



RAPPORT ANNUEL 2017

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS)



Editorial du président	4
Editorial du directeur	5
Actualités	6
2017 en images	16
Communication	20
Comptes annuels	22
panissimo	23
Patrimoine pain suisse	24
SBC Fiduciaire SA	25
panvica	26
Centre de compétence Richemont	28
Comité directeur	31
Personnel de l'association/Evolution du nombre de membres	32
Effectif des membres	33
Institutions de l'association	34

Editorial du président

J'en suis convaincu: pour réussir à long terme, en tant que chef d'entreprise, en tant que président d'association ou dans la sphère privée, il faut cultiver le contact direct, les échanges et les entretiens personnels: avec les clients, les partenaires commerciaux, les collègues, les amis, la famille, et bien entendu également les membres de l'association.

Les personnes qui vont vers les autres, les écoutent, connaissent leurs préoccupations et savent interpréter les signaux ne peuvent qu'avoir du succès. Et pour ce faire, il faut ouvrir ses oreilles et son esprit: nous devons nous montrer ouverts à la nouveauté. Cela ne veut pas dire que nous devons tout accepter tout de suite juste parce que c'est nouveau, mais le fait d'être prêt à accueillir les nouvelles idées et celles des autres sans préjugés permet d'avancer à long terme. Il faut analyser et évaluer plutôt que de critiquer ou d'ironiser.

Notre association doit gagner en souplesse et en efficacité. Le nombre de nos membres n'a cessé de diminuer ces dernières années. Et tant au sein de l'association suisse que des associations cantonales, il va s'avérer de plus en plus difficile de trouver des personnes qualifiées pour certains postes. Nous devons donc élaborer de nouvelles structures en collaboration avec les associations cantonales. La recherche de nouveaux membres du comité directeur s'avère toujours tout aussi compliquée. En la matière également, nous avons besoin d'une bonne équipe pour pouvoir mener à bien les tâches qui nous attendent.

Nous avons d'ores et déjà mis en œuvre quelques changements au sein de l'association en 2017. En collaboration avec le comité directeur et le directeur Urs Wellauer, nous avons procédé à un état des lieux et entamé un processus stratégique devant permettre à l'association de se parer pour l'avenir. Notre objectif commun sera d'assurer un avenir prometteur à cette dernière et à notre secteur. Nous avons besoin de votre aide et de votre soutien à cet effet.

En 2018, l'association va devoir définir les objectifs relatifs aux changements et commencer à les mettre en œuvre, en vue d'un prochain processus continu.

Les contacts personnels et les échanges avec vous sont extrêmement importants pour moi et mes collègues du comité directeur, le contact direct nous permettant de déterminer quelles offres vous proposer pour vous aider au mieux, et quels services font encore défaut au sein de notre association. Mes collègues et moi sommes ouverts à vos suggestions et vos souhaits, les idées anticonformistes – à ne pas confondre avec les idées carrées – étant également les bienvenues.

Nous avons jeté les bases du processus de changement en 2017, et allons pouvoir nous appuyer sur ces dernières en 2018 pour aller de l'avant, entre continuité et nouveauté, avec vous et pour vous.

Au nom du comité directeur et du secrétariat central, je vous remercie de votre fidélité à la BCS, de votre confiance et de votre participation active. Je vous souhaite à nous tous une année 2018 communicative.

Silvan Hotz, président

Garantir l'avenir

Qu'on le veuille ou non, le secteur de la boulangerie-confiserie suisse est en cours de réorientation. Le marché est en pleine mutation, deux tiers des ventes du secteur se font par le biais de grands distributeurs, respectivement de canaux alternatifs. Le positionnement des entreprises artisanales est bon: moyennant une stratégie de qualité, elles utilisent des matières premières régionales, confectionnent des produits frais plusieurs fois par jour sur site, privilégient des circuits de distribution courts et misent sur la vente, le conseil et le service. Le processus de concentration se poursuit dans notre secteur, les entreprises s'agrandissent et leur administration se complexifie. La gestion des processus de production et de vente tend à s'optimiser, tout comme l'identification et la mise en œuvre en temps utile des exigences des clients.

Observation des changements

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

Mandat de l'association

Comme toutes les autres associations sectorielles, la BCS est confrontée à d'importants défis. L'association doit avant tout fournir des services aux membres; elle doit néanmoins également offrir un réseau et faire le lien entre les différents interlocuteurs internes et externes, de même que défendre les intérêts politiques, économiques et publics. L'objectif est de vous permettre de gagner votre vie tout en diminuant les frais administratifs.

Pas une mauvaise année

L'érosion des chiffres d'affaires dans la branche, qui durait depuis deux ans, semble avoir été endiguée en 2017. Economiquement, l'année n'a donc pas été mauvaise; les chiffres de la SBC Fiduciaire SA montrent que la hausse des chiffres d'affaires est notamment imputable au processus de concentration. Malgré la détente sur le front monétaire, le tourisme d'achat a continué d'entraîner une fuite considérable de pouvoir d'achat en 2017.

Partenariat social en point de mire

L'actuelle convention collective de travail garantit dans le secteur l'égalité de traitement de toutes les entreprises actives sur le marché. Les négociations relatives à la CCT 2019+ ont été menées en 2017 et achevées en 2018. L'équivalence par rapport à la CCNT de l'hôtellerie-restauration est visée, la formation professionnelle supérieure étant par ailleurs renforcée par des contributions financières.

Urs Wellauer, directeur

Actualités

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

Qu'on le veuille ou non, le secteur 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».

L'artisanat se positionne avec une stratégie de qualité, utilise dans la mesure du possible des matières premières régionales, confectionne des produits frais plusieurs fois par jour sur site, privilégie des circuits de distribution courts et mise 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.

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 quels changements sociaux influenceront nos modes de consommation? L'objectif de l'étude mandatée par la BCS et présentée lors de la FBK est de donner des réponses à ces questions, ou tout au moins de fournir des pistes. L'étude montre que le secteur de la boulangerie-confiserie suisse va à l'avenir devoir plus que jamais composer avec un environnement dynamique, et subir différentes influences. L'augmentation de la mobilité géographique, les échanges continus dans le monde numérique et l'acceptation de différents modes de vie favorisent notre compréhension personnelle en matière d'alimentation individuelle, et renforcent nos exigences en matière de structure d'offre à plusieurs niveaux. Les produits et les offres de services devront à l'avenir s'adapter davantage à des structures de consommateurs hybrides, en devenant plus complexes et différenciés.

Les entreprises devront donc à l'avenir saisir leur chance d'identifier précisément ces champs et de mettre en œuvre les mesures nécessaires en la matière de leur ressort dans la chaîne de création de valeur. De la production respectueuse des ressources à la distribution optimisant le temps en passant par le marketing orienté expérience: les changements qui nous attendent requerront au niveau des producteurs notamment le courage d'affronter un avenir dynamique. Les tendances identifiées regorgeant néanmoins de potentiel, les efforts consentis pour saisir les opportunités présentées et mettre en œuvre de nouvelles idées avec assurance seront récompensés dans tous les cas. 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. Etude des tendances «L'avenir du secteur de la boulangerie-confiserie suisse»: www.swissbaker.ch, rubrique «Documents».

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 meilleur que budgété malgré le recul du nombre de membres, qui implique un recul des recettes provenant des cotisations de membres. Les cotisations de base 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. Les contributions sur la masse salariale (DFO) sont directement affectées à la formation professionnelle et continue de l'Ecole professionnelle Richemont. L'année 2017 a été marquée par un bilan interne à l'association et le processus stratégique en découlant, devant permettre à l'association d'être parée pour l'avenir.

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 de nombreux parlementaires ont à nouveau participé à la traditionnelle session organisée par ses soins le 12 décembre 2017. La BCS en a profité pour remercier les politiques 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

Le nouveau droit alimentaire suisse est entré en vigueur au 1^{er} mai 2017. Pour ce qui est des règles sur la déclaration, un délai transitoire de quatre ans s'applique. Les dispositions relatives à la santé sont entrées en vigueur le 1^{er} mai 2017. L'ensemble comprend sur 2000 pages, 4 ordonnances du Conseil fédéral, 22 ordonnances du Département fédéral de l'intérieur (DFI) et une ordonnance de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV).

