



BOUCHERS

> DIAGNOSTICS SUR LES MÉTIERS EN TENSION STRUCTURELLE EN PACA
ANNEXE TECHNIQUE



Précisions préalables :

La FAP S0Z40 « Bouchers » comprend les artisans bouchers, les bouchers salariés et les opérateurs de la transformation des viandes (industrie de la viande). Ces derniers sont des ouvriers qualifiés procédant aux différentes opérations concourant à la transformation des viandes, depuis l'abattage des animaux, le désossage, la découpe, jusqu'à la fabrication des produits salaisoniers, la préparation et le conditionnement des viandes. Observée à ce niveau de détail, la FAP n'inclut pas les apprentis bouchers.

ROME correspondant à cette FAP : D1101-Boucherie et H2101-Abattage et découpe des viandes (sur des niveaux qualifiés).

Tensions et difficultés de recrutement

Sources : Pôle emploi, Direccte, ORM (OEE, DEE ; Tensions structurelles 2005-2014) ; Pôle emploi, Crédoc (BMO 2012-2016) ; TEC, Medef (enquête, données 2015) – Traitement ORM.

- Ce métier fait partie des 54 métiers (sur 181 observés) qui apparaissent en tension structurelle sur une période de dix ans en région PACA (2005-2014), avec une **tension structurelle forte de 1,06** (contre 0,55 tous métiers).
- Tension conjoncturelle en 2015 (sur offres diffusées par Pôle emploi)* : 1,4.
- Tension conjoncturelle plus élevée dans les départements alpins 06, 05 et 04.
- Dans l'enquête sur les besoins de main-d'œuvre (BMO 2016), il n'apparaît pas dans la liste des métiers pour lesquels les intentions de recrutement exprimées *a priori* par les employeurs sont les plus élevées :
 - **301 projets de recrutement en 2016** en PACA (96^e métier le plus recherché sur 197).
 - Un nombre de projets qui a fortement augmenté depuis un an : + 118 projets (+ 64 %).
 - Une part de projets de recrutement jugés difficiles qui est supérieure à l'ensemble tous métiers (59 % contre 34 %) et des difficultés qui s'inscrivent dans la durée (86 % en 2012 contre 46 %).
 - Une proportion de projets saisonniers inférieure à l'ensemble tous métiers (27 % contre 49 %).
- Pas de données disponibles pour ce métier dans l'enquête TEC au niveau régional.

* Offres diffusées par Pôle emploi : offres déposées à Pôle emploi ajoutées aux offres des partenaires. Le niveau de qualification ne pouvant pas être détaillé dans les offres partenaires, cette tension conjoncturelle est « approchante » car elle ne correspond pas toujours à la FAP mais à l'ensemble des ROME qui la composent, sans distinguer le niveau de qualification. Calcul de la tension = $(\frac{1}{3} \times \text{cumul offres} / \text{cumul entrées au chômage}) + (\frac{2}{3} \times \text{cumul offres} / \text{moyenne DEFM})$, sur l'année 2015. Métier dit en tension : métier pour lequel le ratio de tension est supérieur ou égal à 0,75.

DIAGNOSTICS RÉALISÉS
EN PARTENARIAT AVEC :



