



RAPPORT ANNUEL 2014

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS)



Editorial du président	4
Editorial du directeur	5
Actualités	6
Communication	13
2014 en images	14
Comptes annuels	18
panissimo	19
Fondation Patrimoine pain suisse	20
PANVICA	21
Centre de compétence Richemont	22
SBC Fiduciaire SA	24
Bureau d'étude et d'architecture SA	26
Comité directeur	27
Personnel de l'association/Evolution du nombre de membres	28
Effectif des membres	29
Institutions de l'association	30

Editorial du président

Les collaborateurs sont notre principal capital et contribuent à ce que nous puissions proposer jour après jour à nos clients un large assortiment de produits de boulangerie-pâtisserie-confiserie d'excellente qualité, assorti d'un service professionnel et de conseils compétents.

La nouvelle convention collective de travail conclue avec les partenaires sociaux reflète également cette reconnaissance méritée. Elle prévoit en effet une augmentation des salaires minimaux et, dès 2016, une 5^e semaine de vacances pour tous les travailleurs assujettis à la CCT. Même si les surcoûts en résultant seront difficiles à supporter pour nos entreprises soumises à une concurrence toujours plus rude et à de constantes nouvelles charges administratives, nous nous devons d'offrir des conditions intéressantes à notre main-d'œuvre qualifiée, dont les prestations sont remarquables. La demande de déclaration de force obligatoire (DFO) de la CCT devrait permettre à l'avenir une égalité de traitement de toutes les entreprises du secteur. Les salaires minimaux de la CCT étant applicables pour les travailleurs qualifiés, les francs-tireurs ne pourront en effet plus pratiquer la sous-enchère salariale en vue de proposer leurs produits à des prix plus avantageux.

La BCS a informé le public dans le cadre d'une conférence de presse organisée fin 2014 du fait que l'augmentation des frais de personnel et des prix des principales matières premières impliquerait une hausse des prix finaux pour les consommateurs. Ses arguments pertinents ont été compris.

Nous devons pouvoir offrir des conditions de travail modernes si nous voulons continuer à bénéficier d'une relève professionnelle suffisante à moyen et long terme. Nous devons pour ce faire viser à garantir chaque année à quelque 1200 jeunes une formation professionnelle initiale intéressante dans la production (de boulangère-pâtissière-confiseuse/boulangier-pâtissier-confiseur) et le commerce de détail, à l'avenir également. Le nouveau concept de formation professionnelle supérieure et l'importante offre de cours de l'Ecole professionnelle Richemont permettent également à notre secteur d'offrir à toutes les personnes intéressées des possibilités variées de formation continue.

Kaspar Sutter, président de la BCS

Qualité et émotions

2015 débute avec la 32^e Foire spécialisée suisse en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie (FBK), dont le slogan est «Qualité et émotions». Les consommateurs exigent des entreprises de notre secteur des produits d'excellente qualité, le pain, les produits de boulangerie et les produits chocolatés étant notamment concernés. La concurrence est rude sur le marché, l'achat de pain frais étant presque partout possible à toute heure de la journée. La qualité ne suffit plus à elle seule pour faire prospérer une entreprise. Une valeur ajoutée peut et doit être proposée aux clients. Les entreprises doivent donc encore mieux communiquer leurs atouts, en vue de déclencher des émotions chez les clients.

Développement durable

L'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) porte une grande attention aux différents aspects du développement durable. Les consommatrices et consommateurs sont toujours plus sensibilisés à l'écologie, au gaspillage des aliments et au traitement des déchets. A ce propos, ils interpellent régulièrement les chefs d'entreprise et attendent des réponses fondées. En tant qu'organisation faîtière, la BCS prend ses responsabilités dans ce domaine également et veut montrer la voie grâce à son exposition sur le sujet lors de la FBK. Ainsi les entreprises, leurs collaboratrices et collaborateurs, et l'ensemble de la branche seront rendus attentifs au développement durable. En collaboration avec pistor et l'Ecole professionnelle Richemont, la BCS soutient à cet effet un projet de développement durable visant à prévenir les déchets alimentaires, élaboré dans le cadre de l'association «United Against Waste». Des solutions et des concepts ad hoc seront présentés lors de la FBK, dans le cadre de laquelle seront également abordés les thèmes des matières premières durables, de l'e-mobilité, de l'efficacité énergétique et de l'analyse sensorielle de produits.

Cycle de vie d'une entreprise

La BCS propose une gamme complète de services comprenant tous les domaines du cycle de vie d'une entreprise que sont: la formation professionnelle, la publicité, la formation continue, le financement, la prévoyance professionnelle, l'accompagnement opérationnel, le règlement de succession et la cessation d'entreprise. Toutes les institutions de la BCS travaillent en étroite collaboration pour aider au mieux tous les chefs d'entreprise, quelle que soit la phase du cycle dans laquelle ils se trouvent personnellement. Nous sommes là pour eux!

Beat Kläy, directeur

Actualités

Année associative intense

Un travail considérable a été accompli à tous les niveaux en 2014 – en matière d'organisation, de politique, de formation et de communication. Les négociations relatives à la nouvelle convention collective de travail (CCT) ont enfin abouti après de longues années d'âpres pourparlers. La demande de déclaration de force obligatoire (DFO) de la CCT a par ailleurs été déposée auprès du seco, et été publiée fin 2014 dans la Feuille officielle suisse du commerce (FOSC). Une étape extrêmement importante pour l'avenir de la relève professionnelle, la formation continue et le secteur a donc été franchie. Les SwissSkills, premiers championnats suisses des métiers intersectoriels, ont eu lieu en 2014, et constitué une magnifique vitrine pour la formation professionnelle initiale et une excellente publicité pour nos professions. La manifestation a certes mobilisé d'importantes ressources humaines et financières. La BCS souhaite néanmoins réitérer l'évènement, et s'engager à cet effet en collaboration avec de nombreuses autres associations professionnelles.

Evolution positive des entreprises

Les chiffres du profil sectoriel montrent clairement l'évolution du secteur : on assiste à une concentration des entreprises productrices. Le nombre total de points de vente (supérieur à 3000) reste néanmoins heureusement élevé. L'évolution économique est également positive au niveau des entreprises : la situation des coûts a connu une légère accalmie ; le cash-flow a à nouveau légèrement augmenté en moyenne. Les efforts consentis à tous les niveaux portent donc leurs fruits, une amélioration durable de la situation économique des entreprises étant visée. Il est nécessaire de continuer à générer une relève professionnelle suffisante, et de la motiver à se perfectionner pour satisfaire aux exigences des entreprises en matière de main-d'œuvre qualifiée. Ces dernières doivent pouvoir engager à différents niveaux du personnel compétent au bénéfice d'une bonne formation professionnelle et continue. Dans ce contexte, la DFO de notre CCT devrait permettre d'impliquer les collaborateurs dans le financement de la formation tout en les incitant à se perfectionner.

Développement durable

La BCS a élaboré en collaboration avec la société de recherche et de conseil INFRAS à Zurich un concept de développement durable du secteur et de ses entreprises. Les cinq champs d'action suivants en sont ressortis: prestation préalable (matières premières) – production – vente et distribution – consommation – recyclage et littering. La BCS a conçu pour ces derniers des projets de mise en œuvre concrète possible dans les entreprises. Le gaspillage alimentaire est l'un des principaux champs d'activité. En collaboration avec l'Ecole professionnelle Richemont et pistori, la BCS a élaboré et encadré un projet pilote pour les entreprises du secteur dans le cadre de l'association United Against Waste, dont elle est également membre. L'objectif est de recueillir des informations en la matière pour présenter des solutions potentielles concrètes. Les consommateurs posent notamment problème, les ménages générant 26 % des déchets de produits de boulangerie!