L'essentiel en bref:

- Principe de la liste positive: jusqu'à présent, tous les aliments qui n'étaient pas mentionnés dans le droit alimentaire étaient soumis à autorisation. Ils pourront désormais être vendus à la seule condition qu'ils soient sûrs et qu'ils respectent les exigences légales.
- Déclarations: les règles sur la déclaration pour les aliments préemballés sont devenues plus strictes. Point important pour la BCS: les allergènes doivent être déclarés par écrit. Néanmoins, les produits eux-mêmes ne doivent pas être étiquetés et les aliments préemballés dans la propre entreprise et les filiales ne doivent pas être pourvus d'indications sur leurs valeurs nutritives. Les exigences sont en principe remplies avec le guide sur les allergies et le guide d'hygiène de la BCS. Ce dernier devra néanmoins être entièrement adapté.
- Autocontrôle: les petites entreprises comptant neuf employés au plus bénéficieront de simplifications relatives à l'autocontrôle.
- La réglementation suisse est harmonisée avec celle de l'UE, ce qui élimine des obstacles commerciaux.
- Les insectes sont désormais autorisés comme denrées alimentaires.

L'OSAV accompagnera et soutiendra les divers cantons et branches lors de l'introduction des nouvelles réglementations. Le 11 juillet 2017, il a enjoint par écrit les associations à remanier les guides

Actualités

sectoriels. La BCS va adapter les contenus du guide propre au secteur, en vue de le conformer au droit alimentaire suisse révisé. Il devrait être soumis pour notification à l'OSAV au cours du premier semestre 2018.

Tourisme d'achat

Malgré la dépréciation du franc suisse, l'évasion du pouvoir d'achat lié au tourisme d'achat pourrait toujours s'avérer considérable en 2017. Les Suisses ont fait en 2015 pour 4,8 milliards de francs de courses à l'étranger. En y ajoutant les achats en ligne, d'un total de 1,4 milliard de francs, on arrive pour 2015 à 6,2 milliards de francs de dépenses, ce qui représente un peu plus de 6% du chiffre d'affaires global du commerce de détail suisse. Près de 60% des ménages font leurs achats à l'étranger au moins une fois par mois. Aucun recul du tourisme d'achat n'est escompté pour l'heure. Les commerçants des régions frontalières sont particulièrement touchés. Les achats à l'étranger concernent notamment les aliments. Les Suisses ont fait en 2015 pour 2,4 milliards de francs d'achats de denrées alimentaires directement emportées en Suisse. Une étude de consommation de l'association Pain suisse (le centre de compétence pour toutes les questions liées au pain suisse, à la farine et aux céréales) montre que plus de 10% des sondés achètent régulièrement à l'étranger du pain et des produits de boulangerie. Le tourisme d'achat accroît la pression concurrentielle qui pèse sur le commerce de détail et l'artisanat. Les régions frontalières sont particulièrement affectées, mais les entreprises artisanales à l'intérieur du pays sont également concernées du fait de la mobilité croissante. Le boom des importations directes des consommateurs constitue une menace sérieuse pour les boulangeries-confiseries artisanales suisses. Il en résulte une perte d'emplois, et donc des moyens de subsistance des employeurs et des travailleurs. La disparition de boulangeries-confiseries entraîne une perte de qualité artisanale suisse en matière de pain et de produits de boulangerie, ces derniers étant remplacés par des produits de masse étrangers fabriqués industriellement. Les boulangeries-confiseries jouent un rôle essentiel non seulement dans la création d'emplois et de places de formation, mais encore dans le maintien des structures locales, dans les régions rurales notamment.

Importations de produits de boulangerie

Les importations des produits de la boulangerie, de la pâtisserie et de la biscuiterie sont passées de 44 000 tonnes à 120 000 environ entre 2000 et 2016. Cela représente une augmentation moyenne de près de 6 500 tonnes par année. Chez les grands distributeurs, l'assortiment est aussi fortement complété avec des produits de boulangerie importés. Dans le commerce de détail et la restauration, l'origine des marchandises réchauffées n'est généralement pas déclarée et les experts soupçonnent un fort pourcentage d'importation. Dans un contexte de marché déjà très difficile, ces importations représentent une charge supplémentaire importante pour les entreprises de boulangerie-confiserie. Les produits suisses de qualité sont remplacés par des produits de masse importés étrangers, fabriqués industriellement, en grande partie surgelés ou conservés artificiellement. Il en résulte pour les boulangeries-confiseries artisanales suisses des pertes continues de parts de marché, et pour les consommatrices et consommateurs une raréfaction de la qualité artisanale et de la diversité d'assortiment. Les entreprises de boulangerie-confiserie proches de la frontière sont les plus touchées en

raison des courtes distances de transport des prestataires étrangers. La perte de parts de marché nuit à l'ensemble du secteur indigène, au niveau des coûts et des recettes: les installations de production mal exploitées entraînent des frais supplémentaires considérables dans la transformation. La pression des coûts a également un impact négatif sur les travailleurs, pouvant aller jusqu'à une réduction des effectifs.

Le problème affecte tant les entreprises de boulangerie-confiserie que les producteurs de céréales et la meunerie suisses, qui peuvent commercialiser, respectivement transformer moins de céréales panifiables, de même que de nombreux fournisseurs de matières premières, d'infrastructures et de services.

Statistique de la consommation de pain

La BCS voulait que la Confédération réintroduise la publication périodique relative à la consommation de pain et de produits de boulangerie. Le canal de distribution devrait également être pris en compte pour les produits importés. Le conseiller national Lorenz Hess a déposé l'interpellation «Statistique de la consommation de pain» (17.3300) lors de la session spéciale. Le Conseil fédéral a refusé la reprise de la «Statistique de la consommation de pain» le 28 juin. Plusieurs raisons sous-tendent cette décision: d'une part, des charges financières élevées pour acquérir les données et un besoin important en personnel pour établir cette statistique, d'autre part, l'absence d'obligation légale. La réponse du Conseil fédéral ne satisfait ni Lorenz Hess ni la BCS. Pour des raisons politiques, il ne semble actuellement pas opportun de s'engager activement en la matière. Le sujet sera réévalué ultérieurement.

Label «fait maison»

Deux interpellations sur le sujet ont été déposées au Parlement lors de la session d'automne 2017: «celle de la conseillère Adèle Thorens Goumaz intitulée «A quand un label <fait maison> et plus de transparence dans la boulangerie?» (17.3649), et celle du conseiller national Olivier Feller: «Quel appui la Confédération pourrait-elle apporter à la promotion du label <fait maison?» (17.3722). Le Conseil fédéral considère qu'il n'appartient pas à la Confédération de fixer les critères d'un label ni de les définir dans une loi, et rejette donc les deux interventions. Selon la BCS, les prescriptions de déclaration et la protection des consommateurs ont déjà atteint un niveau élevé. La protection contre la tromperie est établie dans la législation alimentaire. Le dialogue personnel entre la main-d'œuvre qualifiée et les clients est la «voie royale» de l'information dans la boulangerie-confiserie. Les consommateurs éclairés n'ont pas besoin de labels tutélaires supplémentaires, ils peuvent s'informer volontairement auprès du personnel qualifié – sans que le moindre nouvel article de loi ne soit nécessaire à cet effet. Le durcissement du contexte économique et la concurrence transfrontalière sollicitent beaucoup le secteur. Il convient donc de ne pas grever davantage les nombreuses petites et micro-entreprises avec d'inutiles régulations et bureaucraties. Il faut éviter toute obligation de déclaration supplémentaire pour les «produits préfabriqués». Les entreprises souhaitant se distinguer par leurs produits maison peuvent le faire sur une base volontaire. La BCS a rédigé un argumentaire sur le sujet. On va continuer à discuter du processus politique et procéder à une surveillance active, le thème étant brûlant d'actualité en Suisse romande.

Actualités

Impôt sur le sucre et les graisses

Le thème est et reste actuel. Différents cantons romands ont lancé le débat sur une taxation des aliments sucrés. Les impôts sur le sucre existent d'ores et déjà dans de nombreux pays, dont la France, la Finlande, la Hongrie et le Mexique, ainsi qu'à San Francisco, Philadelphie et Albany.

