

## Présentation de la filière

---

La filière alimentation se caractérise par deux familles de métiers bien distinctes : Les bouchers charcutiers traiteurs et les boulangers pâtisseries. Peu d'apprenants suivent des formations aux métiers liés à la poissonnerie.

D'un point de vue économique, deux pôles se partagent le marché de l'emploi : l'artisanat et la grande distribution. Il est clairement établi que pour ces métiers, l'offre d'emploi est plus importante que la demande et ce, plus particulièrement pour la boucherie en grande distribution.

Des difficultés de recrutement sont constatées pour ces métiers à l'exception de la pâtisserie. Des besoins, à court terme, de reprises d'entreprises artisanales sont signalés. En moyenne et grande distribution dans le domaine de la boucherie-charcuterie-traiteur des emplois sont à pourvoir.

Au 1er janvier 2014, l'artisanat de l'alimentation du Nord-Pas-de-Calais compte 5 626 entreprises actives dont 62% dans le département du Nord et 38% dans celui du Pas-de-Calais. Le secteur alimentaire représente ainsi 12,1% de l'artisanat régional (46 341 entreprises). Ce secteur est majoritairement composé de la branche professionnelle « alimentation autre que viandes et poissons » qui regroupe 2 869 entreprises, soit 51% du total sectoriel. Le secteur de l'alimentation propose des embauches immédiates en emploi salarié, reprise ou création d'entreprise artisanale.

La formation aux métiers de bouche est actuellement réalisée à 86 % en apprentissage. Ce fait est tout à fait spécifique au domaine de l'alimentation. Le rapport est nettement moindre dans les autres filières (coiffure, bâtiment ou hôtellerie). On peut noter une augmentation de la formation continue, souvent financée par Pôle Emploi pour des demandeurs d'emploi en reconversion.

En apprentissage, la qualification des jeunes formés se situe principalement au niveau V (90 %). En grande majorité, les apprentis titulaires d'un premier diplôme de niveau V suivent une deuxième, voire une troisième formation du même niveau, dans une spécialité très proche mais complémentaire dispensée en un ou deux ans. Le taux de réussite aux examens est de l'ordre de 75 % en CFA. Sous statut scolaire, la formation est uniquement au niveau IV (baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier) mais le diplôme est encore peu reconnu par la profession.

---

## Les diplômes délivrés dans l'académie

Niveau	Intitulé
CAP	BOUCHER
CAP	BOULANGER
CAP	CHARCUTIER TRAITEUR
CAP	CHOCOLATIER CONFISEUR
CAP	GLACIER FABRICANT
CAP	MAREYAGE
CAP	PATISSIER
CAP	POISSONNIER
MC	EMPLOYE TRAITEUR (MC5)
BAC PRO	BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR
BAC PRO	BOULANGER-PÂTISSIER
BP	BOUCHER
BP	BOULANGER
BP	CHARCUTIER TRAITEUR
MC	PATISSIER (MC4)

