



# PROFIL SECTORIEL 2014

de la boulangerie-pâtisserie-  
confiserie artisanale

Réalisé en collaboration avec

**SBC FIDUCIAIRE**  
FIDUCIAIRE POUR BOULANGERS ET CONFISEURS



Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS)

## Achevé d'imprimer



### **Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS)**

Seilerstrasse 9, CH-3011 Berne

Tél.: 031 388 14 14, fax: 031 388 14 24

[www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch), [info@swissbaker.ch](mailto:info@swissbaker.ch)

[www.swissconfiseure.ch](http://www.swissconfiseure.ch)

En collaboration avec la



SBC Fiduciaire SA

Standstrasse 8, CH-3014 Berne

Tél.: 031 340 66 44, fax: 031 340 66 55

[www.sbc-fiduciaire.ch](http://www.sbc-fiduciaire.ch), [bern@sbc-fiduciaire.ch](mailto:bern@sbc-fiduciaire.ch)

Saint-Gall Tél.: 071 274 95 35, [stgallen@sbc-fiduciaire.ch](mailto:stgallen@sbc-fiduciaire.ch)

Coire Tél.: 081 253 13 01, [chur@sbc-fiduciaire.ch](mailto:chur@sbc-fiduciaire.ch)

Lugano Tél.: 091 960 21 00, [lugano@sbc-fiduciaire.ch](mailto:lugano@sbc-fiduciaire.ch)

Lucerne Tél.: 041 248 01 85, [luzern@sbc-fiduciaire.ch](mailto:luzern@sbc-fiduciaire.ch)

Pully Tél.: 021 721 78 11, [pully@sbc-fiduciaire.ch](mailto:pully@sbc-fiduciaire.ch)

Zurich Tél.: 044 377 54 77, [zuerich@sbc-fiduciaire.ch](mailto:zuerich@sbc-fiduciaire.ch)

### **Mise en page:**

[werbwerkstatt.ch](http://werbwerkstatt.ch), Berne

Toute reproduction, même partielle, est soumise à l'accord préalable de la BCS.

Par souci de lisibilité, la forme masculine utilisée dans la présente brochure désigne aussi bien les femmes que les hommes.

©2014, BCS

<b>1.</b>	<b>Introduction / Avant-propos</b>	<b>5</b>
<b>2.</b>	<b>Situation économique</b>	<b>6</b>
2.1	Contexte du marché et des entreprises	6
<b>3.</b>	<b>Informations sur le marché</b>	<b>7</b>
3.1	Informations associatives	7
3.2	Évolution du nombre de membres	8
3.3	Évolution du prix du pain entre 2003 et 2014	9
<b>4.</b>	<b>Chiffres clés sectoriels</b>	<b>10</b>
4.1	Types de commerces	10
4.2	Chiffres d'affaires sur 5 ans	10
4.3	Types de décompte TVA	11
4.4	Masse salariale	11
4.4.1	Masse salariale globale	11
4.4.2	Masse salariale par type d'entreprise, salaire du chef d'entreprise compris	12
4.5	Bénéfice brut moyen par entreprise en % sur 5 ans	12
4.5.1	Bénéfice brut 1	12
4.5.2	Bénéfice brut 2 (sans salaire du chef d'entreprise)	13
4.6	Structure des coûts – compte de résultat	13
4.6.1	Structure des coûts pour les boulangeries-confiseries	13
4.6.2	Structure des coûts pour les boulangeries-confiseries avec café	14
4.6.3	Structure des coûts pour les boulangeries-confiseries avec marchandises	14
4.6.4	Frais de personnel (sans salaire du chef d'entreprise)	15
4.6.5	Frais de personnel (salaire du chef d'entreprise compris)	15
4.7	Cash-flow (bénéfice avant amortissements et provisions)	16
4.8	Chiffre d'affaires par collaborateur	16
4.9	Chiffre d'affaires par m <sup>2</sup>	17
4.10	Degré de liquidité	17
4.10.1	Degré de liquidité des entreprises locataires	18
4.10.2	Degré de liquidité des entreprises propriétaires	18
4.11	Degré d'autofinancement	19
4.12	Forme juridique	19

4.13	Taille des entreprises selon chiffre d'affaires (sans marchandises)	20
4.14	Taille des entreprises selon chiffre d'affaires (avec marchandises)	20
4.15	Nombre d'employés par entreprise, propriétaire compris	21
4.16	Rating des entreprises selon audit PME	21
4.17	Aperçu des assurances sociales	22
4.17.1	AVS – cotisations annuelles	22
4.17.2	Cotisations AVS moyennes par membre	22
4.17.3	Assurance maladie – cotisations annuelles	23
4.17.4	Assurance accidents – cotisations annuelles	23
4.17.5	Caisse de pensions – membres	24
4.17.6	Caisse de pensions – cotisations annuelles	24
4.17.7	Caisse de pensions – capital de couverture	25
4.17.8	Fondation de prévoyance PANVICaplus	25
4.18	À propos de la BCS	26
4.18.1	La boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale en chiffres	26
4.18.2	La BCS en chiffres	
<b>5.</b>	<b>Formation</b>	<b>27</b>
5.1	Introduction	27
5.2	Offre de formation – 2014	28
5.3	Contrats d'apprentissage	29
5.3.1	Production, boulanger-pâtissier-confiseur – début de formation jusqu'en 2013	29
5.3.2	Commerce de détail – début de formation jusqu'en 2013	29
<b>6.</b>	<b>À propos du marché</b>	<b>30</b>
6.1	Coopératives d'achat	30
6.1.1	Le groupe Pistor en chiffres	30
6.1.2	À propos de Pistor AG	30
6.1.3	À propos de Proback AG	31
6.1.4	À propos de Fairtrade SA	32
<b>7.</b>	<b>Informations générales</b>	<b>33</b>
7.1	Les entreprises suivantes ont participé à l'élaboration du profil sectoriel 2014	33

**Le 8<sup>e</sup> «Profil sectoriel de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale» présente les nouveaux principaux chiffres clés du marché, du secteur et des entreprises. Les changements par rapport aux années précédentes montrent clairement l'évolution de l'ensemble du secteur et des entreprises individuelles. Les chiffres de près de 800 clients de la SBC Fiduciaire SA, et les données de la BCS et de ses institutions et partenaires ont été analysés et intégrés dans cet ouvrage.**

Le présent profil sectoriel se veut à la fois un recueil de faits et chiffres annuels, dont l'évolution est suivie et comparée d'année en année, et une source d'information sur les tendances qui marqueront l'avenir de notre secteur. Cet ouvrage de référence intéressant au-delà du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie constitue également une base décisionnelle essentielle pour les propriétaires d'entreprises, les fournisseurs et les partenaires de l'artisanat.

Cet ouvrage a été élaboré par l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) en collaboration avec les sociétés fiduciaires de la SBC Fiduciaire SA, l'École professionnelle Richemont, la caisse de compensation PANVICA, Pistor, et différents sponsors et partenaires mentionnés en fin d'ouvrage.

Les chiffres clés sectoriels se fondent sur l'analyse des bilans de près de 800 clients de la SBC Fiduciaire SA et reflètent donc bien la situation du secteur. Ces chiffres sont des indicateurs pouvant différer légèrement de ceux d'une entreprise particulière, toute analyse précise d'un commerce nécessitant des connaissances ciblées, l'emplacement, les données saisonnières et les caractéristiques de l'entreprise – entreprise de livraison, succursale, avec ou sans tea-room ou café, avec ou sans denrées alimentaires, etc. – devant être pris en considération en même temps que l'analyse de gestion. Les sociétés fiduciaires de la BCS bénéficient d'une expérience de longue date et disposent de chiffres clés permettant l'analyse individuelle d'entreprises.

Les chiffres mentionnés dans le présent profil sectoriel se fondent sur les analyses faites en 2013 et au cours des années précédentes.

Nous remercions la SBC Fiduciaire SA de son excellente collaboration dans le cadre de la saisie des chiffres clés sectoriels, ainsi que l'École professionnelle Richemont, la caisse de compensation PANVICA et Pistor, qui nous ont fourni des données cruciales.

Association suisse  
des patrons boulangers-confiseurs



Kaspar Sutter  
Président



Beat Kläy  
Directeur

SBC Fiduciaire SA



Martin Müller  
Directeur SBC Fiduciaire SA

## 2. Situation économique

### 2.1 Contexte du marché et des entreprises

La situation conjoncturelle en Suisse s'est encore améliorée l'année dernière. Il est réjouissant de constater en particulier que l'inversement de tendance attendu pour les exportations semble se confirmer. Le soutien jusqu'ici hésitant des exportations devrait élargir l'assise de la conjoncture. La demande intérieure, qui a été jusqu'à présent le principal pilier de la croissance, devrait rester robuste. A condition que la conjoncture internationale, jusqu'ici encore fragile, poursuive sa lente amélioration, il y a de bonnes chances pour que la Suisse connaisse un essor conjoncturel plus robuste durant les deux prochaines années. Après une évolution positive du PIB en 2013 (1,9%), le groupe d'experts de la Confédération table sur une accélération de l'expansion qui devrait atteindre 2,3% en 2014 et 2,7% en 2015. Sur le marché du travail, cette croissance plus soutenue devrait induire un recul du chômage (source: seco). Les nombreuses votations à venir sont notamment sources d'incertitudes – non seulement pour notre secteur, mais aussi pour l'économie suisse dans son ensemble. De plus en plus d'initiatives tentent de réguler le marché du travail, ce qui pourrait s'avérer économiquement extrêmement dangereux. L'économie suisse et le marché du travail en particulier sont toujours marqués par le pragmatisme et le libéralisme, contrairement à ce que ce qui se passe à maints égards dans les pays voisins. Les restrictions autoimposées pourraient néanmoins finalement avoir un impact négatif. La part de marché de l'artisanat est à ce jour stable dans notre secteur. Le marché est relativement clairement structuré, l'autre grosse part de marché revenant à Migros respectivement Jowa et Coop. Le nombre d'entreprises productrices diminue chaque année de près de 3%, ce qui correspond à la fermeture annuelle de quelque 50 entreprises, par manque de relève ou pour d'autres raisons. Une partie des entreprises étant filialisées, les structures entrepreneuriales s'en trouvent modifiées. Les entreprises toujours plus grandes présentent des problématiques complexes et sont plus difficiles à gérer, respectivement nécessitent un grand nombre de collaborateurs qualifiés, ayant suivi une formation continue, à même de relever des défis d'envergure. Les personnes n'ayant pas suivi la filière habituelle sont heureusement de plus en plus nombreuses à assurer un avenir prospère aux entreprises de notre secteur; pour ce faire, elles doivent d'autant plus pouvoir compter sur d'excellents professionnels en production et en vente.

