



PROFIL SECTORIEL 2017

de la boulangerie-pâtisserie-
confiserie artisanale

Réalisé en collaboration avec

SBC FIDUCIAIRE 
proche. compétente.

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, info@swissbaker.ch

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, bern@sb-fiduciaire.ch

Saint-Gall Tél.: 071 274 95 35, stgallen@sb-fiduciaire.ch

Coire Tél.: 081 253 13 01, chur@sb-fiduciaire.ch

Lugano Tél.: 091 960 21 00, lugano@sb-fiduciaire.ch

Lucerne Tél.: 041 248 01 85, luzern@sb-fiduciaire.ch

Pully Tél.: 021 721 78 11, pully@sb-fiduciaire.ch

Zurich Tél.: 044 377 54 77, zuerich@sb-fiduciaire.ch

Mise en page:

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.

©2017, BCS

1.	Introduction/avant-propos	5
2.	Situation économique	6
2.1	Contexte du marché et des entreprises	6
2.2	Informations associatives	7
2.3	Évolution du nombre de membres BCS entre 2006 et 2017	8
2.4	Évolution du prix du pain entre 2003 et 2016	9
3.	Chiffres clés sectoriels	11
3.1	Types de commerces	11
3.2	Chiffres d'affaires sur 5 ans	11
3.3	Bénéfice brut moyen par entreprise en % sur 5 ans	12
3.3.1	Bénéfice brut 1	12
3.3.2	Bénéfice brut 2	12
3.4	Frais de personnel	13
3.5	Charges locatives	13
3.6	Cash-flow (bénéfice avant amortissements et provisions)	14
3.6.1	Cash-flow en % du chiffre d'affaires	14
3.7	Degrés de liquidité	14
3.7.1	Degré de liquidité des locataires et des propriétaires	15
3.8	Degré d'autofinancement	15
3.9	Forme juridique	16
3.10	Taille des entreprises selon chiffre d'affaires (sans marchandises)	16
3.11	Nombre d'employés par entreprise, propriétaire compris	17
3.12	Rating des entreprises selon audit PME	17
3.13	Salaire minute et taux de majoration pour le calcul des frais de base	18
3.14	Aperçu des assurances sociales	18
3.14.1	Masse salariale globale	18
3.14.2	AVS – cotisations annuelles	18
3.14.3	Cotisations AVS moyennes par client	19
3.14.4	Assurance d'indemnités journalières en cas de maladie	19
3.14.5	Assurance accidents	20
3.14.6	Caisse de pensions – membres	20
3.14.7	Caisse de pensions – cotisations annuelles	20

3.14.8	Caisse de pensions – capital de couverture	21
3.14.9	Fondation de prévoyance PANVIC <i>plus</i>	21
3.15	Informations générales	22
3.15.1	La boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale en chiffres	22
3.15.2	La BCS en chiffres	22
4.	Formation	23
4.1	Introduction	23
4.2	Formation professionnelle et continue 2017	24
4.3	Contrats d'apprentissage	25
4.3.1	Production, boulanger-pâtissier-confiseur – début d'apprentissage jusqu'en 2016	25
4.3.2	Commerce de détail – début de formation jusqu'en 2016	25
5.	À propos du marché	26
5.1	Coopératives d'achat	26
5.1.1	Le groupe Pistor en chiffres	26
5.1.2	Pistor AG	26
5.1.3	Proback AG	27
5.1.4	Fairtrade SA	27
6.	Informations générales	28
6.1	Les entreprises suivantes ont participé à l'élaboration du profil sectoriel 2017	28

Le 11^e «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 500 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.

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, le centre de compétences Richemont pour la boulangerie, pâtisserie et confiserie, 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 500 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. La SBC Fiduciaire SA est une institution indépendante spécialisée dans les domaines de la finance et de la comptabilité, de l'administration du personnel, des conseils – fiscaux ou autres –, et des révisions.

Les chiffres mentionnés dans le présent profil sectoriel se fondent sur les analyses faites en 2016 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 le centre de compétences Richemont pour la boulangerie, pâtisserie et confiserie, la caisse de compensation PANVICA et Pistor, qui nous ont fourni des données cruciales.

Association suisse
des patrons boulangers-confiseurs



Silvan Hotz
Président de la BCS



Urs Wellauer
Directeur de la BCS

SBC Fiduciaire SA



Bernhard Zihlmann
Directeur de la SBC Fiduciaire SA

2. Situation économique

2.1 Contexte du marché et des entreprises

Notre secteur est confronté à de multiples défis en raison des développements économiques et sociaux. Nous sommes impuissants face au franc fort. Sur le front monétaire, aucune modification substantielle ne semble pointer à l'horizon. A cela s'ajoutent la préoccupation permanente quant à la main-d'œuvre qualifiée nécessaire, les distorsions de la concurrence, une densité réglementaire disproportionnée et surtout une immense pression des coûts. Notre marché est en pleine mutation en raison des facteurs économiques, des modifications sociales et d'une grande mobilité. Cela a des conséquences directes sur le comportement en matière de consommation, qui connaît dans les circonstances actuelles de nets changements. Le marché se déplace de plus en plus vers d'autres segments et d'autres canaux. La branche est mise au défi de contrecarrer ce développement par des méthodes efficaces. Le défi est grand. De petites unités chargent la structure des coûts. La boulangerie-confiserie artisanale suisse est liée à son emplacement, elle produit aux coûts suisses et doit en même temps pouvoir maintenir le rythme au niveau international dans la course aux clients. Les marchandises de nos entreprises sont achetées en Suisse aux prix d'ici.

Au niveau des chiffres clés des entreprises, l'année 2016 s'est avérée très variable pour ces dernières. Le tourisme d'achat a encore augmenté sensiblement, de même que l'importation de pains et de produits de boulangerie. Les boulangeries-pâtisseries-confiseries artisanales ont par ailleurs été confrontées à une hausse des prix des matières premières et des frais de personnel en 2015 et en 2016. Les salaires minimaux ont été revus à la hausse dans la convention collective de la branche, et tous les collaborateurs ont en outre obtenu cinq semaines de vacances au 1^{er} janvier 2016; il en a résulté une nouvelle augmentation des coûts pour les entreprises.

L'augmentation du tourisme d'achat dû au franc fort et la hausse massive des importations de pain et de produits de boulangerie – passées de 40'000 à 120'000 tonnes entre 2000 et 2016 – posent en effet problème au secteur. Il n'y aurait rien d'étonnant à ce que les chiffres prennent encore l'ascenseur. Notre secteur devait déjà faire face à une forte concurrence avant cela, mais la lutte pour des parts de marché a désormais pris de nouvelles proportions.

Le secteur est en âpre concurrence avec les entreprises des pays frontaliers et dans la comparaison internationale. Le franc a repris du poil de la bête depuis 2015 et la faiblesse de l'euro augmente encore cette pression de la concurrence. Les conséquences du tourisme d'achat pèsent lourd. Le Suisse moyen va régulièrement faire ses achats de l'autre côté de nos frontières, de façon ciblée. Les consommateurs suisses déboursent pas moins de 10 milliards de francs par année à l'étranger. Les pertes de recettes sont supérieures à 500 millions de francs, rien que pour la Confédération. 12'000 emplois ont disparu depuis 2012. Les cantons frontaliers sont évidemment les plus touchés. Les conséquences sont désastreuses pour notre secteur.

Il faut sensibiliser davantage les clientes et clients pour les inciter à faire leurs achats chez les artisans boulangers-confiseurs locaux. Il faut également mettre en avant des aspects écologiques, tout en communiquant que les achats locaux permettent de maintenir des postes de travail et d'apprentissage. Les suppressions d'emplois entraînent au final le versement de moins de salaires, la génération de moins d'impôts et la précarisation de la prévoyance vieillesse.

Assurer l'avenir

Qu'on le veuille ou non, le secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie suisse est en cours de réorientation. Le marché est en pleine mutation, $\frac{2}{3}$ des ventes de notre secteur se font par le biais de grands distributeurs, respectivement de canaux alternatifs. Le marché est très disputé, les produits étant disponibles 7 jours sur 7, 24 heures sur 24. Les consommateurs exigent en permanence un assortiment frais et complet, la « fraîcheur » étant assimilée à la « chaleur ». Notre association se trouve également au cœur de ces tensions!

Le positionnement des entreprises artisanales est bon: moyennant une stratégie de qualité, elles utilisent des matières premières régionales, confectionnent des produits frais plusieurs fois par jour sur site, privilégient des circuits de distribution courts et misent sur la vente, le conseil et le service. Le processus de concentration se poursuit dans notre secteur, les entreprises s'agrandissent et leur administration se complexifie. La gestion des processus de production et de vente tend à s'optimiser, tout comme l'identification et la mise en œuvre en temps utile des exigences des clients.

