



RAPPORT ANNUEL 2015

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS)



Editorial du président	4
Editorial du directeur	5
Actualités	6
Communication	12
2015 en images	14
Comptes annuels	18
panissimo	19
Patrimoine pain suisse	20
PANVICA	21
Centre de compétence Richemont	22
SBC Fiduciaire SA	24
B&B 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

L'année 2015 a été marquée par les événements suivants: l'abandon du taux plancher en début d'année, et les craintes de récession qui en ont découlé, toujours d'actualité; la terrible guerre en Syrie et le bouleversant afflux de réfugiés en résultant, de même que la non-coordination de l'impuissante (in)action de l'Europe; les attentats terroristes sanglants à Paris et dans les pays arabes et nord-africains. Les turbulences ont été moindres au niveau national, deux récents faits marquants devant néanmoins être relevés, à savoir les élections au Conseil national et au Conseil des Etats, et la nouvelle composition du Conseil fédéral. L'été caniculaire et le magnifique été indien resteront également gravés dans nos mémoires.

Sur le plan économique, l'année 2015 s'est avérée très disparate pour de nombreuses entreprises. Le tourisme d'achat a encore gagné en importance, de même que les importations de pain et de produits de boulangerie. Les boulangeries-pâtisseries-confiseries artisanales ont par ailleurs été confrontées à des augmentations des prix des matières premières et des frais de personnel en 2014/2015. Nous partons donc du principe que les prix du pain, des produits de boulangerie, des articles en chocolat et du café ont été augmentés au 1^{er} janvier 2015 dans lesdites entreprises. Nous ne constatons aucune baisse de prix à ce jour, tant au niveau des matières premières que des frais de personnel. Les salaires minimums ont été augmentés dans la convention collective de travail sectorielle. Tous les collaborateurs ont par ailleurs droit à une 5^e semaine de vacances au 1^{er} janvier 2016, qui implique une augmentation des coûts supplémentaire pour les entreprises.

Les prix de nos entreprises doivent être calculés correctement, leur définition incombant aux chefs d'entreprise. Ces derniers peuvent à cet effet tenir compte de leur situation personnelle. Contrairement aux grands distributeurs qui proposent un assortiment global, et peuvent ajuster le prix de différents produits à des fins commerciales, la plupart des entreprises artisanales ne disposent pas de marge de manœuvre. Une stratégie de qualité est de mise chez les artisans. La majorité des chefs d'entreprise ne peuvent et ne veulent pas mener une guerre des prix avec d'autres prestataires. Nous réussissons heureusement à maintenir nos parts de marché – en dépit du recul du nombre d'entreprises productrices. Je suis donc convaincu que l'avenir est prometteur.

Je ne voudrais surtout pas omettre de remercier tous les membres de l'association, leurs familles et collaborateurs, mes collègues au sein des instances associatives, les collaborateurs de l'association et les institutions de cette dernière pour leur précieux travail et leur grand engagement. L'union fait la force, et ce d'autant plus dans un marché de plus en plus concurrentiel.

Kaspar Sutter, président

Qualité et émotions

Suite au coup de théâtre intervenu en début d'année – à savoir l'abandon du taux plancher –, notre secteur n'est pas le seul à espérer un environnement stable et favorable à l'économie en 2016.

L'année dernière a laissé des traces. En d'autres termes, la croissance économique a ralenti, ce qui signifie ce qui suit: inquiétude des consommateurs, augmentation du taux de chômage, parmi les jeunes également, et chute parfois vertigineuse des chiffres de vente dans l'ensemble du commerce de détail. Les effets du tourisme d'achat se font notamment ressentir dans les régions frontalières, mais la faiblesse de l'euro a également un impact sur les importations. L'augmentation du tourisme d'achat dû au franc fort et la hausse massive des importations de pain et de produits de boulangerie – passées de 40 000 à 107 000 tonnes entre 2000 et 2014 – posent en effet problème au secteur. Il n'y aurait rien d'étonnant à ce que les chiffres aient encore pris l'ascenseur en 2015. Notre secteur devait déjà faire face à une forte concurrence avant cela, mais la lutte pour des parts de marché a désormais pris de nouvelles proportions.

Assurer l'avenir

Les entreprises artisanales productrices pourront difficilement soutenir la guerre des prix à long terme. Il est important de sensibiliser les consommateurs à l'excellente qualité et à la création de valeur de mise en Suisse. La fidélisation de la clientèle doit constituer une priorité absolue, sachant qu'il faut créer la confiance auprès des clients quotidiens. La consommation des ménages en produits et services suisses est l'un des piliers de l'économie suisse. Elle représente près de 60 % de la capacité économique du pays. Si les consommateurs se tournent vers des produits étrangers, l'économie dans son ensemble s'en ressent et c'est préjudiciable à tous. Les standards suisses en matière de protection de l'environnement et des animaux, de qualité des produits et de formation sont parmi les plus élevés au monde. Consommer suisse permet de garantir que ces standards continueront d'être appliqués et développés, et que l'élan novateur se poursuivra. L'apparent avantage à court terme résultant des achats dans la zone euro se paiera forcément un jour; les travailleurs en seront notamment affectés. Il est donc d'autant plus important d'aborder ces thèmes et de communiquer en la matière.

Partenariat social en point de mire

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

Beat Kläy, directeur

Actualités

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

Stratégie 2016 – 2020

Le comité directeur de la BCS a étudié en détail les conditions cadres actuelles, et évalué l'évolution du secteur à l'avenir. La stratégie de la BCS pour la prochaine période en a découlé. Les thèmes centraux sont la formation professionnelle et continue, les conditions cadres pour le secteur, les services et l'organisation de la BCS, et le partenariat social.

FBK 2015 : développement durable en point de mire

La BCS a abordé en détail le thème du développement durable et des déchets alimentaires lors de la FBK 2015. La Suisse est une société d'abondance, comme en témoignent les déchets. Une personne vivant en Suisse achète en moyenne plus de 50 kg de pain et de produits de boulangerie par année. Plus de 400 millions de kilos sont donc achetés par année. 100 millions – près d'un quart! – d'entre eux sont détournés de leur but initial! Bien que ce soient les consommateurs qui ne consomment pas ou jettent la majeure partie d'entre eux, tous les acteurs du secteur sont appelés à exiger un développement durable dans les entreprises et à sensibiliser les clients. Il pourrait en résulter un effet positif: le pain et les produits du secteur pourraient s'en trouver revalorisés. Il faut communiquer aux clients les valeurs classiques de la production artisanale que sont: l'utilisation de matières premières régionales ou locales, la fabrication de produits frais in situ, plusieurs fois par jour, les courtes distances de transport et de distribution, le service, la vente et le conseil personnalisés, la création de places de travail et de formation.

