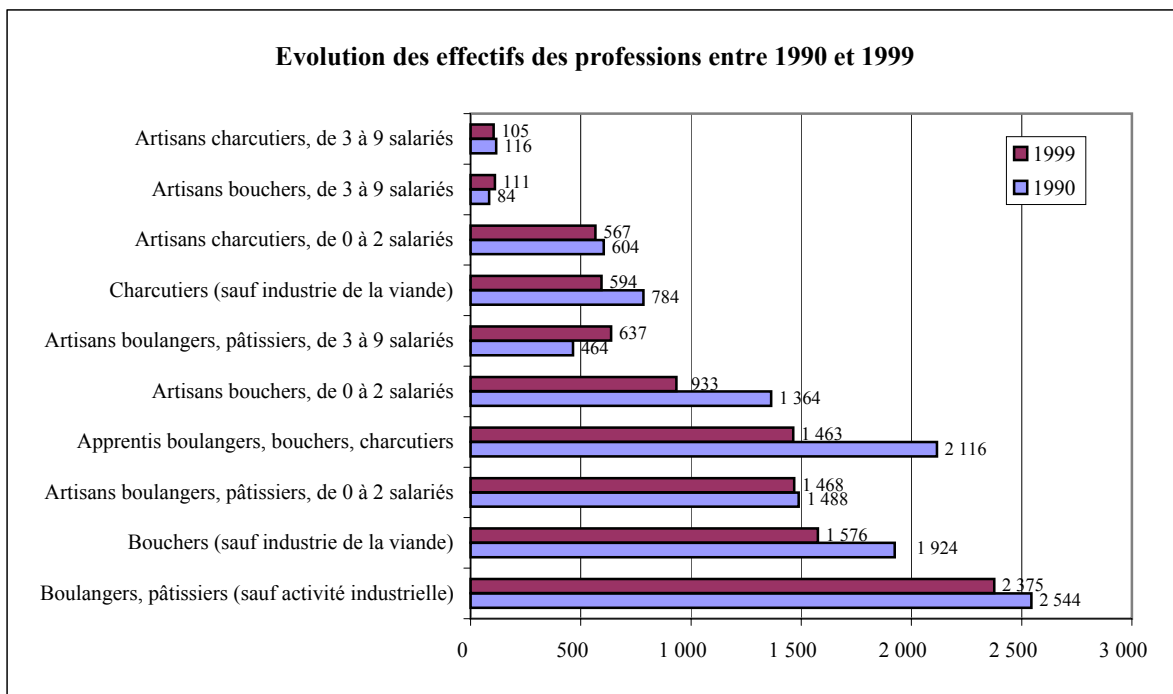
Bouchers, charcutiers, boulangers

Evolution des effectifs



Une famille professionnelle en déclin

Les bouchers, charcutiers, boulangers ont connu une perte d'effectifs de 2 951 emplois entre 1982 et 1999 (moins 1 292 de 1982 à 1990 et moins 1 659 de 1990 à 1999) soit une baisse de 23,1 % en vingt ans. Cela s'explique essentiellement par la concurrence croissante des grandes surfaces qui proposent une gamme de produits plus vaste à des prix plus attractifs que les petits commerces (Lutinier, 2002).



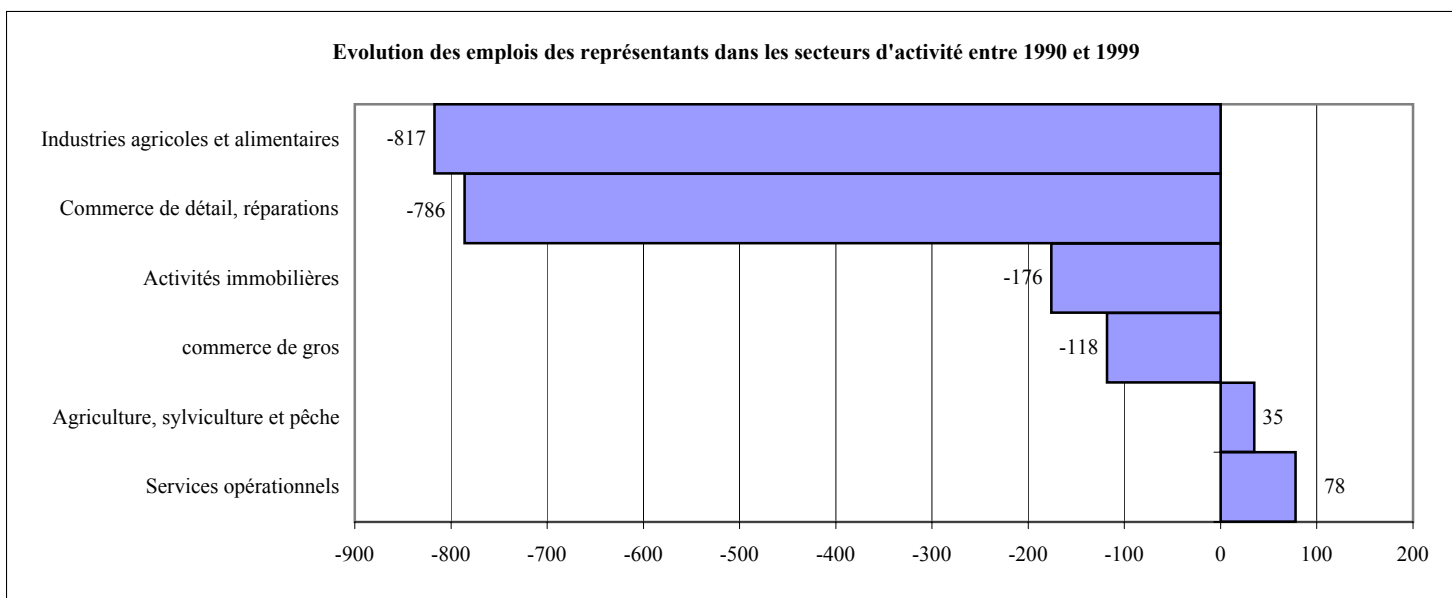
Déclin marqué de l'apprentissage entre 1990 et 1999

Toutes les professions et catégories socioprofessionnelles ont perdu des effectifs entre 1990 et 1999 à l'exception de celles des artisans boulangers, pâtisseries de 3 à 9 salariés (173 emplois supplémentaires) et des artisans bouchers de 3 à 9 salariés (27 emplois supplémentaires). La catégorie qui a le plus perdu d'emplois au cours des années quatre-vingt-dix est celle des apprentis : 653 emplois en moins.

TENDANCES

Bouchers, charcutiers, boulangers

Evolution des emplois du domaine par secteurs d'activité



Baisse d'effectifs dans les deux principaux secteurs employeurs

Subissant la quasi totalité (96,6 %) des pertes d'emploi du domaine entre 1990 et 1999, les secteurs des "industries agricoles et alimentaires" et celui du "commerce de détail et réparations", principaux employeurs des bouchers, charcutiers, boulangers, ont perdu respectivement 817 et 786 emplois.

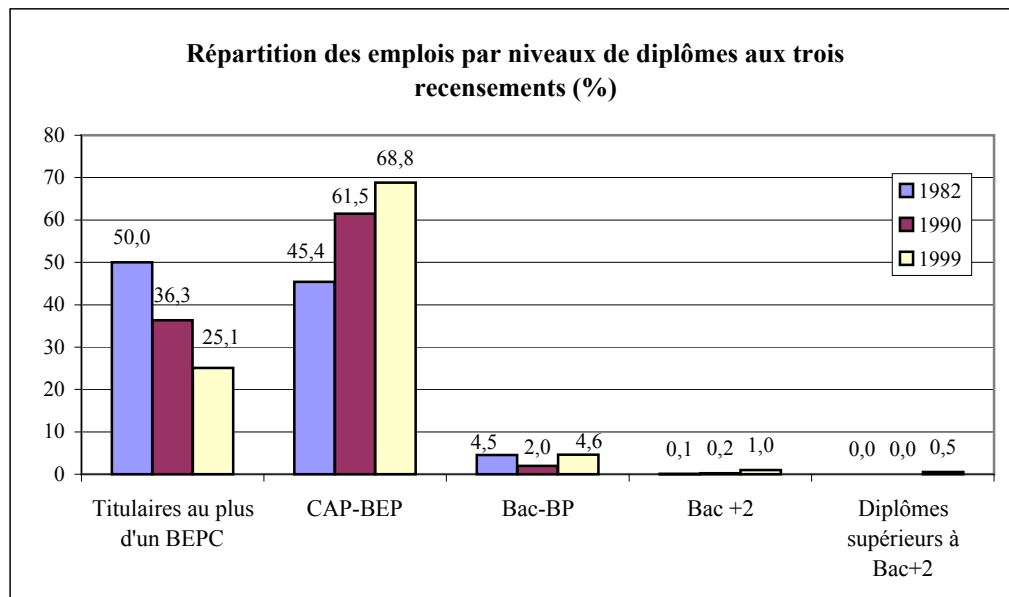
Traduisant la concurrence des grandes surfaces ainsi que les mutations technologiques qui modernisent le travail, la part du secteur des industries agricoles et alimentaires augmente de 61,9 % à 64,0 % au détriment de celle du commerce de détail qui décroît de 33,2 % à 30,8 %.

	Effectifs en 1990	Poids du secteur en 1990	Effectifs en 1999	Poids du secteur en 1999	Évolution effectif annuel moyen	Taux de croissance annuel moyen
Industries agricoles et alimentaires	7 112	61,9	6 295	64,0	-91	-1,3
Commerce de détail, réparation	3 816	33,2	3 030	30,8	-87	-2,3
Activités immobilières	180	1,6	4	0,0	-20	-10,9
Commerce de gros	196	1,7	78	0,8	-13	-6,7
Agriculture, sylviculture	0	0,0	35	0,4	4	
Services opérationnels	20	0,2	98	1,0	9	43,3
Autres secteurs	160	1,4	289	2,9	14	9,0

TENDANCES

Bouchers, charcutiers, boulangers

Evolution des emplois par niveaux de diplôme



Augmentation du nombre de titulaires du CAP-BEP

Près de 70 % des bouchers, charcutiers, boulangers sont titulaires d'un CAP-BEP en 1999. Cette proportion n'a cessé d'augmenter depuis 1982 : 45,4 % à cette date, ils représentaient 61,5 % des effectifs en 1990.

Cette augmentation du nombre de CAP-BEP a largement contribué à réduire le nombre de titulaires au plus d'un BEPC. En effet, si la moitié des bouchers charcutiers, boulangers n'avaient aucune formation professionnelle en 1982, ils n'étaient plus qu'un tiers en 1990 et un quart en 1999.

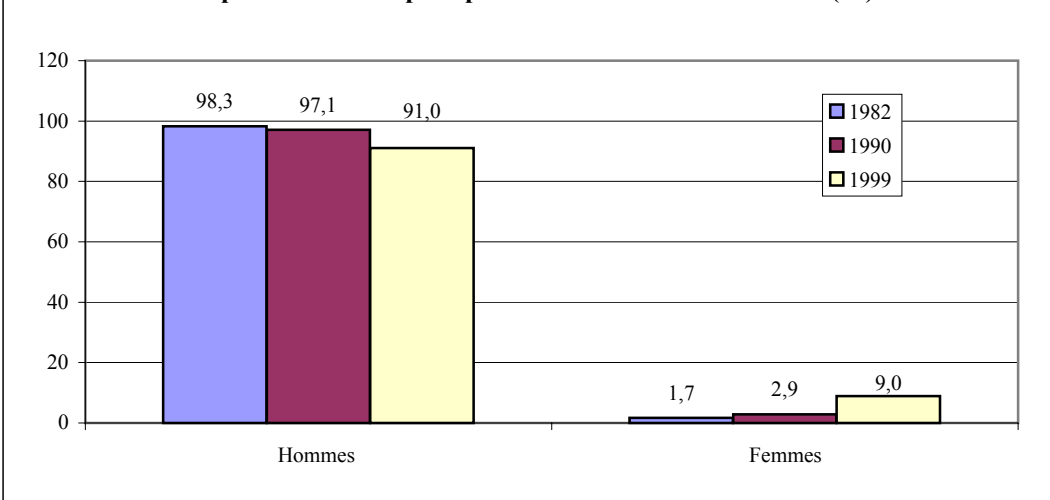
Enfin, les formations supérieures ou égales au baccalauréat progressent mais faiblement.

