



Schweizer Bäcker-Confiseure  
Boulangers-Confiseurs suisses  
Panettieri-Confettieri svizzeri



# RAPPORT ANNUEL 2022

ASSOCIATION SUISSE DES PATRONS BOULANGERS-CONFISEURS (BCS)

# Table des matières

Editorial	3
Actualités	4 – 9
Antenne MSST et management de la qualité	10
Communication	11 – 16
Photos des SwissSkills	17 – 18
Photos des WorldSkills	19
Compte de résultat	20
Bilan	21
Rapport de l'organe de révision	22
SBC Fiduciaire SA	23
Centre de compétence Richemont	24 – 25
Personnel de l'association/Evolution du nombre de membres	26
Effectif des membres	27
Chiffres clés	28
Comité central	29
Institutions de l'association	30

# Editorial

Chères lectrices, chers lecteurs,

Depuis février dernier, nous sommes tous focalisés sur les bouleversements induits par la guerre d'agression de la Russie contre l'Ukraine. Cette tragédie humaine s'accompagne également de conséquences économiques massives.

La hausse des prix de l'énergie et l'éventualité d'une pénurie d'énergie vont nous occuper durant l'hiver 2022/2023 et au-delà – et ce, alors que les séquelles de la pandémie de COVID-19 sont encore très présentes. Les goulots d'étranglement dans les livraisons, générateurs de coûts supplémentaires, et la pénurie de main-d'œuvre qualifiée, qui n'épargne pas notre secteur, viennent compléter le tableau négatif. Un sentiment d'impuissance et d'abandon s'installe, se révélant paralysant et anxiogène.

2022 a été une année pleine de défis. Malgré les difficultés, elle a été marquée par de nombreux moments forts, dont le succès des SwissSkills à Berne et des WorldSkills 2022 à l'Ecole professionnelle Richemont de Lucerne – pour la boulangerie-pâtisserie-confiserie –, avec en consécration le magnifique titre de championne du monde décroché par la pâtissière-confiseuse Juliana Thöny et la médaille de bronze remportée par notre boulangère-pâtissière Vera Stocker. Les concours ont été efficacement assortis à la deuxième vague de notre campagne en faveur de la relève.

L'engagement de nos collègues vaudois cet automne lors de la «Fête des fêtes» s'est également avéré réjouissant, tout comme le fait d'avoir à nouveau pu organiser un congrès en présentiel et couronner un nouveau «roi» en la personne de l'excentrique Daniel Amrein. Le succès de la première édition du concours de pralinés, organisé par la BCS en collaboration avec DistiSuisse et notre ambassadeur en exercice Patrick Zbinden a également marqué positivement l'année.

Nous tenons également à remercier chaleureusement les présidents et les secrétaires des associations cantonales pour leur bonne collaboration. Les efforts déployés ont toujours eu et continuent d'avoir pour objectif le bien-être de nos membres et de notre secteur. Et nous poursuivons cet objectif avec ténacité et passion, à tous les niveaux. L'union faisant toujours la force, continuons à relever les défis à venir de manière ciblée et efficace!

Nous nous réjouissons des rencontres à venir et des échanges avec vous. ■



**Silvan Hotz**  
président



**Urs Wellauer-Boschung**  
directeur

# Actualités

**La guerre fait toujours rage en Ukraine, les conséquences de la pandémie de coronavirus perdurent au sein de l'Etat et des entreprises, l'économie mondiale se refroidit, les chaînes d'approvisionnement internationales sont interrompues, le vieillissement de la société se poursuit et l'économie est confrontée à une grave pénurie de main-d'œuvre et à une menace latente de pénurie d'énergie. Vous arrive-t-il à vous aussi de ne plus vouloir entendre parler de «crise»?**

*« L'avenir n'est pas un lieu vers lequel nous allons. C'est une IDÉE qui s'invite dans notre conscience de l'instant présent, quelque chose que nous créons et qui nous transforme. »*

*Stephen Grosz, psychanalyste & auteur*

De nouvelles supercrises sont constamment déclarées, supposées, redoutées, annoncées. La «crisabilité» du monde a pris des proportions insoupçonnées. D'un point de vue entrepreneurial, le catastrophisme n'est pas d'un grand secours. Il est conseillé de jeter un regard lucide sur sa propre gestion des crises du récent passé et de mettre en place une gestion de crise réfléchie.

## Organisation

Pour l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), l'année 2022 a été une année de travail intense à tous les niveaux – organisation, politique, formation, communication. L'agenda politique s'est notamment avéré chargé et étoffé. Le congrès a de nouveau pu être organisé en présentiel. Les échanges personnels ont été très appréciés lors de cet événement majeur de l'association. La mise en œuvre de la réorganisation «Reload» n'ayant pas progressé comme espéré durant la pandémie, l'élaboration de la stratégie et des objectifs visant à définir l'orientation concrète et future de la BCS et de l'Ecole professionnelle Richemont a pu se poursuivre au cours de l'exercice.

Le comité central comprenant 15 membres (14 dès l'été) a pu se réunir à six reprises (dont trois séances de deux jours) en présentiel avec le comité directeur BCS/Richemont, et échanger une fois avec lui en vidéoconférence. Le comité de direction comprenant le président Silvan Hotz, le vice-président Jean-François Leuenberger, le chef des finances Martin Schnyder et le comité directeur BCS/Richemont a tenu 7 séances, dont une seule en présentiel.

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.

## Finances

La commission des finances présidée par Martin Schnyder a passé en revue la situation financière actuelle, la stratégie de placement et les investissements. Les comptes et les budgets de la BCS, de la fondation de secours et de l'Ecole professionnelle Richemont (SA de prestations et fondation) ont été examinés en détail dans la commission des finances, puis adoptés et approuvés à l'intention du comité de direction et du comité central.

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 bouclements de 2022 font montre de stabilité pour l'heure. 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, des contributions externes et des biens immobiliers. Les contributions sur la masse salariale résultant de la déclaration de force obligatoire (DFO) de la convention collective de travail (CCT) sont directement affectées à la formation professionnelle et continue de l'Ecole professionnelle Richemont. Le régime obligatoire décidé par le congrès pour la solution par branche MSST et le GBP est à long terme profitable pour nos membres, leurs charges administratives s'en trouvant allégées.

**Bilan et compte de résultat sur les pages 20/21**

## Convention collective de travail (CCT) et commission paritaire

La DFO de la CCT implique le soutien financier de la formation continue – et notamment des cours de préparation à l'examen professionnel et à l'examen professionnel supérieur. Depuis 2019, le personnel non qualifié est également assujéti à la CCT et l'équivalence avec la convention collective nationale de travail pour l'hôtellerie-restauration (CCNT) a pu être obtenue. De nouveaux salaires minimaux sont applicables dès 2023, conformément aux barèmes des salaires.

Le secrétariat de la cpbc (commission paritaire des boulangers-confiseurs) est géré par l'entreprise Zloczower und Partner à Berne. La délégation aux pourparlers CCT a tenu quatre réunions internes et trois réunions avec les partenaires sociaux. La renégociation de la CCT 2024+ a été abordée à cette occasion.

# Actualités

## ■ TRAVAIL POLITIQUE

### Engagement politique


L'explosion des coûts de l'énergie, la guerre en Ukraine, le renchérissement, la hausse des prix des matières premières et des infrastructures, les séquelles des mesures contre le COVID-19, la pénurie de main-d'œuvre qualifiée et la menace de pénurie d'énergie ont marqué la politique de notre pays en 2022. Ce qui a été construit sur des décennies – la démocratie, l'autodétermination, la confiance politique, les échanges économiques transfrontaliers – s'est mis à vaciller en un rien de temps. Dans ce contexte de crise, bien qu'étant une association relativement petite, la BCS a réussi à défendre activement les intérêts des boulangeries-confiseries, en collaboration avec ses partenaires, en portant haut et fort la voix du secteur.

L'engagement politique reste l'une des tâches principales de la BCS, du ressort du président de la BCS, Silvan Hotz, et du directeur de la BCS, Urs Wellauer-Boschung. La règle de conduite suprême est l'engagement pour le bien de notre branche. La BCS s'engage à cet effet pour une économie de marché libérale associée à une responsabilité sociale et écologique, tout en ciblant ses activités sur les besoins de ses membres en matière d'entrepreneuriat et de politique de marché.

Outre le traitement systématique des dossiers politiques et la participation active aux consultations sur les projets de loi importants, l'entretien du réseau avec des parlementaires, l'administration fédérale, l'Union suisse des arts et métiers et d'autres organisations et associations sectorielles est un élément essentiel du travail politique.

Nous portons les intérêts et objectifs principaux de notre secteur dans la Berne fédérale, notamment par le biais du groupe parlementaire «Pain et confiserie». Deux fois par an, des échanges sur les défis et les exigences du secteur ont lieu dans un cadre informel, constructif et basé sur la confiance.

Le président de la BCS Silvan Hotz participe activement au comité directeur de l'Union suisse des arts et métiers (usam), à la Chambre des arts et métiers et au Forum PME. Il est également membre du comité de l'UIBC, l'Union internationale des boulangers et pâtisseries. Les intérêts des boulangers-pâtisseries-confiseurs sont activement défendus par la BCS au sein des commissions de l'Union suisse des arts et métiers (usam) compétentes en matière de marché du travail et de politique économique, sociale et financière. Également représentée au sein des cadres de milice de l'approvisionnement économique du pays, notre association a par ailleurs apporté une précieuse contribution à la politique sectorielle dans le cadre de groupes de l'usam ayant trait au commerce, à la politique agricole et alimentaire, et à l'environnement. L'année dernière, en raison de la pandémie, des conférences téléphoniques ont à nouveau eu lieu régulièrement en vue de coordonner et de faire valoir les intérêts des associations cantonales auprès du Conseil fédéral et des départements. Différentes votations néfastes pour l'économie ont été combattues sous l'égide de l'usam.



Les fours de boulangerie et les installations de refroidissement consommant beaucoup d'énergie, le secteur a dû faire face à une explosion des coûts énergétiques en 2022.