C'est pourquoi nous nous posons les questions suivantes: comment les consommateurs vont-ils évoluer au cours des cinq à sept prochaines années? Quelles technologies pourraient s'imposer dans notre vie quotidienne? Et bien évidemment également, quels changements sociaux influenceront nos habitudes de consommation? Comme antidote à la mondialisation et à l'avancée de la technologie, des notions comme la patrie, l'origine et l'artisanat gagnent du terrain. Cela aussi est une chance pour notre branche, nos professions et pour chaque boulangerie et confiserie qui dispose de connaissances techniques solides et maîtrise son artisanat.

Partenariat social en point de mire

L'actuelle convention collective de travail (CCT) a été déclarée de force obligatoire par le Conseil fédéral le 1^{er} novembre 2015. L'égalité de traitement de toutes les entreprises actives sur le marché est donc désormais de mise dans le secteur. La formation professionnelle supérieure (FPS) s'en trouve également renforcée, les titulaires du brevet et du diplôme fédéral bénéficiant désormais d'importantes contributions financières. Les entreprises sont très sollicitées au niveau économique; la BCS a d'ores et déjà communiqué les arguments en faveur d'adaptations de prix à l'automne 2014, et le public leur a réservé un accueil favorable. Cela prouve qu'une communication claire peut également constituer une mesure permettant d'instaurer la confiance.

2.2 Informations associatives

L'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) a à cœur de représenter et de défendre les intérêts de ses adhérents, et s'engage en faveur d'un meilleur cadre politique, économique et juridique pour les boulangeries-pâtisseries-confiseries artisanales.

La BCS, dont le siège se trouve à Berne, est l'unique organisation professionnelle des employeurs du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie en Suisse. Forte de ses quelque 1'500 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

2. Situation économique

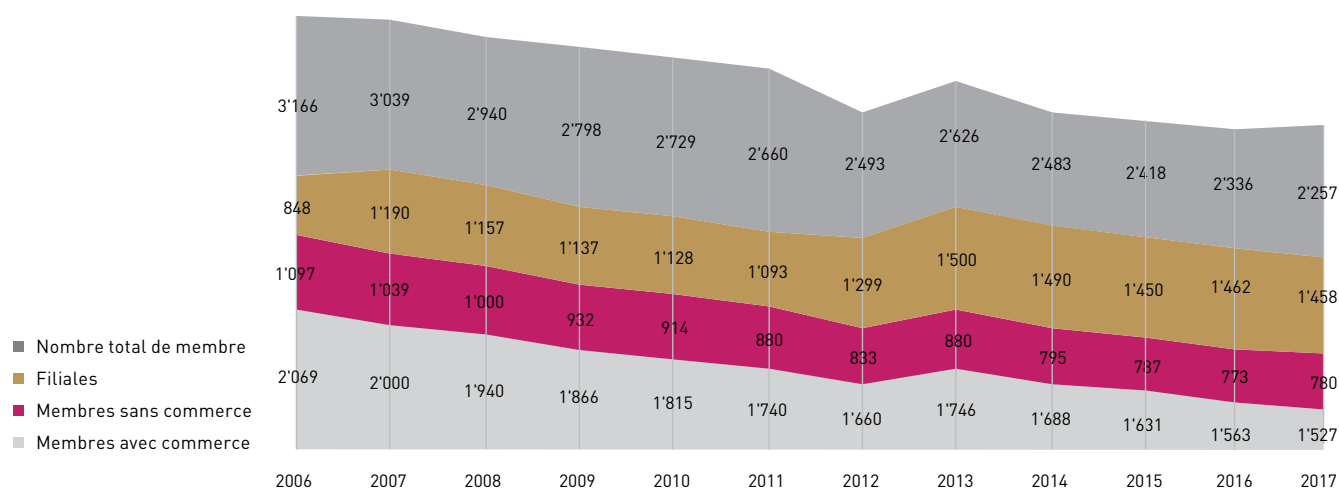
et en gestion. La BCS fait également office de centre d'information et de coordination favorisant les échanges d'idées et d'expériences.

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, en lien avec 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.

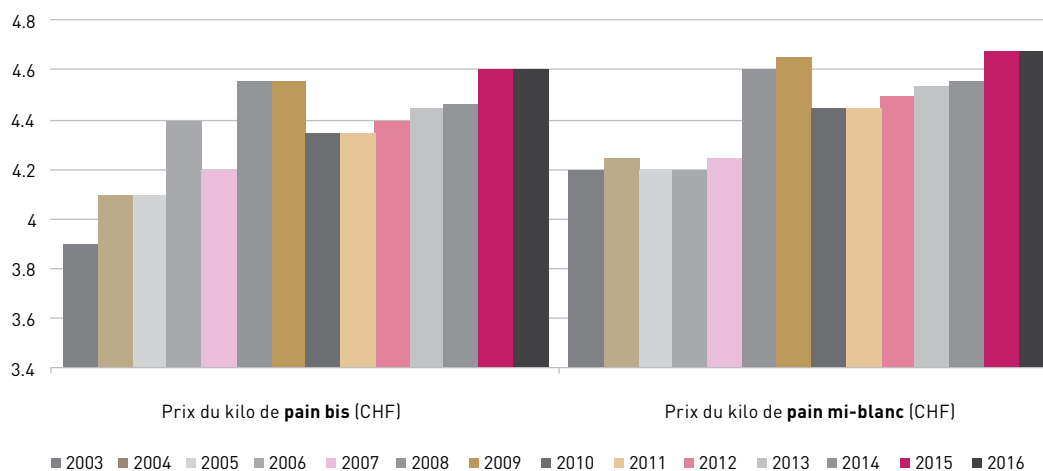
Par le biais de ses différentes institutions autonomes, l'association met à disposition des boulangers-pâtisseries une large gamme de services et de spécialistes. Ses experts disposent d'informations et d'expériences spécifiques à la branche, récoltées au cours des dernières décennies, qui leur assurent un avantage concurrentiel indéniable. Outre la SBC Fiduciaire SA – qui compte 7 succursales en Suisse –, les membres peuvent également recourir aux services de SBC Baumanagement & Consulting AG, du centre de compétences Richemont pour la boulangerie, pâtisserie et confiserie de Lucerne et Pully 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.

2.3 Évolution du nombre de membres de la BCS entre 2006 et 2017



2.4 Évolution du prix du pain entre 2003 et 2016



Prix stables à légèrement haussiers

Les prix sont restés fondamentalement stables en 2016. Tout comme les années précédentes, les boulangeries-pâtisseries-confiseries artisanales ont été confrontées à une hausse des prix des matières premières et des frais de personnel. 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 cours des deux dernières années. La 5^e semaine de vacances prévue par la convention collective de travail du secteur pour tous les collaborateurs est par ailleurs entrée en vigueur en 2016: il en a résulté une nouvelle augmentation des coûts pour les entreprises.

Récolte de céréales panifiables 2016: meilleure qualité de blé

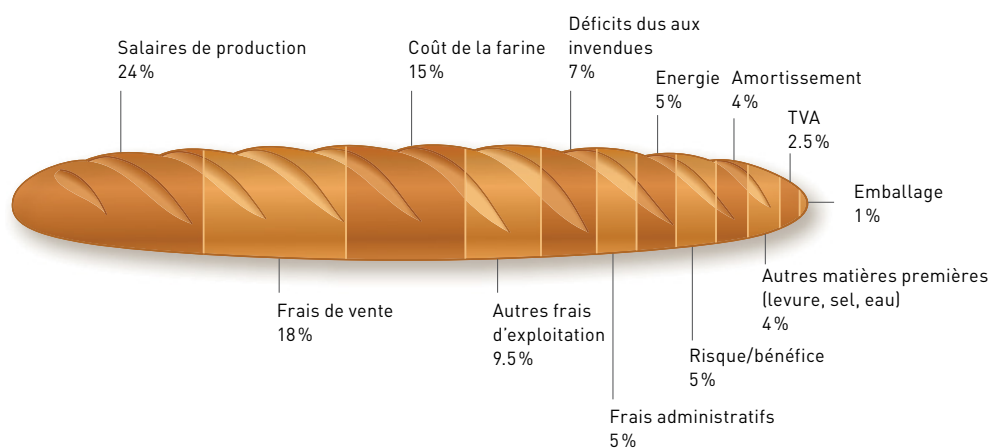
La récolte céréalière 2016 s'est avérée quantitativement faible, mais d'excellente qualité; les prix indicatifs sont restés inchangés.