Hausse des prix des matières premières

La BCS a organisé en novembre une conférence de presse sur l'augmentation des frais de personnel et des prix des matières premières. Les consommateurs et les médias ont bien accueilli le fait que les prix du pain, des produits de boulangerie, des articles en chocolat et du café soient voués à augmenter dans les boulangeries-pâtisseries-confiseries artisanales.

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

Nombreux travaux politiques

L'engagement politique reste l'une des tâches principales de la BCS – l'objectif étant toujours de faire entendre la voix du secteur, et de défendre les intérêts politiques et économiques de tous les chefs d'entreprise. La BCS a donc continué à sensibiliser les politiques aux préoccupations des artisans boulangers et de l'ensemble du secteur au niveau fédéral. C'est dans ce contexte que quelque 20 parlementaires ont participé à la traditionnelle session organisée par ses soins en décembre. La BCS en a profité pour remercier les politiciens de milice de leur travail, et débattre de questions d'actualité. Le thème du développement durable et les efforts consentis par le secteur en la matière ont été accueillis avec beaucoup d'intérêt.

Beat Kläy, directeur

Palais fédéral

La représentation des entrepreneurs au Parlement fédéral a connu un repli constant ces dernières années, alors que le nombre de tâches et obligations légales des entreprises artisanales n'a cessé d'augmenter. Les objets soumis au Parlement (dont la stratégie énergétique 2050) sont toujours plus complexes. Dans le cadre des élections parlementaires nationales de 2015, il faudra donc impérativement plébisciter des personnalités qui, fortes de leur expérience et de leur connaissance du quotidien économique, puissent garantir une économie de marché libre, et donc davantage d'autodétermination et de responsabilité personnelle. La BCS continue pour ce faire à étoffer et à entretenir le réseau des parlementaires bien intentionnés à son égard – le conseiller national Lorenz Hess (Berne) lui étant d'une aide précieuse à cet égard.

«2,5% pour notre pain quotidien»

Tous les cantons ont rejeté l'initiative de Gastrosuisse, ainsi que 71,5% des Suisses. Le peuple s'est ainsi prononcé très clairement contre la réduction de la TVA pour les entreprises de restauration. Le principal inconvénient de l'initiative était l'application du même traitement fiscal aux prestations des

Actualités

restaurants et aux denrées alimentaires des magasins. Les nombreuses incertitudes et affirmations contradictoires des initiants semblent avoir incité les votants à rejeter nettement l'initiative. Il était bien clair que les 750 millions de francs de pertes de recettes fiscales devraient être compensés. La marche à suivre s'est par contre avérée moins claire, et beaucoup plus controversée. Le Conseil fédéral avait proposé de relever le taux de TVA bas appliqué aux denrées alimentaires. Nous avons depuis toujours maintenu notre revendication intitulée «2,5% pour notre pain quotidien», et donc lutté activement contre l'initiative. Nous ne l'avons pas fait parce que nous ne comprenions pas les préoccupations de Gastrosuisse, mais parce que l'initiative mal formulée aurait ouvert la voie à des solutions d'avenir qui n'auraient pas été dans l'intérêt de notre secteur. Le taux de TVA réduit pour les denrées alimentaires dans les magasins, les boulangeries et les boucheries, mais aussi pour les journaux, les livres et les médicaments n'est pas en danger – et c'est important ne serait-ce que pour des raisons sociales. Les revendications s'élevant désormais en vue d'un taux unique ne seront politiquement pas facilitées, sachant que les nombreuses exceptions actuellement existantes seront défendues par les groupes d'intérêts respectifs.

Heures d'ouverture des magasins

La BCS a salué l'attitude positive du Conseil fédéral sur la motion Lombardi et l'annonce par le gouvernement d'un message afférent d'ici à fin 2014. La loi sur les heures d'ouverture des magasins implique une libéralisation raisonnable, socialement acceptable au niveau national – dans l'intérêt de l'économie intérieure, des consommateurs et du marché du travail –, tout en prenant en considération des aspects écologiques. Les entreprises du commerce de détail devraient désormais avoir la possibilité de laisser leurs magasins ouverts entre 6 et 20 heures du lundi au vendredi, et entre 6 et 19 heures le samedi. Le dimanche n'est pas concerné, ni les jours fériés cantonaux.

Politique de formation viable

L'équivalence et l'égalité de traitement financier des filières de formation professionnelle et académique, telles qu'exigées par la Constitution, doivent devenir une réalité, et il faut garantir le financement de la formation professionnelle supérieure et de la formation professionnelle continue conformément aux dispositions de la nouvelle loi ad hoc. La BCS va s'engager à cet effet en 2015.

Révision de la loi sur les denrées alimentaires : victoire de la raison

Le Conseil national a définitivement refusé l'obligation de déclarer la provenance des matières premières sur les denrées alimentaires. La BCS se félicite que l'on évite ainsi l'introduction de coûts réglementaires insensés et d'indications sans fin qui, pour le consommateur, ne constituent pas une plus-value. L'obligation de déclarer tous les ingrédients contenus dans les aliments est définitivement biffée de la loi sur les denrées alimentaires. La BCS se félicite qu'une majorité du Conseil national ait refusé une disposition dont la mise en œuvre aurait engendré une lourde charge bureaucratique et financière. Pour la BCS, qui s'engage en faveur d'une information pratique et ciblée du consommateur, cette décision revêt un caractère symbolique. Le Conseil national a reconnu que surcharger d'indications les emballages ne sert pas l'intérêt du consommateur final. La BCS continuera de se battre avec

force contre les coûts réglementaires excessifs et en faveur de solutions simples et transparentes en matière d'information des consommateurs.

Politique agricole

L'Union suisse des paysans (USP) a déposé en été son initiative «Pour la sécurité alimentaire», que la BCS rejette. Tout comme l'ensemble de l'Union suisse des arts et métiers, nous préconisons une agriculture productrice en Suisse qui soit viable et compétitive, et non pas grevée par toujours plus de charges administratives et écologiques. La présente initiative populaire est néanmoins superflue, donne de faux signaux rétrogrades et crée beaucoup de nouveaux problèmes. Aucun nouvel article constitutionnel n'est nécessaire pour renforcer l'agriculture productrice et enrayer la perte des terres cultivables – ces objectifs étant en principe soutenus par la BCS.

Révision de la loi sur la protection de l'environnement (LPE)

Dans le cadre de la révision de la LPE, nous nous opposons toujours à des mesures et déclarations impossibles à mettre en œuvre, dont l'étiquette-environnement censée documenter l'empreinte écologique d'un produit. Nous nous opposons également à la motion de Buman, qui exige une interdiction des sacs plastiques. Suite à l'incident intervenu lors d'une première réunion avec l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) – plusieurs participants ayant abrégé la conversation pour avoir été mis devant le fait accompli par la Confédération –, nous avons boycotté la deuxième réunion, parce que nous refusons catégoriquement ce projet et sa mise en œuvre. Nous avons signifié notre refus par écrit en collaboration avec l'usam, et renforcé le lobbying.