## ■ THÈMES POLITIQUES PRIORITAIRES

### Pénurie d'énergie

Les pénuries d'électricité représentent l'un des plus grands dangers pour la sécurité d'approvisionnement de la Suisse. De plus, l'explosion des coûts de l'énergie menace l'existence de nombreuses entreprises – et pas seulement dans notre secteur. Dans le cadre d'innombrables séances de coordination, entretiens, prises de position et lettres d'information, la BCS a souligné l'importance du secteur pour la sécurité alimentaire suisse, et positionné ses exigences et revendications.

En cas de pénurie de gaz ou d'électricité, le gouvernement peut prendre des mesures de gestion. Un modèle en quatre étapes prévoyant les phases suivantes s'applique pour le gaz: appels à l'économie, commutation des installations biocombustibles, restrictions pour certaines applications et contingentement.

En cas de pénurie d'électricité, le gouvernement peut prendre des mesures de gestion qui concernent soit l'offre (gestion centralisée de la production d'électricité, restrictions à l'exportation) soit la demande (appels à réduire la consommation d'électricité ou mesures de gestion telles qu'interdictions/restrictions de la consommation, contingentement, délestages du réseau) – tout en n'intervenant dans l'économie que dans la mesure où cela est nécessaire pour faire face à la pénurie d'approvisionnement.

L'association met tout en œuvre, en régie propre et en collaboration avec ses partenaires, pour que les éventuelles mesures de gestion de l'énergie prises par la Confédération tiennent compte de l'importance et du rôle particuliers des boulangeries et des confiseries dans l'approvisionnement alimentaire de proximité de la population. Pour pouvoir faire part des préoccupations du secteur à la politique et à l'administration de manière ciblée et efficace, la BCS a sondé ses membres sur leur consommation d'énergie et sur les mesures d'économie d'énergie prises et prévues. Sur cette base, et en se fondant sur de nombreux entretiens de coordination et d'information avec l'administration, les politiques et les experts, l'association a formulé les exigences suivantes à l'intention du Conseil fédéral:

1. dérogation aux éventuelles mesures de gestion de l'énergie;
2. stabilisation des prix de l'énergie;
3. possibilité de passer du marché libre à l'approvisionnement de base;
4. prolongation de la durée des contrats de fourniture d'électricité existants.

Même si la probabilité d'une pénurie d'énergie est écartée pour l'hiver 2022/23, le risque perdurera les hivers prochains. L'association va continuer à s'engager avec véhémence pour notre secteur d'importance systémique. Les préoccupations du secteur en la matière sont également activement défendues au sein du groupe parlementaire «Pain et confiserie».

### Déclaration de l'origine et du lieu de transformation des pains et produits de boulangerie

L'augmentation constante des importations de produits de boulangerie constitue un problème majeur pour l'ensemble du secteur. En effet, les produits précuits importés sont soumis à des droits de douane moins élevés que les matières premières individuelles, leur prix est attractif et ils sont en même temps difficilement identifiables pour les consommateurs et consommatrices. La politique s'est donc engagée en la matière ces dernières années. L'association a apporté à cet égard son expertise et des propositions de mise en œuvre concrètes et réalisables.

Selon la législation en vigueur, pour les denrées alimentaires transformées, l'origine d'un ingrédient doit être déclarée si la part de cet ingrédient dans le produit représente 50 % ou plus de sa masse et si, dans le même temps, «la présentation du produit suggère une provenance qui n'est pas conforme à la vérité» (protection contre la tromperie). Pour le pain et les produits de boulangerie préemballés, sous forme transformée également (sandwiches p. ex.), le pays de production doit être déclaré par écrit; pour la vente en vrac, une information orale sur demande suffit actuellement.

Avec l'adoption de la motion «Déclaration du pays de production des pains et produits de boulangerie», la déclaration écrite du pays de production «à un endroit visible par le client» sera également obligatoire dans la vente en vrac à partir de septembre 2023. L'association s'est activement engagée en faveur de ce compromis, qui crée de la transparence et permet d'identifier clairement les produits finis importés, tout en étant pratique et applicable. Dans le cadre de la consultation sur la mise en œuvre concrète au niveau de l'ordonnance, l'association insiste toutefois sur le fait que la simple cuisson d'un produit alimentaire, sans étape de transformation supplémentaire, ne doit pas permettre de justifier de la provenance suisse.

A l'avenir, il faudra déclarer non seulement le pays de production, mais aussi les différents ingrédients. Le Parlement a adopté un mandat en ce sens. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) souhaite élaborer une proposition

# Actualités

de mise en œuvre en collaboration avec le secteur et la soumettre ensuite aux milieux spécialisés dans le cadre d'un paquet global comprenant d'autres demandes politiques de déclaration des denrées alimentaires (en matière de détention des animaux notamment). Les ordonnances révisées, qui ne devraient pas entrer en vigueur avant 2025, entraîneront un net durcissement des réglementations actuellement en vigueur en Suisse et créeront également des différences avec la législation européenne. Ce sujet est une priorité absolue pour la BCS, qui va continuer à suivre de près l'évolution en la matière et poursuivre les discussions avec les acteurs concernés.

## CCT et salaires minimaux cantonaux

En décembre 2022, le Parlement a donné un signal fort en faveur des conventions collectives de travail déclarées de force obligatoire (CCT DFO), et rejeté les interventions de l'Etat dans la fixation des salaires au niveau cantonal. Les dispositions d'une CCT DFO concernant le salaire minimum, le 13<sup>e</sup> salaire et les vacances doivent donc primer sur celles du droit cantonal en cas de divergence. Cette décision est cruciale, sachant que la convention collective de travail est également de force obligatoire pour notre secteur. L'association s'est engagée avec ferveur en faveur de la sécurité juridique et du modèle de réussite qu'est le partenariat social au sein d'une large alliance de 27 associations économiques et sectorielles. Ces

efforts ont porté leurs fruits: avec 95 voix contre 93 et 4 abstentions, la décision a été très serrée au Conseil national!

## Réduction des teneurs en sel et en sucre

Les mesures volontaires de réduction du sucre prises par les producteurs de denrées alimentaires en collaboration avec la Confédération ont jusqu'à présent porté leurs fruits. La teneur en sucre des boissons rafraîchissantes, des yaourts et des céréales pour le petit-déjeuner a ainsi été sensiblement réduite dans le cadre de la déclaration de Milan. D'autres plans de réduction du sucre et de nouveaux plans de réduction du sel s'étant toutefois enlisés, l'administration n'exclut plus catégoriquement de recourir à des mesures législatives telles que l'introduction d'une taxe sur le sucre.

Le pain et les produits de boulangerie, en tant que sources de sel, et les produits de confiserie, en tant que sources de sucre, ne sont actuellement pas au centre des efforts de réduction de la «table ronde de Milan» du moins selon les documents disponibles. La BCS va continuer à suivre de près le sujet de la réduction de sel et de sucre et poursuivre ses échanges périodiques avec les représentants des autorités et des associations, les membres ad hoc de la «table ronde de Milan» et les politiques. L'association va également continuer à lutter résolument contre toute



La déclaration de l'origine du pain et des produits de boulangerie a également été un sujet important en 2022.

réglementation étatique telle que la limitation des teneurs, l'interdiction de vente et l'imposition de différents éléments, qui porteraient massivement atteinte à la liberté économique. En la matière, la BCS reste focalisée sur la collaboration volontaire entre l'économie et l'État.

La BCS surveille également en permanence les interventions politiques sur le sujet. Une attention particulière est actuellement portée sur deux initiatives cantonales, l'une genevoise et l'autre fribourgeoise, qui demandent une taxe sur le sucre. L'évolution du Nutri-Score et le système de feux de signalisation, qui indique sur une échelle de 5 l'équilibre des nutriments d'un produit, sont également suivis de près. Dans son rapport sur l'efficacité, les coûts et le potentiel du Nutri-Score, le Conseil fédéral continue de se prononcer en faveur de l'utilisation volontaire de ce label. Associé à d'autres mesures, il permettrait selon lui de prévenir des maladies non transmissibles.

Au niveau européen, la pression sur le Nutri-Score augmente: selon l'autorité italienne de la concurrence, il enfreint le code de la consommation italien, alors que la France et l'Allemagne réclament une introduction du label dans toute l'UE.

La BCS s'engage à permettre aux consommateurs de prendre des décisions d'achat éclairées grâce à un étiquetage judicieux des produits. L'association refuse toutefois catégoriquement l'introduction de signalétiques nutritionnelles inutiles, prêtant à confusion et générant davantage de bureaucratie et de charges.

## Gaspillage alimentaire

Les mesures contre le gaspillage alimentaire et les efforts pour l'éviter sont encouragés depuis des années tant par les membres que par l'association. L'engagement contre le gaspillage alimentaire augmente l'efficacité et la rentabilité, tout en constituant une contribution écologique et sociale importante du secteur qui a un impact positif sur l'image des entreprises artisanales. La BCS a adhéré en 2022 au plan d'action intersectoriel visant à réduire les pertes alimentaires en vue d'une reconnaissance institutionnelle et sociale des efforts consentis. L'Office fédéral de l'environnement (OFEV) coordonne les travaux de mise en œuvre du plan d'action. L'association «United Against Waste», dont la BCS est membre, est également très impliquée. Parallèlement, notre Ecole professionnelle Richemont va continuer à intégrer activement le sujet dans ses offres de formation; les consommateurs et consommatrices seront informés des efforts de la filière par le biais de l'association Pain suisse.

## Formation professionnelle

Dans la Berne fédérale, la BCS s'engage aussi pour le renforcement du système de formation professionnelle duale, de la formation initiale à la formation professionnelle supérieure. Les thèmes de la campagne pour la relève, de la pénurie de main-d'œuvre qualifiée, des concours professionnels et de la perméabilité du système de formation suisse sont donc également abordés périodiquement dans le cadre du groupe parlementaire «Pain et confiserie». De même, des revendications politiques concrètes visant à renforcer la formation professionnelle sont soutenues, dont la volonté d'établir des équivalences de titres et de niveaux.

