



RAPPORT ANNUEL 2018

ASSOCIATION SUISSE DES PATRONS BOULANGERS-CONFISEURS (BCS)



Editorial	4
Actualités	5
2018 en images	14
Communication	18
Comptes annuels	20
panissimo	21
Patrimoine pain suisse	22
SBC Fiduciaire SA	23
panvica	24
Centre de compétence Richemont	26
Personnel de l'association/Evolution du nombre de membres	28
Effectif des membres	29
Institutions de l'association	30
Comité directeur	31

Editorial

A en croire les rétrospectives annuelles, 2018 pourrait être considérée comme une mauvaise année, du fait des crises, des guerres, du changement climatique et du populisme. Mais les apparences sont trompeuses. La mortalité infantile a par exemple continué à reculer à l'échelle internationale, et ce dans presque tous les pays. Il en est de même du nombre de personnes devant vivre dans une extrême pauvreté. D'autre part, plusieurs courbes à la hausse impliquent que, à moyen terme, des êtres humains puissent prendre de meilleures décisions partout sur le globe: le nombre de personnes sachant lire ne cesse de croître chaque année. Par ailleurs, les filles fréquentant au moins une école primaire sont aujourd'hui presque aussi nombreuses que les garçons au niveau mondial.

2018 a également posé quelques défis à notre association, et nous pourrions nous faire les mêmes réflexions que dans le cadre de la rétrospective évoquée ci-dessus. Or ici aussi, les perspectives réjouissantes ne manquent pas, pour ne citer que les innombrables entreprises artisanales prospères, la relève prometteuse et le monde des médias, qui sont majoritairement favorables à notre égard. Le contexte économique et géographique a beaucoup changé ces dernières années, de même que le comportement des consommateurs. Le commerce de détail local est désormais en concurrence avec des prestataires du monde entier, et notre secteur n'est pas épargné. La cadence de la roue du temps va continuer à s'accélérer. Dans le même temps, les besoins de notre secteur et d'un grand nombre de nos membres évoluent à la même vitesse. La communication et la politique ont ainsi massivement gagné en importance ces dernières années.

Lors du congrès du 18 juin à Berne, les délégués ont posé les premiers jalons de l'avenir de notre association et donné un nouveau signal positif. L'organisation transitoire du comité directeur de la BCS et des conseils d'administration et de fondation de l'Ecole professionnelle Richemont a sérieusement réfléchi à l'orientation future de l'association dans le cadre du projet «Reload», en collaboration avec l'équipe de management. Des statuts, un règlement d'organisation, une réglementation des compétences et des directives budgétaires ont été élaborés et discutés avec le comité central. Les délégués vont pouvoir statuer sur la réorganisation novatrice lors du congrès 2019. Des décisions difficiles et désagréables vont devoir être prises si nous voulons que le navire de la BCS soit à nouveau en état de naviguer, pour qu'il puisse résister aux fortes tempêtes. Le but suprême du conseil d'administration et du secrétariat central de la BCS, de l'Ecole professionnelle Richemont, de nos institutions, la SBC Fiduciaire et la panvica est le suivant: offrir aux membres de la BCS le meilleur soutien possible avec nos services, vu le durcissement des conditions du marché, et ce quelle que soit la taille de leur entreprise. Tous sont importants pour nous! Il faut trouver un équilibre, ce n'est pas toujours facile de le faire, et nous devons y travailler ensemble à l'avenir. L'union faisant toujours la force – abordons les tâches à venir de manière ciblée et efficace.

Silvan Hotz, président
Urs Wellauer, directeur

Le monde du commerce de détail a beaucoup changé ces dernières années. Zalando a été créé il y a 10 ans; la plupart des Suisses et Suissesses confondaient alors encore Alibaba avec le personnage des «Mille et une nuits» qui porte quasiment le même nom, et le cours de l'euro était à environ CHF 1.50. La plupart des concurrents des détaillants locaux se trouvaient dans la même rue commerçante et dans la même ville. Les habitudes alimentaires et les comportements des consommateurs ont fondamentalement changé; la consommation hors domicile ne cesse de gagner du terrain. Les consommatrices et consommateurs se tournent de plus en plus vers des produits régionaux de qualité, faits maison et fraîchement préparés, entraînant peu de gaspillage alimentaire. Cela représente néanmoins une réelle opportunité pour notre secteur, malgré le vent contraire. Le positionnement des entreprises artisanales est bon: moyennant une stratégie de qualité, elles utilisent des matières premières régionales, confectionnent des produits frais plusieurs fois par jour sur site, privilégient des circuits de distribution courts et misent sur la vente, le conseil et le service. Le processus de concentration se poursuit dans notre secteur, les entreprises s'agrandissent et leur administration se complexifie. La gestion des processus de production et de vente tend à s'optimiser, tout comme l'identification et la mise en œuvre en temps utile des exigences des clients.

Année associative intense

Un travail considérable a été accompli à tous les niveaux en 2018 – en matière d'organisation, de politique, de formation et de communication. La réorganisation de l'association, avec le projet «Reload», a notamment posé de grandes exigences au niveau opérationnel, en plus des affaires courantes. Les négociations relatives à la nouvelle convention collective de travail (CCT) ont enfin abouti après de longs pourparlers. La demande de déclaration de force obligatoire (DFO) de la CCT a par ailleurs été déposée auprès du seco, et été publiée fin 2018 dans la Feuille officielle suisse du commerce (FOSC). Avec les SwissSkills 2018 ont eu lieu pour la deuxième fois les championnats suisses des métiers intersectoriels – une réelle démonstration de la formation professionnelle initiale en Suisse et une excellente publicité pour nos métiers. La manifestation a mobilisé d'importantes ressources humaines et financières. La BCS envisage néanmoins de renouveler régulièrement l'expérience, et s'engage à cet effet avec de nombreuses autres associations professionnelles.

Organisation/Finances

La BCS tente de consolider les finances à moyen terme, par différentes mesures, malgré le recul constant du nombre de membres, qui implique une baisse des recettes provenant des cotisations de ces derniers. 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: le système ayant néanmoins d'ores et déjà atteint ses limites, il est nécessaire d'agir. Les contributions sur la masse salariale (DFO) sont directement affectées à la formation professionnelle et continue de l'Ecole professionnelle Richemont. L'année 2018 a été marquée par un bilan interne à l'association et le processus stratégique en découlant, devant permettre à la BCS d'être parée pour l'avenir. L'organisation

Actualités

transitoire entérinée par le congrès – comprenant le comité directeur de la BCS et les conseils d'administration et de fondation de Richemont – s'est attelée à ce problème. Le vice-président Bruno Ghilardi est arrivé au terme de son mandat. Martin Schnyder est venu compléter le comité directeur et est entré en fonction dès le mois de juillet au sein de l'organisation. 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.

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.

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 8 novembre 2018. De ce fait, il continue à assurer des conditions cadres égales pour toutes les entreprises de la branche. Indépendamment d'une adhésion à la BCS, la CCT sectorielle s'applique ainsi à toutes les entreprises et à tous les employés, conformément au champ d'application. La DFO implique par ailleurs le soutien financier de la formation continue – et notamment des cours de préparation à l'examen professionnel et à l'examen professionnel supérieur. Les collaborateurs non qualifiés sont désormais également assujettis et l'équivalence avec la CCNT a pu être obtenue. La BCS met à la disposition de ses membres des documents et des aides pour la mise en œuvre.