2. Situation économique

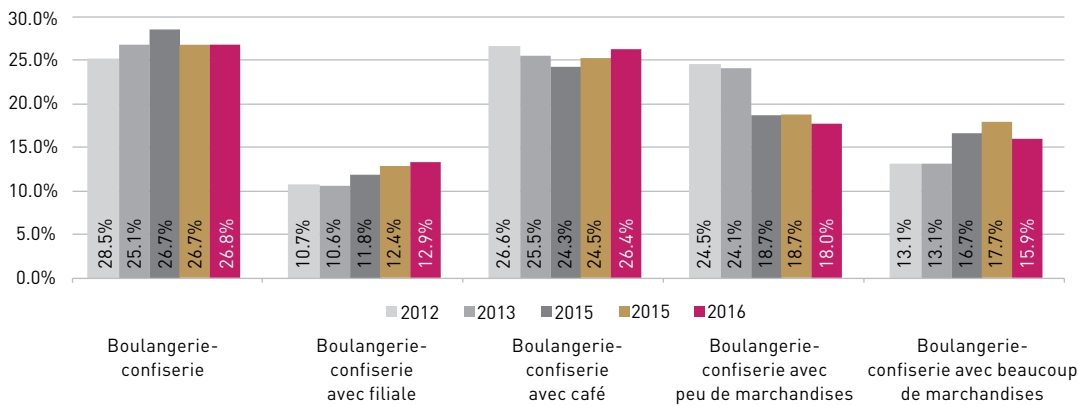
Prix du ressort des chefs d'entreprise

La BCS a recommandé à ses quelque 1'500 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 d'une boulangerie-pâtisserie-confiserie



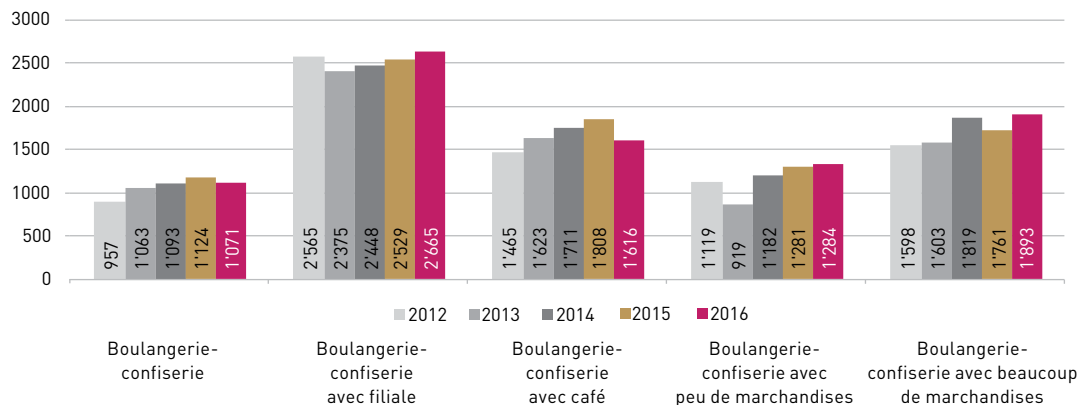
3.1 Types de commerces



Le type d'entreprise «boulangerie-confiserie» avec filiale ou café a continué à gagner en importance, alors que les entreprises traditionnelles comprenant un site stagnent toujours. La part des entreprises avec marchandises a encore reculé. La marge insuffisante sur les produits tiers oblige les propriétaires à prendre de nouvelles dispositions.

3.2 Chiffres d'affaires sur 5 ans

en millions de CHF

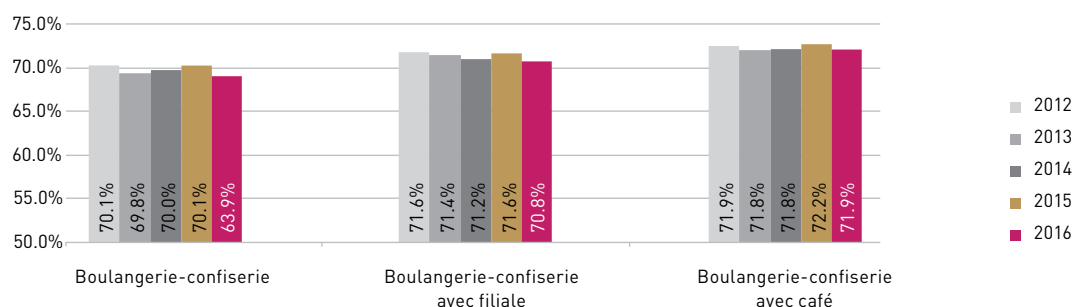


Le chiffre d'affaires moyen par entreprise n'a pas pu être maintenu partout l'année dernière. L'effet escompté des adaptations de prix a généralement fait défaut et la concurrence s'est encore accrue. Le comportement d'achat des consommateurs a également eu un impact négatif sur les entreprises artisanales.

3. Chiffres clés sectoriels

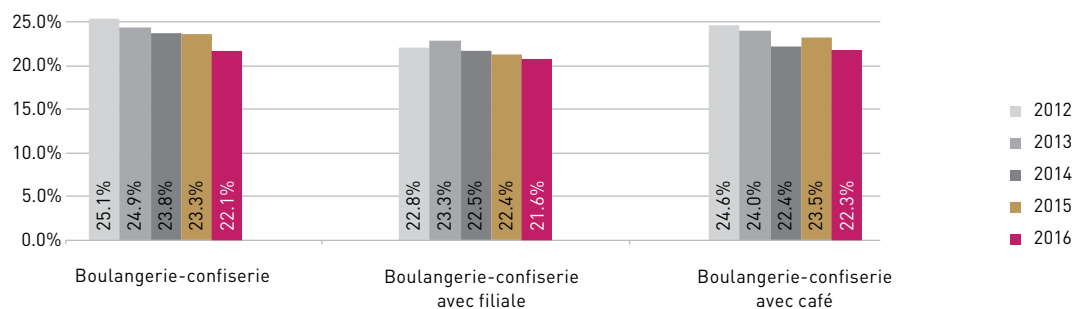
3.3 Bénéfice brut moyen par entreprise en % sur 5 ans

3.3.1 Bénéfice brut 1



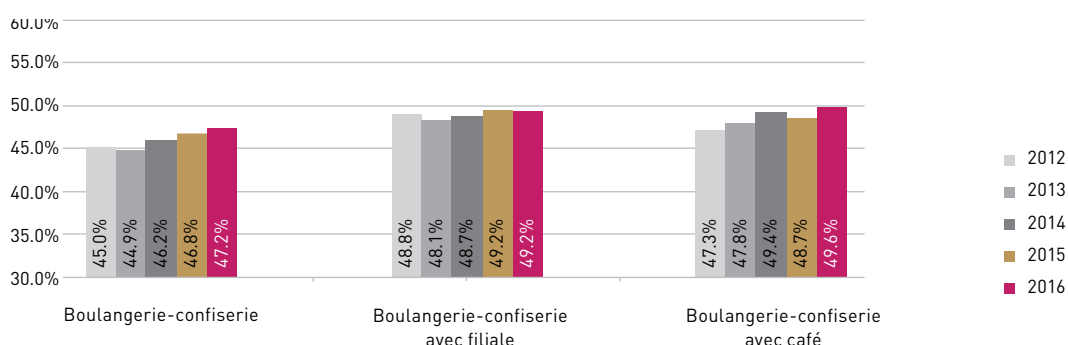
Après une amélioration continue au cours des années précédentes, le bénéfice brut 1 (marge) a connu un léger recul. Ce dernier est imputable à l'absence d'adaptation des prix, en dépit du renchérissement partiel des matières premières.

3.3.2 Bénéfice brut 2



Le bénéfice brut 2 (après frais de personnel et de marchandises) n'a malheureusement pas pu être maintenu au niveau des années précédentes. Les frais de personnel et de marchandises ayant connu une augmentation, des reculs sensibles ont été enregistrés en la matière. Cette valeur a connu une dépréciation de 2 à 3% au cours des cinq dernières années.

