



# PROFIL SECTORIEL 2015

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.

©2015, 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
2.2	Informations associatives	7
2.3	Évolution du nombre de membres	8
2.4	Évolution du prix du pain entre 2003 et 2014	8
<b>3.</b>	<b>Chiffres clés sectoriels</b>	<b>11</b>
3.1	Types de commerces	12
3.2	Chiffres d'affaires sur 5 ans	12
3.3	Types de décompte TVA	13
3.4	Masse salariale	13
3.4.1	Masse salariale globale	13
3.5	Bénéfice brut moyen par entreprise en % sur 5 ans	14
3.5.1	Bénéfice brut 1	14
3.5.2	Bénéfice brut 2	14
3.6	Frais de personnel	15
3.7	Cash-flow (bénéfice avant amortissements et provisions)	15
3.7.1	Cash-flow en % du chiffre d'affaires	15
3.8	Chiffre d'affaires par collaborateur	16
3.9	Chiffre d'affaires par m <sup>2</sup>	16
3.10	Café: chiffre d'affaires par siège et par jour	17
3.11	Structure des coûts – compte de résultat	17
3.11.1	Structure des coûts pour les boulangeries-confiseries	17
3.11.2	Structure des coûts pour les boulangeries-confiseries avec filiales	18
3.11.3	Structure des coûts pour les boulangeries-confiseries avec café	18
3.11.4	Structure des coûts pour les boulangeries-confiseries avec marchandises	19
3.12	Degrés de liquidité	19
3.12.1	Degré de liquidité des entreprises locataires	20
3.12.2	Degré de liquidité des entreprises propriétaires	20
3.13	Degré d'autofinancement	21
3.14	Forme juridique	21
3.15	Taille des entreprises selon chiffre d'affaires (sans marchandises)	22

3.16	Taille des entreprises selon chiffre d'affaires (avec marchandises)	22
3.17	Nombre d'employés par entreprise, propriétaire compris	23
3.18	Rating des entreprises selon audit PME	23
3.19	Aperçu des assurances sociales	24
3.19.1	AVS – cotisations annuelles	24
3.19.2	Cotisations AVS moyennes par client	24
3.19.3	Assurance d'indemnités journalières en cas de maladie	25
3.19.4	Assurance accidents	25
3.19.5	Caisse de pensions – membres	26
3.19.6	Caisse de pensions – cotisations annuelles	26
3.19.7	Caisse de pensions – capital de couverture	27
3.19.8	Fondation de prévoyance PANVICaplus	27
3.20	À propos de la BCS	28
3.20.1	La boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale en chiffres	28
3.20.2	La BCS en chiffres	28
<b>4.</b>	<b>Formation</b>	<b>29</b>
4.1	Introduction	29
4.2	Formation professionnelle et continue	30
4.3	Contrats d'apprentissage	31
4.3.1	Production, boulanger-pâtissier-confiseur – début de formation jusqu'en 2014	31
4.3.2	Commerce de détail	31
<b>5.</b>	<b>À propos du marché</b>	<b>32</b>
5.1	Coopératives d'achat	32
5.1.1	Le groupe Pistor en chiffres	32
5.1.2	À propos de Pistor AG	32
5.1.3	À propos de Proback AG	33
5.1.4	À propos de Fairtrade SA	34
<b>6.</b>	<b>Informations générales</b>	<b>35</b>
6.1	Les entreprises suivantes ont participé à l'élaboration du profil sectoriel 2015	35

**Le 9<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 600 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 – de nouveaux outils analytiques permettant désormais de présenter des résultats encore plus détaillés et significatifs.**

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 600 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 2014 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

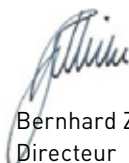
**SBC Fiduciaire SA**



Kaspar Sutter  
Président



Beat Kläy  
Directeur



Bernhard Zihlmann  
Directeur

## 2. Situation économique

### 2.1 Contexte du marché et des entreprises

Une fois encore, l'économie suisse et les conditions cadres de notre secteur ont beaucoup changé le 15 janvier 2015 avec la décision de la Banque nationale suisse d'abandonner le cours plancher de l'euro. Un taux d'intérêt négatif a été réintroduit pour la première fois depuis les années soixante et septante en vue d'influer sur la masse monétaire. La procédure de la BNS est nouvelle en ce que le taux directeur est également passé en territoire négatif. En l'état actuel, il est extrêmement difficile de faire des pronostics en matière de conjoncture. Il est certain que l'insécurité prévalant en Suisse pourrait être un frein à une croissance économique raisonnable.

Et notre secteur n'est pas épargné. La consommation de denrées alimentaires et la consommation hors domicile notamment sont relativement stables, mais le tourisme d'achat et l'importation de pains et produits de boulangerie bon marché à des prix dérisoires accablent nos entreprises – bien que nous préconisons une stratégie de qualité et non la guerre des prix avec les autres prestataires. Les consommateurs n'en deviennent pas pour autant moins exigeants, au contraire. La fraîcheur implique aujourd'hui que la marchandise doive être encore chaude et l'assortiment complet juste avant la fermeture du magasin.

Les consommateurs se préoccupent néanmoins du sort des marchandises invendues. La BCS a abordé en détail le thème du développement durable et des déchets alimentaires lors de la FBK 2015. La Suisse est une société d'abondance, comme en témoignent les déchets. Une personne vivant en Suisse achète en moyenne plus de 50kg de pain et de produits de boulangerie par année. Plus de 400 millions de kilos sont donc achetés par année. 100 millions – près d'un quart! – d'entre eux sont détournés de leur but initial!

Bien que ce soient les consommateurs qui ne consomment pas ou jettent la majeure partie d'entre eux, tous les acteurs du secteur sont appelés à exiger un développement durable dans les entreprises et à sensibiliser les clients. Il pourrait en résulter un effet positif: le pain et les produits du secteur pourraient s'en trouver revalorisés. Il faut communiquer aux clients les valeurs classiques de la production artisanale que sont :

- l'utilisation de matières premières régionales ou locales ;
- la fabrication de produits frais in situ, plusieurs fois par jour ;
- les courtes distances de transport et de distribution ;
- le service, la vente et le conseil personnalisés ;
- la création de places de travail et de formation.

La pression sur les entreprises est grande, le marché concurrentiel très tendu. Les produits du secteur peuvent aujourd'hui être achetés 24 heures sur 24, 7 jours sur 7. Et les boulangeries-confiseries artisanales réussissent néanmoins à s'imposer. Le nombre d'entreprises productrices ne cesse de diminuer, alors que la filialisation est en constante augmentation. Le nombre total de points de vente est toujours supérieur à 3000.

Les perspectives d'avenir sont excellentes pour les entreprises aujourd'hui prospères sur le marché. Elles sont en effet à même de gérer au mieux les processus de production et de vente, et d'identifier les besoins des clients en vue d'une mise en œuvre rapide.

## 2.2 Informations associatives

### Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

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 1'600 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.

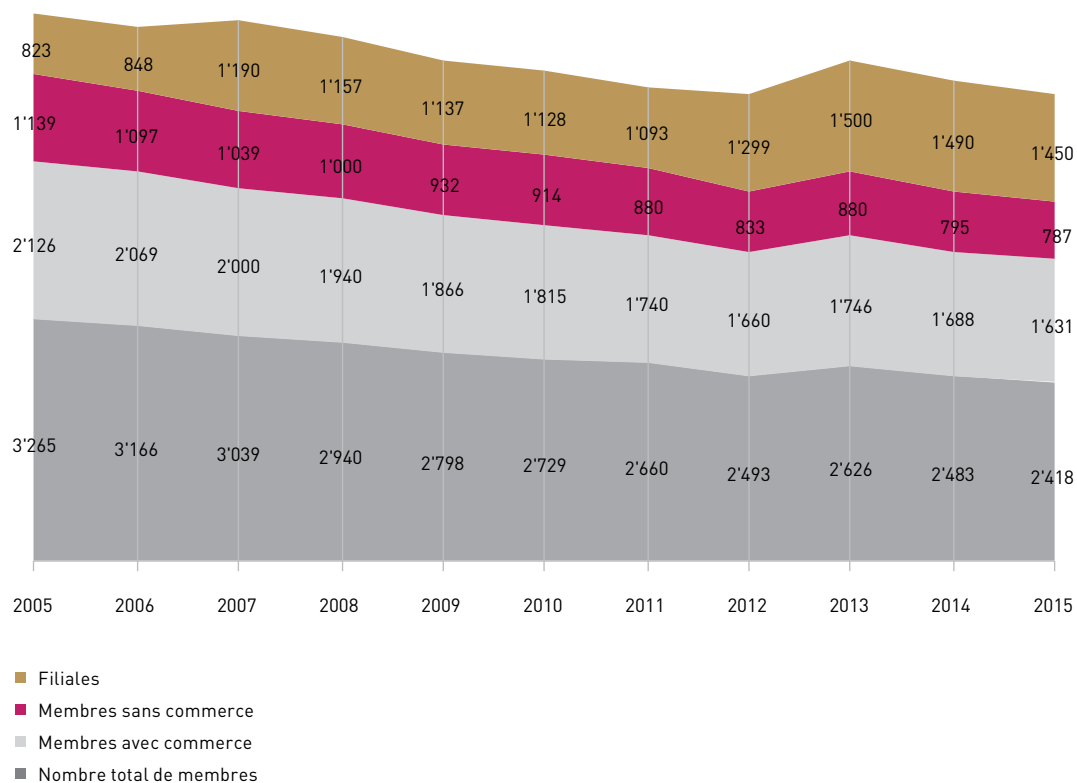
L'association poursuit une politique économique orientée vers l'avenir et adaptée aux besoins de ses membres, qui tient compte de l'évolution à moyen et long terme du contexte économique, social et politique. Les préoccupations et les besoins des membres de l'association sont étayés dans la mesure du 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.