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 continue donc à sensibiliser les politiques aux préoccupations des artisans boulangers et de l'ensemble du secteur au niveau fédéral. C'est dans ce contexte que quelque 25 parlementaires ont à nouveau participé à la traditionnelle session organisée par ses soins le 6 décembre. Les thèmes de l'avenir du secteur et de la garantie de la relève ont été accueillis avec beaucoup d'intérêt. Outre le traitement systématique des dossiers politiques, l'entretien du réseau avec des parlementaires, l'administration fédérale et les médias est également crucial.

Renforcer le partenariat social

Le 27 septembre 2018, le conseiller aux Etats Isidor Baumann a soumis la motion «Conventions collectives nationales de travail. Renforcer le partenariat social». Une large alliance d'associations économiques et professionnelles, dont la BCS, soutient cette motion. Les interventions de droit cantonal du travail qui contournent les dispositions respectives des conventions collectives de travail de force obligatoire générale (CCT DFO) entraînent une insécurité juridique et mettent en danger le partenariat social. La motion vise à renforcer le partenariat social en faisant prévaloir la CCT DFO sur les dispositions des cantons. La BCS soutient cette intervention actuellement encore pendante au Parlement fédéral.

Feux de signalisation alimentaires

Le Conseil fédéral a décidé de mettre en vigueur le nouveau droit alimentaire suisse au 1^{er} mai 2017, et notre guide des bonnes pratiques adapté a été approuvé par l'OSAV fin 2018; il sera à disposition des membres en 2019. Dans le cadre de la révision de la loi sur les denrées alimentaires, la BCS s'est engagée contre une nouvelle tutelle de l'Etat, notamment également en matière de système de signalisation. La menace de nouvelles problématiques n'émane désormais plus uniquement de l'Etat. Unilever, Mars, Nestlé, Coca-Cola, Pepsico et Mondelez prévoient d'instaurer un système de feux tricolores sur leurs produits. En raison de la pression croissante des protecteurs des consommateurs et de diverses interventions dans différents pays, ces entreprises s'engagent de manière proactive pour un étiquetage standardisé et uniforme de leurs produits. La quantité de sucre, de matières grasses et de sel devrait ainsi être évaluée en fonction de la taille des portions. Un système équivalent à celui existant depuis 2006 en Grande-Bretagne devrait être instauré. Ce dernier est accepté par l'Union européenne, parce qu'il ne crée aucune entrave aux commerces. Le déroulement exact de la mise en œuvre n'est pas encore très clair (en ce qui concerne notamment la taille des portions). Danone, l'un des plus grands groupes agroalimentaires au monde, a annoncé à la surprise générale en juin 2018, que ses produits seraient vendus dès 2019 avec une signalétique de couleur. Danone applique d'ores et déjà le modèle Nutri-Score sur le marché français. Le gouvernement français a recommandé la mise en place de ce modèle l'année dernière. De nombreuses entreprises l'ont adopté depuis. Il diffère du modèle de feux tricolores développé en 2007 par l'agence britannique des normes alimentaires. Ce dernier définit des seuils pour quatre nutriments – matières grasses, acides gras saturés, sucres et sel – afin de les classer en trois couleurs.

Politique de 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. Les vagues de programmes de tutelle sont freinées dans leur dynamique grâce à notre participation aux consultations et dans différents groupements, ce qui permet d'éviter de nouvelles réglementations.

Actualités

Food waste

La Suisse a signé les «sustainable development goals (SDGs)» en 2016. Elle s'est donc engagée à mettre en œuvre l'objectif SDG 12.3, qui exige de réduire de moitié les déchets alimentaires d'ici à 2030. C'est également l'espoir exprimé dans le cadre de différentes interventions politiques. L'OFEV s'engage pour une solution à caractère volontaire et prévoit, en collaboration avec les acteurs des différentes branches, de convenir d'objectifs de réduction contraignants et de définir des mesures pour les atteindre. L'objectif est de montrer un engagement des boulangeries-confiseries artisanales sur une base volontaire, en vue d'éviter des réglementations légales dans le domaine des déchets alimentaires. Nous soutenons la prévention des déchets alimentaires parce qu'elle contribue à une utilisation plus efficace et plus économique des ressources, et peut donc jouer un rôle non négligeable dans la réduction de la charge environnementale de la Suisse. La BCS est membre de l'association United Against Waste depuis un certain temps et s'engage activement contre le gaspillage alimentaire.

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: l'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 de formation viable

Depuis l'entrée en vigueur de la nouvelle loi sur la formation professionnelle (LFPr) en 2004, bien des choses ont changé dans le domaine de la formation. Le partenariat traditionnel est certes inscrit dans la loi, mais les organisations du monde du travail (OrTra) et leurs entreprises formatrices doivent de plus en plus se battre pour affirmer leur position de partenaires à part entière face à la Confédération et aux cantons. C'est pourquoi, dans toutes les instances où elle est active, la BCS lutte pour le renforcement des OrTra. Elle a notamment obtenu que le montant de 365 millions de francs destiné à la formation professionnelle supérieure ne subisse aucune réduction malgré un programme d'économies de la Confédération. 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 professionnelle. 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. Dans le cadre du projet «Vision 2030 de la formation professionnelle» lancé par le SEFRI, la BCS défend essentiellement les intérêts des OrTra et des entreprises formatrices, car c'est d'elles que dépend dans une large mesure le succès de notre système de formation professionnelle. Dans ce contexte, l'objectif central, est et reste l'employabilité.

Politique agricole

La BCS s'est fortement mobilisée contre les deux initiatives agricoles pour la souveraineté alimentaire et des aliments équitables. Les votants les ont clairement rejetées le 23 septembre. Après une campagne très disputée, la BCS a pris acte de ce refus avec satisfaction. Les exigences des deux projets étaient totalement démesurées.

Importations de produits de boulangerie

Ces dix dernières années, l'importation de marchandises classées sous le chapitre 19 du tarif douanier (Préparations à base de céréales, de farines, d'amidons, de féculés ou de lait; pâtisseries) a bondi de 28% (+170 millions de francs). En 2017, la Suisse a importé pour 783 millions de francs de marchandises relevant de ce groupe de positions tarifaires.