Convention collective de travail et déclaration de force obligatoire

Le Conseil fédéral a enfin approuvé l'extension du champ d'application de la convention collective de travail (CCT) de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale suisse au 1^{er} novembre 2015. De ce fait, il a instauré des conditions cadres égales pour toutes les entreprises de la branche. Indépendamment d'une adhésion à la BCS, la CCT sectorielle s'applique désormais 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. Outre la contribution sur la masse salariale existante pour les employeurs, conforme au règlement des cotisations en vigueur de la BCS – encaissée par la caisse de compensation PANVICA –, une contribution aux frais d'exécution sera désormais prélevée à cet effet sur les salaires des travailleurs entrant dans le champ d'application de la CCT. La contribution aux frais d'exécution est due dès le 1^{er} novembre 2015. La perception et l'encaissement sont du

ressort de LMP Novitas Treuhand SA, sur mandat des partenaires sociaux de notre CCT, sous le nom de «CP boulangers-confiseurs».

Formation professionnelle et continue

La BCS a pu terminer les travaux relatifs à la réforme de la formation professionnelle supérieure au cours de l'exercice. L'examen professionnel a été adapté aux exigences actuelles du secteur, et valorisé tant sur le plan qualitatif que quantitatif. Grâce à la DFO, les cours de préparation pour l'examen professionnel et l'examen professionnel supérieur pourront désormais être subventionnés; ils deviendront donc financièrement plus intéressants. Le secteur est d'autant plus tributaire de professionnels qualifiés que les entreprises prospères sur le marché deviennent de plus en plus grandes et complexes.

Organisation/Finances

La BCS a été fortement sollicitée financièrement par les travaux relatifs à la formation professionnelle et continue ces dernières années. Différentes mesures ont permis à la BCS de clôturer les comptes annuels avec un résultat équilibré malgré le recul du nombre de membres, qui implique également un recul des recettes provenant des cotisations de membres. Ces dernières sont essentiellement affectées au système de milice, la partie opérationnelle de la BCS étant en grande partie autofinancée par le produit des services, la FBK et les immeubles.

En 2016, il va notamment falloir régler les successions au sein du comité directeur. Devront en effet être remplacés le président, Kaspar Sutter, le vice-président et chef de la formation, Peter Galli, et Irene Muralt, responsable du commerce de détail et de la publicité, qui démissionnent du comité directeur en raison de la limitation du nombre de mandat. Il ne va pas de soi que des chefs d'entreprise actifs s'engagent pour les intérêts de l'organisation professionnelle; l'engagement des personnes impliquées dans le système de milice est donc d'autant plus appréciable.

Beat Kläy, directeur

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 adopté à cet effet les lignes directrices politiques et économiques 2015–2017. 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 25 parlementaires ont participé à la traditionnelle session organisée par ses soins. La BCS en a profité pour remercier les politiciens de leur travail, et débattre de questions d'actualité.

Palais fédéral: campagne électorale 2015 – mais efficace!

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. Dans le cadre des élections à tous les niveaux, il faut donc impérativement voter pour

Actualités

des personnalités qui, fortes de leur expérience et de leur connaissance du quotidien économique, garantissent une économie de marché libre, et donc davantage d'autodétermination et de responsabilité personnelle. D'entente avec les associations cantonales, la BCS a donc adopté des recommandations de vote dont le slogan est «campagne électorale 2015 – mais efficace». De nombreux candidats favorables à notre secteur ont heureusement été réélus, le Conseil national comptant également quelques nouveaux venus. Autre point positif : la BCS a pu entretenir et élargir son réseau de contacts avec les parlementaires.

TVA sans taux unique – «2,5 % pour notre pain quotidien»

Le taux normal est applicable aux denrées alimentaires remises dans le cadre des prestations de la restauration. Lorsque les denrées alimentaires sont destinées à être emportées ou livrées, le taux réduit est applicable pour autant que des mesures aient été prises en vue de distinguer la prestation de celles de la restauration, – le taux normal s'appliquant sinon. Cette précision a été apportée dans le cadre du Conseil national, lors de la session d'automne 2015. Indépendamment de cela, la BCS va continuer à s'engager pour une TVA sans taux unique.

Heures d'ouverture des magasins

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. Le Conseil des Etats a refusé des normes minimales nationales pour les heures d'ouverture des magasins. Il a décidé de privilégier la compétence législative des cantons par rapport à une libéralisation partielle dans le commerce de détail. Le projet pourrait avoir de meilleures chances au Conseil national.

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 s'est engagée à cet effet en 2015. L'introduction prévue d'un financement public en faveur des participants aux cours préparatoires aux examens fédéraux a été accueillie favorablement par une grande majorité des participants à la procédure de consultation. La révision partielle de la loi et les crédits nécessaires seront soumis au Parlement en 2016 dans le cadre du message FRI 2017 à 2020.

Le paquet d'ordonnances relatives à la nouvelle loi sur les denrées alimentaires est un monstre bureaucratique

La BCS a émis une prise de position détaillée sur les dispositions d'exécution extrêmement denses de la nouvelle loi sur les denrées alimentaires suite à son approbation par le Parlement l'an dernier.

Ces dispositions doivent, par principe, être renvoyées à l'émetteur en raison du flot de réglementations qu'elles impliquent pour la branche de la boulangerie-pâtisserie-confiserie. Les documents relatifs à la procédure de consultation ne satisfont pas correctement au mandat légal. Par contre, ils contiennent des éléments supplémentaires du «swiss finish» et intensifient massivement la densité et la teneur des réglementations. De ce fait, comme le démontre également clairement l'évaluation des coûts qui résultent des réglementations demandée au bureau BASS par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires et le Secrétariat d'Etat à l'économie, «Largo» contredit diamétralement la réduction nécessaire du coût des réglementations. Les prescriptions relatives à l'étiquetage obligatoire des valeurs nutritionnelles, de l'origine des matières premières et des allergènes concernant les produits vendus en vrac vont notamment beaucoup trop loin. Elles sont également contraires à l'art. 13, al. 6 de la nouvelle loi sur les denrées alimentaires, selon laquelle la possibilité d'introduction de prescriptions supplémentaires déjà définies accordée au Conseil fédéral ne devrait comporter aucune charge administrative supplémentaire excessive pour les exploitations.

