



RAPPORT ANNUEL 2023

ASSOCIATION SUISSE DES PATRONS BOULANGERS-CONFISEURS (BCS)

Table des matières

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

Editorial

Chères lectrices, chers lecteurs,

L'année 2023 a été riche en défis. Un grand nombre de sujets ont requis toute notre attention, et nécessité une grosse dose d'engagement et un bon sens de la diplomatie au niveau politique, économique, social et associatif: le manque de relève et de personnel qualifié, l'exigence de réduction de la teneur en sel, en sucre et du gaspillage alimentaire, les négociations relatives à la convention collective de travail, l'inflation, les prix et l'approvisionnement en énergie, mais aussi les bouleversements géopolitiques ont en effet d'importantes répercussions économiques.

En ces temps difficiles, les boulangeries-confiseries artisanales ont néanmoins fait preuve d'excellence l'année dernière, en parvenant à s'adapter aux nouveaux défis et à innover.

Le métier de boulanger-confiseur/boulangère-confiseuse est exigeant et requiert des compétences spécifiques. Nous misons sur la promotion de la relève et d'excellents programmes de formation professionnelle pour pérenniser le travail de professionnels et professionnelles qualifiés en Suisse à l'avenir. Nous espérons que la future génération de boulangers-confiseurs/boulangères-confiseuses continuera à perpétuer notre métier traditionnel avec fierté et passion.

Nous adressons nos plus sincères remerciements aux présidents, aux présidentes et aux secrétaires des associations cantonales pour leur bonne collaboration. De même, nous tenons à remercier chacun d'entre vous pour votre soutien et votre engagement continus. C'est avec détermination, en travaillant ensemble et avec la passion de notre métier que nous relèverons les nouveaux défis à venir et saisirons activement les opportunités qui s'offriront à nous.

Nous nous réjouissons de vous rencontrer et d'échanger avec vous. ■



Silvan Hotz
président



Urs Wellauer-Boschung
directeur



Actualités

Également marquée par les crises et la polarisation de la société, 2023 aura été une année politique de superlatifs en Suisse. Le Credit Suisse s'est effondré, la Suisse a élu un nouveau Parlement et le Conseil fédéral a également été renouvelé.

Pour la première fois de son histoire, notre pays a en outre franchi la barre des 9 millions d'habitants et habitantes. Le changement démographique est en marche: en 2023, la Suisse a compté pour la première fois plus de 100'000 personnes de 65 ans – la catégorie des plus de 65 ans comportant 14'500 personnes de plus que celle des individus âgés de 20 ans. Il n'y a jamais eu autant de nouveaux retraités et retraitées dans notre pays. La vague des départs à la retraite est en train de déferler. Pourquoi? Parce que la génération des baby-boomers, à savoir les personnes nées entre 1946 et 1964, part à la retraite. Or il n'y a pas assez de jeunes travailleurs et travailleuses pour les remplacer, ce qui entraîne un déficit au niveau du nombre de personnes actives. Ce solde négatif a de graves conséquences: la pénurie de main-d'œuvre qualifiée s'aggrave.

Organisation

Pour l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), l'année 2023 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 annuel s'est tenu à Berne. Les échanges personnels ont été très appréciés lors de cet événement majeur de l'association. L'élaboration de la stratégie et des objectifs visant à définir l'orientation concrète et future de la BCS et de l'École professionnelle Richemont a pu se poursuivre au cours de l'exercice.

Le comité central comprenant 14 membres (15 dès l'été 2023) a pu se réunir à sept 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 8 séances, toutes par vidéoconférence.

Il ne va pas de soi que des chefs et cheffes d'entreprise actifs exerçant une fonction de milice s'engagent ainsi pour les intérêts de notre organisation professionnelle. Un grand merci à elles et eux.

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'École 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 2023 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'École 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.

■ TRAVAIL POLITIQUE

Engagement politique

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 au Palais fédéral, notamment par le biais du groupe parlementaire «Pain et confiserie».

Actualités

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. En la personne de son directeur, la BCS est en outre 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.

■ THÈMES POLITIQUES PRIORITAIRES

Pénurie d'énergie

Il n'y a heureusement pas eu de pénurie d'électricité et de gaz en 2023. La question de la «pénurie d'énergie» n'a donc pas été traitée avec la même urgence que l'année précédente. Mais le danger n'est que temporairement écarté: il existe toute une série de risques pouvant mettre en péril l'approvisionnement en électricité et en gaz en Europe et donc en Suisse. Les coûts de l'énergie continuent d'augmenter et menacent l'existence de nombreuses entreprises – et pas seulement dans notre secteur: entre 2022 et 2023, la hausse des prix a atteint plus de 50 % pour les ménages et les PME. La nouvelle augmentation des tarifs de l'énergie communiquée par le Conseil fédéral en septembre 2023 est imputable à trois facteurs:

premièrement, pour de nombreux gestionnaires de réseau, la hausse des prix du marché à partir de 2024 se répercute plus fortement que l'année précédente, car une partie importante des achats pour 2023 a été effectuée avant la hausse des prix sur le marché à terme. Deuxièmement, le consommateur final assume les coûts occasionnés par la réserve pour l'hiver par le biais d'un supplément sur le tarif pour l'utilisation du réseau de transport. Troisièmement, l'augmentation du coût moyen pondéré du capital (WACC) par le DETEC pèse sur les tarifs de réseau.

L'association n'a d'influence directe ni sur les tarifs de l'énergie ni sur les taxes. Un levier existe néanmoins au niveau des coûts d'utilisation du réseau. Le sujet n'a guère été abordé au Parlement jusqu'à présent. C'est la raison pour laquelle le groupe parlementaire «Pain et confiserie» a déposé, lors de la session de printemps 2023, l'interpellation 23.3180 «Prix de l'électricité. Ne pas perdre de vue les coûts d'utilisation du réseau». Dans son avis sur l'interpellation, le Conseil fédéral, conscient de l'importance des coûts d'utilisation du réseau, a indiqué vouloir proposer diverses mesures qui permettent de freiner l'augmentation des coûts du réseau (rémunération pour l'utilisation du réseau reflétant davantage les coûts, réglementation des flexibilités, régulation Sunshine) dans la loi du 23 mars 2007 sur l'approvisionnement en électricité (LApEI; RS 734.7).

Même si la probabilité d'une pénurie d'énergie semble écartée pour l'hiver 2023/24, le risque d'une telle situation existe toujours. L'association va continuer à s'engager avec véhémence pour notre secteur d'importance systémique. Les préoccupations et les soucis de la branche sont également abordés et traités activement au sein du groupe parlementaire «Pain et confiserie».



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

Au cours des dernières années, l'association a apporté son expertise et des propositions de mise en œuvre sur le thème de la «déclaration obligatoire». Les efforts déployés pour faire déclarer les pains et produits de boulangerie importés de l'étranger comme tels portent désormais leurs fruits: l'ordonnance modifiée concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) est entrée en vigueur au tournant de l'année 2023/2024. La modification de l'ordonnance est le résultat de l'adoption par les Chambres fédérales de la motion de la Commission de la science, de l'éducation et de la culture du Conseil des Etats «Déclaration du pays de production des pains et produits de boulangerie». Les consommateurs et consommatrices pourront ainsi acheter du pain et des produits de boulangerie suisses en toute confiance, car les points de vente devront désormais indiquer le pays de production par écrit et non plus seulement oralement. Un délai transitoire d'un an est prévu pour la mise en œuvre de la nouvelle réglementation.

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 a toutefois insisté 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. Ce passage a été repris dans l'ordonnance modifiée (art. 15, al. 3bis, OIDAI) dans une formulation presque identique.

