



Institut d'Informations et de Conjonctures Professionnelles
11, rue Christophe-Colomb 75008 Paris • Tél. 01 47 20 30 33 • Fax 01 47 20 84 58
iplusc@iplusc.com.fr.

Observatoire Prospectif des Métiers et des Qualifications dans les Métiers de l'Alimentation

Enquête sociale :

CARACTERISTIQUES DU CHEF D'ENTREPRISE

Février 2009

UNIVERS ETUDIE ET RAPPELS METHODOLOGIQUES

AVERTISSEMENT :

Cette enquête a été commandée par l'Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation qui couvre les branches professionnelles de la Boucherie, de la Boucherie Hippophagique, de la Charcuterie, de la Chocolaterie-Confiserie, de la Crémèrie-Fromagerie, des Détaillants en Fruits et Légumes et Primeurs, de l'Épicerie, de la Glacèrie, de la Pâtisserie, de la Poissonnerie et de la Triperie.

L'enquête n'a donc pas pris en compte les entreprises relevant des secteurs de la Boulangerie et de l'Hôtellerie-restauration.

En outre, afin d'obtenir des résultats statistiquement fiables tout en restant dans un cadre budgétaire recevable, il a été nécessaire de ne pas intégrer à l'étude les codes NAF 155F, 158K et 522G.

Les résultats présentés dans ce rapport ne concernent donc qu'une partie du secteur de l'artisanat et du commerce alimentaire de proximité. Leur exploitation doit donc être effectuée sur cette base compte tenu de l'avertissement qui précède.

I – UNIVERS ETUDIE

Cette première édition de l'enquête sociale des entreprises du commerce et de l'artisanat de l'alimentation de détail (hors boulangerie, chocolaterie, glacèrie et hôtellerie-restauration) propose **un bilan à l'issue de l'année 2007**.

L'univers étudié est composé des entreprises suivantes :

- 521 B Commerce d'alimentation générale (*moins de 10 salariés*)
- 521 C Supérettes (*moins de 10 salariés*)
- 522 P Commerce de détail alimentaire spécialisé divers (*tous effectifs*)
- 522 A Commerce de détail de fruits et légumes (*tous effectifs*)
- 522 J Commerce de détail de boissons (*moins de 10 salariés*)
- 522 N Commerce de détail de produits laitiers (*tous effectifs*)
- 522 C Commerce de détail de viandes et de produits à base de viande (*tous effectifs*)
- 151 F Charcuterie (*tous effectifs*)
- 522 E Commerce de détail de poissons, crustacés et mollusques (*tous effectifs*)

- 158 D Pâtisserie (*tous effectifs*)
- 555 D Traiteurs, organisation de réceptions (*tous effectifs*)
- 526 D Commerce de détail alimentaire sur éventaires et marchés (*tous effectifs*) → *ventilés sur les activités correspondantes*

Les résultats sont présentés selon **4** grands secteurs d'activités rassemblant plusieurs codes NAF définis de la manière suivante :