Politique agricole 2014 – 2017

La BCS rejette résolument toutes les adaptations relatives à l'UMOS et s'oppose à l'intégration des activités proches de l'agriculture dans le calcul de l'UMOS. Il faut donc abandonner les adaptations proposées par rapport à l'UMOS dans les cinq ordonnances (OTerm, ODFR, OAS, OMAS et OPD). Ce projet fait partie de toute une série de propositions et initiatives qui favorisent unilatéralement l'agriculture au détriment du reste de l'économie. La BCS préconise une agriculture productive et performante en Suisse, mais s'oppose à la tendance à l'augmentation du nombre de nouveaux objets de subventionnement et du cloisonnement du marché. Le Conseil fédéral et l'administration ne devraient pas favoriser encore davantage cette tendance.

Révision partielle de la loi sur la protection de l'environnement

Nous avons combattu avec succès des mesures et déclarations impossibles à mettre en œuvre, dont l'étiquette-environnement censée documenter l'empreinte écologique d'un produit.

Stratégie énergétique 2050

La mise en œuvre de la stratégie énergétique 2050 doit être fondée sur des moyens propres à l'économie de marché, et conjuguer les politiques en matière d'énergie et de climat. Il faut respecter le principe selon lequel l'approvisionnement de la Suisse doit être le plus sûr et le plus autonome possible, à des prix concurrentiels. Toutes les parties prenantes doivent être traitées sur le même pied, les mesures d'incitation doivent être davantage axées sur les principes de l'économie de marché plutôt que sur des prescriptions, des interdictions et le contrôle de prix, le financement du projet ne devant en aucune façon limiter 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

Actualités

commissions compétentes en matière de marché du travail et de politique économique, sociale et financière. Cette dernière fait aussi valoir leurs intérêts dans le cadre de plusieurs groupes, comités et commissions. Différents objets de votation nuisibles à l'économie ont par ailleurs été combattus en collaboration avec l'usam – l'issue s'étant majoritairement avérée positive pour notre secteur.

Urs Wellauer, vice-directeur, chargé de politique & communication

Guide d'hygiène

Le personnel de vente est de plus en plus confronté à des questions sur les allergènes et les intolérances alimentaires. Pour pouvoir informer les clients de manière fiable, il faut pouvoir se fier à la production. Ce qui se trouve dans la composition de la fiche signalétique/la cartothèque doit également être contenu dans le produit. Le point 4.3.5 «Analyse des risques/utilisation d'allergènes» est venu compléter le guide d'hygiène en vue d'éviter ou de limiter au maximum tout mélange involontaire avec des allergènes lors de la fabrication. L'indication des ingrédients pouvant provoquer des allergies doit se démarquer du reste de la liste des ingrédients par la police d'écriture, le style de caractère, la couleur de fond ou par tout autre moyen approprié dès le 1^{er} janvier 2016.

Guide GFSI

La BCS propose au prix de 650 francs une version électronique du guide GFSI élaborée sur le modèle du guide d'hygiène, disponible en allemand uniquement.

Sécurité au travail et protection de la santé/Solution par branche MSST

L'antenne MSST a souvent été contactée en été pour répondre à des questions sur la sécurité alimentaire, en lien avec les températures élevées (voir le chapitre sur la chaleur dans la solution par branche).

Risques psychosociaux – également à l'ordre du jour dans notre secteur

Un bon climat de travail et le respect mutuel devraient aller de soi; les arrêts de travail pour maladie ou accident, les absences pour cause de vacances peuvent rapidement devenir des sources de stress, et augmenter le taux d'erreurs et d'accidents. A cela s'ajoute la pression du marché. Dans ce contexte, les risques psychosociaux, le stress, le burnout ou le mobbing gagnent en importance. La portée des conséquences économiques et des dysfonctionnements imputables aux absences pour cause de maladie est considérable pour les entreprises.

Examen d'aptitude à l'exposition à la farine

L'antenne MSST a réalisé 58 examens d'aptitude en 2015. Pour influencer sur le risque de maladie professionnelle, il faut intervenir sur les lieux de travail (sensibilisation au «point of work», recours à des farines émettant moins de poussière, manipulation rapide des farines de panification, port de masques de protection contre les particules en cas de forte exposition à la poussière).

Inspections/Cours

Les inspections s'avèrent généralement positives. Un potentiel d'amélioration existe au niveau des voies d'évacuation. Les check-lists pour la vente et le cosec ont été adaptées en conséquence. L'hygiène alimentaire, l'autocontrôle, les cours de diplôme et les cours pour coordinateurs de la sécurité/formateurs ont été à l'ordre du jour.

Analyse des dangers/Evaluation des risques

En 2014, le Conseil fédéral a abaissé de 16 à 15 ans l'âge minimal pour l'exécution de travaux dangereux en vue de faciliter le passage à la vie active des jeunes. Des mesures d'accompagnement (sécurité au travail/protection de la santé) pour les jeunes doivent ressortir de l'analyse des dangers à établir en parallèle pour chaque champ professionnel (CFC/AFP).

Examen d'aptitude au travail de nuit

Un examen médical d'aptitude au travail de nuit est obligatoire pour certains travailleurs, en vue de détecter le plus rapidement possible des troubles de la santé. Une interdiction de travail de nuit peut être prononcée pour raison médicale.

Stratégie sel: publication des résultats

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires a réalisé en 2014/15 un monitoring du pain bis et mi-blanc auprès de 182 entreprises de boulangerie-confiserie artisanales, en collaboration avec la BCS. Le sondage visait notamment à enregistrer l'évolution de la teneur en sel des pains depuis 2012. La majorité du secteur a atteint les objectifs fixés, ce qui est réjouissant.

Information suisse sur le pain (ISP)

Selon des études, la Suisse fait partie des pays connaissant la plus forte croissance en Europe. La consommation est censée augmenter proportionnellement au nombre de personnes, mais ce n'est malheureusement pas le cas en matière de pain et de produits de boulangerie. Le tourisme d'achat et l'augmentation massive des importations sont de notoriété publique.

swiss granum

La BCS représente le secteur dans différentes commissions, dans le cadre de la transformation (2^e échelon). Le développement de nombreuses cultures (dont celle du maïs) n'a pas été optimal en raison de la chaleur et de la sécheresse de l'été. Il en a résulté d'importantes pertes de récolte. L'objectif de swiss granum et de toute la chaîne de création de valeur ajoutée est d'obtenir des matières premières de bonne qualité, satisfaisant aux exigences du marché.

