



# RAPPORT ANNUEL 2016

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS)



Editorial du président	4
Editorial du directeur	5
Actualités	6
Communication	12
2016 en images	14
Comptes annuels	18
panissimo	19
Patrimoine pain suisse	20
SBC Fiduciaire SA	21
Caisse de compensation PANVICA	22
Centre de compétence Richemont	24
SBC Baumanagement & Consulting AG	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

De très nombreux changements sont intervenus l'année dernière. Le Brexit est assurément le plus notoire – ou le plus surprenant – en Europe. Une fois de plus, le peuple a montré ce qu'il pensait de la politique européenne. Qu'on le veuille ou non, l'administration à Bruxelles est bien trop éloignée des besoins réels des Européens. Je suis convaincu que les citoyens de nombreux autres pays prendraient la même décision s'ils en avaient la possibilité.

Notre association a également connu quelques changements l'année dernière. J'ai en effet accédé à la présidence de l'association en été, l'un de mes premiers mandats dans le cadre de mes nouvelles fonctions ayant consisté à désigner un nouveau directeur en collaboration avec le comité directeur. Notre objectif commun est de mener notre association et notre secteur vers un nouvel avenir. Nous avons besoin de votre aide et de votre soutien à cet effet. La recherche de nouveaux membres du comité directeur – pour le commerce de détail notamment – s'avère très difficile. La période de transition de quatre ans au sein de notre association, suite à la fusion des boulangers et des confiseurs, est par ailleurs arrivée à échéance à la fin de l'année. Que notre cœur batte pour la «farine» ou le «chocolat», nous assumons ensemble la responsabilité du bien de tous.

L'économie s'est certes déjà habituée au franc fort, respectivement à la faiblesse de l'euro, mais le tourisme d'achat est et reste un problème. Alors qu'au début seules les régions frontalières en ressentaient les effets, le périmètre s'est depuis élargi, le phénomène touchant désormais également le pays dans son ensemble. La concentration n'a pas diminué dans notre secteur en 2016. Pour preuve, un grand distributeur qui se trouve être l'un de nos grands concurrents a inauguré sa boulangerie industrielle lui permettant d'approvisionner toute la Suisse depuis Schafisheim. Ce genre de concurrence et l'augmentation des importations de produits de boulangerie compliquent la vie des artisans boulangers et confiseurs.

L'introduction de la 5<sup>e</sup> semaine de vacances a en outre nettement renchéri le coût de la main-d'œuvre. Il va de soi que cette augmentation devrait être répercutée sur les prix de vente, mais on ne sait pas dans quelle mesure nos clients l'accepteraient.

*Silvan Hotz, président*

*2016 pourrait entrer dans l'histoire de l'association comme une année de changement. L'entrée en vigueur de l'extension du champ d'application de la convention collective de notre secteur, et l'élection d'un nouveau président et d'un nouveau directeur ont en effet été au centre des travaux de l'association.*

D'un point de vue économique, l'année n'a pas été mauvaise même si, selon les chiffres de la SBC Fiduciaire SA, la hausse des chiffres d'affaires est essentiellement imputable au processus de concentration. 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 120 000 tonnes entre 2000 et 2015 – posent en effet problème au secteur. Ce dernier 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. 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<sup>er</sup> janvier 2015, et a été déclarée de force obligatoire par le Conseil fédéral le 1<sup>er</sup> 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.

La BCS publiera lors de la FBK 2017 l'étude des tendances du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie, qui présente les champs d'action des années à venir.

*Beat Kläy, directeur*

## Actualités

### **Etude des tendances pour le secteur de la boulangerie-confiserie suisse**

Qu'on le veuille ou non, le secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie suisse est en train de se réorienter.  $\frac{2}{3}$  des ventes du secteur se font par le biais de grands distributeurs, ou de canaux alternatifs. Le marché est très disputé, les produits étant disponibles 7 jours sur 7, 24 heures sur 24. Les consommateurs exigent en permanence un assortiment frais et complet, la «fraîcheur» étant assimilée à la «chaleur».

Les entreprises artisanales se positionnent avec une stratégie de qualité, utilisent si possible des matières premières régionales, confectionnent des produits frais plusieurs fois par jour sur site, privilégient des circuits de distribution courts et misent sur la vente, le conseil et le service. Mais cela suffira-t-il pour continuer à prospérer dans 5, 10 ou 15 ans? Le processus de concentration se poursuit, les entreprises s'agrandissent et leur administration se complexifie. La gestion des processus de production et de vente tend à s'optimiser, tout comme l'identification et la mise en œuvre en temps utile des exigences des clients.

L'augmentation des importations, les tendances en matière de style de vie telles que les modes du «low carb» et du «sans gluten», tout comme les développements politiques en matière de prévention menacent l'évolution économique positive de notre secteur. C'est pourquoi nous nous posons les questions suivantes: quelle sera l'évolution des consommateurs dans les cinq à sept prochaines années? Quelles technologies pourraient envahir notre vie quotidienne? Et bien évidemment encore, quels changements sociaux influenceront nos modes de consommation? L'objectif de l'étude mandatée par la BCS est de donner des réponses à ces questions, ou tout au moins de fournir des pistes. Il faut adopter et mettre en œuvre des recommandations concrètes, comme autant d'impulsions pour toute la chaîne de création de valeur au sein de notre secteur. Il n'existe pas de recette miracle généralisée, mais le potentiel et les opportunités de développement fructueux des entreprises dans notre secteur sont grands – à nous de les exploiter.

### **Convention collective de travail (CCT) et déclaration de force obligatoire (DFO)**

Le Conseil fédéral a approuvé l'extension du champ d'application de la CCT de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale suisse au 1<sup>er</sup> novembre 2015. Il a ainsi 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 tous les employés et entreprises, conformément au champ d'application. La DFO implique aussi le soutien financier de la formation continue – et notamment des cours de préparation à l'EP et à l'EPS. 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 est 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 depuis le 1<sup>er</sup> 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». Comme convenu contractuellement, une 5<sup>e</sup> semaine de vacances a été introduite au 1<sup>er</sup> janvier 2016 pour tous les collaborateurs qualifiés de notre secteur.

### **Formation professionnelle et continue**

Ces dernières années, l'EP a été adapté aux exigences actuelles du secteur, et valorisé sur le plan qualitatif et quantitatif. Grâce à la DFO, les cours de préparation pour l'EP et l'EPS peuvent désormais être subventionnés; ils deviennent donc financièrement plus intéressants. Le secteur est d'autant plus tributaire de professionnels qualifiés que les entreprises prospères sur le marché tendent à se complexifier. La réorganisation des cours de préparation et les fonds provenant de la DFO ont permis de motiver un plus grand nombre de candidats pour la formation professionnelle continue.

### **Organisation/Finances**

Différentes mesures ont permis à la BCS de clôturer sur un résultat équilibré malgré le recul du nombre de membres, qui implique 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 a notamment fallu régler les successions au sein du comité directeur – 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 ayant quitté leurs fonctions respectives au sein du CD en raison de la limitation du nombre de mandats. 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. Le siège du service du commerce de détail au sein du CD est malheureusement resté vacant. Je souhaite à mon successeur à la direction de la BCS, Urs Wellauer, le meilleur et plein succès dans ses nouvelles fonctions.

