

Le rendez-vous de la branche



Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf  
Foire spécialisée suisse en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie  
Fiera professionale svizzera per panetteria, pasticceria e confetteria

## Communiqué de presse

### FBK 2017: tendances et innovations

La 33<sup>e</sup> Foire spécialisée suisse en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie s'est déroulée à Berne (du 22 au 25 janvier 2017). La nouvelle étude des tendances faisant office de guide pour le secteur a été à l'honneur de ce salon, qui a mis en avant de nombreuses tendances et innovations.

**207 exposants** suisses et étrangers ont présenté leurs offres et nouveautés aux visiteuses et visiteurs sur une surface brute d'exposition de **plus de 22'000 m<sup>2</sup>**, sur le site de BERNEXPO.

La durée du salon est passée de cinq à quatre jours, les horaires d'ouverture quotidiens ayant pour leur part été prolongés d'une heure. La direction de la foire se réjouit de la constance du nombre de visiteurs quotidiens, la FBK 2017 ayant enregistré un total de **22'770 visiteuses et visiteurs**. La surface d'exposition nette est restée pratiquement inchangée par rapport à 2015, malgré la poursuite du processus de concentration dans le secteur de la boulangerie-confiserie. Le nouveau directeur de la BCS, Urs Wellauer, a exprimé sa satisfaction en ces termes: «La FBK n'a pas failli à sa vocation de source d'inspiration et de lieu de rencontre de la branche pour tous les professionnels actifs du secteur de la boulangerie-confiserie; elle a par ailleurs réservé de belles découvertes et surprises à la restauration et à l'hôtellerie.» L'ambiance parmi les visiteurs et les exposants s'est à nouveau avérée très positive, le salon ayant remporté un franc succès.

#### Nouvelle étude des tendances

Lors de la FBK de cette année, l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) – l'organisatrice du salon – a présenté les résultats de l'étude des tendances mandatée par ses soins, intitulée «**L'avenir du secteur de la boulangerie-confiserie suisse**». Cette dernière se veut un guide pour l'avenir du secteur répondant aux questions suivantes:

- A quoi ressemblera le client de demain?
- Quid de l'évolution future des produits?
- Quelles nouvelles technologies influencent notre comportement d'achat?
- Quelles valeurs culturelles détermineront notre comportement alimentaire à l'avenir?

C'est en se posant ces questions et bien d'autres encore que Trendone GmbH a scrupuleusement sondé le secteur. Sur la base des informations récoltées, ses analystes ont élaboré des **scénarios d'avenir comprenant des exemples concrets de mise en œuvre**.

Les résultats de l'étude ont été présentés lors du «**Rendez-vous FBK**» – la manifestation d'inauguration ouverte aux exposants et aux visiteurs de la FBK – et dans le cadre du «**forum sur les tendances**» de la FBK. La **nouvelle étude des tendances et sa conclusion** (en page 39) sont disponibles en ligne sous [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch).

### Forum sur les tendances de la FBK avec des spécialistes du secteur

Dans le cadre du «forum sur les tendances» de la FBK, les visiteurs ont pu profiter d'une présentation quotidienne de **faits concrets et conseils pratiques tirés de l'étude des tendances** pour le secteur de la boulangerie-confiserie, et de **démonstrations professionnelles** sur les tendances en matière de café, de chocolat et de levain.

- Patrick Zbinden, journaliste culinaire et expert en analyse sensorielle, a bluffé les participants au forum avec des expériences multisensorielles dans le domaine du **chocolat**. «Une stratégie de vente multisensorielle permet de mettre en scène des aliments et des produits d'agrément. Dans le même temps, l'intensité de perception rationalise un niveau de différenciation et renforce le plaisir gustatif», selon Patrick Zbinden.
- Giuliano Bartoli, entraîneur de barista chevronné et passionné, a pour sa part su partager sa flamme pour **l'art du café** avec les participants à l'atelier également.
- Urs Röthlin, responsable boulangerie & viennoiserie à l'Ecole professionnelle Richemont, et Patrick Zbinden ont présenté les dernières connaissances en matière de **levain**. Selon Urs Röthlin, «il est relativement simple d'assouplir un pain avec un peu de levure fraîche. Il faut par contre davantage d'expérience pour cuire un pain en usant de la force de bactéries et de levures sauvages.».

### Un élan pour le secteur

L'étude des tendances mandatée par la BCS vise à donner un élan futur aux partenaires sectoriels et entreprises membres de cette dernière – cet instrument ayant été créé pour l'ensemble du secteur. Il est désormais du ressort des boulangeries-confiseries de mettre en œuvre individuellement des mesures dans le cadre de leur entreprise, et d'exploiter les nombreuses opportunités qui s'offrent à elles. Selon Urs Wellauer, directeur de la BCS, «il faut identifier rapidement les potentiels d'innovation en vue d'un développement prospère des entreprises dans notre secteur».

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Berne, le 26 janvier 2017

Organisation:   
Schweizer Bäcker-Confitseure  
Boulangers-Confiseurs suisses  
Panettieri-Confettieri svizzer

**Des informations complémentaires sont disponibles sur le site internet [www.fbk-2017.ch](http://www.fbk-2017.ch).**

#### Informations aux médias:

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), Sarah Stettler, responsable des services marketing  
Seilerstrasse 9, 3001 Berne, tél. 031 388 14 19, [sarah.stettler@swissbaker.ch](mailto:sarah.stettler@swissbaker.ch), [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)