Pour ce qui est du marché, les changements constatés sont énormes tant en Suisse qu'à l'échelle européenne et internationale. Les structures ne sont plus très claires en matière de repas: les portions consommées sous forme de snacks étant généralement plus petites que par le passé, l'offre des entreprises artisanales semble correspondre à la demande. Nous sommes néanmoins confrontés à de nombreux préjugés à l'égard du pain, véhiculés depuis peu dans le cadre de régimes pauvres en glucides. Les aliments ne sont de fait ni bons ni mauvais, seule leur consommation excessive pouvant s'avérer malsaine – à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. Les consommateurs apprécient heureusement les produits d'agrément artisanaux, qui privilégient la qualité et la conduite longue de la pâte. La demande en spécialités régionales est à nouveau en forte hausse, les scandales alimentaires n'étant pas étrangers au phénomène, et la conscience des consommateurs s'est encore aiguisée en la matière. Les entreprises artisanales sont parfaitement à même de satisfaire les attentes de ces derniers, moyennant des produits frais à base de matières premières naturelles, fabriqués artisanalement et localement. Les places de travail et de formation ainsi créées à l'échelle suisse parlent en faveur des artisans, de même que la fraîcheur des produits qu'ils proposent tout au long de la journée, et leur démarcation de la concurrence. Les défis sont importants, mais notre secteur est à même de les relever – grâce aux importants investissements consentis dans la formation professionnelle et continue notamment. 2014 étant l'année de la formation professionnelle – cette dernière sera LE thème central dans notre secteur également.

### 3.1 Informations associatives

La fusion entérinée en juin 2012 par le congrès de l'Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries ainsi que par l'assemblée générale de l'Union suisse des patrons pâtisseries-confiseurs a pris effet le 1<sup>er</sup> janvier 2013. Depuis lors, les membres des deux organisations sont réunis au sein d'une seule entité dénommée Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS en français pour Boulangers-Confiseurs suisses).

La BCS, dont le siège restera à Berne, est désormais l'unique organisation professionnelle des employeurs du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie en Suisse. Forte de ses quelque 1'800 membres et 3'000 points de vente, elle représente et défend les intérêts de ses adhérents, tout en s'engageant en faveur d'un meilleur cadre politique, économique et juridique pour les entreprises artisanales. Elle assure en outre dans tout le pays des formations professionnelles et continues en production, en vente et en gestion. La BCS fait également office de centre d'information et de coordination favorisant les échanges d'idées et d'expériences.

La BCS s'engage pour un environnement politique prenant en considération de manière équitable les intérêts de ses membres. Elle prend régulièrement position sur des projets de loi dans le cadre de procédures de consultation, défend les postulats du secteur de la boulangerie auprès des Chambres fédérales ainsi que des autorités; elle déploie des activités propres à être entendues à l'échelon médiatique, sur d'importants thèmes politiques d'actualité brûlante, et rédige des argumentaires.

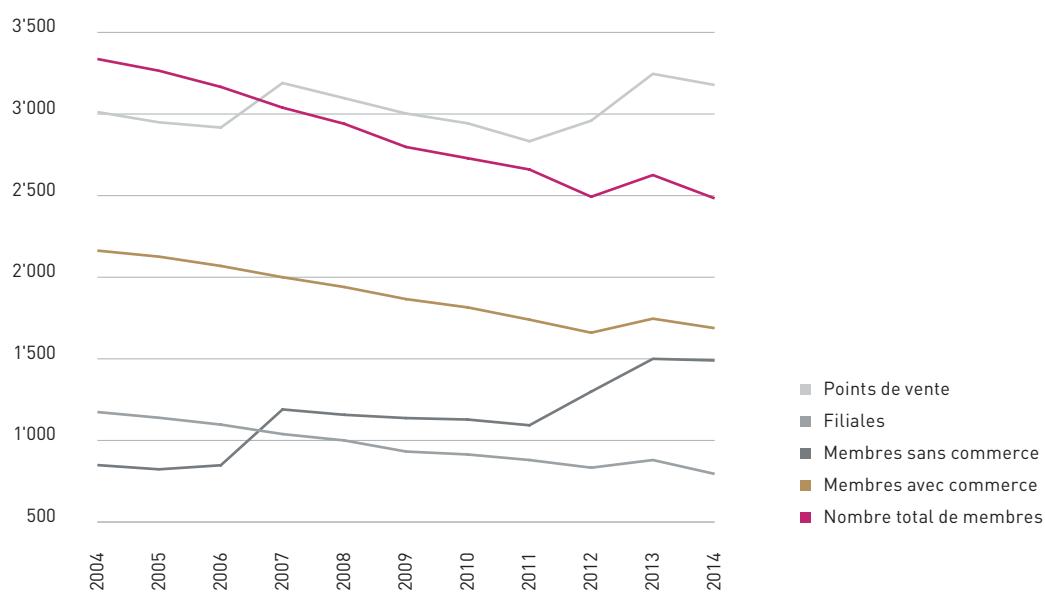
L'association poursuit une politique économique orientée vers l'avenir et adaptée aux besoins de ses membres, qui tient compte de l'évolution à moyen et long terme du contexte économique, social et politique. Les préoccupations et les besoins des membres de l'association sont étayés dans la mesure du possible, dans le cadre de la politique et de l'économie de la BCS. La politique économique de cette dernière met l'accent sur des aspects relatifs aux entreprises et à la politique de marché.

Par le biais de ses diverses institutions autonomes, l'association met à disposition des boulangers-pâtisseries une large gamme de services et de spécialistes. Ses experts disposent d'informations et d'expériences spécifiques à la branche, récoltées au cours des dernières décennies, qui leur assurent un avantage concurrentiel indéniable. Outre la SBC Fiduciaire SA – qui compte 7 succursales en Suisse –, les membres peuvent également recourir aux services du Bureau d'étude et d'architecture SA (B&B), de l'Ecole professionnelle Richemont de Lucerne et Pully – qui se veut le centre de formation professionnelle et continue propre à l'association – et de la caisse de compensation PANVICA.

La BCS propose encore à ses membres des conseils juridiques gratuits, de nombreuses aides administratives et juridiques, des solutions internet modernes dans les domaines de l'hygiène et de la sécurité au travail, et le journal professionnel hebdomadaire «panissimo», qui est l'organe de publication de l'association.

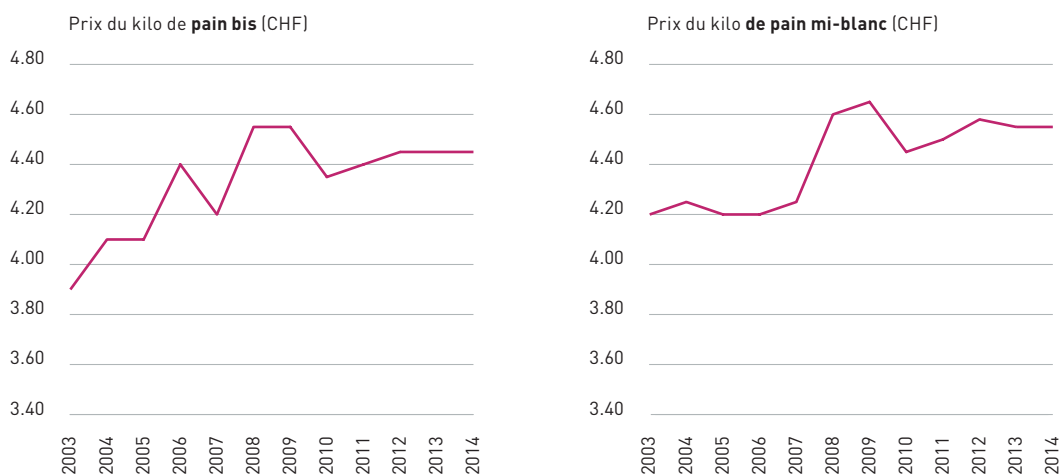
### 3. Informations sur le marché

#### 3.2 Évolution du nombre de membres





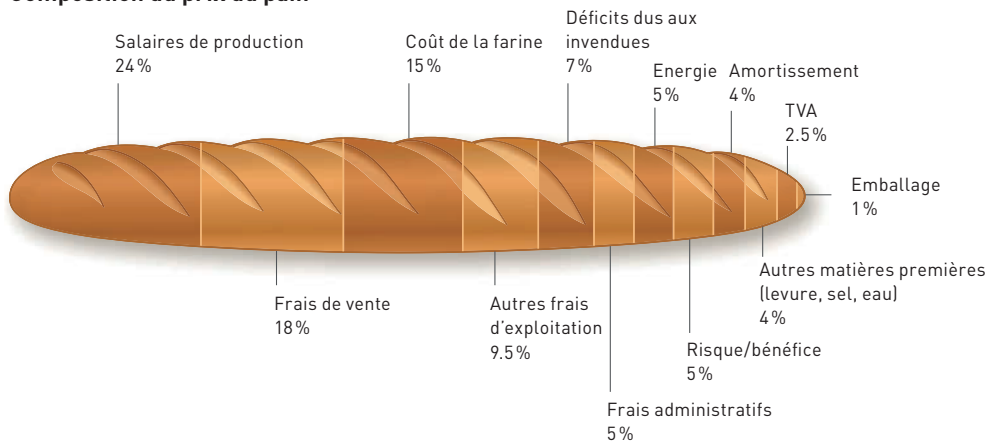
### 3.3 Évolution du prix du pain entre 2003 et 2014



La formation et le calcul du prix du pain sont du ressort des entreprises, le prix du pain dépendant de différents facteurs – dont les quantités produites bien entendu.

La BCS suit d'année en année l'évolution des facteurs de coûts moyens sur le marché. Des majorations ponctuelles sont intervenues en 2012. La part des matières premières ne s'élève plus qu'à quelque 17% des frais relatifs au produit final qu'est le pain. La production des entreprises restant artisanale, les frais de personnel (production et vente) sont pour leur part largement supérieurs à 40% du coût global. A cela s'ajoutent encore les prix énergétiques qui ont fortement augmenté ces dernières années, et donc entraîné des adaptations de prix ponctuelles. Les perspectives 2014 étant relativement stables pour ce qui est des frais de personnel et du prix des matières premières et de l'énergie, aucune augmentation générale des coûts n'est escomptée. Le niveau des taux d'intérêt augmentant légèrement en 2014, aucune détente ne semble raisonnablement prévisible en matière de pression sur les marges.