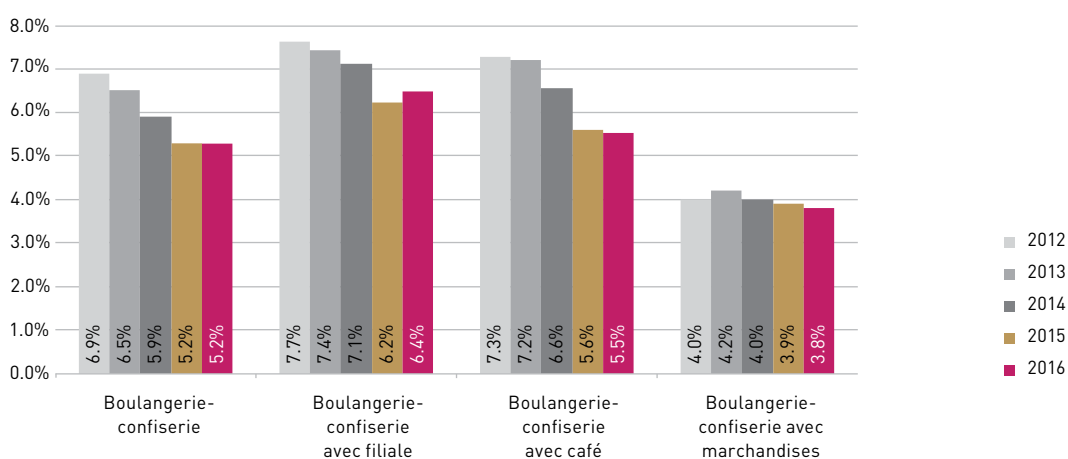
3.4 Frais de personnel



Comme mentionné précédemment, l'augmentation des frais de personnel se répercute sur le compte d'exploitation, en raison notamment de la nouvelle CCT, qui prescrit entre autres une cinquième semaine de vacances pour tous les collaborateurs qualifiés.

Il faut néanmoins relever ici que les frais supplémentaires ont augmenté de manière continue au fil des ans, et qu'ils constituent aujourd'hui de loin le facteur de coût le plus important dans la boulangerie-confiserie artisanale.

3.5 Charges locatives



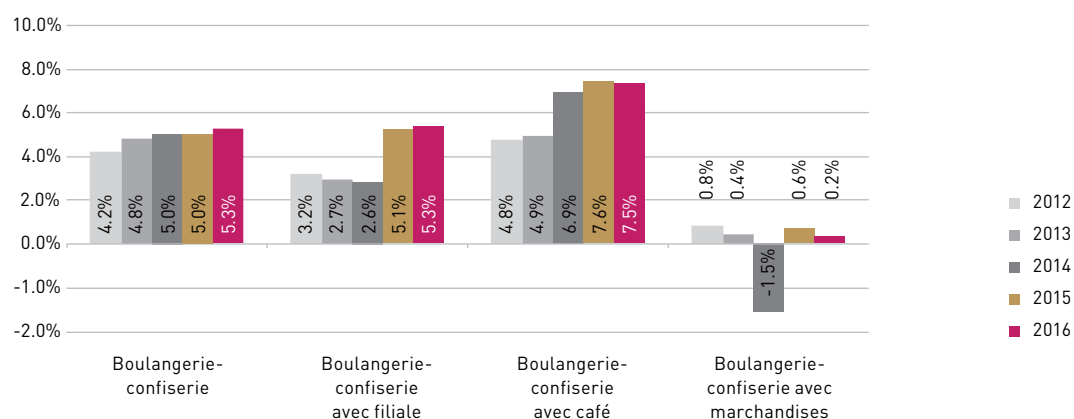
La tendance très réjouissante a été quelque peu freinée l'année dernière. Suite à une diminution régulière des loyers et à la conclusion de nouveaux contrats prévoyant des loyers plus bas au cours des années précédentes, les prix se sont stabilisés à un niveau raisonnable. Seuls les loyers dans les filiales présentent une légère augmentation, en raison notamment de l'établissement de nouvelles filiales dans des centres onéreux.

En comparaison intersectorielle, les loyers sont plutôt bas dans le secteur de la boulangerie-confiserie. Il faut néanmoins tenir compte du fait que le petit et le grand inventaire sont pratiquement toujours la propriété du locataire, et que les entreprises sont donc hautement capitalistiques.

3. Chiffres clés sectoriels

3.6 Cash-flow (bénéfice avant amortissements et provisions)

3.6.1 Cash-flow en % du chiffre d'affaires



Le cash-flow de la plupart des secteurs d'entreprises a heureusement pu être maintenu, grâce notamment au recul des autres charges d'exploitation telles que les charges locatives et les dépenses en capital, et une maîtrise des coûts par les propriétaires des entreprises.

Les entreprises comprenant une grande proportion de marchandises restent un sujet de préoccupation. Elles ont un à nouveau enregistré un recul suite à une légère amélioration l'année dernière. Un cash-flow peut être considéré comme bon entre 5 et 7%, et comme excellent au-delà de 10%.

3.7 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

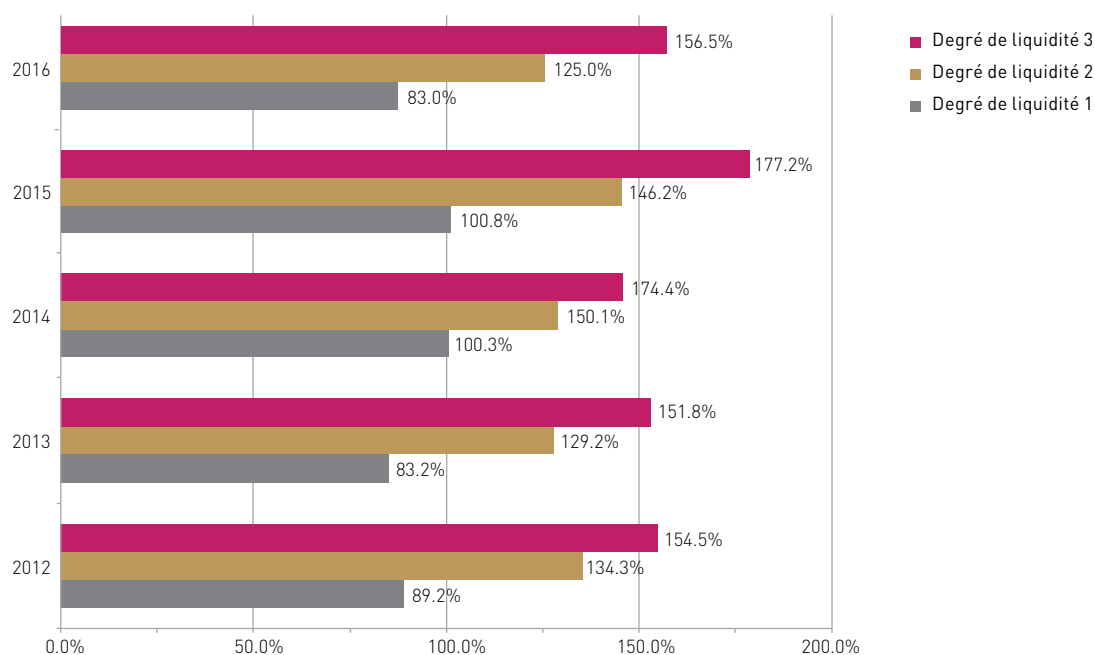
valeur de référence: 100 %

degré de liquidité 3 (current ratio) :

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

valeur de référence: 150 – 200 %

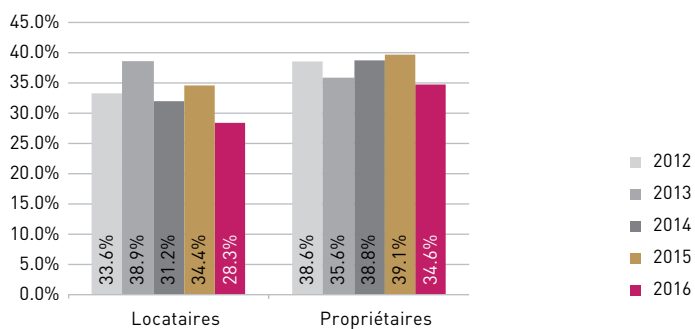
3.7.1 Degré de liquidité des locataires et des propriétaires



Les degrés de liquidité ont légèrement faibli. Très important, le degré de liquidité 2 s'élève toujours à 125% et peut notamment être considéré comme excellent.

Il faut tenir compte du fait que le degré de liquidité est un instantané, et qu'il est sujet à des changements rapides.

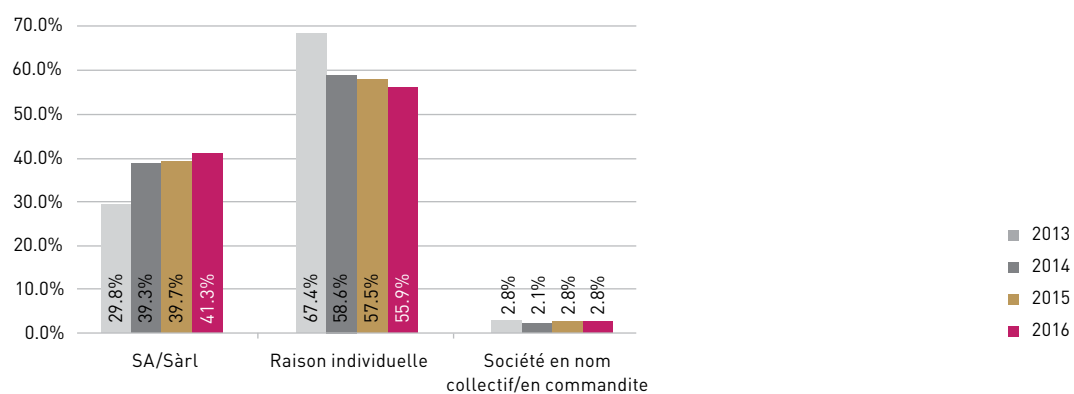
3.8 Degré d'autofinancement



Le degré d'autofinancement est malheureusement également en recul. Comme il est inférieur à 30% pour les entreprises locataires, le financement peut être qualifié de faible.

