

FBK 2015 / Premier bilan

«Visiteurs en hausse, ambiance positive»

La 32^e Foire spécialisée suisse en matériel de boulangerie, pâtisserie et confiserie (FBK) s'est déroulée du 25 au 29 janvier 2015 sur le site de BERNEXPO.

Les quelque 210 exposants et les différentes manifestations ont attiré 26766 visiteurs à Berne. Cette foire a une nouvelle fois fait office de rendez-vous sectoriel incontournable et de source d'inspiration pour les professionnels actifs dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie.



L'unique Foire spécialisée suisse consacrée à la boulangerie, pâtisserie, confiserie, chocolat, glaces, café et take-away constitue la **source d'inspiration** et le **lieu de rencontre de la branche**. La FBK 2015 a une nouvelle fois remporté un franc succès, notamment grâce à l'excellence de sa qualité légendaire et des présentations des exposants. Les magnifiques prestations et démonstrations prévues dans l'arène de concours ont également suscité beaucoup d'émotion.

L'ambiance parmi les visiteurs et les exposants s'est avérée très positive. La plupart des exposants se sont montrés extrêmement satisfaits de la qualité des hôtes et de l'affluence des visiteurs à leurs stands, qui leur ont permis de nouer et d'entretenir des contacts très prometteurs. Le nombre de visiteurs a légèrement augmenté par rapport à 2013 (+ 0.5 %) malgré le processus de concentration en cours dans notre secteur.

Rétrospective des manifestations annexes:

Exposition spéciale sur le thème «développement durable»

L'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS) a consacré à la thématique du «développement durable» une exposition spéciale qui a traité des domaines clés que sont les matières premières, l'efficacité énergétique, l'E-Mobilité, le gaspillage alimentaire et l'analyse sensorielle. En collaboration avec Pistor et l'école professionnelle Richemont, sous le leadership de l'association «United Against Waste», la BCS a développé un projet-pilote avec de nombreuses entreprises de boulangerie-pâtisserie-confiserie bien connues. Les premières idées et concepts ont été présentés lors de la FBK 2015. Les consommatrices et les consommateurs sont toujours plus sensibilisés à l'écologie, au gaspillage des aliments, au traitement des déchets et attendent des réponses fondées de la part des chefs d'entreprise. Toute la chaîne de valeur – du développement durable de la matière première jusqu'au client – a donc été présentée dans le cadre de l'exposition spéciale sur le développement durable.

Les partenaires actifs dans le cadre de cette exposition spéciale:

- CARMA®/Barry Callebaut – le monde du chocolat durable
- IPS/Naturel – concept global durable pour les boulangers
- BKW Energie SA/Groupe E/Renault – efficacité énergétique et E-Mobilité
- Association United Against Waste/Ässbar – réduction du gaspillage alimentaire dans la consommation hors domicile
- Sensobus Puratos AG – analyse sensorielle de produits en collaboration avec Foodwaste

3^e symposium de la FBK «Arène de la boulangerie»

Le symposium de la FBK a eu lieu le 26 janvier en lien avec l'exposition spéciale. L'exposé d'introduction sur le thème «Changements climatiques – que voulons-nous?» a été présenté par Thomas Stocker, climatologue et professeur à l'Université de Berne. Le réchauffement climatique étant évident, et l'influence humaine manifeste, une table ronde passionnante a permis à d'illustres personnalités politiques et économiques de débattre sur l'énergie et l'environnement.

Les participants à la table ronde:

- Monica Dell'Anna, membre de la direction du groupe BKW Energie SA
- Ivo Bischofberger, conseiller aux Etats PDC
- Lorenz Hess, conseiller national PBD
- Hansjörg Knecht, conseiller national UDC
- Eric Nussbaumer, conseiller national PS

Finale des Swiss Chocolate Masters 2015 (6^e édition)

Geraldine Müller Maras de Hauterive (NE) a remporté le titre de «Swiss Chocolate Master 2015» le 25 janvier. Elle a pour ce faire dû réaliser un entremets au chocolat, une sorte de praliné, un dessert au chocolat sur assiette et une pièce montée en chocolat sur le thème «Inspiration from Nature». Geraldine Müller Maras, âgée de 38 ans, aura le privilège de représenter la Suisse lors des «World Chocolate Masters» prévus à Paris en octobre 2015. Des informations détaillées sur les «Swiss Chocolate Masters 2015», organisés à l'initiative de CARMA®, Callebaut et Cacao Barry en collaboration avec l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs, figurent en annexe.

