



Viande et Traiteurs

Journal Suisse des Bouchers-Charcutiers



Le Filet du mois

3

Hubert Roschy, nouveau membre d'honneur de l'Association fribourgeoise des maîtres bouchers.



Union

4

Jérôme Deillon et d'autres jeunes bouchers devant les médias.



Savoir

8

Augmentation des postes dans les pouvoirs publics: miracle de l'emploi en Suisse?



Table des matières

Éditorial	2
Entreprises et Institutions	7
Parte italiana	11



Le Président Gérard Yerly a félicité Nadine Gobet, Secrétaire sortante, pour son élection comme membre d'honneur.

(Photo: ew)

Assemblée générale de l'Association des maîtres bouchers du canton de Fribourg

Des lauriers bien mérités

Selon le tournus établi, l'Assemblée générale s'est déroulée en Suisse, à l'invitation de «Fleisch und Brau» à Alterswil, une jeune entreprise qui parvient magnifiquement à combiner la bière et la viande.

Gérard Yerly, le dynamique président de l'Association qui a pris la peine de tenir la moitié de ses interventions en allemand, a commencé sa rétrospective annuelle par une information négative: il avait fallu annuler la conférence de presse du Conseil Romand, au cours de laquelle les gagnants de médailles au Concours de qualité de l'UPSV devaient être présentés, vu que pratiquement aucun boucher-charcutier n'avait pu se libérer. Les bouchers-charcutiers sont grands et forts, mais malheureusement peureux, s'est plaint G. Yerly.

En ce qui concerne la relève par contre, le Président et Laurent Götschmann avaient de bonnes nouvelles: les procédures de qualification s'étaient déroulées avec succès l'année passée, et 25 jeunes bouchers-charcutiers avaient commencé leur formation à l'EPAI. Mais Gérard Yerly a rappelé qu'il n'était pas temps de se reposer: le nombre des apprentis ne doit pas baisser à nouveau en 2016 si l'avenir de notre branche doit rester assuré. Une autre bonne nouvelle dans le secteur de la formation était sans doute aussi l'échange que les élèves de

l'EPAI ont pu faire avec une classe de bouchers-charcutiers français. Pendant toute une semaine, les apprentis suisses ont travaillé dans les Ardennes, puis les Français les ont rejoints à Fribourg pour une semaine. Tous les participants ont certainement beaucoup profité de cette occasion de connaître d'autres spécialités et modes de travail. Parmi les autres occasions d'engagement de l'association on peut ajouter la foire professionnelle «Start! 2015» au cours de laquelle près de 23 000 élèves, enseignants et parents ont pu se faire une idée positive du métier: la qualité des produits et le professionnalisme des spécialistes étaient sous les feux de la rampe. Et la corporation a également été très bien représentée lors de la Mefa à Bâle et du salon suisse «Goûts &

Éditorial

Nouveau régime des importations: efficace dès la 1^{ère} année!



Depuis le début de l'année passée, après un long mais finalement fructueux combat de l'UPSV et de ses alliés, ceux qui mandatent des abattages peuvent à nouveau faire valoir au moins 40% des parts de contingent tarifaire pour la viande rouge (bovins, ovins, caprins, chevaux) sur la base du nombre des abattages dans le pays. Les premiers résultats montrent désormais que le revenu des adjudications pour les importations de viande en faveur des caisses fédérales a diminué de tout juste 15%, passant de près de 236 mio. de francs (2014) à quelque 201 mio. (2015) suite au changement de système. Si, en se basant sur les quantités attribuées et les prix moyens des mises en adjudication, on calcule la prestation en faveur de la production suisse pour l'année 2015 (sans les 10% du commerce de bétail), on obtient pour celle-ci une ampleur effective qui dépasse les attentes originales d'un total d'env. 44 mio. qui sont revenus pour la première fois directement à la chaîne de la viande. Avec les coûts des adjudications on obtient ainsi, pour l'année 2015, un montant total de près de 245 mio. de francs, soit près de 9 mio. au dessus de celui de l'année précédente, ou +3,8%. Il s'est aussi avéré que la hausse massive de la moyenne des prix de mise en adjudication que l'on craignait n'est pas survenue (2015: Fr. 2.79 ; 2014: Fr. 2.70). Il est donc évident que la réintroduction partielle de la prestation en faveur de la production suisse s'est déjà montrée efficace pendant la première année! Il reste néanmoins un arrière-goût amer si l'on compte que, après déduction des contributions à l'élimination de tout juste 50 mio. par année, près de 152 mio. nets ont encore été versés dans les caisses fédérales en 2015, et ont ainsi été perdus unilatéralement et directement pour le secteur de la viande, ce qui équivaut à peu près au niveau d'avant 2010, sous l'ancien régime des importations! En raison des décisions de la politique agricole 2014–2017, l'offre indigène sur le marché de la viande de bœuf est justement toujours plus limitée, ce qui a déjà conduit à une augmentation des différentes importations de près de la moitié. Il est donc permis de se demander si les hausses de revenus causées par les décisions politiques doivent vraiment revenir à la Confédération ou si, à moyen terme, il ne serait pas préférable qu'ils reviennent à la chaîne de la viande directement concernée par une extension de la prestation en faveur de la production suisse. Aujourd'hui déjà nous attendons la réaction de Berne à cette demande justifiée!