## Loi sur le CO<sub>2</sub>

Dans un nouvel élan, le Conseil fédéral veut aménager la loi sur le CO<sub>2</sub> de façon à permettre de réduire de moitié les émissions de gaz à effet de serre d'ici 2030 et d'atteindre l'objectif climatique fixé pour 2030. Contrairement à la dernière révision rejetée par le peuple, l'actuelle ne contient pas de nouvelles taxes ou de taxes plus élevées. Au lieu de cela, elle mise sur des encouragements ciblés pour orienter les investissements vers des solutions respectueuses du climat. Le projet permet à la Confédération d'allouer au total quelque 4,1 milliards de francs entre 2025 et 2030 dans la protection du climat – une grande partie des investissements, soit près de 2,8 milliards de francs, étant allouée à des mesures portant sur les bâtiments. En principe, toutes les entreprises pourront dorénavant être exemptées de la taxe sur le CO<sub>2</sub> si, en contrepartie, elles s'engagent à réduire leurs émissions de gaz à effet de serre. L'exemption de la taxe sur le CO<sub>2</sub> restera donc possible à l'avenir pour les boulangeries et les confiseries (avec mazout ou gaz).

Différentes organisations ont lancé un référendum contre cette décision. Le peuple a rejeté la loi sur le CO<sub>2</sub> dans les urnes. L'exemption de la taxe sur le CO<sub>2</sub> est désormais toujours possible pour les boulangeries et les confiseries (avec mazout ou gaz). Le Parlement doit maintenant se pencher à nouveau sur la question.

## Réforme de la prévoyance professionnelle

Après le Conseil national (fin des délibérations le 8 décembre 2021), cela a été au tour du Conseil des Etats (fin des délibérations le 12 décembre 2022) d'examiner une première fois la réforme de la LPP. Des divergences subsistent entre les deux Chambres sur certains paramètres importants ainsi que sur les mesures en faveur de la génération de transition. Le projet est actuellement entre les mains de la commission de la sécurité sociale et de la santé publique



# Actualités

du Conseil national (CSSS-CN), qui prévoit d'adopter ses propositions à l'intention du plénum début 2023. Les deux Chambres s'accordent à penser que le taux de conversion minimal LPP doit être abaissé à 6,0 %. Des divergences importantes subsistent sur certains paramètres comme le seuil d'entrée, le début de l'épargne ou la déduction de coordination. Dans le camp bourgeois, la tendance est à l'élimination des divergences dès la session de mars 2023, pour éviter que le délai de récolte pour un référendum ne coïncide avec la phase chaude des élections au Conseil national et au Conseil des Etats. L'avenir nous dira ce qu'il en sera de cette feuille de route ambitieuse. Il est très probable qu'un référendum soit lancé contre la réforme de la LPP. Il ne faut pas s'attendre à une votation populaire avant le printemps 2024.

## swiss granum

En tant que centre national de compétences, swiss granum offre une plateforme commune pour favoriser la collaboration le long de toute la filière, au sein de laquelle la BCS est également représentée par son directeur siégeant au comité. Swiss granum s'engage en faveur de conditions cadres économiques et agro-politiques fiables et élabore des solutions consensuelles pour affronter les défis actuels et futurs, afin de permettre à toute la branche de se développer avec succès.

Au cours de l'exercice, l'interprofession swiss granum a procédé à un examen des objectifs, des tâches et des mesures qui en découlent. Cinq axes stratégiques ont été définis sur cette base.

En raison de la situation actuelle du marché, la fixation de prix indicatifs a revêtu une importance encore plus grande que les années précédentes. L'intérêt des médias s'est avéré nettement plus grand que l'année précédente en amont des séances déjà, les différentes parties ayant exprimé leurs attentes. Malgré les conditions cadres difficiles, il a été possible de trouver une solution de compromis soutenue par l'ensemble de la chaîne de création de valeur et de fixer des prix indicatifs pour les céréales panifiables, les céréales fourragères et les protéagineux.

A l'inverse des pluies abondantes et des épisodes de grêle au printemps et pendant la saison des récoltes 2021, l'année 2022 a enregistré un printemps et un été particulièrement secs et ensoleillés. Ces conditions météorologiques ont conduit à une récolte précoce et rapide. La qualité de la récolte de blé panifiable 2022 peut être qualifiée de bonne.

A l'occasion de son assemblée des délégués, swiss granum a mis en évidence les défis auxquels la branche est confrontée. Pour organiser ses productions, le secteur a besoin d'un cadre politique approprié. Swiss granum estime donc qu'il est essentiel de mettre en œuvre de manière pratique les trajectoires de réduction des produits phytosanitaires et des pertes d'éléments fertilisants, ou encore l'obligation de déclaration d'origine pour le pain en vente au détail.

Organisée en collaboration avec l'association Pain suisse, la Journée de la qualité s'est déroulée en même temps que l'assemblée des délégués. Elle était placée sous le titre «Trajectoires de réduction produits phytosanitaires et pertes d'éléments fertilisants». Les intervenants ont mis en lumière l'état actuel des discussions politiques et de la mise en œuvre des trajectoires de réduction. Lors de cette journée, les conséquences de la situation sur la production et l'élevage ainsi que les défis rencontrés par les chaînes de création de valeur de swiss granum ont été abordés. Comme toujours, les résultats des essais variétaux ainsi que du recensement de la qualité de la récolte indigène de céréales ont aussi été présentés.

## Mots d'ordre de la BCS

En 2022, le comité central de la BCS a adopté les mots d'ordre suivants pour les votations populaires:

- **Initiative sur l'élevage intensif**  
*Mot d'ordre de la BCS: NON*  
*Résultat: NON*
- **Révision AVS**  
*Mot d'ordre de la BCS: OUI*  
*Résultat: OUI*



**Urs Wellauer-Boschung**  
directeur

# Antenne MSST et management de la qualité

**Les boulangeries-confiseries sont tenues à l'auto-contrôle en vue de garantir la sécurité alimentaire. Elles doivent par ailleurs satisfaire à des exigences légales complexes en matière d'hygiène, de sécurité au travail et de protection de la santé.**

La BCS aide à cet égard les propriétaires d'entreprises, moyennant des outils – exclusifs – simples et pratiques. Les principaux services sont les suivants:

- guide des bonnes pratiques;
- solution par branche pour la sécurité au travail et la protection de la santé;
- enquêtes en cas d'accidents et examens d'aptitude (exposition à la farine, travail de nuit);
- audits d'entreprises en matière d'hygiène, d'AQ et de MSST;
- conseils professionnels et aide pratique;
- formation initiale et formation continue des coordinateurs de la sécurité et des formateurs;
- analyse des dangers et formation du personnel.

## **Solution par branche pour la sécurité au travail**

La commission pour la sécurité au travail nouvellement constituée s'est réunie l'année dernière pour la première fois à Berne. Elle est le fruit d'une fusion entre l'ancienne commission paritaire et la commission spécialisée. Un nouveau cours de formation continue sur la protection de la santé a été conçu en 2022 pour les cosec existants; il est proposé par l'Ecole professionnelle Richemont, comme les cours de base. Au cours de l'exercice, 34 examens d'aptitude à l'exposition professionnelle à la farine ont été soumis à l'antenne, dont deux ont donné lieu à une évaluation médicale approfondie.

## **Guide des bonnes pratiques**

L'action relative à la déclaration des prix menée dans notre secteur en 2022 a suscité beaucoup de questions sur le sujet auprès du secrétariat central. Le Secrétariat d'État à l'économie (SECO) avait annoncé cette action au début de l'année 2022.

Des inspections ont permis de contrôler la mise en œuvre du GBP dans plusieurs entreprises, certaines d'entre elles ayant, sur demande, abouti à des certifications au nom de l'association. Comme les années précédentes, des cours de base sur l'utilisation du guide des bonnes pratiques ont été organisés à l'Ecole professionnelle Richemont. La consultation sur l'actualisation de la législation alimentaire a été lancée par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) en fin d'année. Plusieurs des modifications proposées dans le cadre du projet Stretto 4 auront également des répercussions sur notre secteur. Les conséquences concrètes ne seront toutefois connues qu'en 2023. ■



***Benjamin Horand,  
responsable de l'antenne MSST et  
du management de la qualité***

# Communication

**La communication est et reste l'un des piliers centraux de l'activité actuelle de l'association, un service important pour les membres de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs.**

La transparence, l'actualité, la clarté et la compétence sont les valeurs importantes pour l'équipe de la BCS dans sa communication avec ses membres, ses partenaires sectoriels et les représentants et représentantes de la politique, des médias et du public en général. Grâce à une communication systématique et offensive, la BCS contribue à renforcer l'image positive du secteur. Les moyens de communication comprennent: le magazine imprimé «Panissimo», la newsletter BCS/Richemont (ainsi que des newsletters spéciales), le site internet swissbaker.ch (y compris l'intranet), les médias sociaux, et la Lettre du président pour les présidents et secrétaires régionaux/cantonaux. Dans la mesure du possible, la communication se fait dans les trois langues nationales (allemand, français et italien).

Nous sommes en contact régulier avec les différents représentants et représentantes pertinents au sein de notre association, dans le cadre de l'association régionale romande, du commerce de détail, du service de communication de l'Ecole professionnelle Richemont et des annonces sur les plateformes de communication de la BCS notamment.

## **Communication: du coronavirus à la crise énergétique**

Après deux années de communication de crise sur le coronavirus, parfois intensive, qui a fortement mobilisé à tous les niveaux le secrétariat central de la BCS, les associations cantonales et régionales et surtout les membres, la crise énergétique a déboulé sans crier gare, à cela s'ajoutant une inflation galopante. Ces sujets brûlants ont été omniprésents sur nos plateformes de communication. Nous avons régulièrement informé nos membres, leur avons donné des conseils, en matière de calcul des prix notamment, et avons mis à leur disposition des outils tels que des fiches d'information et des modèles de textes pour la communication avec la clientèle. Le taux d'ouverture élevé des newsletters sur le sujet montre que l'intérêt pour les informations et conseils est grand dans le secteur.