Le Parlement veut cependant aller encore plus loin dans l'obligation de déclaration: contre la volonté de l'administration, les Chambres fédérales ont adopté en 2022 la motion de Jacques Nicolet, qui veut étendre l'obligation de déclaration aux matières premières. Il faudrait ainsi à l'avenir déclarer non seulement le pays de production, mais aussi toutes les denrées alimentaires confectionnées ou pré-confectionnées à l'étranger – ingrédients compris. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) souhaite élaborer une proposition de mise en œuvre en collaboration avec le secteur, puis la mettre en consultation auprès des milieux spécialisés début 2024 dans le cadre d'un paquet global comprenant d'autres considérations politiques en matière de déclaration des denrées alimentaires (relatives à des questions d'élevage notamment). Une table ronde sur la mise en œuvre de la motion a eu lieu en septembre 2023. L'OSAV travaille actuellement sur des options

– la vente en vrac n'étant pas en point de mire. Le consensus est de viser une mise en œuvre simple et de trouver une solution plus proche des réglementations de l'UE. Les ordonnances révisées, qui ne devraient pas entrer en vigueur avant 2025, entraîneront un net durcissement des réglementations actuellement en vigueur en Suisse, tout en créant des divergences avec la législation européenne. Ce sujet est une priorité absolue pour la BCS, qui va continuer à suivre de près les développements à venir et poursuivre les discussions avec les acteurs concernés.

CCT et salaires minimaux cantonaux

Fin 2022, le Parlement s'est clairement rangé derrière les conventions collectives de travail déclarées de force obligatoire (CCT DFO), contre la volonté du Conseil fédéral, en adoptant une motion dans ce sens. Cela a permis dans un premier temps d'éviter que l'Etat puisse intervenir au niveau cantonal dans la fixation des salaires – les dispositions d'une CCT DFO concernant le salaire minimum, le 13^e salaire et les vacances devant primer sur celles du droit cantonal en cas de divergence. La consultation à venir sur la modification de la base légale correspondante, qui durera de janvier à mai 2024, pourrait torpiller cette revendication centrale. Actuellement, l'argument est que les conventions collectives de travail, qui sont des «contrats privés», ne peuvent pas prévaloir sur le droit cantonal pour des raisons politiques et démocratiques – les cantons ayant la compétence, en vertu de leurs constitutions, d'agir en matière de politique sociale et de définir des salaires minimaux, cela ne devant pas être empêché.

La mise en œuvre de la motion susmentionnée conformément à ses aspirations initiales est essentielle pour notre secteur, sachant que notre convention collective de travail est également déclarée de force obligatoire. La BCS participe à l'avis de droit mandaté par d'autres associations sectorielles dans le cadre de la consultation. Ledit avis de droit vise à examiner et à réfuter les arguments évoqués, la BCS entendant s'impliquer activement dans la consultation.

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 porté leurs fruits ces dernières années. 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 se sont toutefois enlisés.

Les efforts visant à réduire les teneurs en sel et en sucre des denrées alimentaires vont donc désormais

être poursuivis au niveau national dans le cadre juridique. L'OSAV entend s'engager pour une réduction de la publicité pour des aliments trop sucrés, trop gras, trop salés ou trop riches en énergie à l'intention des enfants de moins de douze ans. La loi sur les denrées alimentaires (LDAI) doit être partiellement révisée à cet effet. La première consultation des offices a eu lieu en automne 2023, l'ouverture de la procédure de consultation étant prévue pour début 2024. L'OSAV a constaté en août 2023 que le secteur alimentaire n'avait pour l'instant pas pu se résoudre à un engagement volontaire efficace.

Bien que 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 soient actuellement pas au centre des efforts de réduction de la «table ronde de Milan», du moins selon les documents disponibles, la BCS va rester fortement engagée en la matière, sachant que d'éventuelles dispositions légales affecteraient les boulangeries artisanales de manière disproportionnée par rapport à l'industrie. Le monitoring du pain réalisé par l'OSAV en 2019 a montré que les pains de fabrication artisanale contiennent en moyenne 1,7 g de sel pour 100 g de pain frais, les pains de fabrication industrielle présentant pour leur part une valeur moyenne de 1,4 g. L'industrie se situe donc dans la fourchette cible de 1,3 à 1,5 gramme définie par la BCS, alors que l'artisanat la dépasse. Aucun monitoring du pain n'a été publié depuis. D'éventuels futurs relevés de ce type, déterminant la teneur en sel des pains de fabrication artisanale, et décisions de réduction de la «table ronde de Milan» concerneraient directement la BCS.

Un nouvel entretien a eu lieu avec l'OSAV en octobre 2023. La possibilité d'organiser une manifestation ad hoc pour les membres de l'association a été évoquée. La BCS est par ailleurs en train d'évaluer les possibilités de lancement d'un projet de sensibilisation sur le thème de la teneur en sel. Les échanges périodiques avec les représentants des autorités et des associations, les membres de la «table ronde de Milan» et des politiques vont également se poursuivre. L'association va continuer à lutter résolument contre toute 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. Elle s'engage à permettre aux consommateurs et consommatrices de prendre des décisions d'achat éclairées grâce à un étiquetage judicieux des produits.

Gaspillage alimentaire

Le thème du gaspillage alimentaire est toujours omniprésent. La BCS et ses membres prennent des mesures en la matière depuis des années. 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 la réputation des entreprises artisanales. Un projet pilote tenant compte de l'accord ad hoc a été lancé dans le cadre du plan d'action intersectoriel visant à réduire les pertes alimentaires, auquel la BCS a adhéré en 2022; il devrait prendre fin en 2024 ou au plus tard début 2025. Parallèlement, notre Ecole professionnelle Richemont va continuer à aborder activement le sujet dans ses offres de formation, les consommateurs et consommatrices étant informés des efforts de la filière par le biais de l'association Pain suisse.

Une nouvelle réglementation est également entrée en vigueur au tournant de l'année 2023/2024 en matière de dons de denrées alimentaires. Cette modification de l'ordonnance sur l'hygiène (OHyg) ne concerne toutefois que les entreprises faisant déjà don de denrées alimentaires excédentaires. De nouvelles règles précisent les mesures que ces entreprises doivent prendre en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène. Il existe en outre des règles relatives à l'information des destinataires. La Suisse reprend des dispositions de l'UE. Les nouveautés protègent et informent mieux les personnes qui reçoivent des dons, et la sécurité juridique ainsi générée contribue à diminuer le gaspillage alimentaire. Le délai de transition pour la mise en œuvre des mesures est d'un an.

Formation professionnelle

Dans la Berne fédérale, la BCS s'engage aussi pour le renforcement du système de formation professionnelle duale. 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. La BCS salue ainsi la décision d'élaborer un projet qui sera mis en consultation sur le renforcement de la formation professionnelle supérieure, prise lors du Sommet national de la formation professionnelle de novembre 2023. L'objectif de ce projet est de protéger l'appellation «école supérieure» et d'introduire les titres complémentaires «Professional Bachelor» et «Professional Master», en vue de mettre en évidence le caractère tertiaire des diplômes concernés, et de contribuer à la

Actualités

reconnaissance de la formation professionnelle supérieure dans l'opinion publique.