Stratégie énergétique 2050

Le Conseil fédéral a adopté le message relatif au premier paquet de mesures de la Stratégie énergétique 2050 et l'a soumis au Parlement pour examen. L'objectif consiste à restructurer par étapes l'approvisionnement énergétique suisse d'ici à 2050. La consultation a permis à la BCS de demander que la mise en œuvre de la stratégie soit fondée sur les moyens propres à l'économie de marché, qu'elle conjugue les politiques en matière d'énergie et de climat, et corresponde au principe selon lequel l'approvisionnement de la Suisse doit être le plus sûr et le plus autonome possible, à des prix concurrentiels, que toutes les parties prenantes soient traitées sur le même pied, que les mesures d'incitation soient davantage axées sur les principes de l'économie de marché plutôt que sur des prescriptions, des interdictions et le contrôle de prix, et que le financement du projet ne limite en aucune façon la compétitivité à long terme des entreprises suisses sur le marché international. Cet objet étant très complexe, les délibérations pourraient durer des années.

Union suisse des arts et métiers (usam)

Les intérêts des boulangers-pâtisseries-confiseurs sont activement défendus par la BCS au sein des commissions compétentes en matière de politique économique, politique sociale et marché du travail. Cette dernière fait aussi valoir leurs intérêts dans le cadre des groupes ayant trait au commerce, à la politique agricole et alimentaire, à la révision de la loi sur les denrées alimentaires, à la TVA et à

Actualités

la revitalisation des centres – tout en étant représentée au sein du comité directeur et de la Chambre suisse des arts et métiers. En collaboration avec tous les membres de l'usam, la BCS s'est ainsi également opposée à l'initiative sur les salaires minimums et a été soulagée en prenant connaissance du résultat de la votation. Nous avons aussi combattu âprement d'autres objets de votation nuisibles à l'économie – l'issue s'étant majoritairement avérée positive pour notre secteur.

Urs Wellauer, vice-directeur, responsable politique & économique

Solutions en ligne sécurité au travail/autocontrôle en matière d'hygiène

Outre les aspects légaux, différentes exigences du secteur ont également amené la BCS à adapter constamment les deux solutions en ligne. Les nouveautés figurant dans l'ordonnance sur l'indication des prix, le cahier des charges requis pour les coordinateurs de la sécurité et les plans d'hygiène au format A4 en sont quelques exemples. Les deux instruments et les ressources disponibles sont de bonne qualité, mais la maintenance et l'entretien des documents au sein de l'entreprise sont du ressort des chefs d'entreprise et de leurs collaborateurs. Une documentation adéquate, adaptée à l'entreprise permet néanmoins de remplir ses obligations.

On constate souvent lors d'inspections que les ressources humaines manquent dans le cadre de la mise en œuvre de la sécurité au travail et de l'autocontrôle en matière d'hygiène. Il n'est pas rare que les entreprises ne disposent pas de collaborateurs formés pour ce genre d'activités ou souhaitant assumer la responsabilité de postes clés.

Guide GFSI

La version allemande du guide GFSI a été élaborée en 2014 sur le modèle du guide d'hygiène. La Global Food Safety Initiative vise à implémenter un programme mondial de standards en matière de sécurité alimentaire, dont l'importance va croître pour les boulangeries-pâtisseries-confiseries effectuant des livraisons. L'obligation d'implémentation des standards GFSI/BRC/IFS ISO22000 va bien au-delà des exigences légales. Les propriétaires d'entreprises réalisant des livraisons vont devoir se familiariser avec les standards GFSI pour satisfaire les exigences des clients. La BCS a collaboré avec des spécialistes du secteur boulanger pour des bases structurelles en la matière. Nous avons choisi une voie pragmatique, mais les entreprises vont néanmoins encore devoir résoudre des problèmes pour lesquels l'aide de la BCS pourrait s'avérer très utile – dont la certification.

Examen d'aptitude à l'exposition à la farine

L'antenne MSST a réalisé 52 examens d'aptitude en 2014. Il a fallu prescrire un examen médical approfondi à 10 des personnes examinées, et émettre de sérieuses réserves à l'encontre de cinq d'entre elles, en raison de tendances allergiques, d'asthme ou d'affections de la peau. Les sombres pronostics et les conseils prodigués par les médecins spécialisés n'amènent malheureusement pas de nombreux candidats à opter pour un autre champ professionnel, parce que le thème des allergies potentielles est abordé trop tard dans le cadre de l'examen d'aptitude professionnel. Il faut donc rappeler ici qu'il est important de sensibiliser les jeunes sur le sujet le plus tôt possible, dès le stage.

Examen d'aptitude au travail de nuit

On a constaté en 2014 une augmentation de la médiatisation du travail de nuit et de ses conséquences potentiellement nuisibles pour la santé. Comme on le sait, un examen médical est obligatoire depuis 2001 pour tous les collaborateurs en cas de travail de nuit. L'examen médical et les conseils sont également obligatoires pour les jeunes gens occupés de nuit de façon régulière ou périodique, et ce quel que soit le type d'activité exercée. Conformément à la loi, l'examen médical doit avoir lieu avant le début de l'activité professionnelle de nuit et doit être renouvelé tous les deux ans. Tous les collaborateurs doivent aujourd'hui disposer d'un passeport valable évaluant leur aptitude au travail de nuit. Ce n'est malheureusement souvent pas le cas. La modification de la pratique devrait corriger cet état de fait. A l'avenir, les organes d'exécution devraient en effet renforcer leurs contrôles en matière d'examens médicaux obligatoires, pour vérifier si les entreprises satisfont à leurs obligations légales. Les inspecteurs du travail vont sommer les employeurs de leur montrer les formulaires/passeports relatifs à l'examen d'aptitude. Le travail de nuit est vécu différemment d'une personne à l'autre, et par les hommes et les femmes, et peut avoir de graves conséquences sur la santé. Il est donc important d'identifier en temps utile les collaborateurs aptes au travail et, le cas échéant, ceux qui ne le sont pas ou plus. Le secteur dispose par ailleurs d'un passeport (petit livre jaune), qui peut être obtenu auprès de la BCS.

Inspections/cours


L'agenda a été bien rempli par différents audits MSST, d'hygiène et d'AQ, cours pour formateurs, cours de diplôme, cours de base pour la mise en œuvre du guide d'hygiène et de la solution par branche MSST, cours externes relatifs à l'hygiène alimentaire, à l'autocontrôle et à l'assurance qualité.

Calendrier des saveurs 2015

Le passage du calendrier du boulanger au calendrier des saveurs a également permis d'opter pour un nouveau format et un nouveau visuel. Ce dernier a suscité de nombreuses réactions positives. Le verso du calendrier, muni d'une reliure WIRO et d'un agenda familial, a fait l'objet d'une petite controverse finalement très constructive. Les différentes remarques et suggestions des membres en la matière vont être analysées de manière critique en vue d'une éventuelle optimisation dans l'édition 2016. Les illustrations et recettes de ladite édition ont été réalisées dans les délais prévus. Nous tenons à remercier ici toutes les entreprises qui ont commandé le calendrier et/ou participé activement à son élaboration. Nous remercions également de leur engagement le photographe, les acteurs du graphisme et toutes les personnes impliquées de l'imprimerie Kyburz.