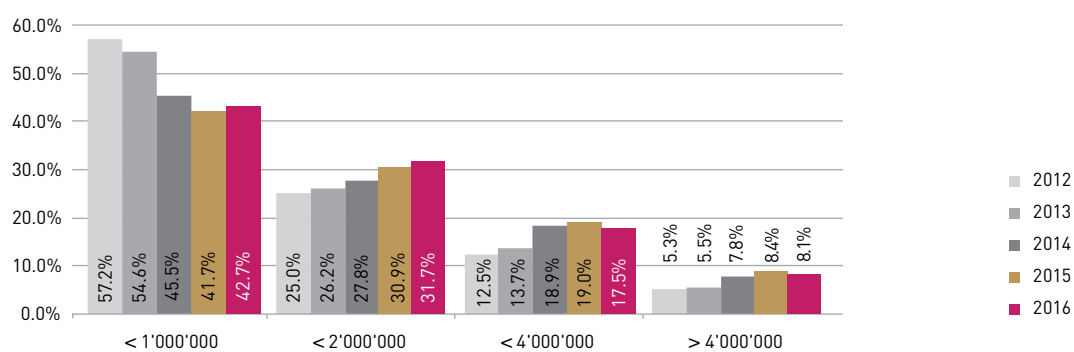
3. Chiffres clés sectoriels

3.9 Forme juridique



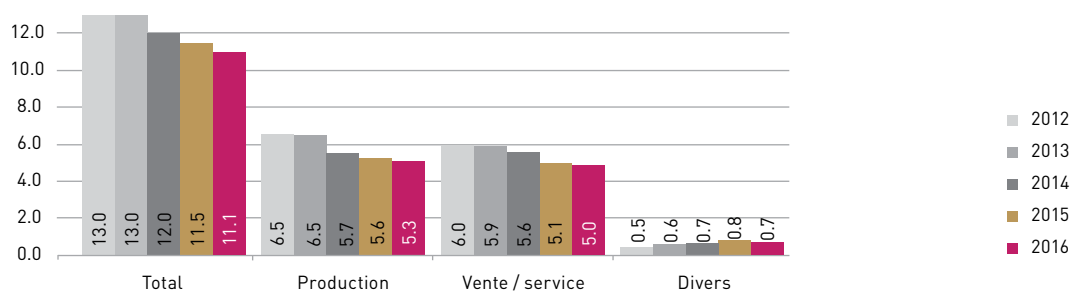
Le passage d'une raison individuelle à une SA/Sàrl est une tendance persistante qui pourrait également être imputable à la concentration des entreprises, toujours plus grandes. La société en nom collectif/en commandite perd en importance.

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



La taille des entreprises entre CHF 1'000'000.- et CHF 2'000'000.- ne cesse de gagner en importance, et devrait à l'avenir s'établir comme la principale entreprise artisanale.

3.11 Nombre d'employés par entreprise, propriétaire compris



Le nombre d'employés par entreprise a encore légèrement diminué. Des économies majeures ont pu être réalisées dans la production, grâce à des rationalisations. L'augmentation des frais de personnel aurait été encore plus importante sans cette réduction de personnel.

Seule la rubrique « Divers » comprenant le personnel de nettoyage, de livraison et d'administration n'a pas connu de réduction.

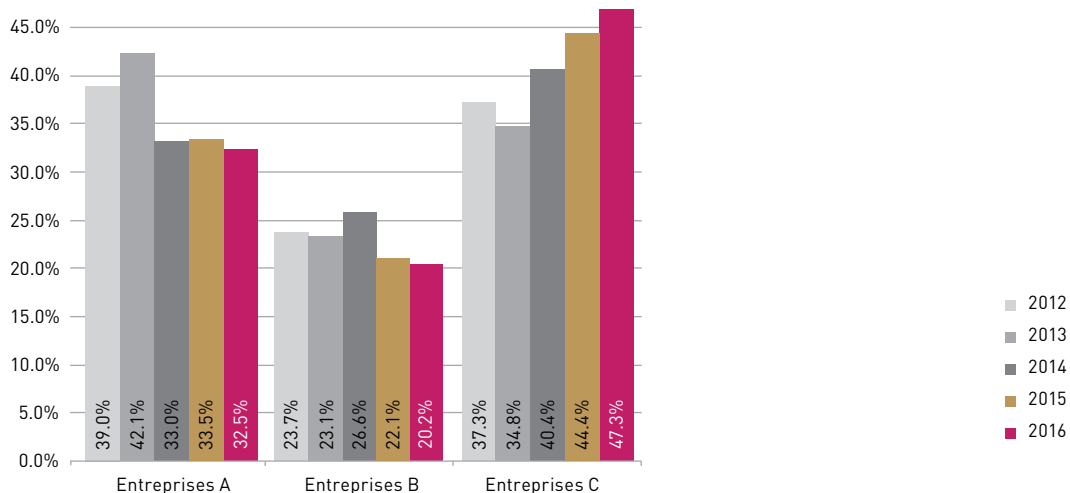
3.12 Rating des entreprises selon audit PME

Les entreprises ont à nouveau été soumises à un rating. 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.



L'augmentation de la proportion des entreprises de classe C se poursuit malheureusement. Alors qu'une amélioration a été enregistrée en Suisse romande, les entreprises de Suisse allemande n'ont pas réussi à maintenir le niveau de l'année précédente.

3. Chiffres clés sectoriels

3.13 Salaire minute et taux de majoration pour le calcul des frais de base

Depuis décembre 2016, la SBC Fiduciaire SA calcule pour tous les clients le salaire minute dans la production et le taux de majoration. La quantité statistique étant encore relativement faible, seule une première tendance peut être publiée pour l'heure.

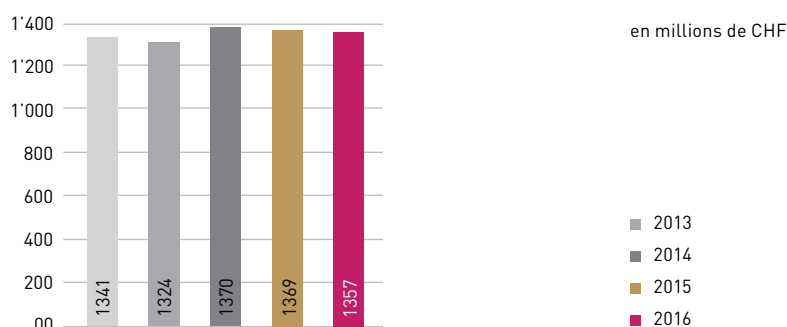
Salaire minute: 59 à 63 centimes

Taux de majoration: de 97 à 105%

On peut globalement dire que le salaire horaire se situe plutôt à la limite inférieure pour les entreprises de boulangerie-confiserie pure, celui des entreprises de boulangerie-confiserie avec café frôlant au contraire la limite supérieure. Il en est de même pour le taux de majoration, qui est systématiquement légèrement plus élevé pour les entreprises avec café et les succursales.

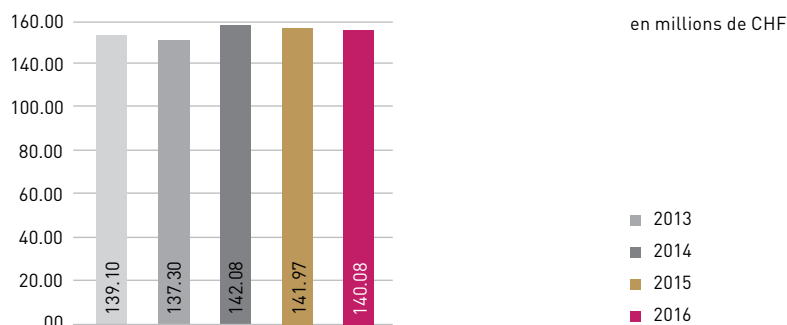
3.14 Aperçu des assurances sociales

3.14.1 Masse salariale globale



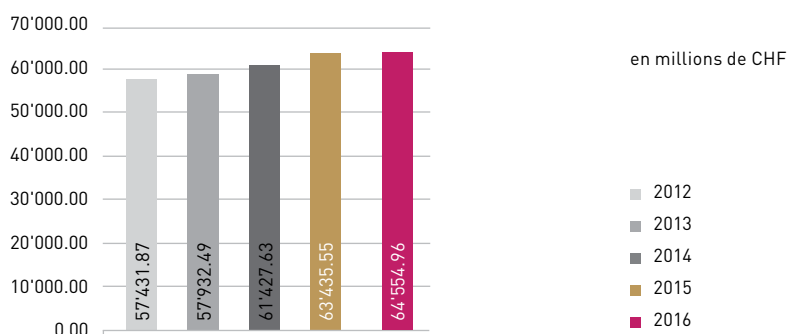
Après deux années consécutives de constance de la masse salariale, cette dernière a légèrement diminué en 2016. La masse salariale est le principal critère de décompte, elle est utilisée dans le cadre du décompte des cotisations des assurances sociales et personnelles, et l'est également pour l'encaissement des cotisations de la BCS.