Daniel Jakob, responsable de l'antenne MSST/AQ

Communication

FBK 2015 – «Qualité et émotions»

La FBK 2015 a été un succès malgré un contexte difficile. L'optimisme était de mise chez les exposants et les visiteurs en dépit de la décision prise en janvier par la Banque nationale suisse d'abandonner le cours plancher. Le nombre de visiteurs est resté stable, avec quelque 27 000 entrées (+ 0,5 % par rapport à la précédente édition), la surface nette de stands (10 503 m²) étant restée pratiquement inchangée par rapport à l'année record de 2013, malgré l'important processus de concentration dans le secteur. Outre les thèmes centraux usuels que sont la boulangerie, la pâtisserie, la confiserie, le chocolat, le café et le take away, la FBK 2015 a également présenté de nouvelles tendances dans les domaines de la glace et du cake design, tout en réalisant une exposition spéciale sur le développement durable. Le sondage des visiteurs a montré que ces derniers leur avaient réservé un très bon accueil. Les visiteurs ont été satisfaits à très satisfaits (99 %!) du salon. La satisfaction globale des visiteurs a également été très élevée (80 %), mais les flux de visiteurs entre les différentes halles se sont avérés très variables, des changements en la matière s'imposant pour l'avenir. La BCS va mettre à profit les informations ressortant des sondages et études dans le cadre du développement du salon. La FBK 2017 va par ailleurs répondre aux exigences visant à davantage d'expériences, de tendances et d'innovations, tout en restant LE rendez-vous de la branche qui rassemble tous les exposants et décideurs influents du secteur.

Concours professionnels

Les SwissSkills Competitions de la boulangerie-pâtisserie-confiserie ont eu lieu du 3 au 8 novembre 2015 dans le cadre de la «Cité des métiers et de la formation», sur le site de Palexpo à Genève. Sur plus de 25 000 m², cette dernière est la plus grande exposition nationale et transfrontalière sur les métiers de la formation, accueillant quelque 77 000 visiteurs. Trois titres nationaux ont été décernés au total, dans le commerce de détail et dans les orientations de la boulangerie-pâtisserie et de la pâtisserie-confiserie (voir p. 17). Les participantes et participants ont fait preuve de beaucoup de savoir-faire et d'engagement.

Lors des WorldSkills qui se sont déroulés à São Paulo (Brésil), Andrea Hohl, d'Eggersriet, a obtenu une excellente 4^e place dans l'orientation pâtisserie-confiserie. Ramona Hollenstein, de Walzenhausen, a pour sa part remporté un diplôme dans l'orientation boulangerie-pâtisserie (voir p.15). La BCS remercie de leur précieux soutien le club des sponsors, et les entreprises qui ont formé les candidates, et celles qui les emploient actuellement!

Travail médiatique

Les artisans boulangers-confiseurs ont maintenu une présence constante dans les médias professionnels et grand public en 2015. La FBK et ses manifestations annexes ont fait l'objet d'une couverture médiatique positive en début d'année. La deuxième nuit des boulangers suisses a eu un impact médiatique réjouissant en septembre, notamment grâce aux multiples activités publicitaires de différentes associations cantonales. Les championnats suisses ont largement été couverts dans les médias locaux. Des critiques constructives se sont également fait entendre parfois.

Activités publicitaires en 2015

- *Nuit des boulangers suisses*: cette dernière a à nouveau rencontré un vif succès suite à la première édition de 2010 – et largement contribué à promouvoir l'image des entreprises et de l'ensemble du secteur. La nuit a été belle et fructueuse pour les 100 entreprises participantes, comme le prouvent également les nombreuses photos envoyées. La BCS et la majorité des sondés ayant retourné le questionnaire sur le sujet ont plébiscité une réédition quinquennale de cet évènement sectoriel, le maintien ou l'augmentation du nombre de participants étant néanmoins déterminant.
- *Bon d'achat de l'artisan boulanger/confiseur*: l'ancien bon a fait l'objet d'une refonte pour devenir le «bon d'achat de l'artisan boulanger/confiseur» en début d'année. La fusion des associations nécessitant un nouveau layout, l'occasion était toute trouvée pour simplifier la procédure. Les bons sont désormais disponibles en valeur de 10 et de 20 francs, l'avoir devant désormais être validé en une seule fois. Ce bon à faire valoir dans plus de 3000 points de vente répartis dans toute la Suisse est un cadeau très prisé permettant de promouvoir l'image des entreprises et du secteur, d'acquérir de nouveaux clients et de générer des ventes additionnelles.
- *Supports publicitaires «petit déjeuner»*: le nombre de personnes qui déjeunent à la maison est en recul depuis de nombreuses années – dans d'autres pays également. Les deux nouveaux sujets d'affiches visent donc à faire découvrir la variété des produits des artisans boulangers/confiseurs. Il y en a pour tous les goûts chez ces derniers.

Calendrier des saveurs 2015

Pour répondre au souhait émis par de nombreux clients, le calendrier est désormais proposé en deux variantes (accroche supérieure ou inférieure). L'objectif est de livrer les membres en temps utile. Il est préoccupant de constater que près des deux tiers des commerces spécialisés ne commandent pas de calendriers. Il en résulte une augmentation du nombre de plaintes adressées à la BCS par des particuliers qui ne trouvent plus ce produit dans leur région! Chaque signalement de ce genre reçu par la BCS suppose qu'un commerce spécialisé n'a pas saisi l'opportunité d'égayer le quotidien de ses clients avec **un bon produit, à la fois avantageux et précieux.**

Information suisse sur le pain (ISP)

- *Campagne d'affichage*: l'ISP a lancé à l'échelle suisse une campagne d'affichage en mai 2014. Cette dernière est basée sur le spot TV sur le pain, qui a rencontré un vif succès. La campagne d'affichage nationale a été un succès total, selon le sondage sur l'impact publicitaire d'APG/SGA SA. La deuxième vague d'affichage a été lancée en mai 2015 avec le slogan «MATINMIDISOIR». Quelque 400 supports ont à nouveau arboré l'affiche dans plusieurs villes et leur périphérie.
- *Réorientation stratégique*: la réorientation de l'ISP a été entreprise avec un spécialiste en marketing. Le recours à de nouveaux médias sera crucial pour l'ISP à l'avenir. L'objectif est, dans la mesure du possible, de rallier à l'ISP toutes les organisations représentées sur le marché du pain et des produits de boulangerie.