*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 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 30 parlementaires ont participé à la traditionnelle session organisée par ses soins le 6 décembre. La BCS en a profité pour remercier les politiciens de milice de leur travail, et débattre de questions d'actualité. Le thème de l'avenir du secteur a été accueilli avec beaucoup d'intérêt.

### **Nouveau droit alimentaire suisse**

Le Conseil fédéral a décidé de mettre en vigueur le nouveau droit alimentaire suisse au 1<sup>er</sup> mai 2017. Le Parlement a adopté la nouvelle loi ad hoc à l'été 2014. Les dispositions relatives à la santé entreront en vigueur le 1<sup>er</sup> mai 2017. Selon le Conseil fédéral, la réglementation suisse est ainsi harmonisée avec celle de l'UE, ce qui élimine des obstacles commerciaux et profite à l'industrie et au commerce. Des informations détaillées sur le sujet se trouvent sous [www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch). Pour ce qui est des règles sur la déclaration, un délai transitoire de quatre ans s'applique, afin de limiter les coûts de l'adaptation des emballages. Jusqu'à présent, toutes les denrées alimentaires qui n'étaient pas

## Actualités

mentionnées dans la législation y relative nécessitaient une autorisation. Cette philosophie se voit changée dans la révision apportée à la loi: les denrées alimentaires peuvent être mises sur le marché si elles sont sûres et si elles respectent les dispositions légales. Par principe, les prescriptions en matière de déclaration applicables aux denrées alimentaires et aux objets usuels deviennent plus strictes. Cela concerne toutefois les denrées alimentaires préemballées pour lesquelles les valeurs nutritives doivent être indiquées; l'origine de la viande et du poisson doit être également déclarée. Dans nos métiers, il importe que nous puissions obtenir des exceptions en ce qui concerne les valeurs nutritives, de même que pour l'indication des allergènes pour les articles vendus en vrac. Les allergènes doivent être déclarés par écrit; toutefois les produits quant à eux ne doivent pas être nécessairement étiquetés, et les denrées alimentaires préemballées dans la propre exploitation et les filiales ne doivent pas être impérativement pourvues d'indications sur leurs valeurs nutritives. Avec notre guide des allergènes et le guide d'hygiène, ces exigences sont déjà remplies. Toutefois, le guide d'hygiène devra être intégralement adapté.

Il est prévu que les petites exploitations comptant jusqu'à 9 collaborateurs soient allégées en matière d'autocontrôle écrit. L'obligation de faire examiner les denrées alimentaires dans le cadre d'un autocontrôle doit être supprimée sur la base d'une recommandation, notamment pour ces dernières. Différentes espèces d'insectes seront également autorisées.

Conclusion: un lobbying intense a permis de retirer le venin du projet initial. De l'avis de la BCS, le modèle peut être mis en œuvre sous cette forme, même si cette loi implique également une nouvelle charge administrative pour les entreprises. Fait réjouissant, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires fera participer les associations de la branche à la mise en œuvre.

### **Heures d'ouverture des magasins**

Une adaptation des horaires d'ouverture des magasins à l'échelle suisse s'imposait depuis longtemps. Le Conseil des Etats a malheureusement refusé pour la seconde fois la loi qui aurait permis une extension des horaires d'ouverture des magasins. Le Conseil des Etats a définitivement enterré le projet, malgré l'approbation du Conseil national. La BCS regrette cette décision, sachant que des horaires d'ouverture des magasins adaptés à la société moderne répondent aux besoins des consommateurs, renforcent la compétitivité du secteur de la boulangerie-confiserie. Le commerce de détail est constamment sous pression: le tourisme d'achat et le franc fort font perdre à ce secteur environ 8 milliards de francs par an.

### **Politique de formation viable**

Un crédit de 365 millions de francs viendra renforcer la FPS. La formation professionnelle initiale recevra, quant à elle, un apport supplémentaire de 100 millions de francs. Toute la formation professionnelle se trouve ainsi fortement revalorisée: un objectif pour lequel la BCS n'a cessé de déployer des efforts intensifs depuis de nombreuses années est ainsi atteint. Plus rien ne s'oppose désormais à ce renforcement de l'ensemble de la formation professionnelle. La formation initiale et la FPS sont des étapes de carrière solidaires l'une de l'autre. Le devoir de les renforcer comme un ensemble unitaire découle de l'équivalence, inscrite dans la constitution, des formations académique et profes-



sionnelle. La formation professionnelle est un facteur-clé du succès de la lutte contre la pénurie de personnel qualifié et l'une des principales raisons pour lesquelles le taux de chômage est très faible en Suisse, en particulier dans les jeunes générations.

### **Politique agricole**

La BCS rejette l'initiative «Pour la souveraineté alimentaire». Certes, les agriculteurs font face à certains défis pour le futur. La BCS est consciente que la perte de terres agricoles ne plaide pas en faveur d'un développement durable et limite le potentiel de production de denrées alimentaires en Suisse. La protection des terres cultivées est donc une préoccupation légitime de la population, mais elle est déjà suffisamment couverte par l'article 75 de la Constitution. La BCS va examiner le contre-projet. L'USP pourrait retirer son initiative si ce dernier devait être approuvé par le National.

### **Initiative pour des prix équitables**

La BCS et des associations de PME, fédérations patronales, politiques des partis UDC, PS, PLR, PDC, les Verts, PVL et PBD de toutes les régions de Suisse s'engagent en faveur de l'initiative pour des prix équitables. La collecte de signatures est en cours depuis le 20 septembre 2016. L'initiative pour des prix équitables vise à ce que les entreprises ainsi que les consommateurs en Suisse ne soient plus obligés de payer des prix excessifs mais puissent acquérir des biens et des services sans discrimination. Du fait des «suppléments Suisse», des dizaines de milliers d'emplois dans les branches tourisme, restauration, hôtellerie, artisanat et commerce ont été perdus, menacés ou n'ont même pas pu être créés. Il est inadmissible que l'économie suisse, qui écoule plus de 60 % de sa production à l'étranger à des prix compétitifs doive continuer à payer des prix prohibitifs sur les produits qu'elle doit importer. Les victimes sont avant tout les PME, les exploitations agricoles, les institutions étatiques telles que les universités, les hôpitaux, les municipalités, les cantons et la Confédération ainsi que les consommateurs: des prix équitables renforceraient leur pouvoir d'achat – actuellement, pour exactement les mêmes produits, les consommateurs paient beaucoup plus cher que dans les pays voisins. Les coûts plus élevés des salaires, des infrastructures ou des loyers en Suisse ne sont que dans une faible mesure la cause du niveau plus élevé des prix en Suisse. Les prestataires étrangers exploitent leur puissance sur le marché. Ils maintiennent les prix en Suisse à un niveau artificiellement élevé et profitent du fort pouvoir d'achat de manière ciblée.

### **Prévention**

La BCS doit de plus en plus lutter contre des atteintes aux modes de vie menées sous couvert de campagnes de prévention, appliquées en remplacement de réglementations légales. Les impôts sur le sucre ou les matières grasses, la stratégie sel et le système de feux tricolores qui revient toujours à l'ordre du jour font notamment partie des objets controversés. Concrètement, nous luttons donc également contre la loi sur les produits du tabac, qui a toujours exigé d'importantes interdictions de publicité qui pourraient finalement être étendues aux denrées alimentaires.