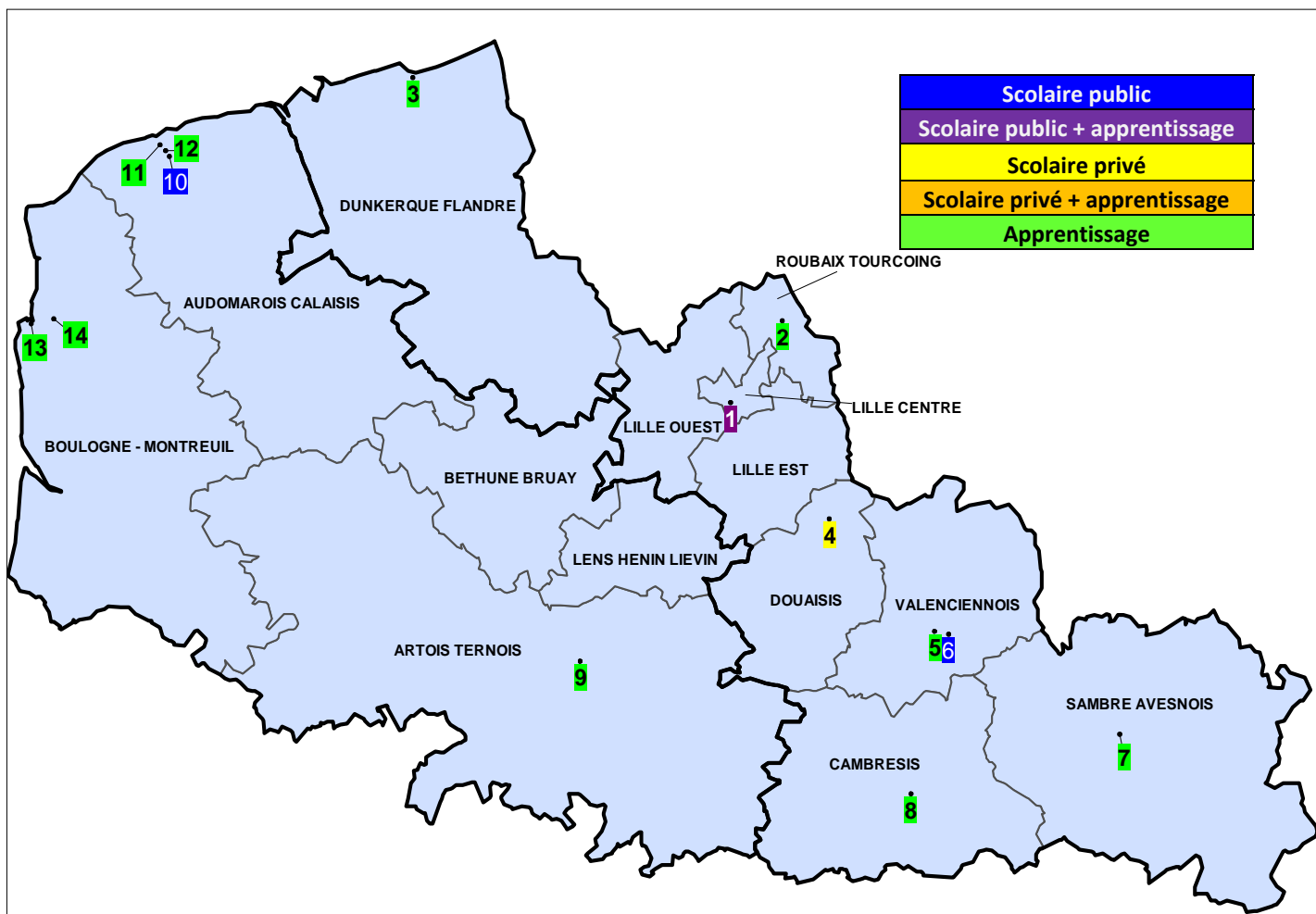
---

La filière est caractérisée par de nombreux diplômes de niveau V. La rénovation des CAP et des BP se poursuit. Les diplômes du baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier, boucher-charcutier et poissonnier-écailler ont été créés pour répondre au besoin d'élévation du niveau de qualification mais leur développement est peu important. Ils n'existent actuellement qu'en formation initiale sous statut scolaire uniquement en boulangerie-pâtisserie.

Un projet de création du baccalauréat boucher-charcutier traiteur avait été étudié en 2013 au lycée professionnel Senez d'Hénin Beaumont mais n'a pas été retenu (nécessité de construire un local spécifique). Des formations ont été ouvertes en apprentissage au CFA d'Arras mais seront fermées en 2016, faute d'apprentis ; le baccalauréat est encore peu reconnu par la profession et la durée du contrat de 3 ans est un frein au recrutement.

---

# Implantation des lieux de formation à la rentrée 2014 (scolaire et apprentissage)



Source : PASEPA – Fichier des apprentis 2014, Base Elèves Académique 2014, Ramsès 2014  
Elèves sous statut scolaire en établissement public ou privé sous contrat et apprentis

On constate que certains bassins n'ont aucun dispositif de formation dans le domaine de l'alimentation (bassins 11 et 12) alors que des emplois existent.

Par ailleurs, le besoin de recrutement de jeunes au niveau IV se fait sentir, surtout dans le domaine de la boucherie charcuterie-traiteur. Seul un diplôme, le BP, ne se préparant qu'en apprentissage, est proposé (Calais, Arras, Tourcoing). On ne peut ainsi permettre à des jeunes dont le projet professionnel tourne autour des métiers de l'alimentation d'accéder aux diplômes par la voie scolaire qui conviendrait mieux à leurs aptitudes, leurs goûts et aux souhaits des familles.

