



PROFIL SECTORIEL 2019

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, www.swissconfiseure.ch

info@swissbaker.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.

©2019, 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 2005 et 2019	8
2.4	Évolution du prix du pain entre 2003 et 2019	9
3.	Chiffres clés sectoriels	11
3.1	Types de commerces	12
3.2	Chiffres d'affaires sur 5 ans	12
3.3	Bénéfice brut moyen par entreprise en % sur 5 ans	13
3.3.1	Bénéfice brut 1	13
3.3.2	Bénéfice brut 2	13
3.4	Frais de personnel	14
3.5	Charges locatives	14
3.6	Cash-flow (bénéfice avant amortissements et provisions)	15
3.6.1	Cash-flow en % du chiffre d'affaires	15
3.7	Degrés de liquidité	15
3.7.1	Degré de liquidité des locataires et des propriétaires	16
3.8	Degré d'autofinancement	16
3.9	Forme juridique	17
3.10	Taille des entreprises selon chiffre d'affaires (sans marchandises)	17
3.11	Nombre d'employés par entreprise, propriétaire compris	18
3.12	Rating des entreprises selon audit PME	18
3.13	Informations générales	19
3.13.1	La boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale en chiffres	19
3.13.2	La BCS en chiffres	19
4.	Formation	20
4.1	Introduction	20
4.2	Concept de formation	21
4.3	Contrats d'apprentissage	22
4.3.1	Production, boulanger-pâtissier-confiseur – début d'apprentissage jusqu'en 2018	22
4.3.2	Commerce de détail – début de formation jusqu'en 2018	22

5.	À propos du marché	23
5.1.1	Le groupe Pistor en chiffres	23
5.1.2	Pistor AG	23
5.1.3	Proback AG	24
5.1.4	Fairtrade SA	25
6.	Informations générales	27
6.1	Les entreprises suivantes ont participé à l'élaboration du profil sectoriel 2019	27

Le 13^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 400 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, et différents sponsors et partenaires mentionnés en fin d'ouvrage.

Les chiffres clés sectoriels se fondent sur l'analyse des bilans de près de 400 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 2018 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, et Pistor, qui ont fourni des données cruciales.

Association suisse
des patrons boulangers-confiseurs



Silvan Hotz Urs Wellauer
Président de la BCS Directeur de la BCS

SBC Fiduciaire SA



Bernhard Zihlmann Daniel Schaller
Directeur de la Vice-directeur de la
SBC Fiduciaire SA SBC Fiduciaire SA

2. Situation économique

2.1 Contexte du marché et des entreprises

Le monde du commerce de détail a beaucoup changé ces dernières années. Zalando a été créé il y a 10 ans; la plupart des Suisses et Suissesses confondaient alors encore Alibaba avec le personnage des «Mille et une nuits» qui porte quasiment le même nom, et le cours de l'euro était à environ CHF 1.50. La plupart des concurrents des détaillants locaux se trouvaient dans la même rue commerçante et dans la même ville. Les habitudes alimentaires et les comportements des consommateurs ont fondamentalement changé; la consommation hors domicile ne cesse de gagner du terrain. Les consommatrices et consommateurs se tournent de plus en plus vers des produits régionaux de qualité, faits maison et fraîchement préparés, entraînant peu de gaspillage alimentaire.

La qualité comme priorité

Cela représente une réelle opportunité pour notre secteur, malgré le vent contraire. 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.

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, 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.

Chance pour notre secteur

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. Les entreprises qui privilégient la vente, le conseil et le service personnels, et qui identifient et mettent en œuvre les exigences des clients en temps utile, resteront prospères.

Au niveau des chiffres clés des entreprises, l'année 2018 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 depuis 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.

Le secteur est en âpre concurrence avec les entreprises des pays frontaliers et dans la comparaison internationale. Après 2016, l'érosion des chiffres d'affaires dans la branche semble toujours endiguée

en 2018. Economiquement, l'année n'a donc pas été mauvaise; les chiffres de la SBC Fiduciaire SA montrent que la hausse des chiffres d'affaires est notamment imputable au processus de concentration. Malgré la détente sur le front monétaire, le tourisme d'achat a continué d'entraîner une fuite de pouvoir d'achat en 2018.

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.

Partenariat social en point de mire

Le Conseil fédéral a approuvé l'extension du champ d'application de la CCT de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale suisse au 8 novembre 2018. De ce fait, il continue à assurer des conditions cadres égales pour toutes les entreprises de la branche. Indépendamment d'une adhésion à la BCS, la CCT sectorielle s'applique ainsi à toutes les entreprises et à tous les employés, conformément au champ d'application. La DFO implique par ailleurs le soutien financier de la formation continue – et notamment des cours de préparation à l'examen professionnel et à l'examen professionnel supérieur. Les collaborateurs non qualifiés sont désormais également assujettis et l'équivalence avec la CCNT a pu être obtenue.

2.2 Informations associatives

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 1436 membres et 2500 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, 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-confiseurs une large gamme de services et de spécialistes. Ses experts disposent d'informations et

2. Situation économique

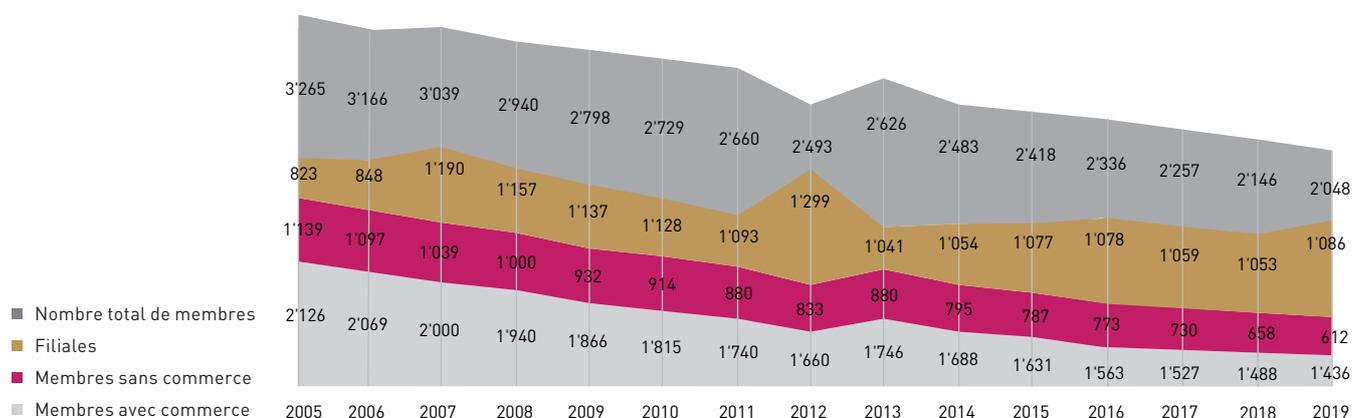
d'expériences spécifiques à la branche, récoltées au cours des dernières décennies, qui leur assurent un avantage concurrentiel indéniable. Outre la SBC Fiduciaire SA – qui compte 7 succursales en Suisse –, les membres peuvent également recourir aux services du centre de compétences Richemont pour la boulangerie, pâtisserie et confiserie de Lucerne et Pully et de la caisse de compensation PANVICA à Münchenbuchsee.

