|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | Logo UNSA FCS 0118.png |

**CHARTE D’ENGAGEMENT - METIERS EN TENSION**

**Branche de la charcuterie de détail**

1. ***Présentation de la branche et des métiers***

La branche de la charcuterie de détail recouvre les activités d’artisan charcutier-traiteur et de traiteur évènementiel (codes NAF 1013 B, 5621 Z et 4722 Z).

Les données chiffrées de la branche sont les suivantes :

* 3250 entreprises qui emploient du personnel salarié (sur un nombre global d’environ 6200 entreprises tous codes NAF confondus)
* 16.200 salariés
* 30 % des salariés ont moins de 30 ans
* 1.550 apprentis formés chaque année
* Effectif moyen de 5 salariés par entreprise

La branche de la charcuterie artisanale est majoritairement composée de TPE : la quasi-totalité (98 %) emploie en effet moins de 20 salariés.

Le secteur de la charcuterie artisanale comprend plusieurs catégories d’emploi :

* Production : charcutier(ère)-traiteur, cuisinier-traiteur, pâtissier-traiteur, boucher, chef de laboratoire etc.
* Vente : vendeur(euse), caissier(ère), responsable de vente etc.
* Métiers annexes : agent d’entretien, chauffeur livreur etc.
* Fonctions commerciales et administratives : assistant administratif et commercial, technico-commercial etc.

L’accès au métier en production se fait toujours majoritairement par la voie de l’apprentissage (CAP en deux ans). Après son CAP, l’apprenant peut poursuivre sa formation par :

* Une mention complémentaire traiteur (1 an)
* Un brevet professionnel charcutier traiteur (2 ans)
* Un brevet de maîtrise ou un CQP (ex : charcutier spécialisé)

En vente, il est possible de se former à travers un CAP vente option vente de produits alimentaires (ou nouvelle appellation : CAP équipier du commerce), cependant cette formation s’est considérablement raréfiée et n’est plus proposée que par quelques CFA.

1. ***Constats***

La branche de la charcuterie de détail est confrontée depuis plusieurs années à un manque important de main d’œuvre qualifiée.

Les difficultés de recrutement concernent plus particulièrement deux catégories d’emploi :

* Les métiers en production (charcutier-traiteur, chef de laboratoire…)
* Les métiers de la vente (vendeur, vendeuse, responsable de vente, manager de boutique…)

Du fait de la crise sanitaire, ces difficultés concernent également le personnel de service (extras) pour les prestations de traiteur évènementiel.

Parmi les causes qui peuvent être avancées, il est un fait que le métier de charcutier traiteur est méconnu du grand public. Il s’agit en effet d’un métier polyvalent qui fait appel à plusieurs compétences (cuisine, boucherie, pâtisserie …) ce qui est souvent mal appréhendé. C’est aussi un métier à part, totalement distinct de celui de boucher auquel il est très fréquemment associé, voire confondu ce qui nuit à sa visibilité.

En outre, alors que des évolutions très significatives ont été réalisées en la matière et que les perspectives de carrière sont attractives, le métier semble toujours pâtir à tort d’une image négative liée à des conditions de travail qui seraient désavantageuses ou difficiles.

Il en résulte que malgré tous les atouts qu’il représente, le métier de charcutier traiteur peine toujours aujourd’hui à recruter en formation initiale. En pratique, il attire plus facilement des jeunes qui ont déjà acquis une formation (boucherie, cuisine…) ou un public en reconversion.

Le manque de main d’œuvre qualifiée dans la profession est d’autant plus préjudiciable qu’il entraîne un déficit de repreneurs potentiels alors que dans certaines régions près de 50% des chefs d’entreprise vont prendre leur retraite dans les années qui viennent.

Fort de ces constats, le métier de charcutier traiteur a été reconnu comme métier en tension par arrêté ministériel en date du XXXX et a été inclus dans les travaux engagés sous l’égide du Ministère du travail suivant lettre de mission en date du XXXX

1. ***Engagements de la branche***

La branche de la charcuterie de détail s’engage à initier ou poursuivre les actions suivantes :

3-1 Promotion et communication

* Organiser des actions de promotion des métiers en direction des jeunes, des responsables de l’orientation (EN, PE, CEP…..) et de l’opinion publique.
* S’inscrire dans l’opération « Bouge ton avenir » pour optimiser la communication auprès des jeunes dans le cadre du programme lancé par l’opérateur de compétences de la branche, l’OPCO EP.
* Rénover les outils de communication à mobiliser à destination des jeunes et des adultes en reconversion (avec la création notamment de vidéos de promotion).
* Communiquer autour des fiches métiers réalisées par l’Observatoire des métiers de l’alimentation de détail et plus généralement des actions, analyses et travaux réalisés par cet observatoire

