

BILAN ET PERSPECTIVES

CAP CRÉMIER-FROMAGER

ARRÊTÉ DE CRÉATION JUILLET 2017

Le Centre de Ressources Nationales des Métiers de l'Alimentation (CRNMA)

<https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/>

MÉTIERS
DE
L'ALIMENTATION



Ouverture du séminaire par Dominique Catoir (Igésr) et Claude Maret (président de Fédération des fromagers de France)

Sommaire

Matin

1. Les grandes tendances du métier (la fédération)
2. Bilan des sessions d'examen (et analyse)
3. Bilan insertion 2020 et 2021 (et analyse)
4. Bilan des effectifs (et analyse)
5. Perspectives envisagées (échanges)

Midi : buffet convivial



Après-midi

1. atelier enseignants/professionnel

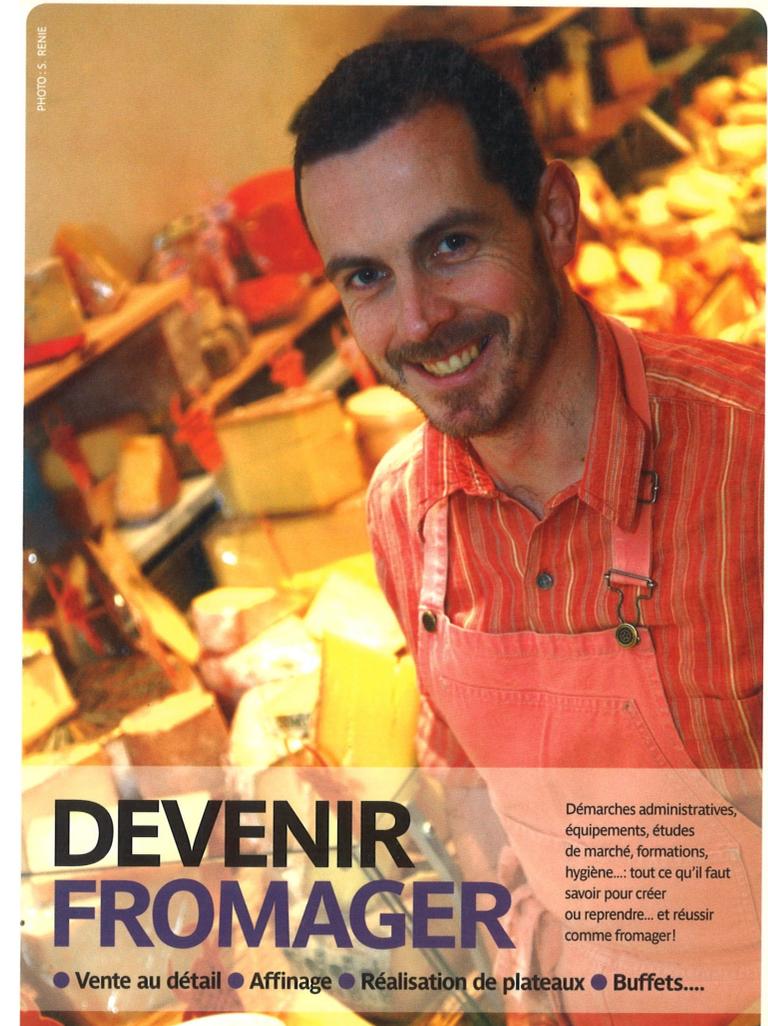
- Les problématiques profil des apprenants, insertion, PFMP, entreprises d'accueil, comment y répondre?
- Les besoins en formation des professeurs/formateurs, comment y répondre?