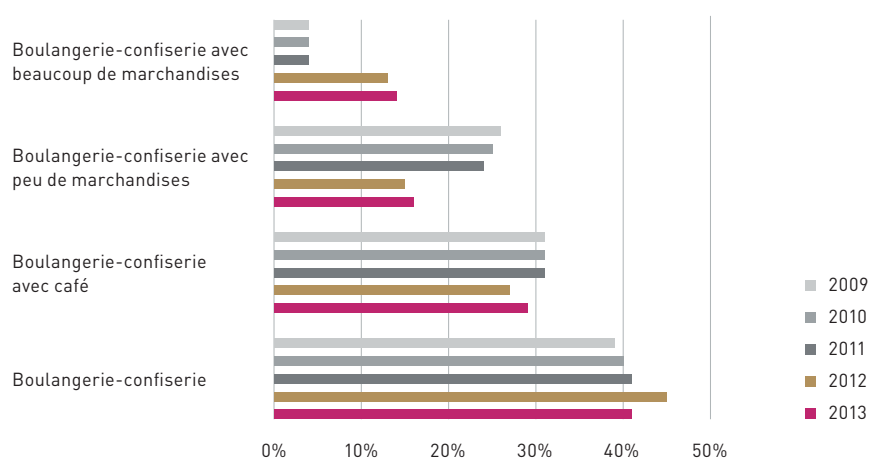
#### Composition du prix du pain



## 4. Chiffres clés sectoriels

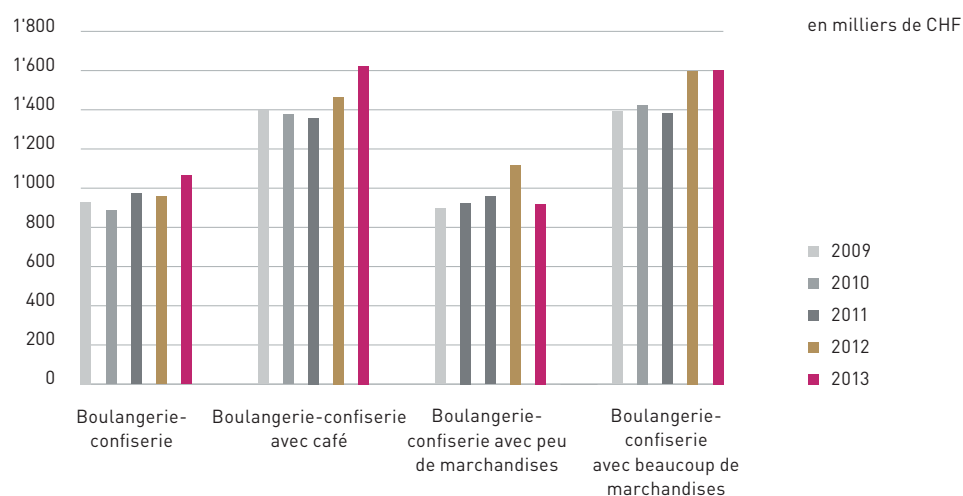
Les chiffres actuels ne sont pas strictement comparables à ceux des années précédentes en raison de la fusion de l'ASPBP et de l'USPC, et de la plus grande fiabilité des nouvelles statistiques de la SBC Fiduciaire SA.

### 4.1 Types de commerces



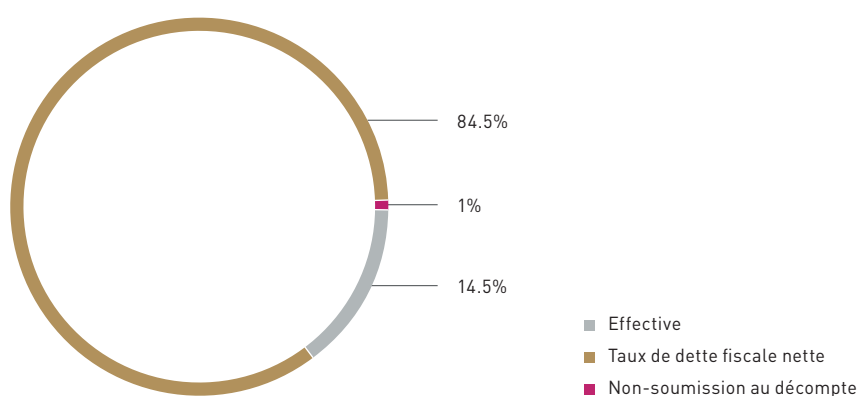
Les entreprises avec café ont progressé au détriment des entreprises de boulangerie-confiserie pure.

### 4.2 Chiffres d'affaires sur 5 ans



Le chiffre d'affaires des différentes entreprises a encore considérablement augmenté. Cela montre clairement la concentration des entreprises, toujours plus grandes, et la diminution constante du nombre de petites entreprises.

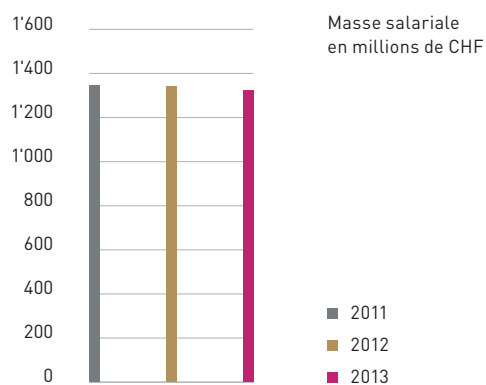
### 4.3 Types de décompte TVA



La quasi-totalité des entreprises sont soumises au décompte du fait de la réduction de la franchise à CHF 100'000.—.

### 4.4 Masse salariale

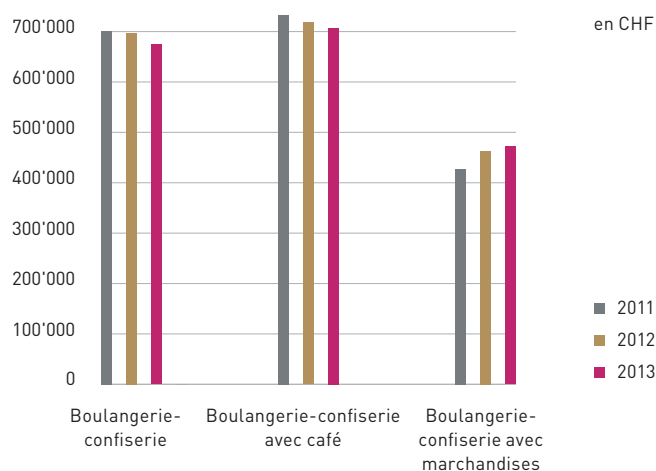
#### 4.4.1 Masse salariale globale



Le nombre de membres de la caisse de compensation PANVICA a connu un léger recul ces dernières années. Cela se reflète également dans la masse salariale, qui tend à diminuer, cette dernière étant le principal critère de décompte auprès de la caisse de compensation PANVICA. La masse salariale utilisée dans le cadre du décompte des cotisations de sécurité sociale l'est également pour l'encaissement des cotisations de la BCS.

## 4. Chiffres clés sectoriels

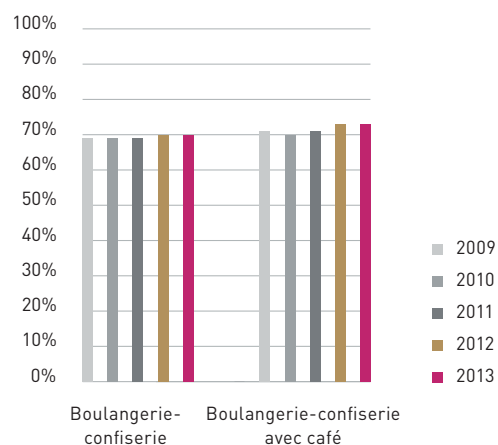
### 4.4.2 Masse salariale par type d'entreprise, salaire du chef d'entreprise compris



La masse salariale par entreprise (salaire du chef d'entreprise compris) a pu être légèrement réduite.

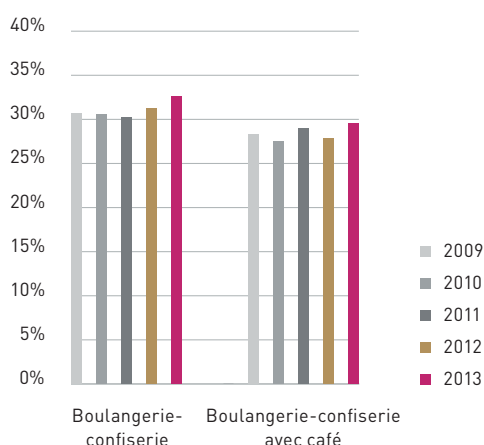
### 4.5 Bénéfice brut moyen par entreprise en % sur 5 ans

#### 4.5.1 Bénéfice brut 1



Le bénéfice brut 1 a légèrement reculé au cours de l'année, en raison de l'augmentation des prix des matières premières d'une part, et de l'impossibilité de répercuter l'intégralité de ces frais sur les produits d'autre part.

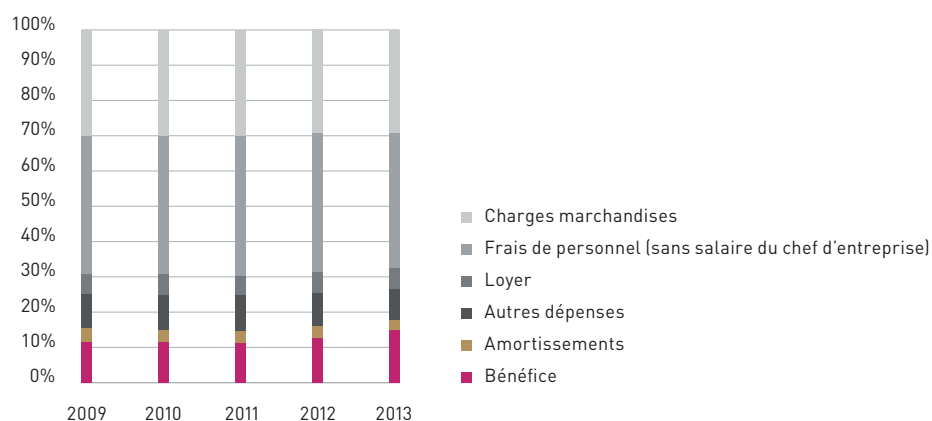
#### 4.5.2 Bénéfice brut 2 (sans salaire du chef d'entreprise)



Le résultat brut 2 a connu une amélioration sensible en raison de la diminution des frais de personnel, malgré l'augmentation des frais de marchandises.

#### 4.6 Structure des coûts – compte de résultat

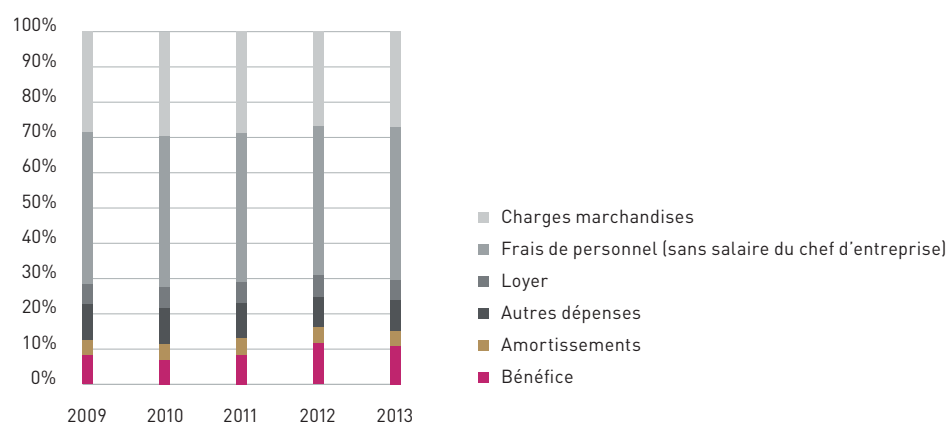
##### 4.6.1 Structure des coûts pour les boulangeries-confiseries



Le bénéfice d'exploitation (salaire du chef d'entreprise compris) a connu une nouvelle amélioration, en raison de l'augmentation du bénéfice brut 2 d'une part, et de la baisse des amortissements d'autre part. Ce dernier point n'est en soi pas positif, parce qu'il démontre une diminution des investissements. Un amortissement de l'ordre de 3.5 à 4 % serait souhaitable.