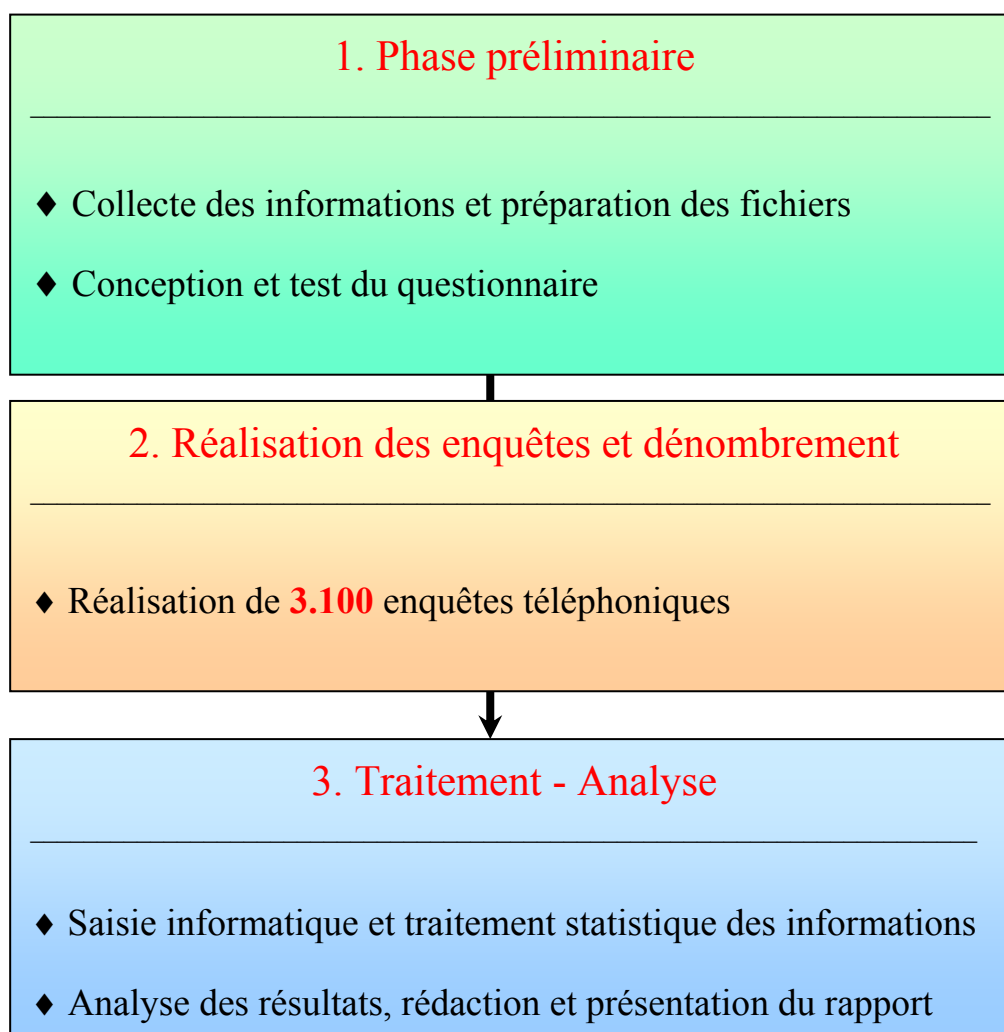
- 1. Commerce d'Alimentation générale + Commerce de Fruits & légumes + Commerce de Boissons + Commerce de Produits laitiers** : 521 B + 521 C (moins de 10 salariés) + 522 P + 522 A + 522 J (moins de 10 salariés) + 522 N + partie des 526 D
- 2. Boucherie + Charcuterie + Traiteurs** : 522 C + 151 F + 555 D (*pas de magasin, uniquement livraison- réception*) + partie des 526 D
- 3. Poissonnerie** : 522 E + partie des 526 D
- 4. Pâtisserie** : 158 D + partie des 526 D

Les résultats sont présentés également selon **3 strates de tailles** :

0 salarié / 1 à 9 salariés / 10 salariés et plus

II - RAPPELS METHODOLOGIQUES

L'étude réalisée a respecté les étapes suivantes :



1. Phase préliminaire

Cette première phase de l'étude avait pour objectif de **collecter les statistiques** actuellement disponibles sur les professions concernées, afin de constituer les premiers éléments de la base de données pour les enquêtes ultérieures.

Il s'agit principalement des informations disponibles auprès de l'INSEE, de l'UNEDIC et des fichiers et annuaires de la profession.

Cette phase de l'étude intègre également **la conception et le test du questionnaire** utilisé dans la phase d'enquêtes ultérieure.

Ces différents tests ont eu pour objectif d'adapter le questionnaire aux possibilités de réponses des entreprises interrogées tant sur le plan de l'organisation de la collecte des informations qu'au niveau du vocabulaire à utiliser.

2. Réalisation des enquêtes et dénombrement

- **Réalisation des enquêtes**

Les enquêtes ont été réalisées au téléphone au cours des mois de mars et avril 2008 pour les entreprises d'au moins 1 salarié et en novembre 2008 pour celles de 0 salarié. Lorsque cela s'est avéré nécessaire (recherche par le responsable sollicité des informations requises), les enquêteurs ont procédé à l'envoi d'un support écrit (par fax ou courrier) accompagné d'une lettre co-signée des représentants de l'Observatoire Prospectif des Métiers et des Qualifications dans les métiers de l'Alimentation et de l'Institut. Ces envois ont été suivis de relances téléphoniques permettant de récupérer les réponses. Les questionnaires incomplets ou mal remplis ont fait eux aussi l'objet de rappels téléphoniques.

Au total **3.100 enquêtes exploitables** ont été réalisées.

Elles répondent à un système de doubles quotas, par codes NAF et par strates de tailles, garantissant également la représentativité des entreprises en termes de localisation géographique.