Ces marchandises importées pèsent au total 237 000 tonnes; les produits de boulangerie en représentent près de la moitié en volume et un peu plus en valeur (58%). La Suisse a ainsi importé pour 455 millions de francs de produits de boulangerie en 2017. Dix ans auparavant, ces importations se chiffraient à 346 millions de francs; la progression depuis 2007 est donc de plus de 30%. En volume, l'augmentation pendant ce même laps de temps atteint même 66%. En 2017, ces produits provenaient principalement d'Allemagne à raison de 41%. Les autres principaux fournisseurs de produits de boulangerie pour la Suisse sont la France (14%), l'Autriche (13%) et l'Italie (13%). Le sujet nous a beaucoup occupés en 2018, sur le plan médiatique et politique. Le Conseil fédéral a rejeté l'interpellation du conseiller national Lorenz Hess visant à réintroduire une statistique de la consommation de pain. Or il est difficile de savoir quels produits passent par quels canaux sur la seule base des statistiques douanières susmentionnées. Au moment de leur remise aux consommateurs, les denrées alimentaires produites ou importées en Suisse doivent être munies des mentions obligatoires concernant l'information sur les denrées alimentaires. Il faut déclarer notamment le pays de production. Si cette information doit figurer par écrit sur l'emballage pour les denrées alimentaires préemballées, elle peut être fournie oralement sur demande dans le cas de denrées alimentaires vendues en vrac. Par pays de production on entend, en principe, le pays dans lequel a lieu la principale transformation du produit d'origine. La seule cuisson du pain et des produits de boulangerie n'est pas considérée comme une transformation principale. Par conséquent, le pays de production doit être mentionné sur les pains et les produits de boulangerie semi-finis importés. La législation actuelle garantit donc une déclaration fiable du pays de production de ces pains et produits de boulangerie importés, qui peut aider les consommateurs à choisir les produits.

Actualités

Initiative pour des prix équitables

La BCS et des associations de PME, fédérations patronales et organisations de protection des consommateurs s'engagent en faveur de l'initiative pour des prix équitables. Cette dernière a obtenu le nombre de signatures requises le 17 janvier 2018. Le Conseil fédéral a présenté en août un contre-projet qui a été mis en consultation. Malheureusement, le contre-projet indirect manque de tranchant, car le Conseil fédéral renonce à une mise en œuvre efficace et sans faille. Dans sa version actuelle, le projet du Conseil fédéral ressemble davantage à un «tigre de papier» qu'à un engagement sérieux en faveur de prix concurrentiels, c'est-à-dire de prix équitables. Avant que l'initiative ne soit soumise au peuple, le Conseil fédéral adoptera un message à l'issue de ses délibérations. Le projet sera ensuite traité au Parlement. Le Conseil national et le Conseil des Etats feront des recommandations avant la votation populaire. La BCS et le comité d'initiative accompagneront activement le débat. 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. En Suisse, bon nombre de produits importés coûtent nettement plus cher que dans les pays étrangers. Les consommateurs et les PME en font les frais. Cependant, le montant élevé des charges salariales, des coûts d'infrastructure ou des loyers n'influe souvent que dans une faible mesure sur les prix de vente finaux qui restent trop élevés. Les entraves à la concurrence s'expliquent plutôt par la présence de suppléments injustifiés pratiqués sur le dos de l'économie locale. Les premières à tirer profit de notre pouvoir d'achat sont les multinationales, qui le font de manière ciblée et maintiennent ainsi les prix à un niveau artificiellement élevé. C'est là qu'intervient l'initiative prix équitables (IPE): elle déclare la guerre aux prix à l'importation excessifs, veille à une liberté d'achat en Suisse et à l'étranger, et à des prix équitables, tout en luttant contre le tourisme d'achat et en renforçant la place économique suisse.

Loi sur l'énergie

Le Conseil fédéral a mis en vigueur au 1^{er} janvier 2018 la loi sur l'énergie intégralement révisée. Il a également pris connaissance des résultats de la consultation sur les révisions d'ordonnance y relatives et les a adoptées. Les trois nouvelles ordonnances et les six ordonnances révisées entreront en vigueur en même temps que la loi. La loi fédérale sur l'impôt fédéral direct modifiée fait exception, elle entrera en vigueur le 1^{er} janvier 2020 seulement.

Les adaptations concernent les ordonnances ci-après: l'ordonnance sur l'énergie est entièrement révisée et scindée en trois nouvelles ordonnances séparées. L'ordonnance sur l'attestation du type de production et de l'origine de l'électricité est également intégralement révisée. L'ordonnance sur l'énergie nucléaire, l'ordonnance sur l'approvisionnement en électricité, l'ordonnance sur le CO₂, l'ordonnance sur les émoluments et les taxes de surveillance dans le domaine de l'énergie ainsi que l'ordonnance sur la géologie nationale sont partiellement révisées. La BCS s'est prononcée contre le projet en 2017 car on peut partir du principe que les frais de production s'en trouveront augmentés. En matière de politique énergétique et environnementale, il faut toujours trouver un équilibre entre les chances qu'offre une stratégie

ambitionnée et les dangers que présente la surréglementation. Il faut désormais saisir les chances qu'offre la première étape de la Stratégie énergétique 2050.

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

Les adaptations majeures du guide des bonnes pratiques pour la boulangerie-confiserie artisanale (anciennement guide d'hygiène) ont abouti au printemps avec la version allemande, qui a été soumise à l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires. Un jalon important sur l'axe du temps de la procédure de consultation a ainsi été posé.

La traduction en français et en italien, la mise à jour graphique et le transfert des données dans un «content management system» se font en parallèle. Des frais supplémentaires considérables ont résulté de l'adaptation simultanée de la solution en ligne sur le nouveau système d'exploitation (Magnolia). Ce travail et la phase pilote ne sont pas encore complètement terminés. Le transfert des données de la version actuelle sur la nouvelle plate-forme et la reprise de l'intégralité des données des entreprises ont posé de grands défis. Avec la nouvelle plate-forme numérique, le guide des BP est désormais également adapté pour les tablettes et smartphones, et donc encore plus facile à utiliser et à gérer pour les utilisateurs. Le «guide d'hygiène» existant disparaîtra après la mise en ligne du nouveau guide des BP. Toutes les entreprises déjà enregistrées étant automatiquement reprises dans le nouveau système, il ne sera pas nécessaire de se réenregistrer. Le nouveau guide des BP simplifie grandement la tâche aux entreprises. La possibilité de réduire dûment la charge des microentreprises (jusqu'à 900 équivalents plein temps) prévue par la loi a été exploitée. Des formations continues, respectivement des séances d'information ont lieu dans les cantons pour sensibiliser au sujet le plus grand nombre d'entreprises. Les personnes responsables ont été informées de l'offre par écrit en automne.

Les dates des cours 2019 seront publiées en temps utile dans «panissimo» et sur le site internet.

Solution par branche MSST

Dans le cadre d'adaptations légales, les documents «Premiers secours» et «Feu – que faire?» ont été remaniés ou créés par les membres de la commission spécialisée MSST. Ces derniers peuvent directement être appliqués dans la pratique. Le thème du transport de marchandises

Actualités

dangereuses est nouveau, il peut poser problème dans les grandes entreprises. La protection des travailleurs isolés dans les entreprises est également un défi en matière de premiers secours. En cas de travail isolé, il faut garantir les premiers secours et une chaîne de secours qui fonctionne pour tous les travailleurs et travailleuses, pendant et en dehors des heures de bureau (travail de nuit, travail en équipes ou travail du dimanche p. ex.). Il faut veiller à ce que l'appel au secours puisse être entendu à tout moment – également la nuit.

Transport de marchandises dangereuses

Du fait de la centralisation des stocks impliquant une distribution dans les filiales, il peut arriver que des entreprises alimentaires doivent transporter des substances considérées comme des «marchandises dangereuses» conformément au droit y relatif, nécessitant un bulletin de transport. Des documents modèles clairs ont été élaborés en vue de simplifier la tâche des membres. Ils sont disponibles dans le chapitre 6 de la solution par branche MSST, au point 6.1 Substances dangereuses. Les coordinateurs de la sécurité (cosec) des entreprises ont été informés des nouveautés.