## Répartition des formations dans les établissements à la rentrée 2014

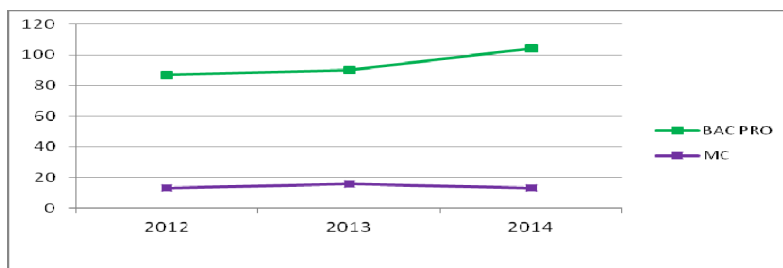
N	APPELLATION OFFICIELLE	Numéro de bassin - Commune	MC5		CAP							BP			BAC PRO		
			EMPLOYE TRAITEUR (MC5)	BOULANGERIE SPECIALISEE (MC5)	BOULANGER	PATISSIER	CHARCUTIER TRAITEUR	CHOCOLATIER CONFISEUR	BOUCHER	GLACIER FABRICANT	MAREYAGE	POISSONNIER	BOULANGER	BOUCHER	CHARCUTIER TRAITEUR	BOULANGER-PÂTISSIER	BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR
1	LP Michel Servet	01 LILLE	■			■											■
2	CFA CHAMBRE DE METIERS DU NORD	04 TOURCOING			■	■	■	■	■				■	■			
3	CFA DU C.E.F.R.A.L.	05 DUNKERQUE			■	■						■					
4	LP Notre-Dame de La Providence	06 ORCHIES															■
5	CFA CHAMBRE DE METIERS DU NORD	07 PROUVY			■	■	■	■				■					
6	LP Léonard de Vinci	07 TRITH-SAINT-LEGER															■
7	LPO JEANNE D'ARC	08 AULNOYE-AYMERIES				■											
8	CFA CHAMBRE METIERS NORD	09 CAUDRY			■	■											
9	CFA CHAMBRE METIERS PAS-DE-CALAIS	10 ARRAS			■	■	■		■	■		■	■	■	■	■	■
10	LP du Détroit	13 CALAIS															■
11	CFA VILLE DE CALAIS	13 CALAIS			■	■											
12	CFA CHAMBRE METIERS PAS-DE-CALAIS	13 CALAIS		■				■					■				
13	CENTRE FORMATION PRODUITS DE LA MER	14 BOULOGNE/M								■	■						
14	CFA CHAMBRE METIERS PAS-DE-CALAIS	14 SAINT-MARTIN-B.			■	■		■				■					

Source : PASEPA – Fichier des apprentis 2013, Base Elèves Académique 2014, Ramsès 2014

Guide de lecture : la colonne N correspond au numéro de l'établissement sur la carte.

1	Public
2	Privé
■	Statut scolaire
■	Apprentissage

### Evolution des effectifs d'élèves et d'apprentis en année terminale



Source : PASEPA – Fichier des apprentis 2014, Base Elèves Académique 2014, Ramsès 2014

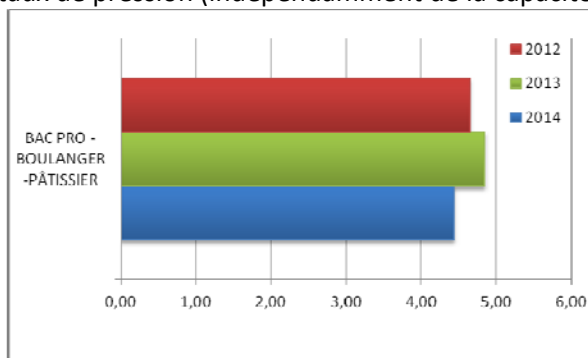
Champ : élèves sous statut scolaire en établissement public ou privé sous contrat

Formation sous statut scolaire : 4 lycées préparent aux métiers de bouche en baccalauréat professionnel « boulangerie pâtisserie » (une division par établissement).