- **Dénombrement des entreprises travaillant sur éventaires et marchés**

Afin d'affecter les entreprises travaillant sur éventaires et marchés aux quatre secteurs d'activités retenus pour cette étude, un sondage a été réalisé auprès de **3.500** entreprises.

Ce sondage nous donne les résultats suivants :

- **53 %** appartiennent au secteur "**Commerce d'Alimentation générale + Commerce de Fruits & légumes + Commerce de Boissons + Commerce de Produits laitiers**"
- **5,5 %** appartiennent au secteur "**Boucherie + Charcuterie + Traiteurs**"
- **1,5 %** appartiennent au secteur **Pâtisserie**
- **1 %** appartiennent au secteur **Poissonnerie**
- **39 %** sont hors quotas c'est-à-dire hors champ de l'étude (il s'agit par exemple de fleuristes.....).

3. Traitement des informations - Analyse des résultats

Les questionnaires ont ensuite été **enregistrés informatiquement selon le procédé de double saisie** afin d'éviter toute erreur inhérente à cette manipulation. La cohérence logique de certaines questions a également été vérifiée automatiquement par le module de saisie (sommations, répartitions,...).

A l'issue de la phase de saisie informatique, les données et informations recueillies ont fait l'objet de **traitements statistiques appropriés** à l'aide des logiciels développés par l'Institut, dans le cadre d'études comparables.

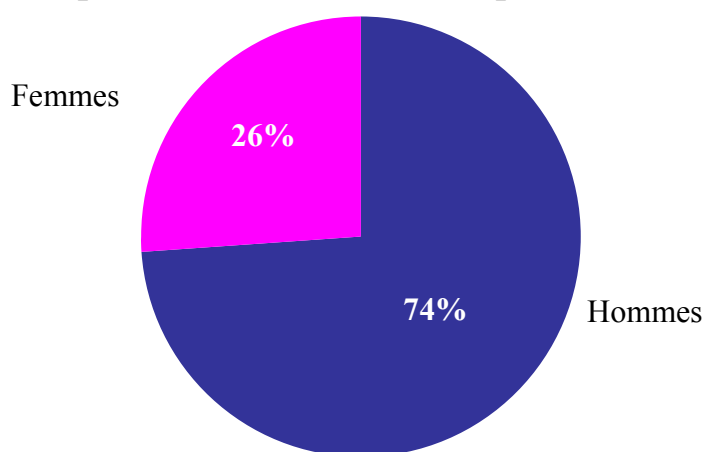
L'organisation des traitements statistiques a été basée sur **la méthode des quotas pondérés**.

CARACTERISTIQUES DU CHEF D'ENTREPRISE

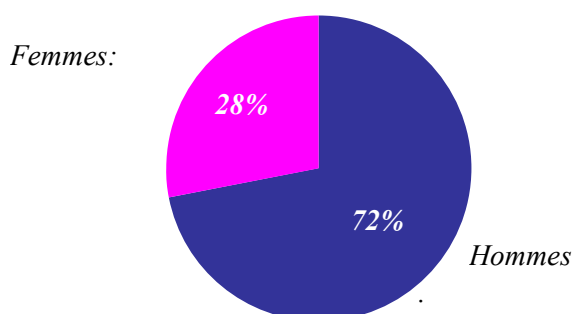
SEXE DU CHEF D'ENTREPRISE

- La grande majorité des dirigeants (74 %) sont des hommes.
- La part des femmes s'avère plus importante au sein des entreprises du commerce de détail que pour les artisans.
- La proportion d'hommes parmi les chefs d'entreprise apparaît liée à la taille des entreprises, passant de 72 % pour celles n'employant pas de salarié à 89 % pour celles de plus de 10 salariés.

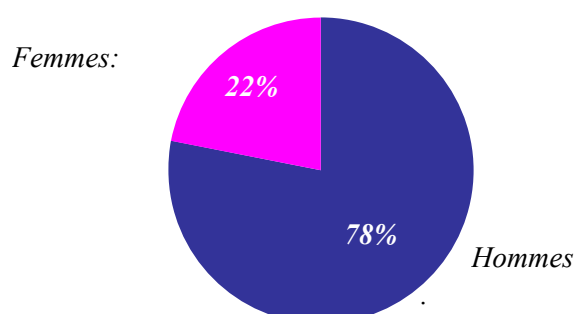
Répartition des chefs d'entreprise selon leur sexe