3.14.2 AVS – cotisations annuelles



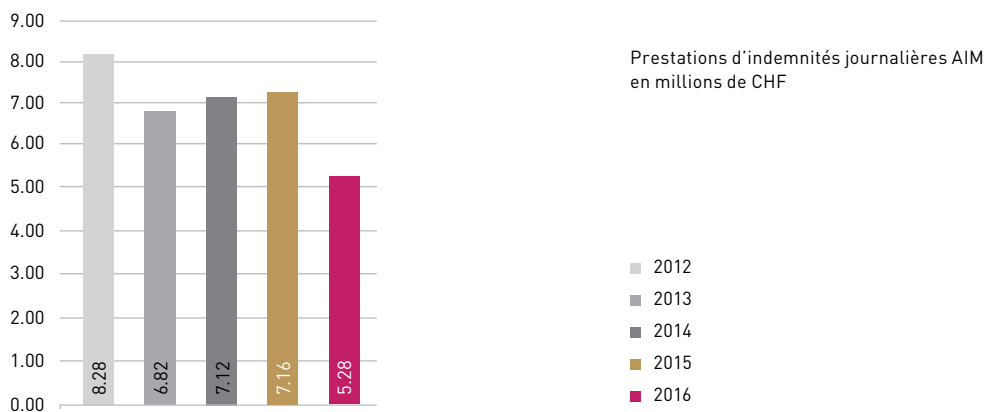
Les cotisations annuelles AVS ont également connu un léger recul en 2016 en raison de la légère diminution de la masse salariale AVS déclarée.

3.14.3 Cotisations AVS moyennes par client



Les cotisations AVS moyennes par membre ont continué à augmenter l'année dernière également, en dépit du nouveau recul du nombre de membres. La tendance à la consolidation des entreprises se poursuit dans notre secteur.

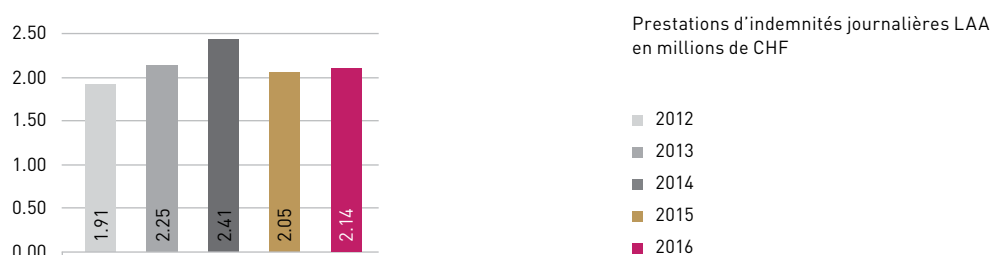
3.14.4 Assurance d'indemnités journalières en cas de maladie



La diminution des prestations d'indemnités journalières s'explique par une réduction de la clientèle, des résiliations extraordinaires de contrats ayant dû être prononcées en 2015. Les indemnités journalières versées en cas de maladie ont surtout trait à de courtes incapacités de travail. Les raisons en sont notamment le contexte économique difficile, la peur de perdre leur emploi poussant d'autre part les collaborateurs à retourner rapidement au travail.

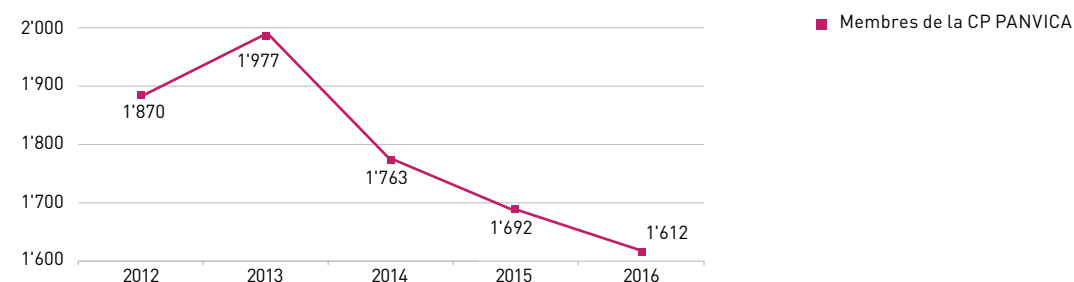
3. Chiffres clés sectoriels

3.14.5 Assurance accidents



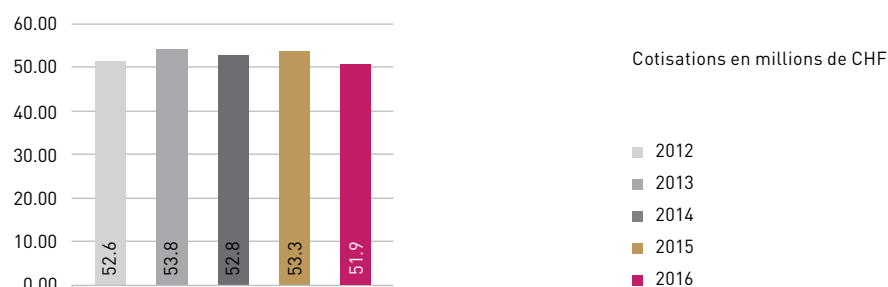
En matière de paiements de prestations, la baisse enregistrée en 2015 ne s'est malheureusement pas maintenue en 2016. Les indemnités journalières versées en cas de maladie ont augmenté malgré le léger recul du nombre de personnes assurées.

3.14.6 Caisse de pensions – membres



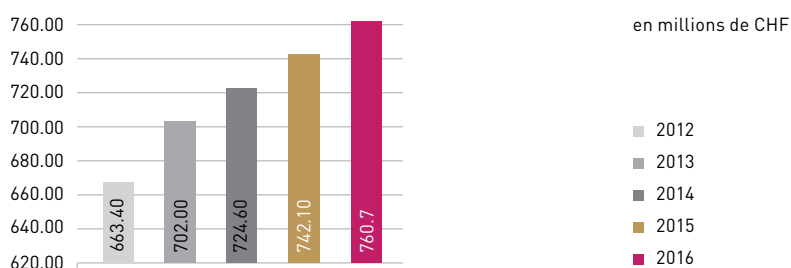
Le nombre d'entreprises affiliées a encore diminué de près de 4% en 2016. Outre une consolidation sectorielle, l'intensification de la concurrence dans le domaine des caisses de pensions est également responsable de cette évolution.

3.14.7 Caisse de pensions – cotisations annuelles



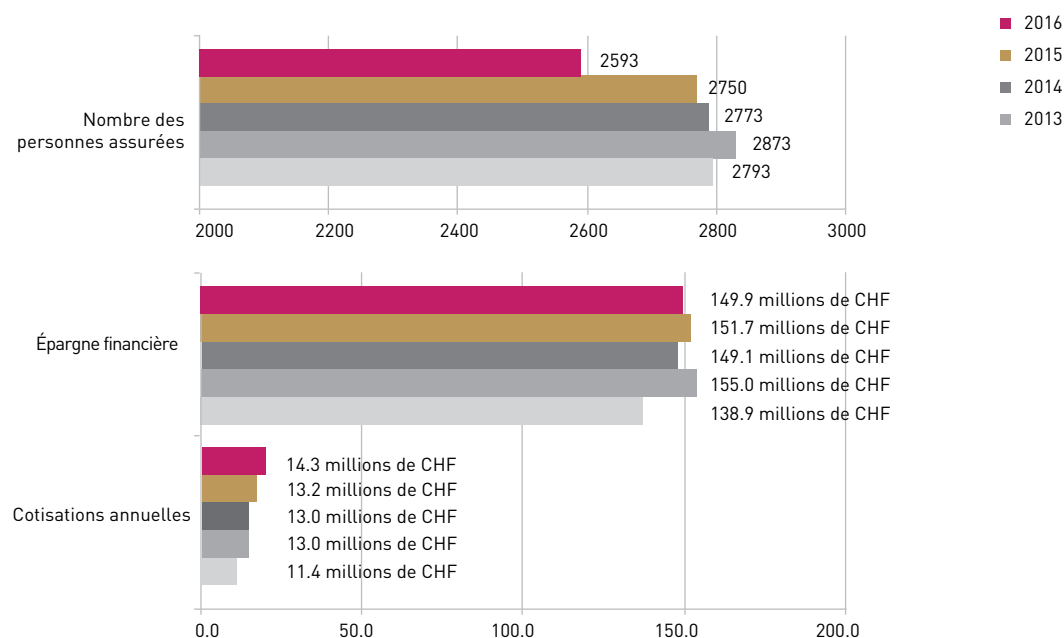
Les cotisations annuelles comprennent les cotisations des employeurs et des travailleurs. Les apports de libre passage, les rachats et les versements anticipés EPL ne sont notamment pas compris. Les cotisations ayant augmenté par rapport à l'année précédente, elles ont presque retrouvé le niveau de 2013.