Diagnosics sur les métiers en tension
structurelle en PACA – Juillet 2016

Directeur de publication : Philippe Guy
Réalisation : ORM



Offres d'emploi

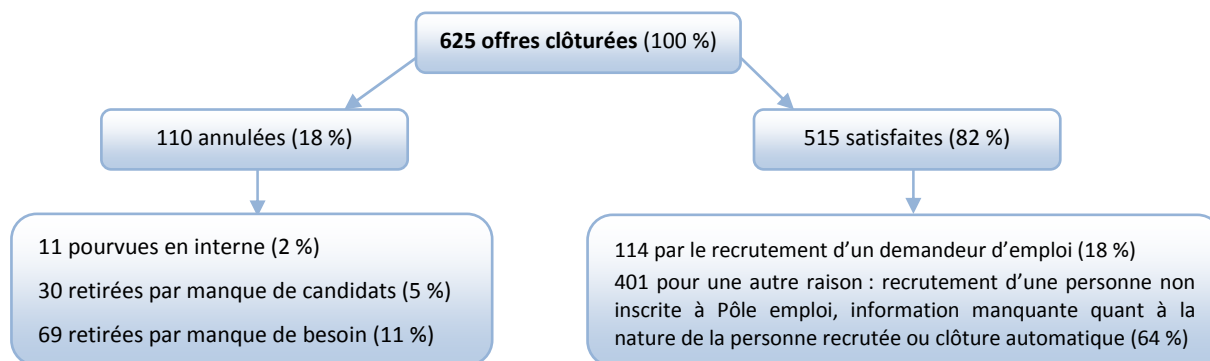
Source : Pôle emploi, Direccte (offres d'emploi enregistrées OEE, cumul annuel 2015) – Traitement ORM.

- **625 offres d'emploi enregistrées en 2015** par Pôle emploi (soit 0,3 % de l'ensemble des offres).
- Une majorité de CDI (63 % contre 40 % tous métiers).
- Des offres d'emploi qui concernent uniquement des profils qualifiés (95 % d'ouvriers et employés qualifiés contre 54 % tous métiers) voire très qualifiés (5 % de TAM et cadres contre 13 %) et majoritairement expérimentés (65 % des offres demandent une expérience d'au moins deux ans).
- Concernant l'employeur : une majorité de TPE (51 % contre 55 %) mais une part importante d'entreprises de 50 salariés ou plus (25 % contre 18 %) ; concentré dans le secteur du commerce (71 %), en particulier dans la grande distribution (33 % des offres émanent de supermarchés ou d'hypermarchés) et le commerce de détail (26 %).

Motifs de clôture des offres

Source : Pôle emploi (offres d'emploi clôturées, cumul annuel 2015) – Traitement ORM.

- Une majorité d'offres satisfaites (principalement suite à une clôture automatique).
- Mais 5 % d'offres retirées par manque de candidats (2 % tous métiers).



Profil des demandeurs d'emploi

Source : Pôle emploi, Direccte (DEFM ABC au 31.12.2015) – Traitement ORM.

- **752 demandeurs d'emploi à fin décembre 2015** (soit 0,2 % de la demande d'emploi totale).
- Essentiellement des hommes (97 % contre 51 % pour l'ensemble des demandeurs d'emploi).
- Une part plus importante de jeunes de moins de 25 ans (18 % contre 13 %) et de seniors de 50 ans et plus (29 % contre 24 %).
- Uniquement des demandeurs d'emploi qualifiés (employés ou ouvriers) voire très qualifiés (TAM ou cadres) et expérimentés voire très expérimentés (38 % ont de deux à neuf années d'expérience dans le métier ; 55 % dix ans ou plus).
- Une large majorité de personnes dotées d'un niveau CAP-BEP : 79 % contre 36 %.
- Une ancienneté d'inscription à Pôle emploi relativement faible (66 % inscrits depuis moins d'un an contre 58 %).

Caractéristiques de l'emploi (contrats, secteurs, taille entreprise...)

Sources : Insee (RP 2012) ; Insee (DADS 2012) – Traitement ORM.

- **4 443 bouchers en emploi** (soit 0,2 % de l'emploi régional en 2012).
- Un volume d'emploi en légère augmentation : + 1,3 % entre 2007 et 2012 (+ 1,7 %).
- Majoritairement des emplois en CDI : 60 % contre 73 % et essentiellement à temps complet : 92 % (82 %). [Pour rappel, cette famille professionnelle analysée à ce niveau de détail n'inclut pas les apprentis.]

- Et une part importante de non-salariés : 33 % contre 14 %.
- Une concentration des emplois dans le secteur du commerce (78 % contre 14 %) et dans la fabrication de denrées alimentaires, sous-secteurs de l'industrie (15 % contre 2 %).
- Une concentration des emplois dans des TPE (37 % dans entreprises de moins de dix salariés, contre 26 %) et dans des PME de dix à 49 salariés (26 % contre 23 %).

