

# Les bouchers-charcutiers se taillent un avenir professionnel

A Genève, la profession offre notamment des opportunités de travail indépendant

**Patrick Bagnoud**  
Office pour l'orientation,  
la formation professionnelle  
et continue (OFPC)

«Quand j'ai quitté l'École polytechnique de Zurich (EPFZ) pour commencer un apprentissage de boucher-charcutière à Genève, ma mère voulait me tuer», s'amuse Christa Wittmer, formatrice chez Suter Viande à Carouge. La jeune femme a toujours souhaité travailler dans la restauration, «mais on me disait que j'avais de trop bonnes notes pour faire ces métiers». Maturité gymnasiale en poche, elle entame donc des études d'agronomie qu'elle plaque au bout de trois mois pour rejoindre une boucherie du bout du lac. «J'y suis arrivée, s'enthousiasme-t-elle. Et plus les années passent plus je m'éclate dans mon job.»

Sa passion, elle souhaiterait la transmettre à tous les jeunes qui cherchent leur voie, mais ils sont seulement deux ou trois chaque année à venir se renseigner sur le métier.

## Encourager l'apprentissage

«Cinq contrats d'apprentissage signés pour cette rentrée 2016, c'est peu mais c'est tout de même



**Christa Wittmer et Lingungu «Boni» Bokolongo: «Désosser, découper, parer, j'adore ce travail».**

deux fois plus que ces deux dernières années», se réjouit Bernard Waeber, conseiller en formation à l'Office pour l'orientation, la formation professionnelle et continue (OFPC).

Un rayon de soleil dans une profession qui peine à assurer sa relève. La branche emploie quelque 24 000

personnes en Suisse pour seulement 350 contrats d'apprentissage en 2015. Genève, avec sa trentaine de commerce de boucherie-charcuterie hors grandes surfaces, n'échappe pas à ce constat. «Sans compter que les jeunes patrons du secteur ont tous la cinquantaine», précise Bernard Menu, président des associa-

tions professionnelles genevoise et romande de la boucherie.

Où trouver les personnes qualifiées qui vont les remplacer? La promotion est donc plus que jamais indispensable auprès des jeunes, «mais aussi de nos membres pour qu'ils prennent des apprentis», souligne le président, qui salue au pas-

sage l'arrivée de Manor et le retour de Migros comme formateurs dans ce domaine.

## Rigueur et précision

Lingungu «Boni» Bokolongo, 22 ans, a eu la chance de croiser Christa Wittmer. Arrivé de son Congo natal en 2010, il rejoint le Service des classes d'accueil et d'insertion. Lors d'un stage, il s'essaye à la boucherie. Et c'est la révélation. «Je suis en dernière année de formation AFP, l'attestation fédérale de formation professionnelle, explique Boni. C'est une formation surtout pratique, qui me convient bien parce que j'ai des difficultés à l'école.»

Dès quatre heures du matin, Boni retrouve sa tenue de boucher, ses couteaux et sa responsable de formation. Ses activités sont variées. Il jongle entre les commandes: préparation de souris d'agneau, de saltimocca pour le plat du jour d'un restaurant ou coupe à la scie d'un quartier de bœuf avant le désossage et la préparation des morceaux. «Il faut être précis dans la coupe, couper au poids et ne pas faire de restes», précise l'apprenti.

En charcuterie, place à la préparation des jambons, saucisses et autres longeoles. «Attention, c'est un produit labélisé qui nécessite de la rigueur: le bon mélange de gras, de maigre, de graines de fenouil et d'assaisonnement, dans un bon boyau», détaille Boni. Une rigueur tout aussi nécessaire pour garantir la traçabilité des produits et les règles d'hygiène et de sécurité.

## Satisfaire le client

Après son AFP, Boni aura la possibilité de raccorder le cursus CFC de boucher-charcutier. Et avec ce second diplôme, il pourrait même compléter sa formation par un apprentissage raccourci de cuisinier (en deux ans), entrer à l'École hôtelière de Genève ES ou se perfectionner jusqu'à l'obtention du diplôme fédéral. «C'est un métier qui a de l'avenir, insiste Bernard Menu, notamment avec les services traiteurs et les fabrications artisanales.» Un pan de son activité que Christa Wittmer apprécie particulièrement: «Lors de banquets, j'adore voir la satisfaction et le sourire des clients qui ont goûté à mes préparations.»

## Goûtez aux métiers de bouche!

Zoom sur les professions de boucher-charcutier, cuisinier, boulanger-pâtissier-confiseur et spécialiste en restauration, le mercredi 19 octobre dès 14 h. à la Cité des métiers (rue Prévost-Martin 6, 1205 Genève). Entrée libre.

Plus d'informations sur le site [www.citedesmetiers.ch/geneve](http://www.citedesmetiers.ch/geneve) et le webmobile <http://citedesmetiers-geneve.mobi>, rubrique «Agenda». **P.B.**