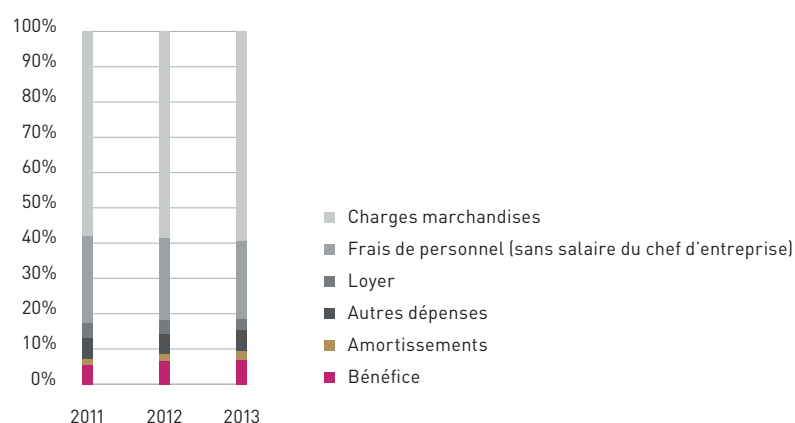
## 4. Chiffres clés sectoriels

### 4.6.2 Structure des coûts pour les boulangeries-confiseries avec café



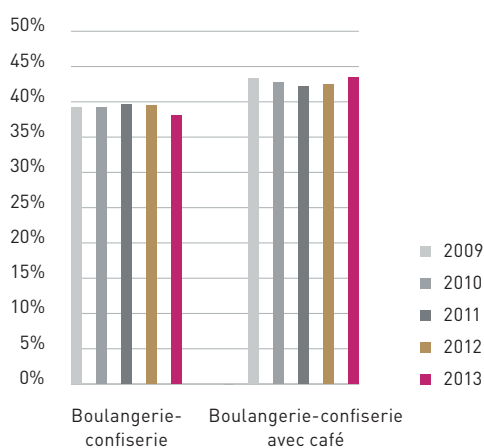
Le bénéfice des entreprises avec café a diminué en raison de la hausse des frais de marchandises et de personnel. Les amortissements ont également connu une baisse, mais leur taux de 4.1 % reste bon.

### 4.6.3 Structure des coûts pour les boulangeries-confiseries avec marchandises



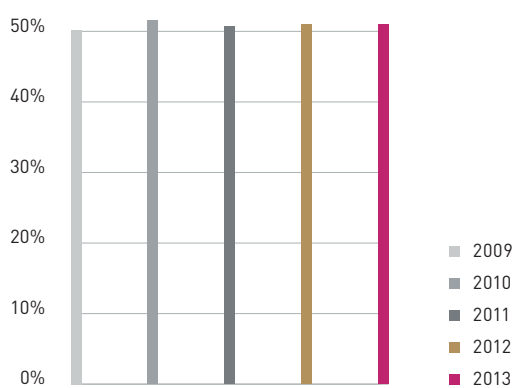
La hausse constante des frais de marchandises est particulièrement marquée au niveau des entreprises avec marchandises. Baissant d'année en année, la marge y relative doit être compensée par des frais de personnel plus bas.

#### 4.6.4 Frais de personnel (sans salaire du chef d'entreprise)



Les salaires des entreprises de boulangerie-confiserie ont connu un léger recul, alors que ceux des entreprises avec café ont continué à augmenter.

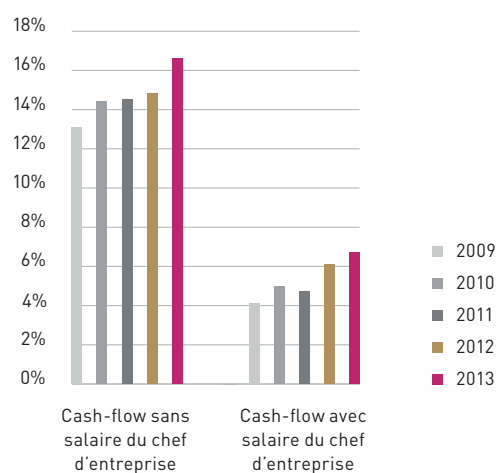
#### 4.6.5 Frais de personnel (salaire du chef d'entreprise compris)



Les frais de personnel (salaire du chef d'entreprise compris) de toutes les entreprises ont pu être maintenus à 51.0%.

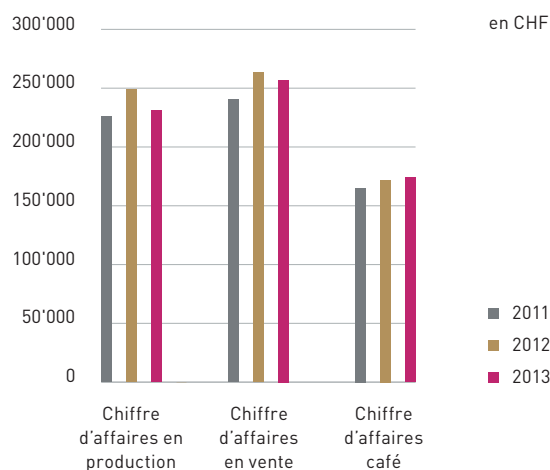
## 4. Chiffres clés sectoriels

### 4.7 Cash-flow (bénéfice avant amortissements et provisions)



Le cash-flow (salaire du chef d'entreprise compris) a encore augmenté, en raison de la concentration des entreprises, toujours plus grandes et plus rentables.

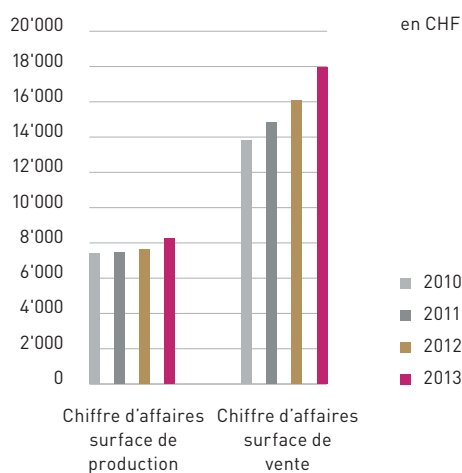
### 4.8 Chiffre d'affaires par collaborateur



Une stagnation semble se profiler après des années de progression des chiffres d'affaires. Cela pourrait également être imputable à la réduction du temps de travail.



#### 4.9 Chiffre d'affaires par m<sup>2</sup>



Les chiffres d'affaires par mètre carré sont en augmentation constante, la tendance étant aux petits commerces bénéficiant de bons emplacements (onéreux).

#### 4.10 Degré de liquidité

Les degrés de liquidité renseignent sur la capacité des établissements à s'acquitter de leurs obligations financières dans les délais. Dans ce contexte, il existe trois degrés de liquidité:

##### degré de liquidité 1 (cash ratio):

liquidités en relation avec le capital étranger à court terme

valeur de référence: 50 – 70 %

##### degré de liquidité 2 (quick ratio):

liquidités et créances en relation avec le capital étranger à court terme

valeur de référence: 100 %

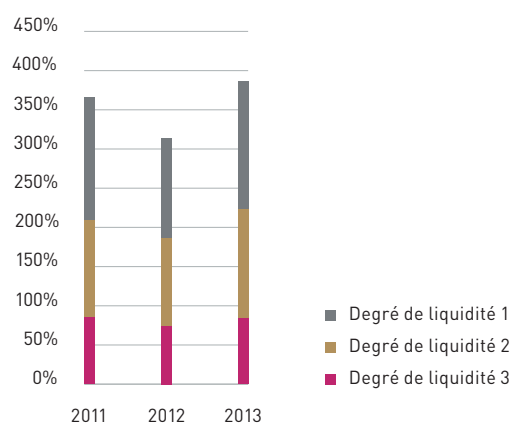
##### degré de liquidité 3 (current ratio):

fonds de roulement en relation avec le capital étranger à court terme

valeur de référence: 150 – 200 %

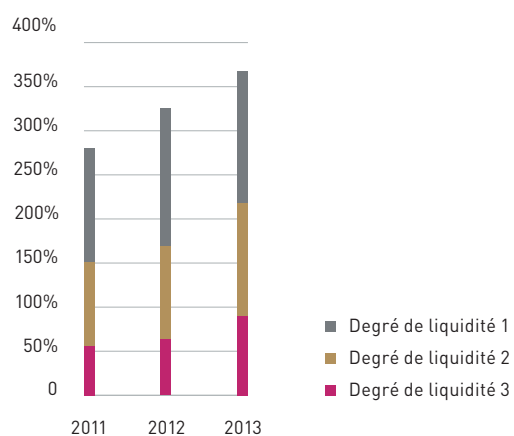
## 4. Chiffres clés sectoriels

### 4.10.1 Degré de liquidité des entreprises locataires



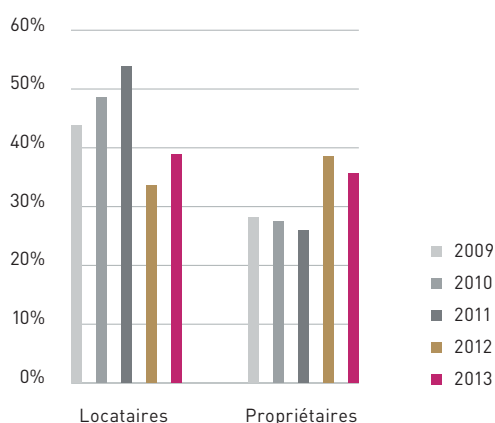
Les degrés de liquidité ont encore progressé pour atteindre une bonne valeur.

### 4.10.2 Degré de liquidité des entreprises propriétaires



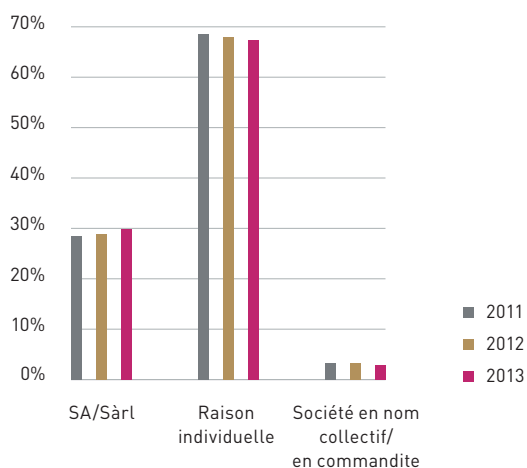
Ces degrés de liquidité ont également encore augmenté. Ces valeurs ont notamment progressé en raison de la diminution des amortissements.

#### 4.11 Degré d'autofinancement



Le degré d'autofinancement des locataires a progressé, mais reste très bas. Celui des propriétaires a par contre diminué, mais reste à un niveau raisonnable.