Nouvelle directive CFST pour gaz liquide

Le thème de la manipulation du gaz liquide a été abordé lors des contrôles MSST sur la base des retours des entreprises. Cela s'explique sans doute par la nouvelle directive CFST pour gaz liquide. Il en ressort qu'il existe une obligation de contrôler régulièrement les installations de gaz pour les organisateurs, exploitants de camping, campeurs, etc. L'examen réalisé est étiqueté avec une «vignette» sur l'appareil. Les exploitants ont ainsi l'obligation de faire contrôler les installations par des professionnels. Les nouvelles réglementations susceptibles de concerner le secteur de la boulangerie-confiserie ne pouvaient pas être déduites de la nouvelle directive. On ne sait pas encore à quoi pourrait ressembler une «vignette» dans notre secteur à l'avenir.

Examens d'aptitude à l'exposition à la farine

L'antenne MSST a reçu 51 examens d'aptitude à l'exposition professionnelle à la farine au cours de l'exercice. 21 des personnes concernées ont dû se soumettre à un examen médical approfondi. Les examens allergologiques s'imposaient du fait que, sur la base des questions de l'antenne MSST posées aux personnes concernées, il n'était pas possible de définir l'atopie. 17 ans après l'introduction de l'examen, il arrive encore qu'on ne demande aux postulants de remplir le questionnaire qu'après signature du contrat. Or l'existence d'un asthme allergique ou d'une allergie à des substances sensibilisantes entraîne un stress et des frais inutiles chez les personnes concernées. Il est donc important que le questionnaire relatif à l'exposition professionnelle à la farine fasse l'objet d'une discussion dès le stage.

Maladies professionnelles (module de prévention BP)

La brochure «L'asthme du boulanger – une fatalité?» n'est depuis longtemps plus disponible que sous forme de pdf. Son contenu n'étant plus d'actualité, il faut impérativement le rempla-

cer par un nouveau format. Mais l'amiante a la priorité pour la suva. Ce principe est apparemment appliqué dans le cadre de la mise en œuvre des modules BP pour la boulangerie-confiserie artisanale, qui sont constamment différés faute de ressources. Le module corrigé par la suva et l'antenne MSST de la BCS a pu être transmis en automne à l'expert en communication responsable. On ne sait pas encore quand les nouveaux documents seront disponibles. Le secteur sera informé dès qu'on en saura plus sur le format et la date de parution.

Prévention des accidents pendant les loisirs

Qu'ils interviennent au travail, sur le chemin du travail ou pendant les loisirs, les accidents ne coûtent pas que de l'argent aux entreprises et aux familles. Mieux vaut donc prévenir que guérir. Avec les primes pour AP et ANP, chaque collaborateur verse chaque mois une contribution à la prévention dont notre secteur profite également au cours de l'exercice: des campagnes ont en effet été réalisées en 2018 par le bureau de prévention des accidents.

Inspections d'entreprises/cours

Les entreprises accompagnées en externe pendant des années ont, en s'améliorant continuellement, atteint un stade leur permettant d'espacer les inspections. De grandes entreprises livrant leurs produits dans différents canaux ont nouvellement contacté l'antenne. Les audits sont encore en suspens. Par rapport aux entreprises commerciales/discounters, les entreprises de livraison doivent pouvoir démontrer de manière plausible que l'autocontrôle est effectué conformément au guide sectoriel. Cela fait l'objet d'un examen critique, une attestation le confirmant le cas échéant.

Les activités de cours relatives à l'hygiène alimentaire/autocontrôle, à la sécurité au travail/protection de la santé et pour les formatrices/formateurs sont marquées par l'adaptation constante des ordonnances d'exécution.

swiss granum

Pour autant que la météo le permette, la qualité des céréales panifiables ne doit rien au hasard, et peut être garantie par la collaboration de tous les acteurs du marché (sélectionneurs de céréales, producteurs de céréales et de semences, meuniers). Les deux récoltes rentables de 2017/18 ont dégagé un véritable excédent de 160 000 tonnes de blé panifiable de bonne qualité. Suite à la mauvaise récolte de 2016, où il a rapidement fallu demander des contingents pour l'importation de blé panifiable, le secteur cherche des solutions acceptables pour le stockage de céréales en quantités excédentaires. L'objectif de la branche est de pouvoir garantir en tout temps des céréales panifiables indigènes. C'est une nécessité pour maintenir la confiance et la crédibilité des produits labellisés et du pain suisse.

Daniel Jakob, responsable antenne MSST/AQ

- 1 Nadja Wüthrich (BE) pendant son concours qui lui a valu la médaille d'or
- 2 Nadja Wüthrich (BE), championne suisse 2018 des gestionnaires du commerce de détail, en entretien de vente avec des expertes
- 3 La championne suisse interviewée par la présentatrice Linda Fäh
- 4 Sonja Durrer (OW), championne suisse 2018 de l'orientation boulangerie-pâtisserie

- 5 Rahel Weber (ZH), championne suisse 2018 de l'orientation pâtisserie-confiserie
- 6 Les 9 médaillées et médaillés
- 7 La Radio Télévision Suisse a couvert en direct les SwissSkills, et les boulangers-confiseurs suisses ont bénéficié d'une forte présence à la télévision.



- 8 Stefan Romang, responsable BCS du projet SwissSkills 2018, en interview avec Jann Billeter, de la SRF
- 9 L'arène de concours de la BCS a attiré un large public – et constitué une excellente publicité pour le secteur et la relève.
- 10 «Best of SwissSkills Day» (journée de démonstration le dimanche): les pros des concours jouissant d'une expérience internationale ont conquis le public.
- 11 L'actuelle championne du monde de la boulangerie, Ramona Bolliger, et André Lüthi, «Ambassadeur du pain et du chocolat 2018», secondés par le président des concours de la BCS, Daniel Nyfeler, se sont mesurés lors du concours de tresse.
- 12 André Lüthi, CEO de Globetrotter Group SA et boulanger-confiseur qualifié, a été élu «Ambassadeur du pain et du chocolat 2018» (ambassadeur sectoriel) la veille au soir du congrès 2018 de la BCS.



7



8



9



10



11



12

- 1 La BCS a organisé pour la première fois le «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs» comprenant un repas du soir et une remise de prix.
- 2 Echanges entre collègues et partenaires commerciaux
- 3 André Lüthi, l'ambassadeur sectoriel 2018, a présenté lors du congrès un exposé très intéressant intitulé «De boulanger-confiseur à voyageur prospère».
- 4 Séverin Gerber et Grégory Wyss, de la boulangerie-chocolaterie Gerber Wyss Sàrl à Yverdon-les-Bains (VD), ont remporté la «couronne boulangère 2018».
- 5 Les délégués ont élu Martin Schnyder (SG) comme nouveau membre du CA de la BCS.
- 6 Maja Fahrni (BE) est devenue la première vice-présidente de la BCS.