## Actualités

### **Stratégie énergétique 2050**

La BCS estime toujours que 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. La BCS va continuer à se préoccuper du sujet en 2017.

### **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 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. La BCS est également représentée au sein de la Chambre des arts et métiers. 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**

Voir aussi à ce sujet le point ci-dessus intitulé «Nouveau droit alimentaire». Le guide d'hygiène n'a pas fait l'objet de compléments en 2016, en raison des importantes adaptations, au niveau de l'autocontrôle notamment, impliquées par la révision totale. Il sera à l'avenir plus simple pour les entreprises d'introduire de nouveaux produits, aucune autorisation spéciale n'étant nécessaire à cet effet. Les sauterelles, grillons et autres insectes pourront ainsi venir compléter l'assortiment de la boulangerie-confiserie.

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

Outre des cours de base, au Liechtenstein notamment, les cours de perfectionnement pour coordinateurs de la sécurité du secteur étaient à l'ordre du jour en 2016. 420 personnes ont saisi l'opportunité de profiter de l'offre dans les sections. Les nouveaux contenus de la solution par branche MSST ont été enseignés en collaboration avec Christoph Bosshard, de la suva à Lucerne. Le monde du travail a beaucoup changé ces dernières années, de même que les risques sanitaires. Les risques psychosociaux à la place de travail représentent un nouveau défi dans l'actuelle société de performance. Le burn-out, le stress, la violence, le mobbing, l'abus de substances et le harcèlement sexuel sont d'actualité, avec pour conséquences négatives des frais élevés pour les personnes concernées, les entreprises et l'économie nationale en général. L'importance d'un bon climat de travail et d'une organisation optimale a notamment été soulignée lors des cours de perfectionnement. Il n'existe malheureusement pas de mesure unique pour lutter efficacement contre les sollicitations mentales néfastes. Les mesures doivent être adaptées à la situation spécifique dans l'entreprise. Pour trouver des solutions adéquates, les responsables doivent connaître les causes des sollicitations néfastes.

Plus on aura pu déterminer le problème et l'objectif à atteindre avec précision et clarté, mieux on pourra prendre les mesures qui s'imposent. L'association Artisana a réalisé une vidéo explicative sur le sujet pour les PME. Pensée comme un support pour la pratique, la vidéo illustre trois situations représentatives des suites possibles de problèmes psychiques sur le lieu de travail et présente les options d'intervention de la part des responsables.

Protection contre les explosions : une documentation relative à la protection contre les explosions a été élaborée pour les exploitants de silos à farine en vue de satisfaire aux obligations légales. Le sujet étant complexe, l'élaboration s'est avérée laborieuse. Les documents pratiques seront mis en ligne après traduction. Les coordinateurs de la sécurité des entreprises seront informés en temps voulu sur le sujet.

Examens d'aptitude à l'exposition à la farine: en 2016, l'antenne MSST a réalisé 64 examens d'aptitude. Le médecin spécialiste a émis de sérieuses réserves pour 10 personnes et de légères réserves pour 15 personnes quant à leur aptitude à travailler avec des substances sensibilisantes. Les collaborateurs, par leur comportement, sont les plus à même d'influer sur le risque de maladie professionnelle.

Inspections : une fois encore, la BCS a amené différentes entreprises à se soumettre à des audits neutres. Il en résulte toujours des informations précieuses pour le développement de la solution par branche MSST. Les inspections ont montré un potentiel d'amélioration en matière d'ergonomie dans notre secteur. Les entreprises intéressées par ce genre d'audits sont priées de contacter l'antenne MSST.

Mesures d'accompagnement en matière de protection des jeunes travailleurs (OLT 5): début 2016, les documents relatifs aux mesures d'accompagnement selon l'annexe 2 ont été transmis pour évaluation au Secrétariat d'Etat à l'économie (seco) et au Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI). Après adaptation, les documents en question approuvés par le SEFRI sont entrés en vigueur en octobre 2016. Les entreprises ont été informées en la matière. Lesdits documents se trouvent sur «Forme ton avenir» et dans le chapitre 8 de la solution par branche MSST. Les employeurs, les formateurs, les responsables de CI et les enseignants des écoles professionnelles sont tenus d'instruire et de contrôler les jeunes en matière de dangers et risques potentiels pour la santé lors de l'exécution de travaux – selon le niveau, et pendant toute la durée de la formation professionnelle –, une documentation écrite étant de mise.

#### **swiss granum**

En 2016 également, la BCS a assumé ses responsabilités dans l'intérêt de la boulangerie en siégeant dans différentes instances de swiss granum en collaboration avec l'école professionnelle, dans le cadre de la transformation (2<sup>e</sup> échelon). La récolte 2016 s'est avérée très difficile pour les producteurs de céréales. La quantité de céréales panifiables propres à la panification issue de la récolte 2016, complétée par les importations ainsi que les stocks de la récolte 2015 ne suffisant pas à couvrir les besoins de la meunerie avec 470 000 tonnes, swiss granum a déposé une requête pour augmenter la quantité du contingent d'importation. La qualité de la récolte de blé 2016, à l'exception des poids à l'hectolitre, s'est par contre avérée supérieure à la moyenne des cinq dernières années.

*Daniel Jakob, responsable de l'antenne MSST/AQ*

## Communication

### Concours professionnels

Ramona Bolliger, de Gontenschwil (AG), a décroché la médaille d'argent, et Jessica Burch, de Wilen (OW), celle de bronze (voir photos en page 15), lors du 45<sup>e</sup> concours international des jeunes boulangers de l'UIBC. Les deux Suissesses comptent parmi les meilleurs jeunes professionnels d'Europe. La boulangerie-confiserie artisanale suisse est fière de l'excellente prestation de son équipe, et se réjouit de l'impact médiatique de l'évènement dans la presse quotidienne.

Les SwissSkills Competitions 2016 ont eu lieu en novembre 2016 à l'Ecole professionnelle de Lucerne. Un jury d'experts y a sacré trois champions/championnes suisses – dans le commerce de détail et dans les orientations de la boulangerie-pâtisserie et de la pâtisserie-confiserie (voir photos en pages 14 + 15). Les participants ont fait preuve de beaucoup de savoir-faire et d'engagement. Le chanteur suisse à succès GUSTAV a séduit jeunes et moins jeunes lors de la cérémonie de clôture organisée au Musée des transports de Lucerne. 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. Club des sponsors de la BCS: [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch), rubrique «Professions – Club des sponsors».

### Travail médiatique

Les artisans boulangers-confiseurs ont maintenu une présence constante dans les médias professionnels et grand public en 2016 également. Le concours international des jeunes boulangers de l'UIBC a fait l'objet d'une couverture médiatique positive en début d'année. La vente de CD de Gölä a pour sa part suscité de très nombreuses réactions médiatiques, parfois controversées au cours du second semestre. Les activités publicitaires de différents membres et associations cantonales de la BCS ont eu un impact médiatique réjouissant dans les médias locaux.