Information suisse sur le pain (ISP)

La campagne nationale d'affichage basée sur le spot TV sur le pain a eu lieu du 19 mai au 1^{er} juin, avec pour objectif de donner envie aux passants de manger du pain. Les résultats du sondage représentatif réalisé pour mesurer l'effet publicitaire se sont avérés très réjouissants. Le faible budget dédié à la publication a entraîné un taux de réminiscence relativement bas de 24 % (moyenne sectorielle alimentaire de 42 %). Les deux autres paramètres se sont par contre avérés réjouissants: l'attribution



à la marque a en effet obtenu un taux de 75% supérieur à la moyenne (de 67% dans le secteur alimentaire), et l'appréciation a également été très bonne - l'affiche ayant plu à 82% des sondés (moyenne sectorielle alimentaire de 65%). 66% du groupe cible (les 15-59 ans) ont été confrontés à l'affiche au moins cinq fois (classe de contact > 0 = portée de 80%).

Daniel Jakob, responsable de l'antenne MSST/AQ

Concours professionnels

Les SwissSkills 2014 ont constitué un évènement d'une envergure exceptionnelle dans le domaine de la formation professionnelle duale, qui a marqué l'année. Cinq jours, 70 championnats, 130 métiers, 1000 candidates et candidats, 155 000 visiteuses et visiteurs enchantés – la première édition des championnats suisses centralisés a attiré des jeunes talents professionnels de toute la Suisse, ainsi que leurs associations. Une arène de concours a permis aux brillants représentants de la production et du commerce de détail du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie de démontrer leur créativité à un public conquis. Il en a résulté une excellente promotion de l'image et de la relève.

La médaille d'argent remportée par Vanessa Schnyder lors du championnat du monde juniors des pâtisseries à Taipei (Taiwan) et les excellents résultats des concurrentes du concours professionnel international des jeunes boulangers à Bruxelles ont également eu un impact positif. Des informations complémentaires sur les concours 2014 se trouvent sur les pages de photos! Un grand merci à tous les sponsors pour leur précieux soutien!

Travail médiatique

La BCS a organisé en novembre une conférence de presse sur la situation des prix dans les boulangeries-pâtisseries-confiseries artisanales, et annoncé une hausse des prix en raison de l'augmentation des frais de personnel et des prix des matières premières. Positive et bienveillante, la large couverture médiatique des médias professionnels et publics s'est avérée très réjouissante.

Activités publicitaires en 2014

- *Campagne en faveur de la relève «Forme ton avenir»*: l'association a lancé le thé froid «lemon» et «peach» à l'occasion des 10 ans de l'eau minérale Swissbaker, en vue de satisfaire les jeunes clients notamment. L'action a également permis d'attirer l'attention des consommateurs sur les métiers du secteur, puisque les bouteilles ont été munies d'étiquettes mettant en avant le site de promotion de la relève «Forme ton avenir» et un concours en ligne: il en a résulté un grand impact publicitaire sans frais pour les métiers du secteur. Vu son impact positif, la campagne de promotion de la relève va se poursuivre dans le cadre des boissons Swissbaker.
- *Information suisse sur le pain*: l'ISP a lancé une campagne nationale d'affichage basée sur le spot TV sur le pain. Quelque 600 supports ont arboré l'affiche sur le sujet et son slogan «MATINMIDISOIR», pour donner envie aux passants de manger du pain. Les entreprises artisanales ont également placardé les affiches dans leurs points de vente. Un sondage réalisé par SGA SA a montré que cette campagne nationale a remporté un franc succès (voir aussi en page 11). L'ISP prévoit une nouvelle série d'affiches pour 2015.
- *Supports publicitaires «Délicieusement surprenant»*: deux nouveaux sujets – galettes de Pâques et tartelettes aux fraises – sont venus compléter cette ligne très prisée au printemps 2014.

Sarah Stettler, responsable de projet marketing/communication

- 1 Stefan Romang a eu l'honneur de prêter serment pour tous les experts lors de la cérémonie d'ouverture des SwissSkills, en compagnie du conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann.
- 2 L'arène de concours de la boulangerie-pâtisserie-confiserie a attiré de nombreux visiteurs lors des SwissSkills Berne 2014.

- 3 Raphael Füger (SG), champion suisse 2014 de l'orientation pâtisserie-confiserie
- 4 Raphael Füger et ses magnifiques créations
- 5 Noomi Minoletti (BE), championne suisse 2014 de l'orientation boulangerie-pâtisserie
- 6 Dégustation par des experts



- 7 Iris Fässler (SZ), championne suisse 2014 des gestionnaires du commerce de détail
- 8 Les expertes et experts
- 9 Merci à tous les sponsors de leur engagement pour l'avenir du secteur!

- 10 Cérémonie de clôture dans la PostFinance Arena
- 11 Remise des médailles aux trois lauréats du commerce de détail
- 12 Le trio vainqueur du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie



7



8



9



10



11



12

- 1 Le comité directeur a présenté les rapports des services.
- 2 Boris Zürcher, chef de la Direction du travail du seco, était invité comme conférencier lors du congrès de la BCS.
- 3 Le président du Conseil national Ruedi Lustenberger a transmis les salutations du Parlement suisse.
- 4 Interview de concurrentes professionnelles
- 5 Le lunch debout organisé par les boulangers bernois a atteint un statut de culte – les différents stands étant très prisés.
- 6 Echanges entre collègues et partenaires commerciaux



1



2



3



4



5



6

- 7 Madeleine et Markus Kunz, de kunz AG art of sweets, à Frick (AG), ont gagné la «couronne boulangère 2014».
- 8 Swiss Bakery Trophy Champions 2014, à Bulle: Pierre-Alain Bourdenet et Jean-Claude Donche (Boulangerie des Bains, Genève)
- 9 Séance du comité central
- 10 Adrian Britschgi, de Menzingen (ZG), a été sacré «meilleur maître d'apprentissage de l'année 2014».
- 11 Concours professionnel international des jeunes boulangers 2014 à Bruxelles: Natascha Collenberg (à gauche) et Andrea Liechti (à droite) – Natascha ayant gagné le prix spécial pour la meilleure pièce artistique.
- 12 CM juniors des pâtisseries 2014 à Taiwan: médaille d'argent pour Vanessa Schnyder!



7



8



9



10



11



12

Comptes annuels

Produit	Comptes 2013	Comptes 2014
Organes de l'association		
Cotisations de membres	974'977	919'067
Secrétariat + organes de l'association	181'713	194'290
Publicité	26'610	156'015
Service de traduction	126'360	119'655
Résultat financier	299'563	374'902
Produit organes de l'association	1'609'222	1'763'930
Produit panissimo	1'041'224	951'610
Produit promotion	580'486	579'599
Produit services	1'916'351	853'233
Produit immeubles	358'773	469'398
Produit e.o./impôts	-127'643	-47'659
Total produit	5'378'413	4'570'111

Charges		
Organes de l'association		
Organes de l'association (CD, CC, congrès, Romandie/Tessin)	583'549	496'451
Charges de personnel	713'200	684'275
Charges d'exploitation (y compris service juridique/CCT)	448'021	334'686
Promotion relève	1'005	0
Publicité (y compris campagne de la relève)	542'469	395'620
Concours	112'704	266'074
Service de traduction	145'318	142'135
Charges organes de l'association	2'546'266	2'319'241
Charges panissimo	1'025'257	982'469
Charges promotion	642'727	654'038
Charges services	1'476'731	652'003
Charges immeubles	131'292	153'405
Total charges	5'822'273	4'761'156
Résultat	-443'860	-191'045

Bilan

Actifs		
Actifs circulants	5'446'502	4'344'983
Actifs immobilisés	4'516'107	6'971'539
Total actifs	9'962'609	11'316'522

Passifs		
Dettes à court terme	1'439'363	1'680'098
Dettes à long terme	3'043'745	4'347'967
Total capitaux propres	5'479'502	5'288'456
Total passifs	9'962'609	11'316'522

Une comparaison n'est possible que conditionnellement, vu que la FBK et un congrès de deux jours sont organisés les années impaires.