## **Moyens de communication de la BCS**

Dans le cadre de deux ateliers (en 2019 et en 2020), le comité central de la BCS et le comité directeur ont élaboré de manière constructive le nouveau mode de communication de l'Association suisse des

patrons boulangers-confiseurs. En 2021, l'équipe de «Panissimo» et ses partenaires ont mis en œuvre les directives avec engagement et circonspection. Le nouveau magazine «Panissimo» a été lancé début 2022 et le nouveau site internet a suivi en milieu d'année après une refonte complète.

Ce pas vers un avenir communicatif n'a été possible que grâce à la participation, au soutien et à la confiance de l'ensemble du comité central et du comité directeur, ainsi qu'à l'engagement important de l'équipe de la BCS et de ses partenaires. Un grand merci à tous!



*Claudia Vernocchi, vice-directrice et rédactrice en chef de «Panissimo»*

# PANISSIMO

## **«Panissimo»**

«Panissimo» est l'unique publication suisse dans le secteur de la boulangerie-confiserie. L'apparence et le contenu du journal sectoriel ont été revus. «Panissimo» devient désormais un magazine au design frais et tendance. Adieu les innombrables articles chargés de texte avec peu d'images! Place aux informations brèves, aussi compactes et croustillantes que possible. Les points forts sont clairement définis. Ceux qui veulent en savoir plus peuvent lire l'article complet en ligne sur swissbaker.ch grâce au QR code. «Panissimo» continuera à paraître dans les trois langues nationales, l'allemand, le français et l'italien. Les réactions ont été quasiment toutes positives, ce qui a réjoui toute l'équipe de «Panissimo». Au début, certaines personnes ont eu du mal à s'orienter dans la nouvelle structure de contenu, d'autres ont déploré la taille des caractères, trop petite. Au printemps, quelques «défauts de jeunesse» ont été corrigés.

Le fait que «Panissimo» soit expédié dans un emballage plastique a également été critiqué, l'impact environnemental de ce type d'emballage étant

# Communication

régulièrement évoqué. L'envoi de magazines enveloppés d'un film plastique est aujourd'hui le mode d'expédition le plus courant. Au moment de chercher des alternatives possibles, nous nous sommes posés des questions telles que: existe-t-il des alternatives viables? Quel est le bilan écologique, entre l'extraction des matières premières et l'élimination finale et / ou le recyclage? Nous avons pu constater que les films plastiques s'étaient considérablement développés ces dernières années.

L'industrie a également intérêt à utiliser les matières premières telles que le pétrole le plus efficacement possible d'une part, et à en tirer parti dans le processus de recyclage d'autre part. Selon une étude de l'Empa (Laboratoire fédéral d'essai des matériaux et de recherche), le bilan écologique n'est pas pire que celui d'un emballage en papier. Autre fait très positif: toujours selon une récente étude de l'Empa, le film emballant «Panissimo» présente un «très bon bilan écologique» – il fait même partie des deux films les plus respectueux de l'environnement. Conclusion: l'option choisie mise sur l'un des emballages les plus durables pour les magazines. La variante d'expédition – en plastique – est bien meilleure que sa réputation.

Le nombre d'abonnés et abonnées baisse de manière quasiment synchrone avec la diminution du nombre de membres de la BCS. En revanche, les recettes des annonces sont réjouissantes: elles ont augmenté par rapport aux deux années précédentes et dépassé le budget. La part principale de ce bon résultat revient aux nombreuses réservations d'annonces d'emploi.

Le magazine «Panissimo» paraît tous les quinze jours en allemand, en français et en italien. Le tirage s'élève à 3'082 exemplaires (3'245 en 2021). La série à succès «Our Future», dans le cadre de laquelle de jeunes professionnels évoquent leur métier, leur expérience et leur passion, est un excellent outil de promotion de l'image de nos professions dans et hors de notre secteur. Les articles publiés sur le swissbaker-blog suscitent un intérêt réjouissant, selon les sujets et les auteurs. Les nouvelles histoires à la une sont bien accueillies, selon le thème et l'entreprise présentée, tout comme le deuxième thème principal. L'édito est également une rubrique très prisée, qui permet régulièrement au président de la BCS, Silvan Hotz, au directeur, Urs Wellauer-Boschung, aux membres du comité directeur et aux collaborateurs et collaboratrices de l'équipe de «Panissimo» de publier notamment des observations ou des commentaires sur le secteur et l'actualité politique.

## swissbaker.ch

A la fin du printemps, la BCS a franchi une nouvelle étape dans sa communication. La refonte de son site web swissbaker.ch lui a conféré un look moderne et frais, clairement structuré pour les différents groupes d'interlocuteurs et interlocutrices, toujours en allemand et en français. Le Tessin dispose désormais de son propre site d'information. Nous avons ainsi créé un équilibre entre l'imprimé et le virtuel, et relevé l'actuel défi de la communication à l'heure du zapping sur smartphone.

## News «Panissimo»



Début 2022, le journal «Panissimo» s'est transformé en un magazine frais et tendance.

# Communication

## Intranet

Comme l'année précédente, l'intranet – réservé aux membres de la BCS – a été utilisé intensément en 2022. Et si les fiches d'information en lien avec la pandémie étaient encore à l'ordre du jour en début d'année, l'attention s'est ensuite rapidement déplacée sur l'inflation et plus particulièrement la crise énergétique. Dans le cadre des hausses de prix nationales et mondiales, nous avons mis en ligne des documents d'information ainsi que des éléments de texte pour aider nos membres à communiquer avec leur clientèle.

## Intranet

### swissbaker-jobs.ch

Le manque aigu de personnel qualifié s'est fait sentir en 2022 sur swissbaker-jobs.ch, la plateforme étant très fréquentée, en Suisse alémanique notamment. L'outil en ligne est géré par l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs.

## swissbaker-jobs.ch

### Newsletter BCS/Richemont

La newsletter BCS/Richemont est envoyée chaque semaine en allemand et en français à quelque 8000 destinataires. Elle comprend les principales nouvelles du secteur, des informations associatives et le programme des cours de l'Ecole professionnelle Richemont. Le taux d'ouverture varie entre 20 et 35 % selon le thème principal. Outre la newsletter hebdomadaire normale, des newsletters spéciales ont encore été envoyées en début d'année dans le contexte de la pandémie.

### Lettres du président / conférence des présidents et des secrétaires

La Lettre du président (LdP) permet au président de la BCS, Silvan Hotz, d'informer tant les présidents et secrétaires régionaux et cantonaux que les responsables d'institutions sur l'actualité et sur les sujets abordés au comité central, en français et en allemand. Au total, six LdP ont été envoyées en 2022, en français et en allemand. La conférence nationale des présidents et secrétaires a été organisée à deux reprises, une fois au printemps et une fois en automne.

### Travail médiatique

Comme l'année précédente, la présence médiatique de la boulangerie-confiserie artisanale a été importante et généralement positive. C'est surtout le brillant titre de championne du monde de Juliana Thöny aux WorldSkills de Lucerne dans la catégorie

pâtisserie-confiserie et la médaille de bronze de Vera Stocker en boulangerie-pâtisserie qui ont assuré une présence durable à la télévision et dans les médias imprimés et en ligne. L'écho médiatique de la couronne boulangère décernée au Lucernois Daniel Amrein a été tout aussi réjouissant. Le coronavirus encore à l'ordre du jour fin 2021 et début 2022 a cédé la place à de nouveaux sujets de préoccupation récurrents, dont la crise énergétique et l'inflation. Le manque de personnel qualifié et de relève, la déclaration et les chances de survie des boulangeries-confiseries artisanales n'ont pas été en reste. Différents membres ont été présentés ou cités. L'ambition de la BCS est d'attirer l'attention sur les problèmes du secteur artisanal sans tomber dans le «pathos», tout en gardant, voire en améliorant son image.

- **Revue de presse**
- **Communiqués de presse**

### Augmentations de prix

La BCS n'a pas envoyé de communiqué de presse sur le thème des augmentations de prix, mais a publié différentes recommandations à ses membres, les invitant à plusieurs reprises à analyser et à adapter les prix, et à communiquer dûment avec leur clientèle. Les membres peuvent télécharger sur l'intranet des modèles de textes leur permettant de communiquer les augmentations de prix à leur clientèle. L'automne dernier, SBC Fiduciaire SA a publié des conseils pour le calcul des prix. Nous avons conseillé et conseillons encore de nombreux membres par téléphone et par courriel.

## Article «Augmentations de prix»

### Médias sociaux

La BCS est présente sur Facebook, Instagram, LinkedIn, Twitter et également sur TikTok depuis le lancement de la campagne de relève l'automne dernier. Les posts sont publiés en fonction des publics cibles sur les médias sociaux correspondants, les contenus politiques ou controversés étant évités. L'objectif est de sensibiliser le public à notre artisanat, de continuer à améliorer son image, de faire de la publicité pour les artisans boulangers-confiseurs et leurs produits, et de promouvoir efficacement la relève avec zéro budget.

Sur nos plateformes, nous proposons notamment aux membres des posts qu'ils peuvent utiliser sur leurs pages de médias sociaux. Nous mettons également en avant les jours et événements spéciaux pour notre artisanat, tels que l'Épiphanie et Pâques. La campagne des Rois fait l'objet d'une publicité importante, et nous

# Communication

partageons au niveau national les posts pertinents des associations cantonales et régionales.

- **Facebook**
- **Instagram**
- **LinkedIn**
- **Twitter**
- **TikTok**

## Deuxième vague de la campagne de relève

La BCS a lancé en août 2021 sa nouvelle campagne de relève visant à attirer de nouveaux apprentis vers les métiers de gestionnaire du commerce de détail et de boulanger-pâtissier-confiseur/boulangère-pâtissière-confiseuse. La BCS a mis l'accent sur la génération Z, à savoir les jeunes nés après 1995, qui ont grandi avec les outils numériques et internet, et souhaitent exercer un métier valorisant. Tant l'aspect de la numérisation que celui du sens ont été abordés dans la campagne. Les jeunes ont été sollicités sur les médias sociaux notamment. La campagne a également été présente dans les salons et expositions, où des banderoles, des cartes et des vidéos (en allemand, en français et en italien) ont été utilisées à l'échelle nationale. La première vague a été couronnée de succès, sur TikTok surtout.