### Activités publicitaires en 2016

- *Vente de CD de Gölä*: l'album de Gölä, musicien de rock de l'Oberland bernois, lancé en octobre 2016 a été proposé dans plus de 350 points de vente de boulangeries-confiseries artisanales. Il en a résulté pour les entreprises des ventes additionnelles, de nouveaux clients et de la publicité pour le secteur dans les médias nationaux et locaux. De nombreuses entreprises ont créé des produits originaux en lien avec l'artiste. Trois membres de la BCS ont gagné des séances de dédicaces avec Gölä. Ce dernier a notamment honoré de sa présence la boulangerie-pâtisserie-confiserie Richner, à Veltheim (AG), pendant cinq heures et demie – une première dans sa carrière en termes de durée. L'affluence du public a stupéfait la propriétaire de l'entreprise, qui s'est réjouie du succès de l'action, et des réactions positives des clients. Le «petit déjeuner avec Gölä» organisé par la BCS et l'association des boulangers-confiseurs de la région de Berne a connu un franc succès.
- *Nouveau site web de la BCS*: la publication associative «panissimo» et la BCS ont un nouveau site internet depuis la mi-décembre. Sur [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch), les pages arborent davantage de fraîcheur, de clarté et de réactivité. Conviviale, la nouvelle présentation globale se veut sobre et graphiquement agréable. Le guidage des utilisateurs est simple. Tout comme par le passé, les utilisateurs continueront à être régulièrement informés de l'actualité sur [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch) – des news et des informations sur le contexte, les temps forts et les manifestations du secteur étant

prévues à cet effet dans le cadre de «panissimo». La BCS et «panissimo» sont désormais également actifs sur Instagram ([www.instagram.com – swissbaker.ch](http://www.instagram.com-swissbaker.ch)).

- *FBK 2017*: suite à la FBK 2015, la BCS a engagé un «advisory board», composé de représentants de différents groupes d'exposants et de visiteurs, en vue de mettre à profit les informations ressortant des sondages et études dans le cadre du développement de la foire. En 2016, le team de la FBK a préparé les nouveautés en matière de tendances et d'innovations, et notamment le «Rendez-vous FBK» (manifestation d'inauguration de la FBK), le «forum sur les tendances» et la «zone d'innovation». Il s'est basé à cet effet sur l'étude des tendances mandatée par la BCS, intitulée «L'avenir du secteur de la boulangerie-confiserie suisse», faisant office de guide pour le secteur.

*Sarah Stettler, responsable des services marketing*

### **Calendrier des saveurs 2017**

Le calendrier des saveurs a été élaboré et envoyé dans les délais. Les réactions montrent que les consommateurs finaux apprécient grandement son contenu et ses illustrations, qui les incitent à consommer des produits de boulangerie et de pâtisserie artisanaux. L'authenticité du calendrier illustré renforce la position de l'artisanat. Il n'existe aucun produit comparable sur le marché: sa teneur, sa qualité, son rapport qualité-prix, son professionnalisme et sa personnalisation en font un média unique en son genre et très prisé, qui résiste à la numérisation.

### **Association Pain suisse (anciennement ISP)**

Après analyse du marché, l'association Pain suisse a opté pour une nouvelle orientation et un nouveau logo, en privilégiant les blogs, les réseaux sociaux, la communication vidéo et un nouveau site internet. Avec ses organismes responsables, les producteurs de céréales, les meuniers et les boulangers, elle se veut le centre de compétences pour toutes les questions liées au pain, à la farine et aux céréales suisses. Malgré sa nouvelle identité visuelle, l'association a peiné à acquérir de nouveaux membres en 2016 également. L'objectif est d'augmenter la dotation en fonds propres en vue d'obtenir davantage de fonds de promotion des ventes de la Confédération, pour pouvoir mener des campagnes efficaces.

Mandaté par l'association Pain suisse, l'institut LINK a interrogé en septembre dernier 1036 personnes sur leur comportement d'achat et de consommation et sur leur perception du pain. Le thème du «Swissness» joue un rôle déterminant dans le marché actuel. On constate un léger recul de la consommation de pain et de produits de boulangerie en Suisse, mais aussi dans d'autres pays européens. C'est en tout cas ce qui ressort d'une analyse du marché publiée en novembre 2016, intitulée «Overview of the Bread Markets in Europe». Sur le marché très disputé du pain, une lueur d'espoir réside néanmoins dans le fait que le pain fabriqué artisanalement est très apprécié des clients. Le secteur souhaite renforcer cette tendance avec la nouvelle stratégie de communication de l'association Pain suisse.

*Daniel Jakob, responsable de l'antenne MSST/AQ*

- 1 SwissSkills Competitions 2016 : les trois lauréates du commerce de détail et les principaux sponsors Max Felchlin SA, Patiswiss SA et Pistor SA.
- 2 Rebecca Ziegler (SG), championne suisse 2016 des gestionnaires du commerce de détail.
- 3 Joyelle Creswell (TG), championne suisse 2016 de l'orientation boulangerie-pâtisserie.

- 4 Joyelle Creswell et Urs Röhlin, responsable boulangerie & viennoiserie, Ecole professionnelle Richemont.
- 5 Les douze candidates et candidats de l'orientation pâtisserie-confiserie.
- 6 Justine Froidevaux (VD), championne suisse 2016 de l'orientation pâtisserie-confiserie.



1



2



3



4



5



6

- 7 SwissSkills Competitions 2016: cérémonie de clôture avec le musicien fribourgeois GUSTAV et son groupe.
- 8 GUSTAV et Claudia Vernocchi, responsable de la rédaction de «panissimo»/ présentatrice, apprécient la surprise – un carac.
- 9 Stefan Romang, président de la commission des concours, félicite les candidates et candidats – tous vainqueurs.

- 10 Concours international des jeunes boulangers 2016 de l'UIBC : Ramona Bolliger (à gauche) et Jessica Burch (à droite) lors de l'entraînement.
- 11 L'équipe suisse a réalisé d'excellentes performances lors du concours.
- 12 Concours international des jeunes boulangers 2016 de l'UIBC : Ramona Bolliger (à gauche) a remporté la médaille d'argent, et Jessica Burch (à droite) celle de bronze.



7



8



9



10



11



12

- 1 Congrès 2016 de la BCS : le nouveau président de la BCS, Silvan Hotz (de Baar/ZG), et Kaspar Sutter.
- 2 Les membres nouvellement élus du comité directeur: Peter Signer (chef de la formation) et Silvan Hotz (président).
- 3 Les nouveaux membres d'honneur: (de gauche à droite.) Peter Galli, Urs Schefer, Fritz Nyffenegger, Irene Muralt, Kaspar Sutter.
- 4 Le musicien de rock Gölä a remis un bouquet de fleurs en guise de remerciement au président sortant de la BCS, Kaspar Sutter, et à son épouse Mary Sutter.
- 5 Le comité directeur de la BCS jusqu'au congrès 2016.



1



2



3



4



5



- 6 La «couronne boulangère 2016» a été attribuée à la «Bäckerei-Conditorei Fleischli AG», de Niederglatt (ZH), pour son «Fleischli BackShop – un shop de station-service d'un genre nouveau».
- 7 Pistor a invité le congrès de la BCS à Lucerne à l'occasion de son centenaire.
- 8 Vente de CD : séance photo avec Gölä dans le fournil de la boulangerie-pâtisserie Bruderer, à Wichtrach.