Loi sur le CO²

A partir de 2025, la Suisse aura besoin d'une nouvelle loi sur le CO², la loi transitoire actuellement en vigueur pour combler les lacunes en matière de protection du climat n'étant valable que pour trois ans. Après un premier échec dans les urnes, la deuxième tentative de révision de la loi sur le CO² doit désormais permettre de remplir l'objectif de l'accord climatique de Paris: d'ici 2030, les émissions de gaz à effet de serre doivent être réduites de 50 % par rapport à 1990. Le projet prend en compte les réserves émises à l'égard de la révision qui a échoué en renonçant notamment à la taxe sur les billets d'avion. Le Conseil fédéral a sciemment choisi de ne pas surcharger le projet, pour ne pas risquer des retards dus à une nouvelle votation populaire, le projet prévoyant plutôt des incitations à la protection du climat. Au cours de la période de cinq ans (2025-2030) pendant laquelle la loi sera en vigueur, un total de 4,1 milliards de francs de subventions sera mis à disposition, dont 2,8 milliards sont prévus pour le secteur du bâtiment. Autre nouveauté, la loi sur le CO² prévoit que tous les secteurs, et non plus seulement les secteurs à forte consommation d'énergie, puissent à l'avenir participer au programme de la taxe sur le CO². L'exemption de la taxe sur le CO² devrait donc rester possible à l'avenir pour les boulangeries et les confiseries (avec mazout ou gaz). Le projet se trouve actuellement en phase d'élimination des divergences. La BCS continue à suivre les débats et à faire valoir les préoccupations du secteur.

Réforme de la prévoyance professionnelle

La réforme a été finalisée au printemps 2023, après 15 longs mois de débats au Parlement. Ce dernier s'est mis d'accord sur le fait qu'après l'abaissement du taux de conversion (de 6,8 % à 6 %), 15 cohortes de la génération de transition devraient recevoir un supplément de rente à vie sur la prévoyance professionnelle. La BCS a suivi de près les travaux parlementaires et évalué les conséquences possibles de la réforme. La réforme étant inefficace pour nos entreprises, nos assurés et notre caisse de pension, l'association va s'engager dans la campagne de votation en 2024, en collaboration avec d'autres acteurs – dont l'Union suisse des arts et métiers.

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.

La commission «Marché-Qualité céréales» de swiss granum a confirmé les prix indicatifs «après-récolte» de l'année passée et a fixé au même niveau les prix indicatifs «récolte» 2023. Cette décision résulte d'un compromis entre les producteurs des céréales et les transformateurs. Deux effets contraires ont été pris en compte. D'une part, les coûts pour les engrais et les carburants ont baissé par rapport à l'année dernière, alors que les coûts de la main d'œuvre et en particulier les coûts de l'énergie ont augmenté à tous les échelons. D'autre part, les effets attendus de la trajectoire de réduction ont été inclus.

Tous les partenaires le long de la chaîne de valeur ont souligné l'importance du maintien de la motivation pour une production indigène de céréales panifiables. La trajectoire de réduction doit être mise en œuvre en commun. Avec les conditions de prise en charge de swiss granum, les prix indicatifs «récolte» constituent la base pour garantir la commercialisation de la récolte.

La nouvelle obligation de déclarer l'origine du pain vendu en vrac, qui sera introduite le 1^{er} février 2024, avec un délai de transition d'un an, contribuera à mettre en avant la valeur ajoutée des produits céréaliers indigènes. Les partenaires qui interviennent tout au long de la chaîne de création de valeur sont tributaires des conditions cadres politiques, notamment des directives de la politique agricole, de la mise en œuvre de la trajectoire de réduction des produits phytosanitaires et des pertes de nutriments, mais aussi de la communication sur l'indication de l'origine du pain et des produits de boulangerie suisse.

Mots d'ordre de la BCS

En 2023, le comité central de la BCS a adopté un mot d'ordre concernant le projet suivant:

Votation populaire:

- loi sur la protection du climat:
mot d'ordre de la BCS: liberté de vote
résultat OUI



Urs Wellauer-Boschung
directeur

Actualités

Convention collective de travail CCT et commission paritaire

La DFO de la CCT a permis de proposer à des prix plus avantageux, respectivement de subventionner de nombreuses formations continues – dont des cours de préparation aux examens professionnels et professionnels supérieurs, le personnel non qualifié en profitant également davantage. La CCT 2019 a été prolongée jusqu'à fin 2024. La renégociation de la CCT 2025 a nécessité un très grand engagement des parties concernées. La délégation aux pourparlers CCT a tenu sept réunions internes et huit avec les partenaires sociaux.

Dès 2025, le syndicat Unia comptera comme nouveau partenaire social, aux côtés de Hotel & Gastro Union et du syndicat Syna. Outre les séances ordinaires, des groupes de travail se sont réunis et des entretiens ont eu lieu avec les partenaires sociaux. Les négociations de la CCT 2025 et de l'accord de protocole ont finalement pu être conclues début janvier 2024. La nouvelle CCT devrait entrer en vigueur le 1^{er} janvier 2025.

Les tâches de la commission permanente au sens de la CCT sont assumées par la cpbc (commission paritaire des boulangers-confiseurs). Le secrétariat de la cpbc est géré par Zloczower & Partner AG à Berne depuis 2021.

Six séances de la cpbc ont eu lieu en 2023, avec pour ordre du jour l'exécution de la CCT. Le nombre de contrôles effectués a pu être augmenté à près de 80. Outre les contrôles intégraux, des contrôles par sondage sont également effectués en vue d'un contrôle plus efficace et plus ciblé. Les manquements constatés ont généralement trait au respect du salaire minimum, au 13^e salaire, aux suppléments pour vacances et jours fériés, mais aussi parfois à des assurances insuffisantes.

Une acceptation et un respect croissants de la CCT se dessinent dans l'intérêt de l'ensemble du secteur, grâce aux contrôles, qui sont également portés devant les tribunaux. En 2023, la cpbc a numérisé le processus de déclaration et la comptabilité en collaboration avec Camptocamp SA. Les déductions omises par la commission de déclaration par le passé ont été remboursées par la cpbc aux entreprises du secteur de la boulangerie-confiserie, et ce à hauteur d'environ 55'000 francs. La palette des cours subventionnés de l'École professionnelle Richemont a été continuellement élargie.

Service juridique

Depuis 2023, la BCS propose en interne le service juridique téléphonique, qui prodigue des conseils à la BCS, à ses institutions, à ses membres, aux autorités et à des tiers. Dans le même temps, le service juridique défend les intérêts de la BCS et de ses membres auprès de personnes de droit public et de droit privé. Au total, plus de 3'000 appels téléphoniques ont été dénombrés en 2023. ■



Harisa Reiz,
directrice adjointe



Antenne MSST et gestion de la qualité

L'antenne sécurité au travail et gestion de la qualité gère la solution par branche pour la sécurité au travail et le guide des bonnes pratiques pour la boulangerie-confiserie artisanale. Elle conseille les entreprises affiliées en cas de questions relatives à la mise en œuvre et propose différentes formations professionnelles et continues pour les personnes chargées de la mise en œuvre dans les entreprises. L'antenne peut également mettre qui de droit en relation avec des spécialistes externes pour la gestion de risques non spécifiques au secteur.

Solution par branche pour la sécurité au travail

Au cours de l'année 2023, riche en événements, plusieurs changements – guère perceptibles pour les membres de l'association – sont intervenus au niveau de l'entité responsable. Suite au départ à la retraite de notre médecin de longue date, le Dr Rolf Abderhalden, la décision a été prise de procéder à un remaniement global au niveau des spécialistes consultés.

Des visites d'entreprises ont à nouveau pu être effectuées en 2023, suite aux précédentes années marquées par la pandémie de coronavirus. Ces visites permettent aux spécialistes consultés – médecin du travail, ingénieur en sécurité et hygiéniste du travail – de découvrir sur place les caractéristiques typiques du métier. Les entreprises visitées ayant reçu un feedback spécifique, le développement de la solution par branche pour les années à venir va être défini sur la base de l'ensemble des connaissances acquises.

La formation continue pour les chargés de sécurité, traditionnellement proposée en collaboration avec les sections régionales, a également pu reprendre. Cinq événements bien fréquentés ont eu lieu dans quatre régions en 2023 – une édition du même acabit ayant même pu être organisée en complément de manière centralisée chez Richemont à Lucerne. L'offre de cours de base – organisés de manière centralisée chez Richemont – s'est poursuivie de manière inchangée.