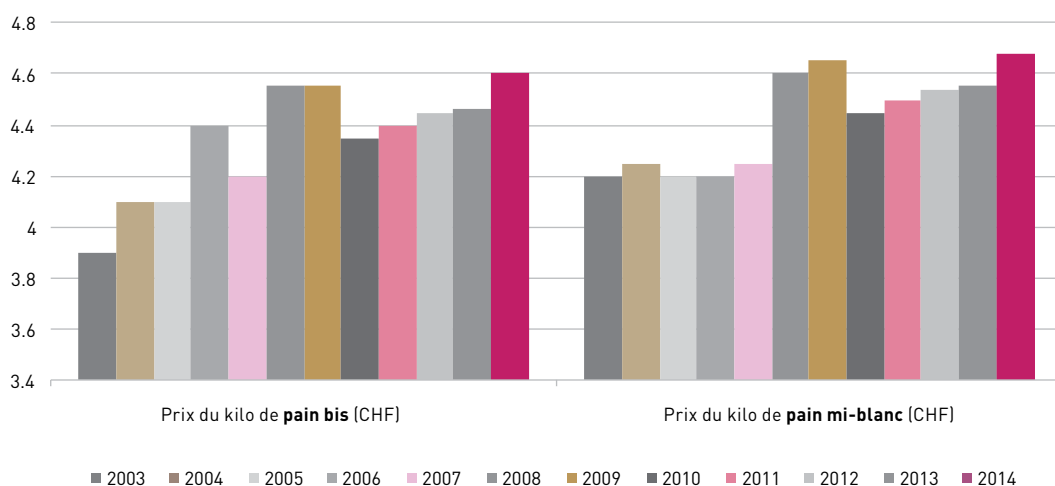
La BCS propose encore à ses membres des conseils juridiques gratuits, de nombreuses aides administratives et juridiques, des solutions internet modernes dans les domaines de l'hygiène et de la sécurité au travail, et le journal professionnel hebdomadaire «panissimo», qui est l'organe de publication de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

## 2. Situation économique

### 2.3 Évolution du nombre de membres



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





Les prix du pain et du chocolat ont réagi à l'augmentation des frais de personnel et des prix des matières premières.

Les boulangeries-pâtisseries-confiseries artisanales ont été confrontées à une hausse des prix des matières premières et des frais de personnel en 2014 et en 2015. L'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) en conclut que les prix du pain, des produits de boulangerie, des articles en chocolat et du café ont dû augmenter au 1<sup>er</sup> janvier 2015 dans les boulangeries-pâtisseries-confiseries artisanales.

Différents facteurs ont entraîné des majorations de prix des matières premières que sont les céréales, le cacao, le café et les noix. Le secteur dispose par ailleurs depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2015 d'une nouvelle convention collective de travail (CCT) prévoyant une hausse des salaires minimaux et une 5<sup>e</sup> semaine de vacances pour les collaborateurs soumis à la CCT dès 2016. Il en a résulté des augmentations de coûts, les produits fabriqués artisanalement étant notamment très sensibles aux hausses des frais de personnel.

#### **Récolte de céréales panifiables 2014 : blé de très faible qualité**

Marqués par des précipitations extrêmes, les mois de juillet et août ont engendré une récolte de blé de très faible qualité. Les boulangeries-pâtisseries-confiseries artisanales étant tributaires d'une bonne qualité de farine, seules les meilleures classes de qualité de blé ont donc été transformées. Selon la Fédération des meuniers suisses (FMS), il s'en est suivi une augmentation moyenne des prix de la farine de l'ordre de 5 à 10 % par 100 kg de farine. En lien avec une majoration des frais de personnel, le calcul du prix du pain de la BCS montre une hausse des coûts de 5 % en moyenne sur tout l'assortiment de pain.

#### **Matières premières généralement plus chères**

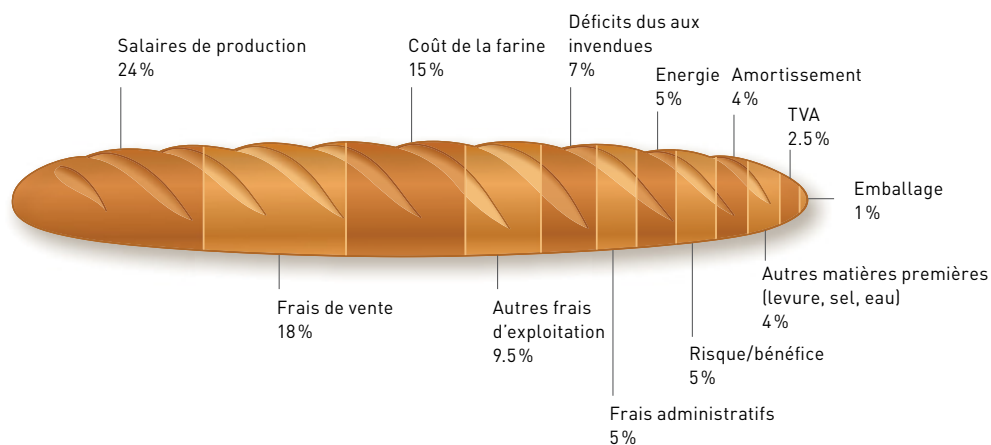
Les prix du cacao, du café et des noix ont également pris l'ascenseur au cours de l'année. Le climat a généralement induit de mauvaises récoltes dans les différentes régions cultivables, et donc une majoration des prix des matières premières qui s'est répercutée sur les prix finaux, notamment dans les entreprises comprenant un assortiment de confiserie et de restauration.

## 2. Situation économique

### Prix du ressort des chefs d'entreprise

La BCS a recommandé à ses quelque 1'600 entreprises membres d'analyser individuellement leurs prix et d'adapter le calcul des prix aux nouvelles connaissances. La définition des prix du pain, des produits chocolatiers, du café et des produits à base de noix est au final du ressort des chefs d'entreprise, qui doivent prendre en considération leur propre situation.

### Composition du prix du pain



### 3. Chiffres clés sectoriels

Tous les chiffres clés sont désormais toujours présentés avec le salaire du chef d'entreprise, les raisons individuelles et les personnes morales étant ainsi mieux comparables.

Le salaire du chef d'entreprise est calculé selon le schéma suivant pour toutes les entreprises :

Client: Entreprise type

**1. Compte de résultat de l'entreprise**  
 Chiffre d'affaires global CHF 900'000

**3. Salaire du chef d'entreprise comptabilisé**  
-

**3.1 Part fixe**  
membres de la famille

	Nombre	Taux	
Premier	1	40'000	40'000
Deuxième	1	40'000	40'000
Troisième	-	20'000	-
Quatrième	-	20'000	-
			80'000

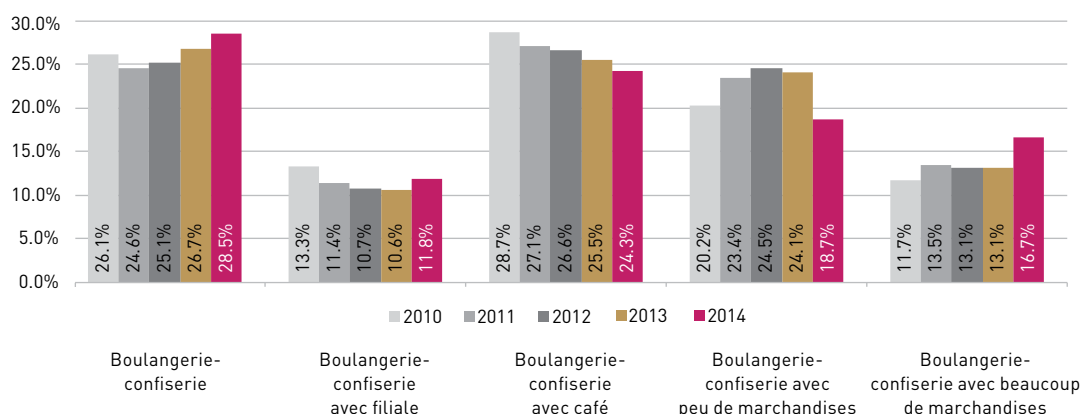
**3.2 Part de chiffre d'affaires**  
chiffre d'affaires global en CHF

< 250'000	250'000	0%	0
> 250'000 - < 500'000	500'000	5%	25'000
> 500'000 - < 1'000'000	150'000	4%	6'000
> 1'000'000 - < 2'000'000		3%	0
> 2'000'000		2%	0
<b>Total chiffre d'affaires</b>	900'000		31'000

**Total salaire du chef d'entreprise** **111'000**

### 3. Chiffres clés sectoriels

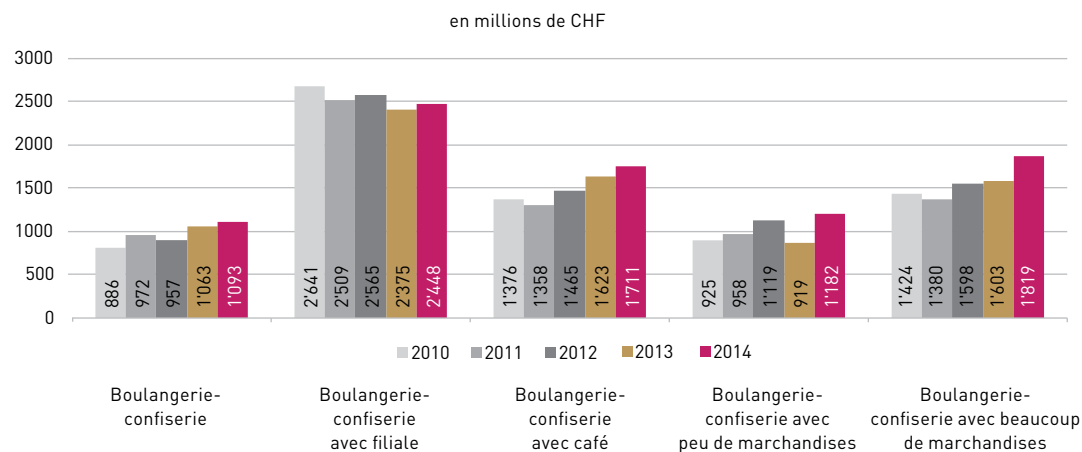
#### 3.1 Types de commerces



Le type d'entreprise «boulangerie-confiserie avec filiale» étant désormais également recensé, des différences peuvent apparaître par rapport à l'année précédente.