Le 25 avril 2017, le canton de Neuchâtel a déposé une initiative cantonale sur le thème de la taxation des sucres (17.038) priant l'Assemblée fédérale d'étudier l'opportunité d'une législation spécifique sur les produits sucrés. Sur la base de l'article 160 alinéa 1 de la Constitution fédérale, des changements devraient être envisagés. Le canton de Vaud envisage également une assurance dentaire obligatoire en prévoyant de financer les coûts y relatifs au moyen d'une taxe sur les boissons sucrées. L'effet préventif de ces mesures est très controversé. Le projet pourrait ne pas obtenir une majorité politique. L'OSAV a présenté une nouvelle stratégie en matière d'alimentation. La responsabilité personnelle des consommateurs et une meilleure connaissance de l'alimentation sont au cœur de cette stratégie. Le DFI a chargé l'OSAV d'élaborer un plan d'action avec le concours d'acteurs importants d'ici fin 2017. La BCS procède à une surveillance active en la matière.

Formation professionnelle 2030

La procédure de consultation relative à la Vision 2030 de la formation professionnelle a pris fin le 29 septembre 2017. La BCS s'est prononcée sur le sujet. La vision et les lignes stratégiques définies dans la Vision 2030 indiquent l'orientation pour les différents domaines de la formation professionnelle. La Vision 2030 ne porte ni sur des mesures concrètes ni sur les responsabilités respectives. Le Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI) profite du temps que dure la procédure de consultation pour préparer la mise en œuvre. D'autres étapes sont encore à venir. Une fois la version définitive de la Vision 2030 de la formation professionnelle approuvée, les partenaires définiront ensemble les mesures à appliquer pour atteindre les objectifs fixés. Ils devront en outre revoir les stratégies propres à leurs organisations et les développer en se basant sur la vision et les lignes stratégiques. Les tendances formulées actuellement affecteront très différemment les secteurs/professions. Les conséquences en résultant pour la formation professionnelle seront donc spécifiques aux secteurs et s'avéreront parfois peu pertinentes pour les associations – en matière de formation pratique en entreprise (la Vision 2030 ne pouvant notamment pas remédier au manque de main-d'œuvre qualifiée). On souligne par contre que toutes les mesures doivent être prises pour que la formation professionnelle reste proche du marché et intéressante. L'objectif est de motiver des jeunes compétents à privilégier la formation professionnelle par rapport au gymnase. Il faut prévenir l'académisation de la formation professionnelle.

Modification de l'ordonnance sur la formation professionnelle (OFPr)

En septembre 2017, le Conseil fédéral a publié le rapport sur les résultats de la procédure de consultation relative à la modification de l'OFPr. Il est question de la réglementation de l'application des subventions aux personnes ayant suivi des cours préparatoires à un examen professionnel fédéral ou un examen professionnel fédéral supérieur, prévues dans la loi sur la formation professionnelle (LFPr). On peut considérer d'un œil critique le fait que les contributions de soutien ne doivent être versées qu'aux personnes s'étant présentées à l'examen fédéral et l'ayant réussi. Les candidates et

candidats devraient également avoir la possibilité de demander des contributions de soutien en cas d'échec aux examens modulaires. La question se pose également de savoir si une plus grande flexibilité ne serait pas souhaitable en matière de date de versement, respectivement de réglementation des cas de rigueur. La BCS a participé à la consultation (en mai 2017). Le rapport sur les résultats du Conseil fédéral qui s'en est suivi est mitigé. La BCS ne prévoit néanmoins pas de mesures supplémentaires.

Loi sur le travail

La BCS envisage actuellement une intervention visant à supprimer l'article 5 de la loi sur le travail. Ce dernier régit l'assujettissement industriel des entreprises. L'Union suisse des arts et métiers (usam) a élaboré un document de base sur le sujet dans le cadre d'un groupe de travail (au sein duquel la BCS est représentée). L'objectif est de réduire les coûts de la réglementation dans le droit du travail. Il faut viser des adaptations au sens d'une extension des exceptions à l'échelle des ordonnances, leur réalisation étant plus évidente. Exception: assujettissement des entreprises industrielles au niveau de la loi (préoccupation de la BCS). A l'heure actuelle, on ne sait ni quand ni comment surviendront des interventions sur le sujet.

Politique agricole

La BCS a rejeté le contre-projet direct et l'initiative «Pour la souveraineté alimentaire». Le 24 septembre 2017, le peuple et les cantons ont plébiscité le contre-projet direct à l'initiative populaire «Pour la sécurité alimentaire». Certes, les agriculteurs font face à d'importants 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 proposition d'un nouvel article constitutionnel (104a) prévoit d'intégrer un concept global complet dans la Constitution fédérale (CF) pour assurer la sécurité alimentaire. Celui-ci inclut la sécurité des bases de production, en particulier des terres agricoles, une production de denrées alimentaires adaptée à chaque site qui exploite efficacement les ressources, et une agriculture et une industrie agroalimentaire axées sur le marché. La mention de «relations commerciales transfrontalières qui contribuent au développement durable de l'agriculture et du secteur agroalimentaire» permet par ailleurs de prendre en compte des demandes de l'initiative populaire des Verts pour des aliments équitables. La BCS la rejette également. Le contre-projet prévoit par ailleurs d'inscrire dans la CF une utilisation des denrées alimentaires préservant les ressources naturelles en vue d'enrayer le gaspillage alimentaire ou «food waste». Mais le nouveau texte constitutionnel ne prévoit aucun nouvel objet de subventionnement. Que signifie «une utilisation des denrées alimentaires préservant les ressources naturelles» (art. 104a, let. e) pour le secteur en matière d'incinération ou de gestion des déchets alimentaires? Nous allons suivre d'un œil critique ce point en particulier lors de l'élaboration des mesures concrètes.

Actualités

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. L'initiative populaire munie des signatures authentifiées a été déposée le 12 décembre 2017. 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.

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, directeur

Guide des bonnes pratiques d'hygiène

L'OSAV a publié en octobre 2017 les directives relatives aux exigences et contenus des guides. Il en ressort que, outre les éléments connus, de nouveaux ont été intégrés, à prendre en considération dans le remaniement. En d'autres termes: avec les ordonnances, nous nous retrouvons quasiment à la case départ avec le guide d'hygiène. Il est la base de la sécurité alimentaire en pratique. Il faut disposer de bonnes conditions cadres, connaître les risques de toutes les étapes du processus (acquisition, stockage, fabrication, vente, emballage et transport) pour pouvoir garantir que les denrées alimentaires mises sur le marché sont sûres. Les collaborateurs doivent être instruits en fonction du domaine d'activité et être capables d'identifier les risques en temps utile, un certificat de formation devant l'attester.

Différenciation des micro-entreprises (9 personnes)

Il faudra à l'avenir clairement indiquer ce que doivent documenter les micro-entreprises. La problématique est particulière, sachant qu'une micro-entreprise avec des produits délicats peut également présenter un grand danger, contrairement à une boulangerie qui produit exclusivement du pain et des produits de boulangerie, et où le danger potentiel est moindre.

Valeurs indicatives spécifiques au secteur

On peut supposer que les valeurs indicatives mentionnées dans la partie 3 de l'ordonnance sur l'hygiène pour les établissements de commerce de détail seront éliminées. La détermination de valeurs indicatives microbiologiques spécifiques au secteur pour différents groupes de produits a nécessité l'examen de dossiers avec des valeurs de laboratoire. En collaboration avec un laboratoire de référence, il a été possible d'harmoniser judicieusement les valeurs indicatives en fonction des groupes de produits pour notre secteur. Ces valeurs seront intégrées dans le guide après évaluation officielle et communiquées ultérieurement.

On ne peut pas simplement changer l'interrupteur!

D'ici à ce que le nouveau guide puisse être mis en ligne, la BCS va prendre au pied de la lettre le titre de la réforme choisie par l'OSAV – LARGO. Outre les adaptations dans le guide d'hygiène, dans les trois langues, avec procédure de consultation des milieux concernés, le logiciel obsolète, dont l'encadrement et la maintenance ne peuvent plus être assurés que par un petit nombre de spécialistes, doit être mis à jour. Cette décision a été prise en 2017 par le comité directeur de la BCS. L'update devrait également permettre de tenir compte des demandes des membres qui souhaitent que la gestion des deux structures soit ouverte aux nouvelles technologies. Le projet a été lancé en été avec des experts professionnels de façon à ce que, dans le cadre d'un travail de master, le remaniement ménage les ressources financières.