«panissimo», la publication hebdomadaire officielle de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs, a à nouveau couvert de nombreux événements sectoriels et activités de professionnels compétents. L'année a notamment été marquée par les championnats suisses des métiers organisés pour la première fois de manière centralisée dans le cadre des SwissSkills, lors desquels se sont démarqués le commerce de détail et les orientations de la boulangerie-pâtisserie et de la pâtisserie-confiserie, et le Swiss Bakery Trophy, dans le cadre duquel 1300 spécialités artisanales ont été taxées.

Certificat de qualité

«panissimo» publie chaque semaine de nombreux articles relatifs au secteur et à la politique économique, des informations importantes sur les activités et les services de l'association, des reportages sur les tendances, l'évolution du marché, les nouveautés sectorielles, et des entreprises novatrices. Cette année encore, l'Association Presse Suisse a attribué au journal le label de qualité «Q-Publication 2015»; «panissimo» est à nouveau l'unique publication du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie à avoir obtenu ce label.

1160 pages

En tout, 1160 pages ont été publiées (1192 en 2013) dans le cadre de 47 éditions. Le volume des annonces est resté quasiment stable malgré un léger recul des offres d'emploi; nous tenons donc à remercier ici nos fidèles partenaires et annonceurs de leur solidarité exemplaire.

Selon certification REMP, le tirage s'est élevé à 5613 exemplaires. Selon un sondage antérieur, le journal est lu en moyenne par 3,6 personnes. «panissimo» se positionne donc comme l'hebdomadaire suisse leader du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie.

Thèmes spéciaux

«panissimo», publie régulièrement des numéros spéciaux. Les thèmes suivants ont été abordés en 2014: hygiène alimentaire/nettoyage, aménagements de magasins et vente, chocolat et café, équipements de production, championnats suisses des métiers, Swiss Bakery Trophy, les salons Européen et südback, et le congrès de la BCS.

La double page intitulée «backslash», dédiée tout spécialement aux apprentis, qui reçoivent gratuitement le journal sectoriel au cours de leur première année de formation, a également été très appréciée par ces derniers.

Jobs en ligne

Les plates-formes internet pour la recherche et l'offre d'emplois sur www.swissbaker.ch et www.onlinejobs.ch en lien avec «panissimo» attirent toujours de très nombreux visiteurs. Elles représentent le plus grand marché de l'emploi de Suisse pour les artisans du secteur.

Markus Tscherrig, rédacteur en chef

Fondation Patrimoine pain suisse

En sa qualité d'institution autonome de la BCS, la fondation Patrimoine pain suisse a pour objectif de promouvoir l'histoire du pain sous toutes ses formes, d'encourager la recherche en la matière, de prendre des mesures visant à maintenir et à consolider les coutumes existantes, et de publier des œuvres sur le sujet, tout en entretenant une étroite collaboration avec les musées suisses sur le pain.

Séance annuelle dans le fort de Naters

La séance annuelle 2014 s'est tenue pour la première fois sous la direction du nouveau président, Werner Bellwald, dans le fort de Naters (VS). Une visite du musée de la garde pontificale suisse a également eu lieu à cette occasion.

Klaus Schwegler, qui exploite un four à bois mobile durant ses loisirs et dispose d'un vaste réseau de relations pour avoir travaillé pendant de nombreuses années en tant que collaborateur du service externe d'un moulin, siège désormais également au conseil d'administration.

Activités à Ballenberg

Un sentier thématique «Pain et grain» sera réalisé en 2015 au Musée suisse de l'habitat rural Ballenberg, en collaboration avec l'Information suisse sur le pain. L'objectif est de mettre en lumière la fabrication du pain, la culture et la transformation des céréales. Toutes les étapes du travail et professions impliquées seront présentées, de même que l'énorme diversité des pains suisses. Le fournil existant, dans le cadre duquel la cuisson artisanale du pain fait l'objet d'une démonstration, constituera la station centrale.

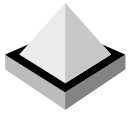
Pendant la période de Pâques, la fondation Patrimoine pain suisse a organisé à Ballenberg, avec le soutien de la «Luzerner Zunft zu Pfistern», une action qui a permis à des enfants de confectionner des lapins en pâte à tresse. Les jeunes visiteurs ont pu bénéficier de l'aide de professionnels pour façonner leurs propres produits, qui ont été cuits dans le four à pain de Heitenried. L'action a remporté un franc succès, et réjouit les nombreux enfants et parents participants. Les professionnels ont fait une excellente publicité pour les artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs, et aimablement répondu à toutes les questions posées par les visiteurs intéressés. La distribution des brochures de promotion de la relève «Forme ton avenir» devrait également avoir un impact durable.

Musée de la boulangerie de Benken

Très prisé des sociétés et associations, le Musée de la boulangerie-pâtisserie-confiserie de Paul Wick, sis à Benken SG (www.baeckereimuseum.ch), entpose toujours les outils et machines de boulangerie de la fondation Patrimoine pain suisse.

Une contribution a été versée au cours de l'exercice en vue de la restauration d'un four à bois dans le fournil rénové de «Bielhüüs» à Ausserberg (VS), où un groupe de passionnés se réunit à l'occasion pour cuire du pain de seigle à l'ancienne en faisant appel à des professionnels de la boulangerie.

Markus Tscherrig



Caisse de compensation PANVICA

La tendance aux regroupements d'entreprises ne faiblit pas, le nombre de membres étant à la baisse. Une légère hausse du nombre de collaborateurs assurés à néanmoins été enregistrée, mais les cotisations impayées et les frais administratifs ont encore augmenté. L'aspiration à davantage de transparence et différents changements économiques et dispositions légales ont amené le comité de caisse et le comité directeur à facturer séparément les primes d'indemnités journalières en cas de maladie et les cotisations de membres dès 2015. La mise en œuvre a représenté un réel défi pour les informaticiens et équipes concernées. Le résultat s'est avéré excellent, la première facturation n'ayant posé aucun problème. Nos membres ont également apprécié le changement.

Caisses d'allocations familiales

Le registre des allocations familiales entré en vigueur en 2011 vise à prévenir les versements à double. Il fonctionne désormais parfaitement suite à quelques problèmes initiaux. Les clarifications n'ont concerné que quelques cas en 2014. La forte augmentation des demandes d'allocations familiales rétroactives est synonyme de perte de temps et d'argent.

Allocation pour perte de gain (APG)/Allocation de maternité (AM)

Les cas d'APG ont légèrement augmenté; le nombre de déclarations de maternité a fait un bond de 20%.

Caisses de pensions

L'année de placement 2014 a été marquée par la crise en Ukraine et les conflits dans le monde arabe. Le manque d'uniformité et les divergences de politique monétaire entre la banque centrale américaine et d'autres banques centrales ont fait monter la nervosité sur les marchés financiers, tout en entraînant une nette hausse du cours des actions. Les matières premières n'ont pas performé, le pétrole dont le prix a chuté au niveau de 2008 en fin d'année étant notamment concerné. Les prix de l'immobilier en Suisse ont encore augmenté contrairement aux prévisions. La persistance des taux d'intérêt bas pour les placements à revenu fixe pèse sur le secteur.