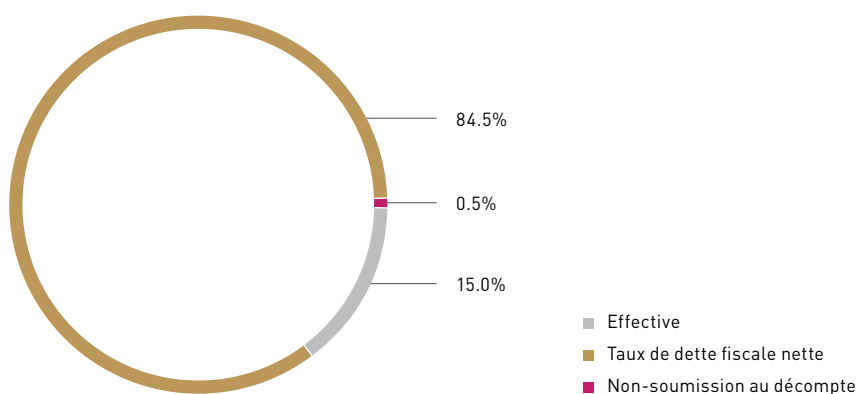
La part des entreprises avec peu de marchandises a encore reculé à la faveur des entreprises avec beaucoup de marchandises.

#### 3.2 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.

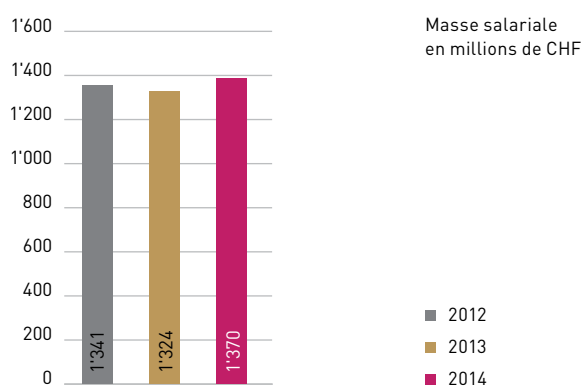
### 3.3 Types de décompte TVA



Il n'existe pratiquement plus d'entreprises non soumises au décompte.

### 3.4 Masse salariale

#### 3.4.1 Masse salariale globale

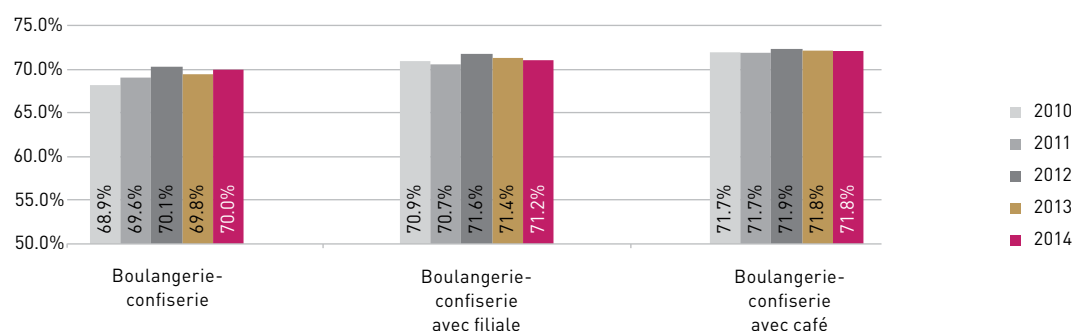


La masse salariale globale des membres de la caisse de compensation PANVICA notifiée en 2014 a légèrement augmenté par rapport aux années précédentes. La masse salariale est le principal critère de décompte auprès de la caisse de compensation PANVICA. La masse salariale utilisée dans le cadre du décompte des cotisations de sécurité sociale l'est également pour l'encaissement des cotisations de la BCS.

### 3. Chiffres clés sectoriels

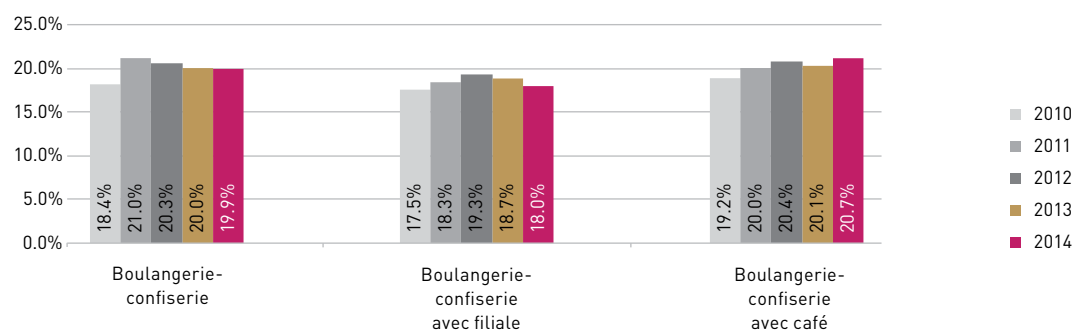
#### 3.5 Bénéfice brut moyen par entreprise en % sur 5 ans

##### 3.5.1 Bénéfice brut 1



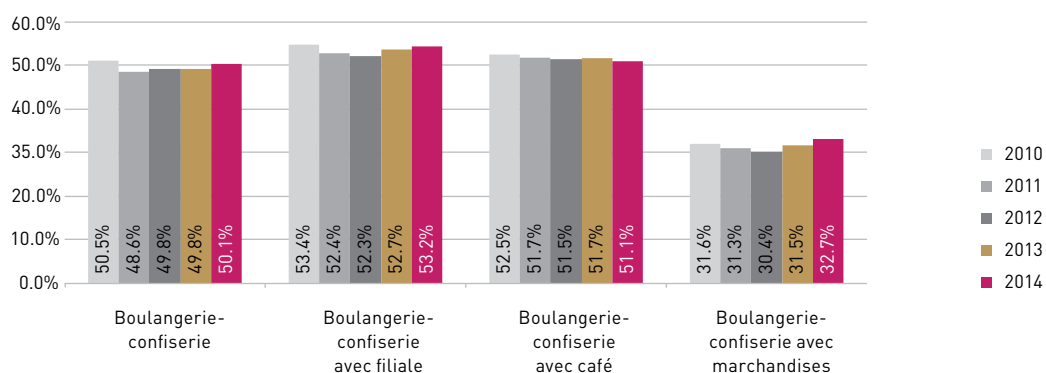
Le bénéfice brut s'est avéré quasiment inchangé, voire légèrement inférieur.

##### 3.5.2 Bénéfice brut 2



Le bénéfice brut 2 s'est avéré inférieur pour toutes les entreprises, excepté celles avec café.

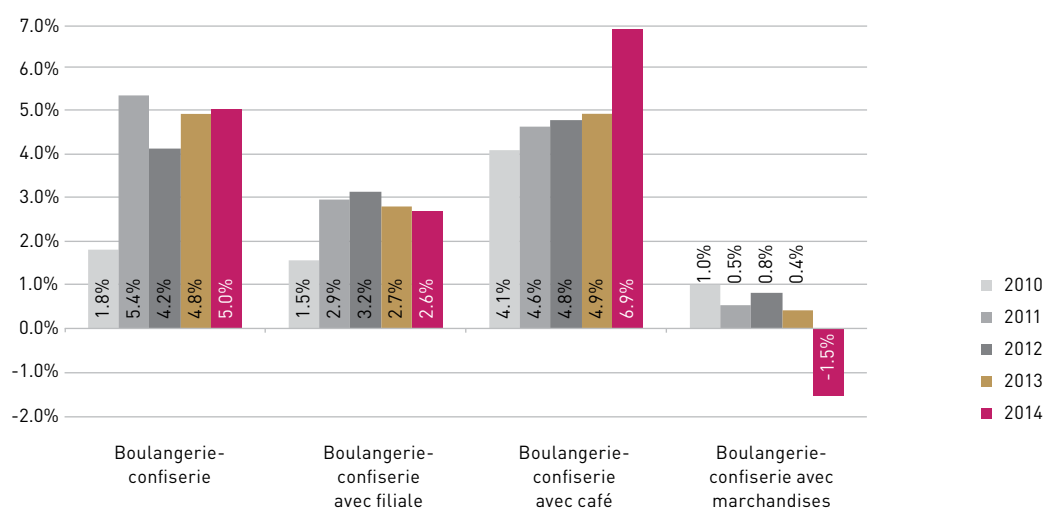
### 3.6 Frais de personnel



Contrairement aux années précédentes, les frais de personnel ont pu être réduits dans le cadre des entreprises avec café. Ils ont par contre continué à augmenter pour tous les autres types d'entreprises.