Répartition des chefs d'entreprises de "0 salarié" selon leur sexe



Répartition des chefs d'entreprises de "≥ 1 salarié" selon leur sexe



Détail selon les secteurs

	Hommes	Femmes	Ens.
Commerce d'Alimentation générale + Commerce de Fruits & légumes + Commerce de Boissons + Commerce de Produits laitiers	66 %	34 %	100 %
Boucherie + Charcuterie + Traiteurs	87 %	13 %	100 %
Poissonnerie	77 %	23 %	100 %
Pâtisserie	88 %	12 %	100 %
Ensemble	74 %	26 %	100 %

Détail selon la taille des entreprises

	Hommes	Femmes	Ens.
0 salarié	72 %	28 %	100 %
1 à 9 salariés	77 %	23 %	100 %
10 salariés et plus	89 %	11 %	100 %
Ensemble	74 %	26 %	100 %

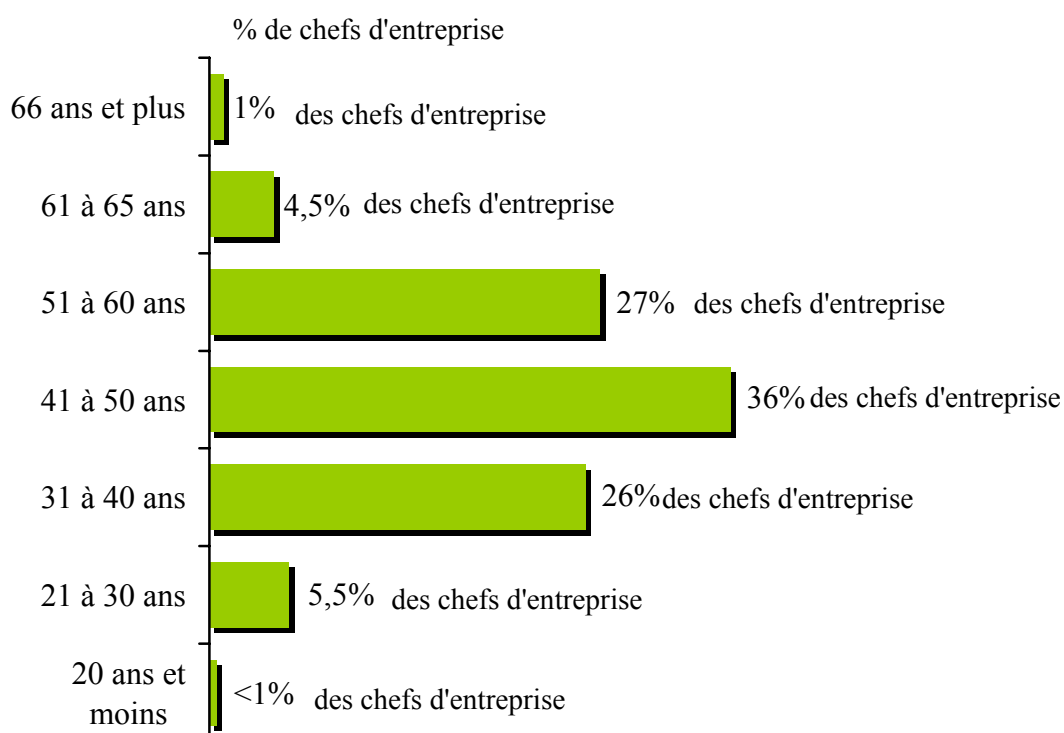
AGE DU CHEF D'ENTREPRISE

1. Age actuel

- Le renouvellement des dirigeants s'effectue difficilement : moins d'un tiers d'entre eux ont moins de 40 ans, et seuls 6 % ont moins de 30 ans.
- L'âge moyen des responsables s'établit globalement à 46 ans et varie légèrement selon les secteurs : les responsables de la pâtisserie s'avèrent les plus jeunes.
- Les chefs d'entreprise des structures de moins de 10 salariés ont, en moyenne, un an et demi de moins que ceux des entités plus importantes (46 ans contre 47,5 ans en moyenne).