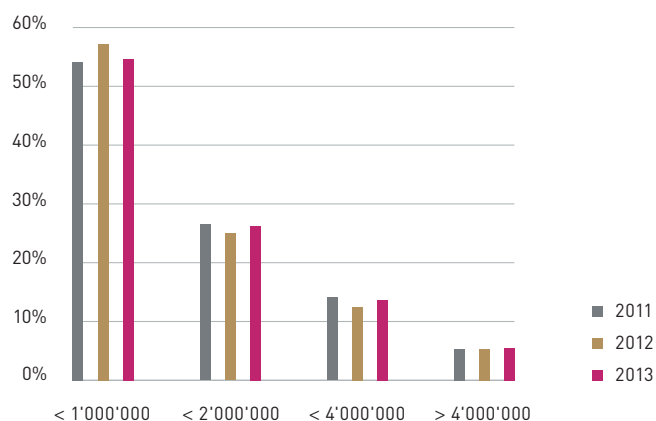
#### 4.12 Forme juridique



Le passage d'une raison individuelle à une SA/Sàrl est une tendance persistante qui pourrait également être imputable à la concentration des entreprises, toujours plus grandes. La société en nom collectif/en commandite perd en importance.

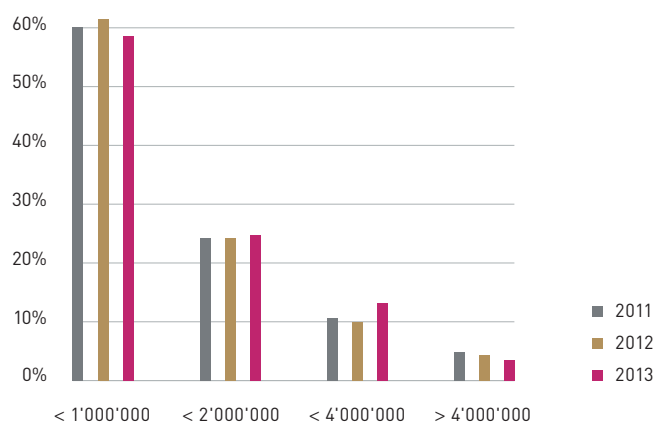
## 4. Chiffres clés sectoriels

### 4.13 Taille des entreprises selon chiffre d'affaires (sans marchandises)



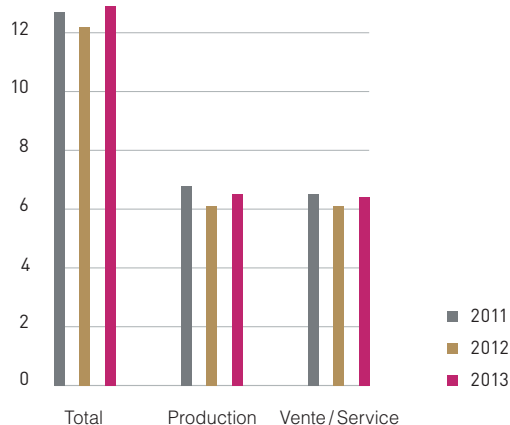
Les entreprises gagnent en importance, mais celles dont le chiffre d'affaires est inférieur à CHF 1'000'000.— représentent toujours bien plus que la moitié de la totalité des entreprises.

### 4.14 Taille des entreprises selon chiffre d'affaires (avec marchandises)



Étonnamment, la proportion d'entreprises dont le chiffre d'affaires est inférieur à CHF 1'000'000.— est ici aussi de l'ordre de 60%.

#### 4.15 Nombre d'employés par entreprise, propriétaire compris



L'augmentation de la taille des entreprises implique également une hausse des effectifs du personnel. Le nombre d'employés est pratiquement identique en production et en vente/service.

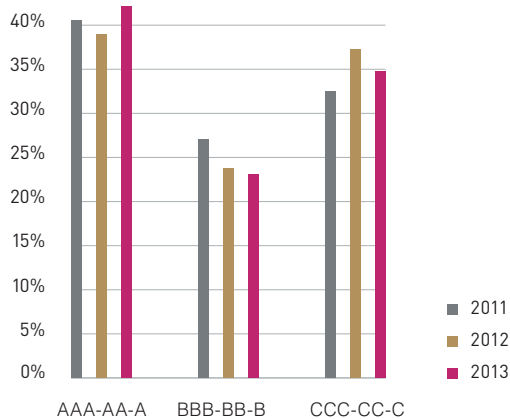
#### 4.16 Rating des entreprises selon audit PME

Les entreprises ont été soumises à un rating pour la première fois. Les facteurs «durs» suivants ont été pris en considération: degré de liquidité, degré d'autofinancement et rentabilité.

**Entreprise A:** entreprise saine ayant des perspectives d'avenir bonnes à très bonnes.

**Entreprise B:** entreprise présentant des risques modérés à potentiels, dont les perspectives d'avenir sont suffisantes.

**Entreprise C:** entreprise présentant des risques moyens à grands, dont les perspectives d'avenir sont faibles à mauvaises.

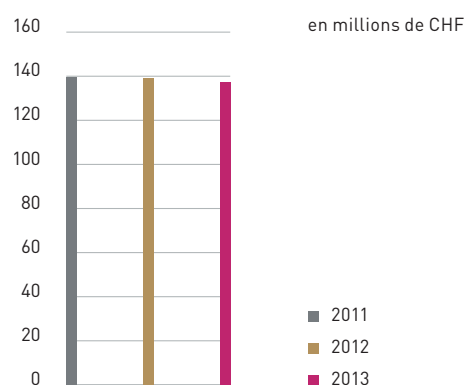


La proportion d'entreprises de classe A a augmenté, alors que le pourcentage d'entreprises de classes B et C a connu un léger recul. On remarque que les perspectives de plus d'un tiers des entreprises sont toujours faibles à mauvaises.

## 4. Chiffres clés sectoriels

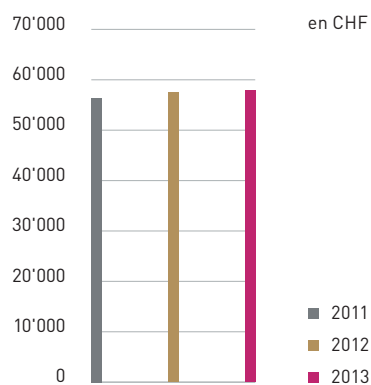
### 4.17 Aperçu des assurances sociales

#### 4.17.1 AVS – cotisations annuelles



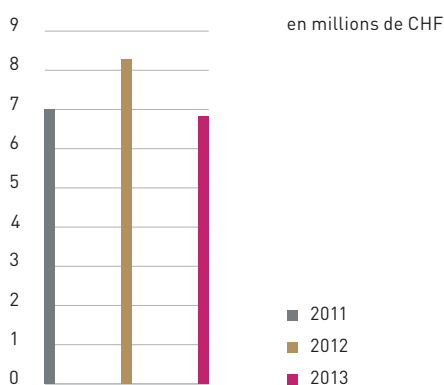
Les cotisations annuelles des clients de la caisse de compensation PANVICA dépendent de la masse salariale globale. Une légère baisse de ces dernières implique donc logiquement également une diminution dans le domaine des cotisations du premier pilier.

#### 4.17.2 Cotisations AVS moyennes par membre



Les cotisations AVS moyennes par membre augmentent légèrement. Cela signifie que le nombre de membres diminue plus que proportionnellement par rapport à la masse salariale.

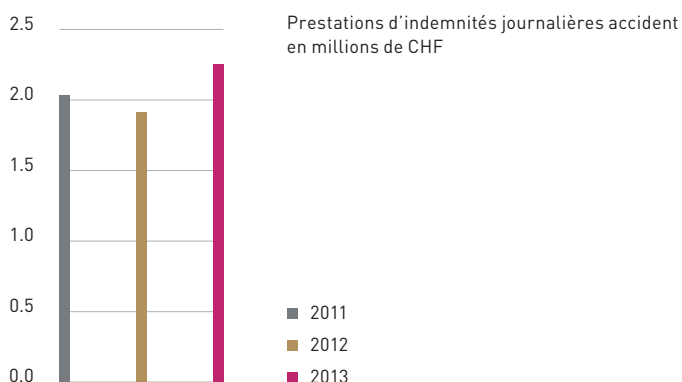
#### 4.17.3 Assurance maladie – cotisations annuelles



La mise en oeuvre de la collaboration avec innova Assurances SA s'est très bien passée au cours de l'exercice 2013. L'augmentation massive des prestations d'indemnités journalières maladie en 2012 pourrait être liée à la situation économique tendue qui régnait alors.

La mise en oeuvre du case management dès 2014 devrait contribuer à la réintégration dans le processus de travail des assurés victimes d'une maladie ou d'un accident, en collaboration avec des spécialistes formés à cet effet. Cette mesure devrait permettre d'empêcher que les prestations ne croissent comme en 2012.

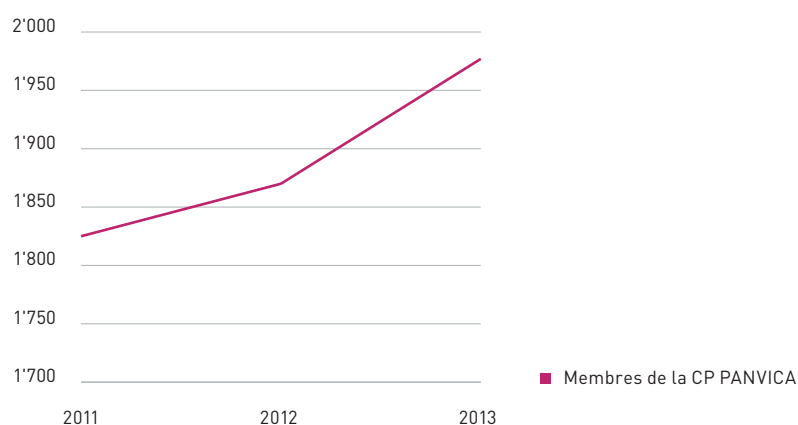
#### 4.17.4 Assurance accidents – cotisations annuelles



Les primes et les affiliations sont restées stables en 2013. Les prestations d'indemnités journalières ont par contre connu une forte progression. Le risque d'accident en entreprise pourrait être minimisé moyennant une mise en oeuvre conséquente de mesures de sécurité au poste de travail. Cela aurait des conséquences positives sur les prestations d'indemnités journalières, et au final également sur les taux de primes.

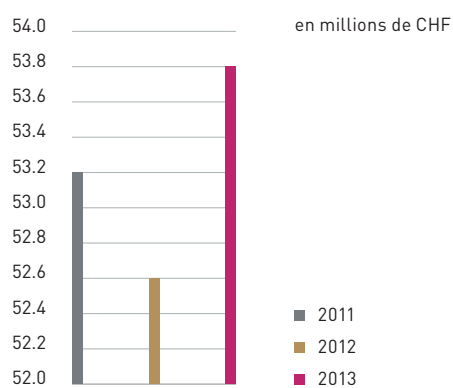
## 4. Chiffres clés sectoriels

### 4.17.5 Caisse de pensions – membres



La tendance réjouissante s'est poursuivie en 2013 également, la caisse de pensions PANVICA ayant enregistré une nouvelle augmentation du nombre d'entreprises affiliées.

