



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

4 avril 2014

### Visibilité accrue en 2013 et nouveau journal pour les bouchers-charcutiers fribourgeois

*Les bouchers-charcutiers fribourgeois ont été en vue en 2013. Lors de leur assemblée générale, ce jeudi, à Chiètres, le Président Gérard Yerly a rappelé les événements qui ont permis aux artisans de la branche carnée de se soigner leur image. L'Association cantonale lance la nouvelle mouture de son journal. Des craintes subsistent toutefois en ce qui concerne la relève.*

L'an dernier, le Président Gérard Yerly avait soulevé les problèmes d'image et de relève que rencontrent les bouchers-charcutiers fribourgeois. Depuis, le comité a mis les bouchées doubles pour faire en sorte d'inverser la tendance.

En étant présente lors d'événements majeurs au fil de l'année 2013, l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de Fribourg a permis de donner une belle image du métier et de mettre en lumière la qualité et le professionnalisme des bouchers-charcutiers fribourgeois. Tout d'abord à l'occasion du salon « Start ! forum des métiers », en février 2013, à Fribourg, où quelques 2000 croissants au jambon ont été fabriqués sur le stand de l'Association par des apprentis de la branche. Quelques 8000 élèves de 7<sup>e</sup> et 8<sup>e</sup> avaient fréquenté le salon. Puis à la Grande Bénichon du Pays de Fribourg, en septembre, au cœur du chef-lieu cantonal, lors de laquelle l'Association a ravi les papilles des 15'000 visiteurs avec les mets typiques du menu de fête. Enfin, à l'occasion de la MEFA, à Bâle, le rendez-vous incontournable des professionnels de la viande, lors de laquelle les bouchers-charcutiers fribourgeois ont remporté 38 médailles récompensant la qualité de leurs produits artisanaux.

Le Président Gérard Yerly a présenté le premier numéro de la nouvelle formule du journal d'informations de l'Association, que les membres présents à l'assemblée générale, jeudi après-midi, à Chiètres, ont pu découvrir en primeur. Appelé « La Feuille » – en référence au couteau de forme carrée utilisé par les professionnels – il paraîtra quatre fois par an en français et en allemand. La revue de huit pages au format A3 vise avant tout à informer les membres des actualités de leur Association et de la branche carnée, mais aussi à mettre en lumière la qualité des produits artisanaux et à donner une image positive de la profession. Pour ce faire, elle proposera dans chaque édition le portrait d'un membre de l'Association, ainsi qu'une recette originale et savoureuse. Le tout sera illustré avec des photos mettant en valeur l'originalité et la qualité du travail des bouchers-charcutiers artisanaux.

Les jeunes auront également leur place dans la nouvelle mouture grâce au portrait d'un apprenti. Enfin, « La Feuille » entend jouer la carte de l'interactivité en mettant à disposition de ses lecteurs un espace par le biais duquel chacun sera libre de s'exprimer. Le journal paraîtra quatre fois par an, et sera envoyé aux membres de l'Association ainsi qu'à certains partenaires cantonaux et fédéraux, tels que les organisations faïtières de la branche, les sponsors du journal et les instances politiques susceptibles de défendre les intérêts des bouchers-charcutiers fribourgeois. Les membres ont la possibilité de commander des exemplaires supplémentaires pour leurs collaborateurs et apprentis. Chaque année, une édition sera tirée à un nombre d'exemplaires supérieur et sera également distribuée au public, par exemple à l'occasion d'une foire ou d'un salon.

Dans son rapport d'activités, Gérard Yerly a relevé la bataille gagnée par la corporation face au Conseil fédéral concernant la modification du système d'importation des viandes. Une victoire à mettre à l'actif de la solidarité des professionnels, qui ont tous tiré à la même corde, a relevé le Président. L'Association a également collaboré étroitement avec les Services de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, qui a procédé à 75 visites de boucheries l'an passé.

En 2013, 18 certificats fédéraux de capacités et deux d'assistant en boucherie ont été délivrés. Quatre filles figurent parmi les lauréats. Le meilleur résultat de l'année a été obtenu par Luc Page, de Marly, formé à la Boucherie Loretan SA, à Courtepin, avec une moyenne de 5,4. Malgré tout, l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers fribourgeois s'inquiète de la baisse du nombre d'apprentis et de formateurs. Gérard Yerly a encouragé ses troupes à faire un effort

ASSOCIATION DES MAÎTRES BOUCHERS  
METZGERMEISTERVERBAND



CHARCUTIERS DU CANTON DE FRIBOURG  
DES KANTONS FREIBURG

pour former la relève, notamment dans la partie alémanique du canton, qui ne compte actuellement que deux jeunes en apprentissage. « Transmettre notre savoir est du devoir de tous ! » a-t-il rappelé à l'assistance.

David Bize a été élu au comité de l'Association. Il remplace Erwin Schneiter et Gilbert Deschenaux, démissionnaires après 20 ans d'activité au sein de l'organe directeur et nommés membres d'honneur. L'Association des Maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg compte actuellement 70 membres.

#### **Contact**

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

Nadine Gobet, secrétaire de l'Association des Maîtres Bouchers-Charcutiers du canton de FR, tél. 079 418 46 27

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