



Les Métiers de l'Alimentation

*Les Métiers au Goût - Le Goût du Métier*



Les Métiers de l'Alimentation

# Les Métiers de l'Alimentation

## Deux principaux secteurs :

### ➔ L'Artisanat et le commerce alimentaire de proximité

Boucherie, Boulangerie, Charcuterie, Chocolaterie, Confiserie, Crèmerie Fromagerie, Epicerie, Fruits et légumes, Glacerie, Pâtisserie, Poissonnerie, Traiteur, Triperie

### ➔ L'Hôtellerie-Restauration





*Les Métiers au Goût - Le Goût du Métier*

# Les Métiers de l'Alimentation

## Quelques chiffres et tendances



➔ **313 925 entreprises**, parmi lesquelles :



147 249 entreprises de l'Artisanat et du Commerce alimentaire de proximité (47 %)



28 079 ont pour spécificité d'exercer principalement leur activité sur les marchés



166 676 entreprises de l'Hôtellerie-Restauration (53 %)



(Source INSEE: SUSE-SIRENE 2010)





*Les Métiers au Goût - Le Goût du Métier*

# Les Métiers de l'Alimentation

## Quelques chiffres et tendances



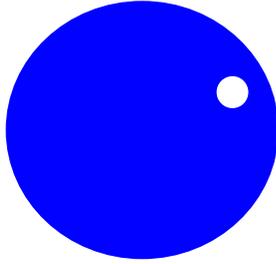
### Des entreprises à taille humaine

87 % des entreprises comptent moins de 5 salariés.

La quasi-totalité des entreprises, soit 98,5 %, emploie moins de 20 salariés.

47 % n'ont pas de salarié.

(Source INSEE: SUSE-SIRENE 2010)



**Avec une tendance à l'augmentation des effectifs par entreprise**



*Les Métiers au Goût - Le Goût du Métier*

# Les Métiers de l'Alimentation

## Quelques chiffres et tendances



Un poids lourd de l'économie nationale

➡ **Plus de 95 milliards d'euros de chiffre d'affaires**

Artisanat et Commerce alimentaire de proximité :  
46,88 milliards d'euros

Hôtellerie-Restauration : 48,15 milliards d'euros.

(Source : INSEE: SUSE-SIRENE 2008)



Les Métiers au Goût - Le Goût du Métier

# Les Métiers de l'Alimentation

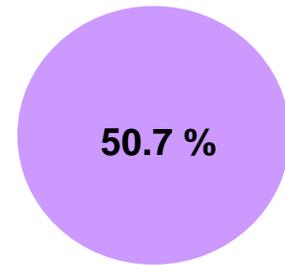
## Quelques chiffres et tendances



Répartition du chiffre d'affaires



Hôtellerie Restauration : 48.15 Mds €



Boulangerie Pâtisserie Glacerie  
Confiserie Chocolaterie :  
19.9 Mds €



Epicerie, Fruits et légumes, Produits laitiers :  
13.8 Mds €



Boucherie, Charcuterie, Poissonnerie,  
Traiteur : 10.55 Mds €



Marchés : 2.62 Mds €





*Les Métiers au Goût - Le Goût du Métier*

# Les Métiers de l'Alimentation

## Quelques chiffres et tendances



**1,1 million d'actifs** (salariés et non-salariés)  
4 % de la population active

(Source RSI 2010 - UNEDIC: UNISTATIS 2009)

- 226 181 travailleurs non salariés
- 933 951 salariés



*Les Métiers au Goût - Le Goût du Métier*

# Les Métiers de l'Alimentation

## Quelques chiffres et tendances

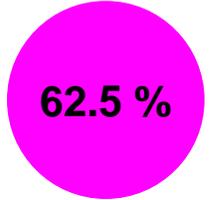
Répartition des salariés



→ Artisanat et Commerce alimentaire de proximité  
350 614 salariés



→ Hôtellerie-Restauration 583 337 salariés



Entre 1993 et 2010, une progression de + 22,92 %.



