



Programme de mobilité « Fribourg – Ardèche »

Echanges fructueux entre artisans suisses et français

Le programme de mobilité « Fribourg – Ardèche » a permis à quatre jeunes bouchers-charcutiers formés au CFA Lanås (F) de venir dans le canton de Fribourg début février pour découvrir les méthodes de travail de leurs homologues suisses. Cinq apprentis de l'EPAI ont ensuite effectué le trajet inverse. L'expérience s'est révélée riche en enseignements, tant pour les jeunes que pour les accompagnants, les formateurs et les artisans ayant participé à l'expérience.

Les quatre jeunes français, tous en formation au CFA Lanås, en Ardèche, et leur accompagnant, M. Yannick Marchal, ont débuté leur séjour en Suisse le 1^{er} février, accueillis par MM. Rolf Wehren, doyen de l'Ecole professionnelle artisanale et industrielle Fribourg (EPAI), et Patrik Danthe, formateur. Après le souper au restaurant « Chez Blanc », à Matran, les visiteurs ont été pris en charge par David Blanc, Laurent Droux, Norbert Tinguely et Gérard Yerly, tous membres de l'Association. Les 2 et 3 février ont permis aux jeunes Ardéchois de travailler en entreprise afin de découvrir les méthodes de travail enseignées en Suisse. La journée du lendemain s'est déroulée dans les salles de classe de l'EPAI pour suivre les cours avec les apprentis fribourgeois. Le séjour des Ardéchois s'est achevé le 5 février, après de nombreux échanges riches en enseignements pour les deux parties (*lire interview Dylan Esain / Gérard Yerly en p. 2*).

Trois semaines plus tard, ce sont les apprentis suisses et leurs accompagnants qui se sont rendus en France voisine. Partis de Fribourg le 22 février à 07h00, la délégation est arrivée en Ardèche vers 14h00, accueillis par le Directeur du CFA Lanås et de M. Yannick Marchal. Le CFA forme 300 jeunes de la Région Rhône-Alpes et Auvergne. Boucher et charcutier sont deux professions bien distinctes. Les salaisons fumées ne sont toutefois plus enseignées en CFA : elles sont réservées aux grandes industries, lesquelles ont complétement englouti le marché. La grande différence dans le travail de la viande réside dans la façon de tout parer à la main, avec une grande valorisation du quart avant pour permettre à un maximum de personnes de consommer des morceaux « nobles ». Les pâtes fines ne font pas non plus partie de l'enseignement.

Le deuxième jour a été consacré à la variété de viande de bœuf « Fin Gras du Mézenc », au bénéfice de l'AOC. Il s'agit d'une spécialité de la région de Chaudeyrolles, un village situé à 1200 m d'altitude. Elle est fourragée en étable tout l'hiver avec du foin de la région uniquement, composé d'herbes diverses. Elle doit toutefois obligatoirement contenir une herbe trouvée dans ces hauteurs, la cystre (fenouil des Alpes). Le lendemain a débuté avec la visite de l'abattoir d'Aubenas, où les hôtes ont pu observer l'engagement des collaborateurs pour un travail de qualité, propre, consciencieux et basé sur le dialogue, dans une ambiance conviviale. Même le Directeur occupe un poste sur la chaîne ! Déplacement ensuite chez un grossiste en viandes en gros et demi-gros, qui travaille sur le marché local et produit diverses charcuteries, mais aucune pâte fine, peu consommées dans la région. Un apéritif avec de savoureuses spécialités locales a conclu la visite.

Les Fribourgeois ont ensuite pu visiter la boucherie d'une grande surface, laquelle découpe la viande et produit ses propres barquettes sur place. Avec une particularité : en France, le service à la vente est destiné aux retraités, qui ont un pouvoir d'achat plus élevé, tandis que le libre-service, meilleur marché, vise davantage les jeunes. « Peut-être devrions-nous nous inspirer de ce modèle, propose Pascal Clément, accompagnant et boucher-charcutier à Ponthaux. Pratiquons le libre-service, mais aussi la vente mixte en proposant des prix intéressants sur les pièces d'origine, afin d'ouvrir les portes du commerce artisanal à toutes les catégories de clients. » L'après-midi, après une dégustation de vin chez un vigneron du terroir ardéchois, la visite de la Grotte Chauvet, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO, a conclu une journée bien remplie.

Le dernier jour s'est déroulé au CFA de Lanås, avec une démonstration de découpe sur le thème de l'épaule de bœuf. L'occasion de découvrir la macreuse à beefsteak, le roastbeef, le merlan d'épaule et le merlan sous un autre jour, dégustation à l'appui.

Au retour de ce magnifique séjour, la délégation suisse tient à remercier tous les acteurs de cet échange. « Nous avons été accueillis les bras ouverts par des gens disponibles et attachants avec qui nous avons tout de suite sympathisé et qui proposent d'ores-et-déjà de renouveler l'expérience », s'est enthousiasmé Pascal Clément.



Merci à Pascal Clément et Yannick Marchal pour leur précieuse collaboration à cet article. Retrouvez la galerie photos du programme « Mobilité Fribourg – Ardèche » sur www.bouchers-fribourgeois.ch

Contact

Gérard Yerly, Président de l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de FR, tél. 079 955 92 01

Clément Castella, secrétaire de l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de FR, tél. 026 919 87 50

Internet : <http://www.bouchers-fribourgeois.ch>