Sarah Stettler, responsable de projet marketing/communication

- 1 La BCS et ses institutions se sont présentées lors de la FBK 2015 à l'aide du cycle de vie des entreprises.
- 2 La FBK est LE rendez-vous de la branche.
- 3 Heidi Rieger (ZH) a gagné le concours «cake design», unique en Suisse.
- 4 Geraldine Müller Maras (NE) a remporté le titre de «Swiss Chocolate Master» lors de la FBK, et s'est classée dans le top 10 lors des

- «World Chocolate Masters» à Paris.
- 5 «Changements climatiques – que voulons-nous?»: table ronde avec des personnalités politiques et économiques lors du 3^e symposium de la FBK
- 6 Le climatologue bernois Thomas Stocker a prononcé le discours d'ouverture.



1



2



3



4



5



6

- 7 Ramona Hollenstein (AR) s'est qualifiée lors de la FBK pour les WorldSkills 2015 prévus à São Paulo (BR), où elle a décroché un diplôme dans l'orientation boulangerie-pâtisserie.
- 8 Daniela Schmid (ZH) a remporté la «Tigel Ice Cup 2015».
- 9 Exposition spéciale sur le «développement durable»: présentation de l'ensemble de la chaîne de valeur et analyse sensorielle de produits.

- 10 WorldSkills 2015, à São Paulo (BR): excellente 4^e place pour Andrea Hohl (SG), pâtisserie-confiserie.
- 11 La «couronne boulangère 2015» a été décernée au label food «La Conditoria Sedrun-Switzerland» de Reto Schmid.
- 12 Lukas Koller (à droite), de Suteria Chocolata AG (SO), a été le «meilleur maître d'apprentissage de l'année 2015».



7



8



9



10



11



12

- 1 Congrès 2015 de la BCS: excellente organisation et programme varié organisé par le CO de Zoug
- 2 Visite guidée de la ville de Zoug
- 3 Visite de la distillerie Etter

- 4 Le centenaire de la tourte au kirsch a été dignement célébré lors du congrès de la BCS.
- 5 Les musiciens du secteur ont agrémenté le banquet.
- 6 L'artiste de cabaret Michael Elsener



1



2



3



4



5



6

7/8 Nuit des boulangers suisses 2015 –
excellente promotion de l'image du secteur
et des entreprises participantes.

9 Christina Ulrich (ZH), championne suisse
2015 de l'orientation pâtisserie-confiserie.

10 Tanja Probst (SO), championne suisse 2015
des gestionnaires du commerce de détail.

11 La table d'exposition de Tanja Probst.

12 Angela Bissegger (BE), championne suisse
2015 de l'orientation boulangerie-pâtisserie



7



8



9



10



11



12

Comptes annuels

Produit	Comptes 2014	Comptes 2015
Organes de l'association		
Cotisations de membres	919'067	915'343
Secrétariat + organes de l'association	194'290	183'180
Publicité	156'015	172'245
Service de traduction	119'655	128'835
Résultat financier	374'902	164'759
Produit organes de l'association	1'763'930	1'564'362
Produit panissimo	951'610	981'283
Produit promotion	579'599	526'946
Produit services	853'233	1'654'650
Produit immeubles	469'398	490'188
Produit e.o./impôts	-47'659	-75'634
Total produit	4'570'111	5'141'795

Charges		
Organes de l'association		
Organes de l'association (CD, CC, congrès, Romandie/Tessin)	496'451	528'250
Charges de personnel	684'275	600'260
Charges d'exploitation (y compris service juridique/CCT)	334'686	372'077
Promotion relève	0	83'582
Publicité (y compris campagne de la relève)	395'620	308'973
Concours	266'074	148'864
Service de traduction	142'135	149'023
Charges organes de l'association	2'319'241	2'191'028
Charges panissimo	982'469	1'005'678
Charges promotion	654'038	614'396
Charges services	652'003	1'281'037
Charges immeubles	153'405	147'638
Total charges	4'761'156	5'239'776
Résultat	-191'045	-97'981

Bilan

Actifs		
Actifs circulants	4'344'983	3'650'772
Actifs immobilisés	6'971'539	6'980'175
Total actifs	11'316'522	10'630'946

Passifs		
Dettes à court terme	1'680'098	1'227'476
Dettes à long terme	4'347'967	4'212'995
Total capitaux propres	5'288'456	5'190'475
Total passifs	11'316'522	10'630'946

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

La publication hebdomadaire officielle de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs, «panissimo», paraît chaque semaine en français, en allemand et en italien. De nombreux sujets et manifestations sectoriels ont été couverts en 2015. L'année a notamment été marquée par la FBK à Berne, les championnats des métiers SwissSkills 2015 à Genève, l'obtention de la médaille d'argent à la Coupe d'Europe de la boulangerie et de diplômés lors des WorldSkills de São Paulo, le congrès Zoug, l'attribution de la couronne boulangère, la nomination du «maître d'apprentissage de l'année» et l'iba à Munich.

Certificat de qualité

«panissimo» est à nouveau l'unique publication du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie à avoir obtenu le label «Q-Publikation 2015». «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.

Tirage de 5251 exemplaires

Selon certification REMP, le tirage s'est élevé à 5251 exemplaires (5613 en 2014). En tout, 1144 pages ont été publiées (1160 en 2014) dans le cadre de 47 éditions. Le volume des annonces a légèrement augmenté de 4 % par rapport à l'année précédente, après avoir enregistré en 2014 un recul supérieur à 10 % par rapport à 2013. Les annonces commerciales ont heureusement connu une hausse lors de l'année FBK; les offres d'emploi ont par contre accusé une nouvelle forte baisse, ces dernières ayant reculé de près d'un tiers par rapport à 2013.

«panissimo» a régulièrement publié des éditions spéciales sur différents thèmes.

Changement à la direction de la rédaction

Markus Tscherrig a dirigé «panissimo» pendant 37 ans, avec compétence et diligence. Il a pris sa retraite à fin octobre. Claudia Vernocchi, qui lui succède, dispose d'une expérience de longue date dans le journalisme et les relations publiques.

Un sondage des lectrices et lecteurs, et des annonceurs et partenaires a été réalisé à la fin de l'année, dans «panissimo» et en ligne. L'objectif est de cerner les habitudes, les souhaits et les exigences des lecteurs en vue d'analyser et de mettre en œuvre l'adaptation de l'instrument de marketing de la BCS.

Changement en matière de marketing des annonces

La collaboration avec Publicitas SA a cessé à fin 2015. La vente de cette dernière à une société allemande et les nombreux changements de personnel qui en ont découlé ont amené la BCS à confier le mandat à l'entreprise traditionnelle bernoise Stämpfli SA dès 2016.