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

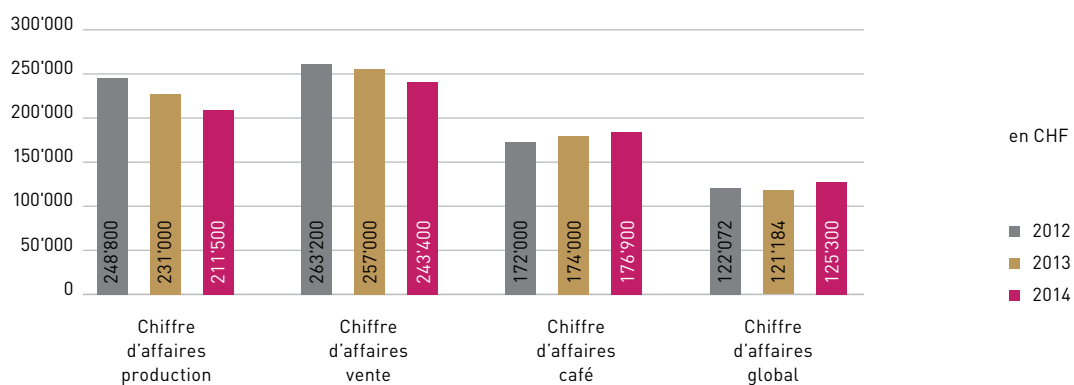
#### 3.7.1 Cash-flow en % du chiffre d'affaires



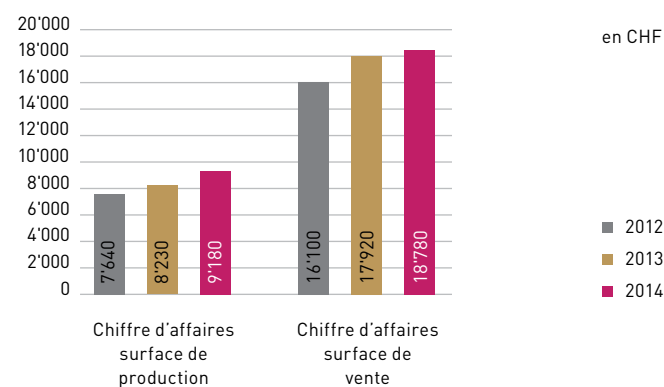
Le cash-flow des entreprises avec café a connu une nette amélioration en raison de la réduction des frais de personnel. L'évolution au niveau des entreprises avec marchandises est par contre dramatique, ces dernières présentant d'ores et déjà un cash-loss. Un cash-flow de 5% à 6% peut être considéré comme bon.

### 3. Chiffres clés sectoriels

#### 3.8 Chiffre d'affaires par collaborateur



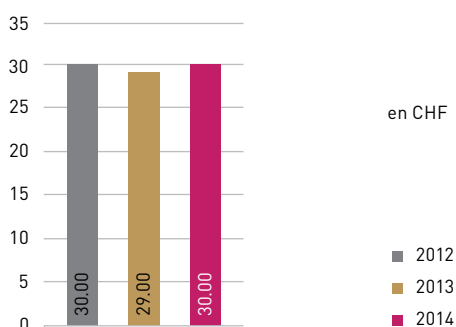
#### 3.9 Chiffre d'affaires par m<sup>2</sup>



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



### 3.10 Café : chiffre d'affaires par siège et par jour

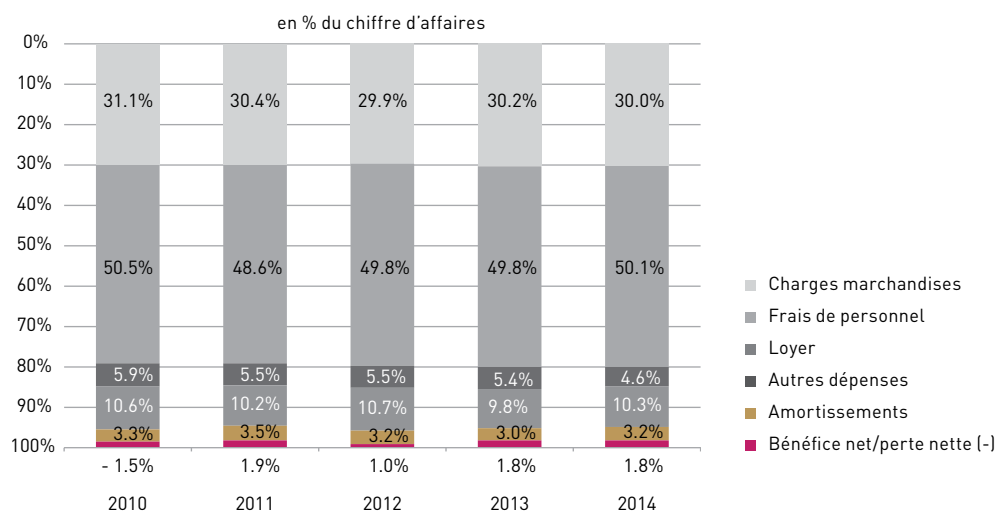


Chiffre d'affaires par siège et par jour

Dans les cafés, le chiffre d'affaires par siège est très constant depuis longtemps.

### 3.11 Structure des coûts – compte de résultat

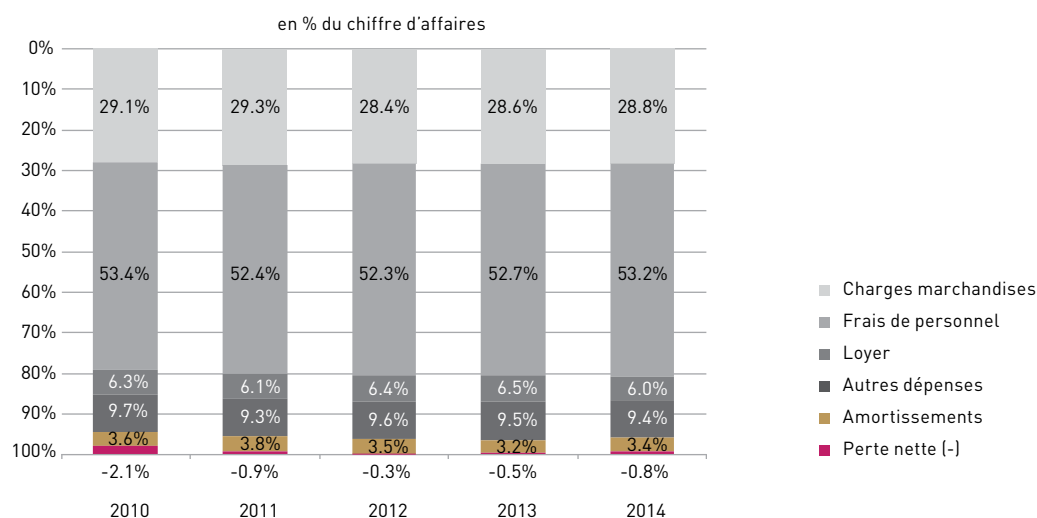
#### 3.11.1 Structure des coûts pour les boulangeries-confiseries



Le bénéfice net n'a malheureusement pas dépassé les 1% à 2% ces dernières années.

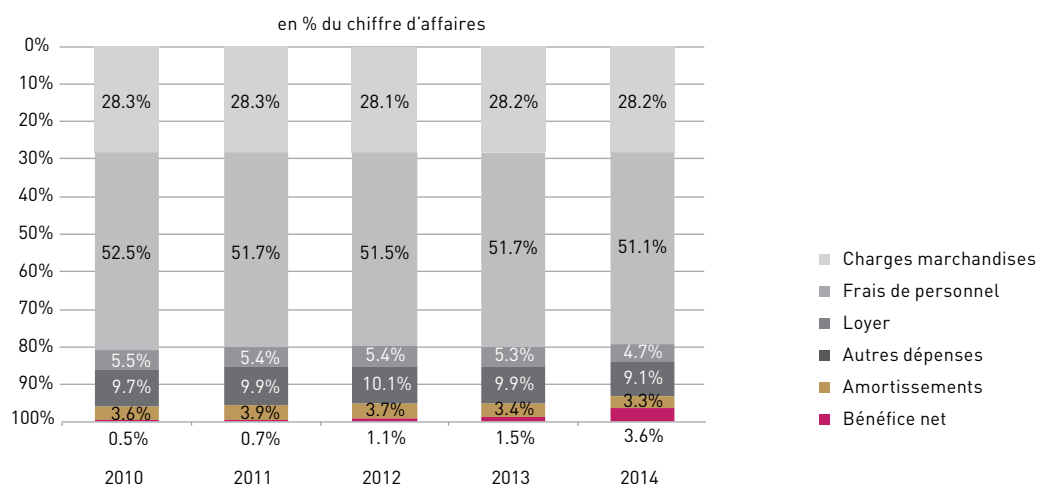
### 3. Chiffres clés sectoriels

#### 3.11.2 Structure des coûts pour les boulangeries-confiseries avec filiales



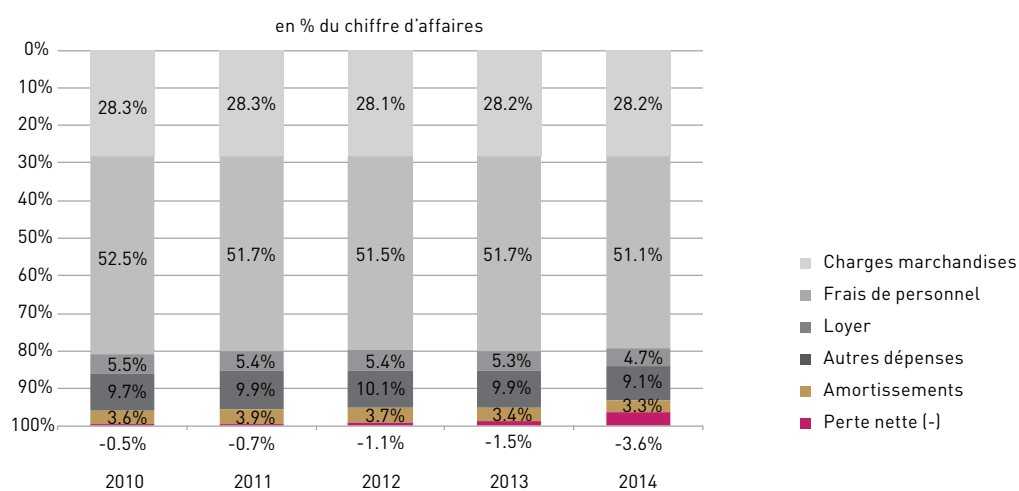
Toutes les entreprises enregistrent ici une perte nette en raison de l'augmentation des frais de personnel et des amortissements nécessaires.