TENDANCES

Bouchers, charcutiers, boulangers

Evolution des emplois par sexe et par tranches d'âge

Répartition des emplois par sexe aux trois recensements (%)



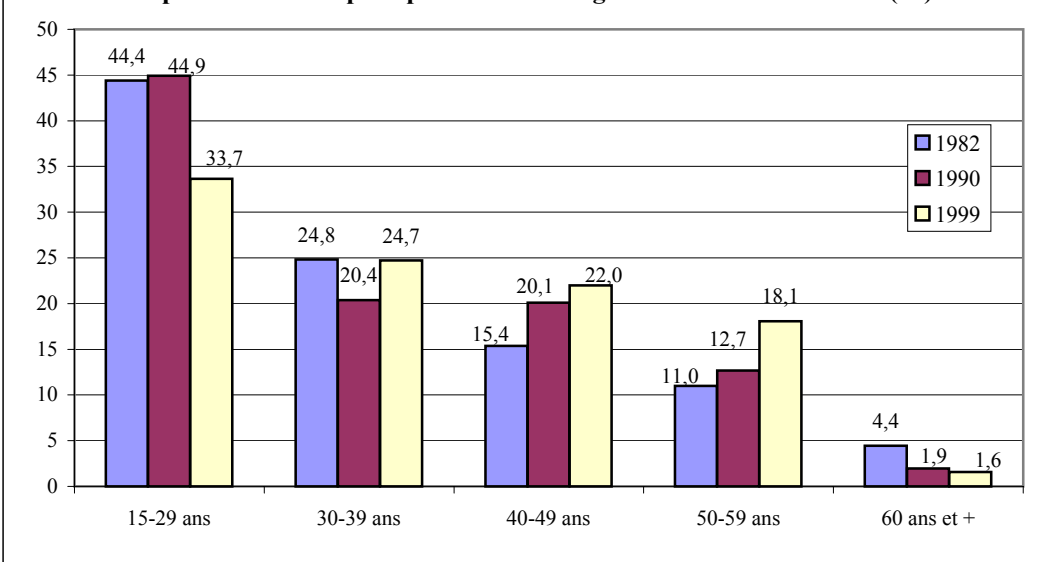
Féminisation sensible des bouchers, charcutiers, boulangers

Entre 1982 et 1999 le nombre de femmes a augmenté, passant de 220 en 1982 à 328 en 1990, puis à 880 en 1999. Même si elle reste largement minoritaire, leur proportion augmente : 1,7 % en 1982, 9,0 en 1999.

Entre 1990 et 1999, c'est principalement dans la catégorie des artisans ayant entre 0 et 2 salariés, qu'ils soient bouchers, boulangers ou charcutiers, que l'on observe l'augmentation la plus importante du nombre de femmes. En effet, au cours de cette période, on recense 357 femmes de plus dans cette catégorie. Le nombre de femmes chez les artisans ayant de 3 à 9 salariés passe de 16 à 98, soit un gain de 82 emplois.

Les hommes, quant à eux, voient leurs effectifs baisser de 1982 à 1999. Ils passent de 12 560 en 1982 à 8 949 en 1999, soit une perte de 3 611 emplois.

Répartition des emplois par tranches d'âge aux trois recensements (%)



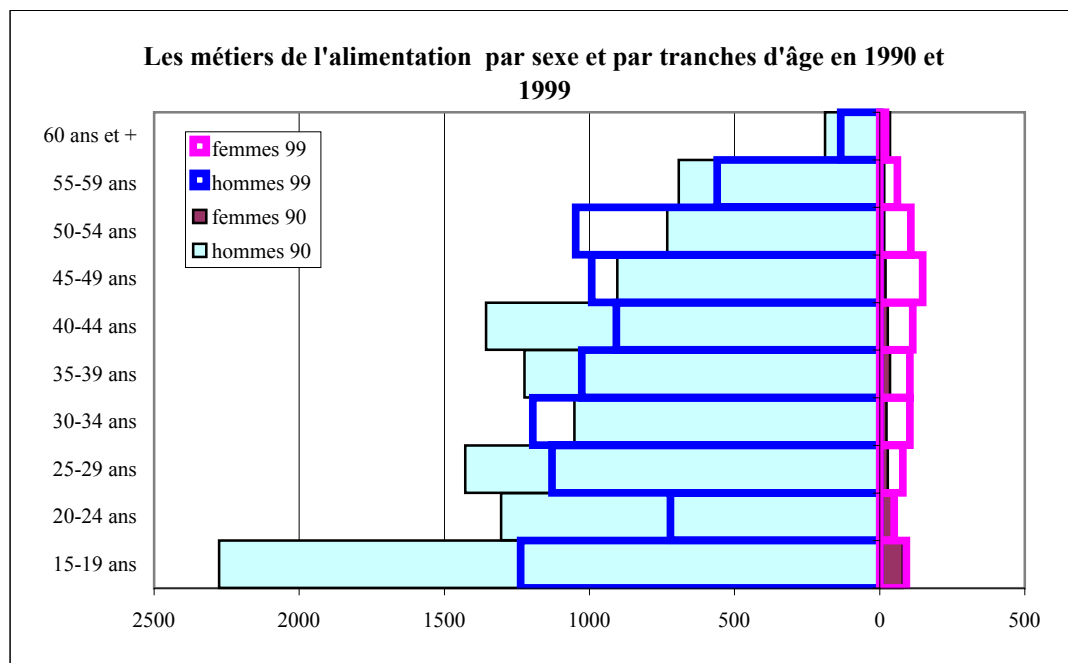
Veilleissement des bouchers, charcutiers, boulangers

La tranche d'âge des 15-29 ans, du fait du déclin de l'apprentissage, est celle qui a le plus diminué entre 1982 et 1999. Cette baisse a été particulièrement marquée au cours de la deuxième période intercensitaire. En effet, alors que les actifs en emploi de 15 à 29 ans étaient 5 160 en 1990, ils n'étaient plus que 3 309 en 1999 (soit une perte de 1 851 emplois). Cependant, bien qu'en forte diminution, le nombre d'apprentis contribue à ce que le domaine de la boucherie, charcuterie, boulangerie soit plus jeune que la moyenne : on recensait 33,7 % de 15-29 ans chez les bouchers, charcutiers, boulangers en 1999 contre seulement 20,2 % dans l'emploi régional total. Malgré cela, on observe un certain vieillissement des bouchers, charcutiers, boulangers puisque la part des 40 ans et plus est passée de 30,8 % en 1982 à 42,7 % en 1999.

TENDANCES

Bouchers, charcutiers, boulangers

Evolution des emplois par sexe et par tranches d'âge

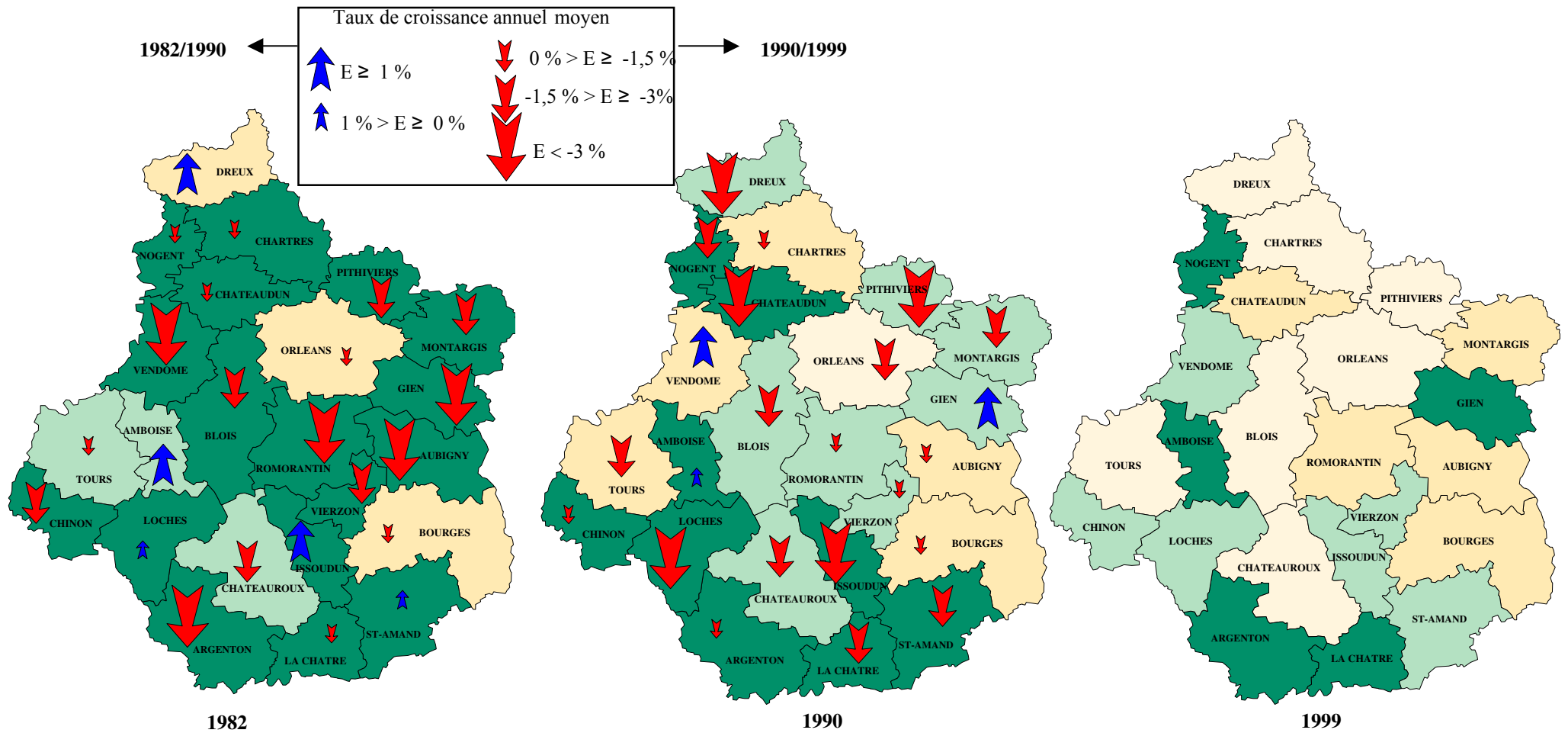


Structure d'âge et mutations du petit commerce artisanal

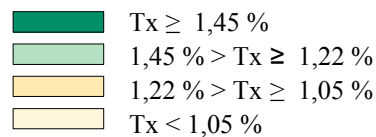
La pyramide des âges confirme la féminisation ainsi que le vieillissement des bouchers, charcutiers, boulangers. Elle met notamment en évidence l'augmentation de la part des 45-54 ans passée de 14,5 % en 1990 à 23,3 % en 1999. Elle permet également d'apporter un éclairage sur la diminution des effectifs de la famille professionnelle. Le déclin des 15-19 ans, d'une part, passés de 20,5 % en 1990 à 13,5 % en 1999, s'explique par la perte d'un millier d'apprentis au cours de cette période. Le déclin des 55 ans et plus, d'autre part, doit être relié au déclin du petit commerce qui frappe tout particulièrement les artisans. Avec quelques nuances toutefois : ce déclin touche davantage les bouchers, charcutiers que les boulangers et davantage les artisans n'employant que 0 à 2 salariés. Ainsi, les deux seules professions qui voient leurs effectifs augmenter entre 1990 et 1999 sont les artisans bouchers et les artisans boulangers employant de 3 à 9 salariés.

La pyramide des âges fait donc apparaître deux grandes tendances : la diminution des jeunes dans les métiers de la boucherie, charcuterie, boulangerie, illustrée par le déclin de l'apprentissage ; la disparition définitive de petits commerces lorsque l'artisan cesse son activité et part à la retraite.

Implantation des emplois de la FAP "Bouchers, charcutiers, boulangers"



Poids de la fap "bouchers, charcutiers, boulangers" dans la zone



TENDANCES

Bouchers, charcutiers, boulangers

Evolution des emplois dans les zones d'emploi

Forte diminution de l'emploi dans la quasi totalité des zones d'emploi

Bien implanté en 1982, l'emploi des bouchers, charcutiers, boulangers a très nettement décliné dans la quasi totalité des zones d'emploi au cours des deux dernières périodes intercensitaires : dix-huit des vingt-trois zones ont été touchées entre 1982 et 1990 (ont été épargnées celles de Dreux, Amboise, Loches, Issoudun et Saint-Amand) et vingt entre 1990 et 1999 (à l'exception de celles de Vendôme, Amboise et Gien).

Maintien de l'activité artisanale en milieu rural

On observe cependant le maintien de l'emploi dans une grande majorité des zones rurales de la région, notamment celles du sud, de Chinon à Sain-Amand. Ainsi, comme cela a déjà été noté, alors que les boucheries, charcuteries, boulangeries artisanales sont particulièrement affectées par la concurrence des grandes surfaces depuis une trentaine d'années, il apparaît qu'elles se maintiennent en milieu rural. Mais cela peut s'expliquer aussi par le fait que la concurrence y est vraisemblablement moins importante.

APPROCHE QUALITATIVE

Bouchers, charcutiers, boulangers

Éléments explicatifs des évolutions des métiers du commerce et de la vente

La concurrence des grandes surfaces atteint les entreprises artisanales de la boucherie, charcuterie et boulangerie

Les boucheries, charcuteries et boulangeries artisanales sont depuis une trentaine d'années particulièrement affectées par la concurrence des grandes surfaces.