Au cours de l'année sous revue, l'antenne a été consultée pour 34 examens d'aptitude relatifs à l'exposition professionnelle à la poussière de farine.

Les retours des visites d'entreprises et l'alignement sur les exigences de la Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail (CFST) vont permettre de définir les champs d'action pour les années à venir, d'ici à la prochaine recertification de la solution de branche prévue à l'automne 2026. La prochaine étape est l'élaboration d'une analyse de risques interentreprises pour la boulangerie-confiserie artisanale, qui sera entreprise avec une nouvelle équipe de spécialistes.

Guide des bonnes pratiques

Début 2023, la Confédération a lancé une consultation sur Stretto 4, une nouvelle révision du droit sur les denrées alimentaires. Prévues à l'automne 2023, la publication des ordonnances révisées a toutefois été repoussée à la veille de Noël. Notre secteur étant concerné par certains changements, une révision du guide des bonnes pratiques devant être approuvée par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) est désormais à l'ordre du jour.

Au cours de l'année sous revue, deux cours de base ont été proposés aux personnes responsables. L'antenne a conseillé les entreprises affiliées nécessitant des connaissances externes pour répondre à des rapports de contrôle relatifs à des denrées alimentaires ou pour établir des déclarations. ■



Benjamin Horand,
responsable de l'antenne MSST
et de la gestion de la qualité

Communication

La communication avec les différentes parties prenantes internes et externes est un élément important de l'activité de l'association. La transparence, l'actualité, la clarté et la compétence sont des valeurs essentielles à cet égard. Grâce à une communication systématique et offensive, la BCS entend contribuer à renforcer l'image positive du secteur.

Les groupes cibles

Le groupe cible primaire est constitué des membres, des différentes instances de la BCS et des associations cantonales et régionales. Les autres partenaires importants sont: les institutions de la BCS (Ecole professionnelle Richemont, SBC Fiduciaire, Panvica), les différents acteurs du secteur ainsi que les institutions et entreprises de la chaîne de création de valeur, les journalistes, les politiques, les autorités et les consommateurs et consommatrices. La BCS entretient avec eux des échanges réguliers, tant oralement que sur les différentes plateformes de communication.

Les moyens de communication

Les moyens de communication comprennent: le magazine imprimé Panissimo (et sa version en ligne), la newsletter BCS/Richemont (et ses éditions spéciales), les sites internet swissbaker.ch (intranet compris) et forme-ton-avenir.ch, les médias sociaux (LinkedIn, Facebook, Instagram, X et TikTok), la Lettre du président pour les présidents, présidentes et secrétaires régionaux/cantonaux.

Le service de communication se réunit deux fois par an pour examiner les contributions reçues, discuter des changements et développer des stratégies d'avenir. La communication doit s'adapter aux besoins du secteur et fournir des informations aussi ciblées, actuelles, transparentes et directes que possible.

Dans la mesure du possible, la communication se fait dans les trois langues nationales (allemand, français et italien).

Nous nous efforçons de rendre compte du secteur et de l'association de manière aussi équilibrée que possible. Ce n'est pas une tâche facile avec 24 éditions, sachant que la régionalité et les régions linguistiques doivent notamment être prises en compte, et les trois secteurs du commerce de détail, de la boulangerie-pâtisserie et de la pâtisserie-confiserie représentés dans la même mesure. Nous veillons en outre à un bon dosage de divertissement (people), d'informations, de conseils, d'astuces et de communiqués de l'association.

Energie et inflation

La pénurie d'énergie et l'inflation ont préoccupé et préoccupent encore notre secteur; elles ont également tenu en haleine l'ensemble de l'économie mondiale en 2023. La BCS a entretenu des contacts réguliers avec les autorités compétentes, les commissions et les groupes de travail pertinents, les politiques et les associations partenaires (voir politique). La communication s'est faite de manière coordonnée le cas échéant. La BCS a fourni des informations en temps réel sur ses plateformes de communication, et publié sur intranet des conseils, des informations et des modèles réservés à ses membres, et ce en deux ou trois langues. Le directeur de la BCS, Urs Wellauer-Boschung, s'est pour sa part régulièrement exprimé sur ces sujets avec des conseils pour les membres à la clé.

- **Intranet**
- **Article «L'hiver prochain ne manquera pas d'arriver»**



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

PANISSIMO

«Panissimo»

Le magazine «Panissimo» est l'unique publication spécialisée du secteur de la boulangerie-confiserie. Il paraît tous les quinze jours dans les trois langues nationales (allemand, français et italien). Le tirage imprimé s'élève à 3'400 exemplaires.

Le nombre d'abonnés et abonnées baisse de manière quasiment synchrone avec la diminution du nombre de membres de la BCS. L'objectif à moyen terme est de motiver davantage de travailleurs et travailleuses à s'abonner. La BCS vise ainsi à améliorer l'information du personnel sur le secteur, tout en promouvant l'attachement à ce dernier.

L'environnement publicitaire très concurrentiel dans le secteur des médias se fait également ressentir au niveau des recettes publicitaires. Le montant a diminué par rapport à l'année précédente, passant de 715'927 francs à 654'546 francs.

Contenus

Parmi les séries à succès dans les moyens de communication de la BCS, on trouve «Our Future» (qui permet à de jeunes professionnels et professionnelles d'évoquer leur métier, leur expérience et leur passion, et de contribuer ainsi à promouvoir l'image de nos professions) et le swissbaker-blog (dans le cadre duquel des auteurs ou auteures de la branche ou hors branche écrivent sur un sujet en lien avec la boulangerie-confiserie). Les éditoriaux, rédigés notamment par des membres du comité central et le directeur

de la BCS Urs Wellauer-Boschung, sont également très prisés, de même que les reportages sur les entreprises membres de la BCS et les articles sur les concours nationaux et internationaux.

Nous avons conclu différents partenariats médiatiques, avec divers organisateurs d'événements, dont Young Star, Porteur d'avenir, VDB (Vereinigung der Backbranche Schweiz), Brot-Chef, et Swiss Bakery Trophy pour 2024. De même, en 2023, nous avons accompagné avec nos moyens de communication différents concours et campagnes organisés par la BCS, seule ou avec des partenaires, dont la promotion des boulangers qui choisissent le beurre, la marque Pain suisse ou la couronne boulangère. En amont des votations, la BCS a communiqué les mots d'ordre décidés par le comité central sur tous les canaux de communication, à l'exception des médias sociaux.

Les échanges dynamiques avec les associations régionales / cantonales et leurs membres sont très réjouissants. Nous recevons beaucoup d'informations, d'articles, de photos – merci beaucoup!

swissbaker.ch

Suite à sa refonte en 2022, le nombre de consultations du site web de la BCS – swissbaker.ch – s'est avéré réjouissant en 2023. Les articles suivants ont suscité le plus d'attention: la nécrologie et le portrait de Fred P. Feldpausch, le reportage sur les SwissSkills et l'article sur Meier-Beck à Santa Maria dans le Val Mustair.

News «Panissimo»



Communication

Intranet

L'intranet est exclusivement à la disposition des membres de la BCS. Comme les années précédentes, cette plateforme a été utilisée intensément par ces derniers, qui ont téléchargé des informations et des documents utiles en lien notamment avec la pénurie d'énergie, l'inflation et, depuis peu, l'obligation de déclaration.