Ruedi Hadorn, directeur de l'UPSV

Terroirs» à Bulle. Nettement moins réjouissant, selon David Blanc, a été le comportement de certains apprentis lors des cours interentreprises. Trop peu d'éducation combinée avec trop d'alcool, un mélange qui s'est avéré néfaste et très fâcheux pour tous.

C'est avec fierté que Gérard Yerly a pu annoncer que le maître professionnel fribourgeois Patrik Danthe, qui n'était malheureusement pas présent à l'assemblée pour des raisons professionnelles, avait reçu le prix Hermann Herzer. Il s'agit là de la plus haute distinction dans la branche carnée suisse, qui vient récompenser l'infatigable engagement de Patrik Danthe pour la formation de la relève.

Puis rien moins que deux personnalités ont été nommées membres d'honneur: Hubert Roschy (voir le «Filet du mois») ainsi que Nadine Gobet qui a été la Secrétaire de l'Association pendant 22 ans

et, comme elle l'a dit elle-même, a «usé» trois présidents. C'est avec un engagement sans faille et une grande habileté politique qu'elle a défendu les intérêts de l'association. Cette juriste a maintenant été promue Directrice par son employeur, la Fédération Patronale et Economique. Clément Castella, son successeur comme secrétaire de l'association, est entré en service il y a peu et s'est déjà jeté sur le travail avec grande curiosité. Nadine Gobet a encore souligné sa volonté de continuer à s'engager pour les valeurs de la branche carnée dans sa nouvelle fonction.

A la fin de l'assemblée, Patric Jenny a invité les participants à visiter sa brasserie et déguster sept sortes de bière brassées sur place. C'est bien la première fois que, lors d'un apéritif, les verres de vin proposés sont restés intouchés, tel était l'enthousiasme pour des bières vraiment excellentes. *ew (lz)*

Congrès de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPSV)

Réservez dès aujourd'hui cette date importante:

Dimanche 5 juin 2016

Congrès de l'UPSV au centre Kultur- & Kongresshaus, Aarau

Les invitations seront envoyées prochainement aux membres de l'UPSV.

Assemblée générale de la Coopérative des bouchers de l'Oberland bernois

Un exercice couronné de succès

Lors de l'assemblée générale du 13 avril 2016, Peter Toutvent, Président de la Coopérative des bouchers de l'Oberland bernois, a pu présenter un exercice 2015 réussi.

Notre activité tourne bien, l'entreprise est financièrement saine, avec peu de capitaux extérieurs. Divers investissements dans notre abattoir régional ont amélioré le processus d'abattage et ont donné de bons résultats. Les bêtes proviennent en majorité des environs afin d'éviter de longs transports.

Les chiffres d'affaires du commerce de viande et de la Centrale des bouchers ont également accusé une hausse.