La multiplication des enseignes de grandes distributions mais aussi les comportements des consommateurs eux-mêmes (par exemple la mobilité plus grande des consommateurs,) influent sur les possibilités de développement des commerces de proximité. Le développement du taux d'activité des femmes ou l'apparition des produits congelés a bien sûr modifié les comportements d'achat, l'approvisionnement hebdomadaire en grande surface se substituant aux courses quotidiennes dans les commerces de proximité. Il est d'ailleurs à noter que les boulangeries pâtisseries ont bien mieux résisté à la concurrence des grandes surfaces. En effet, les produits qu'ils offrent répondent plus que d'autres à un besoin de fraîcheur et d'immédiate accessibilité.

Il faut préciser également que la boulangerie dans une zone rurale joue un rôle social, humain que chacun s'accorde à lui reconnaître, d'abord par la présence du magasin qui est un lieu d'échanges quotidiens pour les habitants d'une commune, puis par les nombreux services rendus à la clientèle éloignée (tournées). La disparition d'une boulangerie d'une petite commune peut d'ailleurs précipiter la fin de la vie commerciale et il n'est pas rare que des municipalités oeuvrent pour la réouverture de boulangeries.

Pourtant, les boulangeries artisanales connaissent elles aussi la concurrence des supermarchés qui permettent aux consommateurs de trouver dans un même lieu la totalité des produits de consommation courante dont ils ont besoin. D'autre part, les « terminaux de cuisson » qui sont souvent situés en centre-ville et se contentent de cuire des pains fabriqués en industrie et congelés attirent également une forte clientèle. Enfin, la baisse de la consommation de pain par les consommateurs a également contribué au déclin de certaines boulangeries.

Baisse de consommation de viande de boeuf

Les bouchers sont confrontés à la concurrence des supermarchés mais sont également affectés par des baisses de consommation de viande comme par exemple dans le cas de « la vache folle ».

En 1996, la baisse de la consommation de viande bovine liée à cette crise n'est pas compensée ni par la consommation de porc, ni par celle du mouton. Selon une étude de l'INSEE, le véritable report s'est effectué au profit de la viande de volaille. Cependant, « cette substitution ne s'est effectuée que partiellement : au total, environ près de la moitié de la baisse de la consommation de bœuf ne s'est pas reportée sur les autres viandes » (Cohen-Solal, 1997).

Un rapport problématique à la durée de travail

Le temps de travail, avec une durée hebdomadaire de plus de 50 heures, est une dimension clé de l'activité des bouchers, charcutiers, boulangers. Ainsi, selon la Dares, les démissions y sont deux fois plus importantes que dans les autres professions, et s'expliquent en partie par la durée du travail : les métiers de bouche supposent un travail toute la semaine avec notamment des horaires d'ouverture des magasins très étendus (tôt le matin, tard le soir), mais également un travail le week-end et les jours fériés.

En 2001, les artisans boulangers ont manifesté contre le projet de loi des 35 heures en arguant de l'impossibilité de faire du pain en réduisant le temps de travail à 35 heures : "il faut nous laisser la possibilité de demander des heures supplémentaires à nos employés car il est impossible d'accélérer la fabrication du pain. Les gens veulent de plus en plus être servis tôt dans la journée et tard dans la soirée. Nous devenons un service de proximité. On ne pourrait gagner du temps qu'en industrialisant la boulangerie" a expliqué le secrétaire général de la Confédération nationale de la boulangerie française, Jean-Claude Gautron (Le Nouvel Observateur, novembre 2001).

APPROCHE QUALITATIVE

Bouchers, charcutiers, boulangers

EYMARD I., "De la grande surface au marché : à chacun ses habitudes", *Insee Première*, n° 636, 1999.

L'auteur met en évidence les principaux modes d'achat des consommateurs français en 1998.

Pour les achats alimentaires, les ménages privilégient avant tout les grandes surfaces : au cours d'une semaine, 87 % des ménages se rendent en grande surface alimentaire ou dans un maxidiscompte. La clientèle type des supermarchés et hypermarchés est un couple avec un niveau de vie moyen, avec un ou deux enfants et dont le chef de famille est actif. Par contre, les personnes seules, les familles avec plus de deux enfants, les personnes ayant peu de ressources fréquentent peu les grandes surfaces.

Parallèlement à ces grandes surfaces, les supérettes et les alimentations de quartier sont considérées comme un lieu de dépannage et fréquentées par une population plus âgée. Leur présence en centre-ville est accessible aux ménages sans voiture.

Les commerces de proximité ont également une clientèle fidèle. Les boulangeries pâtisseries sont "les commerces spécialisés les plus prisés des français : deux tiers des ménages y vont quatre fois par semaine en moyenne". La clientèle est le plus souvent familiale. Les boucheries et charcuteries ont également fréquentées par 20 % des ménages au moins une fois par semaine. Les clients de boucheries charcuteries sont pour 45 % des personnes âgées de plus de 60 ans relativement à l'aise financièrement. Les boucheries charcuteries conservent une bonne image auprès des consommateurs. Pourtant, les rayons boucherie-charcuterie des grandes surfaces les concurrencent très fortement.

AUVOLAT M., HY M., HOSSEMLOPP J., LASSAUT B., NICOLAS F., *Modernisation et évolution des produits. Enjeux pour l'avenir des professions de l'alimentation de détail*, Paris, Commissariat Général du Plan, 1987.

Bien que l'artisanat alimentaire ait connu un processus de modernisation au cours des trente dernières années, celui-ci est de nouveau soumis à un défi et va devoir s'adapter face à la concurrence industrielle. Mais quel est l'enjeu de cette modernisation ? Les auteurs analysent donc les conditions de cette concurrence et s'interrogent sur les moyens propres à y faire face afin de définir l'avenir de l'artisanat. Pour étayer leur recherche, ils s'intéressent plus particulièrement à l'activité des boucheries et boulangeries artisanales et examinent les produits et services à commercialiser ainsi que les éléments de stratégie permettant à l'artisanat alimentaire de maîtriser cette évolution.

LUTINIER B., "Les petites entreprises du commerce depuis 30 ans, beaucoup moins d'épiceries, un peu plus de fleuristes », *Insee Première*, n° 831, 2002.

Depuis 30 ans, le commerce français a beaucoup évolué, le nombre des petites épiceries a été divisé par six, celui des boucheries par trois. Par contre, certains secteurs, comme la boulangerie, résistent mieux. En effet, "le nombre d'entreprises de boulangeries, pâtisseries n'a diminué que de quelques milliers en un peu plus de trente ans : il est passé de 54 000 en 1966 à 43 000 en 2000. Les français continuent d'acheter leur pain, leurs croissants ou leurs gâteaux dans une boutique de proximité". Les charcuteries et boucheries sont plus aisément concurrencées par les prix attractifs des grandes surfaces.

APPROCHE QUALITATIVE

Bouchers, charcutiers, boulangers

Bibliographie indicative

AUVOLAT M., HY M., HOSSENLOPP J., LASSAUT B., NICOLAS F., *Modernisation et évolution des produits. Enjeux pour l'avenir des professions de l'alimentation de détail*, Paris, Commissariat Général du Plan, 1987.

BERTAUX-WIAME I., "L'installation en boulangerie", *Sociologie du travail*, n° 1, pp. 8-23, 1982.

CASELLA P., CHAUVEAU G., *Profil métier : pâtissier*, Noisy-le-Grand, Agence Nationale pour le Développement de l'Education Permanente, 1991.

CHAUVEAU G., *Profil métier : charcutier*, Noisy-le-Grand, Agence Nationale pour le Développement de l'Education Permanente, 1991.

COHEN-SOLAL M., "Les industries agro-alimentaires en 1996 : croissance confirmée malgré la crise de la viande bovine", *Insee Première*, n° 528, 1997.

DARVOGNE C., HAUDIQUET E., PETIT M.-C., *Profil métier : la profession de boucher hippophagique*, Noisy-le-Grand, Agence Nationale pour le Développement de l'Education Permanente, 1988.

DARVOGNE C., HAUDIQUET E., PETIT M.-C., *Profil métier : la profession de tripier*, Noisy-le-Grand, Agence Nationale pour le Développement de l'Education Permanente, 1988.

EYMARD I., "De la grande surface au marché : à chacun ses habitudes", *Insee Première*, n° 636, 1999.

GOROSTIZA-BRUN M., *Boucher, profil-métier*, Paris, Observatoire des qualifications et des formations de l'artisanat, 1992.

HY M., *Les boucheries artisanales dans le processus de modernisation : intérêt d'une différenciation par rapport à la filière industrielle*, INRA, 1986.

LUTINIER B., "Les petites entreprises du commerce depuis 30 ans », *Insee Première*, n° 831, 2002.

SCALA-RIONDET N., "La formation, stratégie de survie de la boulangerie artisanale", *Formation-Emploi*, n° 90, 2005, pp. 51-64.

SOUS-DOMAINES "CUISINIERS"

Synthèse.....p.22

CARACTERISTIQUES DU SOUS-DOMAINES

Présentation du sous-domaine.....p.23
Répartition des emplois par types de contrat.....p.24
Répartition des emplois par temps de travail.....p.25
Répartition des emplois par niveaux de diplômep.26
Répartition des emplois par sexe et par tranches d'âge.....p.27
Répartition des emplois par zones d'emploi.....p.28

TENDANCES 1982 - 1999

Evolution des effectifs.....p.29
Evolution des emplois dans les secteurs d'activité.....p.30
Evolution des emplois par niveaux de diplômes..... p.31
Evolution des emplois par sexe et par tranches d'âge..... p.32
Evolution des emplois par zones d'emploi.....p.34

APPROCHE QUALITATIVE

Fiches de lecture.....p.35
Bibliographie succincte.....p.37

SYNTHESE

Cuisiniers

Augmentation du nombre de cuisiniers qui représentent 0,7 % de l'emploi total régional en 1999

La famille professionnelle des cuisiniers n'a cessé de s'accroître en région Centre depuis le début des années quatre-vingt, leur nombre passant de 5 052 en 1982 à 6 712 en 1999. Elle représente 0,7 % des emplois en région Centre et se subdivise en deux professions : 87 % de cuisiniers qualifiés et 13 % de professionnels de maîtrise de restauration et de cuisine. Si un peu plus de la moitié des cuisiniers travaille dans la restauration collective (cantines et restaurants d'entreprises), c'est la restauration traditionnelle qui a tiré les emplois vers le haut, la restauration rapide n'employant quant à elle que peu de cuisiniers (Amira, 2001).

Une famille professionnelle au trois quarts masculine et plutôt jeune

La famille professionnelle des cuisiniers compte trois quarts d'hommes (75,9 %) pour un quart de femmes (24,1 %). La part de ces dernières a sensiblement diminué au cours des vingt dernières années puisqu'elles étaient 28,8 % en 1982.

Par ailleurs, on observe un net vieillissement des cuisiniers au cours des vingt dernières années puisque la part des 15-29 ans est passée de 45,4 % en 1982 à 32,4 % en 1999 alors que celle des plus de 40 ans augmentait de 32,0 % à 38,1 %. Malgré ce vieillissement, la famille professionnelle des cuisiniers apparaît relativement jeune puisque près d'un tiers (32,5 %) des cuisiniers ont moins de 30 ans (contre 20,2 % de l'emploi régional total). Ce vieillissement tient au fait que le recrutement de jeunes cuisiniers qualifiés (1 300 âgés de 15 à 29 ans entre 1990 et 1999) ne suffit pas à pallier le mouvement de vieillissement naturel de la profession d'une part ; et d'autre part parce que l'on recense un nombre conséquent de recrutements (environ 250) passés 40 ans que ce soit chez les cuisiniers qualifiés ou chez les personnels de la maîtrise.

Concentration accrue de l'emploi des cuisiniers dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, déclin dans la fonction publique

L'augmentation du nombre de cuisiniers au cours des vingt dernières années a profité au secteur de l'hôtellerie-restauration puisqu'il emploie désormais 55,0 % des cuisiniers contre 49,2 % en 1990. La croissance de ce secteur s'est faite au détriment de la fonction publique (éducation, santé et administration publique) qui concentrait 40,6 % des emplois en 1990 contre 36,3 % en 1999.

Des emplois majoritairement stables et à temps complet

Les emplois de cuisiniers apparaissent relativement stables puisqu'un tiers d'entre eux (66,1 %) bénéficient d'un contrat à durée indéterminée (contre 57,9 % dans l'emploi régional total). Si l'on ajoute à ceux-ci les 17,3 % de titulaires de la fonction publique, ce sont près de 85 % des cuisiniers qui occupent un emploi stable : 82,0 % des cuisiniers qualifiés et 92,8 % des personnels de maîtrise. Avec 14,0 % de cuisiniers travaillant à temps partiel, celui-ci est légèrement moins répandu que dans l'emploi régional total (16,1 %). Cette caractéristique concerne tout particulièrement la maîtrise de restauration et de cuisine puisque seulement 5,3 % d'entre eux travaillent à temps partiel.