Répartition des chefs d'entreprise selon leur âge



Détail de l'âge moyen des chefs d'entreprise

◆ Selon les secteurs

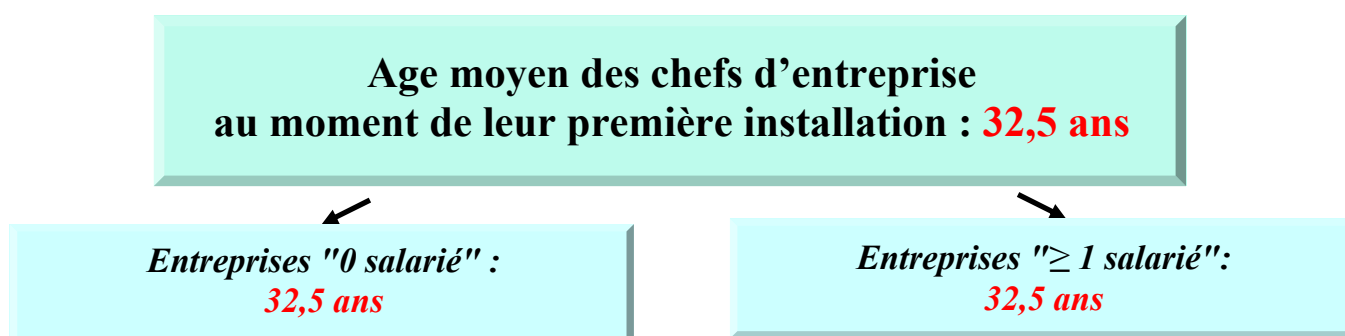
	Age moyen des chefs d'entreprise
Commerce d'Alimentation générale + Commerce de Fruits & légumes + Commerce de Boissons + Commerce de Produits laitiers	46,5 ans
Boucherie + Charcuterie + Traiteurs	45,5 ans
Poissonnerie	46,5 ans
Pâtisserie	44,5 ans
Ensemble	46 ans

◆ Selon la taille des entreprises

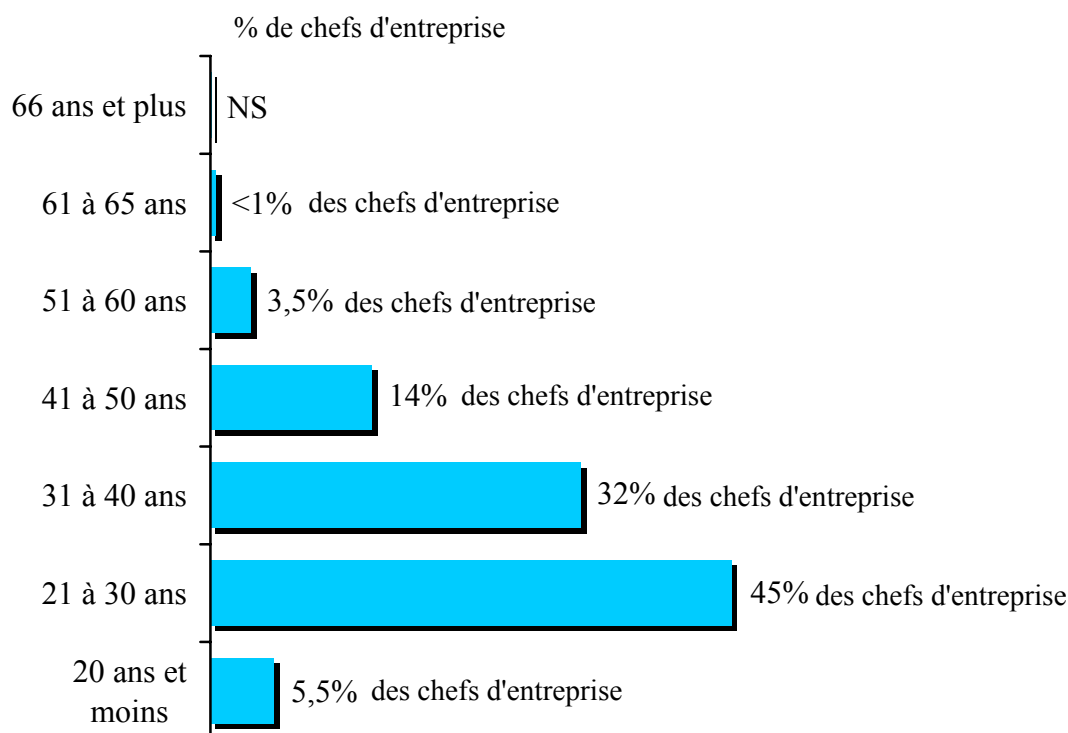
	Age moyen des chefs d'entreprise
0 salarié	46 ans
1 à 9 salariés	46 ans
10 salariés et plus	47,5 ans
Ensemble	46 ans