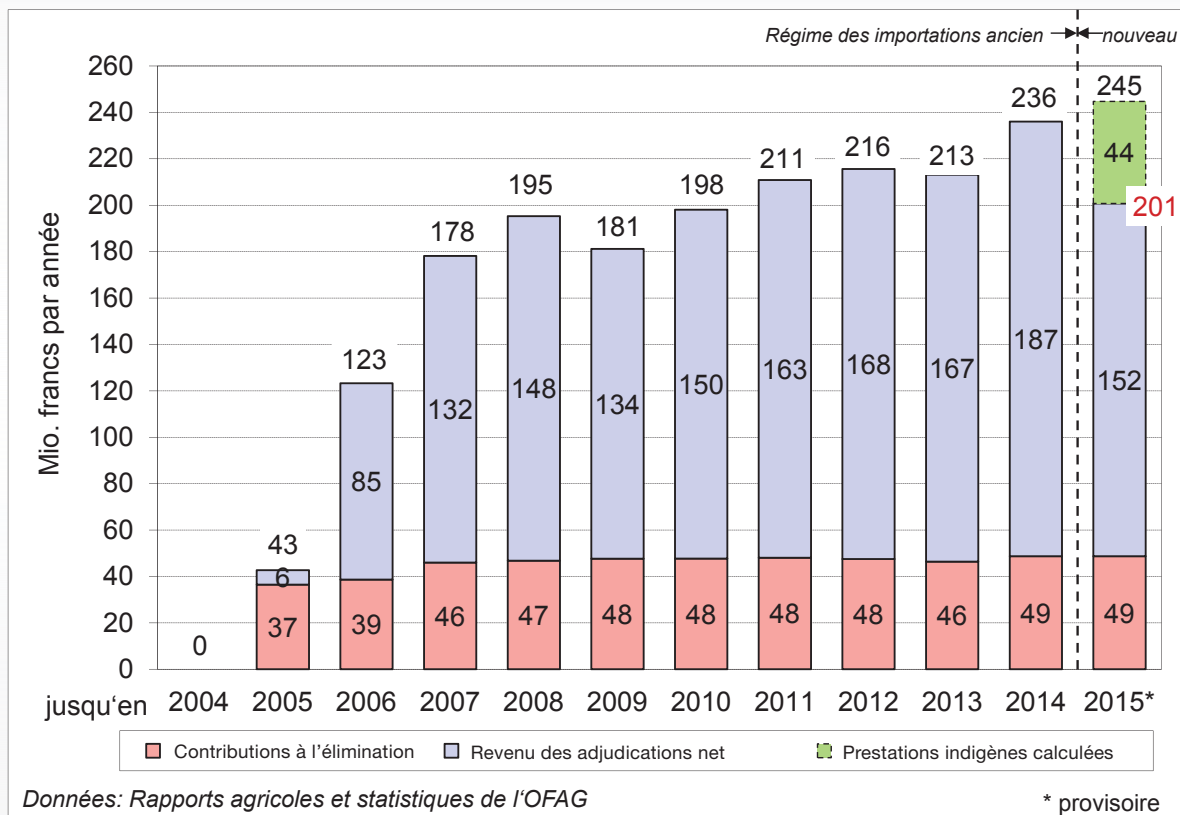
Vu les chiffres d'affaires réalisés par la Centrale des bouchers, le commerce de viande et l'abattoir, les clients reçoivent un super remboursement de 5%, ce qui correspond à un taux record de remboursement. Cela vaut donc la peine pour tous les clients de concentrer le chiffre d'affaires sur la Centrale des bouchers – qui concrétise cette devise profite encore plus. Et n'oubliez pas: l'union fait la force!

Centre bouchers de Thoune



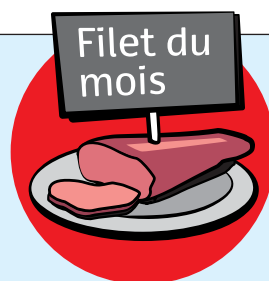
Journée d'achats clients avec une grande exposition de vente. On vous attend avec plaisir le mercredi 27 avril avec le staff du CB Thoune. (Photo: mäd)

Adjudications – la caisse fédérale continue à se réjouir!



Revenus des adjudications 2005–2015. Voir aussi l'éditorial (page 2).

(Graphique: UPSV)



Hubert Roschy

Nouveau membre d'honneur de l'Association fribourgeoise des maîtres bouchers

Cette année, à l'occasion de l'Assemblée générale de l'Association des maîtres bouchers du canton de Fribourg, Hubert Roschy a été nommé membre d'honneur. Le présent filet du mois tient à rendre hommage à son infatigable engagement.

C'est le 1^{er} août 1950 que Max Roschy, le père d'Hubert Roschy, a ouvert une boucherie-charcuterie à la Place du Petit-Saint-Jean, en vieille ville de Fribourg. Après le décès de son père en 1977, Hubert Roschy a repris l'affaire avec l'aide de son épouse Monique. Depuis lors, bien des choses ont changé dans cette belle ville de Fribourg: en 1946, elle comptait encore 45 boucheries-charcuteries, et encore 25 en 1972 – et toutes pouvaient

vivre sans problèmes. Aujourd'hui elles ne sont plus que quatre. C'est ainsi que, le cœur gros, Hubert Roschy a dû lui aussi fermer boutique. Depuis ce jour, il s'est concentré sur le service traiteur ainsi que le marché de Fribourg auquel il se rendait deux fois par semaine avec son camion réfrigéré. Grâce à sa fidèle clientèle, il est ainsi toujours parvenu à vendre de la viande. Quant aux locaux de la vieille ville, ils servent toujours à la préparation des mets de traiteur. Le camion n'est plus présent au marché, mais Hubert Roschy veut continuer le service traiteur aussi longtemps qu'il en aura la possibilité.

Hubert Roschy s'est toujours préoccupé de la relève professionnelle. C'est ainsi que, en dehors de son activité comme contrôleur des viandes du canton, il a œuvré pendant de nombreuses années comme enseignant à l'école professionnelle ainsi qu'au sein de la commission cantonale d'apprentissage. Mais son engagement professionnel et son intérêt pour la politique se sont aussi manifestés dans sa participation infatigable, pendant de nombreuses années, comme membre du Comité central de celle qui s'appelait encore l'Union suisse des maîtres bouchers, où il a défendu les intérêts de l'économie carnée. **dh (lz)**

Le filet et l'os du mois

Chaque mois, l'UPSV attribue symboliquement un filet ou un os à une personnalité que la rédaction souhaite mettre en avant, positivement ou négativement.