Intranet

Plateforme en ligne MSST et hygiène exclusivement pour les membres de la BCS

service.swissbaker.ch

swissbaker-jobs.ch

Par rapport à 2022, le nombre d'annonces sur swissbaker.ch a baissé en 2023; il est en effet passé de 545 à 447. Le site est disponible en allemand et en français. La majorité des annonceurs et annonceuses proviennent de Suisse alémanique. 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 7'000 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 les actualités, la newsletter contient notamment des informations sur les cours Richemont, des teasers du swissbaker-blog, des éditoriaux et des articles d'envergure publiés dans «Panissimo».

Collaboration avec les organisations de la BCS

Le service de communication de la BCS travaille en étroite collaboration avec les organisations de la BCS: **BCS Fiduciaire:** publication régulière et gratuite d'articles rédactionnels de fond rédigés par le directeur (lien), annonces de remplissage gratuites et annonces avec un rabais de 50 %;

Panvica: publication gratuite d'articles rédactionnels sur des thèmes d'actualité, publiereportages payés (rabais de 50 %);

Ecole professionnelle Richemont: dans chaque édition de «Panissimo», quatre pages au look Richemont: en alternance trois pages de recettes et de fond (D + F) et une page d'informations sur les cours; reportages réguliers sur l'actualité des cours, des réunions, etc.; envoi commun de la newsletter BCS/Richemont et plus encore.

Lettres du président / conférence des présidents, présidentes et secrétaires

La Lettre du président (LdP) permet au président de la BCS, Silvan Hotz, d'informer tant les présidents, présidentes 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, cinq LdP ont été envoyées en 2023, en français et en allemand. La conférence nationale des présidents, présidentes 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. Les médias régionaux ont parlé des nouvelles championnes suisses. L'écho médiatique de la remise de la couronne boulangère à Giuseppe Piffaretti, professionnel tessinois de renommée internationale, a par contre été plutôt modeste.

Les thèmes sectoriels abordés dans les médias se sont avérés très variés. On peut notamment citer le manque de relève et de personnel qualifié, l'inflation et, en fin d'année, l'obligation de déclarer. Plusieurs membres ont fait l'objet de portraits ou de citations dans les médias régionaux et parfois nationaux. La SRF a diffusé différents reportages sur notre secteur qui, à la fin de l'automne, a été le sujet principal de l'émission «Schweiz aktuell», très suivie, qui a mis en avant la petite boulangerie Schär d'Ursenbach (BE), Reinhard de Berne et le président de la BCS Silvan Hotz.

L'ambition de la BCS est d'attirer l'attention sur les problèmes du secteur artisanal sans tomber dans le «pathos», en évitant notamment de parler de «mort des boulangeries», tout en maintenant, voire en améliorant son image.

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

Médias sociaux

La BCS est présente sur Facebook, Instagram, LinkedIn, X (anciennement Twitter) et également sur TikTok depuis le lancement de la campagne de promotion de la relève. Les posts sont publiés en fonction des publics cibles sur les médias sociaux correspondants, les contenus politiques ou controversés étant évités.

Communication

L'objectif varie selon le canal: il est de sensibiliser le public à notre artisanat sur Instagram et Facebook, et de s'adresser à l'opinion publique sur LinkedIn et X. TikTok est activement utilisé dans le cadre de la campagne de promotion de la relève pour présenter les métiers d'apprentissage du secteur sous leur meilleur jour aux jeunes en âge scolaire. Nous visons ainsi à continuer à améliorer l'image de marque, à promouvoir la boulangerie-confiserie artisanale et ses produits, et à promouvoir efficacement la relève. Sur nos plateformes, nous proposons notamment aux membres et aux associations cantonales 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 ayant fait l'objet d'une publicité importante en 2023. Nous partageons aussi au niveau national les posts pertinents des associations cantonales et régionales, leur participation active sur les médias sociaux s'imposant donc.

- Facebook
- Instagram
- LinkedIn
- X
- Tiktok

Troisième vague de la campagne de promotion de la relève

Lancée en 2021, la campagne de promotion de la relève de la BCS vise la génération Z. La troisième vague s'est achevée à la mi-octobre. Dans le cadre de cette dernière, nous avons délibérément décidé de poursuivre tranquillement la campagne. Nous avons fait de très bonnes expériences avec les moyens publicitaires existants par le passé, et voulons continuer à profiter de cet effet positif.

L'accent a notamment été mis sur des annonces payées via les canaux en ligne de la BCS, permettant d'atteindre un grand nombre de personnes et de garantir une mesure claire du succès. Mais en parallèle, nous avons également publié différents sujets et histoires sur les canaux de communication de la BCS.

Nos annonces dans les médias sociaux ont été vues par environ 660'000 personnes, dont plus de 3'500 ayant effectivement cliqué dessus. Le site internet de la campagne forme-ton-avenir a également enregistré six fois plus d'utilisateurs et utilisatrices par rapport au mois précédent, imputables en grande partie aux posts organiques et boostés des médias sociaux, mais aussi aux recherches directes sur Google, en matière de formations dans le secteur notamment.

La quatrième vague de la campagne de promotion de la relève débutera à la mi-mai 2024.

forme-ton-avenir.ch



Communication

SwissSkills Championships 2023

Du 21 au 23 novembre, 31 candidats et candidates se sont mesurés avec créativité et esprit d'équipe à l'École professionnelle Richemont de Lucerne pour décrocher le titre de champion ou championne suisse – dans le commerce de détail et les orientations boulangerie-pâtisserie et pâtisserie-confiserie. Lors de la cérémonie de clôture, les deux animateurs Sébastien Knecht, responsable Richemont Romandie, et Daniel Nyfeler, président de la commission des concours de la BCS, ont fait l'éloge des belles performances des participants et participantes sur le thème de «l'univers», l'apprentissage étant la pierre angulaire de leur succès selon eux.

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 que sont Max Felchlin AG, Patiswiss AG et Pistor AG.

- [SwissSkills 2023 sur swissbaker.ch](#)
- [Photos des SwissSkills en pages 16 et 17](#)

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 389 pour 85'095 exemplaires en 2022, et à 374 pour 68'915 exemplaires en 2023, soit 16'180 calendriers de moins par rapport à l'année précédente.

Le calendrier des saveurs est paru pour la 80^e fois en 2023. Le comité central analyse la situation d'année en année, en collaboration avec les associations cantonales, pour statuer sur la poursuite de la publication du calendrier. La décision a été prise de produire un nouveau calendrier des saveurs pour 2025.

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.

[calendrier-des-saveurs.ch](#)

Association Pain suisse

L'association Pain suisse (APS) a lancé la marque «Pain suisse» en août 2021. 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. Un peu plus de 300 boulangeries-confiseries s'étaient inscrites sur la plateforme du logo à fin 2023. Les membres ont la possibilité d'utiliser la marque de manière ciblée dans leur communication. Divers articles rédactionnels ont été publiés en 2023 dans les canaux de communication de la BCS, en collaboration avec l'APS, en vue d'une mise en œuvre efficace de la campagne. L'APS a également lancé une nouvelle offensive de communication pour la marque Pain suisse début 2023.

[painsuisse.ch](#)

Campagne des Rois

La nouvelle campagne des Rois de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) a été lancée en 2022. L'objectif était et est toujours 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 promouvoir la galette des rois artisanale en amont.

Les consommateurs et consommatrices ont bien accueilli la nouvelle mouture de la campagne. Le secrétariat central de la BCS n'a jamais reçu autant de talons de concours. Le taux de participation des membres de la BCS s'est cependant avéré décevant. Cette campagne exclusive a été reconduite pour l'Épiphanie 2023, sous une forme légèrement allégée, à la demande générale des membres de la BCS. Le succès a toutefois été mitigé.