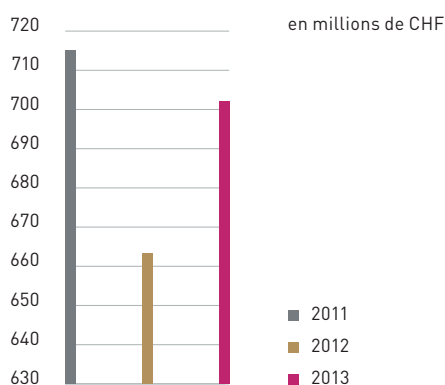
### 4.17.6 Caisse de pensions – cotisations annuelles



Les cotisations annuelles sont fonction de la structure d'âge des personnes assurées et du nombre correspondant de personnes assurées invalides. Plus une personne assurée est âgée, plus les cotisations dues sont élevées dans le cadre de la prévoyance professionnelle.

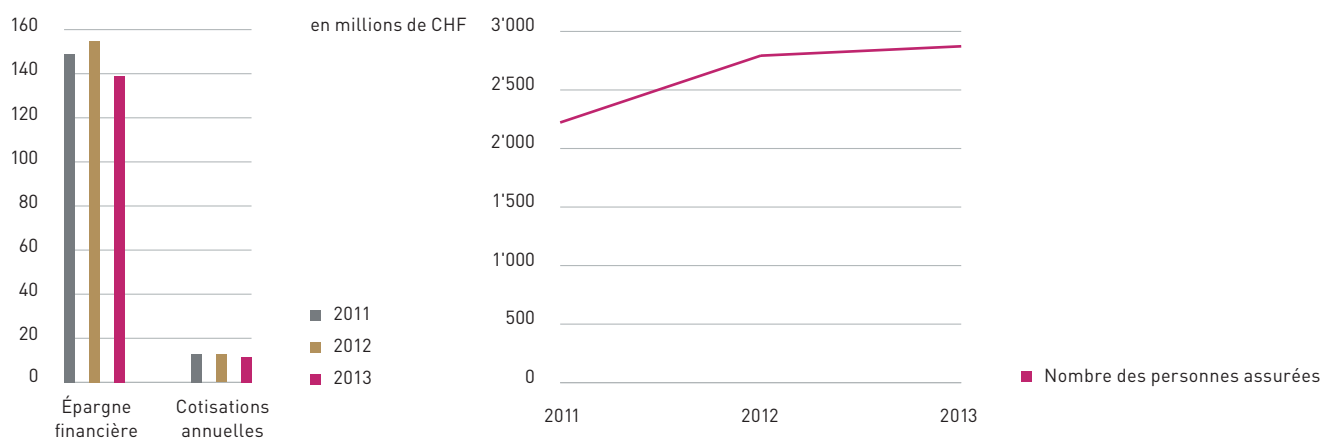


#### 4.17.7 Caisse de pensions – capital de couverture



Le capital de couverture total – à savoir le capital de prévoyance des personnes assurées actives et le capital de prévoyance des rentiers de la caisse de pensions PANVICA – a augmenté. Ce capital doit être placé au mieux en tenant compte des aspects suivants: sécurité, rendements attendus et capacité à supporter les risques. Le recul de 2012 est imputable à la mise à jour des polices exonérées.

#### 4.17.8 Fondation de prévoyance PANVICApus



La caisse de compensation PANVICA offre depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2007 une nouvelle possibilité dans le cadre de la prévoyance professionnelle, par le biais de la fondation de prévoyance PANVICApus. L'évolution est réjouissante, le nombre de personnes assurées ayant augmenté au cours des dernières années.

## 4. Chiffres clés sectoriels

### 4.18 À propos de la BCS

#### 4.18.1 La boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale en chiffres

Près de 3'200	points de vente d'artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs permettent d'approvisionner toute la population suisse en pain et produits de boulangerie.
1,5 million	de contacts avec la clientèle ont lieu chaque jour dans les points de vente (estimation de la BCS).
30'000	places de travail sont liées directement ou indirectement à la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale.
4'000	apprentis poursuivent actuellement une formation en vente ou en production.
2.2 milliards de CHF	tel est le chiffre d'affaires annuel de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale suisse.

#### 4.18.2 La BCS en chiffres

2'483	membres, tel est l'effectif de la BCS (dont 1'688 ayant leur propre commerce).
166	collaborateurs sont au service de la BCS et de ses membres.
24	associations cantonales et 4 sections forment la structure organisationnelle régionale et locale de la BCS.
Près de 6'000	personnes fréquentent chaque année les cours de l'École professionnelle Richemont.
Plus de 2'000	conseils téléphoniques spécialisés sont donnés chaque année par l'École professionnelle.
Plus de 10'000	abonnés reçoivent chaque mois le Bulletin professionnel Richemont.
5'222	tel est le nombre d'exemplaires vendus, publiés hebdomadairement par «panissimo». Le nombre d'exemplaires imprimés et distribués s'élève pour sa part à 6'500 exemplaires.
Près de 80'000	personnes sont assurées dans le cadre de l'entreprise de services PANVICA, dans le domaine des assurances sociales et de personnes. Au total, cette dernière encadre près de 3'500 indépendants et 3'000 entreprises.
Près de 800	clients font confiance aux services de la BKT Fiduciaire SA.
Près de 350	transformations et aménagements ont été effectués par le Bureau d'étude et d'architecture B&B SA au cours des dix dernières années.
Plus de 1'400	renseignements juridiques gratuits sont donnés chaque année aux membres de la BCS par le service juridique.

## 5. Formation

### 5.1 Introduction

De par la Fondation de l'Ecole professionnelle Richemont et la SA de prestations Richemont, l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) dispose d'un centre de formation et de compétences national. Comptant plus de 20'000 jours de scolarité, Richemont fait partie des plus grands prestataires de Suisse en matière de formation professionnelle et continue.

Sur mandat des cantons et du Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI), la BCS organise à l'échelle suisse la formation professionnelle et continue dans le secteur de la boulangerie, pâtisserie et confiserie, en collaboration étroite avec l'Ecole professionnelle Richemont. Les associations cantonales assument pour leur part la responsabilité de l'organisation des cours interentreprises (production) et des procédures de qualification. Dans le commerce de détail, les cours interentreprises sont organisés et réalisés par Richemont dans toute la Suisse.

Sur mandat du SEFRI également, la BCS élabore l'ensemble des ordonnances sur la formation professionnelle et des plans de formation, y compris les procédures de qualification. Elle gère l'organisation de la formation professionnelle et continue à l'échelle suisse – formateurs professionnels, experts et instructeurs compris –, et chapeaute l'ensemble des activités de coordination y relatives à tous les niveaux, formation professionnelle supérieure incluse. Sa tâche consiste également à élaborer le matériel scolaire, les documents de cours et d'examen, et le matériel didactique numérique, dans les trois langues nationales.

Les frais de formation – outre les frais de cours directs, avantageux – sont essentiellement financés par les membres de la BCS. Selon les connaissances actuelles, toutes les subventions cantonales et fédérales pour la formation continue en cours d'emploi ont malheureusement été supprimées. La BCS et ses membres investissent donc chaque année entre 2.1 et 2.4 millions de francs dans la formation, cette somme représentant un investissement important dans l'avenir.

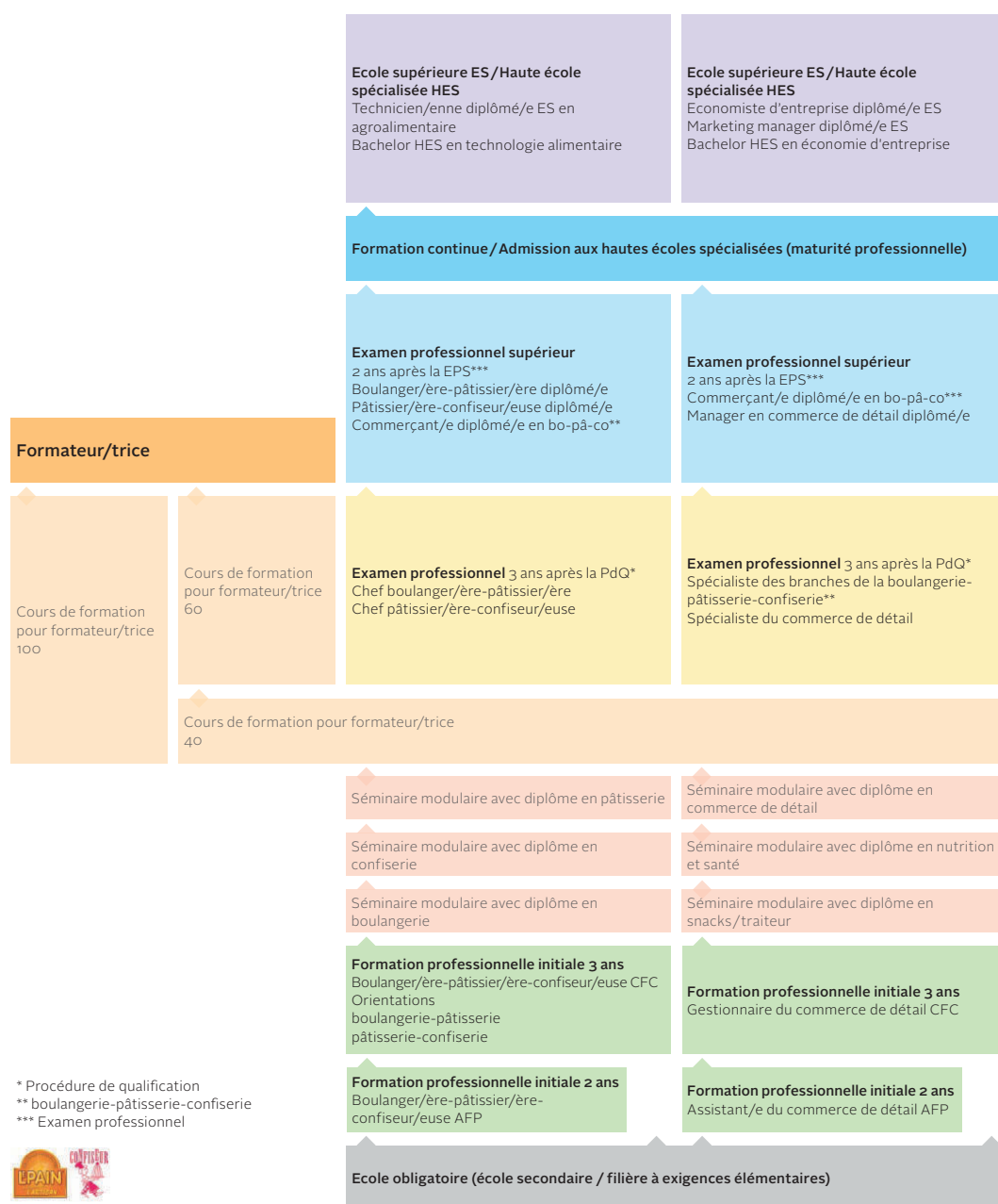
La BCS milite pour le système de formation professionnelle duale, qui a fait ses preuves depuis de nombreuses années. La formation pratique en entreprise permet une approche rapide et fiable du monde du travail; elle est complétée par la formation dispensée dans les deux autres lieux de formation (école professionnelle et cours interentreprises), qui garantit une formation de base d'excellente qualité.