2. réunion inspecteurs sur la filière Métiers de l'alimentation

1. Les grandes tendances du métier (David Bazergue)

Contribuer à la visibilité et à la professionnalisation du métier : quelques dates

- Accès au concours UMOF Fromager (2000)
- Création du CQP de vendeur-conseil en crèmerie-fromagerie (2002)
- Création du guide “*Devenir fromager*” (2008)
- Accès au statut d’artisan crémier-fromager (2015)
- Création du Cap crémier-fromager (2017)
- Création d’un webinaire “*Devenir fromager*” : présentation du métier et des formations pour y accéder (2019)
- Édition du panorama économique de la profession (2021)
- Création de la CCN des métiers du commerce de détail alimentaire spécialisé (2022)



1. Les grandes tendances du métier (David Bazergue)

UN RETOURNEMENT DES TENDANCES DE CONSOMMATION

- Un retour des consommateurs vers les circuits de proximité
- Orientation vers la consommation responsable
- Diversification des modes de consommation : plateau, apéro, buffet, snacking, cuisiné
- Produit du territoire, porteur d'une histoire, traçabilité : intérêt pour les fabrications artisanales

UN MARCHÉ PORTEUR

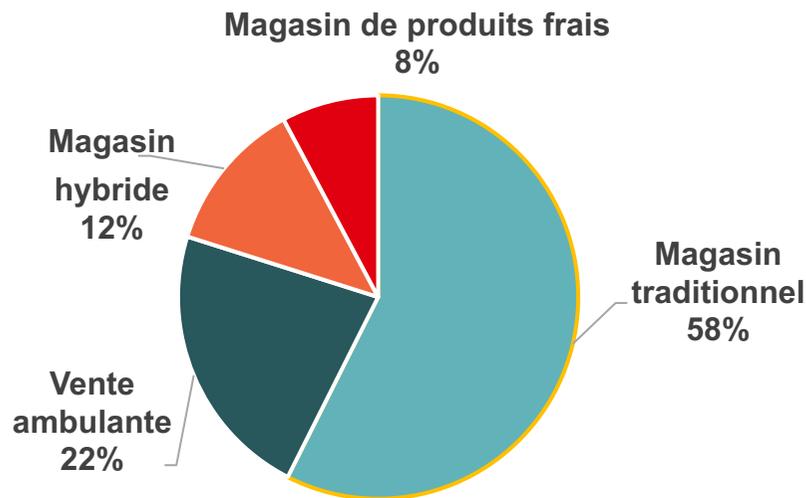
- Un produit de consommation quotidienne
- Un produit plaisir avec des qualités nutritives
 - Budget annuel moyen des Français (tous circuits) 298 €, 26 KG,
 - Un achat quasi hebdomadaire : 46 actes d'achat /an
- Une consommation en hausse entre 2014 et 2020 (sauf 2018), en volume et en valeur
- Un marché qui reste dominé par la grande distribution
- Un positionnement de niche : le fromage à la coupe
- Une offre de produits plus qualitative (AOP, IGP, fermiers, fabricants artisanaux).
- 97 € dépensés par an en moyenne dans notre réseau
- 15% des Français viennent au moins une fois par an chez un crémier- fromager ou sur un stand au marché

**En volume, le circuit spécialisé représente environ 6% des ventes globales de fromage,
14,1% des ventes de fromages AOP (En 2021 contre 13,2% en 2020)
et 55% du marché du fromage à la coupe**