Assurance accidents/Assurance d'indemnités journalières en cas de maladie/Case management

Le case management mis en œuvre dès 2014 porte ses fruits. Ce dernier aide les collaborateurs à se réinsérer rapidement dans le monde du travail, moyennant des mesures appropriées. L'objectif est de réduire ou de prévenir les incapacités de travail de longue durée, et donc de diminuer les prestations d'assurance. Les indemnités journalières en cas de maladie ont néanmoins augmenté par rapport à 2013, malgré les efforts consentis, la situation économique difficile ayant contribué à cette hausse. Les prestations en cas d'accidents – professionnels notamment – ont également augmenté. Le nombre d'accidents devrait pouvoir être minimisé dans les entreprises, moyennant des mesures de sécurité appropriées.

Franziska Schertenleib, directrice

Richemont

Nous avons connu une année dynamique et exigeante. L'aide au secteur et le renforcement et le maintien de notre artisanat traditionnel ont été nos priorités. La cohésion et le soutien du secteur par rapport à Richemont nous encouragent et nous confortent dans notre confiance.

Salons & events: la réunion Richemont a marqué positivement le début de l'année. En avril, nous avons participé pour la première fois au salon Modern Bakery à Moscou, en vue notamment de la promotion de notre premier livre russe sur le pain. Le salon südback était également à l'ordre du jour en octobre.

Formation professionnelle et continue: une édition numérique est venue compléter différents supports didactiques de la formation initiale en production et en vente. Cela nous a permis d'acquérir une précieuse expérience dans la numérisation de livres professionnels et de matériel didactique.

Conseils & checks: les checks et conseils spécialisés sont de plus en plus prisés en production. Une solution a heureusement pu être trouvée dans le commerce de détail: Marietta Nüssli sera désormais secondée par Elisabeth Ghio (responsable de ce service spécialisé).

Activités internationales: un cours de plusieurs jours a été organisé pour la deuxième fois avec des participants russes. Un nouveau partenaire a été trouvé pour étendre l'offre en livres spécialisés russes. Une collaboration a également été convenue avec une minoterie danoise. Des jalons ont ainsi été posés en vue d'activités futures dans les pays scandinaves.

Reto Fries, directeur de l'Ecole professionnelle Richemont

2014 a bouclé sur une croissance du chiffre d'affaires de l'ordre de 2,5%. Le premier trimestre a connu des débuts comparables à 2013 malgré un très mauvais mois de janvier. Une chute du chiffre d'affaires a été enregistrée en juin; elle a néanmoins été compensée par une énorme augmentation en juillet/août. L'hôtel a connu une augmentation de chiffre d'affaires de 3%, et une hausse de fréquentation de 9%.

Jonas Seifert, responsable de la restauration

Je travaille chez Richemont depuis janvier 2014. La phase d'initiation au secrétariat a été passionnante et instructive. J'ai pris la direction de l'administration et du personnel le 1^{er} août. Nous travaillons à l'optimisation et à la simplification des processus d'administration depuis l'automne, en vue d'offrir un service encore plus personnalisé à nos clients, et d'augmenter l'efficacité au sein de l'entreprise.

Yvonne Engelberger, responsable de l'administration

L'année 2014 a été marquée par les premières procédures de qualification (PdQ) de la formation professionnelle initiale sur trois ans de boulanger-pâtissier-confiseur. Tout s'est bien passé grâce à l'excellent travail de tous les chefs experts et au soutien des formateurs, des maîtres de cours et des experts. Tous les responsables de la formation auront néanmoins encore beaucoup à faire en 2015 pour que l'expérience acquise contribue au développement de notre beau métier.

Cours: de nombreux professionnels étrangers ont à nouveau participé à nos cours en 2014. Outre les séminaires, le cours des sections en production (boulangerie-pâtisserie) et les cours thématiques en vente et en confiserie ont également connu une bonne fréquentation.

Formation supérieure: nous avons félicité de leurs prestations, brevets et diplômes tous les candidats qui ont réussi l'examen professionnel en production et en vente, et l'examen professionnel supérieur.

Markus Zimmerli, responsable de la formation et directeur adjoint

Le nouvel ouvrage intitulé «Le produit idéal – boulangerie» a été envoyé à l'impression fin 2014. Il est le premier tome d'une série. La «pâtisserie» et la «confiserie» suivront ces prochaines années. Le Bulletin Richemont est également disponible sous forme électronique depuis le mois de mai. Plus de 2200 personnes l'utilisent régulièrement.

Bernhard Boesch, responsable de l'édition et directeur adjoint

L'offre de cours a encore été développée. L'intérêt pour les séminaires pratiques est grand. La demande en formations et stages individuels est en hausse chez Richemont, de même que la demande en séminaires de groupe internationaux. Nos connaissances professionnelles sont très prisées à l'étranger, et nous sommes notamment intervenus en Allemagne, en Autriche et en Belgique.

Marcel Ammon, responsable de la boulangerie

Nous avons continué à développer le programme des cours dans le domaine de la confiserie en 2014. Le cours des sections organisé pour la troisième fois déjà en confiserie a connu une très bonne fréquentation. Les championnats des métiers organisés à Berne dans le cadre des SwissSkills ont assurément marqué l'année. Nous avons pu y présenter notre artisanat et le métier de pâtissier-confiseur.

Thomas Schwarzenberger, responsable de la pâtisserie

L'accréditation selon ISO/EN17025 du laboratoire a constitué le point fort de l'année. Nous disposons depuis le mois d'août d'un système de gestion de la qualité certifié.

La responsabilité du sondage de la qualité de la récolte a également été attribuée à Richemont en 2014.

Andreas Dossenbach, responsable de laboratoire et RQM

J'exerce depuis deux ans déjà mon activité de conseiller technique en Suisse et à l'étranger – la tendance étant à la hausse. J'adore fournir des conseils sur site, transmettre des connaissances professionnelles et améliorer la qualité des produits et des processus.

Werner Hürlimann, responsable des conseils techniques

757 personnes ont suivi des cours, ce qui correspond à une augmentation de 79 participants – de l'ordre de 12% – par rapport à l'année précédente. 57 personnes ont en outre participé aux PdQ, un total de 100 élèves ayant également suivi des modules de base et des modules spécialisés. Il est par ailleurs réjouissant de constater que le nombre d'apprentis a augmenté de 52 en production par rapport à l'année précédente.

Christian Jaques, responsable de Richemont Romandie



Marche des affaires

Le chiffre d'affaires a légèrement augmenté en 2013/2014, tout comme lors de l'exercice précédent. Toutes les succursales principales ont contribué à la marche des affaires positive. Celle de Bâle a été fermée en janvier 2014, parce qu'elle n'a pas réussi à se constituer une clientèle lui permettant de s'autofinancer depuis son ouverture.

La vente de l'immeuble de la Wylerfeldstrasse à Berne a entraîné une liquidité élevée. Il a été décidé lors d'une assemblée générale extraordinaire de la distribuer aux actionnaires sous forme de réduction du capital-actions.

L'ensemble de l'exercice 2013/14 était encore placé sous la direction et la responsabilité du directeur Martin Müller, qui a progressivement formé aux affaires son successeur désigné. La remise officielle des clés a eu lieu le 28 novembre 2014. La SBC Fiduciaire SA est entrée dans une nouvelle ère le 1^{er} décembre 2014, avec son nouveau directeur Bernhard Zihlmann.