3.14.8 Caisse de pensions – capital de couverture



Le degré de couverture comprend le capital de prévoyance des personnes assurées actives et le capital de prévoyance des rentiers.

3.14.9 Fondation de prévoyance PANVICApus



Les cotisations annuelles ont augmenté de 8%, alors que le nombre de personnes assurées a diminué d'environ 6%. Le capital de prévoyance des actifs est resté plus ou moins stable. Le recul du nombre de personnes assurées est imputable à la forte concurrence sur le marché des caisses de pensions, dans la fondation de prévoyance PANVICApus également.

3. Chiffres clés sectoriels

3.15 Informations générales

3.15.1 La boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale en chiffres

Plus de 3'000	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	postes de travail sont liées directement ou indirectement à la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale.
3'200	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.

3.15.2 La BCS en chiffres

2'257	membres, tel est l'effectif de la BCS (dont 1'527 ayant leur propre commerce).
143	collaborateurs sont au service de la BCS et de ses membres.
23	associations cantonales et 1 section forment la structure organisationnelle régionale et locale de la BCS.
Près de 5'000	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 5'500	abonnés reçoivent chaque mois le Bulletin professionnel Richemont.
4'538	tel est le nombre d'exemplaires vendus, publiés hebdomadairement par «panissimo». Le nombre d'exemplaires imprimés et distribués s'élève pour sa part à 5'251 exemplaires.
Près de 41'000	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 600	clients font confiance aux services de la SBC Fiduciaire SA.
Plus de 1'650	renseignements juridiques gratuits sont donnés chaque année aux membres de la BCS par le service juridique.

4. Formation

4.1 Introduction

Avec 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. Les ordonnances sur la formation et les plans de formation du commerce de détail et de la production ont été remaniés l'année dernière. Ils entreront en vigueur le 1^{er} janvier 2018. La BCS gère également 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. A cela s'ajoutent l'encadrement du dossier de formation numérique, basé sur internet, et la mise à disposition numérique de tout le matériel pédagogique des apprentis. 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. Avec l'entrée en vigueur de la déclaration de force obligatoire de la CCT (DFO), des fonds sont également versés par les entreprises qui ne sont pas membres de l'association, les collaborateurs du secteur apportant aussi une contribution importante. 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.

Les premiers examens professionnels selon le nouveau règlement ont été réalisés avec succès. La formation modulaire, qui dure près de 45 jours, a fait ses preuves et devrait porter ses fruits à l'avenir. Les prochains examens sont déjà à l'ordre du jour, cette année avec toutes les orientations, y compris le commerce de détail, et les deux orientations de la production en Romandie. Outre de nombreux participants aux cours, 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.

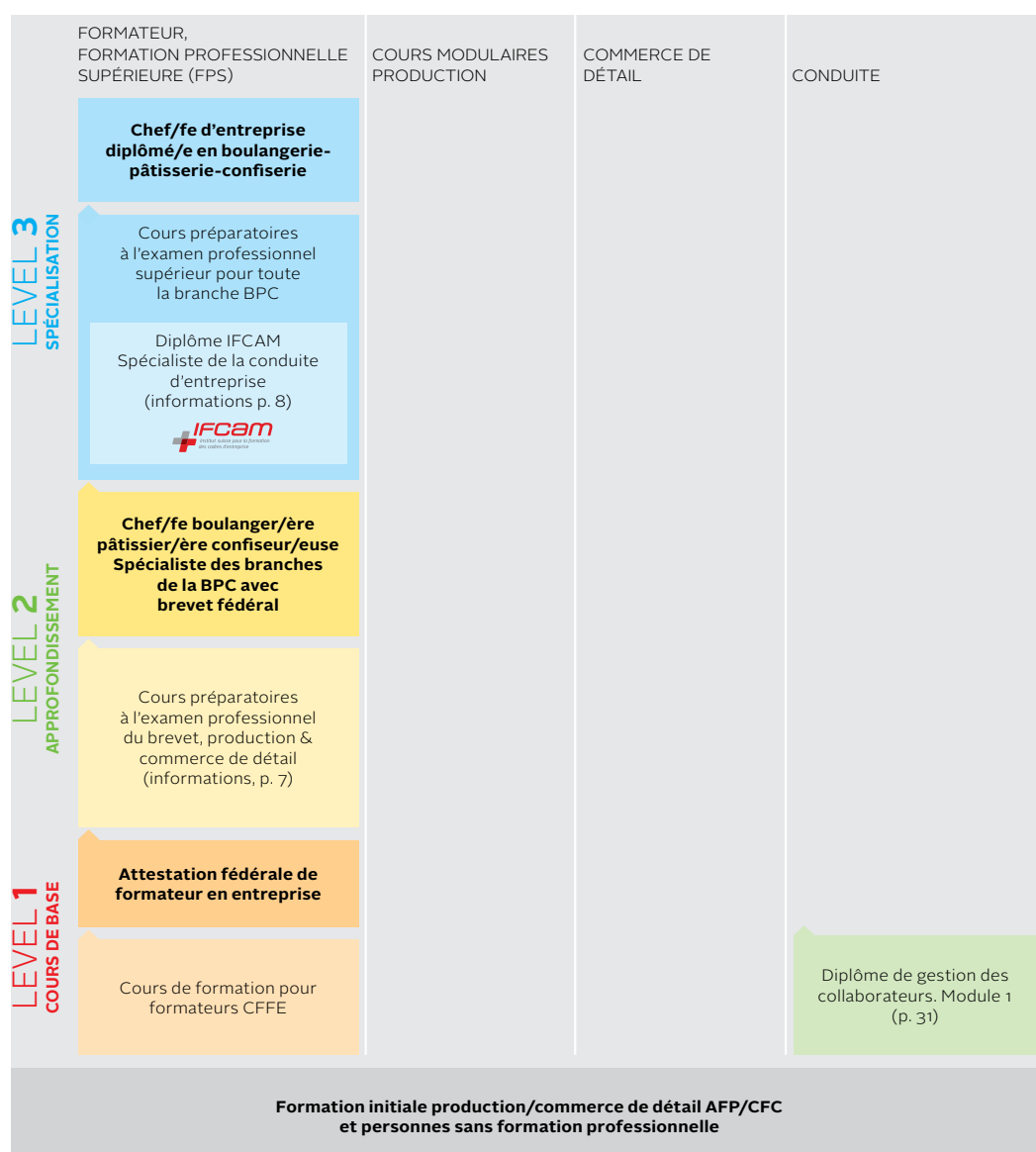
4. Formation

4.2 Formation professionnelle et continue 2017

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.

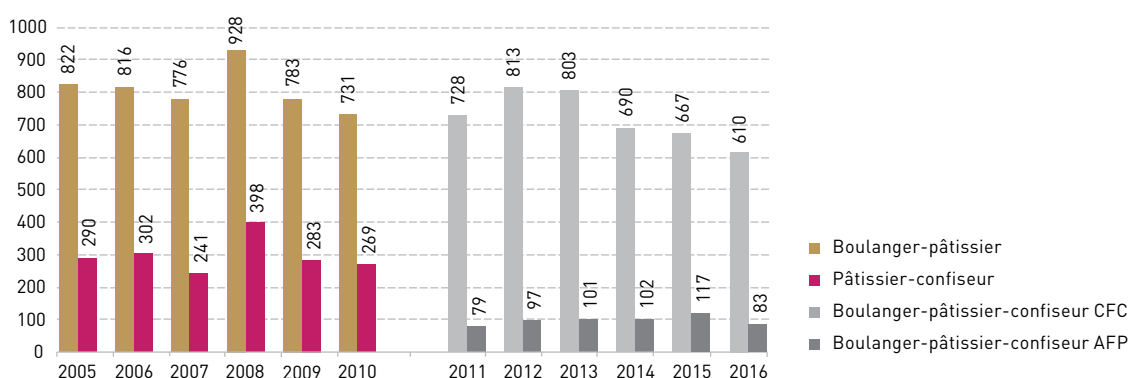
L'offre actuelle de cours et les brochures séparées sur l'ensemble des cours avec des informations détaillées sont disponibles au téléchargement sur le site Internet www.richemont.cc, sur demande par e-mail richemont@richemont.cc ou par téléphone (+41 41 375 85 85).