D'ici à la mise en ligne du guide d'hygiène remanié, la version en vigueur actualisée en 2015 reste applicable, à l'exception du chapitre 5 sur la vente, qui sera traité prioritairement. Cet élément doit être pris en compte dans le cadre des organes d'exécution des cantons, sachant qu'on ne peut pas simplement changer l'interrupteur compte tenu des langues nationales!

Stratégie de nutrition 2017 – 2024

La Déclaration de Milan visant à réduire la quantité de sucre dans les produits prend toujours plus d'ampleur. Après le sel vient le sucre, après l'industrie l'artisanat. Les milieux concernés ont été consultés dans le cadre d'ateliers. La BCS a rédigé un avis qu'il a soumis à l'OSAV. Selon cette dernière, il est totalement erroné de classer les aliments en bons et mauvais éléments. Si l'on en croit les médias, le système de signalisation est toujours suivi par les consommateurs pour les aliments préemballés. Après 2014, l'OSAV devrait réaliser en 2018 une nouvelle enquête sur la teneur en sel des pains. Les premiers entretiens suivront en janvier 2018.

Actualités

Solution par branche MSST

Au printemps, la certification CFST de la solution par branche n° 6 du secteur de la boulangerie-confiserie a représenté l'aboutissement d'un travail important, pour cinq années supplémentaires. Les exigences élevées posées pour réussir la recertification impliquent d'envisager d'ores et déjà la prochaine certification. Outre le recours actif/documenté à des spécialistes au sein du pool MSST, la BCS a l'obligation de développer la solution par branche MSST et de garantir la formation de spécialistes moyennant des cours de base et de perfectionnement. Christian Jaques ayant quitté les commissions MSST en raison de son départ à la retraite, Sébastien Knecht lui a succédé: ce dernier se sent très concerné par le sujet.

Cours de base et de perfectionnement

Les cours de perfectionnement pour coordinateurs de la sécurité ont été réalisés avec succès au cours de l'exercice. Au total 655 personnes ont profité de l'opportunité de suivre des cours de perfectionnement dans les régions. 68 personnes ont participé à des cours de base MSST et obtenu la qualification de cosec. Les mesures d'accompagnement selon l'annexe 2 en matière de protection des jeunes travailleurs sont entrées en vigueur en août 2017 (début des formations). «panissimo» a fourni des informations sur le sujet. Il est désormais de la responsabilité des formateurs dans les entreprises formatrices, des maîtres de cours et des instructeurs CI d'instruire et de superviser les jeunes qui leur sont confiés en matière de sécurité au travail et de protection de la santé.

Comme annoncé, le dossier relatif à la protection contre les explosions a été remis en 2017 aux entreprises membres de la solution par branche MSST. Ce dernier résume de manière très claire des prescriptions complexes pour les profanes. Vu la complexité du sujet, il faut évidemment prendre en considération le fait que tous les types de silos ne peuvent pas être pris en compte. En pratique, les personnes rencontrant des difficultés en remplissant la documentation sont tenues de contacter le fabricant/fournisseur de silo ou l'antenne MSST. Les silos doivent également être contrôlés. Les exploitants ont l'obligation de veiller à ce que les documents soient dûment remplis et, le cas échéant, adaptés à l'entreprise. Les exploitants doivent garantir que les silos ne présentent aucun danger pour l'homme et l'environnement.

Examens d'aptitude à l'exposition à la farine

49 examens d'aptitude ont été remis à l'antenne MSST en vue d'un examen approfondi. Sur la base de l'évaluation du médecin-conseil de la BCS, il a fallu émettre de sérieuses réserves pour 8 personnes et de légères réserves pour 12 personnes quant à leur aptitude à travailler avec des substances sensibilisantes. Force est malheureusement de constater que, malgré un risque élevé de développer une maladie professionnelle, beaucoup de jeunes aspirent à travailler dans nos métiers. Et comme il n'existe aucune base légale, l'antenne MSST doit laisser à l'entreprise et/ou au formateur le soin de statuer sur le sujet. Au final, il revient au chef d'entreprise d'évaluer s'il veut ou non assumer le risque d'un arrêt de formation anticipé.

Projet: action contre la poussière de farine

Comme annoncé lors du cours de perfectionnement cosec, la brochure «L'asthme du boulanger – une fatalité?» va être remplacée par un nouveau concept. Dans le cadre d'une «action contre la poussière de farine», la suva en a élaboré les bases, en collaboration avec l'antenne MSST. La mise en œuvre documentaire est prévue en 2018. Les entreprises recevront automatiquement les documents y relatifs, en temps utile.

swiss granum

Les boulangeries sont tributaires d'une bonne qualité de farine panifiable. Il leur faut à cet effet une organisation sectorielle qui fonctionne bien, poursuivant les mêmes objectifs à tous les niveaux, ce qui est garanti grâce à swiss granum. La BCS défend les intérêts des membres et fait valoir les préoccupations de la boulangerie au sein de cette organisation. Moyennant des examens variétaux et des essais de panification, le secteur contribue activement à l'augmentation de la qualité des farines panifiables. Suite à la mauvaise récolte de 2016, une récolte record a été enregistrée en 2017 en matière de quantité et de qualité. Un gros excédent étant intervenu après 2016, il a rapidement fallu prendre une mesure d'allègement du marché. La question du stockage stratégique des céréales panifiables va être abordée et traitée au sein de swiss granum pour pouvoir à l'avenir mieux parer aux pénuries induites par les récoltes avec des céréales panifiables indigènes.

Daniel Jakob, responsable de l'antenne MSST/AQ

- 1 FBK 2017: «Rendez-vous FBK», nouvelle manifestation d'inauguration prévoyant un exposé passionnant et un apéro de réseautage
- 2 La FBK est LE rendez-vous de la branche.
- 3 Dans le cadre du «forum sur les tendances» de la FBK, les visiteurs ont été informés des tendances en matière de café, de chocolat et de levain – notamment par Patrick Zbinden, journaliste culinaire et expert en analyse sensorielle.

- 4 La BCS a présenté l'étude des tendances sur «L'avenir du secteur de la boulangerie-confiserie suisse» ces prochaines années.
- 5 Le comité directeur de la BCS avec sa nouvelle représentante Maja Fahrni et Urs Wellauer (à gauche), directeur de la BCS depuis le 1^{er} janvier 2017



1



2



3



3



4



5

- 6 Visite guidée de la ville de Lausanne
- 7 Congrès 2017 de la BCS: excellente organisation et programme varié concocté par le CO vaudois
- 8 L'association cantonale vaudoise a célébré ses 125 ans dans le cadre du congrès.
- 9 Les apprentis boulangers-pâtisseries-confiseurs ont été mis à contribution pour la confection de l'apéro, des petits pains et du buffet de desserts.

- 10 Philippe Leuba, conseiller d'Etat du canton de Vaud, a transmis les salutations du gouvernement cantonal.
- 11 Les «Ministrings», un ensemble à cordes du Conservatoire de Lausanne, ont conquis le public.



6



7



8



9



10



11

- 1 Fabian Füger, de la boulangerie «Füger Handmade», s'est vu décerner la «couronne boulangère 2017», un prix doté de 20000 francs.
- 2 «Maîtresse d'apprentissage 2017»: Regina von Däniken et son apprentie Leonie Grütter (confiserie Sprüngli)
- 3 Concours international des jeunes boulangers organisé par l'UIBC en 2017: Nina Vogel (à gauche) a remporté l'or, Angela Bissegger l'argent (à droite).
- 4 WorldSkills 2017, à Abu Dhabi: Ramona Bolliger a remporté la médaille d'or dans la boulangerie-pâtisserie.
- 5 WorldSkills 2017, à Abu Dhabi: Uthaya Umaparan a obtenu un «Medallion for Excellence».
- 6 Ramona Bolliger, médaillée d'or: une belle présence médiatique et une excellente publicité pour le secteur



1



2



3



4



5



6

- 7 Silvia von Büren, championne suisse 2017 des gestionnaires du commerce de détail
- 8 Les jeunes danseurs de la «New Dance Academy» ont conquis le public.
- 9 SwissSkills Championships 2017: les trois médaillés de l'orientation boulangerie-pâtisserie et les principaux sponsors Max Felchlin SA, Patiswiss SA et Pistor AG.