*Markus Tscherrig, rédacteur en chef retraité de «panissimo»/
Claudia Vernocchi, responsable de la rédaction de «panissimo»*

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. La séance annuelle ordinaire s'est tenue le 3 juin 2015 à Lucerne, sous la direction du président Werner Bellwald.

Présence remarquée à la FBK

Dans le cadre de l'exposition spéciale «Du blé au pain» présentée en collaboration avec l'Information suisse sur le pain de la Foire spécialisée suisse en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie (FBK), la fondation Patrimoine pain suisse a représenté la carte des pains cantonaux et un moulin à main en fonction. Un diaporama sur la tradition du pain de seigle à Erschmatt (VS) a également été diffusé.

Exposition spéciale «Du blé au pain» lors de la BEA

Une partie de l'exposition présentée lors de la FBK 2015 a également été exposée lors du comptoir de Berne (BEA) de cette année. La carte suisse des pains cantonaux a également suscité l'intérêt d'un large public. Les différentes dégustations et la boulangerie de démonstration des boulangers bernois ont mis à l'honneur l'artisanat boulanger-pâtissier-confiseur.

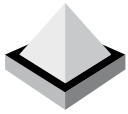
Activités à Ballenberg

Le parcours thématique réalisé au Musée suisse de l'habitat rural Ballenberg avec le soutien de la fondation Patrimoine pain suisse a été inauguré en 2015. Les autres partenaires de ce projet sont l'Information suisse sur le pain, la Fédération des meuniers suisses et les producteurs suisses de céréales. Huit lieux thématiques sont consacrés à l'histoire et à la culture du pain: du champ de grains jusqu'à la table. L'objectif est de mettre en lumière la fabrication du pain, la culture et la transformation des céréales. Le fournil existant, dans le cadre duquel la cuisson artisanale du pain fait l'objet d'une démonstration, constitue la station centrale. Des dépliants également disponibles sous www.brotkultur.ch sont à disposition des visiteurs à l'entrée. Dans la maison paysanne de Tinterin (FR), différentes spécialités de pain et de pâtisserie sont présentées. Aujourd'hui encore, elles sont fabriquées dans cette demeure. En 2016, le Musée suisse de l'habitat rural Ballenberg sera ouvert chaque jour de 10 à 17 heures entre le 15 avril et le 31 octobre.

Musée de la boulangerie de Benken

Le Musée de la boulangerie-pâtisserie-confiserie géré avec passion et engagement par Paul et Marianne Wick, à Benken SG (www.baeckereimuseum.ch), est très prisé des sociétés et associations. De nombreuses manifestations y sont organisées, les outils et machines de boulangerie de la fondation Patrimoine pain suisse y étant toujours entreposés.

Markus Tscherrig



Caisse de compensation PANVICA

Comme tous les deux ans, le Conseil fédéral a adapté au 1^{er} janvier 2015 les rentes AVS et AI à l'évolution des salaires et des prix. Les rentes versées pour l'AVS et l'AI ont légèrement augmenté par rapport à l'année précédente, de même que les APG. Les recettes provenant des cotisations AVS/AI/APG sont en léger recul au niveau de la caisse de compensation PANVICA. La tendance aux regroupements d'entreprises se poursuit. La facturation séparée des cotisations associatives suscite des réactions positives de la part des associations cantonales. Tout comme les années précédentes, la ristourne aux associations fondatrices est restée inchangée.

Caisses d'allocations familiales

L'encaissement des cotisations du fonds d'aide aux chômeurs du canton de Lucerne a été confié aux caisses d'allocations familiales en 2015. La délégation des tâches permet aux autorités cantonales de profiter des procédures bien rodées des caisses de compensation en matière de décomptes et de recouvrement. Les tâches confiées et la complexité de l'exécution ne cessent de croître dans le cadre des caisses d'allocations familiales. Au niveau suisse, la caisse d'allocations familiales PANVICA a réalisé une très bonne année sur le plan opérationnel.

Assurance d'indemnités journalières en cas de maladie et assurances accidents

Les indemnités journalières en cas de maladie sont toujours en hausse. La principale raison de la nouvelle augmentation des prestations versées est certainement l'abandon du taux plancher de l'euro, qui a encore aggravé la situation économique déjà tendue en Suisse. Il en résulte une augmentation de la pression sur le lieu de travail et du nombre d'incapacités de travail.

L'environnement de travail étant également devenu de plus en plus stressant en raison de la situation difficile, le nombre d'accidents professionnels est reparti à la hausse.

Caisses de pensions

L'exercice 2015 a été placé sous le signe de la consolidation et du réaménagement. Des ajustements ont notamment été effectués dans le cadre de la caisse de pension PANVICA, et la révision des règlements était à l'ordre du jour pour la fondation de prévoyance PANVICApus. Il en a résulté l'introduction de nouveaux plans de prévoyance plus flexibles au 1^{er} janvier 2016.

Le domaine des placements a connu des turbulences. L'année de placement 2015 a été marquée par la décision de la Banque nationale suisse d'abandonner le taux plancher de l'euro, intervenu le 15 janvier 2015. Les conséquences sur les marchés boursiers mondiaux ne se sont pas fait attendre; les cours se sont effondrés, une correction partielle étant intervenue au cours des mois suivants. La performance annuelle est donc faible en 2015.

Franziska Schertenleib, directrice

Richemont

70 ans et toujours très dynamique! Le début de l'année a été marqué par la participation à la FBK. Nous avons bien pu commercialiser nos services et la nouvelle publication «Le produit idéal – Boulangerie» lors des cinq jours du salon. En avril, nous avons participé pour la deuxième fois au salon Modern Bakery à Moscou; nous avons pu y présenter à un public très intéressés nos quatre ouvrages spécialisés traduits en russe, de même que nos démonstrations en direct. Le salon iba de Munich et la «Frauentagung» d'Egolzwil étaient également à l'ordre du jour.

Nous avons enregistré une demande croissante en matière de conseils en production, et de services en commerce de détail. Lisa Ghio et Muriel Rey proposent à la fois des formations et des services à la clientèle. Voici quelques exemples de l'offre en question: workshops de gestion et de vente, conseils en matière de présentation des marchandises et sondages de clientèle.

Notre nouveau partenariat avec un laboratoire de farine et centre de formation espagnol nous a permis de réaliser un cours de trois semaines en Espagne. L'inflation en Russie et les attentats terroristes à Paris ont incité certains collègues étrangers à annuler des cours hebdomadaires.