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.

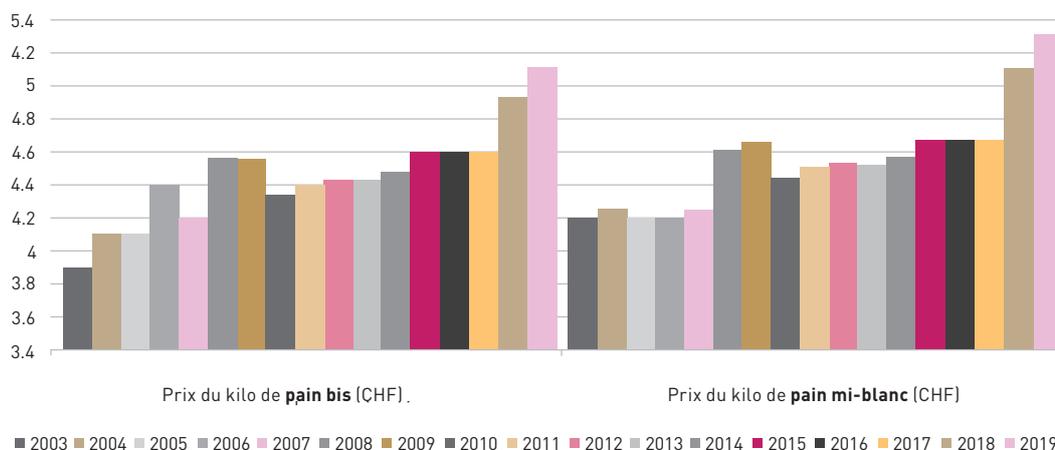
Formation professionnelle et continue

Ces dernières années, l'examen professionnel a été adapté aux exigences actuelles du secteur, et valorisé sur le plan qualitatif et quantitatif. Grâce à la DFO, les cours de préparation pour l'examen professionnel et l'examen professionnel supérieur peuvent désormais être subventionnés; ils deviennent donc financièrement plus intéressants. Le secteur est d'autant plus tributaire de professionnels qualifiés que les entreprises prospères sur le marché tendent à se complexifier. La réorganisation des cours de préparation et les fonds provenant de la DFO ont permis de motiver un plus grand nombre de candidats pour la formation professionnelle continue. De gros efforts sont également consentis dans la formation en vue de booster l'attractivité des métiers et de recruter davantage d'apprentis. Les SwissSkills centralisés offrent une plate-forme idéale à cet effet. Ils représentent une belle vitrine pour les métiers du secteur et le système de formation duale en général, leur grande visibilité permettant de contrer le risque de pénurie de main-d'œuvre qualifiée

2.3 Évolution du nombre de membres de la BCS entre 2005 et 2019



2.4 Évolution du prix du pain entre 2003 et 2019



Prix légèrement haussiers

Les prix ont légèrement augmenté en 2018. 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. La nouvelle CCT a pour sa part été introduite en 2019: il en a résulté une nouvelle augmentation des coûts pour les entreprises.

Récolte de céréales panifiables 2018 présentant une bonne qualité de blé

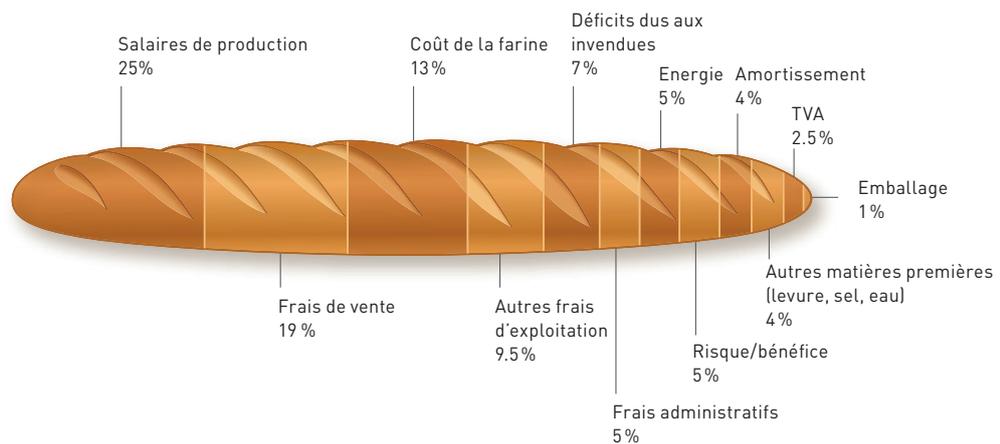
Les deux récoltes exceptionnelles de 2017 et 2018 ont donné lieu à un véritable excédent de 160 000 tonnes de blé panifiable de bonne qualité. Après la mauvaise récolte de 2016, qui a nécessité de demander rapidement des contingents pour l'importation de blé, le secteur recherche des solutions acceptables pour le stockage de céréales en cas d'excédents. L'objectif visé est de pouvoir couvrir les besoins en céréales panifiables indigènes, également les années peu rentables – telles que 2016.