1



2



3



4



5



6

- 7 Le conseil d'administration de la BCS et des représentants des conseils d'administration et de fondation de l'Ecole professionnelle Riche-mont...
- 8 ...ont été chargés de poursuivre le projet de réorganisation «Reload».
- 9 La nouvelle convention collective de travail a pu être conclue par les partenaires sociaux au 1^{er} janvier 2019.

- 10 Le comité central a pris des décisions relatives à l'avenir de l'association.
- 11 «Porteur d'avenir 2018»: Joël Grandjean (à droite), Dubey-Grandjean SA, Romont (FR)
- 12 Swiss Bakery Trophy Champion 2018: Canonica SA, Vernier (GE)



7



8



9



10



11



12

Communication

La communication est l'un des principaux services de la BCS, pour ses membres et le secteur de la boulangerie-confiserie artisanale en général. Les domaines y relatifs au sein de l'association tendent à se rapprocher de plus en plus, ce qui permet de mieux exploiter les synergies. Un exemple: les reportages sur des entreprises publiés dans «panissimo» sont envoyés à ces dernières sous forme de fichiers pdf pour leur permettre de les mettre à profit dans le cadre de leurs canaux de communication. Dans la mesure du possible, nous renvoyons également les médias à ces commerces prospères en cas de demandes.

La collaboration avec l'Ecole professionnelle Richemont s'est intensifiée dans le cadre du processus de réorganisation «Reload». De fait, la newsletter est désormais envoyée conjointement, et les informations sur les activités sont plus interconnectées. D'autres projets sont en préparation. La BCS accorde une grande importance à une communication transparente, moderne et intelligible à l'intention des différents groupes cibles internes et externes, sur les différentes plates-formes telles que «panissimo», la newsletter, swissbaker.ch et les réseaux sociaux. Dans le cadre de l'ambitieux projet «Reload», il est notamment crucial de communiquer régulièrement clairement à la base les différents objectifs, décisions et mesures.

SwissSkills 2018

La deuxième édition des championnats des métiers suisses centralisés qui a eu lieu à Berne (du 12 au 16 septembre) a donné un aperçu fascinant de la variété de la formation professionnelle suisse. Avec 115515 entrées enregistrées et une présence marquée à la télévision, dans les médias écrits et en ligne, et sur les réseaux sociaux, le bilan s'est avéré très positif pour les organisateurs. Les trois télévisions nationales, SRF, RTS et RSI, ont diffusé des directs, durant neuf heures. Les boulangers-confiseurs suisses ont profité d'une présence télévisuelle très réjouissante grâce à différentes séquences journalières. Nous avons constaté avec fierté que l'arène de concours de la BCS a attiré un public nombreux. Les quatre jours de concours et la journée de démonstration qui a suivi ont clairement montré que nos jeunes talents sont les meilleurs ambassadeurs du système de formation duale, de notre secteur et de nos métiers.

La BCS remercie de leur précieux soutien le club des sponsors, et les entreprises qui ont formé les candidats, et celles qui les emploient actuellement. Club des sponsors de la BCS: www.swissbaker.ch/sponsors.

Premier ambassadeur du secteur

La veille au soir du congrès, la BCS a organisé pour la première fois le «Grand Prix des artisans boulangers-confiseurs» comprenant un repas du soir et une remise de prix. Vu le succès de la première édition, l'évènement sera reconduit en 2019. La manifestation a été marquée par la nomination du premier «Ambassadeur du pain et du chocolat» en la personne d'André Lüthi – ancien boulanger-confiseur aujourd'hui voyageur prospère. Ce titre d'ambassadeur du secteur est décerné à une personnalité connue hors de notre secteur, particulièrement dévouée à la boulangerie-confiserie artisanale. Fier de ses racines de boulanger-confiseur, André Lüthi, de Globetrotter Group SA, s'engage pour le système de formation professionnelle duale.

Travail médiatique

Malgré des gros titres négatifs (faillites, fermetures d'entreprises) qui ont attiré l'attention des médias et de la population, le secteur de la boulangerie-confiserie artisanale a régulièrement fait l'objet d'articles rédactionnels positifs dans les médias nationaux et régionaux, en lien notamment avec les concours professionnels (SwissSkills ou Swiss Bakery Trophy), les produits vendus pendant les fêtes et la campagne sur la démence #perso. La BCS l'affirme haut et fort: la majorité des boulangeries-confiseries artisanales s'imposent avec succès sur le marché très concurrentiel, et se démarquent par leur stratégie de qualité, leur artisanat, leur caractère régional et leur contact personnel avec la clientèle. Nous nous référons à cet égard aux nombreux exemples novateurs en la matière.

Communication en ligne

Début 2018, le site web swissbaker.ch et le portail d'offres d'emploi en ligne swissbaker-jobs.ch ont connu un léger remaniement. Les statistiques sont réjouissantes: le nombre de visiteurs a encore sensiblement augmenté. Près de 15 000 professionnels du secteur se rencontrent chaque mois sur swissbaker-jobs.ch.

Dans le cadre du processus de réorganisation «Reload», la BCS/«panissimo» et l'Ecole professionnelle Richemont publient une newsletter commune depuis début décembre.

La BCS et «panissimo» sont également présents sur swissbaker.ch, Facebook et Instagram, et communiquent régulièrement sur des actualités et des événements sectoriels.

Claudia Vernocchi, responsable de rédaction «panissimo»

Sarah Stettler, responsable des services marketing

Calendrier des saveurs

Le calendrier des saveurs 2018 a de nouveau été un succès. Les réactions de la clientèle montrent que ce produit et ses illustrations sont très prisés. Il est réjouissant de constater que de nombreuses entreprises apprécient toujours la valeur tactile du calendrier à l'ère du numérique. La BCS est heureuse de pouvoir collaborer avec un partenaire compétent, l'imprimerie Kyburz.

Association Pain suisse

Les importations de pain et de produits de boulangerie préoccupent tout le réseau de création de valeur. A l'occasion du «Best of Swiss Gastro Night 2018», la nouvelle distinction «Nous misons sur du pain suisse» a été décernée pour la première fois par l'association Pain suisse. Le label récompense l'engagement de restaurateurs qui valorisent la qualité du pain suisse. L'orientation stratégique décidée en 2017 et la poursuite des mesures de communication sur les réseaux sociaux sont toujours préconisées par tous les partenaires du marché. Différents conseils de blogueurs alimentaires visent à susciter l'envie de se mettre aux fourneaux, les recettes se voulant un facteur de motivation important.