Comptes annuels

Le chiffre d'affaires total a atteint CHF 3 447 454 lors de l'exercice 2014 (CHF 3 438 245 lors de l'exercice précédent). Les charges de personnel ont légèrement diminué pour atteindre 69% du chiffre d'affaires (72% lors de l'exercice précédent), cet indicateur étant très important dans le secteur fiduciaire. Fortement influencé par le gain comptable résultant de la vente de l'immeuble, le bénéfice de l'exercice n'est pas comparable avec les autres années. Au niveau de l'exploitation, le résultat de CHF 5 427 est légèrement inférieur à celui de l'exercice précédent (CHF 17 083), en raison notamment d'une hausse des dépenses de publicité qui devrait néanmoins avoir un impact positif sur le chiffre d'affaires à long terme. Tout comme l'année précédente, le résultat annuel de CHF 248 950 (CHF 465 70 lors de l'exercice précédent) devrait permettre de verser un dividende de 8%. Le total du bilan s'élève à CHF 2 324 575 au 30 septembre 2014. Les éventuels risques sont largement couverts par les provisions y relatives. Le bilan affiche une bonne santé.

Mesures publicitaires

Le nouveau prospectus publicitaire au format A4 est arrivé sur le marché début 2014. Les textes professionnels qui présentent l'offre de services de l'office fiduciaire sont agrémentés par des photos de clients et collaborateurs. Une version abrégée plus maniable a été publiée au cours de l'année.

Une nouvelle brochure sur le cycle de vie d'une boulangerie-pâtisserie-confiserie a été élaborée durant l'année en étroite collaboration avec les autres responsables d'institutions: elle a été distribuée aux membres de la BCS fin 2014 dans le cadre d'un courrier annuel de la PANVICA. La brochure comprenant toutes les offres de services de toutes les institutions de l'association indique aux membres à quel interlocuteur s'adresser en fonction de la situation de leur entreprise.

Les nouvelles statistiques des entreprises, sur lesquelles se fonde toujours le profil sectoriel annuel de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale, permettent désormais également l'impression de reportings spécifiques aux entreprises. Ces derniers fournissent des renseignements sur des indica-

teurs financiers et entrepreneuriaux pouvant être présentés directement en comparaison sectorielle. Tous les clients de la SBC Fiduciaire SA en faisant la demande pourront recevoir de tels reportings en même temps que les documents comptables annuels.

L'activité confrencière a toujours constitué un précieux instrument publicitaire pour la SBC Fiduciaire SA. Il est donc d'autant plus réjouissant que le nouveau directeur Bernhard Zihlmann soit un orateur très prisé à l'Ecole professionnelle Richemont et lors des réunions des jeunes entrepreneurs de Proback. La SBC Fiduciaire SA est également toujours représentée lors des séances du comité central par un directeur de Berne, de Saint-Gall ou de Pully qui profite de cette plate-forme pour fournir des informations actuelles aux professionnels.

Conseil d'administration

Aucun changement significatif n'est intervenu au cours de l'exercice en matière de personnel au sein du conseil d'administration, qui se compose comme suit: un premier représentant des membres de la BCS, pour la Suisse orientale, un deuxième pour la Suisse romande et un troisième pour le «Mittelland» (Adrian Studer, François Wolfisberg et Fritz Nyffenegger), le directeur de la BCS et un membre du comité directeur de la BCS officiant également systématiquement en tant que président (Beat Kläy et Kaspar Sutter), les responsables des succursales de Berne, Saint-Gall et Pully (Martin Müller, Alain Cheseaux et Valérie Morel), et le directeur général de Gastroconsult SA (Jakob Huber).

Le nouveau directeur général de la SBC Fiduciaire SA a assisté aux quatre séances pour se familiariser avec les affaires en cours, même s'il ne disposait pas encore du droit de vote au conseil d'administration lors de l'exercice. Il a par ailleurs dirigé pour la deuxième fois déjà la séance stratégique annuelle, lors de laquelle le conseil d'administration analyse des thèmes tels que la vision et les principes directeurs, le contexte du marché, la situation concurrentielle, l'acquisition de clients et l'offre de services en vue de l'orientation future. Le nouveau directeur général souhaite également accorder davantage d'importance au financement stratégique des entreprises.

Personnel

La SBC Fiduciaire SA peut compter sur des collaborateurs compétents disposant d'une expérience de longue date. Ils se perfectionnent sans cesse en suivant des formations internes et externes, pour pouvoir satisfaire à l'évolution constante des exigences. Le thème du nouveau droit comptable a notamment été abordé au cours de l'exercice, en vue d'une mise en œuvre au 1^{er} janvier 2015.

Les événements suivants ont marqué 2014: 25 ans de service de Nadja Pulfer, 30 ans de service de Patricia Zwahlen au siège de Berne. 15 ans de service de Mathieu Roggen, 10 ans de service de Biljana Subotic à Pully.

Dans la succursale de Berne, Patrizia Zwahlen a été promue fondée de pouvoir au 1^{er} janvier 2014. Urs Schübach a été nommé vice-directeur au 1^{er} février 2014.

Martin Müller, directeur

Marche des affaires

L'année 2014 a été marquée par une certaine réserve. Les deux importants projets suivants ont été achevés en automne: transformation de la boulangerie avec tea-room Wirth, à Niederwil (AG), et assainissement de façade de l'immeuble de l'association à la Schlosstrasse. Les projets relatifs à la boulangerie Ingold, de Lüterkofen, et à la boulangerie Keller, de Pfäfers, seront mis en œuvre dès 2015. Nous avons également réalisé des études et avant-projets pour quelques boulangeries – Hächler à Seengen, Hauger à Altdorf (UR), Bucher à Emmenbrücke, et Hautle à Altstätten (SG) –, qui n'ont pas ou pas encore été concrétisés avec B&B. Nous avons par ailleurs traité un grand nombre de demandes en tous genres émanant de nos clients.

La situation est extrêmement positive en matière de gestion de projets de construction. La collaboration étroite avec «Emch + Berger AG Gesamtplanung Hochbau» s'est encore renforcée. Des pourparlers sont en cours, l'objectif étant d'assumer des travaux de dessin pour E+B également.

B&B interne

Daniel Hug et Harry Gfeller ont pris leur retraite en 2014. Nous avons donc engagé un nouveau collaborateur en la personne de Marco Rabiolo, juriste d'entreprise et responsable marketing et communication, – Daniel Hug restant à disposition en tant que collaborateur libre. B&B a décidé de coopérer avec les collaborateurs libres suivants pour maîtriser les éventuelles surcapacités: Sebastian Wappler, spécialiste CAO pour l'animation 3D, et Stefan Lobsiger, architecte et chef de chantier.

B&B a fait l'acquisition d'une CAO moderne pour se conformer à la situation du marché et pouvoir également proposer des présentations 3D à l'avenir.

Conseil d'administration

L'assemblée générale et trois séances ordinaires du conseil d'administration ont eu lieu en 2014. En sa qualité de nouveau directeur, Robert Sandrowski a mis en œuvre la nouvelle stratégie dès le deuxième semestre 2014 en collaboration avec le conseil d'administration. Fritz Strassmann a quitté la présidence du conseil de fondation au 31 décembre 2014. Nous tenons à le remercier ici de sa collaboration positive et lui souhaitons le meilleur lors de sa retraite bien méritée. Son mandat au sein du conseil d'administration sera assumé par Robert Sandrowski dès le 1^{er} janvier 2015, Beat Kläy et André Müller restant au conseil d'administration.