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



Un bénéfice net confortable a pu être réalisé en raison de la légère baisse des frais de personnel.

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



La hausse des frais de marchandises et la réduction des marges ont entraîné une augmentation de la perte nette, qui en devient presque alarmante.

### 3.12 Degrés 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 %

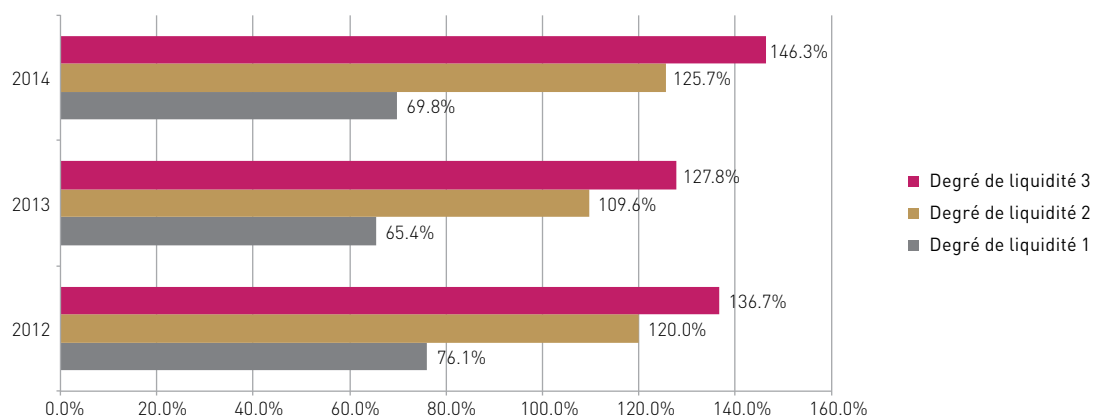
#### degré de liquidité 3 (current ratio) :

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

valeur de référence: 150 – 200 %

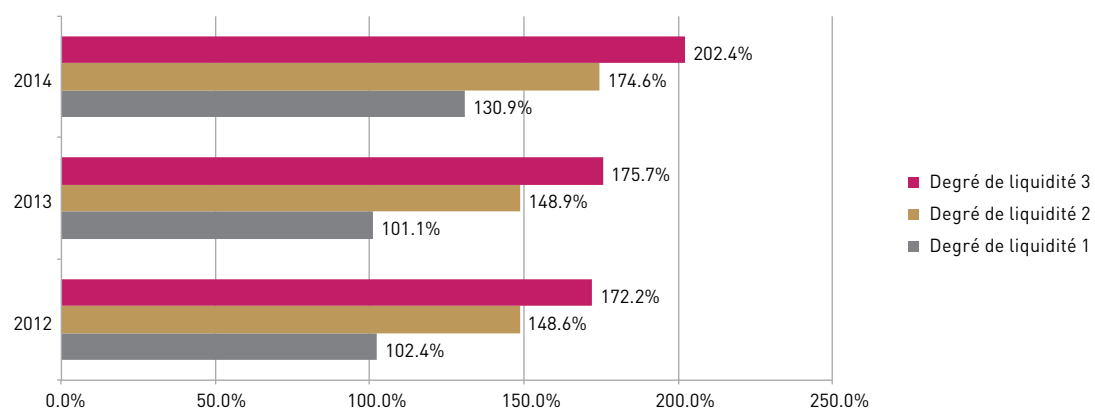
### 3. Chiffres clés sectoriels

#### 3.12.1 Degré de liquidité des entreprises locataires



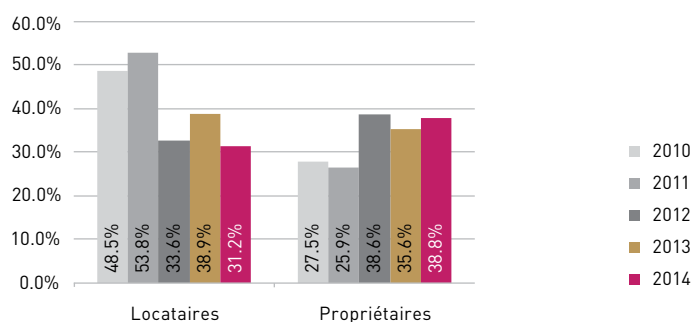
Les degrés de liquidité sont toujours bons.

#### 3.12.2 Degré de liquidité des entreprises propriétaires



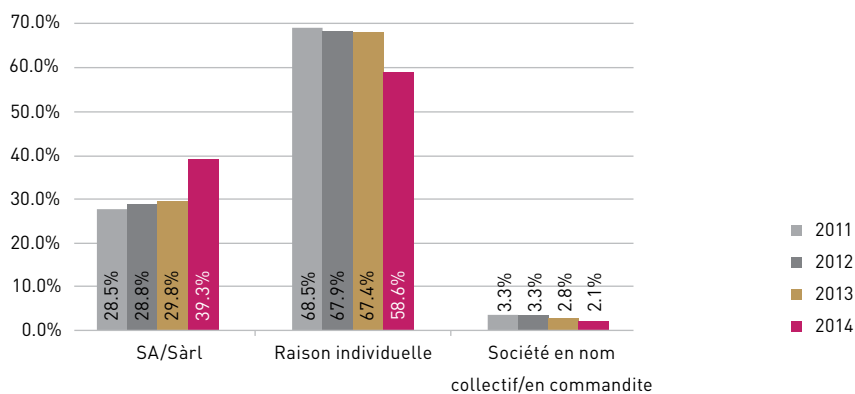
Les degrés de liquidité sont bons à très bons, et dépassent largement ceux des entreprises locataires.

### 3.13 Degré d'autofinancement



Le degré d'autofinancement des locataires s'est à nouveau affaibli. Celui des propriétaires s'est amélioré et peut être qualifié de bon.

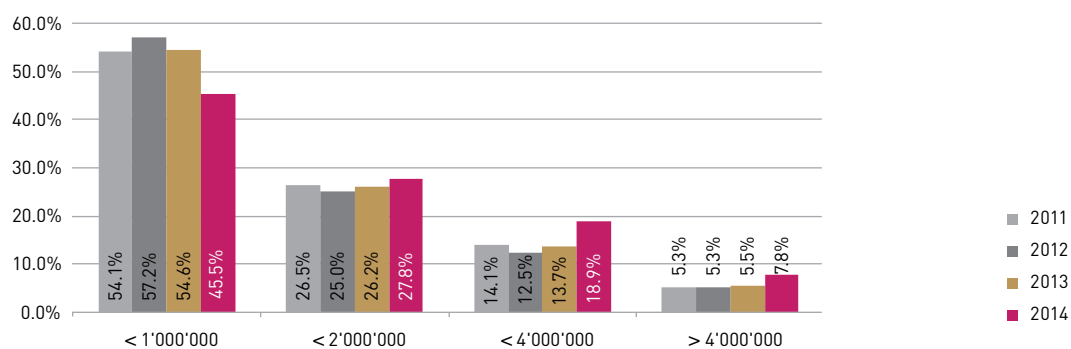
### 3.14 Forme juridique



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.