2. Age au moment de la première installation

- Les dirigeants ont acquis ce statut depuis, en moyenne, un peu plus de 13 ans : ils ont actuellement 46 ans en moyenne mais avaient 32,5 ans au moment de leur première installation. Plus de la moitié d'entre eux ont commencé à diriger une entreprise avant la trentaine.
- Les responsables de l'artisanat (boucherie, charcuterie, poissonnerie et pâtisserie) étaient en moyenne plus jeunes au moment de leur première installation que ceux du commerce (alimentation générale, fruits et légumes, boissons et produits laitiers).
- Les dirigeants des plus grandes structures ont plus d'années d'expérience que ceux des plus petites structures : 17 ans en moyenne contre 13,5 ans en moyenne.



Répartition des chefs d'entreprise selon leur âge au moment de leur première installation



Détail de l'âge moyen des chefs d'entreprise au moment de leur première installation

◆ Selon les secteurs

	Age moyen des chefs d'entreprise
Commerce d'Alimentation générale + Commerce de Fruits & légumes + Commerce de Boissons + Commerce de Produits laitiers	33,5 ans
Boucherie + Charcuterie + Traiteurs	31 ans
Poissonnerie	31,5 ans
Pâtisserie	31 ans
Ensemble	32,5 ans

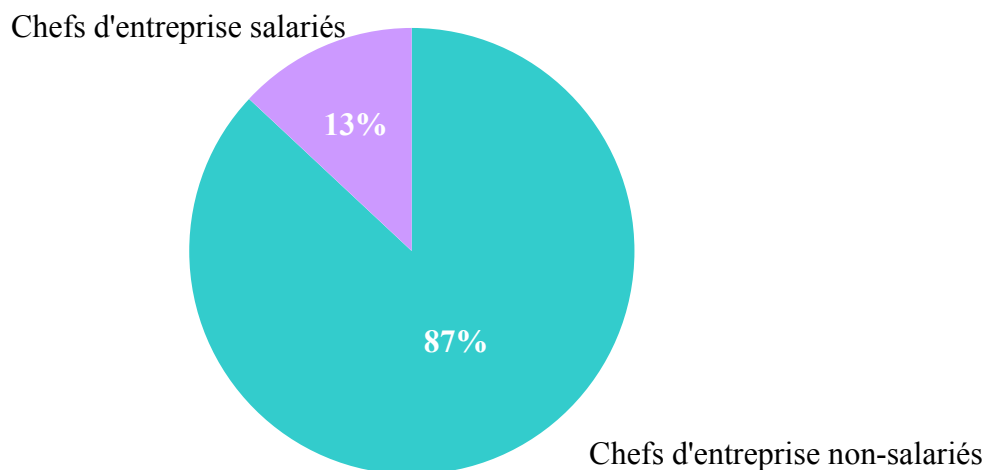
◆ Selon la taille des entreprises

	Age moyen des chefs d'entreprise
0 salarié	32,5 ans
1 à 9 salariés	32,5 ans
10 salariés et plus	30,5 ans
Ensemble	32,5 ans

STATUT DU CHEF D'ENTREPRISE

- L'essentiel des responsables (87 %) ne sont pas salariés.
- Cette part apparaît un peu plus élevée (91 %) au sein des entreprises de commerces de détail que chez les artisans (proche de 80 %).
- L'analyse selon la taille des entreprises met en évidence d'importantes différences. Au sein des structures de 1 à 9 salariés, plus de sept dirigeants sur dix ne sont pas salariés alors que 42 % des dirigeants des plus grandes entités ont un statut de salarié.
- Les dirigeants travaillant notamment sur des marchés s'avèrent plus fréquemment non salariés (89 %) que leurs confrères travaillant essentiellement en magasin ou sur contrats (86 %).