Tigel Ice Cup 2015

La première édition du concours «Tigel Ice Cup 2015» a eu lieu le lundi 26 janvier 2015 dans le cadre de la FBK 2015. La «Tigel Ice Cup 2015» est un concours unique en Suisse dans le domaine de la glace, qui gagne en importance dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie. Daniela Schmid, de Winterthour (ZH), s'est imposée face à cinq autres candidats de Suisse et d'Italie pour monter sur la première marche du podium. Âgée de 27 ans, cette dernière travaille dans la confiserie Sprüngli à Dietikon. Le jury était présidé par le célèbre pâtissier Rolf Mürner, de Rüeggisberg.

Produits réalisés:

- «Tigel Ice de l'année» – libre choix de la glace alimentaire
- «Création glacée freestyle» – variation de spécialités glacées (tourte glacée, pralinés glacés, petits-fours glacés de forme libre p. ex.)

Informations complémentaires:

Urs Wellauer, responsable des concours de l'Association suisse des patrons boulangers-confiseurs, Berne, tél. 031 388 14 14 ou 079 239 99 19, urs.wellauer@swissbaker.ch.

Concours de qualification aux WorldSkills 2015

Les concours de qualification aux WorldSkills prévus en août 2015 à São Paulo (Brésil) ont eu lieu les 27 et 28 janvier pour les boulangers-confiseurs suisses. Ramona Hollenstein, de Walzenhausen (AR), a décroché son billet pour les WorldSkills 2015 dans l'orientation boulangerie-pâtisserie, tout comme Andrea Hohl, d'Eggersriet (SG), dans l'orientation pâtisserie-confiserie. Elles pourront ainsi se mesurer aux meilleurs jeunes boulangers-pâtissiers-confiseurs du monde, du 11 au 16 août 2015. Des informations détaillées sur ce prestigieux concours professionnel figurent en annexe.

Concours «Cake Design»

Massa Ticino™ Sugarpaste by CARMA® a proposé un concours de «Cake Design» unique en Suisse. Le 29 janvier, trois cake designers renommées ont démontré leurs compétences en matière de conception de cakes magnifiques et exceptionnels, sous les yeux du public. Les candidates se sont mesurées pendant six heures pour créer une tourte d'une hauteur minimale de 30 cm sur le thème «The colourful world of Massa Ticino™ Sugarpaste». Heidi Rieger (35 ans, de Stäfa (ZH), www.thatbakinggirl.com) a remporté le concours, en marge duquel Bettina Schliephake-Burchardt (Allemagne) et Letizia Grella (Italie) ont pour leur part enchanté les visiteuses et visiteurs par leurs démonstrations sur le thème «Cake Design».

Informations complémentaires:

Carma/Barry Callebaut SA, Zurich, Fabian Riesen, fabian_riesen@barry-callebaut.com, www.carma.ch, www.massaticino.com, www.facebook.com/MassaTicinoCARMA.

Exposition spéciale «Du blé au pain»

La fondation Patrimoine pain suisse et l'Information suisse sur le pain (ISP) ont présenté dans le cadre de l'exposition spéciale «Du blé au pain» le nouveau site web **www.painsuisse.ch** comprenant des informations détaillées sur le sujet. L'exposition en question a également mis en lumière différentes céréales, une meule à main d'antan et des pains cantonaux symbolisant la variété régionale en la matière sur une grande carte de la Suisse.

La FBK 2015 a une nouvelle fois fait office de rendez-vous incontournable pour les professionnels actifs du secteur de la boulangerie-pâtisserie-confiserie. La prochaine édition aura lieu du **22 au 26 janvier 2017** sur le site de BERNEXPO.

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs

Berne, le 30 janvier 2015

Des informations complémentaires au sujet de la FBK et des manifestations annexes sont disponibles sur le site Internet www.fbk-2015.ch.

Informations complémentaires:

Association suisse des patrons boulangers-confiseurs (BCS), Beat Kläy, directeur
Seilerstrasse 9, 3001 Berne, tél. 031 388 14 14, info@swissbaker.ch, www.swissbaker.ch