Reto Fries, directeur de l'Ecole professionnelle Richemont

Le chiffre d'affaires du restaurant n'a malheureusement pas atteint le record de l'année précédente. L'été torride et la baisse générale du nombre d'hôtes ont entraîné un recul du chiffre d'affaires, malgré le réaménagement de la terrasse. La tendance s'est par contre inversée dans le secteur de l'hôtellerie, dont le chiffre d'affaires a affiché une progression réjouissante.

Jonas Seifert, responsable de la restauration & hôtellerie

L'optimisation et la simplification des processus d'administration entreprises à l'automne 2014 se sont poursuivies avec succès. Quelques processus ont déjà pu être mis en œuvre, les commandes de matériel didactique pour apprentis pouvant désormais notamment être effectuées en ligne.

Yvonne Engelberger, responsable de l'administration

L'année anniversaire a été marquée par une offre de cours variée, et de belles rencontres avec des collègues nationaux et internationaux. Les séminaires, les cours de section (boulangerie-pâtisserie), les cours thématiques en vente et en confiserie, et les cours de diplôme ont connu une belle affluence. La réorganisation de la FPS était à l'ordre du jour en 2015. Suite à la consultation interne à l'association, les règlements d'examen et les directives ont été finalisés, soumis au SEFRI et autorisés. Parallèlement à cela, nous avons élaboré les directives relatives aux examens pratiques, et tiré des enseignements d'examens probatoires. Nous avons été très heureux de lancer à l'automne 2015 le premier cours remanié de préparation à l'EP de production. L'IFCAM se trouve être un partenaire de formation idéal pour les branches économiques de l'EPS.

Markus Zimmerli, responsable de la formation et directeur adjoint

L'infrastructure TI a été entièrement renouvelée en 2015: plutôt que d'exploiter du matériel informatique coûteux «in house», nous avons opté pour l'externalisation de toute l'infrastructure de serveurs. L'organisation TI s'en est trouvée allégée, la qualité des services améliorée et la transparence des

coûts augmentée. Les imprimantes ont également été remplacées par un système professionnel. Le tirage du Bulletin est resté stable pour sa 70^e année d'existence. L'importance de cette publication se reflète également dans l'attitude de nos annonceurs, qui sont restés fidèles, même en période de crise économique.

Bernhard Boesch, responsable de la formation et directeur adjoint

Le département de boulangerie a proposé des cours sur la «farine complète» ou la «coeliakie» portant sur les tendances actuelles. L'intérêt pour des séminaires pratiques ou formations individuelles reste grand. Nous avons pu démontrer nos compétences en matière de pâtes sucrées et de masses à fourrer en Belgique, devant plus de 500 personnes. Nous avons également organisé un séminaire sur les «matières premières alternatives» chez BÄKO Velbert, en Allemagne.

Marcel Ammon, responsable de la boulangerie

Nous avons continué à développer le programme des cours en pâtisserie-confiserie. Les interventions d'éminents professionnels internationaux tels que Jean-Michel Perruchon ou Thomas Merker ont suscité un grand intérêt. Le cours de diplôme «pâtisserie» a connu un beau succès.

Les championnats suisses SwissSkills organisés à Genève ont assurément marqué l'année. Le titre a été très disputé en pâtisserie-confiserie.

Urs Meichtry, responsable de la pâtisserie-confiserie

Le laboratoire est accrédité ISO/IEC 17025:2005 depuis août 2014. Le premier audit de surveillance qui a eu lieu en août 2015 n'a pas posé problème. Le laboratoire de Richemont propose également depuis avril 2015 la détermination des protéines selon la méthode Kjeldahl.

La responsabilité du sondage de la qualité de la récolte a également été attribuée à Richemont en 2015. Les résultats ont été publiés lors de la Journée de la qualité, qui a eu lieu au Stade de Suisse.

Andreas Dossenbach, responsable de laboratoire & RQM

Les conseils techniques prodigués à des entreprises d'Allemagne, d'Autriche et de Suisse ont rencontré un grand succès. De nouveau processus et une bonne formation des collaborateurs permettent de réduire les frais d'exploitation. Il est réjouissant de constater que nos recommandations sont mises en œuvre, et que l'avenir de boulangeries s'en trouve redéfini.

Werner Hürlimann, responsable des conseils techniques

549 personnes ont participé à des cours à Richemont Pully – soit 208 de moins qu'en 2014. Seules 13 personnes ont pris part à la procédure de qualification en commerce de détail, 72 apprentis ayant également suivi des modules de base et des modules spécialisés. Le nombre d'apprentis a également reculé en production (- 52).

Christian Jaques, responsable de Richemont Romandie



Marche des affaires

Le chiffre d'affaires s'est avéré inférieur au budget cette année, en raison notamment de fermetures d'entreprises et de quelques départs de clients. Il est néanmoins réjouissant de constater que nos connaissances du secteur nous ont également permis d'acquérir quelques nouveaux clients, qui sont de jeunes entrepreneurs. L'exercice 2014/15 était placé sous la responsabilité de Bernhard Zihlmann, qui a officiellement remplacé Martin Müller le 28 novembre 2014.

Comptes annuels

Comme déjà mentionné, le chiffre d'affaires total s'élevant à CHF 3 140 571 a connu un net recul lors de l'exercice (CHF 3 433 321 lors de l'exercice précédent). Les charges de personnel ont pu être réduites de CHF 220 000 lors de l'exercice, pour atteindre 71 % du chiffre d'affaires, cet indicateur étant très important dans le secteur fiduciaire. Les charges d'exploitation ont également pu être réduites de CHF 89 000. Compte tenu de la diminution des frais de personnel et des charges d'exploitation, un bénéfice annuel de CHF 19 601 (CHF 248 951 lors de l'exercice précédent) a pu être réalisé malgré le recul du chiffre d'affaires total. Le bénéfice de l'exercice n'est pas comparable à celui de l'année précédente, en raison d'un gain comptable résultant de la vente d'un immeuble en 2013/14. Un dividende de 8 % devrait à nouveau pouvoir être versé pour l'exercice. La demande en sera faite lors de l'assemblée générale du 22 mars 2016.

Le total du bilan s'élève à CHF 1 932 080 au 30 septembre 2015. Les éventuels risques liés à des travaux en cours ou des créances résultant de livraisons et prestations sont largement couverts par les provisions y relatives. Le bilan affiche une bonne santé, tout en présentant un bon rapport entre les obligations et les moyens à disposition. Le conseil d'administration réalise systématiquement lors de ses séances trimestrielles une analyse de risques basée sur les bilans trimestriels. Cette dernière a toujours abouti à un excellent résultat.