Au printemps 2023, le comité central a décidé de réactiver la communication relative à la campagne des Rois. Un groupe de travail du CC s'est réuni avec des représentants et représentantes de Pistor et de Pawi AG, pour relancer la campagne et coordonner la mise en œuvre des mesures de communication. Et le succès a été au rendez-vous: les partenaires de la campagne se sont déclarés très satisfaits de la participation en 2024. 424 entreprises ont en effet participé à la campagne des Rois – ce qui signifie qu'elles sont autant à avoir commandé au moins un article de la campagne chez Pistor. 373 membres ont participé au concours et quelque 29'000 cartes de concours sont arrivées au secrétariat central de la BCS. Pawi AG et Pistor ont assuré vouloir continuer à soutenir la campagne des Rois en 2025 et en 2026.

[Campagne des Rois](#)

Communication

Concours du praliné à l'eau-de-vie Williams

Le premier concours du praliné à l'eau-de-vie, qui s'appelait alors concours de pralinés aux fruits sauvages, a été lancé conjointement par la BCS et l'organisation DistiSuisse en novembre 2021. Le jury s'est réuni début 2022, l'initiateur du concours et président du jury étant Patrick Zbinden, célèbre analyste sensoriel et Ambassadeur du pain et du chocolat. Permettant de se démarquer de la concurrence avec un praliné unique et typé, le concours est ouvert exclusivement aux membres de la BCS.

Le coup d'envoi de la deuxième édition prévue le 2 février 2024 a été donné en 2023 – le concours nouvellement nommé «praliné à l'eau-de-vie» (PEV) mettant à l'honneur l'eau-de-vie Williams, avec de nouveaux partenaires: Carma en tant que sponsor principal et Pawi AG en tant que sponsor des services.

[Article «Panissimo»](#)

Couronne boulangère 2023

La distinction nationale du secteur qu'est la «couronne boulangère» a été remise à «Mastro Piff», Giuseppe Piffaretti, de La Bottega del Fornaio à Mendrisio (TI). Le fondateur de la Panettone World Cup (PWC) et lauréat du prestigieux prix du «Mérite culinaire suisse» est connu dans le secteur, au-delà des frontières suisses, pour ses créations de panettone primées. Les places d'honneur sont revenues à Beck Maier, à Laufenburg (AG), et à Bread à porter AG, à Berne.

couronneboulangere.ch

Ambassadeur du pain et du chocolat

Dans le cadre de leur congrès annuel à Berne, les boulangers-confiseurs suisses ont nommé «Ambassadeurs du pain et du chocolat 2023» les deux comiques «Cuche et Barbezat», qui forment un duo bien connu en Suisse romande et en France. Le titre est ainsi revenu pour la première fois à deux représentants de la Suisse romande. Se produisant ensemble sur scène avec succès depuis plus de 35 ans, les nouveaux ambassadeurs du secteur partagent également une réelle passion pour les délices de la boulangerie-confiserie artisanale.

[Article «Panissimo»](#)

Club des Ambassadeurs: 2018 André Lüthi, CEO de Globetrotter Group SA et boulanger-confiseur qualifié. 2019 Linda Fäh, présentatrice et chanteuse pop. 2021/2022, Patrick Zbinden, analyste sensoriel et journaliste gastro.

[Portraits](#)





Les trois championnes suisses 2023: de g. à dr.:
 Alice Wüthrich, boulangerie-pâtisserie, formation à la fondation Lebensart à Bärau/BE
 Jasmin Ruoss, commerce de détail, formation à la Bäckerei-Konditorei Huber à Gommiswald/SG
 Judith Knellwolf, pâtisserie-confiserie, Bäckerei-Konditorei Leutwyler GmbH à Zofingen/AG

SwissSkills 2023



Alice Wüthrich (BE), championne suisse 2023,
 orientation boulangerie-pâtisserie



Judith Knellwolf (AG), championne suisse 2023,
 orientation pâtisserie-confiserie



Jasmin Ruoss (SG), championne suisse 2023,
 commerce de détail



Sébastien Knecht, responsable Richemont Romandie, et Daniel Nyfeler, président de la commission des concours de la BCS, ont animé ensemble la cérémonie de clôture.



Un grand merci pour leur précieux soutien à l'équipe d'auxiliaires, au club des sponsors et aux entreprises formatrices et employeuses.

Le président de la BCS, Silvan Hotz, a lancé un appel: «Chers candidats et candidates, emportez dans votre vie future la motivation et la passion dont vous avez fait preuve lors de ce concours.»



Compte de résultat

	Comptes 2023	Comptes 2022
Produit		
Cotisations membres	753'104	781'487
Produit formation de base et continue	165'000	196'000
Produit publicité/marketing/promotion	1'049'182	1'245'325
Produit salons/manifestations	50'310	65'265
Produit conseil/service	491'404	358'203
Autres produits livraisons/prestations	543'651	546'780
Déductions	-16'729	-7'119
Total produit	3'035'922	3'185'941
Charges		
Charges matériel/marchandises/services	-912'722	-1'070'492
Frais de personnel	-1'841'357	-1'600'743
Charges locaux	-90'175	-87'659
Aussurances/taxes/frais	-4'363	-3'701
Charges administratives	-311'431	-508'946
Charges publicitaires	-100	-722
Autres charges d'exploitation	-56'302	-47'007
Amortissements/Corrections valeur	-9'569	-11'500
Total charges	-3'226'019	-3'330'769
Activités accessoires/extraordinaires		
Résultat financier	-73'562	-191'256
Résultat activités accessoires	211'197	228'482
Résultat hors exploitation	149'961	152'274
Résultat extraordinaire	1'876	-20'756
Correction de fonds	-70'000	0
Impôts directs	-2'117	-2'504
Total activités accessoires/extraordinaires	217'354	166'240
Résultat	27'258	21'413

Bilan

	Comptes 2023	Comptes 2022
Actifs		
Liquidités	1'104'318	889'586
Actifs détenus à court terme avec cours boursier	1'162'240	1'181'417
Réserves de fluctuation	-168'000	-158'000
Créances résultant de livraisons/prestations	262'955	237'653
Créances envers panvica	206'626	169'817
Créances envers SBC Fiduciaire SA	56'717	57'405
Ducroire	-27'000	-15'000
Autres créances à court terme	18'972	11'677
Stocks	1	3
Actifs de régularisation	269'218	351'628
Actifs circulants	2'886'047	2'726'186
Placements financiers	10'501	10'501
Participations	528'400	599'500
Immobilisations mobilières	34'100	17'501
Immobilisations immobilières	5'677'000	5'738'000
Actifs immobilisés	6'250'001	6'365'502
Total actifs	9'136'048	9'091'688
Passifs		
Dettes résultant de livraisons/prestations	395'131	188'591
Dettes envers Fondation Richemont	209'026	186'482
Bons d'achat	663'830	801'500
Dettes financières à court terme portant intérêt	1'800'000	1'920'000
Autres dettes à court terme	12'114	31'692
Passifs de régularisation	937'918	952'653
Capitaux étrangers à court terme	4'018'020	4'080'918
Provisions	230'000	150'000
Capitaux étrangers à long terme	230'000	150'000
Capital de l'association	4'860'771	4'839'358
Profit annuel	27'258	21'413
Capital propre	4'888'028	4'860'771
Total passifs	9'136'048	9'091'688

Rapport de l'organe de révision



**KMU Treuhand &
Revision**

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 2023 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
Leitender Revisor
Zugelassener Revisionsexperte

Saskia Meyer
Handlungsbevollmächtigte



Markus Koster,
directeur général
et délégué du CA
de SBC Fiduciaire SA

SBC Fiduciaire SA **sous le signe du changement**

J'ai été élu à la succession de Markus Künzli en tant que nouveau directeur général et délégué du conseil d'administration de SBC Fiduciaire SA lors de l'assemblée générale extraordinaire du 11 septembre 2023. Outre les affaires courantes – je vais continuer à m'occuper de mandats de clients au siège de Saint-Gall –, les tâches et les défis qui m'attendent sont multiples.