- 10 Dominique Buchmann, champion suisse 2017 de l'orientation boulangerie-pâtisserie
- 11 Nina Vogel, championne suisse 2017 de l'orientation pâtisserie-confiserie
- 12 Stefan Romang (à droite), président de la commission des concours, et son successeur Daniel Nyfeler (à gauche) avec Silvan Hotz, président de la BCS



7



8



9



10



11



12

Communication

FBK 2017: tendances et innovations

La 33^e Foire spécialisée suisse en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie s'est déroulée à Berne (du 22 au 25 janvier 2017). La BCS ayant mandaté l'étude des tendances intitulée «L'avenir du secteur de la boulangerie-confiserie suisse», les résultats de cette dernière ont été présentés lors du premier «Rendez-vous FBK» – une manifestation d'inauguration ouverte aux exposants et aux visiteurs. Dans le cadre du «forum sur les tendances» de la FBK, les visiteurs ont pu profiter d'une présentation quotidienne de faits concrets et conseils pratiques tirés de l'étude des tendances pour le secteur de la boulangerie-confiserie, et de démonstrations professionnelles sur les tendances en matière de café, de chocolat et de levain.

207 exposants (210 en 2015) ont accueilli 22770 visiteuses et visiteurs (26766 en 2015) sur une surface nette de 9556 m² (10503 m² en 2015). La diminution de la surface nette d'exposition est imputable à l'abandon de l'arène de concours d'une part, et au processus de concentration dans le secteur de la boulangerie-confiserie d'autre part. Le recul du nombre de visiteurs est pour sa part attribuable à la réduction de la durée de la foire, passée de cinq à quatre jours – le nombre de visiteurs quotidiens étant resté constant. L'ambiance parmi les visiteurs et les exposants s'est à nouveau avérée très positive, le salon ayant remporté un franc succès. Les résultats du sondage confirment le bien-fondé de la voie empruntée dans le cadre du rendez-vous sectoriel.

Concours professionnels

Les artisans boulangers-confiseurs sont fiers du nombre de médailles remportées en 2017 lors des concours internationaux. Nina Vogel a remporté la médaille d'or, et Angela Bissegger celle d'argent lors du 46^e concours international des jeunes boulangers organisé par l'UIBC à Lyon (FRA) – (photos en p. 18). Ramona Bolliger a remporté la médaille d'or en boulangerie lors des championnats du monde des métiers (WorldSkills) à Abu Dhabi (EAU). Uthaya Umaparan a obtenu un diplôme WorldSkills en confiserie (photos en p. 18).

Les SwissSkills Championships 2017 ont eu lieu en novembre à l'Ecole professionnelle Richemont de Lucerne. Un jury d'expert y a sacré trois champions suisses – en commerce de détail, en boulangerie-pâtisserie et en pâtisserie-confiserie (photos en p. 19). Les experts ont été impressionnés par les excellentes prestations de tous les participants. La BCS remercie de leur précieux soutien le club des sponsors, les entreprises qui ont formé les candidates, et celles qui les emploient actuellement. Club des sponsors de la BCS: www.swissbaker.ch/sponsors.

Travail médiatique

La médiatisation des WorldSkills 2017 s'est avérée très positive pour le secteur de la boulangerie-confiserie. La médaille d'or de Ramona Bolliger a bénéficié d'une large couverture médiatique, qui a engendré une excellente publicité pour le secteur et la relève. La télévision suisse alémanique SRF et de nombreux médias écrits et électroniques ont couvert les WorldSkills 2017 et mis en lumière le métier de boulanger-pâtissier-confiseur. Les photos expressives de Ramona Bolliger et d'Uthaya Umaparan pendant le concours ont attiré l'attention sur elles.

La «Fête du chocolat 2017» a eu un grand impact médiatique en Romandie du fait du grand nombre d'activités proposées et d'entreprises participantes. En Suisse allemande, la «Schweizer Illustrierte» a consacré un reportage de plusieurs pages à l'évènement chocolatier national. La BCS a également pu aborder des thèmes politiques dans différents journaux et émissions régionales.

Activités publicitaires en 2017

- *Fête du Chocolat*: suite à la première édition de 2012, la «Fête du chocolat» nationale a eu lieu pour la deuxième fois du 3 au 12 novembre 2017. De nombreuses entreprises en Romandie ont profité d'activités régionales pour faire découvrir à leur clientèle le délicieux monde du chocolat. L'intérêt pour cet évènement s'est avéré très modeste en Suisse allemande. Les échos ont néanmoins été positifs pour les participants.
- *Concours des Rois*: le concours de l'Epiphanie est très prisé depuis des années. Les membres de la BCS peuvent obtenir gratuitement le matériel publicitaire y relatif (flyers, rois dorés, affiches, rotairs) auprès de la BCS et, avec un peu de chance, offrir des prix «royaux» à leurs clients.
- *Service d'impression d'affiches*: les entreprises membres recourent toujours beaucoup au service d'impression de la BCS. Le promo-shop de la BCS imprime à des conditions avantageuses des affiches d'excellente qualité (jusqu'au format A1) selon modèle fourni ou à la guise du client.
- *Campagne d'image*: la nouvelle campagne d'image incluant la promotion de la relève est en développement, la recherche de partenaires étant en cours.

Sarah Stettler, responsable des services marketing

Calendrier des saveurs 2018

Le calendrier des saveurs 2018 a été imprimé et livré en temps utile par l'imprimerie Kyburz AG, avec une excellente qualité papier et photo. La BCS a reçu de nombreux retours positifs. Toujours très prisé, le calendrier reste un formidable instrument de fidélisation de la clientèle, porteur de grandes opportunités. Sachant que la publicité peut rapidement s'avérer très onéreuse, le calendrier des saveurs a la propriété exceptionnelle de permettre aux entreprises de se positionner durablement. Déjà en cours de réalisation, l'édition 2019 saura répondre aux exigences qui lui sont posées.

Association Pain suisse

Si l'on en croit les sondages actuels de l'institut Link, force est de constater qu'en Suisse, presque tout le monde mange du pain; la consommation de pain continue néanmoins à reculer. De par ses activités, l'Association Pain suisse vise à enrayer cette tendance – une tâche difficile, les moyens financiers étant modestes pour une campagne nationale efficace. La BCS a remis en question son affiliation en raison de l'adaptation de ses propres possibilités financières. Elle va continuer à assumer ses responsabilités envers l'association jusqu'à fin 2019 en versant une contribution nettement moins élevée. D'ici là, l'Association Pain suisse va revoir son mandat et son financement en vue d'élaborer des solutions.

Daniel Jakob, responsable de l'antenne MSST/AQ

Comptes annuels

	Comptes 2016	Comptes 2017
Produit		
Organes de l'association		
Cotisations de membres	861'588	896'973
Secrétariat + organes de l'association	159'749	174'562
Publicité	169'855	165'820
Service de traduction	131'130	128'070
Résultat financier	261'193	352'943
Produit organes de l'association	1'583'514	1'718'366
Produit panissimo	931'601	887'954
Produit promotion	471'164	458'357
Produit services	1'323'917	1'156'908
Produit immeubles	486'542	480'236
Produit e.o./impôts	-334'144	-120'002
Total produit	4'462'595	4'581'820
Charges		
Organes de l'association		
Organes de l'association (CD, CC, congrès, Romandie/Tessin)	442'276	444'219
Charges de personnel	681'873	413'664
Charges d'exploitation (y compris service juridique/CCT)	377'674	536'060
Promotion relève	52'178	25'015
Publicité (y compris campagne de la relève)	347'873	349'062
Concours	96'234	183'815
Service de traduction	151'772	142'243
Charges organes de l'association	2'149'880	2'094'078
Charges panissimo	905'891	838'432
Charges promotion	548'624	570'886
Charges services	970'828	970'402
Charges immeubles	267'952	179'506
Total charges	4'843'173	4'653'305
Résultat	-380'579	-71'485
Bilan		
Actifs		
Actifs circulants	4'210'818	3'555'395
Actifs immobilisés	6'789'944	6'708'211
Total actifs	11'000'762	10'263'606
Passifs		
Dettes à court terme	2'047'267	1'342'158
Dettes à long terme	4'143'598	4'183'037
Total capitaux propres	4'809'896	4'738'411
Total passifs	11'000'762	10'263'606

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

Après une année de grands changements sur papier et en ligne, «panissimo» a également continué d'évoluer en 2017. Depuis février 2017, l'unique journal sectoriel de Suisse paraît en effet toutes les deux semaines et non plus chaque semaine en allemand, en français et en italien. Le nombre de pages a quasiment doublé, le journal comprenant désormais en moyenne 48 à 56 pages. Des nouveautés ont vu le jour: agenda en page 3 de couverture, possibilités de publications commerciales supplémentaires intéressantes, pdf de «panissimo» sur swissbaker.ch, présence sur Instagram.