Un marché du travail de niveau CAP

Les métiers de cuisiniers sont généralement accessibles avec des formations spécifiques de niveaux V à III (CAP-BEP cuisine, Bac-Pro restauration, BTH – Brevet de Technicien Hôtellerie – option cuisine ou BTS spécialisé).

Au cours des vingt dernières années, la famille professionnelle des cuisiniers a enregistré une diminution forte et constante de la part des titulaires au plus d'un BEPC passés de 48,8 % en 1982 à 24,0 % en 1999. Dans le même temps, la part des autres niveaux de diplôme ont tous augmenté, parfois dans des proportions importantes comme les CAP-BEP passés de 47,7 % en 1982 à 66,0 % en 1999 ou, à un degré moindre, les titulaires d'un diplôme équivalent au baccalauréat passés de 3,5 % à 7,6 % au cours de la même période.

Implantation progressive de l'emploi des cuisiniers dans les zones d'emploi préfectorales, de la vallée de la Loire et du sud de la région

L'emploi des cuisiniers se caractérisait en 1982 par sa faible implantation dans la quasi totalité des zones d'emploi. Sa croissance dans la majorité des zones d'emploi au cours des vingt dernières années a favorisé une bonne implantation géographique des cuisiniers dans trois aires géographiques bien précises : dans cinq zones préfectorales sur six à l'exception de celle de Bourges ; dans cinq des six zones d'emploi situées sur la vallée de la Loire à l'exception de celle de Gien ; dans les cinq zones d'emploi du sud de la région, tout particulièrement celles de La Châtre et de Saint-Amand.

CARACTERISTIQUES

Cuisiniers

Présentation de la famille professionnelle des cuisiniers

PCS	Effectifs en région Centre	Part dans l'emploi total en région	Part dans l'emploi total en France
6354 Cuisiniers qualifiés	5 863	0,62	0,71
4893 Maîtrise de restauration et de cuisine	849	0,09	0,1
Total	6 712	0,71	0,81

NES 36	Centre	France
Hôtels et restaurants	55,0	58,5
Santé, action sociale	21,0	17,3
Education	11,2	9,6
Administration publique	4,1	3,9
Autres secteurs	8,7	10,7
Effectif total	6 712	187 751

55,0 % des cuisiniers dans le secteur des hôtels et restaurants

Le métier de cuisinier s'exerce dans tous les établissements ayant une fonction de production culinaire (hôtels-restaurants du secteur privé, restauration collective à caractère social, commerciale, traiteur, etc.). Il n'est donc pas surprenant de retrouver plus de la moitié des effectifs de cuisiniers (55,0 %, soit 3 692 personnes en emploi) dans le secteur des hôtels et restaurants et, dans des proportions moindres, dans ceux de la santé et de l'action sociale (21,0 %, 1 408 personnes en emploi), de l'éducation (11,2 %, 755 personnes en emploi) et de l'administration publique (8,7 %, 272 personnes en emploi).

Le secteur Hôtels et restaurants

Ce secteur regroupe les établissements exerçant les activités d'hébergement, de restauration ou de fourniture de boissons hors du domicile des clients. Hôtellerie et restauration peuvent être des activités exercées distinctement ou conjointement. Ainsi, il peut s'agir d'unités qui n'offrent que l'hébergement (hôtels, terrains de camping, résidences universitaires) ou d'unités de restauration qui offrent tous les types de repas (des restaurants traditionnels aux lieux de restauration rapide) et la possibilité de consommer sur place. Pour justifier d'une activité de service de restauration, il est nécessaire d'aller au-delà de la fourniture d'un bien alimentaire et qu'une transformation significative des ingrédients soit effectuée (cuisson ou préparation d'aliments).

Les cuisiniers représentent 0,7 % de l'emploi total régional

Avec 6 712 emplois en région Centre, la famille professionnelle des "cuisiniers" représente 0,7 % des emplois en région Centre (0,8 % au niveau national). Elle se subdivise en deux Professions et Catégories Socioprofessionnelles : les cuisiniers qualifiés (0,6 % de l'emploi régional) et les professionnels de maîtrise de restauration et de cuisine (0,1 %).

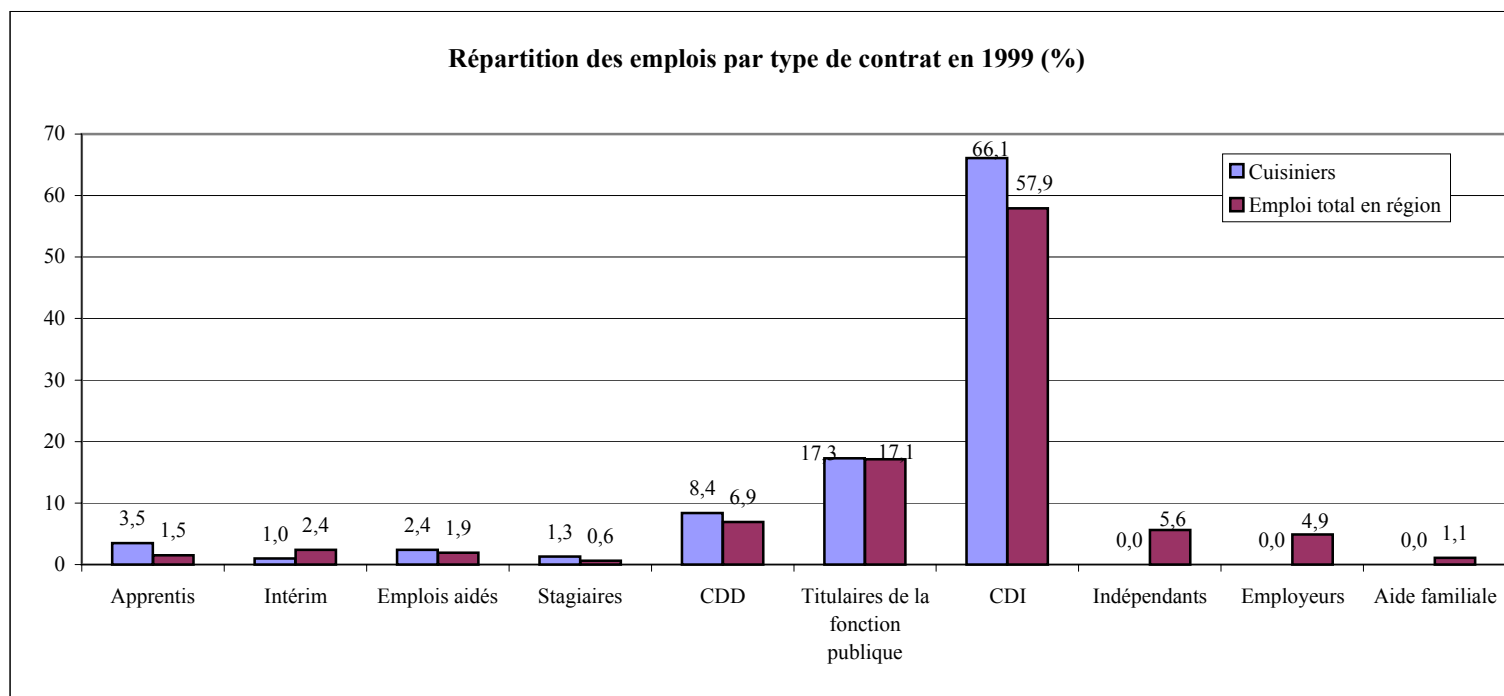
Avec 5 863 emplois, les cuisiniers qualifiés représentent 87,4 % des effectifs de la famille professionnelle ; elle comprend les personnels de type "ouvrier qualifié" ou "employé qualifié" chargés de préparer, en principe de façon artisanale, des plats sucrés ou salés de toute nature destinés à être consommés sur le champ ou à bref délai. Les professions les plus typiques sont les commis de cuisine, commis pâtissier d'hôtel et restaurant et les cuisiniers de cantine ou de collectivités. En revanche, elles ne comprennent pas les cuisiniers (personnels) de l'industrie des plats cuisinés.

Avec 849 emplois, les personnels de maîtrise de restauration et de cuisine représente 12,6 % des effectifs de la famille professionnelle. Elle comprend les personnels de type "technicien" ou "agent de maîtrise", chargés d'animer et gérer, en totalité ou en partie, la cuisine ou le service de table d'un restaurant. Les personnels concernés sont également en charge des achats de marchandises et participent fréquemment au recrutement et à la formation du personnel employé en cuisine ou en salle. Les professions les plus typiques sont les chefs de cuisine, chefs de partie, chefs pâtissiers et cuisiniers.

CARACTERISTIQUES

Cuisiniers

Répartition des emplois par types de contrat



Des emplois majoritairement stables

Les emplois de cuisiniers apparaissent relativement stables. En effet, un tiers d'entre eux (66,1 %) bénéficient d'un contrat à durée indéterminée (contre 57,9 % dans l'emploi régional total). Si l'on ajoute à ceux-ci les 17,3 % de titulaires de la fonction publique, ce sont près de 85 % des cuisiniers qui occupent un emploi stable : 82,0 % des cuisiniers qualifiés et 92,8 % des personnels de maîtrise. L'apprentissage concerne 3,5 % de la famille professionnelle (contre 1,5 % pour l'emploi régional total) et s'explique par le fait que les métiers de bouche recourent très fortement à cette voie de formation.

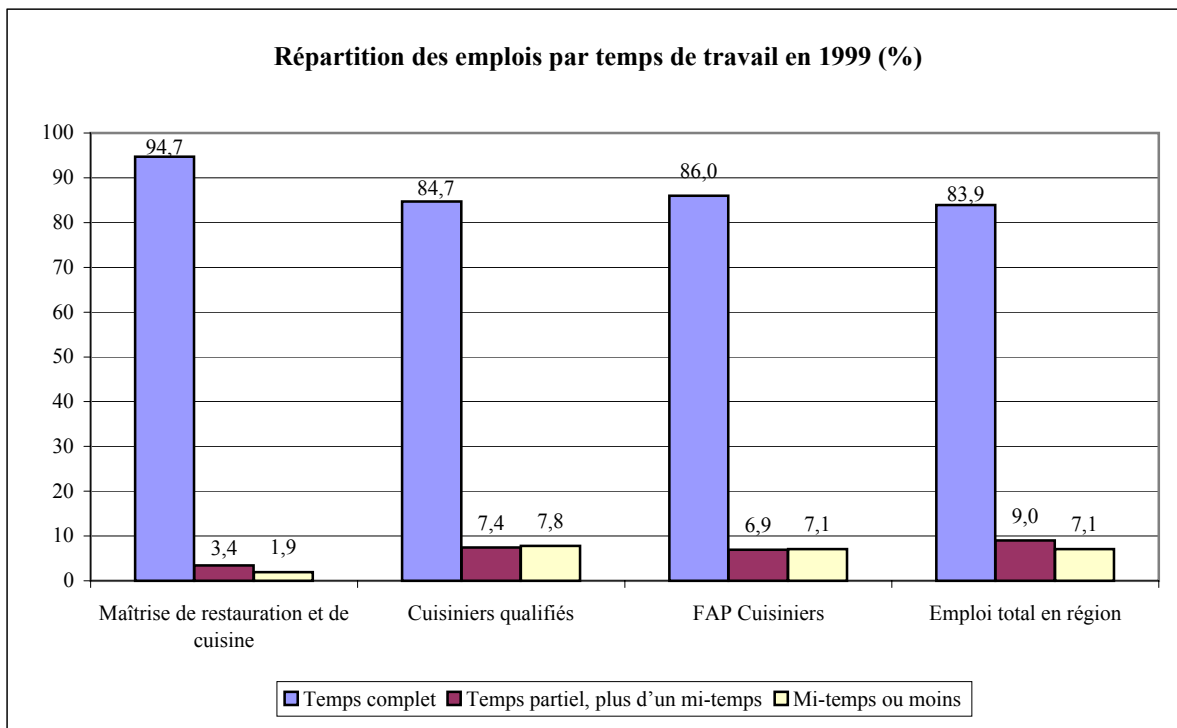
La relative stabilité des cuisiniers, que met en évidence la forte proportion de CDI et de titulaires de la fonction publique, masque cependant une forte mobilité, à la fois saisonnière et géographique (Amira, 2001). Cette forte rotation s'explique par le caractère très saisonnier d'une activité liée au tourisme et, corrélativement, à l'exigence de mobilité géographique entre les diverses zones touristiques (la montagne l'hiver et les stations balnéaires l'été).

Enfin, alors que deux tiers d'hommes (66,0 %) et de femmes (66,3 %) sont en CDI, ces dernières sont moins nombreuses à être titulaires de la fonction publique (13,2 % pour 18,6 % des hommes).