2. Situation économique

Prix du ressort des chefs d'entreprise

La BCS a recommandé à ses quelque 1'436 entreprises membres d'analyser individuellement leurs prix et d'adapter le calcul de ces derniers 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. 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 1'300'000

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

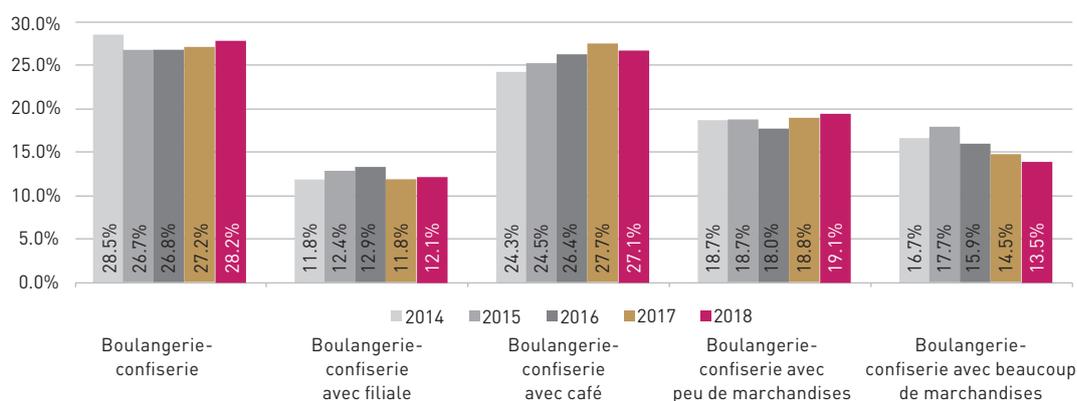
3.2 Part de chiffre d'affaires

Chiffre d'affaires global en CHF		Taux		
< 250'000	250'000	0%	0	
> 250'000 - < 500'000	250'000	5%	12'500	
> 500'000 - > 1'000'000	500'000	4%	20'000	
> 1'000'000 - < 2'000'000	300'000	3%	9'000	
> 2'000'000		2%	0	
Total chiffre d'affaires	1'300'000			41'500

Total salaire du chef d'entreprise **121'500**

3. Chiffres clés sectoriels

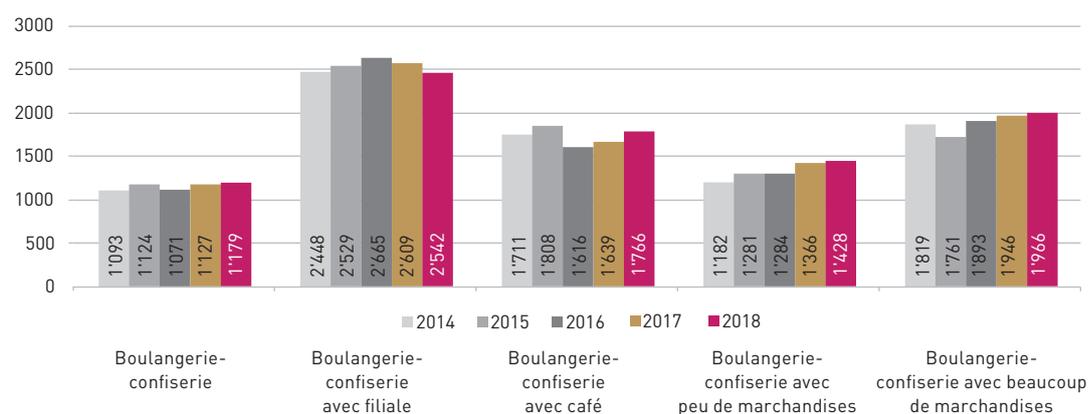
3.1 Types de commerces



Le type d'entreprise «boulangerie-confiserie» traditionnelle comprenant un site de vente et celui avec filiale ont progressé quelque peu après avoir stagné pendant des années. La croissance enregistrée ces dernières années par les entreprises avec café a pour sa part connu un coup d'arrêt. La part des entreprises avec beaucoup de marchandises est toujours en recul. La marge insuffisante sur les produits tiers oblige les propriétaires à changer d'orientation, les plus petites entreprises allant même jusqu'à disparaître.

3.2 Chiffres d'affaires sur 5 ans

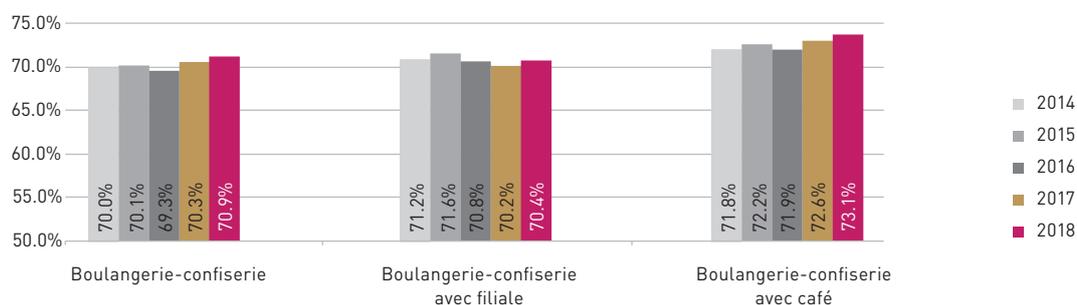
en milliers de CHF



Le chiffre d'affaires moyen par entreprise a en grande partie pu être maintenu, voire même amélioré l'année dernière, ce qui n'est pas forcément dû au fait que des entreprises individuelles ont réussi à générer davantage de chiffre d'affaires. Cette situation découle plutôt du fait que de petites entreprises sont amenées à quitter le marché – le constat étant évident au niveau des entreprises avec marchandises notamment.

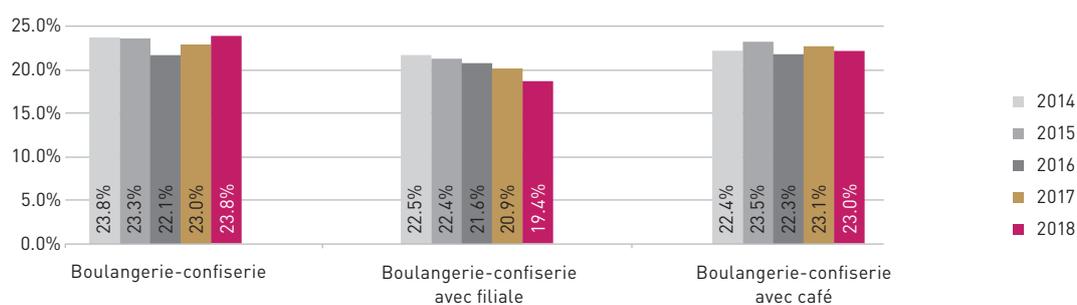
3.3. Bénéfice brut moyen par entreprise en % sur 5 ans

3.3.1 Bénéfice brut 1



Le bénéfice brut 1 (marge) a pu être maintenu en grande partie, voire même amélioré. L'année dernière a également été marquée par des adaptations de prix minimales, voire nulles au niveau des produits finaux. Curieusement, le bénéfice brut est moins élevé dans les entreprises avec filiale que dans celles sans, en raison de la part nettement plus importante de marchandises invendues.