- 9 L'ancien directeur de la BCS, Beat Kläy, le président, Silvan Hotz, et Urs Wellauer, directeur de la BCS depuis janvier 2017.
- 10 Silas Bösch, Urs Köppel «maître d'apprentissage de l'année 2016,» et Lukas Keller (confiserie Köppel AG [TG]).
- 11 Swiss Bakery Trophy Champions 2016 : Jean-Claude Donche et Pierre-Alain Bourdenet (boulangerie des Bains, à Genève) ont conservé le lead pour la deuxième édition consécutive.



10

11

## Comptes annuels

	Comptes 2015	Comptes 2016
<b>Produit</b>		
Organes de l'association		
Cotisations de membres	915'343	861'588
Secrétariat + organes de l'association	183'180	159'749
Publicité	172'245	169'855
Service de traduction	128'835	131'130
Résultat financier	164'759	261'193
Produit organes de l'association	1'564'362	1'583'514
Produit panissimo	981'283	931'601
Produit promotion	526'946	471'164
Produit services	1'654'650	1'323'917
Produit immeubles	490'188	486'542
Produit e.o./impôts	-75'634	-334'144
<b>Total produit</b>	<b>5'141'795</b>	<b>4'462'595</b>
<b>Charges</b>		
Organes de l'association		
Organes de l'association (CD, CC, congrès, Romandie/Tessin)	528'250	442'276
Charges de personnel	600'260	681'873
Charges d'exploitation (y compris service juridique/CCT)	372'077	377'674
Promotion relève	83'582	52'178
Publicité (y compris campagne de la relève)	308'973	347'873
Concours	148'864	96'234
Service de traduction	149'023	151'772
Charges organes de l'association	2'191'028	2'149'880
Charges panissimo	1'005'678	905'891
Charges promotion	614'396	548'624
Charges services	1'281'037	970'828
Charges immeubles	147'638	267'952
<b>Total charges</b>	<b>5'239'776</b>	<b>4'843'173</b>
<b>Résultat</b>	<b>-97'981</b>	<b>-380'579</b>
<b>Bilan</b>		
<b>Actifs</b>		
Actifs circulants	3'650'772	4'210'818
Actifs immobilisés	6'980'175	6'789'944
<b>Total actifs</b>	<b>10'630'946</b>	<b>11'000'762</b>
<b>Passifs</b>		
Dettes à court terme	1'227'476	2'047'267
Dettes à long terme	4'212'995	4'143'598
Total capitaux propres	5'190'475	4'809'896
<b>Total passifs</b>	<b>10'630'946</b>	<b>11'000'762</b>

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

«panissimo» est la publication hebdomadaire officielle de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs qui 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. «panissimo» a paru chaque semaine en français, en allemand et en italien en 2016.

La newsletter de «panissimo» est envoyée à quelque 8000 adresses en milieu de semaine. Elle contient les deux sujets principaux de la version papier, et notamment les liens relatifs au calendrier des manifestations, au site internet du marché de l'emploi, à la galerie de photos et une ou deux bannières publicitaires.

Les News «panissimo» sur le site officiel de la BCS [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch) comprennent des thèmes sectoriels d'actualité, une galerie de photos, le swissbaker-blog, et de nombreuses archives.

«panissimo» a connu quelques changements en 2016:

- nouvelle newsletter et extension de la base de données d'adresses à 8000 environ au printemps ;
- léger «relaunch» de la version papier au printemps ;
- introduction de la galerie de photos, du swissbaker-blog, du journal d'une apprentie ;
- nouveau site web comprenant un univers visuel agréable et de nouveaux contenus, dont des thèmes/archives, des conseils: [www.swissbaker.ch/panissimo](http://www.swissbaker.ch/panissimo), dès la mi-décembre ;
- nouveau look pour la version papier, dans le cadre du dernier numéro 2016 de «panissimo» ;
- élargissement général de l'offre en matière de plates-formes de communication pour annonceurs dans la version papier, dans la newsletter et sur le site web.

De nombreux sujets et manifestations sectoriels ont été couverts en 2016. L'année a notamment été marquée par le congrès de Lucerne – dont l'ordre du jour prévoyait le passage de témoin du président Kaspar Sutter à son successeur Silvan Hotz et l'attribution de la couronne boulangère à la «Bäckerei-Konditorei Fleischli», de Niederglatt ZH –, le centenaire de *pistor*, la participation des boulangers fribourgeois à la Fête fédérale de lutte et des jeux alpestres d'Estavayer-le-Lac, les succès de Ramona Bolliger et de Jessica Burch au concours de l'UIBC, les SwissSkills 2016 à l'Ecole professionnelle Richemont de Lucerne, la remise du titre de maître d'apprentissage de l'année à Urs Köppel, de Romanshorn, le salon südback à Stuttgart, le salon Sigep à Rimini et la nomination du successeur de Beat Kläy, Urs Wellauer, à la direction de l'association.

#### **Tirage de 4581 exemplaires**

Selon certification REMP, le tirage s'est élevé à 4581 exemplaires (5251 en 2015). En tout, 1232 pages ont été publiées (1144 en 2015) dans le cadre de 48 éditions. La gestion des annonces a été confiée à Stämpfli AG en 2016. Le développement de contacts avec la clientèle, différents défis techniques et humains chez Stämpfli AG et le contexte difficile du secteur des journaux ont entraîné un déficit de l'ordre de 10 % par rapport au budget au niveau des recettes des annonces. «panissimo» a néanmoins bouclé sur des chiffres noirs du fait que les recettes du «Gewerbekombi» n'avaient pas été prises en compte dans le budget 2016.

*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.

### **Musée de la boulangerie de Benken**

La séance annuelle 2016 du conseil de fondation s'est tenue sous l'égide du président Werner Bellwald, dans le cadre du musée de la boulangerie de Benken ([www.baeckereimuseum.ch](http://www.baeckereimuseum.ch)). Ce dernier est l'un des piliers de la fondation Patrimoine pain suisse, puisqu'il entrepose les outils et machines de boulangerie que possède cette dernière. Le Musée de la boulangerie-pâtisserie-confiserie géré avec passion et engagement par Paul et Marianne Wick est très prisé du public, les visites de sociétés et associations y étant fréquentes.

### **Nouveau pain Ballenberg**

Le parcours thématique réalisé au Musée suisse de l'habitat rural Ballenberg avec le soutien de la fondation Patrimoine pain suisse a suscité beaucoup d'intérêt chez les visiteurs, lors de la saison 2016 également. Huit lieux thématiques y 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 – l'immense éventail de produits de boulangerie reflétant la variété culturelle de la Suisse. Le fournil existant, dans le cadre duquel la cuisson artisanale du pain fait l'objet d'une démonstration, constitue la station centrale. La nouvelle recette élaborée par l'Ecole professionnelle Richemont a été très bien accueillie par le public, friand de pain artisanal. Il est intéressant de constater à cet égard que la proportion entre les différentes farines – froment, épeautre et seigle – correspond plus ou moins aux quantités effectivement cultivées en Suisse.

En 2017, le Musée suisse de l'habitat rural Ballenberg sera ouvert chaque jour de 10 à 17 heures entre le 13 avril et le 31 octobre.