Contenus

Des articles sur les principaux thèmes et événements sectoriels, et sur différents sujets régionaux et locaux ont été publiés dans l'édition papier, sur swissbaker.ch et dans la newsletter. L'accent a été mis sur commerce de détail, la relève et des thèmes politiques, dont le tourisme d'achat, les importations de pain, la prévoyance vieillesse, l'initiative «Stop à l'îlot de cherté», la lutte contre l'assujettissement industriel et l'impôt sur le sucre. La campagne publicitaire de Migros sur le pain a également été thématisée, pour inciter les membres à jouer leurs atouts en la matière.

swissbaker.ch + swissbaker-jobs.ch

La plate-forme d'emploi en ligne des boulangers-confiseurs suisses a été remaniée, elle est désormais plus facile à utiliser. Quelque 15000 professionnels la consultent chaque mois. En outre, les apprentissages réussis ont notamment été publiés sur swissbaker.ch.

Mesures

«panissimo» a mis en œuvre différentes mesures en 2017, au niveau marketing et organisation:

- présence à la FBK avec un concours photo;
- mailing aux présidents cantonaux les invitant à utiliser la plate-forme d'emploi;
- partenariats médiatiques actifs avec des organisateurs;
- renforcement de la collaboration avec les institutions de la BCS;
- optimisation des procédures;
- critique par personnes extérieures à la rédaction;
- réorganisation de la couverture médiatique au Tessin depuis le début de l'année.

Nous avons dû prendre congé de Nereo Cambrosio en automne. Décédé à l'âge de 83 ans, il a été le rédacteur tessinois de «panissimo» pendant des décennies.

Facts + figures

Selon certification REMP, le tirage s'est élevé à 4249 exemplaires [4581 en 2016]. La gestion des annonces est du ressort de Stämpfli AG. Le développement de contacts avec la clientèle, différents défis techniques et humains chez Stämpfli et le contexte de plus en plus difficile dans la presse écrite ont entraîné un déficit par rapport au budget au niveau des recettes des annonces. Celles du «Gewerbe-kombi» n'ayant pas été prises en compte dans le budget, les chiffres sont néanmoins noirs.

Claudia Vernocchi, responsable de rédaction

Patrimoine pain suisse

En tant qu'institution autonome de la BCS, la fondation Patrimoine pain suisse vise à promouvoir l'histoire du pain sous toutes ses formes, à encourager la recherche en la matière, à prendre des mesures visant à maintenir et à consolider les coutumes existantes, et à publier des œuvres sur le sujet, tout en entretenant une étroite collaboration avec les musées suisses sur le pain. La culture du pain a été régulièrement présentée dans «panissimo» au cours de l'exercice, moyennant différents articles sur des produits traditionnels et la mécanisation de la boulangerie-pâtisserie artisanale.

Intervention réussie lors de la FBK

L'intervention au sein du foyer a rencontré un franc succès lors du salon professionnel de la FBK. Elle s'est démarquée par la présentation du nouveau pain Ballenberg, inspiré du nouveau parcours thématique «Des grains et du pain», inauguré au Musée suisse de l'habitat rural. Le mélange de farine utilisé pour ce dernier correspond environ aux quantités cultivées dans le pays, à savoir 80% de blé, 10% d'épeautre et 10% de seigle. L'Ecole professionnelle Richemont a élaboré deux variantes de recettes – avec ou sans graines de tournesol –, qui ont été distribuées à tous les visiteurs avec un flyer d'information. Les dégustations ont été très appréciées. Les entreprises qui ont commandé le mélange de farine auprès de *pistor* se réjouissent du succès de ce produit.

Parcours thématique «Des grains et du pain»

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 2017 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. En 2018, le musée sera ouvert chaque jour de 10 à 17 heures entre le 14 avril et le 31 octobre.

Musée de la boulangerie de Benken

Le Musée de la boulangerie-pâtisserie-confiserie (www.baeckereimuseum.ch) géré par Paul et Marianne Wick est très prisé du public, les visites de sociétés et associations y étant notamment fréquentes. Les outils et machines de boulangerie de la fondation Patrimoine pain suisse y sont entreposés au sous-sol.

Séance annuelle à Ulm

La séance s'est tenue sous l'égide du président Werner Bellwald à Ulm (D), où le conseil de fondation a également visité le «Museum der Brotkultur», dédié à l'histoire du pain en tant que base essentielle à l'existence humaine, à la culture et à la civilisation. La collection comprend quelque 18000 objets de différentes époques et de nombreuses régions du monde.

Markus Tscherrig

En 2017, le chiffre d'affaires s'est avéré légèrement supérieur à celui de l'année précédente. Nos connaissances du secteur nous ont permis d'acquérir quelques nouveaux clients, qui sont de jeunes entrepreneurs. A cela se sont ajoutés quelques conseils en matière de relève et de restructuration. En 2017 également, nous avons analysé les bilans annuels de nos clients en vue d'obtenir une image représentative du secteur de la boulangerie-confiserie. Nos statistiques comprennent désormais le salaire minute et le taux de majoration pour le calcul des frais de base.

Suite au développement et à l'introduction du nouveau concept marketing en 2015/16, l'année dernière a vu la mise en œuvre et la consolidation de la marque SBC Fiduciaire. Notre slogan étant «nous vous déchargeons», notre objectif est de faciliter la tâche de nos clients en matière de conservation des documents comptables. Depuis le début de l'automne 2017, les clients reçoivent également des enveloppes-réponse préaffranchies. Par ailleurs, le nouveau site internet a été mis en ligne, et un nouveau prospectus publicitaire a été élaboré.

Après 20 ans d'existence, le GastroEvent 2017 ne sera pas reconduit pour l'heure. Davantage d'événements spécialisés sont prévus à l'avenir. Le groupe Gastroconsult devenant en outre partenaire contractuel d'ABACUS début 2018, de nouveaux segments s'ouvriront pour SBC Fiduciaire.

Composition du conseil d'administration pour l'exercice 2016/17: un représentant des membres de la BCS de Suisse orientale et un représentant des membres de la BCS de Suisse romande (Adrian Studer, François Wolfisberg), le directeur de la SBC Fiduciaire SA (Bernhard Zihlmann), le président du conseil d'administration en exercice (Kaspar Sutter), le directeur de la BCS (Urs Wellauer), le président de la BCS (Silvan Hotz), les responsables des succursales de Saint-Gall et Pully (Ramon Dreier et Valérie Morel) et le délégué du conseil d'administration de Gastroconsult SA (Jakob Huber) qui, outre l'association, détient une part de 50% du capital-actions.

La SBC Fiduciaire SA peut compter sur des collaboratrices et collaborateurs compétents disposant d'une expérience de longue date. Nous nous réjouissons de voir Daniel Schaller fêter ses 40 ans de service. Il a commencé à travailler en novembre 1977 comme employé pour la société fiduciaire de l'époque. Il a obtenu le diplôme de conseiller d'entreprise SIU en 1985 et été promu vice-directeur la même année. Nous remercions Daniel Schaller pour son excellente collaboration de longue date.

