

ASSOCIATION ROMANDE DES ARTISANS BOULANGERS-PÂTISSIERS

Assemblée générale du jeudi 29 mai 2008
à Romont

Accents sur la formation et la qualité

L'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries a tenu son assemblée générale annuelle jeudi 29 mai 2008 à Romont. Un accent tout particulier a été mis sur la formation des jeunes et la formation continue. Les boulangers-pâtisseries entendent aussi profiter de la vitrine Eurofoot 2008 pour démontrer leur savoir-faire aux visiteurs attendus en grand nombre.

Année 2007 très fournie pour l'Association romande des artisans boulangers-pâtisseries (ARABP) qui s'est dépensée sans compter sur plusieurs plans. Elle entend étoffer sa collaboration avec l'Association tessinoise. Celle-ci existe déjà au travers de la Finale romande et tessinoise des meilleurs jeunes boulangers-pâtisseries, des chevaliers du bon pain et du Groupement romand des maîtres de cours. Cette collaboration pourrait être étendue pour la promotion, la formation professionnelle et le label qualité.

Depuis fort longtemps, l'ARABP a érigé la formation en règle d'or, remède efficace pour lutter contre l'emprise toujours plus marquée des grandes surfaces et autres hard discounters. Les cours avec intervenants venus de l'étranger (Italie, Irlande et France) ont connu un vif succès. Plus de 70 participants ont apprécié les diverses démonstrations offertes dans les festivités du 30^e anniversaire du centre CIBM de Pully.

La commission marketing/communication a élaboré un site internet interactif (www.lepain.ch), qui propose un forum assorti d'une dizaine de questions destinées aux consommateurs. Un CD/DVD permet une utilisation appropriée des différents slogans, logos et marques appartenant à l'ARABP, dont le Cent pour Cent, label protégé.

Quant à la commission vente, elle a dispensé un cours pour les experts en février, opération renouvelée avec succès en 2008. Elle a également enseigné la présentation de la procédure de qualification pour les apprenants de 3^e année et les maîtres d'apprentissage. La première volée des assistantes du commerce de détail a passé ses examens, selon la nouvelle formation.

La commission promotion entend encore intensifier la promotion du pain. En plus des traditionnels chapitres d'intronisation, chaque confrérie cantonale devrait organiser une manifestation annuelle mettant le pain en lumière. Elle s'est par ailleurs chargée de la tenue d'un stand lors du Salon suisse des Goûts & Terroirs 2007 à Bulle, afin de marquer une présence même lors des années sans Swiss Bakery Trophy.

Dans les concours internationaux, soulignons la belle 2^e place décrochée par la Suisse à la Coupe d'Europe 2007 de la boulangerie à Nantes et la participation de David Grandjean (Romont) aux WorldSkills (fête internationale des métiers pour tous) en Shizuoka, au Japon.

Profiter de la vitrine européenne

Les boulangers-pâtisseries entendent aussi saisir la vitrine Eurofoot 2008: «Nous avons la possibilité, comme d'autres commerçants d'ailleurs, de démontrer notre sens de l'accueil et du service, a martelé le président de l'ARABP, le Valaisan Gérard Michellod. Depuis deux ans, l'Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries prépare cet événement en proposant des produits spécifiques, des décorations et autres emballages particuliers. Il est donc nécessaire que chaque membre profite de ces offres et profile son commerce avec conviction. L'Eurofoot générera un chiffre d'affaires de 1,5 milliard. Avec nos commerces, nous serons en première ligne et il est plus que certain qu'une partie des cinq millions de visiteurs attendus dans notre pays pousseront la porte de nos boulangeries.»

3e Swiss Bakery Trophy

Autre vitrine du savoir-faire des boulangers-pâtisseries romands: le Swiss Bakery Trophy. L'ARABP organisera la 3^e édition de cette grande fête de la boulangerie suisse du 29 octobre au 2 novembre 2008, dans le cadre du Salon suisse des Goûts & Terroirs à Bulle. «Le Swiss Bakery Trophy a pour but de démontrer à nos clients la grande créativité des artisans boulangers-pâtisseries. C'est aussi une réponse dynamique aux grandes surfaces et autres groupements d'entreprises d'envergure. L'avenir de notre belle profession passe par un engagement hors-norme en terme de qualité», a rappelé Gérard Michellod. Plus de 300 participants, représentant tous les cantons helvétiques ainsi que le Liechtenstein, garniront une table riche de quelque 1400 produits.

Service de presse FPE

Pour informations complémentaires:

Mme Catherine Oberson, secrétaire de l'Association des artisans boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton de Fribourg

Tél. 026/919 87 50 – FPE, rue de la Condémine 56 – CP 2175, 1630 Bulle 2