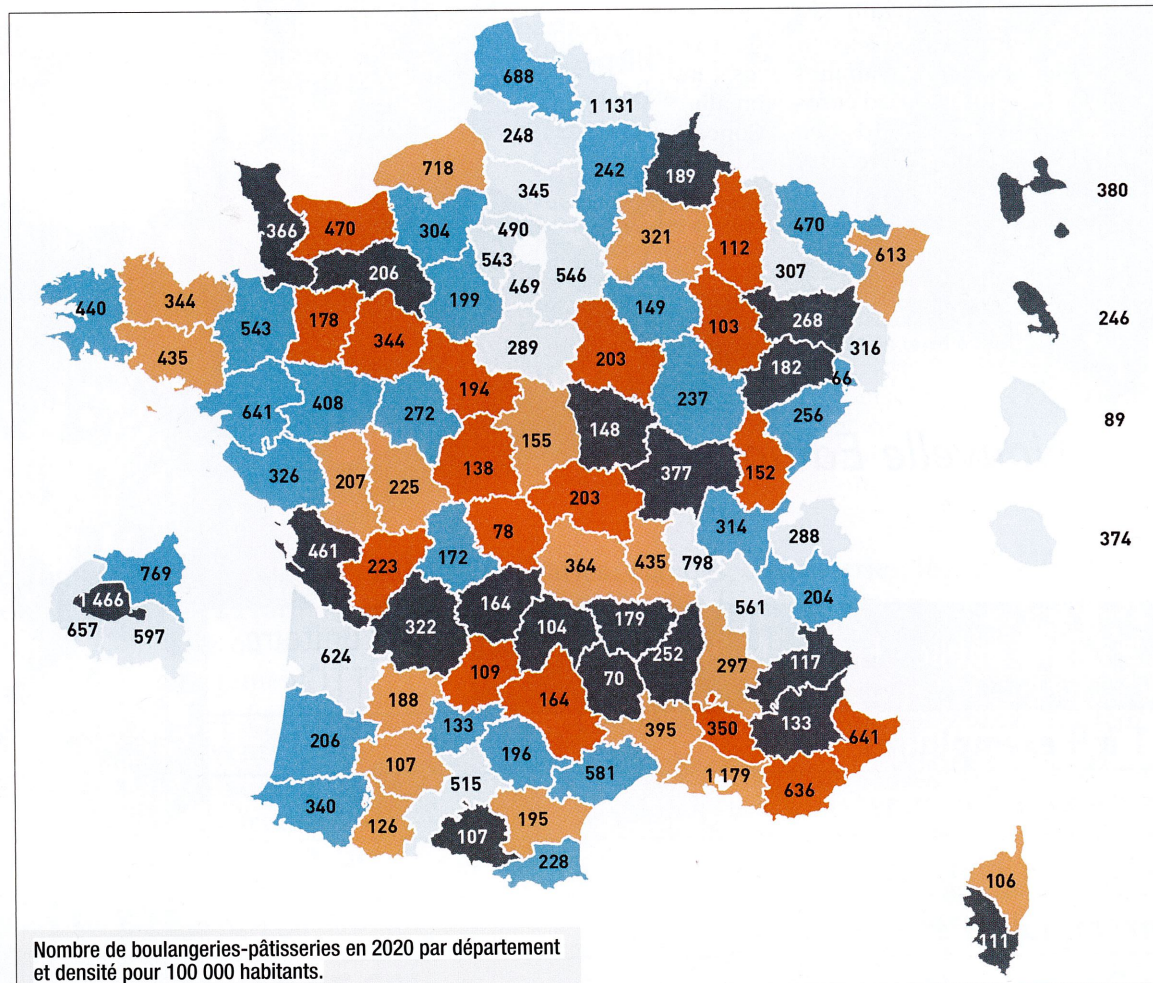


La boulangerie-pâtisserie

L'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation vient d'éditer le Tableau de bord 2023 des entreprises de boulangerie-pâtisserie artisanale, c'est-à-dire immatriculées sous le code APE 1071C. Ce document réalisé à partir des dernières statistiques disponibles est un véritable coup de projecteur sur la situation de la profession en France. Il permet de chiffrer le poids et l'évolution économique des entreprises de boulangerie-pâtisserie, de dresser un portrait des salariés de la branche et d'évaluer l'implication des entreprises en matière d'apprentissage. Tour d'horizon des principaux enseignements et des évolutions les plus significatives.