Profil et formation des actifs en emploi

Sources : Insee (RP 2012) ; Insee (Enquête emploi continue 2008-2012) ; Insee Analyses, n° 28, mars 2016 – Traitement ORM.

- Des emplois essentiellement masculins (92 % d'hommes pour 52 % tous métiers).
- Une part importante de seniors (35 % de 50 ans et plus contre 29 % tous métiers).
- La famille professionnelle S0Z « Bouchers, charcutiers, boulangers » (qui englobe les apprentis boulangers, bouchers, charcutiers) présente un taux de retrait pour fin de carrière professionnelle de 12,4 % entre 2016 et 2020 (14 % tous métiers).

Lien avec la formation :

- Prépondérance des diplômés d'un niveau CAP-BEP (62 % contre 24 % tous métiers).
- Une part importante de non-diplômés (24 % contre 19 %), en particulier chez les seniors.
- Une part de diplômés du niveau bac qui se renforce chez les jeunes professionnels (16 % des moins de 30 ans contre 6 % chez les 50 ans et plus). Cet écart est plus important que celui observé pour l'ensemble des métiers (11 points contre 9) mais même ces jeunes restent majoritairement diplômés du niveau CAP-BEP (61 %).
- Une filière de formation prédominante : « Agroalimentaire, alimentation, cuisine » ; 76 % des bouchers en emploi sont diplômés de cette filière.

Caractéristiques des formations et des formés

Sources : EN, Draaf, Drees, Conseil régional, AFPA, Pôle emploi, Direccte (base ORM, effectifs en formation 2013) – Traitement ORM.

- Au niveau national, 54 certifications visent ce métier, dont 35 certifications de branches professionnelles (essentiellement des CQP), 14 certifications issues des ministères (Éducation nationale ; Agriculture, agroalimentaire et forêt) et cinq certifications issues des chambres consulaires (chambres de métiers et de l'artisanat).
- Au niveau régional en 2013, **246 personnes préparent une des quatre certifications** (uniquement des diplômes de l'Éducation nationale) qui visent le métier (tous niveaux, tous dispositifs confondus) ; la totalité dans la filière de formation « Agroalimentaire, alimentation, cuisine ».
- Uniquement des formations de niveaux CAP-BEP ou bac mises en œuvre en région (avec respectivement 85 % et 15 % des effectifs).
- 87 % en apprentissage ; 7 % en formation continue des demandeurs d'emploi ; 6 % en contrat de professionnalisation mais aucune formation dans le cadre de la voie scolaire.
- Principales certifications visant le métier de boucher :
 - CAP boucher (198 formés, soit 80 %).
 - BP boucher (34 formés, soit 14 %).

Insertion à l'issue des formations

Source : ORM (enquête sur les sortants SPRFPA de formations de niveau CAP-BEP ou bac, année 2015, 2 ans après la formation).

Zoom sur les sortants de la filière de formation « Agroalimentaire, alimentation, cuisine » :

- Cette filière regroupe 6 % de l'ensemble des enquêtés. 94 % des enquêtés inscrits dans la filière ont suivi une formation de niveau CAP-BEP (67 % toutes filières). 90 % ont obtenu la certification préparée (84 % toutes filières).
- Durant les deux années après la sortie de formation, 56 % des sortants de cette filière ont un parcours marqué par l'emploi (55 % toutes filières).
- Mais les parcours sont davantage marqués par le chômage ou l'inactivité (37 % contre 28 %).
- Situation deux ans après : 61 % sont en emploi, 23 % en recherche d'emploi, 11 % en situation d'inactivité professionnelle, 4 % à nouveau en formation (respectivement 59 %, 27 %, 6 %, 8 %).
- Parmi ceux en emploi deux ans après la formation, 17 % exercent dans la famille professionnelle des Bouchers, charcutiers, boulangers ; 77 % estiment que leur emploi est en lien avec la formation suivie (68 % toutes filières).
- 69 % estiment que la formation a tout à fait répondu à leurs attentes (66 %).
- 59 % pensent que la formation est tout à fait un atout pour trouver un emploi (47 %).