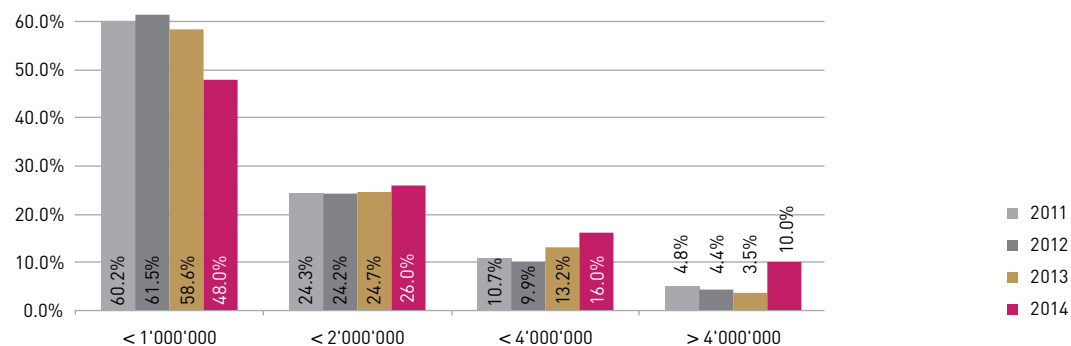
### 3. Chiffres clés sectoriels

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



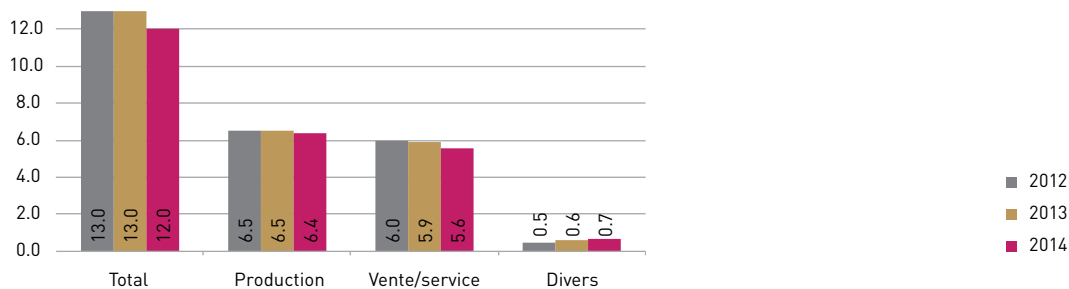
Les entreprises gagnent en importance, mais celles dont le chiffre d'affaires est inférieur à CHF 1'000'000.- représentent toujours bien plus que la moitié de la totalité des entreprises.

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



Ce qui vaut pour les entreprises sans marchandises s'applique également aux entreprises avec marchandises.

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



La rubrique «Divers» est désormais également présentée. Elle comprend le personnel de nettoyage, de livraison et d'administration.

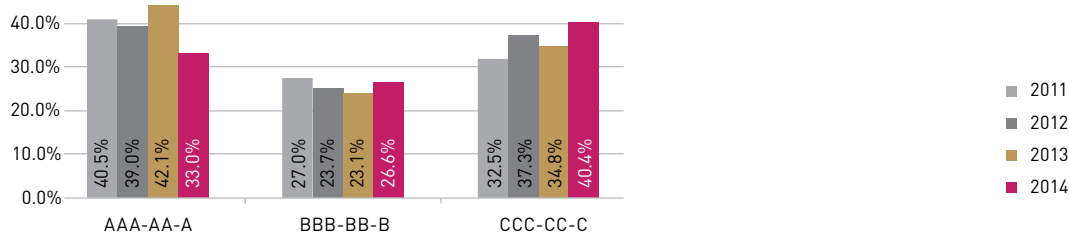
### 3.18 Rating des entreprises selon audit PME

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.

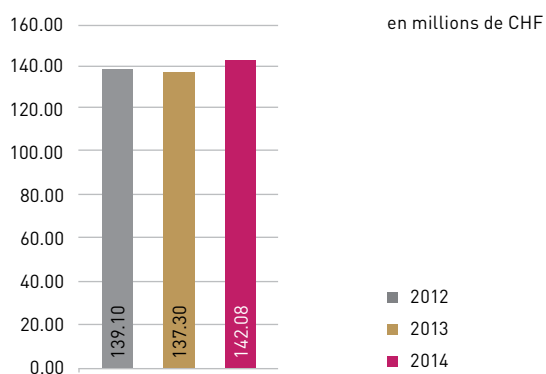


La proportion d'entreprises de classe C a nettement augmenté au détriment de classe A; les dites entreprises sont désormais majoritaires.

## 3. Chiffres clés sectoriels

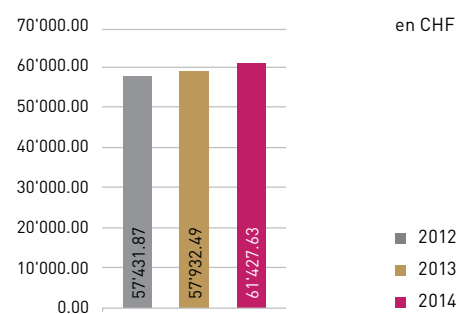
### 3.19 Aperçu des assurances sociales

#### 3.19.1 AVS – cotisations annuelles



Les cotisations annuelles AVS des membres sont calculées sur la base de la masse salariale globale. Les cotisations augmentent donc en cas de hausse des masses salariales.

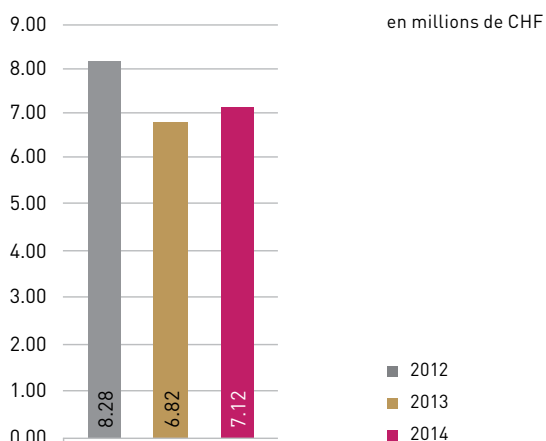
#### 3.19.2 Cotisations AVS moyennes par client



Les cotisations AVS moyennes par membre ont légèrement augmenté l'année dernière. Cela s'explique par le fait que la masse salariale globale a augmenté malgré la diminution du nombre de membres. On constate toujours une consolidation d'entreprises.

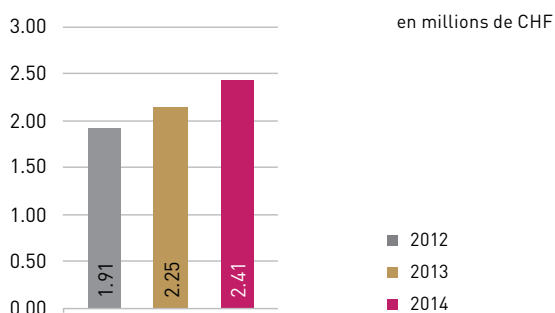


### 3.19.3 Assurance d'indemnités journalières en cas de maladie



L'environnement économique difficile est l'une des causes majeures de l'augmentation des prestations d'indemnités journalières. On escompte également une hausse ces prochaines années. Notre porteur de risques, innova Assurances SA, applique le case management depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2014. La période est trop courte pour pouvoir évaluer le succès de la mise en oeuvre de ce dernier.

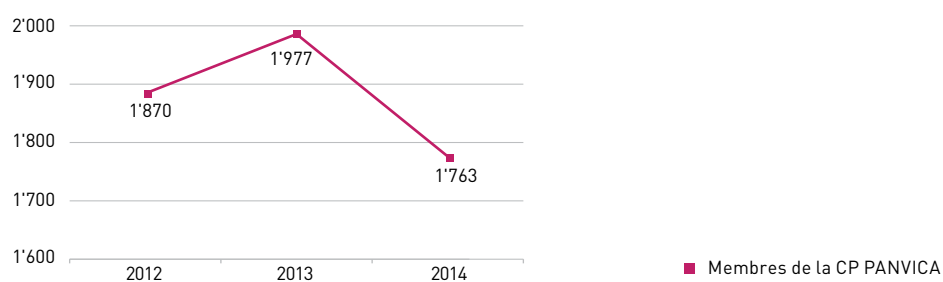
### 3.19.4 Assurance accidents



On constate une augmentation constante des prestations d'indemnités journalières dues à des accidents professionnels et non professionnels au cours des dernières années. Les employeurs peuvent influencer positivement le risque d'accident en entreprise moyennant des mesures de sécurité. La prévention des accidents non professionnels est par contre du ressort des collaborateurs, et donc difficilement influençable.

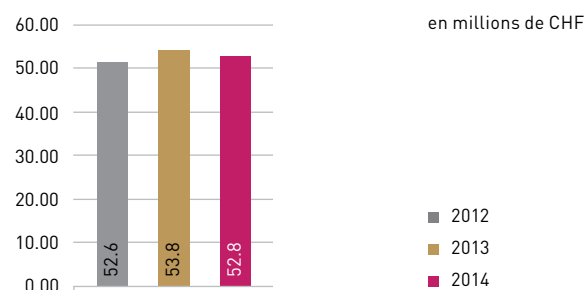
### 3. Chiffres clés sectoriels

#### 3.19.5 Caisse de pensions – membres



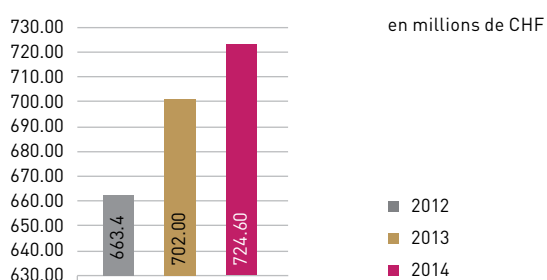
Le nombre d'entreprises affiliées a diminué de près de 10 % en 2014. Importante à première vue, cette diminution est surtout d'ordre structurel. Il n'en reste pas moins que la caisse de pensions PANVICA est de plus en plus exposée à la forte concurrence exercée par les brokers en assurances.