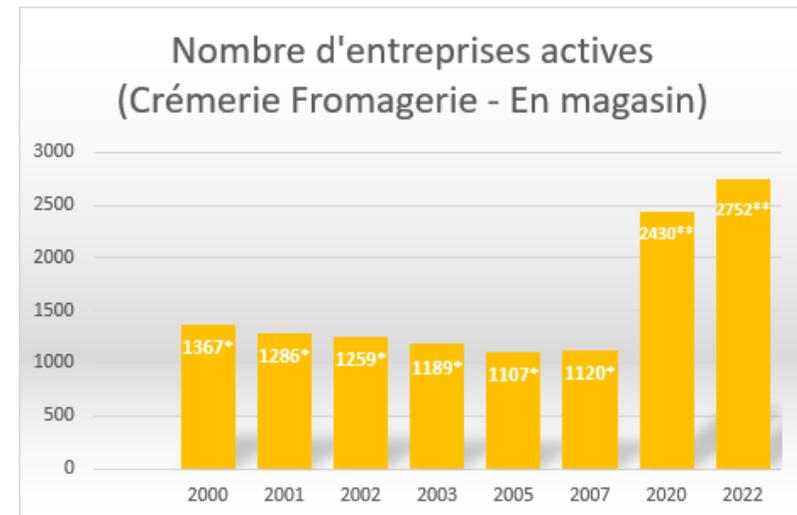
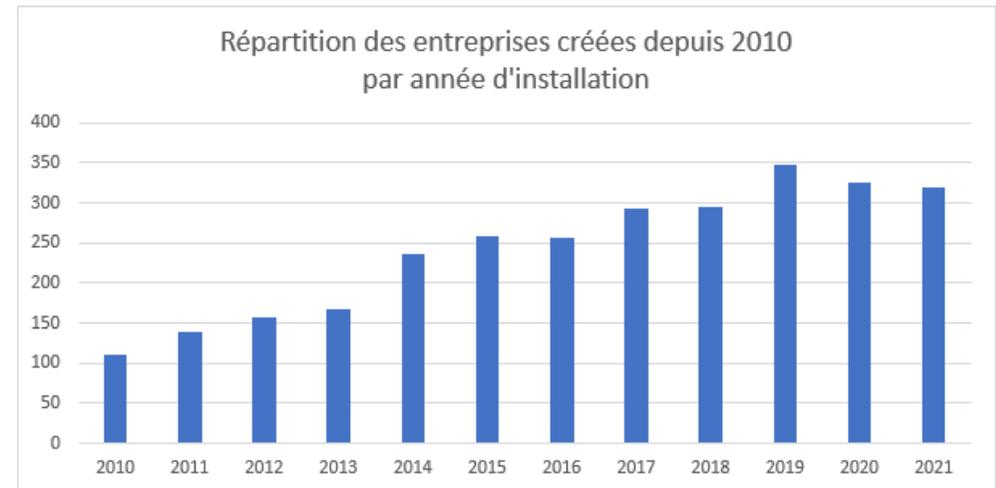
1. Les grandes tendances du métier (David Bazergue)

Un tissu d'établissements en développement (X 2,2 en 20 ans)

4 000 ENTREPRISES,
4 200 POINTS DE VENTE



Source : Base FFF, traitement ISM



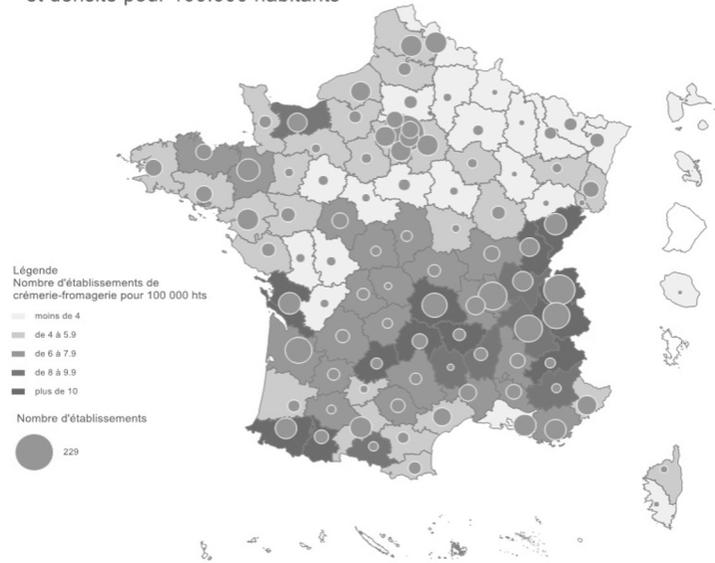
1. Les grandes tendances du métier (David Bazergue)