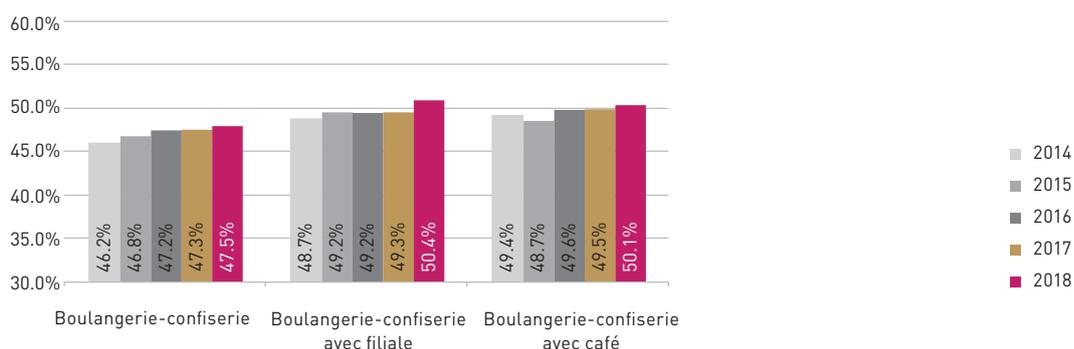
3.3.2 Bénéfice brut 2



Le bénéfice brut 2 (après frais de personnel et de marchandises) est la donnée la plus importante pour une entreprise de production. Son évolution correspond quasiment à celle du bénéfice brut 1. Là aussi, les entreprises avec filiale sont plus faibles que les autres types d'entreprises. Une valeur inférieure à 20 % doit être considérée comme insuffisante.

3. Chiffres clés sectoriels

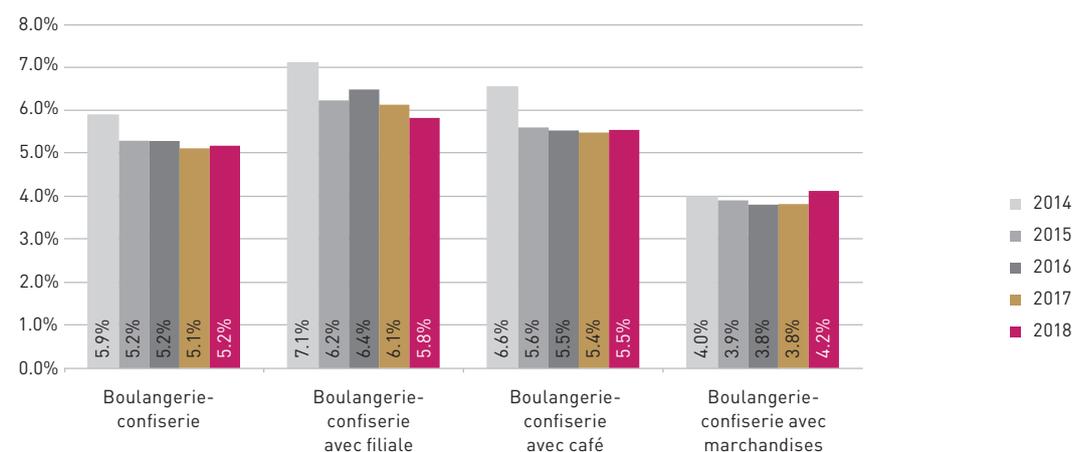
3.4 Frais de personnel



Les frais de personnel ont connu une nouvelle légère hausse au cours de l'exercice, après avoir stagné l'année précédente. Les entreprises avec filiale et café ont désormais dépassé la barre fatidique des 50%. Eu égard aux frais supplémentaires à gérer dès 2019, une nouvelle augmentation des charges est escomptée pour l'année en cours.

Les frais de personnel constituent aujourd'hui de loin le facteur de coût le plus important dans la boulangerie-confiserie artisanale. Le surcoût ne peut être compensé que par des prix de vente plus élevés.

3.5 Charges locatives

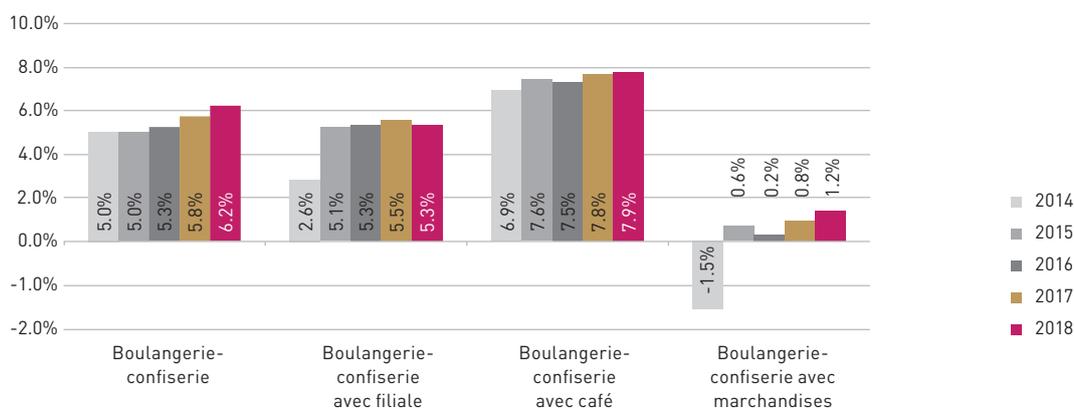


Un petit revirement s'est produit après la baisse constante des loyers enregistrée ces dernières années. Les loyers dans notre secteur restent néanmoins acceptables.