#### 3.19.6 Caisse de pensions – cotisations annuelles



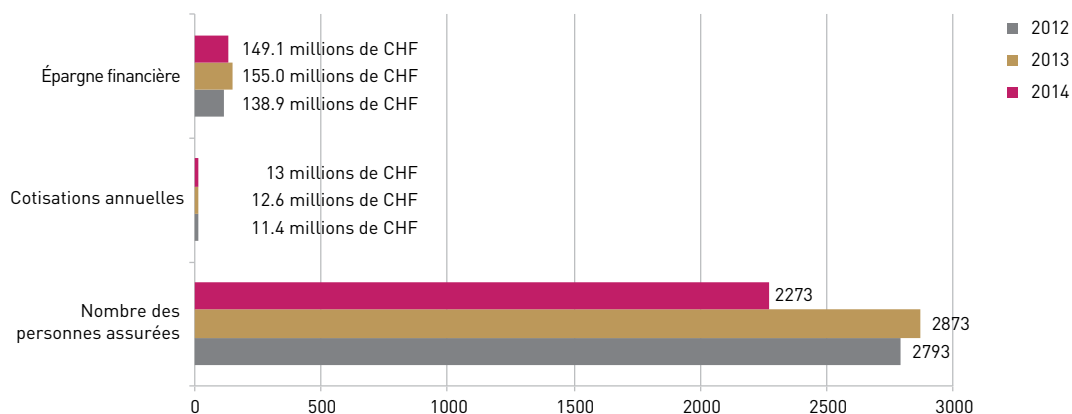
Les cotisations annuelles comprennent les cotisations des employeurs et des travailleurs, de même que les apports de libre passage et les rachats facultatifs. La diminution par rapport à l'année précédente s'explique par le fait que les apports de libre passage ont reculé par rapport à l'année précédente, qui avait enregistré plusieurs apports extraordinaires.

### 3.19.7 Caisse de pensions – capital de couverture



Le capital de couverture total comprenant 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. La valeur enregistre une augmentation constante.

### 3.19.8 Fondation de prévoyance PANVICAplus



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 PANVICAplus. Un léger recul du nombre de personnes assurées a été enregistré en 2014. Tout comme dans le cadre de la caisse de pensions PANVICA, ce phénomène s'explique par les changements structurels.

## 3. Chiffres clés sectoriels

### 3.20 À propos de la BCS

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

<b>Plus de 3'000</b>	points de vente d'artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs permettent d'approvisionner toute la population suisse en pain et produits de boulangerie.
<b>1,5 million</b>	de contacts avec la clientèle ont lieu chaque jour dans les points de vente (estimation de la BCS).
<b>30'000</b>	places de travail sont liées directement ou indirectement à la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale.
<b>3'700</b>	apprentis poursuivent actuellement une formation en vente ou en production.
<b>2.2 milliards de CHF</b>	tel est le chiffre d'affaires annuel de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale suisse.

#### 3.20.2 La BCS en chiffres

<b>2'418</b>	membres, tel est l'effectif de la BCS (dont 1'631 ayant leur propre commerce).
<b>160</b>	collaborateurs sont au service de la BCS et de ses membres.
<b>24</b>	associations cantonales et 4 sections forment la structure organisationnelle régionale et locale de la BCS.
<b>Près de 6'000</b>	personnes fréquentent chaque année les cours de l'École professionnelle Richemont.
<b>Plus de 2'000</b>	conseils téléphoniques spécialisés sont donnés chaque année par l'École professionnelle.
<b>Plus de 10'000</b>	abonnés reçoivent chaque mois le Bulletin professionnel Richemont.
<b>5'222</b>	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.
<b>Près de 80'000</b>	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.
<b>Près de 600</b>	clients font confiance aux services de la BKT Fiduciaire SA.
<b>Près de 350</b>	transformations et aménagements ont été effectués par le Bureau d'étude et d'architecture B&B SA au cours des dix dernières années.
<b>Plus de 1'400</b>	renseignements juridiques gratuits sont donnés chaque année aux membres de la BCS par le service juridique.

## 4. Formation

### 4.1 Introduction

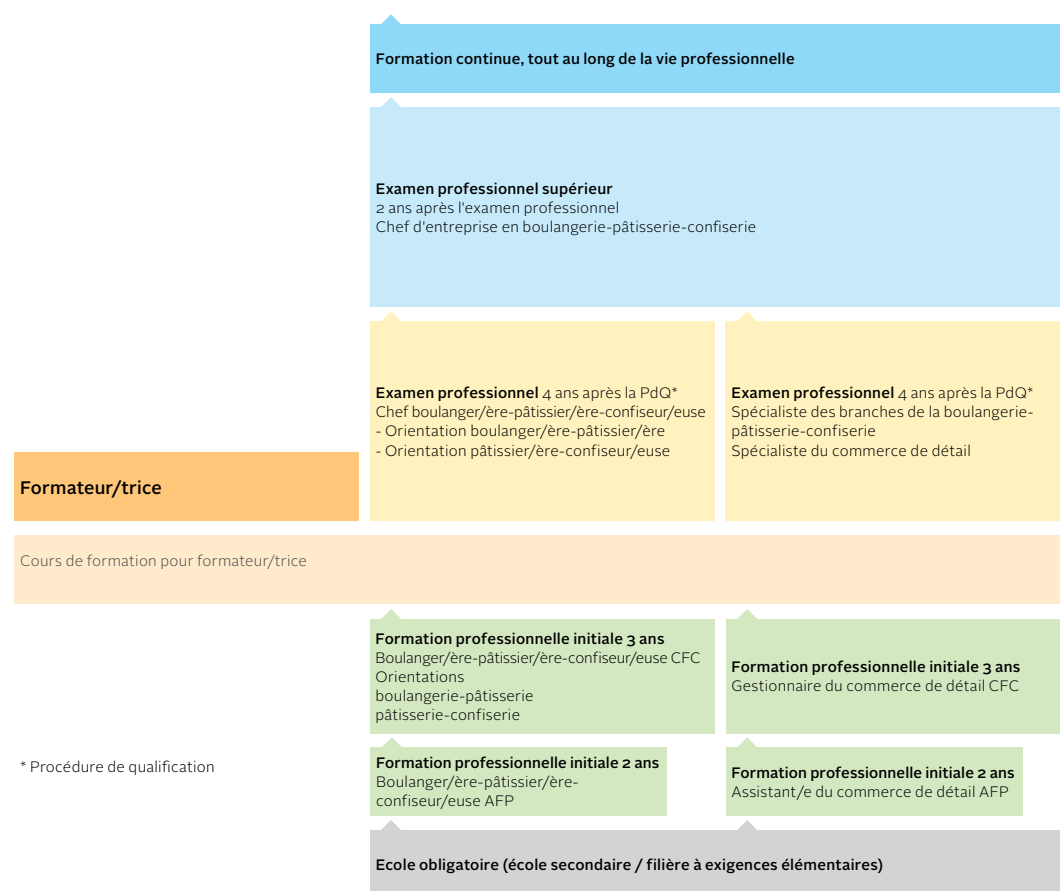
De par la Fondation de l'Ecole professionnelle Richemont et la SA de prestations Richemont, l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) dispose d'un centre de formation et de compétences national. Comptant plus de 20'000 jours de scolarité, Richemont fait partie des plus grands prestataires 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 – formatrices et formateurs professionnels, expertes et experts, et instructrices 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. Après la formation professionnelle initiale, la révision de la formation professionnelle supérieure, y compris les examens professionnels en production et commerce de détail et l'examen professionnel supérieur de l'ensemble du secteur, étaient également à l'ordre du jour. Les directives et règlements d'examen y relatifs étant désormais achevés, la préparation va pouvoir débuter en allemand à l'automne 2015. 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.

## 4. Formation

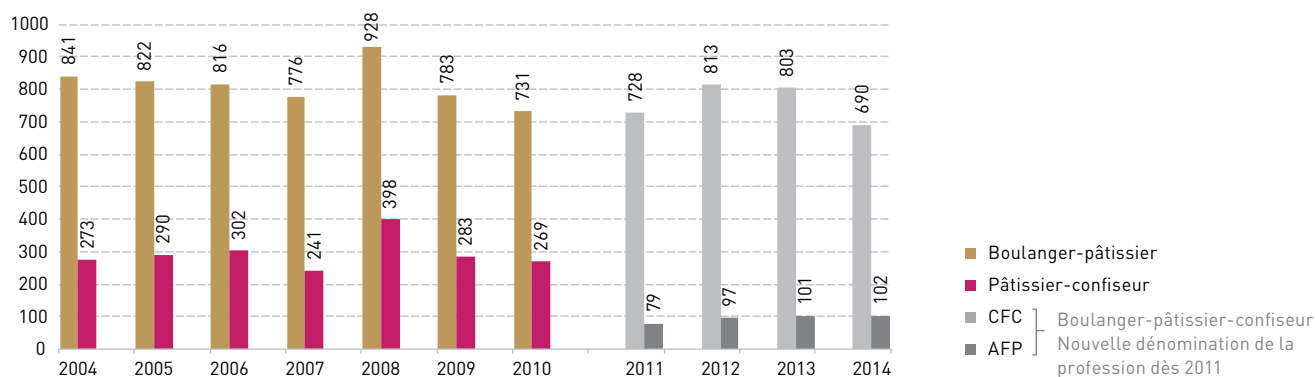
### 4.2 Formation professionnelle et continue



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.