### **Préparation de la FBK**

La préparation de l'édition 2017 de la FBK a été l'activité principale au cours du second semestre 2016, la fondation ayant prévu pour l'occasion un four à bois mobile permettant la production de pain Ballenberg devant les yeux des visiteurs. Le mélange de farines peut être commandé auprès de *pistor*.

*Markus Tscherrig*

Tout comme l'année précédente, nous avons été confrontés à quelques fermetures d'entreprises et départs de clients; il en a résulté un chiffre d'affaires légèrement inférieur. 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. Ce 18<sup>e</sup> exercice a été marqué par le développement et l'exploitation de nos chiffres sectoriels.

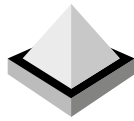
Sur la base des résultats et analyses des sondages et ateliers, l'entreprise Appletree a réalisé un dossier relatif à notre marque avec le comité directeur et les collaborateurs. Les valeurs de marque centrales qui caractérisent notre entreprise sont : **la proximité, la compétence et la proactivité**. Notre principale motivation est de soulager nos clients en allégeant leur travail, grâce à nos compétences et notre expérience de longue date. L'objectif est de leur faire gagner un temps précieux, pour qu'ils puissent se concentrer sur leurs activités de base. Notre professionnalisme avéré nous permet d'identifier les exigences et les défis à relever, et donc de garantir à nos clients que leur bien-être est notre priorité absolue. La SBC Fiduciaire SA s'engage en faveur de ses clients, sa devise étant la suivante: **Notre promesse à notre clientèle est de lui offrir nos compétences, notre proactivité et notre proximité, afin de favoriser son succès. Votre satisfaction et notre longue expérience dans les domaines de la fiduciaire et du service font de nous le numéro 1 en Suisse dans les secteurs de la boulangerie et de la confiserie**. La mise en œuvre de notre nouvelle image de marque (logo, page d'accueil, flyer, papier à lettres) est lancée, elle sera concrétisée au cours de l'exercice 2016/17.

Le conseil d'administration de la SBC Fiduciaire SA est resté inchangé lors de l'exercice 2015/16. Il a exceptionnellement été élu pour une année seulement lors de l'assemblée générale du 22 mars 2016, sachant que des changements de personnel étaient à prévoir au niveau de l'association et des sièges. Un changement est intervenu à fin juin 2016 à la tête du siège de Saint-Gall. Ramon Dreier a en effet succédé à Alain Cheseaux au 1<sup>er</sup> juillet 2016. Nous remercions ce dernier de son travail et lui souhaitons le meilleur au niveau professionnel et privé. Nous souhaitons la bienvenue à Ramon Dreier, et nous réjouissons de collaborer avec lui.

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. Une journée sectorielle a par ailleurs été organisée pour la première fois cette année, avec tous les collaborateurs de la SBC Fiduciaire SA des sièges de Berne, Pully, Saint-Gall, Lucerne, Coire et Zurich.

Je remercie le conseil d'administration et tous les collaborateurs de leur engagement. Je suis fier que la SBC Fiduciaire SA puisse présenter un résultat positif et sain, tout en continuant à se développer.

*Bernhard Zihlmann, directeur*



## Caisse de compensation PANVICA

### **Caisse de compensation PANVICA**

En raison de l'évolution négative de l'indice suisse des prix à la consommation et de la faible évolution des salaires, le Conseil fédéral a décidé de ne pas augmenter les rentes de l'AVS et de l'AI au 1<sup>er</sup> janvier 2017, les maintenant ainsi au niveau du 1<sup>er</sup> janvier 2015. Au milieu de l'année, Postfinance a fait savoir que le service de versement en espèces de rentes AVS et AI ne serait plus proposé à partir d'octobre 2017. Il a fallu que les quelque 100 bénéficiaires de rentes ayant reçu cette information fournissent un compte postal ou bancaire. La tendance aux regroupements d'entreprises s'est infléchie en 2016. La morale de paiement des assurés tenus de payer des cotisations s'est encore dégradée. Les arriérés de paiements s'élevaient à près de 6 millions de francs à fin 2016. Un durcissement de la procédure en matière d'encaissement – dans la mesure des possibilités juridiques – devrait permettre d'endiguer l'évolution négative.

### **Caisses d'allocations familiales**

En 2016, le traitement des allocations pour perte de gain et maternité a été migré sur une nouvelle interface utilisateur ; il en a résulté des frais supplémentaires en matière de contrôle et de formation, mais le traitement des demandes et des versements devrait s'en trouver simplifié à long terme. L'année écoulée a connu un taux de natalité qui n'avait plus été aussi élevé depuis 23 ans. Cette croissance s'est reflétée dans nos caisses d'allocations familiales, qui ont vu les demandes d'allocations de maternité et les allocations pour enfants prendre l'ascenseur. L'Office fédéral de la statistique escompte une poursuite de la croissance du taux de natalité au cours des prochaines années, les caisses d'allocations familiales prévoyant pour leur part une augmentation des allocations. Le canton de Vaud a augmenté les allocations familiales en cours d'année, au 1<sup>er</sup> septembre 2016, ce qui n'est pas usuel. Cette augmentation est l'une des conséquences de la réforme vaudoise de l'imposition des entreprises (RIE III) adoptée en votation par peuple vaudois.

### **Assurance d'indemnités journalières en cas de maladie et assurance accident**

Contrairement aux années précédentes, les indemnités journalières versées en cas de maladie ont diminué. C'est notamment dû au fait que notre preneur de risques a exigé des résiliations en 2015, malgré de vigoureuses interventions de notre part. L'application stricte des délais en cas de maladie par notre preneur de risques a également entraîné des départs de membres. La baisse des indemnités journalières en cas de maladie n'est donc pas imputable à un recul des cas de maladie. Les indemnités journalières versées en cas de maladie ont surtout trait à de courtes incapacités de travail. Les raisons en sont notamment le contexte économique difficile. Les importantes mesures d'économie prises dans les entreprises entraînent une augmentation du stress d'une part, la peur de perdre leur emploi poussant d'autre part les collaborateurs à retourner rapidement au travail.

Des négociations ont eu lieu l'année dernière avec notre réassureur accidents par rapport à la fixation des primes d'assurance accident pour les trois prochaines années. L'évolution positive des sinistres au niveau des accidents professionnels implique heureusement des primes majoritairement plus basses au 1<sup>er</sup> janvier 2017. Cela prouve que la mise en œuvre conséquente dans les entreprises des mesures de sécurité proposées par l'antenne MSST permet de faire baisser les primes.

### **Caisses de pensions**

L'année de placement 2016 a été marquée par différentes incertitudes (Brexit, élections américaines). L'évolution en Europe reste décevante. L'élection de Donald Trump et l'hypothèse de changement de politique fiscale en découlant ont notamment engendré une nette hausse des intérêts et des valorisations boursières. Il y a peu de chances que la Banque nationale suisse modifie sa politique de taux négatifs. Suite à de fortes corrections sur les marchés des obligations en novembre, il faut néanmoins escompter une performance annuelle moindre malgré l'évolution positive des cours sur les marchés des actions.