La deuxième vague s'est déroulée de mi-mai à juin 2022. L'offre pour les salons et expositions a été élargie. Les membres et les associations cantonales et régionales disposent de divers moyens publicitaires: vidéos, présentoirs de caisse, sachets à petits pains, roll-ups, affiches et cartes postales. L'objectif d'attirer l'attention des jeunes (et de leurs parents) sur la formation de boulanger-pâtissier-confiseur/boulangère-pâtissière-confiseuse ou de gestionnaire du commerce de détail et de les «séduire» en mettant en avant l'attrait de nos professions a été atteint à 100 %. Les chiffres sont encore bien meilleurs que ceux de la première vague, qui était déjà réjouissante. Une troisième vague est prévue en 2023.

[forme-ton-avenir.ch](http://forme-ton-avenir.ch)

## SwissSkills 2022

Les championnats suisses des métiers centralisés ont eu lieu pour la troisième fois à Berne du 7 au 11 septembre 2022: 120'000 visiteurs et visiteuses ont ainsi pu découvrir quelque 1'000 jeunes professionnels et professionnelles à l'œuvre dans 150 métiers différents. Dans le secteur de la boulangerie-confiserie, 35 jeunes candidats et candidates très motivés se sont battus avec passion, esprit d'équipe et créativité pour décrocher le titre de champion ou championne suisse dans le commerce de détail et les orientations

boulangerie-pâtisserie et pâtisserie-confiserie. L'arène de concours de la BCS a constitué un pôle d'attraction pour le public – grâce aux superbes travaux de concours sur le thème des «quatre éléments – l'eau, l'air, le feu et la terre», au stand accueillant et à la campagne de promotion de la relève de la BCS, qui a attiré tous les regards. Nous avons à nouveau réussi à créer une magnifique vitrine pour le secteur de la boulangerie-confiserie. L'animatrice et «Ambassadrice du pain et du chocolat» Linda Fäh et le co-animateur francophone Sébastien Knecht, responsable de Richemont Romandie, ont assuré une communication optimale avec le public et des discussions intéressantes avec les participants et participantes aux concours.

Le dimanche, dans le cadre du «Best of SwissSkills Day», les visiteurs et visiteuses ont notamment pu façonner des tresses, décorer des cœurs en chocolat et observer différentes démonstrations de métiers. Les trois «Ambassadeurs du pain et du chocolat», Linda Fäh (animatrice et chanteuse), André Lüthi (président du conseil d'administration de Globetrotter Travel Service AG / CEO de Globetrotter Group AG) et Patrick Zbinden (analyste sensoriel et journaliste gastro) ont également attiré l'attention des visiteurs et visiteuses en réalisant des tresses.

La BCS remercie de leur précieux soutien le club des sponsors, les responsables de l'organisation, toute l'équipe d'auxiliaires et les entreprises formatrices et employeuses. Des remerciements particuliers sont adressés aux sponsors principaux de longue date Max Felchlin AG, Patiswiss AG et Pistor AG.

- **SwissSkills 2022 sur [swissbaker.ch](http://swissbaker.ch)**
- **Photos des SwissSkills en pages 17 et 18**

## WorldSkills 2022

Auront-ils lieu? N'auront-ils pas lieu? Ou si quand même? Le soulagement a été grand après des jours d'angoisse et d'espoir: l'événement majeur à l'agenda, les championnats internationaux des métiers, les WorldSkills 2022 ont pu avoir lieu. En fait, ils auraient dû se dérouler en octobre à Shanghai (Chine). Mais le coronavirus a – une fois de plus – chamboulé les plans. La Chine a annulé les WorldSkills à la dernière minute, et par la même occasion brisé le grand rêve de plus de 1000 participants et participantes motivés et talentueux, qui s'étaient préparés pendant des mois aux compétitions à venir, avec énergie et abnégation. Le rêve est tout de même devenu réalité pour beaucoup grâce à la collaboration rapide et simple, et à l'engagement sans faille de nombreux acteurs impliqués.

Richemont a joué un rôle central à cet égard: les épreuves de la boulangerie-pâtisserie et de la

# Communication

pâtisserie-confiserie se sont en effet tenues du 10 au 15 octobre à l'école professionnelle de Lucerne. Le directeur de Richemont Reto Fries et son équipe ont dû mettre sur pied en un temps record un méga-événement, qui a constitué une excellente plateforme pour l'image internationale de notre école professionnelle et pour le secteur en général. L'événement a été une réussite totale, tant sur le plan de l'organisation que sur celui de la compétition, puisque la Suisse a pu fêter un grand succès, avec la médaille d'or de Juliana Thöny en pâtisserie-confiserie et la médaille de bronze de Vera Stocker en boulangerie-pâtisserie. La Suisse a ainsi remporté une médaille d'or pour la troisième fois consécutive aux championnats des métiers. Le rayonnement de ces titres est important. Les deux participantes ont en effet été présentes dans les médias régionaux et en ligne au niveau national. Juliana Thöny a fait des apparitions remarquées à la radio et à la télévision, notamment dans l'émission «Glanz und Gloria» sur la SRF.

Toutes nos félicitations à Juliana Thöny et Vera Stocker pour leur brillante prestation.

Un grand merci également à Reto Fries, à l'équipe de Richemont et aux sponsors principaux de longue date Max Felchlin AG, Patiswiss AG et Pistor AG.

- **Photos des WorldSkills en page 19**
- **WorldSkills 2022 sur [swissbaker.ch](https://www.swissbaker.ch)**

## Calendrier des saveurs 2023

La demande des membres pour les calendriers des saveurs de la BCS est en baisse depuis des années. En 1991, le calendrier faisait encore partie des plus gros tirages de Suisse dans le domaine, avec un demi-million d'exemplaires. En 2020, 474 entreprises ont commandé un total de 107'983 calendriers, le nombre de membres s'étant élevé à 425 pour 93'135 exemplaires en 2021, à 389 pour 85'095 exemplaires en 2022, et à 374 pour 68'915 exemplaires en 2023.

Le calendrier des saveurs paraît pour la 80<sup>e</sup> fois en 2023. Le comité central et les associations cantonales vont devoir décider si le calendrier doit continuer à être publié sous cette forme ou s'il faut y renoncer à l'avenir.

Avec l'imprimerie Kyburz SA, la BCS dispose d'un partenaire d'impression innovant, garant d'une qualité élevée, – les photos et le contenu étant du ressort de Daniel Jakob, l'ancien responsable de l'antenne AQ et MSST.

**[calendrierdesaveurs.ch](https://www.calendrierdesaveurs.ch)**

## Association Pain suisse

L'association Pain suisse (APS) a lancé la marque «Pain suisse» en août 2021. La campagne «c'est du pain bénit» a été lancée à l'automne, avec d'amusants spots publicitaires diffusés à la radio. Les membres de la BCS ont pu et peuvent toujours demander à utiliser le logo de la marque. L'objectif de l'association est de créer plus de transparence dans la vente de pain, et d'apporter une valeur ajoutée aux fournisseurs et aux consommateurs et consommatrices. Près de 300 boulangeries-confiseries se sont inscrites sur la plateforme du logo. Les membres ont la possibilité d'utiliser la marque de manière ciblée dans leur communication. En 2022, différentes interviews de membres ont été réalisées sur les plateformes de communication de la BCS en vue de promouvoir une mise en œuvre efficace de la campagne dans les points de vente. Début 2023, l'APS prévoit de lancer une nouvelle offensive de communication pour la marque Pain suisse, poursuivant ainsi de manière conséquente son engagement en faveur de la création de valeur locale et durable. La campagne d'affichage et numérique lancée par l'APS sera visible dans tout le pays jusqu'en juin. De plus, les membres de la BCS peuvent télécharger les affiches et les placer dans leurs points de vente.

Des études représentatives montrent qu'en Suisse l'affinité pour le pain suisse est grande malgré des chiffres de consommation en baisse. Selon l'APS, le recul des ventes et l'augmentation constante des importations de produits de boulangerie étrangers nécessitent une offensive sur le marché pour le pain suisse. La déclaration fait clairement référence à l'origine suisse, tout en mettant en lumière l'augmentation des importations de produits de boulangerie.

**[painsuisse.ch](https://www.painsuisse.ch)**

## Campagne des Rois

La nouvelle campagne des Rois de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) a fêté sa première en 2022. Les consommateurs et consommatrices ont beaucoup apprécié la nouvelle présentation rafraîchissante.

Au printemps 2021, le comité central de la BCS a décidé de remplacer dès janvier 2022 l'ancienne campagne des Rois par une nouvelle, plus tendance. Celle-ci avait déjà passé avec brio son baptême du feu dans le cadre de l'association cantonale zurichoise. L'objectif de cette campagne est de viser davantage le groupe cible jeune, et de se démarquer des grands distributeurs et consorts avec une couronne décorative. De plus, la campagne offre la possibilité d'utiliser une plateforme publicitaire optimale et de faire de la publicité en amont pour la galette des rois artisanale.

# Communication

La période de planification de la nouvelle campagne des Rois, que la BCS a mise en œuvre en collaboration avec Pawi et Pistor, a été plus que sportive – pour les membres de la BCS également, sachant que beaucoup d'entre eux avaient encore en stock du matériel publicitaire et d'emballage pour l'Épiphanie qu'ils voulaient écouler. Le nombre de produits commandés s'est donc avéré relativement faible.

L'impact sur le public a été très réjouissant, ce dernier ayant réservé un très bel accueil à la couronne des Rois et au concours organisé dans ce cadre avec de magnifiques prix à la clé. Le secrétariat central de la BCS n'a jamais reçu autant de talons de concours. A la demande de nombreux membres de la BCS, cette campagne exclusive sera reconduite en 2023, sous une forme légèrement allégée.