Le directeur Bernhard Zihlmann remercie le conseil d'administration et tous les collaborateurs de leur engagement. Il est 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

En novembre 2016, le comité de la caisse a décidé de confier la réalisation des contrôles des employeurs à l'office de révision des caisses de compensation (RSA) dès le 1^{er} janvier 2017. Ce dernier gère les contrôles des employeurs de nombreuses caisses de compensation associatives et cantonales. Il est exclusivement compétent pour les contrôles des employeurs auprès de caisses de compensation, et dispose d'une part des connaissances spécialisées nécessaires, et d'autre part des informations actuelles en matière de révision. Le processus de recouvrement remanié visant à enrayer la hausse constante des cotisations impayées est également entré en vigueur en janvier 2017. L'abandon du rappel de paiement et l'anticipation de l'envoi de la sommation se sont heurtés à l'incompréhension des mauvais payeurs. Après sept années d'utilisation, les serveurs et les unités de stockage ont été renouvelés. Ils ne permettaient plus de satisfaire aux exigences actuelles en matière de vitesse, la capacité de stockage s'amenuisant. Le passage de PostFinance au format de paiement ISO 20022 est intervenu à la fin de l'année.

Caisses d'allocations familiales/assurance maternité

L'année 2017 a été chargée en travail. Le record de naissances (allocations de maternité) de l'année précédente a d'une part été battu, et on a d'autre part dénombré beaucoup d'enfants en formation et aux études (attestations de formation, allocations pour enfants). Un nombre exceptionnel d'absences pour cause de maladie au sein de l'équipe CAF a entraîné des retards dans le traitement des décisions relatives aux allocations. En raison de la pénurie de ressources humaines, la recherche de nouveaux spécialistes s'est avérée complexe. Par la même occasion, la situation a été considérée comme une opportunité de remanier les procédures en matière d'efficacité et de contrôle interne.

On constate une nette augmentation du nombre de collaborateurs en provenance de l'UE chez les membres ayant des entreprises proches des frontières. Les demandes de versement d'allocations différentielles ont doublé, passant à près de 170. Du fait de la convention de sécurité sociale entre la Suisse et les pays avoisinants, des clarifications détaillées dans le pays de résidence sont nécessaires à ce jour en matière d'allocations pour enfants. Le délai de réponse de l'UE peut s'avérer très long. Les allocations familiales complètes ne peuvent être versées qu'après obtention des confirmations des pays limitrophes. Cet état de fait est source de mécontentement notamment chez les membres.

Assurance d'indemnités journalières en cas de maladie

Globalement, de nombreuses entreprises sont confrontées à des difficultés économiques. Il en résulte une hausse des absences pour cause de maladie à court et moyen terme. L'augmentation générale des prestations d'indemnités journalières en cas de maladie rend ce secteur moins intéressant pour les assureurs. C'est la raison pour laquelle l'un des plus grands prestataires s'est retiré du marché à fin 2017. Les primes du contrat cadre avec la caisse de compensation PANVICA sont majoritairement restées au même niveau. Le nouveau logiciel est en service depuis l'été 2017. Les procédures s'en trouvent simplifiées.

Assurance accident

L'évolution des sinistres des entreprises de boulangerie, pâtisserie et confiserie s'est avérée positive ces dernières années. C'est l'une des raisons de la réduction de primes opérée par la Mobilière en janvier 2017. Cette tendance s'est également poursuivie au cours de l'exercice 2017. Le nombre d'accidents professionnels et non professionnels a encore diminué par rapport à l'année précédente. La maladie professionnelle de l'allergie à la farine progresse néanmoins.

Caisse de pensions

L'année de placement 2017 a été fructueuse pour toutes les caisses de pensions suisses, en raison notamment de l'évolution positive des marchés boursiers et de l'immobilier. La conjoncture positive a notamment contribué au boom des actions. Cette situation est d'autant plus réjouissante que de nombreuses incertitudes régnaient sur la scène politique européenne.

La situation financière de la caisse de pensions PANVICA et de la fondation de prévoyance PANVICAplus est solide grâce à la bonne année de placement 2017, encore meilleure que 2016. Les «baby-boomers» atteindront l'âge de la retraite ces prochaines années. Cela représente un défi pour toutes les caisses de pensions suisses. Les instances de la caisse de pensions PANVICA et de la fondation de prévoyance PANVICAplus se préoccupent d'ores et déjà des conséquences de ces départs à la retraite, pour pouvoir continuer à garantir la stabilité financière à l'avenir également, tout en proposant des solutions de prévoyance intéressantes et optimales pour les membres.

Les associations fondatrices ont décidé fin juin 2017 d'intégrer la caisse de pensions PANVICA dans la fondation de prévoyance PANVICAplus. Cette étape est logique.

Franziska Schertenleib, directrice

Richemont

L'année 2017 a été marquée par de nombreux changements. Outre l'introduction d'un nouveau logiciel d'administration et l'élaboration d'un nouveau site internet avec boutique en ligne, le subventionnement de la formation professionnelle supérieure par la Confédération a également été mis sur les rails. Ce dernier profite directement aux candidats des cours de préparation de l'examen professionnel et de l'examen professionnel supérieur, sous forme de réduction de prix. Au printemps, nous avons pu remettre aux chefs boulangers-pâtisseries-confiseurs les premiers brevets fédéraux selon le nouveau programme de formation et le nouveau règlement d'examen.

En 2017 également, nous avons enregistré une hausse de la demande en conseils et formations externes sur site dans les domaines de la production et du commerce de détail.

De même, les projets et partenariats internationaux ont poursuivi leur progression réjouissante. De grands espoirs ont été mis dans l'ouverture de l'école à Dubaï, ils ont malheureusement été déçus. En contrepartie, de nouvelles opportunités se sont présentées en Chine, en Russie et au Pérou. Au final, ces activités internationales nous aident à couvrir les activités indigènes.

La collaboration avec l'Union professionnelle suisse de la viande s'étant poursuivie, de nouvelles synergies sont nées dans un programme de cours annuel commun.

Reto Fries, directeur de l'Ecole professionnelle Richemont

Notre hospitalité et l'excellente qualité de nos mets sont toujours plus appréciées des clients réguliers. L'exercice s'est donc avéré positif en tout point, analogue à celui de 2016 en matière de chiffre d'affaires.

Malgré la constance du nombre de clients de l'hôtel, le chiffre d'affaires a pu être augmenté. Ce résultat est imputable d'une part à une adaptation de prix, et d'autre part à un changement de fournisseur qui a permis de faire baisser les coûts.

Quelques prix seront légèrement adaptés dans la restauration (augmentation des prix des menus du jour et des salades) en vue de 2018. Un processus de changement a été engagé fin 2017 en collaboration avec Appletree en vue d'adapter la restauration Richemont aux exigences actuelles. La mise en œuvre de l'identité visuelle, de l'offre et de la communication interviendra au premier semestre 2018.

Jonas Seifert, responsable restauration & hôtellerie

De nombreux collègues nationaux et internationaux ont à nouveau profité de l'offre de cours variée en 2017 – enrichie par des intervenants externes. Les cours dans le domaine de la gestion du personnel et des formateurs ont rencontré un vif succès. Les cours de diplôme «boulangerie», «pâtisserie» et «commerce de détail» ont été réalisés avec des participants enthousiastes. Le cours «confiserie» définitivement agendé en 2018 viendra compléter l'offre.

Au total, 30 participants ont suivi les cours de préparation à l'examen professionnel dans les deux orientations, production et commerce de détail, grâce aux modules suivis conjointement.

Nous avons par ailleurs travaillé sur les procédures de consultations quinquennales en production et en commerce de détail, le processus stratégique de vente 2022+ et la formation professionnelle 2030 de la Confédération.

Markus Zimmerli, responsable de la formation et directeur adjoint

L'équipe de la boulangerie a également connu des changements en 2017: de nouveaux membres sont arrivés, Ueli Niederberger a terminé le cours de formation d'adultes (FSEA 1), et Daniel Stadelmann a repris l'organisation de l'enseignement dans la salle de pratique au sous-sol.

Le service s'est beaucoup investi dans les cours pratiques des classes d'examen professionnel de Suisse allemande et de Romandie, ainsi que dans les activités de cours internationales. Thomas Doetkotte et Ramona Bolliger ont passé deux semaines en Chine pour instruire différents spécialistes de boulangerie. Daniel Kühne et Carlos Mariel ont continué à développer les cours dans des pays hispanophones, et réalisé un premier cours au Pérou.