Daniel Jakob, responsable de l'antenne MSST/AQ

Comptes annuels

Produit	Comptes 2017	Comptes 2018
Organes de l'association		
<i>Cotisations de membres</i>	896'973	879'101
<i>Secrétariat + organes de l'association</i>	174'562	278'958
<i>Publicité</i>	165'820	163'320
<i>Service de traduction</i>	128'070	127'035
<i>Résultat financier</i>	352'943	46'163
Produit organes de l'association	1'718'366	1'494'577
Produit panissimo	887'954	799'829
Produit promotion	458'357	401'332
Produit services	1'156'908	205'367
Produit immeubles	480'236	468'184
Produit e.o./impôts	-120'002	23'377
Total produit	4'581'820	3'392'665

Charges		
Organes de l'association		
<i>Organes de l'association (CD, CC, congrès, Romandie/Tessin)</i>	444'219	439'685
<i>Charges de personnel</i>	413'664	431'611
<i>Charges d'exploitation (y compris service juridique/CCT)</i>	536'060	548'184
<i>Promotion relève</i>	25'015	27'995
<i>Publicité (y compris campagne de la relève)</i>	349'062	255'512
<i>Concours</i>	183'815	50'497
<i>Service de traduction</i>	142'243	148'919
Charges organes de l'association	2'094'078	1'902'402
Charges panissimo	838'432	883'026
Charges promotion	570'886	457'071
Charges services	970'402	248'023
Charges immeubles	179'506	222'199
Total charges	4'653'305	3'712'721
Résultat	-71'485	-320'056

Bilan

Actifs

Actifs circulants	3'555'395	3'386'759
Actifs immobilisés	6'708'211	6'674'331
Total actifs	10'263'606	10'061'090

Passifs

Dettes à court terme	1'342'158	1'608'286
Dettes à long terme	4'183'037	4'034'449
Total capitaux propres	4'738'411	4'418'355
Total passifs	10'263'606	10'061'090

Les choses ont bougé en 2018 dans le paysage médiatique suisse: des éditeurs se sont regroupés, des publications ont été suspendues, il y a eu des faillites et des fermetures. Ces événements n'ont pas été sans conséquences sur la publication de l'association, «panissimo». La régie publicitaire Publicitas a ainsi annoncé sa faillite au printemps. Le «Gewerbekombi», avec «panissimo» notamment, a été géré par Publicitas. Stämpfli SA, responsable de l'acquisition d'annonces pour «panissimo», compte également différentes factures impayées par Publicitas. La procédure de faillite n'est pas encore terminée. Les chances de remboursement des montants dus sont très faibles. Le «Gewerbekombi» est commercialisé par «AZ Fachverlage» à Aarau depuis l'automne.

Depuis novembre, «panissimo» est imprimé dans le centre d'impression de Tamedia à Berne, et non plus chez Ringier SA à Adligenswil. Motif: Ringier concentre ses activités dans le domaine de la presse sur l'impression de magazines de Swissprinters à Zofingen. La partie prémédia de Ringier SA a été reprise par Stämpfli SA dès le mois de mai.

Une grande partie des photos est désormais également traitée automatiquement chez Stämpfli SA. Jusque-là, chaque image – jusqu'à 60 par édition – était traitée manuellement. L'évolution des chiffres d'affaires n'est pas réjouissante dans la presse écrite suisse. Les chiffres d'affaires généraux de la publicité globale ont certes augmenté, mais la presse écrite enregistre un recul de l'ordre de 3 millions de francs. La croissance a plus que triplé dans le domaine en ligne. Mais les fonds ne sont versés que partiellement dans les canaux nationaux. La croissance en ligne repose avant tout sur trois gros acteurs du marché: Google, Facebook et Amazon.

Cette évolution a également affecté «panissimo», qui a enregistré un recul de près de CHF 60 000.– par rapport aux CHF 872 500.– de recettes d'annonces budgétées dans le domaine en ligne et dans le domaine de la presse (le chiffre n'étant pas très précis en raison de Publicitas). Ce résultat est imputable à la faillite de cette dernière, à la concentration dans le secteur de la boulangerie-confiserie et au transfert des activités publicitaires par différents annonceurs dans le domaine en ligne et dans les manifestations. Les perspectives sont plus positives pour 2019, une équipe compétente mobilisée depuis plus d'une année chez Stämpfli SA pour l'acquisition d'annonces ayant pu reconstituer un solide portefeuille de clients.

Le tirage est en baisse en raison du recul des membres de la BCS. Le nombre d'exemplaires était de 4581 en 2016 et de 4249 en 2017, il n'est plus que de 4108 en 2018.

Le nombre de pages rédactionnelles a augmenté dans «panissimo», avec une moyenne de 54 pages (entre 48 et 80 pages). Les envois et suggestions de membres de la BCS sont en effet en hausse – ce qui nous réjouit. Nous avons par ailleurs mis en place différentes séries avec pour objectif de mettre en valeur notre excellente relève en vue de contribuer à la promotion de l'image du secteur.

«panissimo» est très apprécié des lecteurs. Le journal offre aux annonceurs un lien direct avec les décideurs du secteur et une visibilité supérieure à la moyenne avec une perte de distribution minimale.

Claudia Vernocchi, responsable de rédaction

Patrimoine pain suisse

En sa qualité d'institution autonome de la BCS, la fondation Patrimoine pain suisse a pour objectif de promouvoir l'histoire du pain sous toutes ses formes, d'encourager la recherche en la matière, de prendre des mesures visant à maintenir et à consolider les coutumes existantes, et de publier des œuvres sur le sujet, tout en entretenant une étroite collaboration avec les musées suisses sur le pain. La documentation sur l'histoire de la fondation est disponible en ligne sur internet (<https://www.swissbaker.ch/fr/liens/patrimoine-pain-suisse/aperçu/>). Un article sur l'invention du pain a par ailleurs été publié dans «panissimo».

Séance annuelle au musée Mühlerama

En 2018, le conseil de fondation a tenu sa séance annuelle au musée Mühlerama à Zürich-Tiefenbrunnen, où des contacts personnels ont pu être établis avec les responsables du musée. Contrairement à une exposition statique, le musée a la particularité de proposer au public de mettre la main à la pâte et de comprendre les principaux rouages du moulin, en prenant part au travail. Cette pratique favorise la compréhension de ce que représente un artisanat traditionnel – en abordant les thèmes de la meunerie, de l'alimentation et de la durabilité.

Sous la direction du président Werner Bellwald, le conseil de fondation a notamment débattu de projets d'avenir, dont une exposition présentant les méthodes de travail et la mécanisation de la boulangerie artisanale depuis le 19^e siècle, et une publication y relative. La BCS ayant malheureusement dû réduire la contribution de soutien, les activités s'en trouvent très limitées pour des raisons financières. De nombreux projets prometteurs ont dû être annulés ou reportés.

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 des familles, les visites de groupes de touristes y étant également fréquentes. Il accueille par ailleurs de nombreuses fêtes d'anniversaire et de baptême. Les outils et machines de boulangerie de la fondation Patrimoine pain suisse y sont entreposés au sous-sol.

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 2018 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 recette du pain de Ballenberg a été élaborée par l'Ecole professionnelle Richemont. En 2019, le musée sera ouvert chaque jour de 10 à 17 heures entre le 13 avril et le 3 novembre.

Markus Tscherrig

**Décharger les clients, conserver les valeurs sûres et se développer**

Le chiffre d'affaires de la SBC Fiduciaire s'est avéré légèrement supérieur à celui de l'année précédente. Nous avons pu acquérir quelques nouveaux clients, qui sont de jeunes entrepreneurs. A cela se sont ajoutés des conseils en matière de relève et de restructuration. Les bilans annuels des clients ont permis d'obtenir une image représentative du secteur de la boulangerie-confiserie.