En comparaison intersectorielle, les loyers sont plutôt bas dans le secteur de la boulangerie-confiserie (par rapport à ceux des entreprises de restauration notamment). 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.

3.6 Cash-flow (bénéfice avant amortissements et provisions)

3.6.1 Cash-flow en % du chiffre d'affaires



Le cash-flow a connu une modeste amélioration grâce à la progression du bénéfice brut 2 et notamment au recul des autres charges d'exploitation telles que les charges locatives et les dépenses en capital.

Les entreprises avec marchandises ont également légèrement progressé, mais restent très faibles. L'amélioration pourrait être imputable à la fermeture de petites entreprises non rentables.

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 %

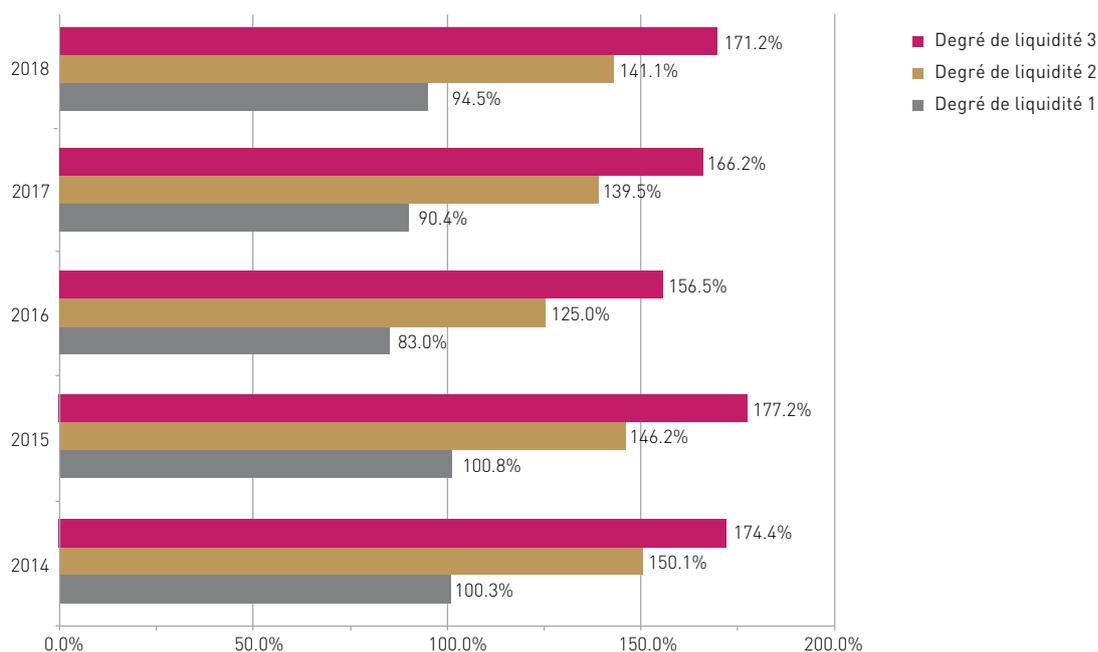
degré de liquidité 3 (current ratio) :

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

valeur de référence: 150 – 200 %

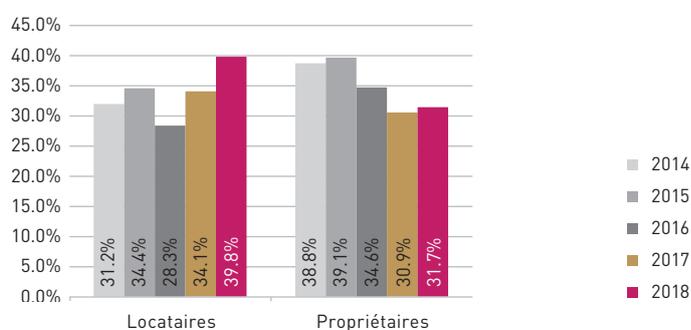
3. Chiffres clés sectoriels

3.7.1 Degré de liquidité des locataires et des propriétaires



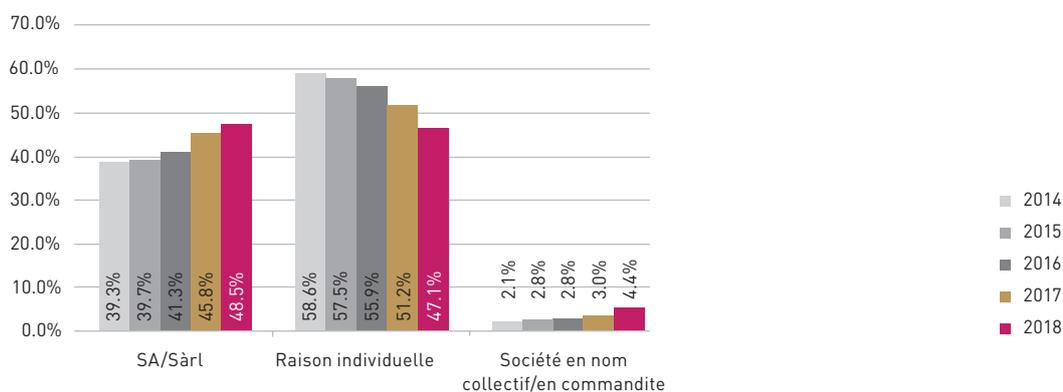
Les degrés de liquidité ont connu une légère amélioration. Très important, le degré de liquidité 2 atteint plus de 140 % et peut être considéré comme excellent. Il faut tenir compte du fait que le degré de liquidité est un instantané, et qu'il est sujet à des changements rapides.