Formation en apprentissage : 3 CFA concentrent 60 % des apprentis. Ils sont situés sur la moitié Est de l'académie : Arras, Tourcoing et Prouvy Rouvignies. Ils offrent des cursus dans tous les métiers de bouche. 2 CFA (le CEFRAL de Dunkerque et le CFA de la CM de Saint-Martin Boulogne) sont positionnés uniquement dans le domaine de la boulangerie-pâtisserie. Un CFA à Calais est spécialisé en boucherie charcuterie. Un nouveau CFA a été créé à Caudry. 4 CFA de très faible importance ne proposent qu'une seule préparation soit au CAP, soit en MC. Ce sont les UFA des lycées.

## Dynamisme de la filière

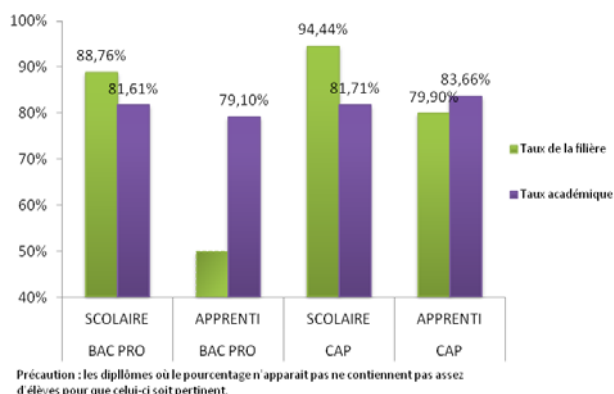
Evolution du taux de pression (indépendamment de la capacité d'affectation)



Source : PASEPA – AFFELNET, Admission Post Bac  
Champ : élèves sous statut scolaire en établissement public

Le taux de pression est un indicateur de la difficulté à intégrer une formation ; plus il est élevé, plus l'accès à cette formation est difficile. Le taux de pression correspond au rapport entre le nombre de vœux 1 exprimés pour une formation et la capacité d'accueil de la formation concernée.

Taux de réussite aux examens à la session 2014

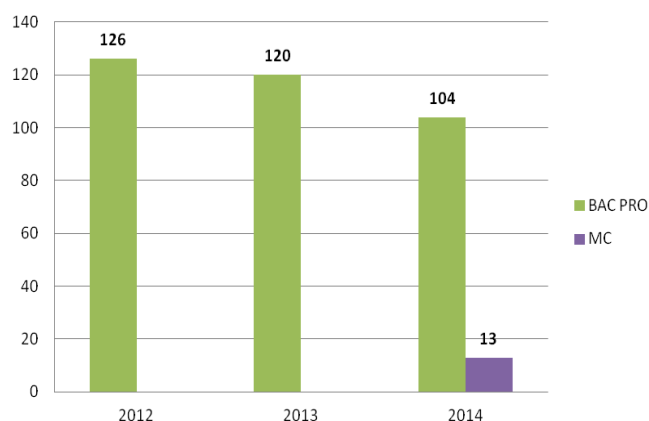


Source : PASEPA – OCEAN  
Champ : élèves sous statut scolaire et apprentis

Note de lecture :

Le taux de réussite est calculé en rapportant le nombre d'admis à l'effectif des candidats présents à l'examen

Effectifs par année de formation



Source : PASEPA – Base Elève Académique  
Champ : élèves sous statut scolaire

Note de lecture :

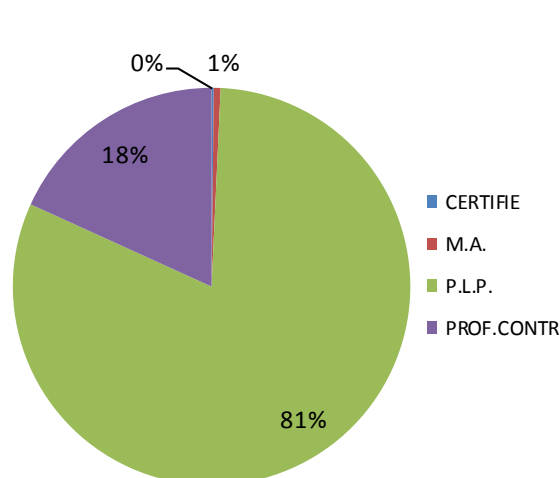
Les effectifs sont répartis par rentrée scolaire et année de formation.  
Correspondance rentrée-année de formation par diplôme : Bac pro, DTS, Bac Techno 2012 = 1ère année ; 2013 = 2ème année ; 2014 = 3ème année  
CAP 2 ans, BTS, DMA, BMA, DSAA 2013 = 1ère année ; 2014 = 2ème année  
CAP 1 an, Mentions complémentaires, 2014=1ère année  
Pour des questions de cohérence des données, les CAP en 1 an ne sont pas représentés sur le graphique.  
126 élèves étaient inscrits en 1ère année de Bac pro en 2012, 120 en 2ème année de bac pro en 2013 et 104 en 3ème année de bac pro en 2014.