Les changements en cours depuis un certain temps dans le secteur de la boulangerie-confiserie n'épargnent pas SBC Fiduciaire SA. Le fait qu'une cessation d'activité n'implique pas forcément une succession entraîne chez nous un effritement de la clientèle. L'objectif principal est donc de continuer à consolider notre rôle de fiduciaire de branche et de nous positionner clairement en tant qu'entreprise. Cette période de changements radicaux nous confirme une fois encore que nos connaissances du secteur nous permettent d'avoir une longueur d'avance sur les fiduciaires traditionnelles. Nous sommes un sparring partner important pour notre clientèle.

Un profil sectoriel a régulièrement été établi par le passé grâce à la grande quantité de données sectorielles recueillies. Les analyses en découlant permettent des comparaisons sectorielles spécifiques et s'avèrent des outils précieux pour tirer des conclusions relatives aux entreprises. Le profil sectoriel est en cours de remaniement, l'objectif étant de pouvoir offrir une valeur ajoutée à notre clientèle, à l'avenir également.

La présentation de SBC Fiduciaire SA est également en cours de peaufinement. Il n'aura pas échappé aux lecteurs et lectrices attentifs que notre logo comporte désormais un fouet de cuisine se voulant un clin d'œil au secteur, des annonces modernes et un site internet remanié étant également prévus les semaines et mois à venir. A l'avenir, nous ne manquerons pas non plus de publier dans Panissimo des articles sur des thèmes professionnels actuels, en vue de donner au secteur des impulsions importantes sur des sujets fiduciaires.

Notre réseau de filiales s'est étendu à neuf sites grâce aux succursales nouvellement créées à Sion, Fribourg et Saignelégier. Nous nous sommes ainsi encore rapprochés de notre clientèle en vue de lui apporter notre expertise. Nous avons pris cette décision malgré le fait que la pénurie de personnel qualifié n'épargne pas SBC Fiduciaire SA et que nous n'ayons pas pu pourvoir certains postes pendant une période prolongée. En combinaison avec l'initiative de numérisation actuellement en cours, nous sommes convaincus de pouvoir positionner SBC Fiduciaire SA de manière optimale pour l'avenir. En tant qu'employeur attractif, nous souhaitons relever les défis du secteur en collaboration avec notre clientèle!

La direction remercie le conseil d'administration et tous les collaborateurs et collaboratrices pour leur précieux engagement au quotidien. En ces phases de changement parfois turbulentes, j'apprécie beaucoup de pouvoir compter sur une équipe performante qui nous accompagne vers l'avenir. ■

Nous pouvons nous targuer d'une année intense, mais bonne et solide, au cours de laquelle le développement de nouveaux séminaires et cours de formation professionnelle et continue a été au premier plan.

Dans le commerce de détail, nous avons notamment pu dégager de nouvelles priorités, avec l'atelier de développement pour les responsables de succursales et pas moins de trois événements sectoriels. La demande en matière de cours journaliers s'est également avérée réjouissante, le plus grand volume de réservations de ces dernières années ayant de loin été enregistré.

La demande en matière d'organisation de cours pour des collègues professionnels étrangers d'Allemagne, du Brésil, de Belgique, d'Espagne, de Grande-Bretagne et du Japon est aussi à nouveau en légère hausse. Le franc fort et l'inflation nettement plus élevée à l'étranger ne facilitent pas la commercialisation de cours suisses à l'étranger.

L'examen quinquennal de la formation professionnelle initiale en production s'est déroulé tout au long de l'année. Le CC a finalement donné son feu vert pour une révision totale, après deux séances de table ronde avec des représentants d'intérêts de toute la Suisse et différentes enquêtes numériques auprès des membres et des apprentis et apprenties – un processus qui débutera en 2024 et durera jusqu'en 2028. Une offre pour le passeport vacances du canton de Lucerne a été organisée pour la deuxième année consécutive pendant les vacances d'été. Avec 60 enfants en pâtisserie et 91 en boulangerie, la participation a été positive; l'offre a fait partie des plus appréciées de notre relève potentielle.



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

Formation

L'offre de formation professionnelle et continue à l'Ecole professionnelle Richemont, subventionnée par la cpbc, et les formations individuelles sur site ont rencontré un franc succès. En 2023, la participation aux cours a été plus élevée que jamais chez nous.

Dans le domaine du commerce de détail, la mise en œuvre des cours interentreprises (CIE) s'est poursuivie avec succès. Les travaux relatifs à la nouvelle procédure de qualification (PdQ) «Vente 2022+» sont également bien avancés. Convaincus que nous relèverons ensemble les défis de la nouvelle formation, nous continuons à soutenir les entreprises formatrices en la matière.

Celles et ceux qui veulent être parés pour l'avenir relèvent le défi de l'«examen professionnel avec brevet fédéral». Il est réjouissant de constater que les mesures de soutien pour les participants et participantes à l'EP portent leurs fruits: le taux de réussite s'est nettement amélioré.

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

Boulangerie / boulangerie fine

L'année dernière, nous avons à nouveau eu le plaisir d'accueillir chez nous différents conférenciers invités de France, d'Espagne et d'autres pays. Ce qui fait la beauté du métier de boulanger, c'est la variété des possibilités de confection de pain de grande qualité.

Le nombre de consultations et de formations internes est resté à un niveau élevé et constant. Il est toujours passionnant de se rendre dans les entreprises pour analyser les processus spécifiques avec le personnel et le former.

Notre présence à l'IBA (Salon mondial consacré à la boulangerie, à la pâtisserie et au snacking) a été couronnée de succès. Nous avons pu présenter notre école à un public international.

L'année dernière, nous avons également été mandatés par différents fournisseurs et start-ups pour tester des produits destinés au secteur de la boulangerie, de la pâtisserie et de la confiserie. Nous avons pu à cette occasion fournir de précieuses indications pour une utilisation plus sûre ou plus pratique dans les entreprises.

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

Pâtisserie-confiserie

Dans le domaine de la pâtisserie et de la confiserie, le deuxième module de formation numérique (GSL) a abouti au cours du premier semestre.

Le nombre de participants et participantes a pu être augmenté grâce à un programme de cours varié. Cela montre que les professionnels et professionnelles s'engagent et se perfectionnent en permanence.

Du 21 au 23 novembre, les SwissSkills ont à nouveau été organisés avec succès à l'École professionnelle Richemont. L'engagement de tous les collaborateurs et collaboratrices a été formidable. Le niveau s'est avéré exceptionnellement élevé et équilibré dans tous les domaines.

Urs Meichtry, responsable de la pâtisserie-confiserie

Restauration & hôtellerie

L'année écoulée peut être considérée comme une année très réussie, mais aussi très éprouvante. Nous avons d'une part pu nous réjouir d'une fréquentation élevée et de nombreuses réservations, mais d'autre part malheureusement dû faire face à un manque de personnel au cours du dernier tiers de l'année. Nous avons dû y remédier en travaillant davantage et en faisant appel à des intérimaires.

Le «petit déjeuner boulanger» étant très prisé, nous sommes complets des semaines à l'avance, surtout les dimanches. La répartition des heures de réservation sur deux équipes nous permet d'optimiser la coordination des hôtes et donc d'augmenter le taux d'occupation.

Les réservations d'hôtel de la clientèle internationale ont également de nouveau augmenté. De petits travaux de rénovation ont été effectués en décembre dans toutes les chambres de l'hôtel. Toutes les fissures présentes dans les murs et les couloirs ont été réparées et repeintes.