3.8 Degré d'autofinancement



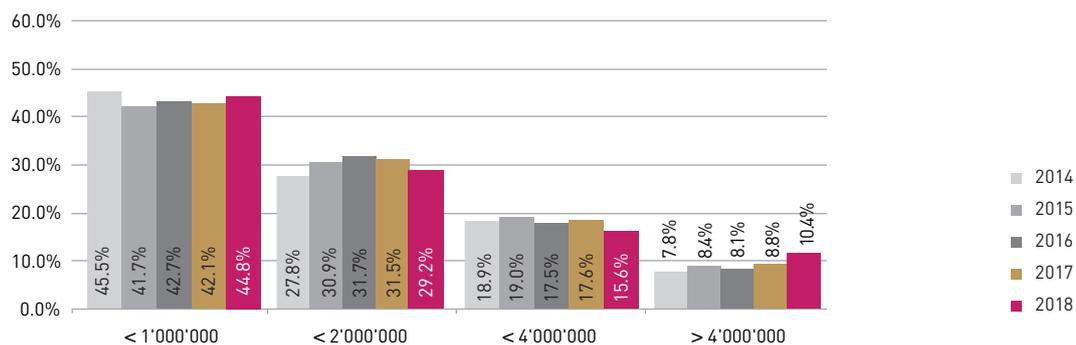
Le degré d'autofinancement a encore pu être amélioré. De l'ordre de 40 % pour les entreprises locataires, le financement doit néanmoins être qualifié de faible. Un degré d'autofinancement de 31.7 % est par contre tout à fait correct pour une entreprise en propriété.

3.9 Forme juridique



Le passage d'une raison individuelle à une SA/Sàrl se poursuit, cette dernière forme comptant pour la première fois davantage d'entreprises que la raison individuelle. Cela pourrait également être imputable à la concentration des entreprises, toujours plus grandes. La société en nom collectif/en commandite a aussi légèrement progressé au détriment de la raison individuelle.

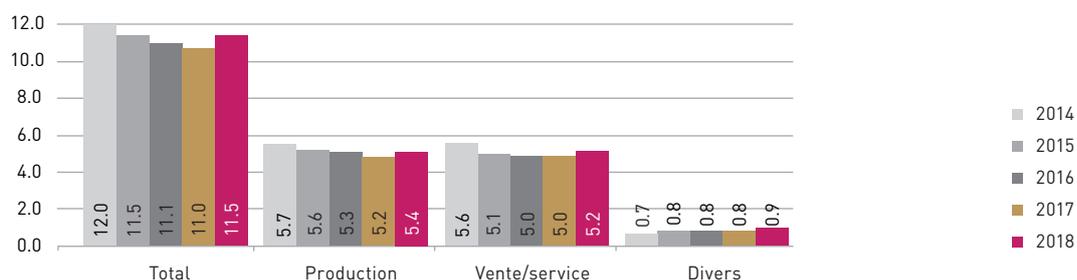
3.10 Taille des entreprises selon chiffre d'affaires (sans marchandises)



Les entreprises ont tendance à devenir de plus en plus grandes. De nombreuses petites et micro-entreprises disparaissent parce qu'elles ne permettent plus une existence suffisante. Selon nos statistiques, près d'un tiers des entreprises avec marchandises ont un chiffre d'affaires inférieur à CHF 750'000.-, ce dernier étant inférieur à CHF 500'000.- pour 15%. Un nouvel ajustement est donc à prévoir ces prochaines années.

3. Chiffres clés sectoriels

3.11 Nombre d'employés par entreprise, propriétaire compris



Le nombre d'employés par entreprise est reparti à la hausse, ce qui n'était plus arrivé depuis longtemps. Ce phénomène est imputable à l'augmentation du nombre de grandes entreprises et à la fermeture de davantage de petites entreprises. Le chiffre d'affaires par collaborateur en production et en vente/service s'est encore accru.

La rubrique «Divers» comprenant le personnel de nettoyage, de livraison et d'administration est également restée constante.

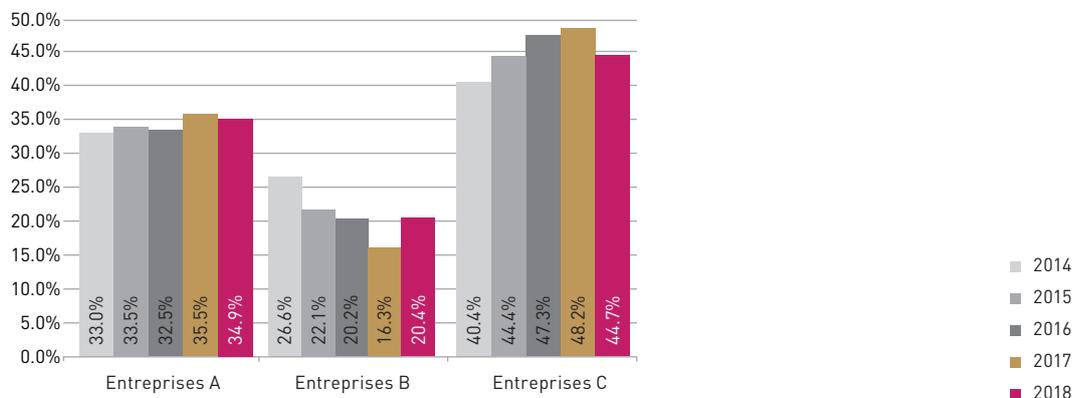
3.12 Rating des entreprises selon audit PME

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.



La proportion d'entreprises de classe A est heureusement restée pratiquement inchangée. La tendance à l'augmentation du nombre d'entreprises de classe C a par ailleurs pu être endiguée au profit des entreprises de classe B. La proportion d'entreprises de classe C reste néanmoins très élevée et beaucoup d'entreprises ne sont plus en mesure de générer un salaire d'entrepreneur convenable. Il faut donc s'attendre à assainissement du marché.

3.13 Informations générales

3.13.1 La boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale en chiffres

Près de 2'500	points de vente d'artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs permettent d'approvisionner toute la population suisse en pain et produits de boulangerie, pâtisserie et confiserie.
1,4 million	de contacts avec la clientèle ont lieu chaque jour dans les points de vente (estimation de la BCS).
Près de 25'000	places de travail sont liées directement ou indirectement à la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale.
2'900	apprentis poursuivent actuellement une formation en vente ou en production.
2 milliards de CHF	tel est le chiffre d'affaires annuel de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale suisse.

3.13.2 La BCS en chiffres

2'048	membres, tel est l'effectif de la BCS (dont 1'436 ayant leur propre commerce).
141	collaboratrices et 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 Richemont.
5'000	tel est le nombre d'exemplaires vendus, publiés toutes les deux semaines par «panissimo».
et 8'000	adresses sont recensées pour l'envoi de la newsletter hebdomadaire de «panissimo». Le taux d'ouverture est de l'ordre de 13 à 20 %.
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 400	clientèles et 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.