Source : Pôle emploi.

- Les formations financées ou rémunérées par Pôle emploi pour le métier de boucher renvoient à un seul Formacode (domaine de formation) : « 21599-Boucherie ». Les effectifs étant inférieurs à 50 personnes, les données concernant le taux d'accès à l'emploi six mois après la fin de ces formations ne sont pas exploitables.

Autres sources mobilisées

- France Stratégie, Dares, « Les métiers en 2022 », avril 2015.
 - Face à la concurrence de la grande distribution et à l'industrialisation croissante de l'agroalimentaire, les bouchers ont subi comme les autres professions de l'alimentation (boulangers, charcutiers) une réduction de leurs effectifs, au niveau national, entre le milieu des années 1980 et celui des années 1990. La hausse du salariat n'a pas suffi à compenser la réduction des effectifs. Ce déclin semble enrayé et les niveaux d'emploi se sont stabilisés au cours des 15 dernières années. Sur la période récente, ces professions ont bénéficié de la *bonne tenue du commerce alimentaire spécialisé*, même si le nombre de boucheries a continué de baisser.
 - Dans le prolongement de ces tendances, le *nombre d'emplois dans les métiers de l'alimentation devrait continuer à progresser* sur la période 2012-2022, porté par la *consommation des ménages*, en particulier les choix de consommation plus attentifs à la qualité des produits et à une offre de proximité (comportements « éco-responsables »). Selon le scénario central, 66 000 postes seraient à pourvoir dans ces professions (famille professionnelle 50Z) sur cette période, dont 13 000 créations d'emploi.
 - Malgré un nombre relativement limité de poste à pourvoir, les embauches devraient rester nombreuses, compte tenu d'un *turn-over* relativement élevé : 19 % des bouchers, charcutiers, boulangers ont intégré leur entreprise depuis moins d'un an contre 15 % pour l'ensemble des métiers (au niveau national). Dans ces métiers, l'apprentissage facilite l'insertion des jeunes mais nombre d'entre eux les quittent pour d'autres activités. La *fidélisation des salariés* se pose de façon récurrente dans ces métiers soumis à des *conditions de travail, d'horaires ou de salaire peu favorables*.
 - Dans les prochaines années, le *CAP* pourrait conserver un *rôle majeur pour l'accès aux métiers de bouche*, les qualifications techniques fournies par ce diplôme étant reconnues par les professionnels. Les compétences requises devraient toutefois s'accroître en termes de savoir-être, d'hygiène ou de sécurité (*évolutions réglementaires, exigences de la clientèle*).
- Centre d'analyse stratégique, « Conditions de travail, organisation du travail et usages des TIC selon les métiers », document de travail n° 2013-03, février 2013.
 - Les conditions horaires (horaires longs et/ou atypiques) et l'intensité du rythme du travail sont deux dimensions qui se rejoignent en termes de métiers, *i. e.* les métiers les plus exposés étant souvent les mêmes. Les bouchers, charcutiers, boulangers comptent parmi les plus touchés. Ces métiers se caractérisent par le cumul d'horaires atypiques, d'astreintes, d'absence de marge de manœuvre vis-à-vis des horaires, de réduction du temps de travail faible ou non connue, et de durées hebdomadaires souvent inférieures à 30 heures.
- Insee, Direccte, « Départs à la retraite : quatre secteurs à forts enjeux », *Insee Analyses*, n° 28, mars 2016.
- Insee, Direccte, « Emplois saisonniers : 174 000 contrats salariés et 30 000 missions d'intérim », *Insee Analyses*, n° 30, avril 2016.
- ORM, « Diplômes des seniors et des juniors : quelles évolutions dans les métiers en PACA ? », *Questions métiers*, « En ligne », n° 4, mars 2014.
- Dares, « Portraits statistiques des métiers 1982-2014 », *Synthèse.Stat'*, n° 19, mars 2016.