## Concours de pralinés aux fruits sauvages

L'appel d'offres pour le premier concours de pralinés aux fruits sauvages a été lancé en novembre 2021 dans «Panissimo», dans la newsletter et sur swissbaker.ch. La BCS a initié ce concours en collaboration avec l'organisation DistiSuisse, et bénéficié du soutien technique de l'École professionnelle Richemont de Lucerne – le jury étant présidé par le célèbre analyste sensoriel et Ambassadeur du pain et du chocolat en exercice, Patrick Zbinden. Une chance de se démarquer de la concurrence avec un praliné unique et typé. L'évaluation du jury a eu lieu début 2022. La première édition a été un succès, près de 25 professionnels et professionnelles y ayant participé. Le concours a été remporté par Markus Waser, de la confiserie Speck à Zoug. Sa collègue Ursula Schmid et Ivo Jud, de la confiserie Honold à Küsnacht (ZH), sont aussi montés sur le podium. Le concours a été rebaptisé en 2022. Il s'appelle désormais «concours praliné à l'eau de vie». La deuxième édition aura lieu en janvier 2024. Le concours sera annoncé au plus tard à l'automne 2023.

**Article «Panissimo»**

## Fête des fêtes

Le musée de l'habitat rural Ballenberg de Brienz (BE) a, pour la première fois, célébré la «Fête des fêtes» avec 15 partenaires de toutes les régions du pays, pendant deux week-ends consécutifs (24/25.9. + 1/2.10.) – la BCS s'étant avérée la seule association représentée au sein du comité d'organisation. La «Fête des moissons» organisée par les boulangers-confiseurs vaudois a constitué l'un des temps forts de l'évènement. Une véritable ambiance de fête a régné pendant toute la manifestation malgré des conditions météorologiques déplorables. De nombreuses attractions ont été proposées aux visiteurs et visiteuses, qui ont notamment pu assister à l'intronisation solennelle

des Chevaliers du bon pain du canton de Vaud. Il en a résulté une excellente promotion de l'image du secteur de la boulangerie-confiserie artisanale.

## Couronne boulangère 2022

L'excentrique Daniel Amrein, Wauwil (LU), est le lauréat de la couronne boulangère 2022. Le prix est décerné conjointement par l'Union suisse de la levure (SHV) et la BCS. Les places d'honneur sont revenues à la boulangerie-pâtisserie-confiserie P. Clément, à Dailens (VD), et à Jovi's glutenfreie Bäckerei, à Berne. Daniel Amrein trace sa voie sans compromis, avec cohérence. Et le succès lui donne raison, a notamment écrit le jury dans sa laudatio.

**Couronne boulangère 2022**

## Ambassadeur du pain et du chocolat

Patrick Zbinden, célèbre analyste sensoriel et journaliste gastro, est notre Ambassadeur du pain et du chocolat depuis 2021. En 2022, il a régulièrement écrit des articles dans «Panissimo»; il a en effet fait part de ses observations sur le secteur alimentaire et dévoilé quelques trucs et astuces dans le cadre de la rubrique «Touche de l'ambassadeur». Un nouvel ambassadeur sera présenté au congrès 2023.

## Cartes de crédit: meilleures conditions

Depuis un certain temps, Pistor propose à sa clientèle et aux membres de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) des commissions réduites pour les paiements par carte de débit et de crédit. En 2022, Pistor AG a notifié dans «Panissimo», dans la newsletter BCS/Richemont et sur swissbaker.ch de nouvelles conventions avec les deux entreprises de cartes de crédit Worldline Suisse SA et Nets Schweiz AG, proposant des conditions avantageuses pour la clientèle de Pistor et les membres de la BCS.

**Article «Panissimo» ■**

*Claudia Vernocchi, vice-directrice  
et rédactrice en chef de «Panissimo»*





Les trois championnes suisses 2022 : de gauche à droite:  
 Léane Plumey, commerce de détail, formation auprès de la Confiserie Roelli Sàrl, Porrentruy/JU  
 Vera Stocker, boulangerie-pâtisserie, formation auprès de la Bäckerei-Konditorei-Café Weber AG, Davos/GR  
 Nadia Koller, pâtisserie-confiserie, formation chez Läderach [Suisse] AG, Ennenda/GL

## SwissSkills 2022



Vera Stocker (AG), championne suisse 2022  
 orientation boulangerie-pâtisserie



Nadia Koller (AI), championne suisse 2022  
 orientation pâtisserie-confiserie



Léane Plumey (VS), championne suisse 2022  
 commerce de détail



Daniel Nyfeler, président de la commission des concours de la BCS, a remercié de leur précieux soutien le club des sponsors de cette dernière, ainsi que les entreprises formatrices et employeuses.



Linda Föh, «Ambassadrice du pain et du chocolat», et Sébastien Knecht ont assuré avec charme et compétence une communication optimale avec le public.



Les ambassadeurs du secteur Patrick Zbinden, André Lüthi et Linda Föh (de g. à d.) en train de façonner des tresses



Façonnage de tresses...



... et décoration de coeurs en chocolat pour inspirer les jeunes visiteurs et visiteuses



Des professionnels du commerce de détail en train d'emballer des coeurs et de vendre des tresses

# WorldSkills Competitions 2022

à l'École professionnelle Richemont  
de Lucerne



Juliana Thöny et sa coach Vanessa Schnyder



Juliana Thöny (à droite) a remporté la médaille d'or dans l'orientation pâtisserie-confiserie et Vera Stocker (à gauche) la médaille de bronze dans l'orientation boulangerie-pâtisserie.



Vera Stocker et son coach Urs Röthlin



À chaque équipe son échelle à plaques...

Des équipes de 19 nations se sont affrontées à Lucerne pour remporter des médailles.



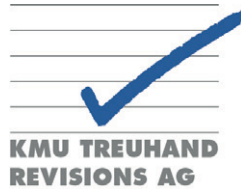
# Compte de résultat

	Comptes 2022	Comptes 2021
<b>Produit</b>		
Cotisations membres	781'487	814'554
Produit formation de base et continue	196'000	210'000
Produit publicité/marketing/promotion	1'245'325	1'112'621
Produit salons/manifestations	65'265	40'000
Produit conseil/service	358'203	395'783
Autres produits livraisons/prestations	546'780	516'446
Déductions	-7'119	-8'691
<b>Total produit</b>	<b>3'185'941</b>	<b>3'080'712</b>
<b>Charges</b>		
Charges matériel/marchandises/services	-1'070'492	-881'042
Frais de personnel	-1'600'743	-1'695'842
Charges locaux	-87'659	-90'317
Assurances/taxes/frais	-3'701	-3'692
Charges administratives	-508'946	-502'265
Charges publicitaires	-722	-1'116
Autres charges d'exploitation	-47'007	-30'371
Amortissements/corrections de valeur	-11'500	-19'000
<b>Total charges</b>	<b>-3'330'769</b>	<b>-3'223'645</b>
<b>Activités accessoires/extraordinaires</b>		
Résultat financier	-191'256	225'462
Résultat activités accessoires	228'482	-45'055
Résultat hors exploitation	152'274	149'754
Résultat extraordinaire	-20'756	-15'240
Correction de fonds	0	-125'000
Impôts directs	-2'504	-1'779
<b>Total activités accessoires/extraordinaires</b>	<b>166'240</b>	<b>188'142</b>
<b>Résultat</b>	<b>21'413</b>	<b>45'209</b>

# Bilan

	Comptes 2022	Comptes 2021
<b>Actifs</b>		
Liquidités	889'586	1'728'387
Actifs détenus à court terme avec cours boursier	1'181'417	1'417'336
Réserves de fluctuation	-158'000	-158'000
Créances résultant de livraisons/prestations	237'653	268'674
Créances envers panvica	169'817	182'246
Créances envers SBC Fiduciaire SA	57'405	1'583
Ducroire	-15'000	-17'000
Autres créances à court terme	11'677	78'444
Stocks	3	3
Actifs de régularisation	351'628	467'691
<b>Actifs circulants</b>	<b>2'726'186</b>	<b>3'969'364</b>
Placements financiers	10'501	10'501
Participations	599'500	599'500
Immobilisations mobilières	17'501	29'001
Immobilisations immobilières	5'738'000	5'800'000
<b>Actifs immobilisés</b>	<b>6'365'502</b>	<b>6'439'002</b>
<b>Total actifs</b>	<b>9'091'688</b>	<b>10'408'366</b>
<b>Passifs</b>		
Dettes résultant de livraisons/prestations	188'591	484'484
Dettes envers Fondation Richemont	186'482	224'273
Bons d'achat	801'500	441'190
Dettes financières à court terme portant intérêt	1'920'000	2'008'000
Autres dettes à court terme	31'692	1'143
Passifs de régularisation	952'653	902'917
<b>Capitaux étrangers à court terme</b>	<b>4'080'918</b>	<b>4'062'008</b>
Dettes financières à long terme portant intérêt	0	1'420'000
Provisions	150'000	87'000
<b>Capitaux étrangers à long terme</b>	<b>150'000</b>	<b>1'507'000</b>
Capital de l'association	4'839'358	4'794'149
Pertes et profits annuels	21'413	45'209
<b>Capital propre</b>	<b>4'860'771</b>	<b>4'839'358</b>
<b>Total passifs</b>	<b>9'091'688</b>	<b>10'408'366</b>

# Rapport de l'organe de révision



## **Bericht der Revisionsstelle zur Eingeschränkten Revision**

an den Kongress des

### **Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes, Bern**

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes für das am 31. Dezember 2022 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Zentralvorstand verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine Eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht dem schweizerischen Gesetz und den Statuten entspricht.

### **KMU Treuhand und Revisions AG**

Martin Huwiler  
Zugelassener Revisionsexperte  
Leitender Revisor

Saskia Meyer  
Handlungsbevollmächtigte

8046 Zürich, 14. Februar 2023

Beilage:  
- Jahresrechnung 2022



**Markus Künzli,**  
**directeur de SBC Fiduciaire SA**

### **Une année riche en événements et en défis**

Un retour à la normale s'est progressivement dessiné avec l'exercice 2021/22, après deux années éprouvantes liées à la pandémie de COVID-19. Plusieurs questions relatives à la pandémie ont toutefois perduré. Les requêtes de paiement rétroactif des indemnités de vacances en cas de RHT et les indemnités pour cas de rigueur ont en effet continué à nous occuper au cours de l'exercice écoulé. De nombreux détails et imprécisions ont encore dû être réglés après la période de turbulences.