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 le centre de compétences Richemont.

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.

Richemont gère également l'organisation de la formation professionnelle et continue à l'échelle suisse – formatrices et formateurs professionnels 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 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. Le cours de préparation à l'examen professionnel en production et commerce de détail est désormais (dès 2018) financé par la Confédération d'une part et par le remboursement DFO d'autre part. La formation modulaire et intensive, qui comprend environ 45 jours de formation, peut ainsi être suivie à un prix très intéressant.

26 lauréates et lauréats de l'examen professionnel ont reçu leur brevet lors du Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs de cette année.

La formation commune en trois modules permet un bon réseautage des jeunes professionnels de la production et du commerce de détail. La communication des deux secteurs s'en trouve grandement améliorée.

La nouvelle préparation relative à l'examen professionnel supérieur réalisée avec ABZ (le Centre de formation pour l'économie carnée suisse) à Spiez requiert que les diplômés fréquentent l'IFCAM à des fins d'admission. Forts des connaissances économiques ainsi acquises, ils peuvent ensuite préparer l'examen professionnel supérieur. Un travail de diplôme (business plan) est élaboré: cet élément central de la formation rend les participants aptes à une reprise de commerce.

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. En contrepartie, des consultations et cours sont organisés dans des pays étrangers proches et lointains. La collaboration avec les écoles partenaires en Espagne est également très réjouissante. Les échanges sont précieux et enrichissants. D'autres partenariats et projets sont prévus.

Richemont a organisé en mai 2019 le premier Congrès international sur le levain-chef, qui a attiré de nombreux visiteurs du monde entier. Les retours sur cet événement passionnant ont été très positifs. Les principaux enseignements tirés de ce dernier devraient faire progresser le secteur, le sujet présentant aujourd'hui un énorme potentiel.

4.2 Concept de formation

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.online**, sur demande par e-mail (**richemont@richemont.cc**) ou par téléphone (+41 41 375 85 85).

Outre les spécialistes professionnels, de plus en plus d'importance est également accordée aux spécialistes cadres, les cours étant proposés sur plusieurs niveaux. Le thème de la gestion du personnel peut notamment être étudié sur trois niveaux et mener au certificat «leadership» de l'Association suisse pour la formation des cadres (ASFC). Ces cours sont très fréquentés.

Des formations sont également proposées dans les domaines de la boulangerie, de la pâtisserie, de la confiserie et du commerce de détail (connaissances techniques). Elles ont généralement lieu 4 fois 2 jours et s'adressent avant tout à des personnes intéressées et/ou issues d'autres secteurs qui souhaitent approfondir leurs connaissances préalables des entreprises. Ces cours pour personnel non qualifié sont subventionnés en particulier par le biais du remboursement DFO dès 2019. L'offre spéciale est réservée au personnel non qualifié qui fréquente assidûment le cours de diplôme et atteste de compétences. La définition de personnel «non qualifié» est réglée dans les articles 6a et 6b de la CCT 2019 du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie suisse.

Dans le cadre du module marketing et communication, qui a lieu 5 fois un jour et fait également partie intégrante de l'examen professionnel dans le commerce de détail, les participants apprennent à trouver leurs spécificités et à communiquer avec succès. La formation s'adresse à tous ceux qui souhaitent satisfaire les demandes des clients en usant de leurs atouts.

4. Formation

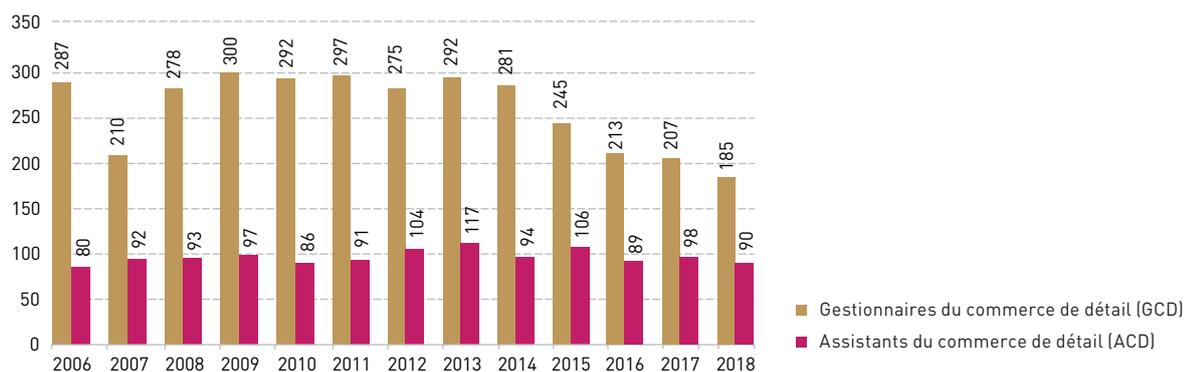
4.3 Contrats d'apprentissage

4.3.1 Production, boulanger-pâtissier-confiseur – début de formation jusqu'en 2018



Après une légère hausse en 2017, la tendance à la baisse du nombre d'apprentis en production a repris. Nous sommes convaincus qu'il est crucial pour l'évolution future du secteur que nous formions ensemble suffisamment de relève professionnelle, sachant qu'il faut former des gens pour pouvoir disposer de suffisamment de personnel qualifié en production et commerce de détail.

4.3.2 Commerce de détail – début de formation jusqu'en 2018



La tendance à la baisse dans le commerce de détail n'a malheureusement pas (encore) pu être enrayerée. Notre secteur n'est pas le seul concerné, mais il est extrêmement important de bien former le personnel du commerce détail, l'objectif étant de proposer un service de conseil professionnel en vente, et de se démarquer de la concurrence et du commerce en ligne. Il faut veiller à promouvoir également notamment la formation sur trois ans des gestionnaires du commerce de détail, outre celle des ACD (sur deux ans). La formation des GCD est destinée à une relève professionnelle bien formée, l'avenir des futurs formateurs et responsables de filiales en dépendant.

Nous devons relever le défi de la formation professionnelle, c'est la seule solution pour pouvoir remédier à la pénurie de main-d'œuvre qualifiée qui devrait encore s'aggraver à l'avenir.