Répartition des chefs d'entreprise selon leur statut

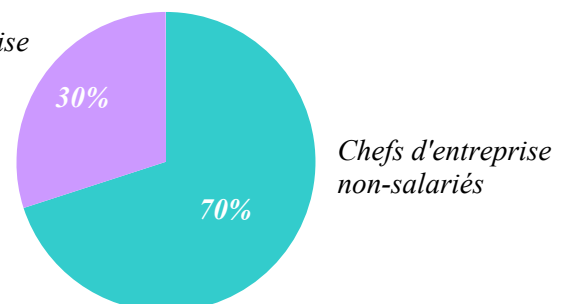


Répartition des chefs d'entreprises de "0 salarié" selon leur statut

100 % de travailleurs non salariés

Répartition des chefs d'entreprises de "≥ 1 salarié" selon leur statut

Chefs d'entreprise salariés



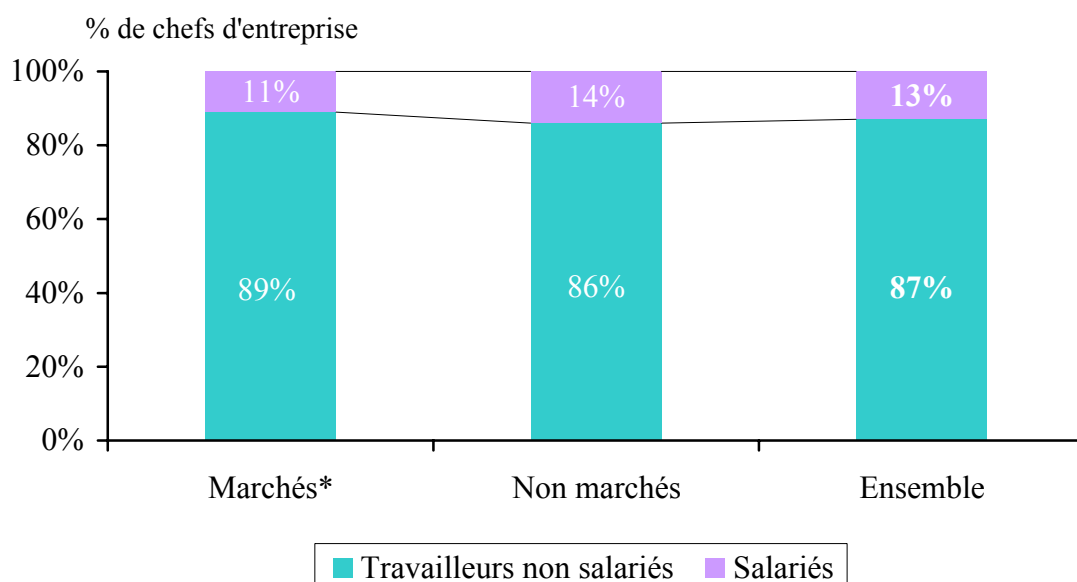
Détail selon les secteurs entreprises

	Travailleurs non salariés	Salariés	Ens.
Commerce d'Alimentation générale + Commerce de Fruits & légumes + Commerce de Boissons + Commerce de Produits laitiers	91 %	9 %	100 %
Boucherie + Charcuterie + Traiteurs	80 %	20 %	100 %
Poissonnerie	77 %	23 %	100 %
Pâtisserie	81 %	19 %	100 %
Ensemble	87 %	13 %	100 %

Détail selon la taille des entreprises

	Travailleurs non salariés	Salariés	Ens.
0 salarié	100 %	-	100 %
1 à 9 salariés	71 %	29 %	100 %
10 salariés et plus	58 %	42 %	100 %
Ensemble	87 %	13 %	100 %

Détail selon la nature de l'activité commerciale

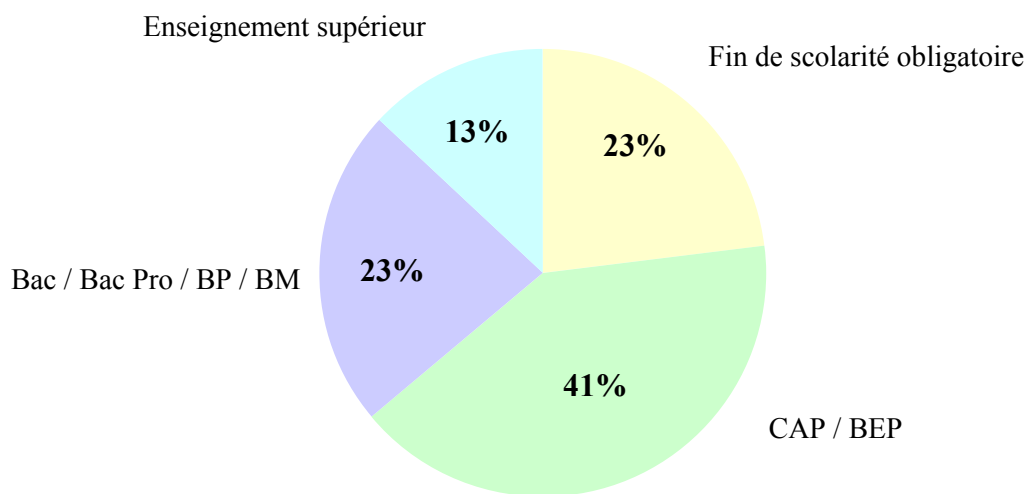


* entreprises dont la part du chiffre d'affaires réalisé sur les marchés, éventaies et ventes ambulantes est supérieure ou égale à 50 %