Les deux solutions de prévoyance – caisse de pensions PANVICA et fondation de prévoyance PANVICAplus – reposent sur des bases solides, comme les années précédentes. C'est d'autant plus important qu'elles devront relever de grands défis ces prochaines années – tout comme toutes les autres caisses de pensions de Suisse. L'augmentation de l'espérance de vie d'une part et la persistance des taux faibles d'autre part nécessitent une diminution constante du taux de conversion. Or ce n'est possible que dans une certaine limite pour la caisse de pensions PANVICA et toutes les autres caisses de pension de Suisse proposant des plans minimaux. Le taux de conversion légalement obligatoire, bien trop élevé, s'élève en effet à 6.8 %, alors que le taux de conversion correspondant à l'espérance de vie est actuellement de l'ordre de 5.0 %. La différence de près de 1.8 % implique donc des pertes importantes qu'il faut financer pour chaque départ à la retraite. Toutes les caisses de pension proposant des plans minimaux en Suisse vont être confrontées à ce problème à moyen terme. La fondation de prévoyance PANVICAplus l'est dans une moindre mesure, parce que les plans vont généralement au-delà du minimum légal. Les pertes susmentionnées induites par les départs à la retraite peuvent donc être évitées ou réduites dans le cadre de cette dernière.

Les nouveaux plans de prévoyance dans la fondation de prévoyance PANVICAplus ont permis de compléter judicieusement l'offre existante. La forte demande monte qu'ils correspondent aux besoins de nos membres.

*Franziska Schertenleib, directrice*

# Richemont

Le début de l'année 2016 a été marqué par une bonne fréquentation de la réunion Richemont, qui s'est avérée passionnante. Une année après la célébration de nos 70 ans d'existence, nous avons pu profiter de l'anniversaire de *pistor*: nous avons en effet bénéficié d'un généreux soutien financier pour la mise en œuvre de deux projets informatiques qui n'auraient pas pu être réalisés sinon.

Deux autres projets très intéressants ont également marqué l'année dernière: la construction d'une nouvelle salle de formation moderne comprenant 16 postes de travail entièrement équipés d'une part, et la mise en place d'une nouvelle école Richemont à Dubaï d'autre part – un nouveau modèle commercial complètement nouveau sans charge/participation financière supplémentaire.

Nous percevons une nette croissance de la demande en conseils et formations externes dans les domaines de la production et du commerce de détail. Un premier collaborateur est venu renforcer l'équipe sur le site de Richemont début 2016. Carlos Mariel nous assiste dans le cadre des cours et projets en espagnol, et nous aide à asseoir notre position sur le marché. L'adjonction des services de nouveaux conférenciers invités nous a permis de doper la demande en matière de cours journaliers. L'exercice s'est globalement avéré réjouissant, une base solide ayant pu être posée pour l'avenir.

*Reto Fries, directeur de l'Ecole professionnelle Richemont*

Quelques changements sont intervenus au niveau du personnel de restauration en 2016: de nouveaux collaborateurs motivés sont venus compléter la brigade du service. Une «équipe» jeune assure le bien-être des hôtes. Le chiffre d'affaires est resté quasiment inchangé en 2016 par rapport à 2015; nous avons enregistré un léger recul au niveau des clients de l'hôtel, néanmoins compensé par les participations aux cours. Le classement de l'hôtel sur booking.com est passé de 8.2 à 8.3.

*Jonas Seifert, responsable restauration & hôtellerie*

De nombreux collègues nationaux et internationaux ont à nouveau profité de l'offre de cours variée en 2016. Les nouvelles offres sur les thèmes des snacks, des produits à l'emporter et de la restauration ont rencontré un vif succès. 13 participants ont déjà suivi le nouveau cours de préparation à l'examen professionnel, et passé des examens modulaires l'année dernière. L'examen théorique ayant eu lieu à l'automne 2016, les examens pratiques sont prévus ces prochains mois. En 2016, un premier cours de l'orientation production a démarré avec 15 participants en Suisse romande, le second à Lucerne comptant 23 participants aux cours de préparation de la production et du commerce de détail. Une formation continue permanente à tous les niveaux nous permet de rester innovants et de relever les défis quotidiens.

*Markus Zimmerli, responsable de la formation et directeur adjoint*

L'année a été marquée par l'analyse détaillée de nos procédures, qui a permis d'optimiser le logiciel d'administration. Nous avons par ailleurs créé la base nécessaire au remaniement du nouveau shop web. En 2016, l'édition Richemont a doté la série de livres professionnels à succès «Le produit idéal» d'un nouveau volet sur la pâtisserie. Ces ouvrages remplacent désormais le livre «Les qualités idéales», paru en 1989. Le dernier volet sur la confiserie viendra compléter la série en 2018.

*Bernhard Boesch, responsable de l'édition et directeur adjoint*



Le service de la boulangerie a été réorganisé. Urs Röthlin en a pris la tête en mai 2016, Daniel Kühne se tenant à sa disposition pour la suppléance.

Nous avons encadré plusieurs candidates et candidats pendant l'examen professionnel en 2016. Le nouveau système accordant plus de temps pour la partie pratique, les thèmes de la boulangerie peuvent être approfondis.

Nous avons légèrement élargi l'offre de cours en Espagne. Le service de la boulangerie a réalisé pour la deuxième fois le cours «teach the teachers» au Japon. Nous avons par ailleurs formé pendant plusieurs jours chez nous à Lucerne les enseignants de notre école partenaire à Dubaï.

*Urs Röthlin, responsable de la boulangerie et de la boulangerie fine*

Les thèmes de nos cours sont dans l'air du temps. Les cours du secteur de la pâtisserie-confiserie ont suscité l'intérêt de participants nationaux et internationaux en 2016 également. Nos formations à l'étranger sont en outre de plus en plus prisées.

La nouvelle salle de formation au sous-sol nous permet de mieux préparer les cours et de jouir de davantage de flexibilité au niveau des offres.

Les «SwissSkills 2016» organisés à l'Ecole professionnelle Richemont ont assurément marqué l'année. Le niveau de ces jeunes professionnels a encore augmenté par rapport à l'année précédente.

*Urs Meichtry, responsable de la pâtisserie-confiserie*

Le deuxième audit de surveillance a eu lieu en décembre 2016 dans le cadre de l'accréditation ISO/IEC 17025:2005: il s'est très bien déroulé, grâce notamment au respect de la stratégie de qualité et à la formation continue permanente des collaboratrices et collaborateurs.

La responsabilité du sondage de la qualité de la récolte a également été attribuée à Richemont en 2016. La qualité des céréales peut être qualifiée de bonne, la quantité est néanmoins insuffisante.

*Andreas Dossenbach, responsable de laboratoire & RQM*

La demande en conseils techniques et pratiques reste très importante dans les entreprises de l'espace germanophone. La question la plus souvent posée est la suivante: «comment et avec quelle méthode pouvons-nous revenir à l'excellente qualité souhaitée par les clients?». Pour obtenir un développement de la pâte optimal, il faut disposer de connaissances professionnelles sur les matières premières nécessaires à la fabrication de la pâte. Nous pouvons vous aider en la matière.