Nous remercions tous les formateurs et formatrices, experts et expertes, ainsi que tous les enseignants et enseignantes 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

5.1.1 Le groupe Pistor en chiffres

Le groupe d'entreprises Pistor 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 et appartiennent à 100 % à la Pistor Holding Genossenschaft. Cette dernière s'engage pour le secteur en représentant les intérêts professionnels de quelque 1450 membres depuis plus de 100 ans.

Groupe d'entreprises Pistor	2018	2017
Chiffre d'affaires consolidé (en millions de CHF)	651.2	640.2
Nombre de salariés		
Salariés	546	530
En équivalents plein temps	476	461

5.1.2 Pistor AG

Pistor est l'entreprise de commerce et de services indépendante leader du secteur de la boulangerie-confiserie, et de la restauration et des soins. Pistor offre un soutien adapté aux clients, avec un assortiment complet, des services novateurs et un important réseau de spécialistes.

L'année 2018 a été marquée par l'introduction du nouveau modèle de conditions, la mise en service du premier camion électrique de 40 tonnes, la nouvelle devise «Précisément» et la coopération avec le prestataire logistique de santé Cosanum.

Pistor AG	2018	2017
Chiffre d'affaires de l'entrepôt (en millions de CHF)	630.2	621.6
Boulangerie-pâtisserie-confiserie	350.1	354.0
Restauration	280.1	267.5
Nombre de salariés		
Salariés	535	520
En équivalents plein temps	468	453

5. À propos du marché

5.1.3 Proback AG

Proback AG œuvre depuis plus de 30 ans à la promotion et au maintien sur le marché du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale. En sa qualité d'organisation à but non lucratif, Proback soutient économiquement l'artisanat pour le compte de Pistor, avec différents services, séminaires et évènements. L'une de ses missions est la planification de la relève d'entreprises de boulangerie et de confiserie. En ce sens, elle a notamment mis l'accent sur la remise de commerces à de jeunes et nouveaux entrepreneurs en 2018. Proback propose également aux chefs d'entreprise de nouveaux services, dont des ateliers pour collaborateurs, en vue d'alléger leur travail quotidien.

Les services de Proback en 2018

Domaine	Détails
Conseils et coaching	Accompagnement dans la mise en œuvre de plans et projets.
Remises de commerce	Accompagnement et soutien aux chefs d'entreprise de boulangerie-confiserie en prévision de la remise de leur commerce à l'interne ou à une personne externe à l'entreprise.
Reprises de commerce	Accompagnement et soutien aux professionnels qui désirent exploiter leur propre entreprise de boulangerie-confiserie et qui cherchent un commerce.
Optique des clients	Examen du commerce par un organisme externe neutre afin de mettre encore mieux ses atouts en évidence et de présenter l'entreprise de manière optimale à l'extérieur.
Système de gestion d'entreprise	Le système de gestion d'entreprise permet d'identifier chaque mois les éléments positifs et moins positifs, et de déterminer les éventuelles mesures nécessaires.
Start up – pour nouveaux entrepreneurs	Soutien et accompagnement des nouveaux et jeunes entrepreneurs dans le cadre du démarrage de leur entreprise.
Service publicitaire / identité visuelle	Soutien par des professionnels de la publicité pour le développement de logos, la réalisation de flyers, matériel d'emballage, publicité liée à l'ouverture d'un commerce, publicité extérieure.
Workshops en entreprise	En plus de ses divers prestations, séminaires et events, Proback propose également des workshops sur mesure en entreprise.

5.1.4 Fairtrade SA

Fairtrade SA est la société de négoce de matières premières de Pistor Holding Genossenschaft. Son réseau de relations directes, établi de longue date dans les pays d'origine garantit à Fairtrade SA des achats avantageux de matières premières de qualité, telles qu'amandes, noisettes, raisins secs, sucre, conserves et cacao. Fairtrade a réalisé un chiffre d'affaires global de 28.1 millions de francs en 2018 – en hausse de 2 millions de francs par rapport à l'année précédente, en raison de quantités supplémentaires et de prix d'achat plus élevés. Le nombre de contrats conclus et la quantité de matières premières négociées ont augmenté par rapport à 2017.



6.1 Les entreprises suivantes ont participé à l'élaboration du profil sectoriel 2019



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, www.swissconfiseure.ch
info@swissbaker.ch



SBC Fiduciaire SA

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

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



Richemont centre de compétences Boulangerie Pâtisserie Confiserie

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



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

GMSApp
**VOS
COMMANDES
DE FARINES
DANS LA POCHE**



GMSapp

- Vos commandes en quelques clics
- Aperçus des commandes disponibles à tout moment
- Alertes pour commandes possibles
- Informations pour contacts directs
- Accessible partout et en tout temps
- Utilisation simple

Informations: T 0800 551 559

GMSApp-Download

1. Download via App Store/Google Play (pour smartphone/tablette) et via gmsapp.ch (pour Mac/PC)
2. Demander un login à votre conseiller de vente GMSA
3. Entrer le login – et c'est parti!

Bruggmühle Goldach
Grands Moulins de Cossonay
Intermill
Mino-Farine

gmsa.ch

GMSA 
MÜHLEN • MOULINS • MULINI



« **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

Was läuft in der Bäcker-Confiseur-Branche?

Mit dem «panissimo»-Abo immer auf dem aktuellen Stand.

Quoi de neuf dans le secteur de la boulangerie-confiserie ?

Un abonnement à « panissimo » vous le dira.

Abonnements

Jahresabo | Abo annuel CHF 99.–, Lernende CHF 52.–,
www.swissbaker.ch/panissimo

Stellenmarkt | Emplois: www.swissbaker-jobs.ch

«panissimo» | Seilerstrasse 9, 3001 Bern | panissimo@swissbaker.ch | www.swissbaker.ch/panissimo | Tel. 031 388 14 15
Anzeigen/Annonces: Stämpfli AG | Wölfistrasse 1, 3001 Bern | panissimo@staempfli.com | Tel. 031 300 63 83



**FORME
TON
AVENIR**



Une formation dans la boulangerie/confiserie

Boulangère-pâtissière-confiseuse/Boulangier-pâtissier-confiseur

Gestionnaire du commerce de détail

www.forme-ton-avenir.ch



Précisément.

pistor



qualifié

Avec nos prestations de services innovantes,
nous faisons pour vous précisément
ce qui vous rend encore plus performant.

Axé sur vos besoins.
pistor.ch