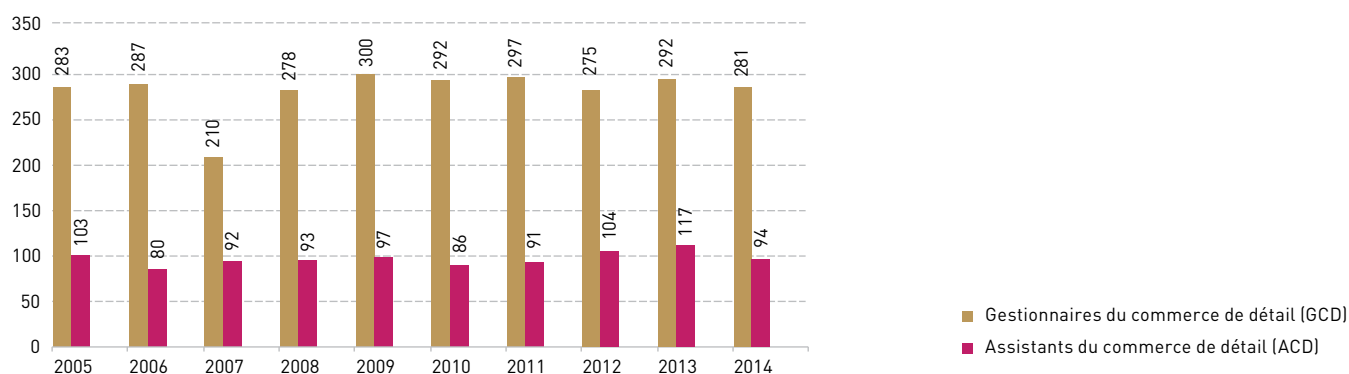
### 4.3 Contrats d'apprentissage

#### 4.3.1 Production, boulanger-pâtissier-confiseur – début de formation jusqu'en 2014



La tendance à la baisse du nombre d'apprentis en production n'a pas pu être endiguée. Il est important pour l'évolution future du secteur que nous formions ensemble une relève professionnelle suffisante. En tant que branche de formation et d'examen, nous nous devons de relever les défis à venir, sachant que nous devons former des apprentis pour pouvoir disposer à l'avenir de suffisamment de personnel professionnel qualifié.

#### 4.3.2 Commerce de détail – début de formation jusqu'en 2014



La deuxième révision quinquennale des plans de formation CFC et AFP est prévue en 2015. La commission de la formation initiale collabore très bien; elle a réparti les travaux entre différentes parties. Le grand nombre d'interruptions d'apprentissage intervenant au cours de la première année est étonnant et préoccupant. 60 apprentis ayant commencé leur apprentissage en 2014 ont interrompu leur formation dans le commerce de détail d'ici au mois de mai 2015.

Nous remercions tous les formateurs et formatrices pour leur excellent travail, leur bon encadrement des apprentis, et leur importante contribution au maintien de notre relève professionnelle. La formation permanente permet de rester informé des nouveautés et d'actualiser ses connaissances.

## 5. À propos du marché

### 5.1 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, Pistor AG, Proback AG et Fairtrade SA, opèrent au même niveau.

#### 5.1.1 Le groupe Pistor en chiffres

<b>Groupe d'entreprises Pistor</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>
<b>Chiffre d'affaires consolidé</b> (en millions de CHF)	<b>825.9</b>	<b>850.0</b>
<b>Nombre de salariés</b>		
Salariés	479	484
En équivalents plein temps	413	417

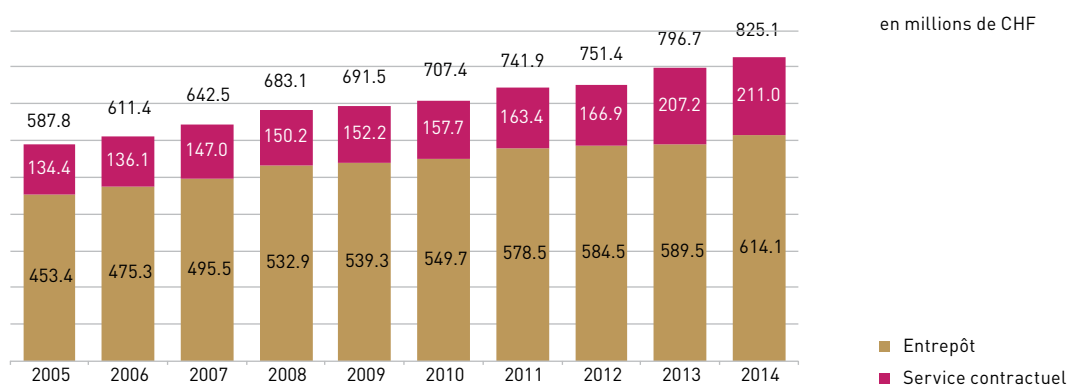
#### 5.1.2 À propos de Pistor AG

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>2013</b>	<b>2014</b>
<b>Chiffre d'affaires global</b> (en millions de CHF)	<b>796.7</b>	<b>825.0</b>
Chiffre d'affaires de l'entrepôt	589.5	614.1
Chiffre d'affaires du service contractuel	207.2	211.0
<b>Chiffre d'affaires de l'entrepôt par segment</b> (en millions de CHF)	<b>589.5</b>	<b>614.1</b>
Boulangerie-pâtisserie-confiserie	373.8	382.7
Restauration	215.7	231.4
<b>Nombre de salariés</b>		
Salariés	468	474
En équivalents plein temps	405	410



### Chiffre d'affaires global de Pistor AG entre 2005 et 2014 (en millions de CHF)



#### 5.1.3 À propos de Proback AG

En sa qualité d'organisation à but non lucratif du groupe d'entreprises Pistor, Proback AG œuvre 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. 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.

## 5. À propos du marché

### Revue des activités 2014

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

#### 5.1.4 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.

L'année 2014 a été fortement marquée par le changement de direction et des turbulences météorologiques et monétaires. Fairtrade SA a néanmoins obtenu des résultats positifs.

Fairtrade SA	2013	2014
<b>Chiffre d'affaires global</b> (en millions de CHF)	<b>41.1</b>	<b>42.3</b>
<b>Part du chiffre d'affaires pour les produits suivants</b> (en %)		
Noisettes décortiquées	39	37
Amandes	31	27
Sucre	11	9
Produits du cacao	10	9
Conserves	1	6
Produits divers	9	12

### 6.1 Les entreprises suivantes ont participé à l'élaboration du profil sectoriel 2015



**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**

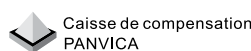
Standstrasse 8, CH-3014 Berne  
Tél.: 031 340 66 44, fax: 031 340 66 55  
[www.sbc-fiduciaire.ch](http://www.sbc-fiduciaire.ch), [bern@sbc-fiduciaire.ch](mailto:bern@sbc-fiduciaire.ch)

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



**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**

Talstrasse 7, case postale 514, CH-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)

Placez votre argent de manière sûre et rentable en tant que PME

[www.valiant.ch/cash-deposit](http://www.valiant.ch/cash-deposit)  
Votre banque en toute simplicité

VALIANT  
NOS VALEURS À VOTRE SERVICE

**B & B** Betriebsberatung  
Bauplanung AG

Conçoit et construit pour toutes les boulangeries, tous les confiseurs et cafetiers.

Comprenant le conseil aux entreprises à la conception technique et réalisation.

Betriebsberatung und Bauplanung AG  
Effingerstrasse 14 | 3011 Bern | Tel. 031 336 10 00  
Fax 031 336 10 10 | [info@bebau.ch](mailto:info@bebau.ch) | [www.bebau.ch](http://www.bebau.ch)

mino-farine  
GRANGES-MARNAND - STON

BRUGGMÜHLE  
GOLDACH

STEINERMÜHLE  
simply organic since 1995

GRANDS MOULINS  
DE COSSONAY

intermill

# Le Pain Suisse Bio du Boulanger

Un coup  
de maître!  
Seigle Plus



edelvita®

BIO SUISSE

# 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

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

Tél. 031 387 22 11



## SBC FIDUCIAIRE

FIDUCIAIRE POUR BOULANGERS ET CONFISEURS

**Le parfum de petits pains tous frais est irrésistible –  
comme notre conseil aux entreprises.**

La bonne stratégie conduit au succès. Pour cette raison, nous avons d'une part nos yeux là, où nous voyons un sens économique.

D'autre part, nous analysons et condensons toutes les informations concernant le marketing, la comptabilité, la production et la distribution. Ainsi, vous, autant qu'entrepreneur, avez une vue d'ensemble claire sur les bonnes mesures et solutions économiques.

**SIÈGE SOCIAL** SBC Fiduciaire SA

Standstrasse 8 · Case postale 113 · CH-3014 Berne · Tél. 031 340 66 44 · Fax 031 340 66 55  
bern@sbc-treuhand.ch · www.sbc-treuhand.ch

Emplacements: Pully, Lucerne, Saint-Gall, Coire, Zurich, Lugano

**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

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



Seit über 80 Jahren beraten und unterstützen wir Firmen und Private in Fragen rund um Treuhand, Steuern, Informatik und Unternehmensberatung.

Depuis plus de 80 ans, nous conseillons et soutenons les entreprises et les particuliers en matière de comptabilité, de fiscalité, d'informatique et de conseil en entreprise.

#### **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)

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-fiduciaire.ch](mailto:lugano@sbc-fiduciaire.ch)

Zürich, Tel. 044 377 54 77  
E-Mail: [zuerich@sbc-treuhand.ch](mailto:zuerich@sbc-treuhand.ch)

Le rendez-vous de la branche

# FBK



## 22 – 25 janvier 2017, Berne

33<sup>e</sup> Foire spécialisée suisse  
en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie

Tendances &  
innovations

  
chocolat

  
café

  
snacks

  
glace

  
cake design

[fbk-2017.ch](http://fbk-2017.ch)



# Agir durablement ...

## **... signifie prendre ses responsabilités.**

Tous les jours, nous vivons une approche responsable avec les personnes et les ressources et investissons ainsi dans notre avenir commun.

**Proche et sympa.**

Pistor AG | Chavornay | Tél. 024 447 37 37 | [info@pistor.ch](mailto:info@pistor.ch) | [www.pistor.ch](http://www.pistor.ch)

***pistor***