Avec la migration réussie de deux nouveaux systèmes informatiques, le groupe Gastroconsult a, au cours de l'exercice écoulé, posé une pierre angulaire importante pour l'avenir numérique. La SBC Fiduciaire SA en profite également dans une large mesure. Les programmes étant modernes, nous disposons désormais d'outils qui nous permettront d'agir et de conseiller plus rapidement grâce au numérique.

Les comptes annuels des clients ont également été évalués au cours de cet exercice, en vue d'obtenir une image relativement représentative du secteur de la boulangerie-confiserie en matière de petites et moyennes entreprises. Nous avons résumé les résultats dans une petite brochure dont la présentation est prévue dans l'édition du 18 janvier 2023 de «Panissimo».

Quelques changements sont également intervenus au niveau du personnel. A Pully, Philippe Brulhart a notamment pris une retraite bien méritée à la fin du mois d'août 2022 après de nombreuses années d'engagement auprès de la SBC Fiduciaire SA. Nous lui adressons ici nos plus vifs remerciements pour le travail accompli.

Le secteur de la boulangerie-confiserie est actuellement confronté à de grands défis. Les tensions géopolitiques pèsent sur les prix de l'énergie, et les coûts de l'électricité et de l'énergie vont augmenter massivement pour de nombreuses entreprises. Le contexte inflationniste entraîne en outre un renchérissement des achats de marchandises qui implique inévitablement une augmentation des prix des entreprises du secteur; l'avenir dira si les produits de niche des boulangeries locales peuvent s'imposer ou non.

La direction de la SBC Fiduciaire SA remercie le conseil d'administration ainsi que tous les collaborateurs et collaboratrices de leur engagement indéfectible. La SBC Fiduciaire SA affiche une marche des affaires saine et nous avons bon espoir que les investissements réalisés au cours de l'exercice écoulé porteront leurs fruits à l'avenir. ■

**Nous avons commencé l'année 2022 avec un certain optimisme. Les mesures COVID-19 ayant heureusement été levées à la mi-février, un grand élan vers la normalité en a résulté pour nous. Ce qui est resté, c'est la pression économique sensible dans le secteur suite à l'augmentation des prix des matières premières et de l'énergie, ainsi que la pénurie de personnel et de main d'œuvre qualifiée, qui n'a pas entraîné un boom de la demande dans la formation continue.**



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

La réédition de la série de livres «Le produit idéal» a pu être achevée juste avant les vacances d'été – une nouvelle étape importante pour la formation initiale en production a ainsi été franchie.

Fin mai, suite à l'annulation des WorldSkills de Shanghai, nous avons pris la décision ad hoc de réaliser dans notre école professionnelle une édition décentralisée du concours. En collaboration avec différents partenaires suisses, nous avons organisé en un temps record la tenue des WorldSkills sur le site de Lucerne. Les efforts déployés ont été récompensés par deux médailles des candidates suisses – l'or pour Juliana Thöny dans la catégorie confiserie et le bronze pour Vera Stocker dans la catégorie boulangerie –, dont nous sommes très fiers. L'événement a constitué une plateforme idéale pour nouer de nouveaux contacts avec des candidats et candidates et des experts et expertes de 19 nations différentes.

Quatre semaines plus tôt, nous avons d'ores et déjà pu accompagner le secteur aux SwissSkills de Berne, après l'interruption due à la pandémie. Nous gardons également un excellent souvenir de cet événement, riche en excellentes prestations et en rencontres positives.

Début septembre, nous avons mis en service notre installation photovoltaïque de 76 kWp, qui couvrira à l'avenir près de 15 % de notre consommation annuelle d'électricité.

Nous sommes également fiers d'avoir pu achever à la fin de l'année les trois premiers cours de formation numérique à distance en portugais, en chinois et en anglais. Le financement de ces cours est assuré

par les ventes à l'étranger, raison pour laquelle ils ne seront proposés qu'à une date ultérieure en Suisse. Nous laissons à nouveau derrière nous une année intense et positive, et vous remercions une fois de plus pour la confiance que vous nous avez accordée, et le soutien que vous avez apporté à notre activité.

## Formation

La mise en œuvre de la réforme de la formation «Vente 2022+» a fait l'objet d'une préparation intense. Dans ce cadre, nous avons pu informer de nombreux formateurs et formatrices au niveau régional dans un premier temps, avant de les former de manière centralisée et de les préparer à leurs nouvelles tâches. Un grand compliment à tous ceux qui ont relevé le défi et qui dispensent désormais des formations orientées vers les compétences opérationnelles.

Les intervenantes ont mis beaucoup de cœur à l'ouvrage pour concevoir les nouveaux cours interentreprises, tous vécus de manière positive par les apprentis et apprenties. L'année dernière, nous avons à nouveau eu le plaisir de former plus de 100 nouveaux formateurs et formatrices dans la production et le commerce de détail.

De nombreux candidats et candidates ayant échoué à l'examen professionnel oral et pratique en 2021, des éléments supplémentaires ont été intégrés dans l'enseignement en vue de mieux les soutenir.

Les subventions accordées par la cpbc permettent de bénéficier de généreuses réductions financières sur les formations individuelles sur site et l'ensemble de l'offre de formation continue à l'École professionnelle Richemont.

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

## Boulangerie / boulangerie fine

L'offre de cours de la boulangerie-pâtisserie fine a fait l'objet d'une fréquentation majoritairement satisfaisante – seuls quelques cours ayant dû être annulés. Après une pause de deux ans due à la pandémie, nous avons à nouveau pu organiser différents cours collectifs en Suisse et à l'étranger de l'automne à la mi-décembre. La formation d'enseignants et d'enseignantes dans notre nouvelle école partenaire au Canada a constitué un temps fort particulier. Après une récolte de blé très difficile l'année dernière, la récolte de cette année s'est avérée très satisfaisante.

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



## Pâtisserie-confiserie

Angela Arnold, qui travaille chez Richemont, a terminé major de sa promotion avec une note de 5,6 à l'examen professionnel de cheffe pâtissière-confiseuse avec brevet fédéral. Toutes nos félicitations pour cette brillante performance.

Toute l'équipe a consacré beaucoup de temps et d'énergie à la planification, à l'organisation et à la réalisation des WorldSkills de Lucerne.

Au cours du second semestre, les demandes de tests de produits ont augmenté. A cet égard, une tendance se dessine actuellement en faveur d'alternatives végétales aux produits animaux. Certainement alimentée par l'offre croissante des grossistes, cette tendance est particulièrement marquée dans les zones urbaines.

*Urs Meichtry, responsable de la pâtisserie-confiserie*

## Restauration & hôtellerie

Après des débuts timides en janvier, nous avons pu constater un grand besoin de rattrapage au niveau de la clientèle, qui s'est prolongé tout au long de l'année. Les gens ont recommencé à se voir, à faire la fête ou à bruncher ensemble, en retrouvant la liberté de sortir de chez eux sans restriction. Au printemps, le nombre d'assemblées et de manifestations s'est avéré plus élevé que les années précédentes. Le beau temps estival a également attiré beaucoup de visiteurs et visiteuses sur notre terrasse ensoleillée. Entre l'automne et la fin de l'année, nous avons enregistré un nombre étonnamment élevé d'événements et de banquets. Dans le domaine de l'hôtellerie, les touristes internationaux font toujours défaut, mais les réservations de familles et clients et clientes suisse de passage à Lucerne ont été nombreuses. Dans l'ensemble, 2022 a été une année pleine de défis, mais réussie, qui a dépassé toutes les attentes.

*Jonas Seifert, responsable restauration & hôtellerie*

## Informatique et projets

L'année dernière, nous nous sommes concentrés sur l'optimisation des processus et la mise à disposition de l'infrastructure pour le projet «Digital Learning». Nous avons mis à jour les systèmes TIC internes et externes en vue de garantir une expérience utilisateur optimale. Pour 2023, nous nous préparons à la «modern workplace», impliquant une utilisation accrue de

Sharepoint, OneDrive et Teams, et rendant la collaboration encore plus efficace. Les sites web des clubs Richemont ont été renouvelés afin d'offrir une image plus moderne et uniforme. L'optimisation continue des processus et des systèmes TIC nous a permis de réduire encore les coûts d'exploitation.

*Michel Rodriguez, responsable informatique*

## Richemont Romandie

Un centre de compétences fort pour une région importante, la Suisse romande. Nous avons maintenant la certitude de l'utilité du centre de compétences boulanger-pâtissier-confiseur. Dans cette période forte de nombreux obstacles pour les boulangeries-confiseries, du laboratoire à la vente et des clients aux patrons, les défis ne manquent pas. Nous sommes aux côtés des entreprises de la branche avec passion.

Le centre de Romandie a soutenu la promotion de la relève et la formation initiale pour l'ensemble des cantons romands avec en particulier un nouveau module de préparation aux examens. Dans cette période de révision de la formation et dans la perspective de la réforme 2030, il est capital de disposer d'outils et de visions pour les changements futurs qui ne manqueront pas de venir bonifier nos beaux métiers. La vente a déjà implémenté sa réforme avec «Vente 2022+», il est maintenant temps pour la production de le faire.

Nous restons comme toujours actifs pour soutenir l'association suisse, l'association romande, les associations cantonales et les diverses commissions.

La formation supérieure, élément central de la relève des cadres et pour les remises de commerces, continue avec la phase des examens finaux. Nous souhaitons plein succès aux candidats et candidates de la volée 2021-23. Une nouvelle session de cours préparatoire a de bonnes chances de commencer en avril 2023.

L'antenne conseil technique, guide des bonnes pratiques (GBP) et MSST santé-sécurité romande basée chez Richemont Romandie pour les cantons latins, a été régulièrement sollicitée pour soutenir les membres.