L'adaptation constante de la formation professionnelle (examen professionnel et examen professionnel supérieur) au marché, et l'offre de formation continue moderne et pratique garantissent un standard professionnel et entrepreneurial élevé.

L'Ecole professionnelle Richemont accueille également à Lucerne un très grand nombre de visiteurs internationaux – d'Europe et d'Asie – auxquels elle dispense des formations sur mesure. Les consultations et cours organisés dans des pays étrangers proches et lointains lui assurent par ailleurs un excellent réseau national et international, l'expérience de ses collaborateurs lui étant très précieuse à cet effet.

# 5. Formation

## 5.2 Offre de formation – 2014



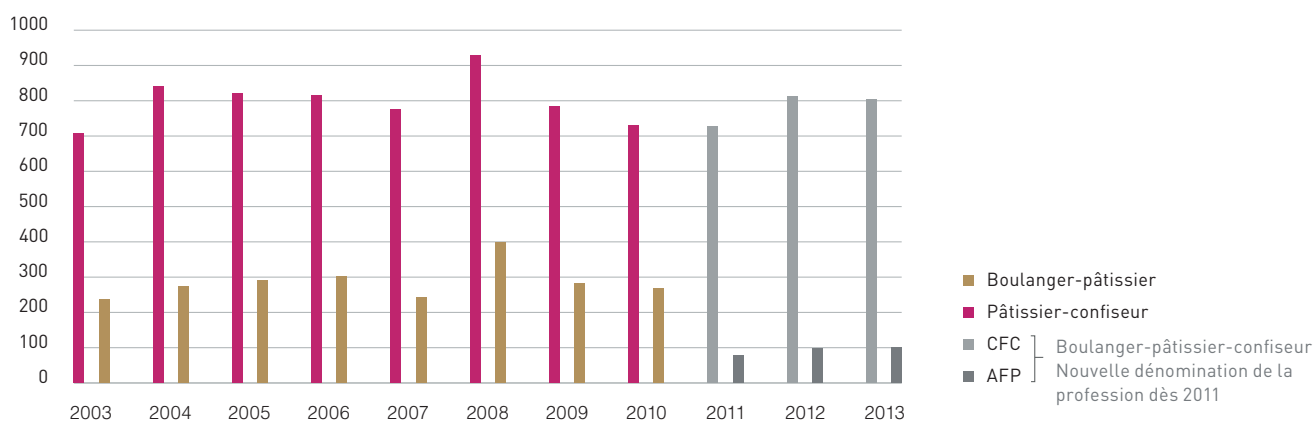
\* Procédure de qualification  
\*\* boulangerie-pâtisserie-confiserie  
\*\*\* Examen professionnel



L'offre de formation professionnelle et continue du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie est ciblée et efficace. La formation professionnelle a toujours été adaptée aux exigences du marché et va continuer à l'être.

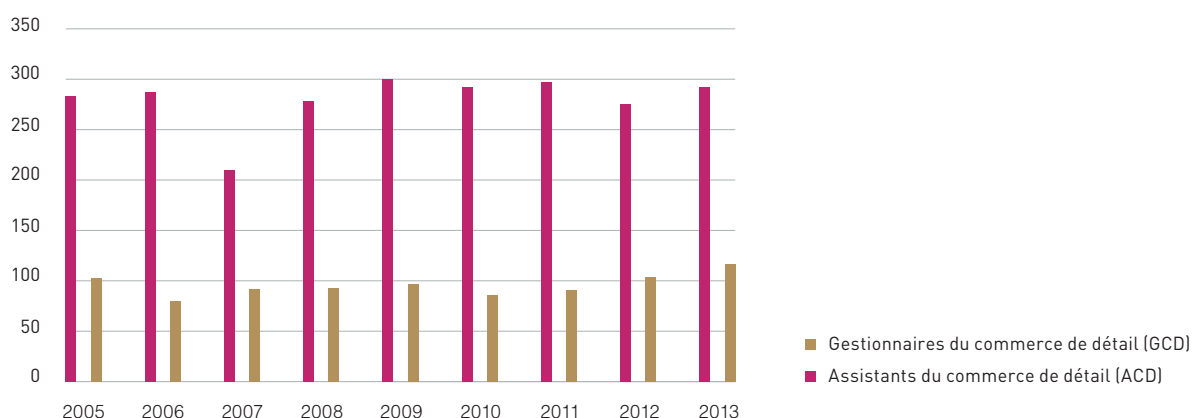
### 5.3 Contrats d'apprentissage

#### 5.3.1 Production, boulanger-pâtissier-confiseur – début de formation jusqu'en 2013



Le nombre de contrats d'apprentissage dans les nouvelles formations de boulanger-pâtissier-confiseur CFC et AFP a globalement quelque peu reculé par rapport aux années précédentes, ce qui est normal en cas d'entrée en vigueur de nouveaux règlements. Son évolution future devrait, en raison des années à faible natalité, poser de nouveaux défis à relever ensemble en tant que branche de formation et d'examen.

#### 5.3.2 Commerce de détail – début de formation jusqu'en 2013



La partition de la formation professionnelle initiale en cursus sur deux et trois ans – lancée en 2005 – a permis d'atteindre l'objectif visant à valoriser les «métiers de la vente». La deuxième révision quinquennale des plans de formation GCD et ACD est d'ores et déjà prévue en 2015. La commission de la formation initiale recomposée travaille très bien. Elle défend les intérêts du secteur au sein du groupe de branche denrées alimentaires et de Formation du commerce de détail suisse (FCS).

## 6. À propos du marché

### 6.1 Coopératives d'achat

Le groupe d'entreprises Pistor – qui comprend Pistor AG, Proback AG et Fairtrade SA – offre un soutien compétent dans la quasi-totalité des domaines de la boulangerie et de la restauration.

Fondé en 1916 en tant que coopérative d'achat des boulangers-pâtisseries de Suisse, le groupe d'entreprises a aujourd'hui un statut de holding organisée en société coopérative. Les trois sociétés d'exploitation opèrent au même niveau.

#### 6.1.1 Le groupe Pistor en chiffres

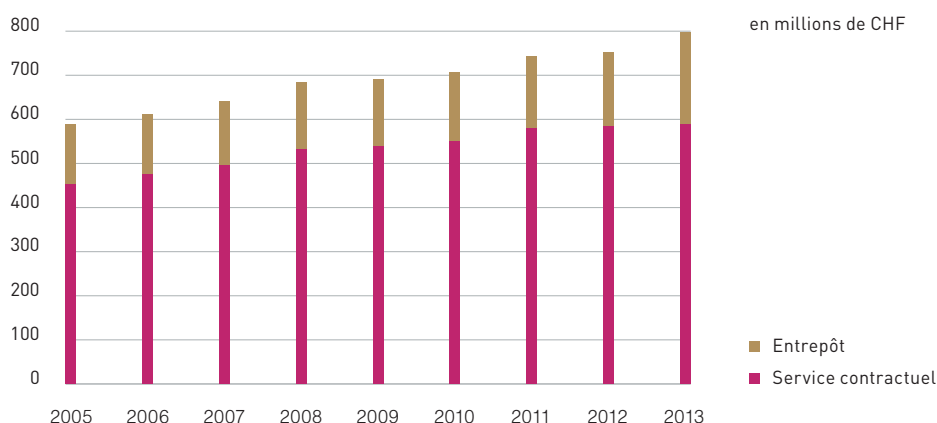
<b>Groupe d'entreprises Pistor</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>
<b>Chiffre d'affaires consolidé</b> (en millions de CHF)	<b>773.7</b>	<b>825.9</b>
<b>Nombre de salariés</b>		
Salariés	473	479
En équivalents plein temps	410	413

#### 6.1.2 À propos de Pistor AG

Pistor est l'entreprise commerciale leader du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie en Suisse, et l'unique grossiste indépendant dans le domaine de la restauration. Ses clients bénéficient d'un assortiment global et spécialisé dans les domaines des boulangeries, cuisines, cafés, restaurants, kiosques et magasins.

<b>Pistor AG</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>
<b>Chiffre d'affaires global</b> (en millions de CHF)	<b>751.5</b>	<b>796.7</b>
Chiffre d'affaires de l'entrepôt	584.5	589.5
Chiffre d'affaires du service contractuel	166.9	207.2
<b>Chiffre d'affaires de l'entrepôt par segment</b> (en millions de CHF)	<b>584.5</b>	<b>589.5</b>
Boulangerie-pâtisserie-confiserie	378.6	373.8
Restauration	205.9	215.7
<b>Nombre de salariés</b>		
Salariés	464	468
En équivalents plein temps	403	403

Chiffre d'affaires global de Pistor AG entre 2005 et 2014



### 6.1.3 À propos de Proback AG

En sa qualité d'organisation à but non lucratif du groupe d'entreprises Pistor, Proback AG oeuvre depuis près de 30 ans à la promotion, au maintien sur le marché et au soutien économique du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale notamment.

La demande en prestations individuelles et sur mesure dans les domaines de la planification de la relève, de la gestion d'entreprise et du marketing a une fois de plus augmenté l'année dernière. C'est la raison pour laquelle l'équipe de conseil a été renforcée en la personne de Peter Schumacher au 1<sup>er</sup> janvier 2013. Les attentes en matière d'ateliers individuels et de promotion ciblée du personnel sur site prouvent que les chefs d'entreprise considèrent qu'il est de plus en plus important de collaborer avec un partenaire tel que Proback AG, compétent et digne de confiance pour planifier l'avenir avec succès.

Ces dernières années, Proback AG a su établir sa réputation de service neutre de réseautage pour jeunes et nouveaux entrepreneurs.

## 6. À propos du marché

### Revue des activités 2013

Domaine	Pourcentage	Détails
Reprises de commerces et Start up	30 %	Remises de commerces, reprises de commerces, Start up pour nouveaux entrepreneurs
Gestion d'entreprises et controlling	25 %	Système de gestion d'entreprise «SGE», controlling, entretiens avec conseils et coaching, analyse de gestion, groupes ERFA
Promotion des ventes, publicité et identité visuelle	30 %	Sondage de la clientèle, évaluation du site, publicité et identité visuelle, promotion de l'image, journée de planification des activités, optique des clients, formation des collaborateurs en entreprise, site web
Planification et gestion du développement durable	5 %	Planification de l'avenir, teambuilding et développement d'équipe
Réseautage et conseils téléphoniques	10 %	Service de référence pour toute question liée au personnel, à l'organisation, à la vente, à l'administration, aux finances, à la mise en réseau de nouveaux sites d'entreprises de boulangerie, groupes de réflexion prévoyant différentes activités telles que des «visites de collègues», présentations et exposés professionnels sur les tendances, les opportunités et les perspectives

#### 6.1.4 À propos de Fairtrade SA

La société commerciale internationale propose des matières premières alimentaires d'excellente qualité à des prix équitables. Fairtrade dispose d'un réseau étroit de fournisseurs fiables dans les pays d'origine. L'offre comprend une parfaite exécution du contrat, une livraison ponctuelle et un contrôle de la qualité.