3-2 Développement de l’apprentissage

* Développer l’apprentissage par l’accompagnement des entreprises sur le recrutement d’apprentis (affiches, informations….)
* Contribuer à la création de supports pédagogiques propres à la charcuterie avec des éditeurs spécialisés en liaison avec le CEPROC
* Promouvoir la découverte du métier notamment par l’accroissement de l’offre de stages à destination des collégiens en classe de 3ème
* Participer aux campagnes de communication organisées spécifiquement autour des formations en charcuterie avec la réalisation de vidéos par le CEPROC, école nationale de la charcuterie située à Paris 19ème

3-3 Elargissement et modernisation de la formation

* Finaliser le CQP vendeur conseil en alimentation spécialisée (VCSAA) commun avec les professions d’artisans boulanger, pâtissier, glacier, chocolatier
* Rénover le référentiel du CAP charcutier traiteur avec les services de l’Education Nationale
* Faire évoluer le référentiel du CTM préparateur vendeur boucher charcutier avec les services de CMA France en prévision du renouvellement de ce titre prévu en 2023
* Réactiver le brevet de maîtrise charcutier traiteur avec l’appui des services de CMA France
* Procéder en liaison avec l’OPCO EP au renouvellement de l’inscription au RNCP des CQP charcutier spécialité, traiteur de réception, vendeur en charcuterie et manager boutique
* S’engager dans un processus de reconnaissance mutuelle des CQP des autres branches de l’artisanat alimentaire affiliées à l’OPCO EP sous réserve de l’accord de ces dernières

3-4 Facilitation des actions de recrutement

* Activer, en liaison avec l’Observatoire des Métiers de l’alimentation en détail et ses autres membres, une plateforme RH destinée à accompagner les entreprises dans leurs recrutements et la gestion de leur personnel
* Mettre en ligne les annonces offres/recherche d’emploi sur la page grand public du site de la CNCT
* Mettre en œuvre une collaboration dynamique avec les services de POLE EMPLOI tant au niveau national que local par le biais de la mobilisation des antennes départementales ou régionales de la CNCT

3-5 Maintien et développement des effectifs

* Fidéliser les salariés recrutés en construisant des parcours d’évolution professionnelle adaptés à leurs attentes (notamment par la négociation d’un accord Pro A)
* Renforcer l’attractivité du secteur en concluant un accord d’intéressement
* Encourager la mise en place de conditions de travail attractives dans les entreprises notamment en termes de qualité de vie au travail et de salaire
* Poursuivre le développement des garanties sociales dont bénéficient les salariés de la branche (rente éducation, couverture santé)
* Collaborer avec les services de l’OPCO EP et de l’Observatoire des métiers de l’alimentation en détail dans le cadre des actions de conseil en évolution professionnelle menées auprès des salariés
* Agir dans le domaine de la transmission/reprise pour pérenniser les entreprises au moment du départ en retraite des dirigeants en promouvant notamment la reprise des fonds de commerce par les salariés.
1. ***Engagements de l’Etat***

De leur côté, les services de l’Etat s’engagent à :

* Faciliter les relations de la branche avec les services de l’Education Nationale (rénovation ou adaptation des référentiels, diplômes, connaissance des métiers par les responsables de l’orientation) et avec les régions (promotion des métiers en direction de l’EN, du grand public)
* Mobiliser Pôle Emploi pour qu’une convention cadre soit signée avec la CNCT afin de mieux faire connaître l’offre de services Pôle Emploi et d’améliorer les relations entre le réseau d’agences Pôle Emploi, les antennes locales CNCT et les entreprises de charcuterie-traiteur.

Une action de mise en visibilité des offres d’emploi sur le secteur de la charcuterie artisanale et du traiteur évènementiel sera réalisée par Pôle Emploi afin de permettre aux entreprises concernées de reconstituer un vivier de recrutement suffisamment large.

* Appuyer la politique ambitieuse menée par la CPNEFP en matière de coûts contrats et sensibiliser le réseau de CFA à une bonne prise en compte des attentes de la branche
* Solliciter l’Union des missions locales pour qu’un protocole avec la branche de la charcuterie de détail définisse les relations à instaurer entre les entreprises et les missions locales
* Veiller à ce que l’OPCO EP assure le financement des contrats d’alternance et d’actions de promotion des métiers
* Rendre plus attractifs et plus accessibles pour les entreprises les dispositifs de reconversion existants (contrats de professionnalisation, POE, transitions professionnelles) afin d’élargir le vivier de recrutement
* Aider à la mise en place d’opérations de communication grand public visant à mieux faire connaître le métier de charcutier traiteur
* Prendre en compte et promouvoir les actions, analyses et travaux de l’Observatoire des Métiers de l’Alimentation en détail auquel appartient la branche
1. ***Comité de suivi***

Un comité de suivi associant la CPNEFP de la branche charcuterie de détail et les représentants de l’Etat se réunira régulièrement et au moins une fois par an, afin de vérifier la bonne exécution des engagements pris par la profession et par l’Etat.

Fait à \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Le \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_