Les taxes et frais courants évoluant constamment à la hausse, nous avons dû procéder à quelques petits ajustements de prix dans l'offre gastronomique pour l'année à venir. L'acceptation est néanmoins grande parmi notre fidèle clientèle de longue date, qui loue la grande qualité de nos plats et apprécie chez nous l'amabilité et la cordialité de notre personnel, qui ne vont malheureusement plus de soi dans de nombreux établissements de restauration.

Jonas Seifert, responsable restauration & hôtellerie

Informatique et projets

En 2023, nous avons pu profiter durablement des optimisations continues des années précédentes, ce qui se reflète positivement dans les coûts de nos comptes annuels. L'extension et le développement des technologies de collaboration sur Microsoft 365 ont permis de poser la première pierre de futurs gains d'efficacité et de flexibilité grâce à l'utilisation de solutions cloud. Un accent particulier a été mis sur la préparation de nouvelles réductions de coûts.

Le service informatique a enregistré une croissance interne. Des terminaux ont été fournis à des collaborateurs et collaboratrices supplémentaires, ce qui a permis la mise à niveau de notre équipement technologique avec des postes de travail modernes.

Michel Rodriguez, responsable informatique

Richemont Romandie

Un centre de compétences fort en suisse Romande. Actifs, passionnés et proches de la pratique, nous accompagnons la branche de la boulangerie-confiserie et la vente de notre secteur avec clairvoyance. Les défis ne manquent pas dans cette phase de réforme de nos métiers, qui fait écho aux changements générationnels, et influe donc sur les formations en production et en vente. Nous sommes aux côtés des entreprises et des associations de la branche avec conviction.

Le centre de Romandie continue à soutenir la promotion de la relève moyennant les brevets fédéraux et la formation initiale pour l'ensemble de la Suisse romande, avec notamment un engagement important pour la préparation aux examens des apprentis et apprenties, de leurs entreprises et des experts et expertes. La formation supérieure, élément central pour la relève des cadres et les remises de commerces, continue avec la phase des examens finaux en 2024. Nous souhaitons plein succès aux candidats et candidates de la volée 2023-25.

Après la révision de la formation pour le commerce de détail et les premiers examens à venir, le lancement du grand projet de révision totale de la formation est désormais prévu en production.

Actifs au niveau institutionnel et dans diverses commissions, nous sommes aussi aux côtés des entreprises pour les conseils techniques et les formations en région. L'antenne romande pour l'hygiène et la sécurité au travail offre aux entreprises le soutien dont elles ont besoin pour le guide des bonnes pratiques (GBP) et la solution par branche MSST.

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 %)

	2021	2022	2023
Direction/secrétariat/«Panissimo»/promotion	10.2	11.0	11.1
Fiduciaires	6.7	4.0	4.3
Caisse de compensation panvica	35.3	37.7	42.8
Fondation de l'Ecole professionnelle Richemont	54.2	55.3	56.3
Total	106.4	108.0	114.5

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

Année	Membres (total)	avec commerce	sans commerce	Données non contraignantes	
				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
2023	1847	1306	541	1208	2514
2024	1768	1260	508	1242	2502

Effectif des membres

Effectif des membres et nombre de délégués des associations cantonales de la BCS (Etat au 1^{er} janvier 2024)

Associations cantonales	Membres avec commerce	Membres sans commerce	Total	Délégués au congrès
Argovie	81	37	118	5
Appenzell Rhodes-Extérieures	18	1	19	2
Appenzell Rhodes-Intérieures	9	1	10	2
Bâle-Ville et Bâle-Campagne	54	18	72	4
Berne-Soleure	217	113	330	10
Fribourg	72	17	89	4
Genève	52	0	52	4
Glaris	10	7	17	2
Grisons	58	18	76	4
Jura	35	3	38	3
Lucerne	82	38	120	5
Neuchâtel	26	12	38	3
Obwald et Nidwald	14	8	22	2
Schaffhouse	10	6	16	2
Schwyz-Zoug	39	11	50	3
Saint-Gall	86	48	134	5
Tessin	56	22	78	4
Thurgovie	34	17	51	3
Uri	5	1	6	2
Vaud	144	40	184	7
Valais	51	6	57	4
Zurich	101	84	185	6
Liechtenstein (au sein de l'OBC)	6	0	6	2
Romandie (ARABPC)				2
Total	1260	508	1768	90

Chiffres clés

La boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale en chiffres

Près de 2'500	points de vente d'artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs permettent d'approvisionner toute la population suisse en pain et produits de boulangerie, pâtisserie et confiserie.
1,4 million	de contacts avec la clientèle ont lieu chaque jour dans les points de vente (estimation de la BCS).
Près de 35'000	places de travail sont liées directement ou indirectement à la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale.
2'100	apprentis et apprenties poursuivent actuellement une formation en vente ou en production.
2 milliards de francs	tel est le chiffre d'affaires annuel de la boulangerie-pâtisserie-confiserie artisanale suisse.

La BCS en chiffres

1'769	membres, tel est l'effectif de la BCS (dont 1'260 ayant leur propre commerce).
115	collaboratrices et collaborateurs sont au service de la BCS et de ses membres.
23	associations cantonales forment la structure organisationnelle régionale et locale de la BCS.
Près de 5'000	personnes fréquentent chaque année les cours de l'École professionnelle Richemont.
Plus de 2'000	conseils téléphoniques spécialisés sont donnés chaque année par l'École professionnelle.
Près de 2'200	abonnés et abonnées reçoivent chaque mois le Bulletin Richemont.
3'400	tel est le nombre d'exemplaires vendus, publiés toutes les deux semaines par «Panissimo».
Près de 7'000	adresses sont recensées pour l'envoi de la newsletter hebdomadaire de «Panissimo». Le taux d'ouverture varie entre 25 et 45 %.
Près de 41'000	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.
Près de 400	clientèles et clients font confiance aux services de la SBC Fiduciaire SA.
Plus de 3'000	appels téléphoniques ont été passés par le service juridique en 2023.

Comité central

Autorité de nomination: congrès, période d'élection maximale: 12 ans,
durée des fonctions: 2 ans, année d'élection: 2025

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 Suisse romande
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



Peter Lyner
Beck Lyner
Winterthur
Représentant
de Zurich-Schaffhouse
Membre depuis 2019



Gregor Menzi
Bäckerei Abderhalden
Wattwil
Représentant
de la Suisse orientale
Membre depuis 2023



Wilhelm Ohnmacht
Boulangerie-Pâtisserie
des Planches
Montreux
Représentant Suisse romande
Membre depuis 2019



Konrad Pfister
Bäckerei-Konditorei Fleischli
Niederglatt
Représentant
de grandes entreprises
Membre depuis 2023



Roland Räber
Bäckerei, Konditorei,
Café/Restaurant Jonerhof, Jona
Service des assurances
sociales et de personnes
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 GQ / services marketing / promo-shop

Case postale | 3001 Berne | Seilerstrasse 9 | 3011 Berne

Tél. 031 388 14 14 | info@swissbaker.ch | 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

Rédacteur romand: Johann Ruppen

Redazione della sezione Ticino: Sandra Fogato, coordinatrice

Tél. 091 923 38 28 | sandra.fogato@swissbaker.ch | www.smpcc.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 | www.panvica.ch

Richemont

Richemont centre de compétence Boulangerie Pâtisserie Confiserie

Directeur: Reto Fries

Seeburgstrasse 51 | 6006 Lucerne

Tél. 041 375 85 85 | info@richemont.swiss | 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 | www.richemont.swiss



SBC Fiduciaire SA

Directeur: Markus Koster

Standstrasse 8 | case postale | 3000 Berne 22

Tél. 031 340 66 44 | bern@sbc-treuhand.ch | www.sbc-treuhand.ch

Achevé d'imprimer:

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

Photos: «Panissimo», Richemont, calendrier des saveurs

Avril 2024



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
www.swissconfiseure.ch