# Les Métiers de l'Alimentation

## Quelques chiffres et tendances

### Caractéristiques de la population salariée

- Une répartition hommes/femmes assez équilibrée : 51,9 % d'hommes - 48,1 % de femmes.
- Des salariés relativement jeunes : deux tiers d'entre eux ont moins de 40 ans.  
L'âge moyen des salariés est de 36,5 ans.
- Un turnover contenu témoignant d'une fidélisation certaine de la main-d'oeuvre salariée





*Les Métiers au Goût - Le Goût du Métier*

# Les Métiers de l'Alimentation

## Quelques chiffres et tendances

Formation initiale

**Plus de 40 diplômes**, du niveau V au niveau III, permettant d'accéder aux Métiers de l'Alimentation

**Plus de 135 000 jeunes – apprentis et élèves** - inscrits chaque année dans les filières de Formation préparant à ces métiers.





*Les Métiers au Goût - Le Goût du Métier*

# Les Métiers de l'Alimentation

## Quelques chiffres et tendances



### Cas particulier : l'Apprentissage

86,5 % des jeunes formés passant par l'apprentissage dans les métiers de l'artisanat et du commerce alimentaire de proximité

Avec **plus de 72 000 apprentis** inscrits dans leurs formations, les Métiers de l'Alimentation contribuent à former 17 % des effectifs d'apprentis recensés au niveau national.



# Les Métiers de l'Alimentation

## Problématiques de l'emploi

Formation continue - Les enjeux

➡ Assurer la compétitivité des entreprises

➡ Garantir le développement des compétences





# Les Métiers de l'Alimentation

## Problématiques de l'emploi

### Formation continue – Les chiffres

- 165 000 salariés formés chaque année  
Un taux d'accès des salariés du secteur à la formation à 17 %.
- Une attention particulière portée à la formation des ouvriers et des employés.
- Une évolution du nombre de contrats de professionnalisation de 17 % entre 2007 et 2009





Les Métiers de l'Alimentation

*Les Métiers au Goût - Le Goût du Métier*

# Les Métiers de l'Alimentation

## Problématiques de l'emploi

Formation continue – Les difficultés rencontrées

Un taux d'accès relativement élevé eu égard à la problématique du départ en formation d'un salarié dans une TPE

➡ La question du remplacement du salarié :  
Une question de qualité avant d'être une question de coût

➡ Les difficultés administratives : complexité pour identifier les besoins et gérer les dispositifs administratifs  
Le rôle des organisations professionnelles : aide à l'évaluation des besoins et à la mise en oeuvre





# Les Métiers de l'Alimentation

## Problématiques de l'emploi

Recrutement

Un recrutement qui passe :

→ en priorité par la voie de la formation initiale

→ au niveau collectif, par des outils mis à disposition des professionnels par les organisations professionnelles :

- bureau de placement
- site internet
- journal professionnel

→ par la voie des petites annonces





*Les Métiers au Goût - Le Goût du Métier*

# Les Métiers de l'Alimentation

## Problématiques de l'emploi



### Recrutement – Les freins

- Des problèmes d'image pour attirer les jeunes et les salariés en reconversion
  - Une question de temps pour assurer le recrutement  
Un faible recours aux services de Pôle emploi
- Une question de coût et de gestion administrative  
La question de la prise de risque notamment pour le 1<sup>er</sup> salarié



# Les Métiers de l'Alimentation

## Problématiques de l'emploi



Gestion des fluctuations d'activité

Les groupements d'employeurs :  
des outils peu développés dans le secteur des  
Métiers de l'Alimentation

Les raisons :

- la culture des entreprises
- la concomitance des périodes de tension (Noël, Pâques, ....)

Les solutions : les extras et un « attrait » nouveau pour l'intérim



*Les Métiers au Goût - Le Goût du Métier*

# Les Métiers de l'Alimentation

## Problématiques de l'emploi



Gestion des parcours professionnels

Une forte proportion de salariés en CDI : 60%  
Une forte proportion de salariés à temps complet : 63%  
(données hors HR)

La perspective de devenir chef d'entreprise après quelques années d'expérience

Le rôle d'ascenseur social des Métiers de l'Alimentation

Age moyen à l'installation : 38 ans  
(données 2006)



*Les Métiers au Goût - Le Goût du Métier*

# Les Métiers de l'Alimentation

## Problématiques de l'emploi

Gestion des parcours professionnels

➡ La proximité chef d'entreprise/salarié

➡ Un faible turnover

➡ Des retours de salariés de la GMS vers l'Artisanat

➡ Quelques fuites de salariés après 50 ans