CARACTERISTIQUES

Cuisiniers

Répartition des emplois par temps de travail



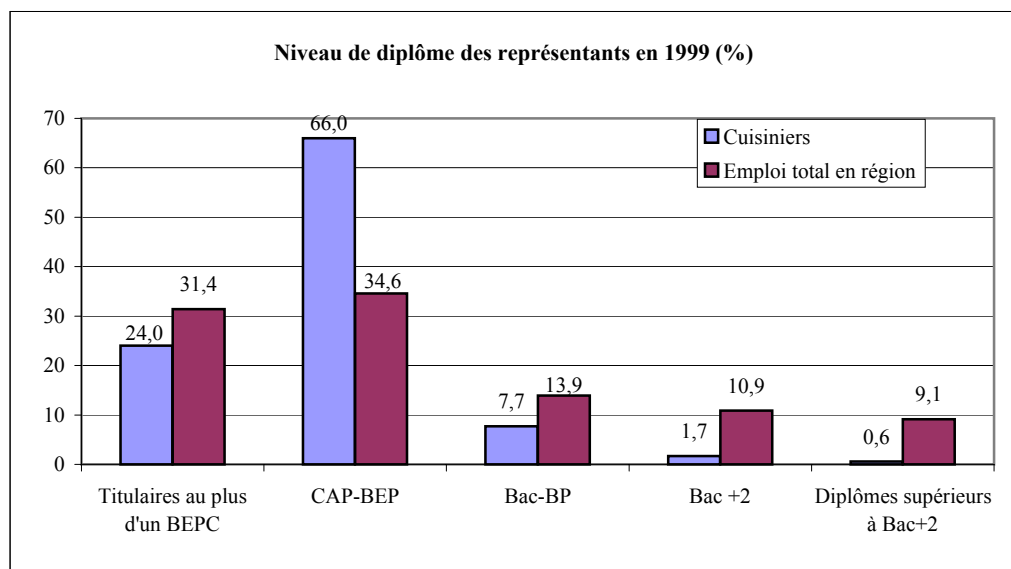
Le temps partiel moins répandu chez les cuisiniers que dans l'emploi total

Avec 14,0 % de cuisiniers travaillant à temps partiel, celui-ci est légèrement moins répandu que dans l'emploi régional total (16,1 %). Cette caractéristique concerne tout particulièrement la maîtrise de restauration et de cuisine puisque seulement 5,3 % d'entre eux travaillent à temps partiel. Elle peut s'expliquer par la spécificité des métiers de cette catégorie (chef de cuisine, de partie, etc.) impliquant des responsabilités d'encadrement, de supervision et de travail en amont et en aval des traditionnels "coups de feu" et, par conséquent, une importante charge horaire.

CARACTERISTIQUES

Cuisiniers

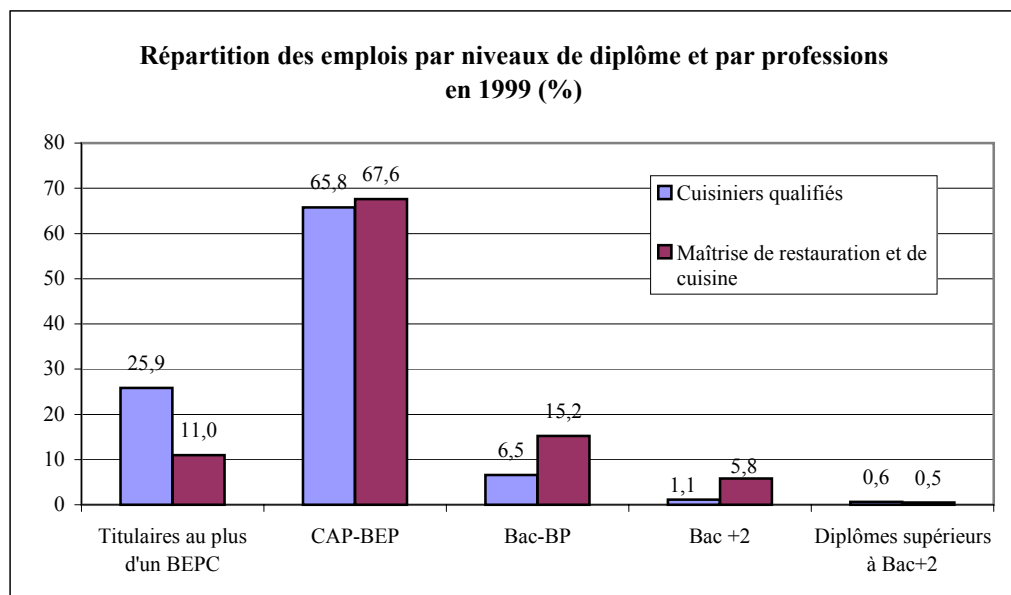
Répartition des emplois par niveaux de diplôme



Un marché du travail de niveau CAP

Les métiers de cuisiniers sont généralement accessibles avec des formations spécifiques de niveaux V à III (CAP-BEP cuisine, Bac-Pro restauration, BTH – Brevet de Technicien Hôtellerie – option cuisine ou BTS spécialisé).

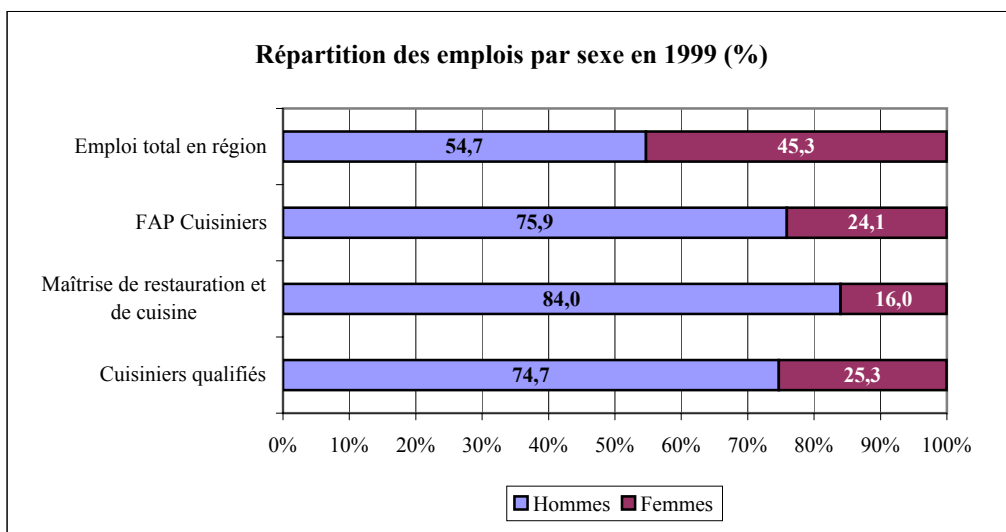
Dans cette famille professionnelle, constituée à près de 90 % d'ouvriers qualifiés, le diplôme de référence est le CAP (pour 66,0 % d'entre eux). Seuls 9,0 % ont un diplôme équivalent ou supérieur au baccalauréat (contre 33,9 % dans l'emploi régional total). Lorsqu'on distingue les cuisiniers qualifiés des personnels de maîtrise, on observe que la part des bas niveaux de formation est nettement plus élevée chez les premiers (25,9 %) contre seulement 11,0 % chez les personnels de maîtrise.



CARACTERISTIQUES

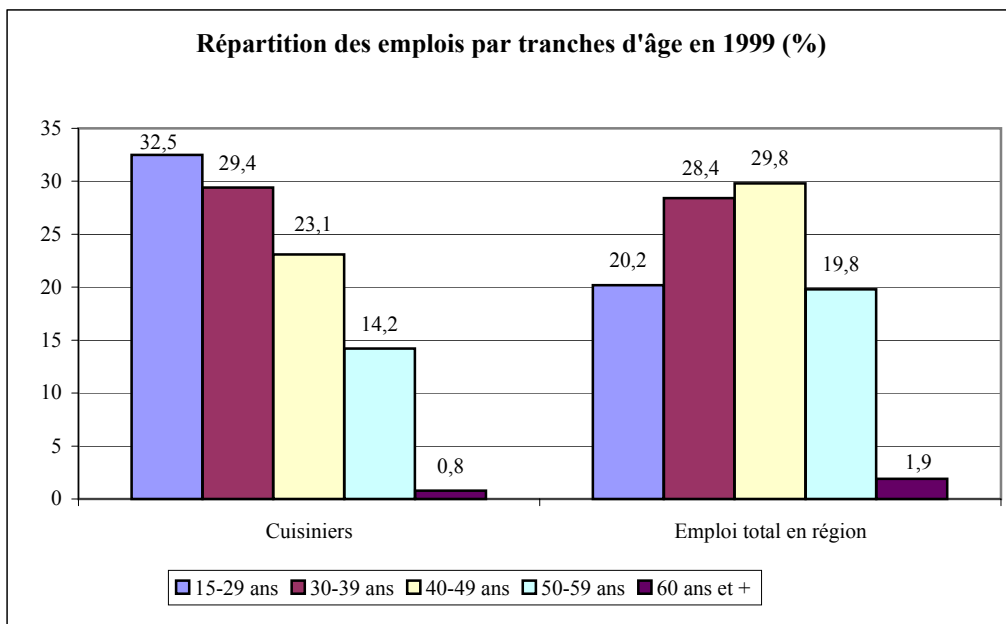
Cuisiniers

Répartition des emplois par sexe et par tranches d'âge



Trois quarts des cuisiniers sont des hommes

La famille professionnelle des cuisiniers compte trois quarts d'hommes (75,9 %) pour un quart de femmes (24,1 %). Si la partition sexuée des cuisiniers qualifiés, qui représentent près de 90 % de la famille professionnelle, est sensiblement la même, la part des hommes s'élève à 84,0 % chez les personnels de Maîtrise de restauration et de cuisine. A titre d'illustration, sur les 423 chefs français distingués par le guide Michelin en 2004, seulement 13 sont de sexe féminin.



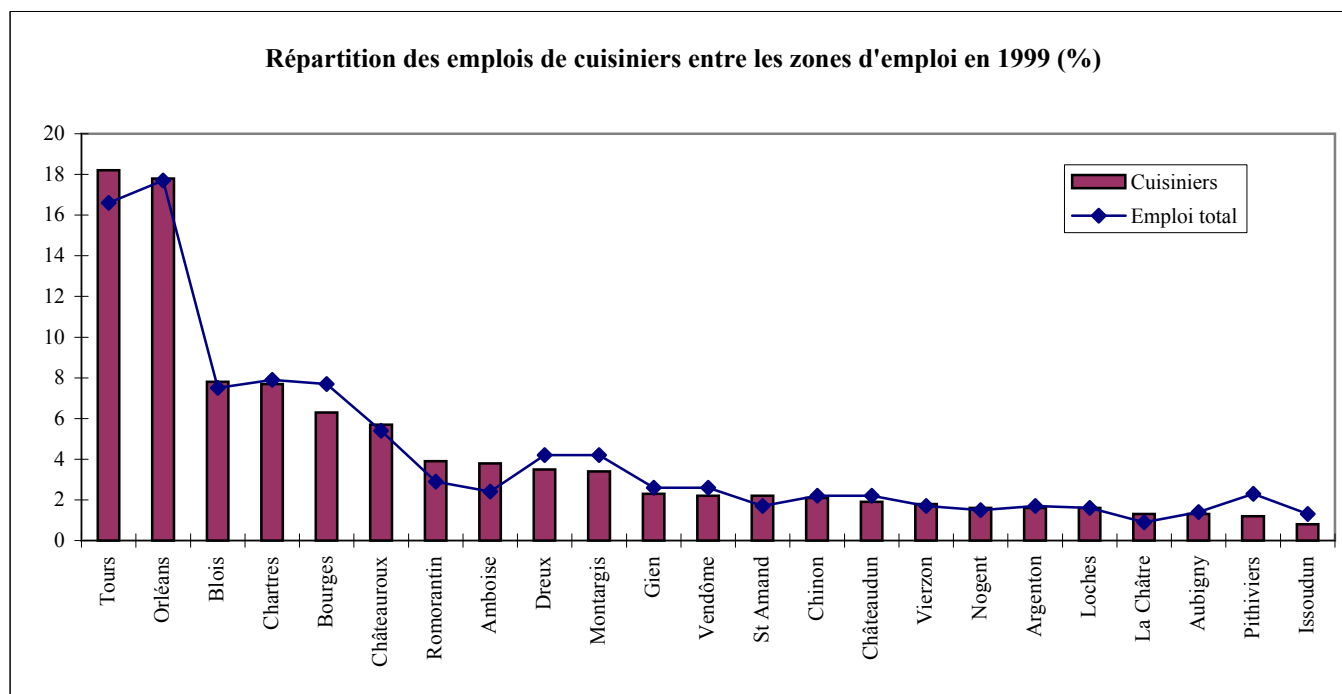
Près d'un tiers des cuisiniers a moins de 30 ans

Cette famille professionnelle apparaît relativement jeune puisque près d'un tiers (32,5 %) des cuisiniers ont moins de 30 ans (contre 20,2 % de l'emploi régional total). Toutefois, cuisiniers qualifiés et maîtrise de la restauration se distinguent très nettement au regard de ce critère d'âge : les cuisiniers qualifiés comptent dans leurs rangs un peu plus d'un tiers (34,6 %) de 15-29 ans alors qu'ils ne sont que 17,6 % dans la maîtrise ; inversement, un peu moins de la moitié (46,3 %) de la maîtrise a 40 ans et plus contre un peu plus du tiers (36,9 %) chez les cuisiniers qualifiés. Ceci confirme que les fonctions de maîtrise, d'encadrement et d'organisation des activités de cuisine et de restauration nécessite une longue expérience et une connaissance de l'ensemble des postes de travail.