Malgré les crises passées et les difficultés actuelles, le secteur de la boulangerie-pâtisserie se porte bien selon le récent Tableau de bord 2023 des entreprises de boulangerie-pâtisserie artisanale. Premier chiffre encourageant : le nombre d'entreprises présentes sur le territoire national. Celui-ci est une nouvelle fois en hausse et atteint pour l'année 2020 le nombre de 34 213, contre 33 879 en 2019, et 31 250, seuil plancher datant de 2011. Cette augmentation s'est également accompagnée d'une hausse du nombre de créations et de reprises avec un total de 1 520 en 2022. « Ce nombre est à la baisse par rapport à 2021 (1 672), qui était une année de « rattrapage » post-sanitaire. Le nombre de créations est néanmoins bien supérieur à ce qu'il était en 2019 », soulignent les rapporteurs du Tableau de bord 2023. Cependant, dans le même temps, 1 636 cessations d'activité ont été enregistrées – chiffre qui n'a cessé d'augmenter depuis 2019 – et le nombre de défaillances a touché 866 entreprises en 2022, soit 2 % des boulangeries-pâtisseries. Ce nombre retrouve un niveau proche de celui de 2019 (974), alors qu'il n'avait été que de 508 en 2020 et 390 en 2021, période qui fut synonyme de fort soutien aux entreprises dans le cadre du « quoi qu'il coûte ».

Du fait du nombre de boulangeries-pâtisseries sur le territoire national, ces dernières bénéficient d'une densité importante de magasins par habitant de l'ordre de 51 pour 100 000, ce



qui les place en tête des métiers de bouche les mieux représentés, devant les boucheries (24 pour 100 000). Il est à noter que la densité est plus forte dans les départements ruraux, notamment dans le Massif Central et le massif Alpin, et moindre en Île-de-France hors Paris, ainsi que dans la région Hauts-de-France. La répartition des entreprises de boulangerie-pâtisserie par taille d'unité urbaine confirme un

tissu moindre dans les grandes métropoles. Ces dernières sont surreprésentées dans les unités urbaines de moins de 5 000 habitants (31 % des entreprises sont localisées dans ces territoires alors que 30 % de la population y réside). En revanche, le tissu est moins dense dans les unités urbaines de plus de 200 000 habitants et dans l'agglomération parisienne. D'autre part, l'Observatoire constate « un

phénomène de recomposition du tissu des boulangeries-pâtisseries : le tissu s'effrite dans les départements du centre de la France, des Pays de la Loire, de Bourgogne-Franche-Comté et de Champagne-Ardenne ». Le nombre de boulangeries augmente toutefois dans une majorité de départements, avec des progressions plus fortes dans le nord de l'Île-de-France, sur le littoral aquitain et méditer-

artisanale se porte bien !

ranéen, en Guadeloupe et à la Réunion. Enfin, entre 2019 et 2020, le nombre de boulangeries-pâtisseries a évolué de façon contrastée selon les types de territoires. Le nombre d'entreprises progresse dans toutes les unités urbaines, à l'exception des communes rurales et dans les unités urbaines de moins de 5 000 habitants.

Sur le plan économique, en 2021, les entreprises du secteur ont réalisé un chiffre d'affaires total de 12,96 milliards d'euros HT, contre 11,2 milliards en 2020. Il est à noter qu'entre 2019 et 2020, ce chiffre d'affaires a progressé considérablement (+ 14 %). Le taux de valeur ajoutée s'établit quant à lui à 49 % du chiffre d'affaires en 2021.

Un salariat en hausse

Toujours pour cette même année, 25 330 entreprises ont appliqué la convention collective principale de la boulangerie-pâtisserie artisanale (IDCC 0843), ce qui représente 92 % des salariés des entreprises de boulangerie-pâtisserie, soit un total de 177 600 emplois salariés dont la moitié à moins de 30 ans. Ce chiffre ne cesse d'augmenter puisqu'il était 163 400 en 2020 et 126 900 en 2011. Il faut dire que près des trois-quarts des entreprises de boulangerie-pâtisserie emploient des salariés : 39 % ont entre 1 et 5 salariés, 32 % des entreprises comptent six salariés et plus. On compte également 9 960 entreprises sans salariés, un chiffre qui continue de progresser depuis 2017.

Concernant le niveau de formation, la majorité des boulangers-pâtisseries salariés (62 %) détient un CAP ou diplôme de niveau équivalent. 10 % sont autodidactes, 28 % ont un diplôme de niveau BAC ou supérieur. Les vendeurs en alimentation sont plus souvent autodidactes (23 %), 39 % ont un diplôme de niveau CAP, 38 % de niveau BAC ou supérieur. On constate

également que le niveau de diplôme des salariés de la boulangerie-pâtisserie tend à augmenter : 41 % des 30-39 ans ont un diplôme de niveau 4 et supérieur contre 19 % des 50-59 ans. Le salariat en boulangerie-pâtisserie se caractérise aussi par une bonne mixité des effectifs, même si la parité est moins évidente puisque les hommes occupent principalement le métier d'ouvrier boulanger-pâtissier, les femmes celui de vendeuse en alimentation.