*Sébastien Knecht, responsable Richemont Romandie*

# Personnel de la BCS / Evolution du nombre de membres

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

	2020	2021	2022
Direction/secrétariat/«Panissimo»/promotion	11.0	10.2	11.0
Fiduciaires	12.6	6.7	4.0
Caisse de compensation panvica	30.6	35.3	37.7
Fondation de l'Ecole professionnelle Richemont	55.7	54.2	55.3
<b>Total</b>	<b>109.9</b>	<b>106.4</b>	<b>108.0</b>

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

Année	Membres (total)	avec commerce	sans commerce	Succursales	Points de vente
2000	3913	2529	1384	839	3368
2001	3750	2443	1307	830	3273
2002	3607	2343	1264	810	3153
2003	3464	2241	1223	836	3077
2004	3337	2163	1174	849	3012
2005	3265	2126	1139	823	2949
2006	3166	2069	1097	848	2917
2007	3039	2000	1039	1190	3190
2008	2940	1940	1000	1157	3097
2009	2798	1866	932	1137	3003
2010	2729	1815	914	1128	2943
2011	2660	1740	880	1093	2833
2012	2493	1660	833	1299	2959
2013	2626	1746	880	1041	2787
2014	2483	1688	795	1054	2742
2015	2418	1631	787	1077	2708
2016	2336	1563	773	1078	2641
2017	2257	1527	730	1059	2586
2018	2146	1488	658	1053	2541
2019	2048	1436	612	1086	2522
2020	2029	1426	603	1186	2612
2021	1984	1388	596	1228	2616
2022	1913	1338	575	1207	2545
<b>2023</b>	<b>1847</b>	<b>1306</b>	<b>541</b>	<b>1208</b>	<b>2514</b>

# Effectif des membres

## Effectif des membres et nombre de délégués des associations cantonales de la BCS (Etat au 1<sup>er</sup> janvier 2023)

Associations cantonales	Membres avec commerce	Membres sans commerce	Total	Délégués au congrès
Argovie	84	37	121	5
Appenzell Rhodes-Extérieures	18	1	19	2
Appenzell Rhodes-Intérieures	9	2	11	2
Bâle-Ville et Bâle-Campagne	57	19	76	4
Berne-Soleure	227	125	352	11
Fribourg	75	19	94	5
Genève	52	-	52	4
Glaris	11	8	19	2
Grisons	60	17	77	4
Jura	38	5	43	3
Lucerne	83	39	122	5
Neuchâtel	28	15	43	3
Obwald et Nidwald	14	8	22	2
Schaffhouse	9	5	14	2
Schwyz-Zoug	43	13	56	3
Saint-Gall	92	52	144	5
Tessin	51	24	75	4
Thurgovie	34	18	52	3
Uri	5	1	6	2
Vaud	148	45	192	7
Valais	56	7	63	4
Zurich	106	82	188	6
Liechtenstein (au sein de l'OBC)	6	-	6	2
Romandie (ARABPC)				2
<b>Total</b>	<b>1306</b>	<b>541</b>	<b>1847</b>	<b>92</b>

# Chiffres clés

## La boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale en chiffres

<b>Près de 2'600</b>	points de vente d'artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs permettent d'approvisionner toute la population suisse en pain et produits de boulangerie, pâtisserie et confiserie.
<b>1,4 million</b>	de contacts avec la clientèle ont lieu chaque jour dans les points de vente (estimation de la BCS).
<b>Près de 35'000</b>	places de travail sont liées directement ou indirectement à la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale.
<b>2'128</b>	apprentis poursuivent actuellement une formation en vente ou en production.
<b>2 milliards de francs</b>	tel est le chiffre d'affaires annuel de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale suisse.

## La BCS en chiffres

<b>1'847</b>	membres, tel est l'effectif de la BCS (dont 1'306 ayant leur propre commerce).
<b>108</b>	collaboratrices et collaborateurs sont au service de la BCS et de ses membres.
<b>23</b>	associations cantonales et 1 section forment la structure organisationnelle régionale et locale de la BCS.
<b>Près de 5'000</b>	personnes fréquentent chaque année les cours de l'École professionnelle Richemont.
<b>Plus de 2'000</b>	conseils téléphoniques spécialisés sont donnés chaque année par l'École professionnelle.
<b>Près de 2'200</b>	abonnés reçoivent chaque mois le Bulletin Richemont.
<b>3'400</b>	tel est le nombre d'exemplaires vendus, publiés toutes les deux semaines par «Panissimo».
<b>Près de 7'000</b>	adresses sont recensées pour l'envoi de la newsletter hebdomadaire de «Panissimo». Le taux d'ouverture varie entre 25 et 45%.
<b>Près de 41'000</b>	personnes sont assurées dans le cadre de l'entreprise de services panvica, dans le domaine des assurances sociales et de personnes. Au total, cette dernière encadre près de 3'300 indépendants et 3'000 entreprises.
<b>Près de 400</b>	clientèles et clients font confiance aux services de la SBC Fiduciaire SA.
<b>1'800</b>	renseignements juridiques gratuits sont donnés chaque année aux membres de la BCS par le service juridique.

# Comité central

Autorité de nomination: congrès, période d'élection maximale: 12 ans,  
durée des fonctions: 2 ans, année d'élection: 2023

## Comité de direction



**Silvan Hotz**  
Bäckerei Hotz Rust AG  
Baar  
Président  
Membre depuis 2012 (réélu 2019)



**Jean-François Leuenberger**  
Chez Jean-Pierre  
Courtelary  
Vice-président  
Représentant de la Romandie  
Membre depuis 2019



**Martin Schnyder**  
Confiserie Roggwiler AG  
Saint-Gall  
Service des finances  
Membre depuis 2018 (réélu 2019)

## Autres membres du comité central



**Edgar Ehrbar**  
Rössli Beck Dörr AG  
Sulgen  
Service CCT  
Membre depuis 2019



**Dominik Frei**  
Bäckerei-Konditorei Frei AG  
Nussbaumen AG  
Représentant de Bâle-Argovie  
Membre depuis 2019



**Lisa Frunz**  
Bébié Konditorei Confiserie  
GmbH, Lucerne  
Service du commerce de détail  
Membre depuis 2019



**Manfred Hasler**  
Ueli der Beck AG  
Urtenen-Schönbühl  
Représentant de Berne-Soleure  
Membre depuis 2019



**Elias Läderach**  
Läderach (Schweiz) AG  
Ennenda  
Représentant  
des grandes entreprises  
Membre depuis 2019



**Peter Lynner**  
Beck Lynner  
Winterthur  
Représentant  
de Zurich-Schaffhouse  
Membre depuis 2019



**Wilhelm Ohnmacht**  
Boulangerie-Pâtisserie  
des Planches  
Montreux  
Représentant de la Romandie  
Membre depuis 2019



**Roland Räber**  
Bäckerei, Konditorei,  
Café/Restaurant Jonerhof  
Jona  
Service des assurances  
sociales et de personnes  
Représentant de la Suisse orientale  
Membre depuis 2019



**Daniel Ricigliano**  
Pasticceria Ricigliano SA  
Lugano  
Représentant du Tessin  
Membre depuis 2019



**Peter Signer**  
Bäckerei-Konditorei-Café  
Zizers  
Service de la formation  
en production  
Membre depuis 2016 (réélu 2019)



**Franz Willi**  
Willi Beck AG, Sempach Stadt  
Service MSST  
Représentant  
de la Suisse centrale  
Membre depuis 2019

# Institutions de l'association



## Direction et secrétariat central

Directeur: Urs Wellauer-Boschung

Service juridique | antenne MSST et MQ | services marketing | promo-shop

Case postale | 3001 Berne | Seilerstrasse 9 | 3011 Berne

Tél. 031 388 14 14 | [info@swissbaker.ch](mailto:info@swissbaker.ch) | [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)

## PANISSIMO

### «Panissimo»

Responsable de rédaction: Claudia Vernocchi

Rédaction: case postale | 3001 Berne | Seilerstrasse 9 | 3011 Berne

Tél. 031 388 14 15 | [panissimo@swissbaker.ch](mailto:panissimo@swissbaker.ch)

Rédacteur romand: Johann Ruppen

Redazione della sezione Ticino: Sandra Fogato, coordinatrice

Tél. 091 923 38 28 | [info@smppc.ch](mailto:info@smppc.ch) | [www.smppc.ch](http://www.smppc.ch)



## Caisse de compensation panvica (caisse AVS, caisses de pension)

Directrice: Patricia Hochstrasser

Talstrasse 7 | case postale 514 | 3053 Münchenbuchsee

Tél. 031 388 14 88 | [info@panvica.ch](mailto:info@panvica.ch) | [www.panvica.ch](http://www.panvica.ch)



## Richemont centre de compétence Boulangerie Pâtisserie Confiserie

Directeur: Reto Fries

Seeburgstrasse 51 | 6006 Lucerne

Tél. 041 375 85 85 | [info@richemont.swiss](mailto:info@richemont.swiss) | [www.richemont.swiss](http://www.richemont.swiss)

## Richemont centre de compétence Romandie

Rue Prés-du-Lac 32 | 1400 Yverdon-les-Bains

Tél. 024 552 00 88 | [info@richemont.swiss](mailto:info@richemont.swiss) | [www.richemont.swiss](http://www.richemont.swiss)



## SBC Fiduciaire SA

Directeur: Markus Künzli

Standstrasse 8 | case postale | 3000 Berne 22

Tél. 031 340 66 44 | [bern@sbc-treuhand.ch](mailto:bern@sbc-treuhand.ch) | [www.sbc-treuhand.ch](http://www.sbc-treuhand.ch)

## KMU Treuhand und Revisions AG

Directeur: Theo Nacht

Standstrasse 8 | case postale | 3000 Berne 22

Tél. 031 330 26 50 | [bern@kmu-treurevi.ch](mailto:bern@kmu-treurevi.ch) | [www.kmu-treurevi.ch](http://www.kmu-treurevi.ch)

## Achévé d'imprimer:

Edition: Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS)

Photos: «Panissimo», Richemont, calendrier des saveurs

Avril 2023