CARACTERISTIQUES

Cuisiniers

Répartition des emplois par zones d'emploi



Une répartition géographique en lien avec l'activité économique et touristique

L'activité de la famille professionnelle des cuisiniers peut être segmentée en trois domaines homogènes : la restauration traditionnelle, la restauration rapide et la restauration collective (cantines et restaurants d'entreprises). Cette dernière emploie plus de la moitié des cuisiniers : 22 % dans la fonction publique (éducation, fonction publique hospitalière et territoriale) et 31 % dans le secteur privé, contre 4 % pour la restauration rapide (Amira, 2001). Ainsi, la répartition géographique de l'emploi des cuisiniers est déterminée par l'activité économique, c'est-à-dire par la présence d'entreprises et d'établissements scolaires ou hospitaliers, ainsi que par l'activité touristique.

La moitié des emplois de cuisiniers sur les zones d'emploi de l'axe ligérien

Le bord de Loire constituant un élément moteur du tourisme régional et l'activité des cuisiniers étant très liée au tourisme (Amira, 2001), la moitié des emplois de cuisiniers (52,0 % contre 49,5 % pour l'emploi régional total) se concentre dans les six zones d'emploi situées sur l'axe ligérien : Chinon, Tours, Amboise, Blois, Orléans et Gien. De la même façon, l'Indre-et-Loire ou le Loir-et-Cher, réputés pour leur patrimoine historique et leur activité touristique, présentent une sur-représentation de l'emploi des cuisiniers par rapport à l'emploi régional total. L'Indre-et-Loire concentre un quart de l'emploi des cuisiniers (25,7 % contre 22,8 % pour l'emploi total)

et le Loir-et-Cher 13,9 % (contre 12,9 %). Enfin, il est très légèrement sur-représenté par rapport à l'emploi régional total dans les zones d'emploi du sud de la région (Chinon, Loches, Argenton, La Châtre et Saint-Amand) : 8,8 % contre 8,1 %.

Deux tiers des emplois de cuisiniers dans les zones d'emploi préfecture

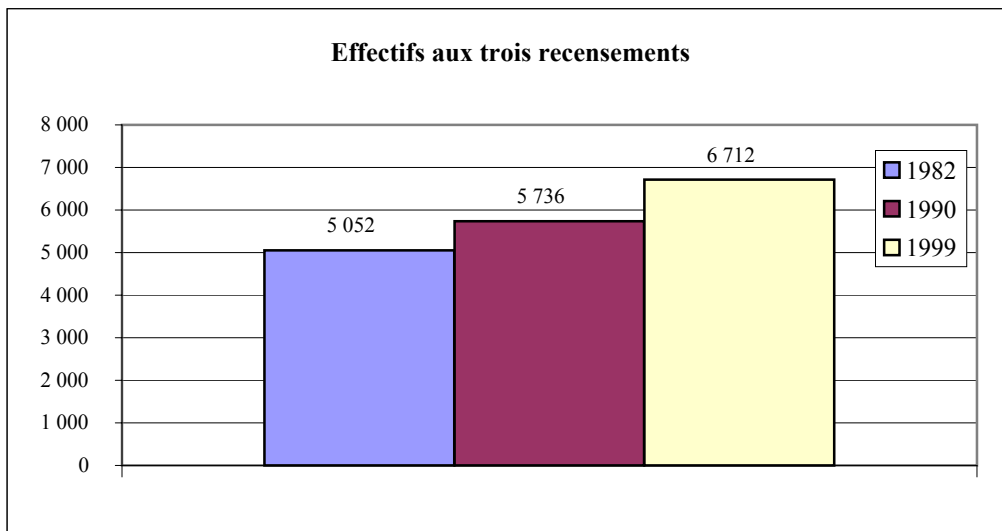
Les six zones préfectures de la région Centre, qui rassemblent plus de la moitié des établissements industriels et commerciaux (53,9 %) et près de deux tiers des emplois (62,8 %), concentrent 63,5 % des emplois de cuisiniers, notamment 65,5 % des cuisiniers du secteur de l'hôtellerie restauration (secteur privé) et 60,3 % de ceux du secteur public (éducation, santé et fonction publique territoriale).

Enfin, la présence dans les zones les plus urbaines, notamment les préfectures, des établissements de restauration les plus importants, en taille et en prestige, explique la forte présence des personnels de maîtrise, d'encadrement et de gestion dans les zones d'emploi préfecture (69,4 % contre 62,9 % pour les cuisiniers qualifiés).

TENDANCES

Cuisiniers

Evolution des effectifs des cuisiniers



Des effectifs en constante augmentation

La population des cuisiniers n'a cessé de s'accroître en région Centre depuis le début des années quatre-vingt, leur nombre passant de 5 052 en 1982 à 6 712 en 1999, soit une croissance de 32,8 %, inférieure toutefois à la croissance nationale (37,7 %). Si la majorité d'entre eux travaille dans la restauration collective (fonction publique territoriale ou hospitalière, secteur privé) c'est le secteur de la restauration traditionnelle qui a tiré les emplois vers le haut, la restauration rapide n'employant quant à elle que peu de cuisiniers (Amira, 2001).

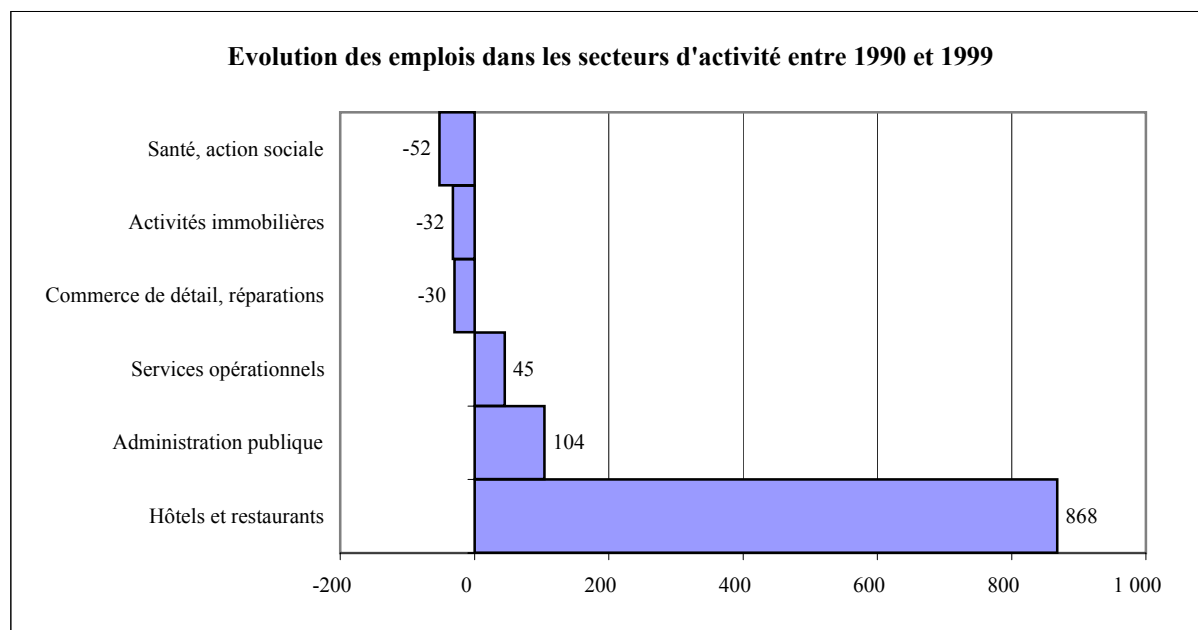
Une très forte augmentation des emplois les plus qualifiés

L'analyse de l'évolution des effectifs par professions met à jour des situations très contrastées. Ainsi, les effectifs de cuisiniers qualifiés ont progressé de 10,6 %, passant de 5 300 en 1990 à 5 863 en 1999, alors que ceux des personnels de maîtrise de restauration et de cuisine ont augmenté de 94,7 %, passant de 436 personnes en emploi en 1990 à 849 en 1999. La hausse des effectifs des personnels de maîtrise de restauration et de cuisine traduit des besoins en encadrement d'équipe et en gestion d'établissements d'hôtellerie-restauration.

TENDANCES

Cuisiniers

Evolution des emplois par secteurs d'activité



Concentration accrue de l'emploi des cuisiniers dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, déclin dans la fonction publique

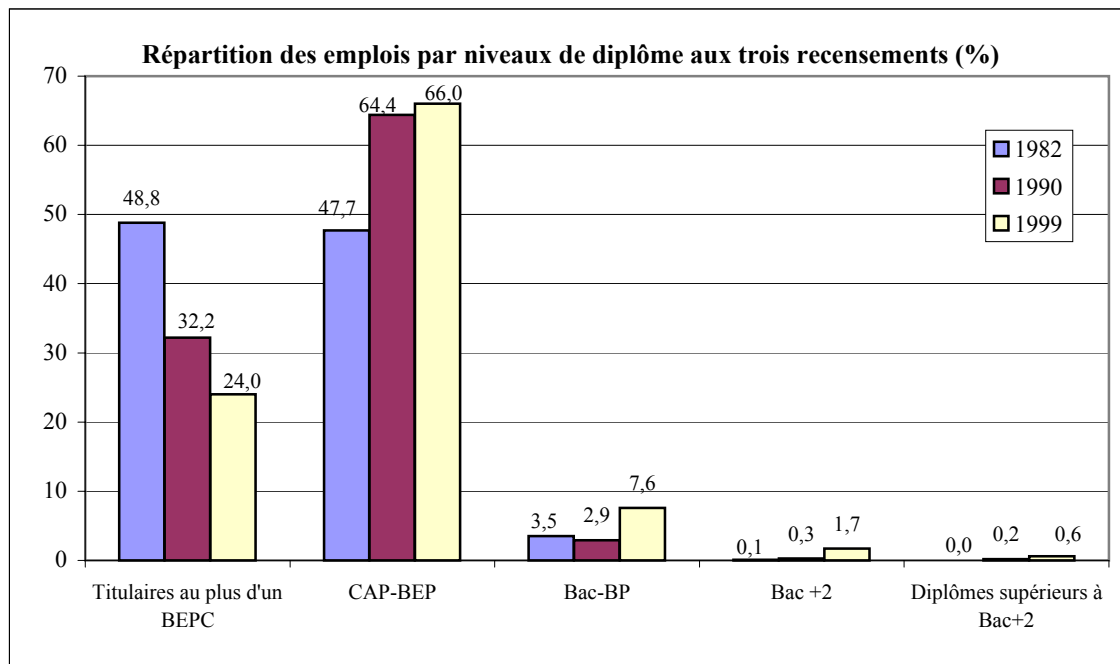
La population des cuisiniers n'a cessé de croître depuis le début des années quatre-vingt, leur nombre passant de 5 052 en 1982 à 6 712 en 1999. C'est le secteur de l'hôtellerie-restauration qui a tiré ces emplois vers le haut au cours des dix dernières années puisqu'il emploie désormais 55,0 % des cuisiniers contre 49,2 % en 1990. La croissance de ce secteur s'est faite au détriment de la fonction publique (éducation, santé et administration publique) qui concentrait 40,6 % des emplois en 1990 contre 36,3 % en 1999.