Carnet de commandes

Des pourparlers sont encore en cours pour quelques offres en matière d'acquisition; une situation optimiste est donc envisageable pour 2015 – de grands projets pouvant également impliquer un taux d'activité correspondant.

Robert Sandrowski, responsable

**Autorité de nomination: congrès,
période d'élection maximale: 12 ans, durée des fonctions: 4 ans, année d'élection: 2016**



Sutter Kaspar, président

Fehrenstrasse 4
4226 Breitenbach
Téléphone 061 781 10 52
Fax 061 781 10 71
k.sutter@sutterbeck.ch
Membre depuis 2004



Ghilardi Bruno

Birmensdorferstrasse 137
8902 Urdorf
Téléphone 044 734 10 35
Fax 044 734 11 13
ghilard@sunrise.ch
Membre depuis 2006



Galli Peter, vice-président

Scheidgasse 2
3612 Steffisburg
Téléphone 033 439 30 39
Fax 033 437 30 64
info@gallibeck.ch
Membre depuis 2004



Hotz Silvan

Schutzengelstrasse 18
6340 Baar
Téléphone 041 760 31 31
Fax 041 761 31 31
s.hotz@zugerbeck.ch
Membre depuis 2012



Ackermann Jean-Louis

Route de Lausanne 27
1422 Grandson
Téléphone 024 445 16 40
Fax 024 445 55 48
contact@boulangerieackermann.ch
Membre depuis 2007



Muralt Irene

Bernstrasse 104
3072 Ostermundigen
Téléphone 031 931 11 68
Fax 031 92 41 68
i.muralt@swissbaker.ch
Membre depuis 2004



Berwert Marco

Schwanderstrasse 22
6063 Stalden (Sarnen)
Téléphone 041 660 29 28
Fax 041 660 28 28
marco.berwert@swissbaker.ch
Membre depuis 2007



Romang Stefan

Promenade 76
3780 Gstaad
Téléphone 033 744 15 44
Fax 033 744 94 44
charlys-gstaad@bluewin.ch
Membre depuis 2013

Personnel de la BCS / Evolution du nombre de membres

Personnel de l'association (converti en nombre d'emplois à 100%)

	2012	2013	2014
Direction/Secrétariat/«panissimo»/promotion	13.5	13.5	12.0
Fiduciaires	17.6	17.2	15.2
Bureau d'étude et d'architecture	3.8	4.0	2.9
Caisse de compensation PANVICA	41.3	43.7	42.8
Fondation de l'Ecole professionnelle Richemont	61.4	62.3	60.3
Total	137.6	140.7	133.2

Evolution du nombre de membres de la BCS (ASPBP et USPC jusqu'en 2012)

Année	Membres	avec commerce	sans commerce
2007	3498	2297	1201
2008	3400	2233	1167
2009	3229	2151	1078
2010	3155	2095	1060
2011	3035	2018	1017
2012	2874	1915	959
2013	2626	1746	880
2014	2483	1688	795
2015	2418	1631	787

Effectif des membres et nombre de délégués des associations cantonales de la BCS (Etat au 1^{er} janvier 2015)

Associations cantonales	Membres avec commerce	Membres sans commerce	Total	Délégués au congrès
Argovie	95	60	155	5
Appenzell Rhodes-Extérieures	21	9	30	2
Appenzell Rhodes-Intérieures	11	2	13	2
Bâle-Ville et Bâle-Campagne	63	44	107	4
Berne	263	202	465	12
Fribourg	86	35	121	5
Genève	55	3	58	4
Glaris	21	4	25	2
Grisons	71	19	90	4
Jura	41	12	53	3
Lucerne	99	37	136	5
Neuchâtel	38	22	60	3
Obwald et Nidwald	17	13	30	2
Soleure	50	21	71	4
Schaffhouse	11	4	15	2
Schwyz	34	13	47	3
Saint-Gall	125	61	186	7
Tessin	67	33	100	4
Thurgovie	49	21	70	3
Uri	10	8	18	2
Vaud	181	50	231	9
Valais	72	14	86	4
Zoug	15	11	26	2
Zurich	126	89	215	7
Liechtenstein (au sein de l'OBKV)	10	-	10	2
Total	1631	787	2418	102

Institutions de l'association



Direction et secrétariat central, directeur: Beat Kläy
Maison des boulangers, Seilerstrasse 9, 3011 Berne
Téléphone 031 388 14 14, fax 031 388 14 24, info@swissbaker.ch
Service juridique: adresse/téléphone/fax/e-mail voir secrétariat central

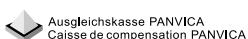


«panissimo», rédacteur en chef: Markus Tscherrig
Rédaction: Seilerstrasse 9, 3011 Berne
Téléphone 031 388 14 14, fax 031 388 14 25, panissimo@swissbaker.ch
Rédacteur romand: Johann Ruppen
Redattore: Nereo Cambrosio, 6900 Massagno
Téléphone 091 967 26 38, fax 091 967 26 16, ncambrosio@hotmail.com

promotion, responsable: Beat Kläy
Marketing, publicité, promo-shop
Adresse/téléphone/fax/e-mail voir secrétariat central



Bureau d'étude & d'architecture SA
Direction: Robert Sandrowski
Effingerstrasse 14, 3011 Berne
Téléphone 031 336 10 00, fax 031 336 10 10, info@bebau.ch



Caisse de compensation PANVICA (caisse AVS, caisses de pension)
Directrice: Franziska Schertenleib
Talstrasse 7, case postale 514, 3053 Münchenbuchsee
Téléphone 031 388 14 88, fax 031 388 14 89, info@panvica.ch



Richemont centre de compétence
Boulangerie Pâtisserie Confiserie
Directeur: Reto Fries
Seeburgstrasse 51, 6006 Lucerne
Téléphone 041 375 85 85, fax 041 375 85 90, richemont@richemont.cc
Richemont Romandie: Avenue Général-Guisan 48, 1009 Pully
Téléphone 021 728 46 75, fax 021 729 48 32,
richemont-romandie@richemont.cc



SBC Fiduciaire SA, directeur: Bernhard Zihlmann
Standstrasse 8, case postale, 3000 Berne 22
Téléphone 031 340 66 44, fax 031 340 65 55, bern@sbc-treuhand.ch

KMU Treuhand und Revisions AG, directeur: Bernhard Zihlmann
Standstrasse 8, case postale, 3000 Berne 22
Téléphone 031 340 66 44, fax 031 340 66 55, bern@sbc-treuhand.ch

Achevé d'imprimer

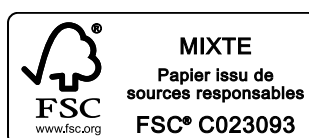
Editeur
Association suisse
des patrons boulangers-confiseurs BCS
www.swissbaker.ch www.swissconfiseure.ch

Conception et réalisation
Werbewerkstatt GmbH, Berne
www.werbewerkstatt.ch

Photos sur page de garde
Calendrier des saveurs 2015

Photos sur pages intérieures
BCS

Avril 2015





Association suisse des patrons boulangers-confiseurs
Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband
Associazione svizzera mastri panettieri-confettieri

Seilerstrasse 9 | 3001 Berne
info@swissbaker.ch
www.swissbaker.ch

Tél. 031 388 14 14
Fax 031 388 14 24
www.swissconfiseure.ch