La première rencontre dans le cadre de la série d'exposés «Rendez-vous» a eu lieu à Schönbühl. Plus de 60 personnes intéressées ont pu profiter d'explications claires et concrètes d'experts sur des sujets importants et complexes tels que le mandat pour cause d'incapacité, les dispositions anticipées et la santé avec l'âge. La série d'exposés va se poursuivre. Le prochain thème abordé sera celui de SBCTime – le système de saisie de salaire spécifique au secteur. Développé lors de l'exercice 2017/18, ce dernier est désormais opérationnel.

Composition du conseil d'administration pour l'exercice 2017/18: 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. Ramon Dreier ne sera plus membres du conseil d'administration au cours de l'exercice suivant. L'élection de son successeur est prévue lors de l'assemblée générale. Benjamin Schreiber reprendra la responsabilité de la succursale de Saint-Gall au 1^{er} janvier 2019. Un autre changement concerne la succursale de Pully, qui a déménagé à l'Avenue Général-Guisan 42 à Pully.

Dès le 1^{er} juin 2019 Ursula Waldburger assistera la SBC Fiduciaire SA en tant qu'experte fiscale. 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.

Bernhard Zihlmann, directeur

Caisse de compensation panvica

Pour la première fois depuis 2015, le Conseil fédéral a, en septembre 2018, adapté les rentes AVS/AI à l'évolution des prix et des salaires au 1^{er} janvier 2019. En raison de la faible hausse des coûts salariaux et des prix, l'augmentation de rente s'avère modérée, correspondant à 10 francs, respectivement 20 francs pour les rentes maximales. Les recettes des cotisations AVS/AI/APG stagnent depuis quelques années. La tendance aux fusions d'entreprises se poursuit. La morale de paiement des membres s'est encore dégradée par rapport à l'année précédente. Les membres se manifestent généralement trop tard pour être conseillés ou pour fixer des acomptes. Quand on en arrive au déficit, la caisse de compensation doit renoncer à des cotisations en suspens élevées, parce que malgré le traitement privilégié en cas de faillite, aucun dividende de faillite ne peut être versé.

Caisses d'allocations familiales/assurance maternité

Après deux années record en matière de naissances, ces dernières sont revenues à un niveau moyen au cours de l'exercice 2018. Le nombre d'enfants et de jeunes en formation et aux études (attestations de formation, allocations pour enfants) a encore augmenté. L'occupation de collaborateurs en provenance de l'UE a encore progressé dans les entreprises proches de la frontière. Les clarifications relatives au versement d'allocations différentielles avec les assurances sociales dans l'UE durent donc plus longtemps. Les allocations différentielles ne peuvent être versées qu'après obtention des confirmations des pays limitrophes. La longue durée des clarifications est source de mécontentement notamment chez les membres.

Assurance d'indemnités journalières en cas de maladie

Au cours de l'exercice 2018, les prestations d'indemnités journalières en cas de maladie ont encore augmenté par rapport aux années précédentes. L'augmentation est néanmoins modérée en comparaison avec d'autres secteurs. Ce domaine perd en attractivité pour les réassureurs. Les primes du contrat cadre avec la caisse de compensation panvica sont majoritairement restées au même niveau jusqu'à présent. Reste à voir comment la situation évoluera ces prochaines années en matière de primes.

Assurance accident

L'évolution des sinistres des entreprises de boulangerie, pâtisserie et confiserie est restée constante par rapport aux années précédentes. Le nombre de décisions d'inaptitude est en légère baisse. Ces dernières sont prononcées en raison de maladies professionnelles (généralement liées à l'allergie à la farine). 38 interdictions d'exercer (41 l'année précédente) ont dû être prononcées au cours de l'exercice 2018. Les décisions d'inaptitude sont lourdes de conséquences dans la vie des personnes concernées, qui continuent souvent à exercer le métier de leur rêve. Après peu de temps, elles doivent toutefois quitter la profession pour des raisons de santé. L'assurance accident doit ensuite prendre en charge les frais de reconversion tout en versant des indemnités journalières. Il est recommandé d'opter rapidement pour les conseils de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs en matière d'hygiène

et de sécurité au travail si l'on veut que les primes de l'assurance accident restent intéressantes.

Caisses de pension

2018 n'a malheureusement pas été à la hauteur de 2016 et 2017, qui ont été des années de placement fructueuses. Le rendement total a été de l'ordre de - 3.0% à - 4.0% en 2018. Les représentants du secteur financier considèrent cette année de placement comme la plus mauvaise depuis la crise financière globale, en raison des marchés boursiers faibles et volatiles, imputables aux troubles géopolitiques (notamment le différend commercial entre les Etats-Unis et la Chine et les négociations relatives au Brexit).

La mauvaise année de placement 2018 a entraîné une baisse des réserves des caisses de pension. La caisse de pension PANVICA et la fondation de prévoyance PANVICAplus n'ont pas été épargnées. La situation des deux institutions de prévoyance reste très stable grâce aux réserves disponibles, suffisantes. Il est donc désormais d'autant plus important de relever les défis de l'avenir. On pense notamment à la réaffectation involontaire des contributions financières des assurés actifs aux retraités en raison du taux de conversion légal trop élevé de 6.80%. La politique doit trouver un terrain d'entente et s'adapter aux réalités démographiques et économique-financières. L'objectif doit également être un compromis acceptable pour les caisses de pension. La caisse de pension PANVICA et la fondation de prévoyance PANVICAplus vont poursuivre leurs efforts en vue d'une prévoyance durable, stable et optimale en faveur de leurs membres.

Franziska Schertenleib, directrice

Nous avons commencé l'année avec deux processus stratégiques internes pour l'école professionnelle et la restauration, dans le cadre du projet de restructuration de l'association «Reload». Nous nous sommes focalisés sur la recherche de synergies communes entre la BCS & Richemont et notre offre future. Un autre projet a pu être mené à bien en septembre avec le lancement du cours de l'examen professionnel supérieur de chef d'entreprise diplômé en boulangerie-pâtisserie-confiserie. Nous proposons cette formation conjointement avec l'ABZ de Spiez, le diplôme de spécialiste de la conduite d'un groupe étant une condition d'admission.

Le nombre de visites de collègues du monde entier reste plus élevé que la demande indigène en matière de cours. La participation au salon iba à Munich, au stand de MIWE, a permis de renforcer la collaboration étrangère. Cette plate-forme internationale a également été utilisée pour promouvoir notre congrès international sur le levain-chef, qui se tiendra en mai 2019.

Reto Fries, directeur de l'Ecole professionnelle Richemont

Nous avons à nouveau pu proposer en 2018 une offre de cours variée, publiée pour la première fois en collaboration avec l'ABZ de Spiez. Les cours de gestion du personnel, des formateurs, de la boulangerie, de la pâtisserie et du commerce de détail ont connu une bonne fréquentation. Le cours de diplôme «confiserie» a également pu être réalisé pour la première fois. Notre objectif en matière de cours est un transfert élevé de pratique et les retours des participants nous ont montré que nous étions sur la bonne voie. Un net recul a malheureusement été enregistré dans les cours spécialisés pour le secteur, même avec des intervenants externes de renom. Cela nous incite à l'autocritique et nous espérons une reconnaissance de l'importance de la formation tout au long de la vie par le secteur, tout en examinant la forme et la variété de l'offre future.