NES 36	Effectifs en 1990	Poids du secteur en 1990	Effectifs en 1999	Poids du secteur en 1999	Évolution effectif annuel moyen	Taux de croissance annuel moyen
Hôtels et restaurants	2 824	49,2	3 692	55,0	96	3,4
Santé, action sociale	1 460	25,5	1 408	21,0	-6	-0,4
Education	760	13,2	755	11,2	-1	-0,1
Administration publique	168	2,9	272	4,1	12	6,9
Activités immobilières	56	1,0	24	0,4	-4	-6,3
Commerce de détail, réparations	88	1,5	58	0,9	-3	-3,8
Services opérationnels	28	0,5	73	1,1	5	17,9
Autres secteurs	352	6,1	430	6,4	9	2,5
Total	5 736	100,0	6 712	100,0	108	1,9

TENDANCES

Cuisiniers

Evolution des emplois par niveaux de diplôme



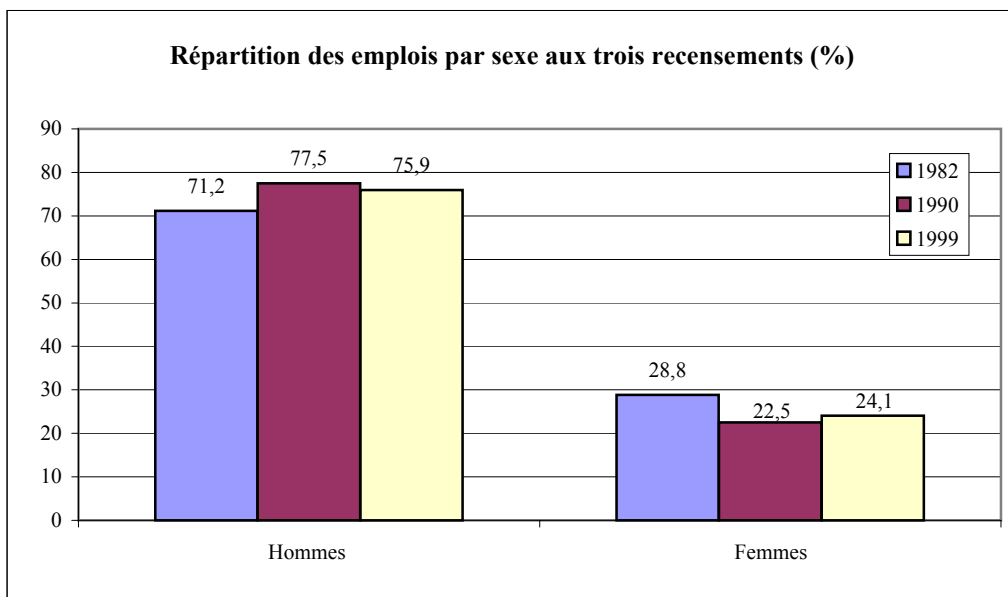
Élévation du niveau de diplôme des cuisiniers

Au cours des vingt dernières années, la famille professionnelle des cuisiniers a enregistré une diminution forte et constante de la part des titulaires au plus d'un BEPC passés de 48,8 % en 1982 à 24,0 % en 1999. Dans les mêmes temps, la part des autres niveaux de diplôme ont tous augmenté, parfois dans des proportions importantes comme les CAP-BEP passés de 47,7 % en 1982 à 66,0 % en 1999 ou, à un degré moindre, les titulaires d'un diplôme équivalent au baccalauréat passés de 3,5 % à 7,6 % au cours de la même période. Prise dans le détail, chacune des deux PCS présente les mêmes évolutions.

TENDANCES

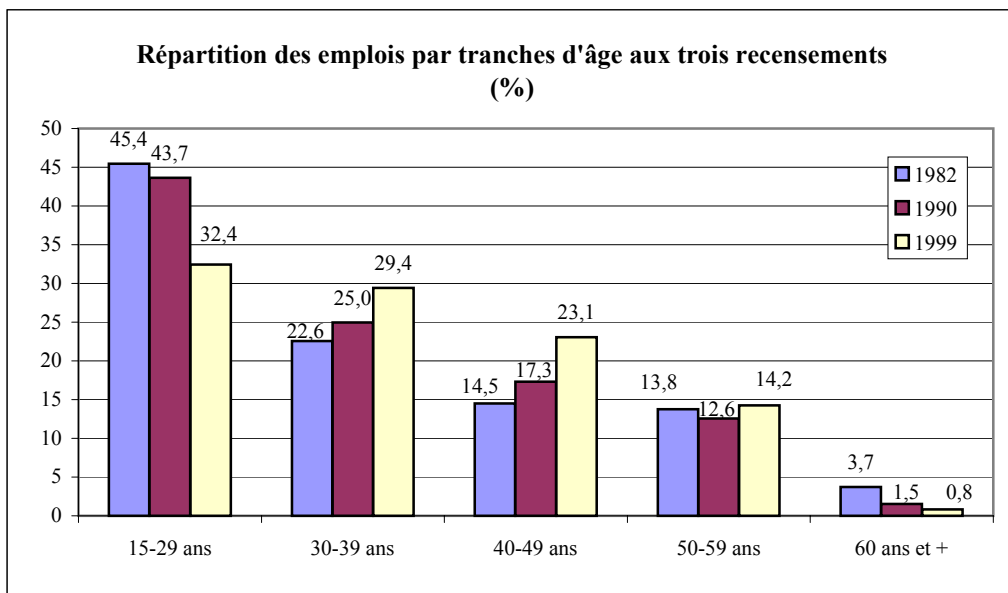
Cuisiniers

Evolution des emplois par sexe et par tranches d'âge



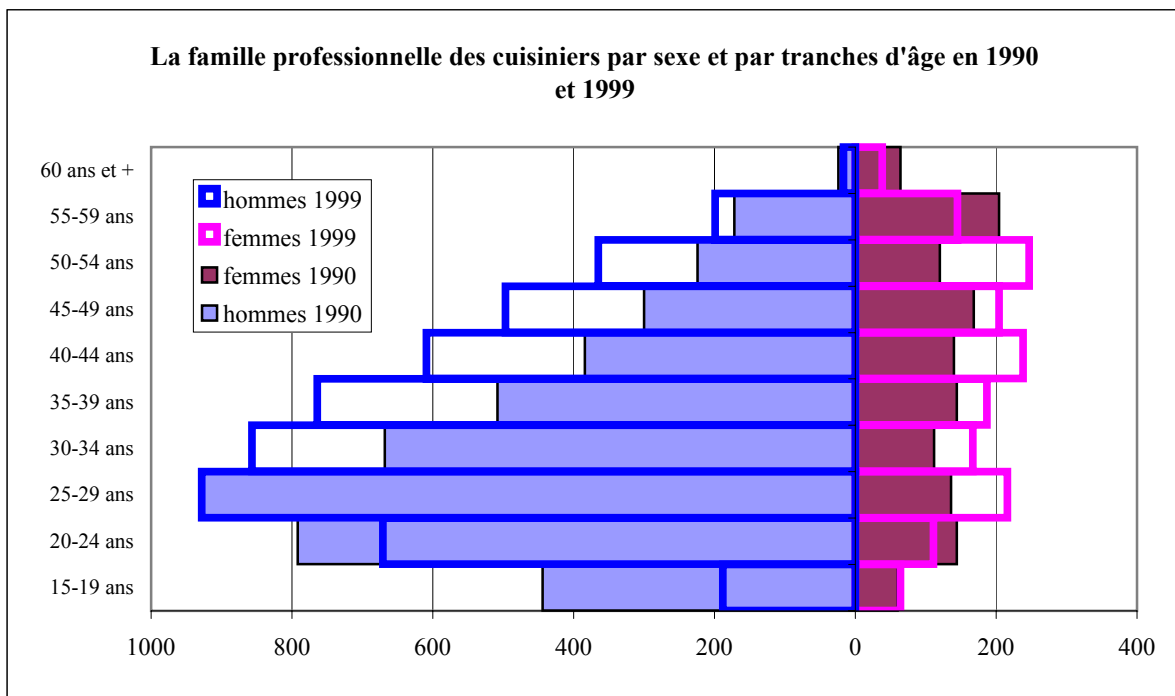
Baisse sensible de la part des femmes chez les cuisiniers

Entre 1982 et 1999 la proportion des femmes a sensiblement diminué parmi les cuisiniers pour passer de 28,8 % à 24,1 % malgré une légère augmentation de leurs effectifs (environ 150 emplois féminins supplémentaires) au cours de ces vingt dernières années. Cette évolution a toutefois pris des formes contrastées au cours des deux périodes intercensitaires : baisse en valeurs relative (-164 emplois) et absolue (-6,3 points) entre 1982 et 1990 ; augmentation (+325 emplois et +1,6 points) entre 1990 et 1999. Cette augmentation a profité aussi bien aux cuisiniers qualifiés (23,3 % en 1990 à 25,3 % en 1999) qu'à la maîtrise de la restauration et de la cuisine (12,8 % en 1990 à 16,0 % en 1999).



Net vieillissement des cuisiniers, léger rajeunissement de la maîtrise

L'ensemble de la famille professionnelle des cuisiniers a très nettement vieilli au cours des vingt dernières années. Ainsi, si la structure d'âge est restée relativement stable entre 1982 et 1990, la part des moins de 30 ans a fortement diminué de 43,7 % à 32,4 % au cours de la dernière période intercensitaire alors que celle des 30 ans et plus augmentait de 56,3 % à 67,6 %. Ces évolutions ont pris des formes différentes selon la profession concernée. On observe un très léger rajeunissement de la maîtrise de la restauration et de cuisine : entre 1990 et 1999 la part des moins de 40 ans est passée de 50,4 % à 53,6 % et celle des moins de 30 ans de 16,5 % à 17,6 %. A l'inverse, on observe un très net vieillissement des cuisiniers qualifiés au cours de la même période : la part des moins de 30 ans est passée de 45,9 % à 34,6 % alors que celle des plus de 30 ans passait de 54,1 % à 65,4 %.



Des recrutements insuffisants pour pallier le vieillissement naturel de la famille professionnelle

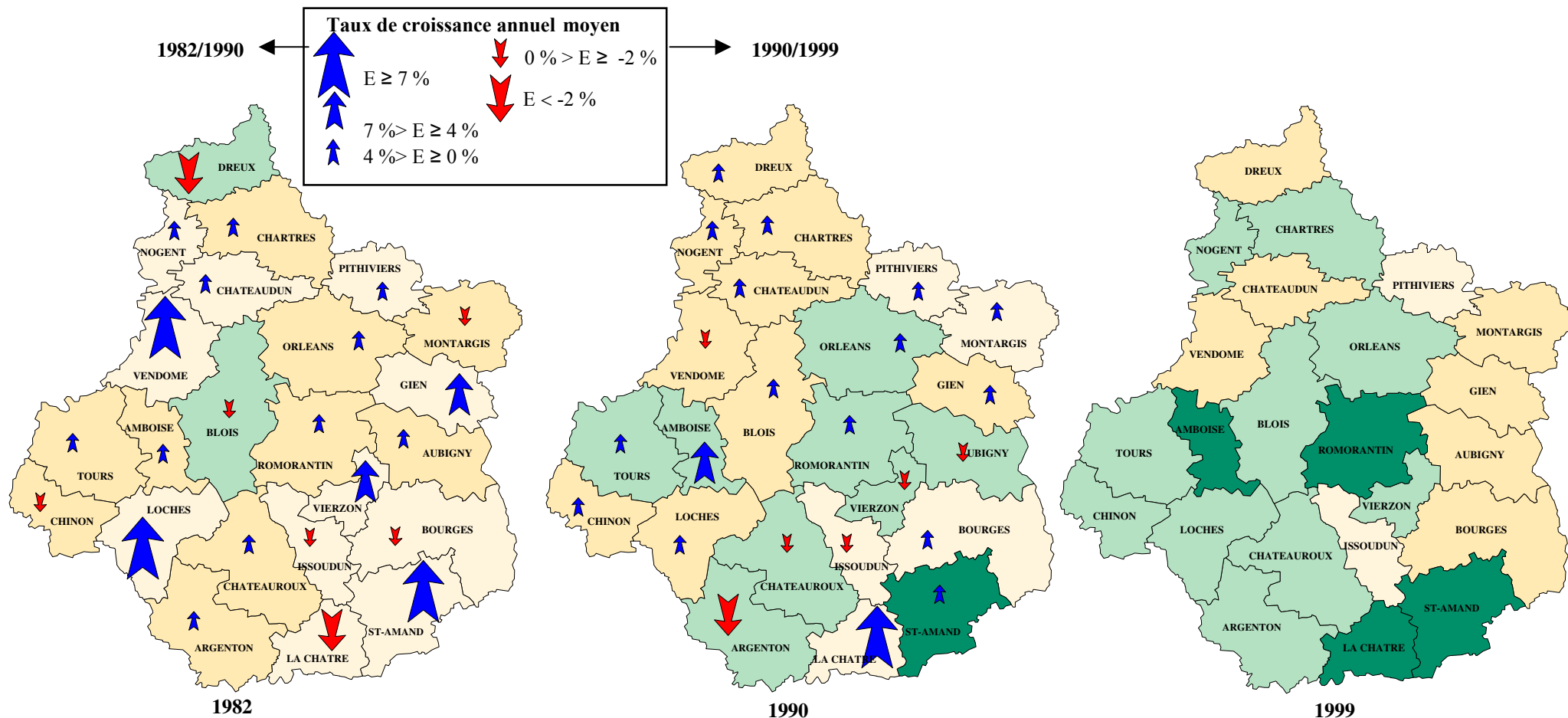
La pyramide des âges met en évidence la part croissante des hommes (malgré une augmentation sensible des effectifs féminins) ainsi que le vieillissement de la famille professionnelle évoqués plus haut. Celui-ci tient au fait que le recrutement de jeunes cuisiniers qualifiés (1 300 âgés de 15 à 29 ans entre 1990 et 1999) ne suffit pas à pallier le mouvement de vieillissement naturel de la profession d'une part ; et d'autre part parce que l'on recense un nombre conséquent de recrutements (environ 250) passés 40 ans que ce soit chez les cuisiniers qualifiés ou chez les personnels de la maîtrise.