Fairtrade SA a vu son chiffre d'affaires progresser de manière significative en raison de la hausse des prix des matières premières. De nouvelles relations d'affaires ont vu le jour, deux produits importants ayant également été intégrés dans l'assortiment (conserves de maïs et de fruits).

Fairtrade SA	2012	2013
<b>Chiffre d'affaires global</b> (en millions de CHF)	<b>33.7</b>	<b>41.1</b>
<b>Part du chiffre d'affaires pour les produits suivants</b> (en %)		
Noisettes décortiquées	34	39
Amandes	29	31
Sucre	14	11
Produits du cacao	10	10
Produits divers	13	9



### 7.1 Les entreprises suivantes ont participé à l'élaboration du profil sectoriel 2014



**Association suisse  
des patrons boulangers-confiseurs (BCS)**

Seilerstrasse 9, CH-3011 Berne  
Tél.: 031 388 14 14, fax: 031 388 14 24  
[www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch), [info@swissbaker.ch](mailto:info@swissbaker.ch)  
[www.swissconfiseure.ch](http://www.swissconfiseure.ch)



**SBC Fiduciaire SA**

Standstrasse 8, CH-3014 Berne  
Tél.: 031 340 66 44, fax: 031 340 66 55  
[www.sbc-fiduciaire.ch](http://www.sbc-fiduciaire.ch), [bern@sbc-fiduciaire.ch](mailto:bern@sbc-fiduciaire.ch)

Saint-Gall    Tél.: 071 274 95 35, [stgallen@sbc-fiduciaire.ch](mailto:stgallen@sbc-fiduciaire.ch)  
Coire        Tél.: 081 253 13 01, [chur@sbc-fiduciaire.ch](mailto:chur@sbc-fiduciaire.ch)  
Lugano      Tél.: 091 960 21 00, [lugano@sbc-fiduciaire.ch](mailto:lugano@sbc-fiduciaire.ch)  
Lucerne     Tél.: 041 248 01 85, [luzern@sbc-fiduciaire.ch](mailto:luzern@sbc-fiduciaire.ch)  
Pully        Tél.: 021 721 78 11, [pully@sbc-fiduciaire.ch](mailto:pully@sbc-fiduciaire.ch)  
Zurich      Tél.: 044 377 54 77, [zuerich@sbc-fiduciaire.ch](mailto:zuerich@sbc-fiduciaire.ch)



**École professionnelle Richemont**

Seeburgstrasse 51, CH-6006 Lucerne  
Tél.: 041 375 85 85, fax: 041 375 85 90  
[www.richemont.cc](http://www.richemont.cc), [info@richemont.cc](mailto:info@richemont.cc)



**PANVICA**

**PANVICA**

Talstrasse 7, case postale 514, 3053 Münchenbuchsee  
Tél.: 031 388 14 88, fax: 031 388 14 89  
[www.panvica.ch](http://www.panvica.ch), [info@panvica.ch](mailto:info@panvica.ch)



**Pistor AG**

Service de boulangerie-pâtisserie-gastronomie  
Hasenmoosstrasse 31, CH-6023 Rothenburg  
Tél.: 041 289 89 89, fax: 041 289 89 90  
[www.pistor.ch](http://www.pistor.ch), [info@pistor.ch](mailto:info@pistor.ch)



**panissimo**

Seilerstrasse 9, CH-3011 Berne  
Tél.: 031 388 14 14, fax: 031 388 14 25  
[www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch), [panissimo@swissbaker.ch](mailto:panissimo@swissbaker.ch)

**Simplement  
là pour les  
entreprises**

**Votre banque en toute simplicité**

**VALIANT**  
NOS VALEURS À VOTRE SERVICE



**BRUGGMÜHLE  
GOLDACH**

**mino-farine**  
GRANGES-MARNAND · SION

**intermill**  
SCHÖFTLAND

**STEINERMÜHLE**  
simply organic since 1995

**GRANDS MOULINS  
DE COSSONAY**

**Le Pain  
Suisse Bio**  
du Boulanger



**edelvita<sup>®</sup>**

**BIO SUISSE**



## LADEN MANU FAKTUR

innovation | fonction | production  
66 années en Europe  
+41 (0)71-775 88 77  
[www.schweitzer-ladenbau.ch](http://www.schweitzer-ladenbau.ch)

  
**SCHWEITZER**  
die ladenmanufaktur



# panissimo

En lisant «panissimo» vous êtes informés sur

- les actualités, tendances et idées de la branche
- les thèmes spéciaux actuels
- les cours de formation continue, salons professionnels et concours
- et encore bien plus.

Une offre d'emploi dans «panissimo» vous permet de trouver des collaborateurs motivés.

Rédaction «panissimo»  
Seilerstrasse 9, 3001 Berne  
[panissimo@swissbaker.ch](mailto:panissimo@swissbaker.ch)  
Un abo annuel coûte seulement Fr. 80.–,  
pour les apprenants seulement Fr. 40.–.

Marketing des annonces:  
Publicitas Publimag SA  
Seilerstrasse 8, 3001 Berne  
[service@publimag.ch](mailto:service@publimag.ch)  
Tél. 031 387 22 11





**Vertrauen ist so wichtig wie das tägliche Brot**

**La confiance est aussi importante que le pain quotidien**

Profitieren Sie von unserem fachlichen Know-How und von der Branchenkenntnis in Sachen:

- Finanz- und Rechnungswesen
- Beratung
- Personaladministration
- Steuerberatung
- Informatiklösungen
- Vermittlung, Coaching
- Analysen, Schätzungen, Gutachten
- Wirtschaftsprüfung

## Hauptsitz

SBC Treuhand AG

Standstrasse 8 · Postfach 113 · CH-3000 Bern 22 · Tel. 031 340 66 44 ·

Fax 031 340 66 55 · [bern@sbc-treuhand.ch](mailto:bern@sbc-treuhand.ch) · [www.sbc-treuhand.ch](http://www.sbc-treuhand.ch)

Unsere weiteren Standorte:

St. Gallen, Tel. 071 274 95 35

E-Mail: [stgallen@sbc-treuhand.ch](mailto:stgallen@sbc-treuhand.ch)

Chur, Tel. 081 253 13 01

E-Mail: [chur@sbc-treuhand.ch](mailto:chur@sbc-treuhand.ch)

Luzern, Tel. 041 248 01 85

E-Mail: [luzern@sbc-treuhand.ch](mailto:luzern@sbc-treuhand.ch)

Profitez de notre savoir-faire professionnel et de notre connaissance de la branche :

- Comptabilité financière
- Conseil en entreprise
- Administration du personnel
- Conseils fiscaux
- Solutions informatiques
- Médiation, coaching
- Analyses, estimations, expertises
- Révision

Pully, Tel. 021 721 78 11

E-Mail: [pully@sbc-fiduciaire.ch](mailto:pully@sbc-fiduciaire.ch)

Lugano: Tel. 091 960 21 00

E-Mail: [lugano@sbc-fiduciaria.ch](mailto:lugano@sbc-fiduciaria.ch)

Zürich, Tel. 044 377 54 77

E-Mail: [zuerich@sbc-treuhand.ch](mailto:zuerich@sbc-treuhand.ch)

## Unsere Niederlassungen stellen sich vor:





**FBK** 

**Qualité et  
émotions**

32<sup>e</sup> Foire spécialisée suisse en matériel  
de boulangerie, pâtisserie et confiserie  
32. Schweizer Fachmesse für Bäckerei-,  
Konditorei- und Confiseriebedarf  
32<sup>a</sup> Fiera professionale svizzera per panetterie,  
pasticcerie e confetterie

**25 – 29.1.2015**  
**Berne**

[www.fbk-2015.ch](http://www.fbk-2015.ch)

**Aussenwerbung für Verbandsmitglieder  
Publicité extérieure exclusivement pour  
les membres de l'association**

Verkaufstafeln /  
Tableaux de vente



Leuchtsignet «Beck» /  
Enseigne lumineuse «le pain»



Aufkleber /  
Autocollants  
35 x 35 cm  
CHF 8.-

Fensterstreifen /  
Banderoles  
70 x 13 cm CHF 5.-



Kundenstopper DIN A1 /  
Chevalets promotionnels DIN A1



Preise freibleibend ohne MwSt. Porto und Verpackung /  
Prix sans engagement, plus port, emballage et TVA

Bestellen Sie bequem übers Internet  
[www.swissbaker.ch/promoshop](http://www.swissbaker.ch/promoshop)  
oder rufen Sie uns an: **Telefon 031 388 14 00**

Passez commande sur internet sous  
[www.swissbaker.ch/promo-shop](http://www.swissbaker.ch/promo-shop)  
ou appelez-nous au **031 388 14 00**







Avez-vous déjà pensé à promouvoir vos spécialités maison devant votre magasin, au moyen d'affiches apposées sur des présentoirs? Proposez-vous régulièrement des «hits de la semaine» ou des spécialités saisonnières que vous ne souhaitez pas devoir constamment réinscrire sur les tableaux de vente?

Notre traceur pour affiches nous permet d'offrir à tous les membres de la BCS la possibilité de faire imprimer chez nous à des conditions avantageuses des affiches A1 en tirage limité.

## Sujets d'affiches

**Variante 1:** Vous disposez d'un original réalisé par un graphiste. Envoyez-le nous par courrier électronique (jusqu'à 15 MB) ou sur un support de données (formats de fichiers: PDF, TIFF, JPEG, EPS, PSD).

**Variante 2:** Vous nous envoyez une photo de votre spécialité maison. Nous créons votre affiche selon vos souhaits. Frais uniques par sujet: CHF 50.—.  
*Les photos des produits doivent être livrées dans une qualité permettant de créer une affiche ad hoc.*

## Résistance des affiches

Les affiches sont imprimées à l'encre résistant aux UV sur des feuilles en polypropylène hydrofuges et indéchirables. Vous pourrez donc les utiliser périodiquement et/ou sur une longue durée.

## Prix

Prix par sujet selon tirage	1 ex.	dès 4 ex.	dès 10 ex.
<b>Affiche A1 (59 × 84 cm, pour chevalet)</b>	<b>CHF 13.–</b>	<b>CHF 11.–</b>	<b>CHF 9.–</b>
<b>Affiche A2 (42 × 59 cm)</b>	<b>CHF 7.–</b>	<b>CHF 6.–</b>	<b>CHF 5.–</b>

*Frais d'envoi: CHF 7.50 par commande. Prix TVA non comprise.*

## Demandes / Commandes

Nous nous réjouissons de vos commandes, et nous tenons à votre entière disposition en cas de question.

Téléphone: 031 388 14 00  
promoshop@swissbaker.ch

# toutfraisdufour

En un mot, Pistor.

Nous vous livrons les meilleurs ingrédients directement dans votre fournil. Vous n'en faites pas juste des produits de boulangerie et de pâtisserie, mais de vrais chefs d'œuvre. Nous bénéficions d'une excellente réputation depuis des générations grâce à nos clients. Ils apprécient l'assortiment complet toujours à la pointe de l'actualité, les prix corrects et le service fiable.

Pistor, une valeur sûre dans un univers exigeant.