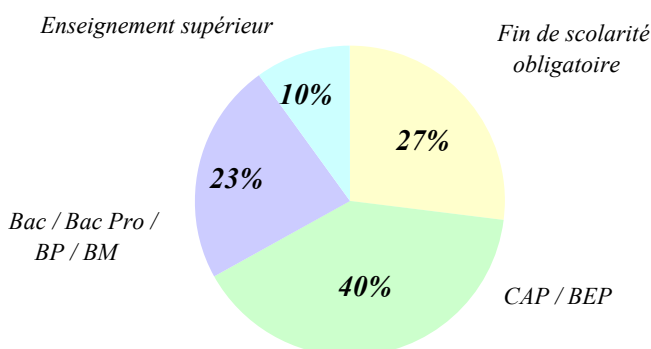
DIPLOME DU CHEF D'ENTREPRISE

- Un peu moins de la moitié des chefs d'entreprise ont obtenu comme diplôme le plus élevé un CAP ou un BEP. Le BAC et des formations plus longues concernent plus d'un tiers des responsables. Enfin, près d'un quart d'entre eux n'ont suivi aucune formation.
- Les diplômes obtenus varient sensiblement selon les secteurs : la majorité des responsables d'entreprises des secteurs "Boucherie + Charcuterie + Traiteurs" et Pâtisserie sont titulaires d'un BEP ou d'un CAP alors que près de trois dirigeants sur dix des commerces de détail et des poissonneries sont autodidactes.
- Les dirigeants des plus grandes structures ont plus fréquemment suivi des études supérieures que leurs confrères des plus petites entités.

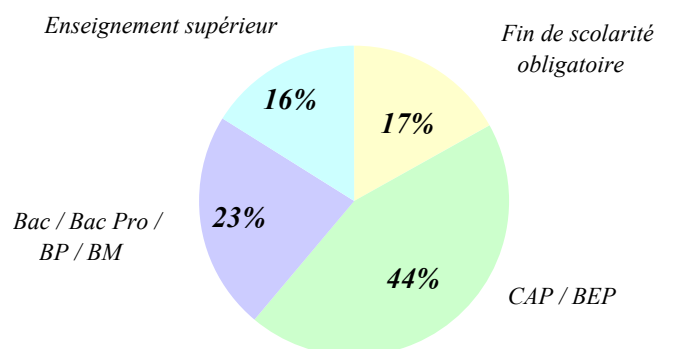
Répartition des chefs d'entreprise selon leur diplôme le plus élevé



Répartition des chefs d'entreprises de "0 salarié" selon leur diplôme



Répartition des chefs d'entreprises de "≥ 1 salarié" selon leur diplôme



Détail de la répartition des diplômes obtenus par les chefs d'entreprise

◆ Selon les secteurs

	Fin de scolarité obligatoire	CAP / BEP	Bac / Bac Pro / BP / BM	Enseignem ent supérieur	Ensemble
Commerce d'Alimentation générale + Commerce de Fruits & légumes + Commerce de Boissons + Commerce de Produits laitiers	<u>29 %</u>	30 %	26 %	15 %	100 %
Boucherie + Charcuterie + Traiteurs	13 %	<u>60 %</u>	18 %	9 %	100 %
Poissonnerie	<u>29 %</u>	39 %	17 %	15 %	100 %
Pâtisserie	6 %	<u>55 %</u>	27 %	12 %	100 %
Ensemble	23 %	41 %	23 %	13 %	100 %

◆ Selon la taille des entreprises

	Fin de scolarité obligatoire	CAP / BEP	Bac / Bac Pro / BP / BM	Enseignement supérieur	Ensemble
0 salarié	<u>27 %</u>	40 %	23 %	10 %	100 %
1 à 9 salariés	17 %	44 %	23 %	16 %	100 %
10 salariés et plus	10 %	46 %	24 %	20 %	100 %
Ensemble	23 %	41 %	23 %	13 %	100 %