Outre les spécialistes professionnels, de plus en plus de valeur est accordée aux spécialistes cadres, les cours étant proposés sur plusieurs niveaux. Ainsi, le thème de la gestion du personnel peut être étudié sur trois niveaux ou directement dans le cours sur le leadership.



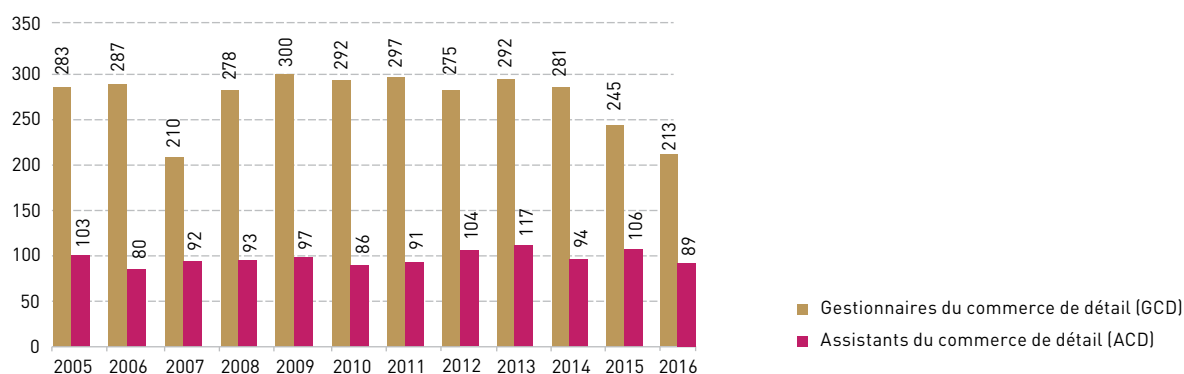
4.3 Contrats d'apprentissage

4.3.1 Production, boulanger-pâtissier-confiseur – début de formation jusqu'en 2016



La tendance à la baisse du nombre d'apprentis en production n'a pas pu être endiguée. Il est extrêmement 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 2016



Le nombre d'apprentis a malheureusement également diminué l'année dernière. Le recul du nombre de formations sur trois ans est une source d'inquiétude pour nous en tant que branche. Nous devons persévérer et prendre soin de notre relève professionnelle, qui est la garante de notre avenir. 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, pour pouvoir satisfaire aux exigences des jeunes d'aujourd'hui de façon professionnelle et méthodique.

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

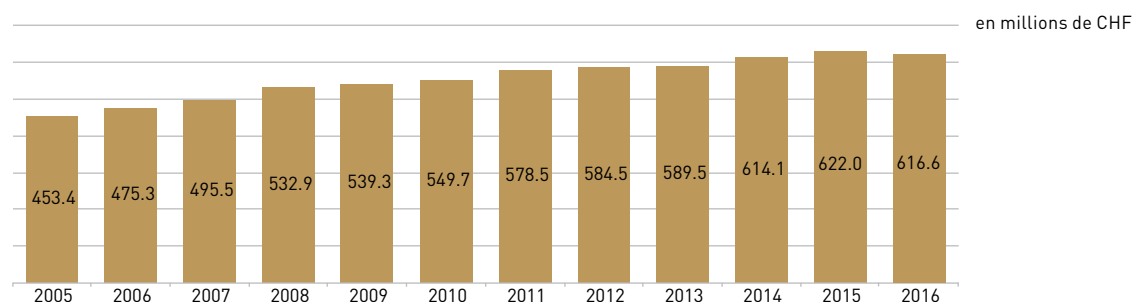
Groupe d'entreprises Pistor	2016	2015
Chiffre d'affaires consolidé (en millions de CHF)	635.9	654.1
Nombre de salariés		
Salariés	507	488
En équivalents plein temps	439	422

5.1.2 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.

Pistor AG	2016	2015
Chiffre d'affaires de l'entrepôt (en millions de CHF)	616.6	622.3
Boulangerie-pâtisserie-confiserie	360.0	374.0
Restauration	256.6	248.0
Nombre de salariés		
Salariés	497	478
En équivalents plein temps	431	414

Évolution du chiffre d'affaires global de Pistor AG entre 2005 et 2016 (en millions de CHF)



5.1.3 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 de prestations individuelles, d'ateliers 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.

Revue des activités 2016

Domaine	Pourcentage	Détails
Reprises de commerces et Start up	25%	Remises de commerces, reprises de commerces, Start up pour nouveaux entrepreneurs
Gestion d'entreprises et controlling	30%	Système de gestion d'entreprise «SGE», controlling, entretiens avec conseils et coaching, analyse de gestion, groupes ERFA
Promotion des ventes, publicité et identité visuelle	25%	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
Réseautage et conseils téléphoniques	20%	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 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	2016	2015
Chiffre d'affaires global (en millions de CHF)	28.3	46.9
Part du chiffre d'affaires pour les produits suivants (en %)		
Noisettes décortiquées	38	38
Amandes	31	31
Sucre	7	11
Produits du cacao	7	10
Conserves	8	1
Produits divers	9	9

6. Informations générales

6.1 Les entreprises suivantes ont participé à l'élaboration du profil sectoriel 2017



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, info@swissbaker.ch
www.swissconfiseure.ch



SBC Fiduciaire SA

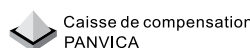
Standstrasse 8, CH-3014 Berne
Tél.: 031 340 66 44, fax: 031 340 66 55
www.sbc-fiduciaire.ch, bern@sb-fiduciaire.ch

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



École professionnelle Richemont

Seeburgstrasse 51, CH-6006 Lucerne
Tél.: 041 375 85 85, fax: 041 375 85 90
www.richemont.cc, 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, 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, info@pistor.ch



panissimo

Seilerstrasse 9, CH-3001 Berne
Tél.: 031 388 14 14, fax: 031 388 14 25
www.swissbaker.ch, panissimo@swissbaker.ch



« **Proximité et compétence** – deux atouts clés
que nous promettons de mettre en œuvre afin
de délester nos clients de manière proactive dans
le but d'atteindre leurs objectifs. De par notre longue
expérience dans le domaine de la fiduciaire et
du conseil, nous favorisons leur succès.
C'est ainsi que nous sommes numéro 1 en Suisse
pour les boulangers et confiseurs. »

Comparaison de la branche | Finances et comptabilité | Administration du personnel
Conseils fiscaux | Prévoyance | Planification de la succession | Conseil en entreprise
Immeubles | Informatique

Siège principal

SBC Fiduciaire SA
Standstrasse 8
Case postale 113
3000 Berne 22

Téléphone 031 340 66 44
E-Mail: bern@sbc-treuhand.ch

www.sbc-fiduciaire.ch

Saint-Gall

Téléphone 071 274 95 35
E-Mail: stgallen@sbc-treuhand.ch

Coire

Téléphone 081 253 13 01
E-Mail: chur@sbc-treuhand.ch

Lucerne

Téléphone 041 248 01 85
E-Mail: luzern@sbc-treuhand.ch

Pully

Téléphone 021 721 78 11
E-Mail: pully@sbc-fiduciaire.ch

Zurich

Téléphone 044 377 54 77
E-Mail: zuerich@sbc-treuhand.ch

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. 95.–,
pour les apprenants seulement Fr. 50.–.

Marketing des annonces:

Stämpfli SA

Wölflistrasse 1, Case postale, 3001 Berne

panissimo@staempfli.com

Tél. 031 300 63 83/84



TRITORDEUM LA NOUVELLE CÉRÉALE NATURELLE



DES PAINS
CROUSTILLANTS
À LA MIE
JAUNE DORÉ !

mino  farine

BRUGGMÖHLE
GOLDACH

STEINER MÜHLE
simply organic since 1995

GRANDS MOULINS
DE COSSONAY

 intermill

Le rendez-vous de la branche

FBK



17 – 20 mars 2019, Berne

34^e Foire spécialisée suisse
en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie

Tendances &
innovations



pain



chocolat



café



snacks



glace

fbk-2019.ch

Pistor:
«Parce qu'elle
tient ses
promesses»

Daniel Ricigliano, client de Pistor
Pasticceria Ricigliano, Lugano