Une analyse un peu plus fine de la pyramide des âges des deux catégories socioprofessionnelles fait apparaître qu'un peu plus de 200 cuisiniers qualifiés âgés de 30 à 39 ans ont quitté la profession entre 1990 et 1999 alors qu'on enregistrait sur la même période un peu plus de 200 personnels de maîtrise supplémentaires dans la même tranche d'âge. Peut-être s'agit-il d'un mouvement de promotion qui voit les cuisiniers qualifiés accéder au niveau de qualification supérieur de technicien.

TENDANCES

Cuisiniers

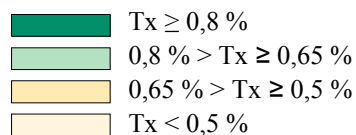
Répartition des emplois par zones d'emploi



Implantation progressive de l'emploi des cuisiniers dans les zones d'emploi préfectures, de la vallée de la Loire et du sud de la région

L'emploi des cuisiniers se caractérisait en 1982 par sa faible implantation dans la quasi totalité des zones d'emploi. Sa croissance dans plus de deux tiers des zones d'emploi entre 1982 et 1990, puis dans près de trois quarts d'entre elles entre 1990 et 1999 a favorisé une bonne implantation géographique des

Poids de la fap "Cuisiniers" dans la zone



cuisiniers dans trois aires géographiques bien précises :

- dans cinq zones préfectures sur six à l'exception de celle de Bourges ;
- dans cinq des six zones d'emploi situées sur la vallée de la Loire à l'exception de celle de Gien ;
- dans les cinq zones d'emploi du sud de la région, tout particulièrement celles de La Châtre et de Saint-Amand.

APPROCHE QUALITATIVE

Cuisiniers

MERIOT S.-A., *Compétence et identité d'un groupe professionnel : les cuisiniers de la restauration collective*, Thèse de doctorat de sociologie, Paris, EHESS, 2000.

Cette thèse explore les modalités selon lesquelles, en France, en particulier depuis le début des années 1960, le groupe professionnel des cuisiniers de la « restauration collective » s'est constitué une identité propre au sein des métiers de la restauration dont il avait été exclu. Le modèle dominant auparavant dans les négociations professionnelles avec l'Etat tendait à la fois à minorer son importance numérique et à renier la réalité de sa pratique culinaire.

Au niveau des branches professionnelles comme à celui du système éducatif, les représentations sur le métier de cuisinier ont pu orienter les diplômés de la production culinaire vers une activité de type traditionnel exercée dans l'environnement de la restauration commerciale artisanale, au risque de nier des pans d'activité tels que la restauration collective. Malgré un caractère social, parce qu'elle réserve son accès aux membres d'une collectivité, cette restauration collective offre aujourd'hui des conditions d'emploi satisfaisantes. Elle apparaît comme le premier employeur des cuisiniers, avant la « restauration commerciale » (ou grand public), et ses contraintes d'activité impliquent une maîtrise ou un élargissement des compétences traditionnelles.

Mais le positionnement identitaire du secteur reste difficile, tant sous le poids des images anciennes que du fait de son éclatement entre sociétés de restauration collective d'une part et cantines dites « autogérées » de l'autre. L'analyse du système de repérage professionnel préalable à la mise en œuvre des compétences permet d'apprécier en quoi l'identité de ces cuisiniers se construit directement sur des trajectoires personnelles, professionnelles et de formation, et en quoi elle fait l'objet d'interprétations sélectives dans sa mise en cohérence ou dans les conduites professionnelles observables.

Sur le plan méthodologique, l'auteur s'appuie à la fois sur une multiplicité d'interviews permettant d'établir la relation entre compétences mobilisées et repérage identitaire dans l'activité de travail, sur des entretiens biographiques approfondis, ainsi que sur une analyse de documents professionnels ou d'archives, notamment sur l'histoire de la profession et sur les évolutions du système de formation, qui apparaissent au cœur du processus de construction identitaire pour le groupe étudié.

POULAIN J.-P., *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF, 2002.

L'auteur fait le point sur la sociologie de l'alimentation ou plus exactement sur les sociologies de l'alimentation. L'ouvrage est organisé autour de deux parties distinctes, une première à proprement parler sur l'alimentation et l'évolution des comportements en terme de consommation, et par extension sur la nature des produits consommés, une seconde sur l'histoire de la sociologie de l'alimentation (évolution des problématiques). C'est la première partie qui nous intéresse plus particulièrement. Les mutations qui traversent les métiers de l'alimentation, mais aussi les permanences qui se manifestent sont autant d'éléments permettant de saisir les transformations en cours dans la formation (savoir-faire exigés...). La mondialisation et la circulation des pratiques culinaires, de la cuisine de terroir à la « Macdonalisation », font évoluer les comportements quotidiens.

La sociologie permet ici de comprendre les phénomènes de transformations, d'expliquer les raisons de leur émergence mais aussi de repérer les enjeux sociaux. En effet, la modernité alimentaire et les crises qui l'accompagnent sont des lieux de lecture privilégiés pour comprendre les mutations sociales contemporaines. L'ouvrage analyse également le « côté cuisine » en regardant de près l'évolution des métiers. Celle-ci résulte des nouveaux lieux de restauration (restauration hors foyer, cafétérias, grande distribution) et des nouvelles pratiques culinaires (diversité des plats, cuisines étrangères, exotiques...). Pour l'auteur, si les nourritures sont variées et abondantes, elles sont de plus en plus difficiles à associer, à rattacher à un terroir et à des savoir-faire valorisés

APPROCHE QUALITATIVE

Cuisiniers

AMIRA S., *Modes de gestion de la main-d'œuvre et difficultés de recrutement dans les métiers de l'hôtellerie-restauration*, *Insee Première*, n° 301, 2001.

Le secteur de l'hôtellerie-restauration est confronté à de multiples transformations qui affectent l'organisation du travail et les emplois. Il exige une plus grande polyvalence de ses salariés et recourt de façon accrue à la sous-traitance. Parmi ces transformations, l'auteur pointe :

- le développement de la restauration hors foyer qui stimule la demande de travail,
- l'internationalisation de la cuisine,
- la demande plus prégnante de services rapides et bon marché pour une partie de la clientèle,
- l'utilisation de l'informatique qui rationalise la gestion des différents postes,
- le recours aux nouvelles techniques de cuisine et de conservation des aliments.

Par ailleurs, le développement des cuisine froide et cuisine d'assemblage s'accroît. L'étude dresse les différents types d'entreprises du secteur, l'hôtellerie-restauration traditionnelle et familiale (cafés, hôtels et restaurants de petite taille), l'hôtellerie-restauration de chaîne et de taille plus importante, la restauration rapide et la restauration collective (publique et privée). Se centrant sur les deux familles professionnelles dont les effectifs sont les plus importants, les Cuisiniers et les Employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie-restauration, l'étude décrit les conditions dans lesquelles les différents types d'entreprises de ce secteur vivent les transformations en cours.

A l'exception de l'hôtellerie-restauration traditionnelle et familiale, les autres types sont particulièrement concernés par les évolutions techniques, en particulier la restauration collective. Les modes de gestion de la main-d'œuvre varient, avec d'un côté la restauration collective, de l'autre la restauration traditionnelle et la restauration rapide. La majorité des Cuisiniers travaille dans la restauration collective (22 % fonction publique, 31 % secteur privé). Ces cuisiniers sont plus âgés et moins mobiles. L'emploi est globalement stable, même en restauration collective privée, une fraction non négligeable des emplois sont précaires (CDD, intérim). Dans la restauration traditionnelle et la restauration rapide, les salariés sont plus jeunes (plus jeunes que l'ensemble des ouvriers qualifiés) et plus masculins. C'est la restauration traditionnelle qui tire régulièrement la profession vers le haut.

L'apprentissage, de par la complexité des savoirs professionnels à acquérir, y est plus long. En matière de diplômes et de formation, le diplôme de référence est le CAP. La forte proportion de jeunes diplômés dans les « fast food » s'explique par la présence d'étudiants qui cherchent à financer leurs études, la restauration rapide employant peu de « vrais » Cuisiniers. C'est dans ce type de restauration, que le turnover et la mobilité des salariés sont les plus forts. Ceci s'explique par le caractère très saisonnier d'une activité liée au tourisme et par le nombre d'emplois à durée limitée. La mobilité « volontaire » est également très pratiquée. Pour certains travailleurs qualifiés, il peut s'agir d'une stratégie pour se construire une trajectoire professionnelle. Pour une partie non négligeable, les conditions de travail jugées pénibles sont également une des raisons des nombreuses démissions. L'autre grande famille professionnelle du secteur est celle des employés et agents de maîtrise de l'hôtellerie-restauration qui, à 70 %, exercent dans le secteur traditionnel. Cette FAP est moins qualifiée, plus féminine et plus jeune (un salarié sur deux a moins de 30 ans). Elle se différencie de celle des Cuisiniers par une proportion plus importante de CDD ou de temps partiel, d'étudiants donc de personnels moins professionnels. La mobilité est également plus grande. La nature du travail demandé explique également que les problèmes de recrutement, auxquels est confrontée la FAP des Cuisiniers, ne touche pas cette famille des personnels d'hôtellerie-restauration. Les recrutés venant trois fois sur cinq du non-emploi (salariés peu diplômés) ou du système scolaire (étudiants).

APPROCHE QUALITATIVE

Cuisiniers

Bibliographie indicative

AMIRA S., "Mode de gestion de la main-d'œuvre et difficultés de recrutement dans les métiers de l'hôtellerie-restauration", *Insee Première*, n° 30.1, 2001.

ARIES P., *Les fils de McDo. La McDonaldisation du Monde*, Paris, L'Harmattan, 1997.

ARON J.-P., FERRO M., *Le mangeur du XIXème siècle*, Paris, Payot, 1989.

BENSOUSSAN M., *Le ketchup et le gratin. Histoire(s) parallèle(s) des habitudes alimentaires françaises et américaines*, Paris, Assouline, 1999.

DONDEYNE C., "Professionnaliser le client : le travail du marché dans une entreprise de restauration collective", *Sociologie du travail*, n° 44, 2002, pp. 21-36.

FLANDRIN J.-L., Massimo M., *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

GIRODIN P., *Restaurants et restauration en France*, Paris, PUF, coll. Que sais-je ?, 195.

LEVI-STRAUSS C., *Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964.

LEVI-STRAUSS C., *L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 1968.

MERIOT S.-A., "La restauration : Ouvrir une filière de formation à la diversité des emplois", *Céreq Bref*, n° 137, 1997.

MERIOT S.-A., *La restauration collective : analyse des besoins de formation pour une rénovation des diplômés*, Marseille, Céreq Document n° 129, 1998.

MERIOT S.-A., *Compétence et identité d'un groupe professionnel : les cuisiniers de la restauration collective*, Thèse de doctorat de sociologie, Paris, EHESS, 2000.

MERIOT S.-A., "Des Etats-Unis à la France. Regard prospectif sur les emplois de l'hôtellerie-restauration", *Céreq Bref*, n° 168, 2000.

MERIOT S.-A., *Le cuisinier nostalgique. Entre restaurant et cantine*, Paris, CNRS, 2002

MERIOT S.-A., "La socialisation des cuisiniers français : histoire d'un décalage entre formation et emploi", *Formation Emploi*, n° 80, 2002, pp. 17-31.

MINISTERE DU TRAVAIL, *Hôtellerie, restauration, cafés. Analyse et enjeux en matière d'emploi et de formation professionnelle*. Prospective Formation Emploi, 1998.

NKUITCHOU NKOUATCHET R., "La précarité de l'emploi au service de la prospérité du fast-food", *Sociologie du travail*, n° 47-4, 2005, pp. 470-484.

POULAIN J.-P., *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF, 2002.

VANHOUTTE J.-M., *La relation formation-emploi dans la restauration. Travail salarié féminin, fin des chefs-cuisiniers et nouvelles pratiques alimentaires*, Paris X, Thèse de sociologie de 3ème cycle, 1982.

VANHOUTTE J.-M., "Le cuisinier : nouvel animateur de la vie urbaine », in Nourritures : plaisirs et angoisses de la fourchette, *Revue Autrement*, n° 108, 1989.