Concernant le temps de travail, 20 % des salariés de la branche travaillent à temps partiel. Les conditions diffèrent de façon importante entre les hommes (11 % à temps partiel) et les femmes (29 %). Cette part est en diminution, elle était de 24 % en 2013. Le travail à temps partiel est également plus fréquent parmi les salariés de 50 ans et plus (33 %) et dans les entreprises de moins de 10 salariés (26 % contre 13 % dans les entreprises de 20 à 49 salariés).

Enfin, le salaire net moyen est de 1 670 €, malheureusement marqué par un écart de 14 % entre les hommes et les femmes.

Apprentissage pour ADN

Sans surprise, la boulangerie-pâtisserie demeure la première activité formatrice d'apprentis. En 2021, 32 490 apprentis étaient employés dans les entreprises, soit un ratio moyen de 1,29 apprenti par entreprise active (129 %). Ce taux atteint 205 % (2,05 apprentis pour une entreprise) dans les Pays de la Loire. Il est moins élevé dans les régions PACA, Île-de-France et Occitanie. La plupart sont employés dans une entreprise de boulangerie-pâtisserie (97 %). En revanche, il est à noter les entreprises sans salarié forment très peu d'apprentis.

Le secteur se caractérise également par un positionnement très fort des diplômés préparés sur le niveau 3 (CAP, Mention Complémentaire), qui re-

groupent 78 % des effectifs. Ainsi, la moitié des apprentis ayant signé un contrat en 2021 suivent l'un des deux diplômes suivants : le CAP Pâtissier (28 %) et le CAP Boulanger (24 %). Le principal diplôme de niveau 4 préparé est le BP Boulanger (5 % des contrats) et pour le niveau 5, il s'agit du BTS Management des Unités Commerciales. Le rapport met également en avant une féminisation des métiers de la boulangerie-pâtisserie qui représentent 38 % des effectifs qui s'orientent majoritairement vers les diplômes de vente. Les hommes se préparent quant à eux principalement à l'exercice du métier de boulanger. Les recrutements d'apprentis sont en revanche plus mixtes en pâtisserie.

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

Quant aux apprentis engagés dans la préparation d'un diplôme de niveau 4 (principalement en BP), 54 % étaient déjà des apprentis et poursuivent

leur parcours de formation. Un quart proviennent du lycée professionnel et de la voie scolaire (Bac Pro). La part des anciens demandeurs d'emploi parmi ces derniers est plus élevée (7 %).

La moitié des anciens apprentis en CAP Boulanger (50 %) poursuivent leur formation (58 % pour les anciens apprentis en CAP pâtisserie et 41 % pour les anciens apprentis en Bac Pro Boulanger-pâtissier). Cette part est sans surprise plus restreinte pour les anciens inscrits en BP boulanger (20 %). Les vendeurs en alimentation sont également peu nombreux à poursuivre leur parcours diplômant (35 %). Concernant l'accès à l'emploi, 64 % des jeunes ayant cessé leurs études et suivi un CAP Boulanger sont en emploi dans les six mois. Cette part monte à 81 % s'agissant des anciens apprentis en BP Boulanger. Le taux d'emploi à 6 mois des sortants d'un CAP employé de vente est le plus faible (55 %).

Au final, si la conjoncture est loin d'être évidente, la boulangerie-pâtisserie reste dynamique et dispose de nombreux atouts pour écrire un avenir toujours plus radieux.

Loïc Corroyer

Les non-salariés en boulangerie-pâtisserie

La boulangerie-pâtisserie compte 24 446 travailleurs non-salariés en 2021, soit un actif sur six, contre 25 400 en 2017.

Ces travailleurs non-salariés, majoritairement âgés entre 40 et 49 ans, sont en général des chefs d'entreprise, des conjoints collaborateurs et des micro travailleurs indépendants entrepreneurs. Ces derniers sont au nombre de 755, soit seulement 3 % des non-salariés de la boulangerie-pâtisserie, alors qu'au sein de l'artisanat, leur part est de 41 %.

32 % de femmes sont cheffes d'entreprises. Dans le domaine des commerces alimentaires de proximité, seule la confiserie fait mieux avec 50 %, ce pourcentage atteignant 34 % dans la poissonnerie, 32 % dans la charcuterie et 18 % dans la boucherie.

Concernant le niveau de formation des chefs d'entreprise tout âge confondu, 56 % détiennent un diplôme de niveau 3 (CAP, BEP) et 33 % sont au moins diplômés de niveau 4 (BAC, BP...). Cependant, ce niveau de formation tend à progresser chez les plus jeunes entrepreneurs puisque la proportion de diplômés de niveau 4 atteint 45 % chez les 30-34 ans.