

Communiqué de presse

Les boulangeries-confiseries comptent sur la population

Les consommatrices et consommateurs ont découvert les produits et les commerces régionaux, grâce au Covid-19. Les boulangeries-confiseries artisanales ont pour certaines néanmoins subi de fortes pertes de chiffre d'affaires. «Il faut maintenant que les Suisses continuent à acheter chez les producteurs locaux, même après l'assouplissement et l'ouverture prévue des frontières», tel est l'appel lancé par le directeur de la BCS Urs Wellauer.

En raison de la crise du coronavirus, les boulangeries-confiseries artisanales ont pour certaines subi des pertes de chiffre d'affaires de l'ordre de 30 à 70 % selon leur emplacement et la structure de leur entreprise. Les entreprises mixtes avec café ou restaurant et les entreprises des centres-villes et des zones touristiques ont été particulièrement touchées.

Acheter local après le «lockdown»

De nombreuses boulangeries-confiseries situées dans des zones rurales, à proximité de frontières ou dans des quartiers urbains ont par contre pu enregistrer des recettes supplémentaires dans leurs magasins – celles proposant une gamme de marchandises supplémentaires ayant notamment pu tirer leur épingle du jeu. La solidarité de la population avec les boulangeries-confiseries locales est grande. Le fait que les gens aient évité les grands magasins durant le «lockdown» et fait leurs achats près de chez eux en raison du télétravail a également joué un rôle important dans cet état de fait.

«Il faut maintenant que les Suisses continuent à acheter chez les producteurs locaux, même après l'assouplissement et l'ouverture prévue des frontières», tel est l'appel lancé par le directeur de la BCS Urs Wellauer. Il est vital pour les boulangeries-confiseries et autres commerces spécialisés de ne pas être pris en considération uniquement en temps de crise. «Dans le même temps, les boulangeries-confiseries suisses souhaitent remercier la population de sa fidélité et de sa solidarité.»

Saisir les opportunités avec un esprit novateur

Fortes de leur flexibilité et de leur esprit novateur, les entreprises se battent pour offrir des emplois et des places de formation, ainsi que des moments de saveurs et des plus-values pour la clientèle. En un temps record, elles ont mis en place des services de livraison à domicile et créé des plus-values pour les clientes et clients, en proposant par exemple des aliments de base régionaux dans des zones de restauration fermées. «Comme on le sait, la nécessité est la mère de l'invention, et offre de nouvelles opportunités que saisissent les boulangeries-confiseries suisses», selon le directeur de la BCS Urs Wellauer.

Interviews de propriétaires d'entreprise

Nous vous mettons volontiers en contact avec des propriétaires d'entreprise de votre région pour des interviews. Veuillez également consulter les liens ci-après:

[Regards sur l'avenir – ce que disent les propriétaires d'entreprise](#)

Boulangerie-pâtisserie et petite épicerie à Genève (fichier PDF annexé)

Service de livraison à domicile: [Brot-Post](#)

Berne, le 18 mai 2020

Contact médias:

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), Seilerstrasse 9, 3001 Berne

Claudia Vernocchi, vice-directrice et responsable de la rédaction de «panissimo»

Tél. 031 388 14 16, claudia.vernocchi@swissbaker.ch