Mesures publicitaires

La décision de confier à l'entreprise Appletree la réalisation d'une enquête de satisfaction des clients et des collaborateurs a été prise au cours de l'exercice. Cette dernière interviendra début 2016, et devrait permettre de conférer une nouvelle image homogène à l'entreprise.

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 comprend toujours neuf membres. Bernhard Zihlmann ayant désormais remplacé Martin Müller, le conseil d'administration 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 (Bernhard Zihlmann, Alain Cheseaux et Valérie Morel), et le directeur général de Gastroconsult SA (Jakob Huber) qui, outre l'association, participe au capital-actions à hauteur de 50 %. Bernhard

Zihlmann a à nouveau dirigé la séance stratégique annuelle, lors de laquelle le conseil d'administration définit l'orientation stratégique de l'année à venir.

Personnel

La SBC Fiduciaire SA peut compter sur des collaboratrices et 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.

Nous sommes heureux de pouvoir fêter les 40 ans de service de Peter Zahnd. Ce dernier a commencé à travailler pour l'ASPBP en 1975; la facturation et le calendrier du boulanger ont été de son ressort dans un premier temps. Quelques mois plus tard déjà, il était employé de la société fiduciaire de l'association des artisans boulangers-pâtisseries du canton de Berne. L'élargissement de ses connaissances sectorielles lui a permis d'être engagé en tant que responsable de mandat au fil du temps, avant d'obtenir sa procuration en 1999. Au cours de sa carrière au sein de la SBC Fiduciaire SA, il a par ailleurs collaboré avec de nombreux apprentis en formation. Nous le remercions de son engagement de longue date.

En ma qualité de président du conseil d'administration, je tiens à remercier de leur engagement le comité directeur et l'ensemble du personnel. Je suis fier du fait que la SBC Fiduciaire SA ait pu maintenir une bonne marche des affaires saine pendant des années. Je tiens encore à féliciter en particulier Bernhard Zihlmann, qui a réussi à conserver de bons résultats dans le cadre de sa première année de mandat. Je remercie enfin Gastroconsult SA pour sa bonne collaboration au cours de l'exercice passé.

Kaspar Sutter, président du conseil d'administration

Marche des affaires

Deux projets importants en cours ont été achevés en fin d'année: la transformation de la boulangerie Ingold, à Lüterkofen, et celle de la boulangerie Keller, à Pfäfers. La petite transformation des bureaux de la PANVICA a également pu être menée à bien.

A l'automne, la BCS a mandaté B&B pour la transformation du rez-de-chaussée et du 2^e étage de la Maison des boulangers de la Seilerstrasse, à Berne. Nous avons également pu accompagner la mise en place d'une nouvelle salle de formation au sous-sol de l'Ecole professionnelle Richemont de Lucerne. Un autre beau mandat nous a été confié par Max Felchlin SA dans le cadre du Condirama, à Ibach.

B&B est déjà en train de planifier la FBK 2017 en étroite collaboration avec la BCS.

Le projet «Exemption de la taxe sur le CO₂» a été développé avec succès en collaboration avec l'association et l'Agence de l'énergie pour l'économie (AEnEC), et présenté lors d'une séance du comité central. Différentes entreprises se sont d'ores et déjà inscrites. Un rappel sur le sujet est prévu en milieu d'année, le délai d'inscription annuel arrivant à échéance en septembre.

B&B interne

B&B emménagera au 1^{er} avril 2016 dans les nouveaux bureaux situés au 2^e étage de la Maison des boulangers. Un changement de nom interviendra en même temps que le déménagement.

Conseil d'administration

Une seule séance du conseil d'administration a eu lieu en 2015 en raison du changement de processus entrepris en début d'année. Le conseil d'administration est composé d'un président du conseil d'administration, Robert Sandrowski, et de deux conseillers d'administration, Beat Kläy et André Müller.

Carnet de commandes

Les prémices de l'année 2016 ont également été marquées par une certaine réserve. La confiance est néanmoins de mise en ce début d'année, qui s'annonce réjouissante.

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 %)

	2013	2014	2015
Direction/Secrétariat/«panissimo»/promotion	13.5	12.0	12.0
Fiduciaires	17.2	15.2	16.0
Bureau d'étude et d'architecture SA	4.0	2.9	2.7
Caisse de compensation PANVICA	43.7	42.8	43.4
Fondation de l'Ecole professionnelle Richemont	62.3	60.3	54.1
Total	140.7	133.2	128.2

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
2016	2336	1563	773

Effectif des membres et nombre de délégués des associations cantonales de la BCS (Etat au 1^{er} janvier 2016)

Associations cantonales	Membres avec commerce	Membres sans commerce	Total	Délégués au congrès
Argovie	92	58	150	5
Appenzell Rhodes-Extérieures	17	10	27	2
Appenzell Rhodes-Intérieures	11	2	13	2
Bâle-Ville et Bâle-Campagne	59	39	98	4
Berne-Soleure	297	221	518	13
Fribourg	82	34	116	5
Genève	54	2	56	4
Glaris	19	6	25	2
Grisons	68	21	89	4
Jura	40	13	53	3
Lucerne	94	38	132	5
Neuchâtel	37	24	61	3
Obwald et Nidwald	16	14	30	2
Schaffhouse	10	4	14	2
Schwyz	34	11	45	3
Saint-Gall	124	55	179	6
Tessin	64	31	95	4
Thurgovie	48	23	71	3
Uri	10	5	15	2
Vaud	172	52	224	8
Valais	70	15	85	4
Zoug	15	12	27	2
Zurich	121	83	204	6
Liechtenstein (au sein de l'OBKV)	9	-	9	2
Total	1563	773	2336	96

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

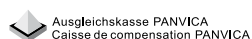


«panissimo», responsable de rédaction: Claudia Vernocchi
Rédaction: Seilerstrasse 9, case postale, 3011 Berne
Téléphone 031 388 14 14, fax 031 388 14 25, panissimo@swissbaker.ch
Rédacteur romand: Johann Ruppen
Redattore: Nereo Cambrosio, 6900 Massagno
Téléphone 091 967 26 38, fax 091 967 26 16, ncambrosio@hotmail.com

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 (dès avril 2016: Seilerstrasse 9, 3001 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

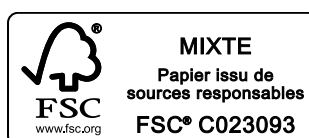
Editeur
Association suisse
des patrons boulangers-confiseurs BCS
www.swissbaker.ch www.swissconfiseure.ch

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

Photos sur page de garde
Calendrier des saveurs 2016

Photos sur pages intérieures
BCS

Avril 2016





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