L'examen professionnel avec les trois orientations a pu être lancé pour la première fois en août 2018. Nous considérons également que la formation des apprentis est une importante tâche du secteur. En tant que site de CI pour toute la Suisse en commerce de détail et pour 7 cantons en production, nous côtoyons de nombreux jeunes gens formidables. Il est réjouissant de voir avec quelle joie et quelle passion ils effectuent leurs tâches en matière de CI. En tant que secteur global, nous nous devons de former les professionnels d'aujourd'hui et de demain.

Markus Zimmerli, responsable de la formation et directeur adjoint

En 2018, Richemont a introduit de nombreux services informatiques en interne et évalué différentes offres en externe. L'objectif est notamment, concernant le projet «Reload», d'augmenter la flexibilité, d'accroître l'évolutivité des besoins internes et surtout d'abaisser les coûts sans réduire les prestations. En 2018, l'accent a été mis sur des évaluations et une préparation pour les prochaines étapes stratégiques pour 2019. En fin d'année déjà, nous avons pu poser le premier jalon de la consolidation du programme de comptabilité «Abacus» et du plan comptable commun à la BCS et Richemont.

Michel Rodriguez, responsable informatique

En été, nous avons adapté notre offre de petit déjeuner le week-end, pour en faire une nouvelle expérience boulangère. Toute la communication a par ailleurs été renouvelée et adaptée à la restauration. Une importante transformation est également intervenue dans le restaurant, l'entrée, le foyer et la salle Romandie. Une atmosphère chaleureuse et accueillante a pu être créée avec beaucoup de bois, un éclairage individuel, du matériel de décoration et des plantes. Cela se reflète dans une augmentation positive du chiffre d'affaires au deuxième semestre.

Jonas Seifert, responsable restauration & hôtellerie

L'équipe de la boulangerie a été réorganisée en 2018, Daniel Stadelmann assumant la suppléance d'Urs Röthlin. Daniel Kühne s'est perfectionné à la Haute école zurichoise des sciences appliquées (zhaw). Il a terminé avec succès le cours CAS «Food Quality Insight» avec son travail sur la baguette au levain. Ramona Bolliger a achevé le cours «SVEB1». Elle a été engagée comme intervenante dans différents cours durant l'année. Ramona a par ailleurs réalisé quelques interventions en lien avec le titre de championne du monde.

Urs Röthlin, responsable de la boulangerie / boulangerie fine

Avec la réorientation du «petit déjeuner boulanger» en 2018, le «front baking» est désormais également de mise en pâtisserie – de succulents produits étant confectionnés devant les hôtes. Les SwissSkills ont présenté un niveau très élevé dans toutes les orientations. Rahel Weber, lauréate chez les pâtisseries-confiseurs, et Sonja Durrer, chez les boulangers-pâtisseries, travaillent à l'école professionnelle depuis novembre 2018, et se préparent pour les WorldSkills. Le dernier tome «Confiserie» de la série «Le produit idéal» est paru en automne. Les livres sont mis à disposition des apprentis sous forme de paquet de matériel didactique avec licence pour livres numériques. Les deux orientations – pâtisserie et confiserie – sont ainsi couvertes.

Urs Meichtry, responsable de la pâtisserie / confiserie

L'année 2018 a également été marquée par des changements. Florian Widmer a quitté le laboratoire et Andreas Dossenbach en a repris la direction. Le nombre de mandats dans le cadre du laboratoire est satisfaisant, il a pu être maintenu au niveau de 2017. Rlichemont a également pu réaliser le sondage de la qualité de la récolte en 2018. La qualité des céréales peut être qualifiée de bonne, la quantité étant bonne à très bonne. Les conseils professionnels ont connu une réorganisation. Différents conseillers spécialisés rendent désormais visite aux entreprises. Cette procédure a fait ses preuves, et garantit des conseils ciblés dans chaque domaine.

Andreas Dossenbach, responsable de laboratoire AQ / conseils professionnels

En 2018, les cours thématiques ont connu un bel essor en Suisse romande avec leur réalisation régionale dans les sections. Les cours pratiques pour la préparation à l'examen professionnel ont connu une belle fréquentation, l'aspect pratique étant privilégié. L'achat d'un nouvel immeuble par l'association romande offre de nouvelles possibilités et opportunités pour l'avenir.

Sébastien Knecht, responsable Rlichemont Romandie

Personnel de la BCS / Evolution du nombre de membres

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

	2016	2017	2018
Direction/Secrétariat/«panissimo»/promotion	12.0	10.8	10.8
Fiduciaires	15.4	16.1	16.5
Caisse de compensation PANVICA	35.5	32.9	33.5
Fondation de l'Ecole professionnelle Richemont	54.9	55.7	55.7
Total	117.8	115.5	116.5

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
2019	2048	1436	612

Effectif des membres et nombre de délégués des associations cantonales de la BCS (Etat au 1^{er} janvier 2019)

Associations cantonales	Membres avec commerce	Membres sans commerce	Total	Délégués au congrès
Argovie	87	42	129	5
Appenzell Rhodes-Extérieures	19	4	23	2
Appenzell Rhodes-Intérieures	10	1	11	2
Bâle-Ville et Bâle-Campagne	55	26	81	4
Berne-Soleure	266	169	435	12
Fribourg	78	22	100	5
Genève	52	2	54	4
Glaris	14	6	20	2
Grisons	67	13	80	4
Jura	38	10	48	3
Lucerne	87	33	120	5
Neuchâtel	33	17	50	3
Obwald et Nidwald	16	12	28	2
Schaffhouse	11	3	14	2
Schwyz-Zoug	43	12	55	3
Saint-Gall	110	45	155	6
Tessin	53	29	82	4
Thurgovie	44	19	63	3
Uri	9	3	12	2
Vaud	160	46	106	8
Valais	62	11	73	4
Zurich	114	87	201	6
Liechtenstein (au sein de l'OBC)	8		8	2
Total	1436	612	2048	93

Institutions de l'association



Direction et secrétariat central, directeur: Urs Wellauer

Case postale, 3001 Berne, Seilerstrasse 9, 3011 Berne

Téléphone 031 388 14 14, fax 031 388 14 24

info@swissbaker.ch, www.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: case postale, 3001 Berne, Seilerstrasse 9, 3011 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.rlichemont.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.rlichemont.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

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



Fahrni Maja, vice-présidente
Seestrasse 293
3658 Merligen
Téléphone 033 251 13 13
Fax 033 251 13 13
maja.fahrni@swissbaker.ch
Membre depuis 2017



Signer Peter
Kantonsstrasse 130
7205 Zizers
Téléphone 081 322 88 77
Fax 081 330 66 65
peter.signer@swissbaker.ch
Membre depuis 2016



Ackermann Jean-Louis
Route de Lausanne 27
1422 Grandson
Téléphone 024 445 16 40
Fax 024 445 55 48
jl.ackermann@icloud.com
Membre depuis 2007



Schnyder Martin
Mулtersgasse 17
9000 Saint-Gall
Téléphone 071 222 50 92
Fax 071 222 50 35
confiserie@roggwiller.ch
Membre depuis 2018

Achévé d'imprimer

Edition: Association suisse des patrons boulangers-confiseurs BCS
Photos: «panissimo», Calendrier des saveurs 2019

Avril 2019



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