Une crémerie-fromagerie pour 17.000 habitants

1,7 milliards €
de CA

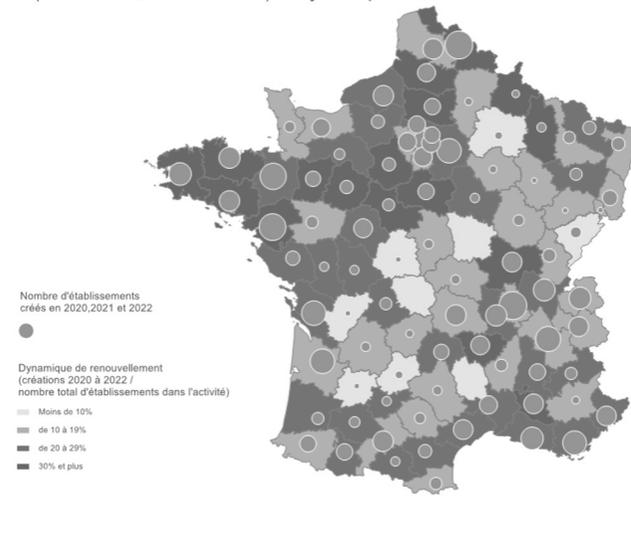
DES DENSITES PLUS FORTES DANS LES
REGIONS DE PRODUCTION FROMAGERE

Localisation des crémeries-fromageries par département en 2023
et densité pour 100.000 habitants



MAIS DES TAUX DE CREATION PLUS
IMPORTANTES DANS LE NORD-OUEST

Nombre de créations d'établissements de crémerie-fromagerie
(cumul 2020, 2021 et 2022) et dynamique de renouvellement



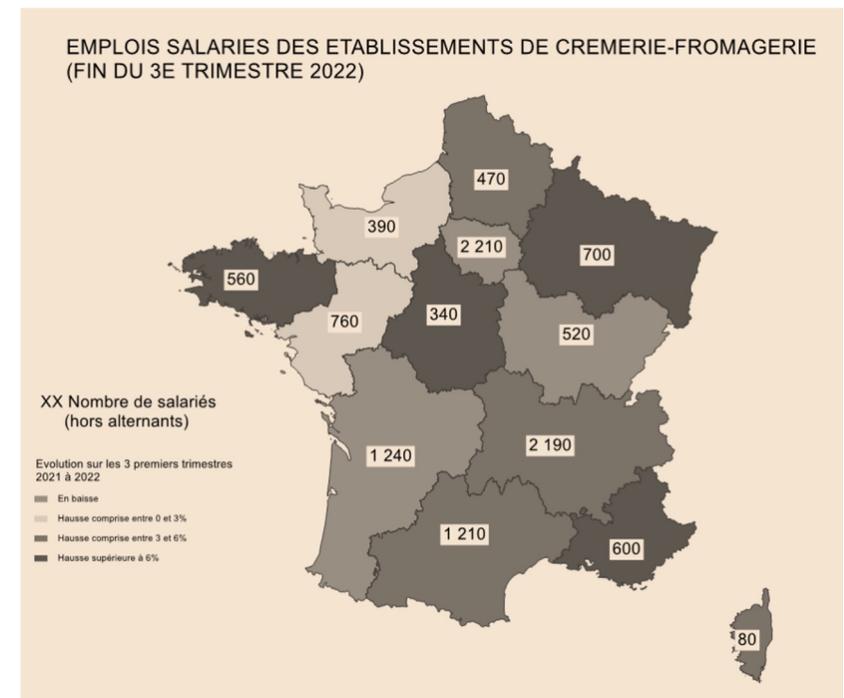
6

1. Les grandes tendances du métier (David Bazergue)

15 000 emplois dans les crémeries-fromageries

**68% DES ETABLISSEMENTS EMPLOIENT
DES SALARIÉS
UN EFFECTIF MEDIAN DE 3 PERSONNES**

2 375* non-salariés
12 180 salariés
500 alternants
soit 15 055 emplois



Sources : ACOSS-URSAF - emplois salariés des établissements de crémérie-fromagerie de la base FFF

Emplois non salariés : estimation ISM (selon l'étude FFF/CNIEL/IFOP 2020, 58% des dirigeants de crémérie-fromagerie son non-salariés)