*Werner Hürlimann, responsable des conseils techniques*

J'ai constaté une légère hausse du nombre de formations professionnelles et continues au cours de ma dernière année de service complète. L'évolution des séminaires de vente et du cours de gestion du personnel réalisés par Muriel Rey s'est avérée positive. Je me réjouis du bon règlement de ma succession, Sebastian Knecht prenant ses fonctions en mars 2017. Un grand merci pour ces quelque 40 années de confiance et de soutien chez Richemont à Pully – et à bientôt!

*Christian Jaques, responsable de Richemont Romandie*

L'année 2016 a été cruciale pour «SBC Bau». Le départ à la retraite de Peter Bachmann en avril 2016 a également été celui du dernier doyen de B&B SA. Nous le remercions de l'excellent travail qu'il a fourni jusqu'au dernier jour. Pour marquer le changement de génération et inaugurer une nouvelle ère, il a été décidé de changer le nom du Bureau d'étude et d'architecture SA, ainsi devenu «SBC Baumanagement & Consulting AG», et de déménager de l'Effingerstrasse 14 à la Maison des boulangers de la Seilerstrasse 9, pour revenir aux sources.

Notre conseil d'administration a également connu des changements en 2016/2107. Fritz Strassmann, André Müller et Beat Kläy l'ont quitté, et Urs Wellauer, nouveau directeur de la BCS, et Matthias Haldimann, CEO d'Emch+Berger SA Planification générale (E+B PG), l'ont rejoint. Les sites d'E+B PG dans toute la Suisse offrent à «SBC Bau» la possibilité d'une aide ponctuelle, en termes de personnel également si nécessaire pour des projets d'envergure, de nombreux excellents professionnels travaillant chez E+B PG.

Suite à une année 2015 catastrophique en matière de commandes, la situation s'est améliorée dès le mois d'avril 2016. Le carnet de commandes est aujourd'hui réjouissant, et nous avons d'ores et déjà reçu début 2017 de nouvelles demandes du marché de la boulangerie, pâtisserie et confiserie.

En 2016, nous avons encadré l'intégration de la nouvelle boulangerie de formation à l'Ecole professionnelle Richemont, et avons participé à la planification et à la réalisation des salles de formation de la Confiserie Max Felchlin. Nous avons par ailleurs procédé à des suivis de travaux, des analyses de sites, des études de faisabilité, des demandes de permis de construire. Nous accompagnons également actuellement différents projets d'envergure plus ou moins grande. Des mandats de conseil nous permettent par ailleurs d'aider nos clients en matière d'augmentation de l'efficacité et de concentration de la production.

Nous sommes très optimistes pour 2017, par rapport aux projets et mandats en cours et à venir. Nous tenons à remercier ici nos clients de leur précieuse collaboration et de leur confiance.

Nous espérons que l'excellente et étroite collaboration avec les institutions de l'association et la direction de la BCS se poursuivra.

*Robert Sandrowski, responsable*

**Autorité de nomination: congrès**

**Période d'élection maximale: 12 ans, durée des fonctions: 4 ans, année d'élection: 2020**



**Hotz Silvan, président**

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



**Berwert Marco**

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



**Ghilardi Bruno, vice-président**

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



**Signer Peter**

Kantonsstrasse 130  
7205 Zizers  
Téléphone 081 322 88 77  
Fax 081 330 66 65  
p.signer@baeckerei-signer.ch  
Membre depuis 2016



**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

## Personnel de la BCS / Evolution du nombre de membres

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

	2014	2015	2016
Direction/Secrétariat/«panissimo»/promotion	12.0	12.0	12.0
Fiduciaires	15.2	16.0	15.4
«Baumanagement & Consulting AG»	2.9	2.7	2.0
Caisse de compensation PANVICA	42.8	43.4	35.5
Fondation de l'Ecole professionnelle Richemont	60.3	54.1	54.9
<b>Total</b>	<b>133.2</b>	<b>128.2</b>	<b>119.8</b>

### 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
2017	2257	1527	730

### Effectif des membres et nombre de délégués des associations cantonales de la BCS (Etat au 1<sup>er</sup> janvier 2017)

Associations cantonales	Membres avec commerce	Membres sans commerce	Total	Délégués au congrès
Argovie	89	59	148	5
Appenzell Rhodes-Extérieures	19	9	28	2
Appenzell Rhodes-Intérieures	11	2	13	2
Bâle-Ville et Bâle-Campagne	58	39	97	4
Berne-Soleure	280	208	488	13
Fribourg	82	31	113	5
Genève	56	2	58	4
Glaris	20	5	25	2
Grisons	69	18	87	4
Jura	40	12	52	3
Lucerne	92	38	130	5
Neuchâtel	36	18	54	3
Obwald et Nidwald	17	13	30	2
Schaffhouse	10	5	15	2
Schwyz-Zoug	46	16	62	3
Saint-Gall	122	51	173	6
Tessin	60	31	91	4
Thurgovie	45	22	67	3
Uri	9	5	14	2
Vaud	165	49	214	8
Valais	69	14	83	4
Zurich	123	83	206	6
Liechtenstein (au sein de l'OBC)	9	-	9	2
<b>Total</b>	<b>1527</b>	<b>730</b>	<b>2257</b>	<b>94</b>

## 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](mailto:info@swissbaker.ch)  
Service juridique: adresse/téléphone/fax/e-mail voir secrétariat central

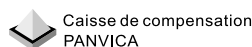


«panissimo», responsable de rédaction: Claudia Vernocchi  
Rédaction: Seilerstrasse 9, case postale, 3011 Berne  
Téléphone 031 388 14 14, fax 031 388 14 25, [panissimo@swissbaker.ch](mailto:panissimo@swissbaker.ch)  
Rédacteur romand: Johann Ruppen  
Redattore: Nereo Cambrosio, 6900 Massagno  
Téléphone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

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



SBC Baumanagement & Consulting AG  
Direction: Robert Sandrowski  
Seilerstrasse 9, CH-3001 Berne  
Téléphone 031 336 10 00, fax 031 336 10 10  
[www.sbc-bau.ch](http://www.sbc-bau.ch), [info@sbcbau.ch](mailto:info@sbcbau.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](mailto: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.ch](mailto:richemont@richemont.ch)  
Richemont Romandie: Avenue Général-Guisan 48, 1009 Pully  
Téléphone 021 728 46 75, fax 021 729 48 32,  
[richemont-romandie@richemont.ch](mailto:richemont-romandie@richemont.ch)



SBC Fiduciaire SA, directeur: Bernhard Zihlmann  
Standstrasse 8, case postale, 3000 Berne 22  
Téléphone 031 340 66 44, fax 031 340 65 55, [bern@sbctreuhand.ch](mailto:bern@sbctreuhand.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@sbctreuhand.ch](mailto:bern@sbctreuhand.ch)

**Achevé d'imprimer**

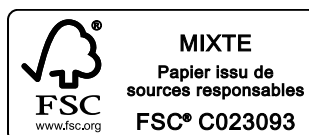
Editeur  
Association suisse  
des patrons boulangers-confiseurs BCS  
[www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch) [www.swissconfiseure.ch](http://www.swissconfiseure.ch)

Conception et réalisation  
Werbewerkstatt GmbH, Berne  
[www.werbewerkstatt.ch](http://www.werbewerkstatt.ch)

Photos sur page de garde  
Calendrier des saveurs 2017

Photos sur pages intérieures  
BCS

Avril 2017





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