Le taux de réussite aux examens est satisfaisant, même s'il reste légèrement inférieur au taux national.

Le taux de pression en baccalauréat professionnel boulanger-pâtissier est important mais le décrochage en seconde est préoccupant. Les élèves attendus (ceux qui se sont manifestés lors des salons, forums) ne sont pas présents dans les classes. Plusieurs inscrits à la rentrée doivent être réorientés. On peut noter, notamment au lycée Michel Servet, un nombre important d'élèves de 3ème prépa pro et, depuis deux ans, d'élèves en situation de handicap dont le profil relève davantage d'un niveau de CAP (qui n'existe pas en formation sous statut scolaire).

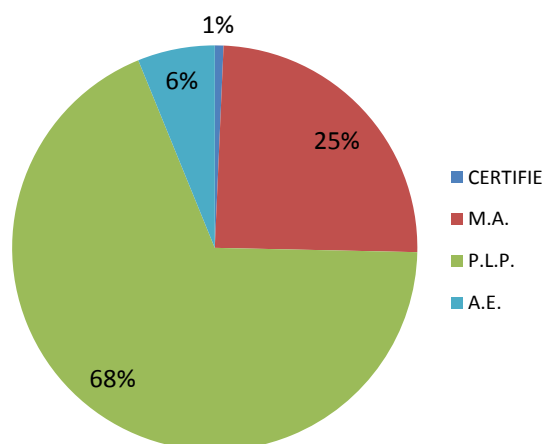
## Les ressources humaines

### Typologie des équipes enseignantes secteur public



Répartition des enseignants du public au 31/12/2014  
Source : PASEPA, DPE – EPP  
Champ : Enseignants en poste au 31/12/2014 dans le secteur public

### Typologie des équipes enseignantes secteur privé



Répartition des enseignants du privé au 31/12/2014  
Source : PASEPA, EPP privé  
Champ : Enseignants en poste au 31/12/2014 dans le secteur privé

Sous statut scolaire, les besoins actuels sont satisfaits par l'embauche de contractuels (presque 50 % dans le public). Aucun concours externe n'est ouvert et ces contractuels ne remplissent pas les conditions pour se présenter au concours interne ou spécifique (quand celui-ci est organisé).

Les enseignants diplômés en pâtisserie ont été formés à la boulangerie. Huit se sont présentés avec succès au CAP boulanger en candidat libre pour faire reconnaître leurs compétences et augmenter ainsi leur crédibilité vis-à-vis de la profession.

## Les plateaux techniques

En CFA les plateaux techniques sont adaptés aux besoins, sauf à Prouvy, mais un nouvel établissement est en construction. Les établissements scolaires ont fait l'objet d'un investissement important de la part de la Région et sont désormais dotés de plateaux techniques de grande qualité, permettant de conduire les élèves au diplôme.

## Conclusions et perspectives

Un certain rééquilibrage « apprentissage - statut scolaire » pourrait permettre à des jeunes, dont le projet professionnel tourne autour des métiers de l'alimentation, d'accéder aux diplômes par la voie du statut scolaire qui conviendrait mieux à leurs aptitudes, leurs goûts et aux souhaits des familles.

Aucun établissement scolaire ne propose de formation en CAP, niveau qui pour certains jeunes pourrait être un tremplin pour accéder à l'emploi.

En Sambre Avesnois, un dispositif de formation en boucherie-charcuterie pourrait répondre aux besoins des entreprises. Il en est de même pour le bassin 11 qui a un fort potentiel de recrutement dans la grande distribution.