Alternants : OPCOMMERCE

2. Bilan depuis sa mise en œuvre en 2018

4 sessions d'examen, 2020, 2021, 2022 et 2023

Session 2021/2020

	SCOLAIRE			APPRENTISSAGE			FORMATION CONTINUE			INDIVIDUEL		
	Prés	Admis	Tx réussite	Prés	Admis	Tx réussite	Prés	Admis	Tx réussite	Prés	Admis	Tx réussite
FEM	7	6	85,7%	9	9	100,0%	6	6	100,0%	21	21	100,0%
MASC	22	21	95,5%	22	21	95,5%	4	4	100,0%	16	16	100,0%
2021	29	27	93,1%	31	30	96,8%	10	10	100,0%	37	37	100,0%
2020	13	12	92,3 %	21	21	100,0 %	8	8	100,0 %	21	20	95,2 %

VAE : 6 candidats sur 6 ont validé le CAP crémier-fromager, session 2021

2. Bilan qualitatif sur les examens des dernières sessions (Dominique Delpuech)

VAE : 6 candidats sur 6 ont validé le CAP crémier-fromager, session 2021

3. Bilan insertion, diplômés 2020 et 2021

	nb en dernière année (1)	Poursuite d'études		nb de sortants (3)	En emploi 6 mois après la sortie		Devenir des jeunes après la formation			En emploi 12 mois après la sortie	
		nb en poursuite d'études (2)	Taux (a)=(2)/(1)		nb en emploi (4)	Taux (b)=(4)/(3)	Part en poursuite d'études (c)=(2)/(1)	Part en emploi 6 mois après la sortie (d)=(4)/(1)	Part des autres situations (e)=100-(c)-(d)	nb en emploi (5)	Taux (b)=(5)/(3)
Apprentis sortis en 2021	27	4	15 %	23	16	70 %	15 %	59 %	26 %	21	91 %
Lycéens sortis en 2021	31	15	48 %	16	6	37 %	48 %	19 %	33 %	8	50 %
Lycéens sortis en 2020	14	6	43 %	8	2	25 %	43 %	14 %	43 %	5	62 %

Rupture de contrats d'apprentissage : 40 % des apprentis inscrits à la session 2021

4. Bilan sur les effectifs et les centres (2022-2023)

Voie scolaire : 78 élèves au total pour 8 établissements

Nom du lycée	Commune		Nombre d'élèves (dont 1 ^{ère} année de CAP)
CONDE	25	BESANCON	15 (11)
GEORGES BAPTISTE	76	CANTELEU	1 (1)
GEORGES FRECHE	34	MONTPELLIER	14 (10)
GUSTAVE EIFFEL	51	REIMS	1 (0)
HOTELIER FRANCOIS BISE	74	BONNEVILLE	8 (4)
LAUTREAMONT	65	TARBES	16 (12)
MARC GODRIE	86	LOUDUN	11 (6)
RAYMOND CORTAT	15	AURILLAC	12 (6)

5. Bilan sur les effectifs et les centres (2022-2023)

Voie apprentissage : 54 apprentis au total pour 15 établissements
(répartition CAP 1 et CAP non disponible)

Etablissement de formation		Commune	Nombre d'apprentis
FONTLONGUE - MIRAMAS	13	MIRAMAS	8
ICEP CAEN	14	CAEN	3
RAYMOND CORTAT	15	AURILLAC	1
INTERCONSULAIRE DE L'EURE AID	27	VAL-DE-REUIL	4
CMA REGION VAL DE LOIRE-JOUE L	37	JOUE-LES-TOURS	6
DE CHATEAUBRIANT	44	CHATEAUBRIANT	4
GUSTAVE EIFFEL	51	REIMS	1
DE LA CMA BRETAGNE - CAMPUS DE	56	VANNES	4
CMA HDF - ANTENNE DE LILLE	59	LILLE	5
CFA ACADEMIQUE - LPO YOURCENAR	62	BEUVRY	3
LAUTREAMONT	65	TARBES	1
LA ROCHE SUR FORON	74	LA ROCHE-SUR-FORON	2
ALIMENTATION HOTELLERIE	75	PARIS	1
COMMERCES DE L'ALIMENTATION	75	PARIS	10
MARC GODRIE	86	LOUDUN	1

CIFCA Toulouse, ouverture rentrée 2023

6 . Perspectives échanges entre praticiens

Le profils des apprenants

La profession

L'évolution du référentiel

Les parcours CAP en 1 an

La VAE, une réponse pour le
métier