Les concours sont des événements importants pour le secteur: lors du concours international des jeunes boulangers à Lyon, Nina Vogel a décroché l'or, et Angela Bissegger l'argent. Ramona Bolliger a pu y faire ses premiers pas en tant que coach. Elle s'est ensuite préparée pour les WorldSkills d'Abu Dhabi, où elle a gagné la médaille d'or en s'imposant devant 16 autres candidats.

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

L'année dernière a été marquée par les cours, l'examen professionnel, le départ à la retraite d'un collaborateur, les WorldSkills, les SwissSkills et bien d'autres événements. En 2017, nous avons à nouveau accueilli chez nous des intervenants externes de renom, qui ont suscité un grand intérêt. Nous avons par ailleurs pu transmettre notre savoir à de nombreux groupes internationaux.

En janvier 2017, Pascal Inauen a obtenu le premier rang à l'examen professionnel des pâtisseries-confiseurs.

En milieu d'année, notre collaborateur de longue date, Hanspeter Wälchli, a pris une retraite bien méritée. Il a marqué de son empreinte le service de la pâtisserie pendant plusieurs décennies, et contribué à son développement. Nous tenons à lui réitérer ici nos sincères remerciements!

En octobre, lors des WorldSkills d'Abu Dhabi, le grand engagement d'Uthaya Umakaran lui a permis de se classer parmi les dix premiers, et de remporter une médaille bien méritée.

Les championnats des métiers, les SwissSkills 2017 ont à nouveau eu lieu fin novembre à l'Ecole professionnelle Richemont. Il a été réjouissant de constater que le niveau des compétences professionnelles des pâtisseries-confiseurs avait encore augmenté par rapport à 2016 – bravo à tous les participants et formateurs!

Urs Meichtry, responsable de la pâtisserie-confiserie

L'année 2017 a été marquée par des changements dans le domaine du laboratoire. Après seize années à la tête de ce dernier, Andreas Dossenbach a passé le témoin à Florian Widmer, le 1^{er} octobre. Florian Widmer est boulanger-pâtissier qualifié et titulaire du titre «Bachelor of Science» HES en technologie alimentaire. Il est responsable de laboratoire adjoint chez Richemont depuis août 2015. Andreas Dossenbach a repris le mandat de Werner Hürlimann et travaille désormais comme consultant.

La responsabilité du sondage de la qualité de la récolte a également été attribuée à Richemont en 2017. La qualité des céréales peut être qualifiée de bonne, la quantité étant néanmoins insuffisante.

Andreas Dossenbach, responsable de laboratoire & RQM

Après 7 années d'activité de conseil, fin 2017, j'ai remis mon mandat à Andreas Dossenbach, ancien responsable de laboratoire. Je vais continuer à exercer mon activité de conseil à 50 % jusqu'à fin 2018, dans le cadre de quelques entreprises que j'encadre d'ores et déjà. Après 40 années d'activité au sein de Richemont, j'aimerais remercier sincèrement Reto Fries et toute l'équipe pour l'excellente collaboration. Je souhaite à tous le meilleur pour l'avenir et pleine satisfaction dans leur travail.

Werner Hürlimann, responsable des conseils techniques

Une année passionnante et intéressante pour Richemont Romandie! 14 participants ont déjà suivi le nouveau cours de préparation à l'examen professionnel, et passé les examens modulaires cette année. L'examen final théorique a eu lieu cet automne 2017, les examens pratiques sont échelonnés de janvier à mars 2018. La formation continue est l'un des trois piliers de tout bon professionnel. Cela permet à tous de rester dynamiques et innovants. Les cours thématiques annuels restent la base principale de cette formation continue. Notre programme de cours ponctue l'année de thèmes intéressants et importants.

De nouvelles formations et formations continues ont été mises à l'agenda. Ainsi, les formateurs, les enseignants, les experts et les collaborateurs à tous les niveaux disposent d'un large choix de perfectionnement, y compris en région.

Le conseil technique et pratique, ainsi que l'accompagnement pour les solutions de branche en sécurité au travail et hygiène restent actifs dans notre centre de compétences romand pour développer et soutenir vos activités.

La vente et la gestion d'entreprise sont aussi mises en avant. Un nouveau cursus de formation pour vendeuses d'autres professions est en place. Nos cours à Pully ou en région restent des incontournables.

Je profite de remercier tous les cadres, tous les organes et tous les membres de l'association pour le chaleureux accueil qui m'a été réservé. L'agence tous risques (les francophones de Richemont) est là pour vous soutenir et pour vous accompagner.

Sébastien Knecht, responsable Richemont Romandie

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
silvan.hotz@swissbaker.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
ghilardi@sunrise.ch
Membre depuis 2006



Fahrni Maja

Seestrasse 293
3658 Merligen
Téléphone 033 251 13 13
Fax 033 251 13 13
Maja-fahrni@bluewin.ch
Membre depuis 2017



Ackermann Jean-Louis

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



Signer Peter

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

Personnel de la BCS / Evolution du nombre de membres

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

	2015	2016	2017
Direction/Secrétariat/«panissimo»/promotion	12.0	12.0	10.8
Fiduciaires	16.0	15.4	16.1
Caisse de compensation PANVICA	43.4	35.5	32.9
Fondation de l'Ecole professionnelle Richemont	54.1	54.9	55.7
Total	125.5	117.8	115.5

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
2018	2146	1488	658

Effectif des membres et nombre de délégués des associations cantonales de la BCS (Etat au 1^{er} janvier 2018)

Associations cantonales	Membres avec commerce	Membres sans commerce	Total	Délégués au congrès
Argovie	86	52	138	5
Appenzell Rhodes-Extérieures	19	8	27	2
Appenzell Rhodes-Intérieures	11	2	13	2
Bâle-Ville et Bâle-Campagne	58	29	87	4
Berne-Soleure	275	181	456	13
Fribourg	83	29	112	5
Genève	51	3	54	4
Glaris	17	5	22	2
Grisons	68	15	83	4
Jura	39	10	49	3
Lucerne	88	35	123	5
Neuchâtel	36	16	52	3
Obwald et Nidwald	17	12	29	2
Schaffhouse	9	5	14	2
Schwyz-Zoug	44	13	57	3
Saint-Gall	117	47	164	6
Tessin	59	27	86	4
Thurgovie	45	21	66	3
Uri	9	3	12	2
Vaud	166	47	213	8
Valais	65	11	76	4
Zurich	117	87	204	6
Liechtenstein (au sein de l'OBC)	9	-	9	2
Total	1488	658	2146	94

Institutions de l'association



Schweizer Bäcker-Confitseure
Boulangers-Confitseurs suisses
Panettieri-Confettieri svizzeri

Direction et secrétariat central, directeur: Urs Wellauer

Seilerstrasse 9, case postale, 3001 Berne
Téléphone 031 388 14 14, fax 031 388 14 24
info@swissbaker.ch

Service juridique: adresse/téléphone/fax/e-mail voir secrétariat central

Services marketing, responsable: Sarah Stettler

Marketing, publicité, promo-shop

Adresse/téléphone/fax/e-mail voir secrétariat central



«**panissimo**», responsable de rédaction: Claudia Vernocchi

Rédaction: Seilerstrasse 9, case postale, 3001 Berne
Téléphone 031 388 14 14, fax 031 388 14 24, panissimo@swissbaker.ch

Rédacteur romand: Johann Ruppen

Redazione della sezione Ticino: Coordinatrice: Sandra Fogato

Telefono 091 923 38 28, fax 091 921 35 94, info@smppc.ch, www.smppc.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, www.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, www.richemont.online

Centre professionnel Richemont Romandie

Avenue Général-Guisan 48, 1009 Pully

Téléphone 021 728 46 75, fax 021 729 48 32

info@richemont.cc, www.richemont.online



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, www.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@kmu-treurevi.ch, www.kmu-treurevi.ch

Achevé d'imprimer

Edition
Association suisse
des patrons boulangers-confiseurs BCS
www.swissbaker.ch www.swissconfiseure.ch
Concept et réalisation
Werbewerkstatt GmbH, Berne
www.werbewerkstatt.ch

Photos sur page de garde
Calendrier des saveurs 2018

Photos sur pages de contenu
BCS

Avril 2018





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