



Le manque de relève peut mettre en péril les boucheries

Les bouchers-charcutiers peinent actuellement à dénicher de **nouveaux apprentis**. A tel point que l'avenir de la profession pourrait être menacé si le phénomène se poursuit. Premier volet d'une série qui se penche sur les joies et les peines de différents métiers.

VALENTIN CASTELLA

APPRENTISSAGE. Selon une étude de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, il se consomme plus de 9000 kilos de viande chaque seconde dans le monde. Soit plus de 310 millions de tonnes par année. En Suisse, la moyenne est de 52 kg par habitant.

JEUDI ÉCO Des chiffres qui donnent le tournis et qui indiquent que le business de la viande se porte plutôt bien. Sauf que ce n'est pas le cas pour tout le monde dans ce secteur. Les bouchers-charcutiers helvétiques, par exemple, traversent une période délicate. La cause? Des apprentis qui se font de plus en plus rares. Une baisse si drastique que l'interprofession suisse de la filière viande (Proviande) et l'Association des maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg ont décidé de tirer la sonnette d'alarme.

En Suisse, 250 jeunes ont choisi ce métier à la fin de l'école obligatoire en 2014, et seulement 15 dans le canton. En 2005, ils étaient près de 340 dans le pays. Une chute qui, si elle se poursuit, pourrait mettre en péril beaucoup de choses, comme l'explique Gérard Yerly, président de l'Association des maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg. «Si nous ne réagissons pas, nous risquons de vivre une grave pénurie dans une dizaine d'années. Ce serait une catastrophe. Nous allons manquer de personnel à tous les échelons.»



En 2014, seuls 15 adolescents fribourgeois ont choisi le métier de boucher-charcutier à la fin de l'école obligatoire. PHOTOS RÉGINE GAPANY

Celui qui possède deux boucheries, à Rossens et à Cottens, parle notamment de la formation et donc de la perte de connaissances professionnelles: «Faute de candidats, nous avons dû, par exemple, fermer notre classe de première année d'apprentissage alémanique.» Professeur à l'École professionnelle artisanale et industrielle de Fribourg, Patrick Danthe continue l'énumération: «Nous allons manquer de personnes capables de reprendre des commerces, d'enseignants et de cadres.»

Une mauvaise image

Ce manque d'attrait est, selon les protagonistes, dû à une mauvaise image de la profession. «On entend les termes boucherie ou boucher pratiquement tous les jours dans les

médias à la rubrique des faits divers, analyse Gérard Yerly. Sauf que cela ne nous concerne pas et cet amalgame nous fait très mal.»

Patrick Danthe confirme: «Depuis plusieurs années, c'est au niveau suisse qu'on essaie de modifier cette mauvaise image d'homme qui tue avec son tablier plein de sang.» Une représentation si péjorative que, de l'autre côté de la Sarine, le terme *Metzger* a été remplacé par *Fleischfachmann*, que l'on peut traduire par homme de viande. «Cela fait plusieurs années que nous cherchons, nous aussi, un nouveau nom, reprend Gérard Yerly. Nous sommes fiers de notre métier, nous voulons éviter toute ambiguïté.»

Gérard Yerly évoque d'autres raisons: «L'ouverture des

commerces le samedi et le fait que ce travail n'est peut-être pas aussi à la mode que l'informatique, n'encouragent également pas les jeunes à se lancer dans cette formation. Seul un apprenti sur vingt choisit peut-être cette profession comme première option.» L'abattage et la transformation sont également des facteurs pas forcément motivants pour les nouveaux venus dans le monde du travail (*voir ci-dessous*).

Développer le côté gourmet

Les bouchers-charcutiers avaient déjà connu une crise de cette envergure en 2002, lorsque le nombre d'apprentis était descendu à 220 en Suisse. Un chiffre qui était remonté de manière flagrante l'année suivante (330) en raison d'une augmentation des salaires (entre 600 et

900 francs lors de la première année d'apprentissage désormais) et surtout d'une nouvelle organisation au niveau de la formation. C'est justement parce que ce biais que les bouchers-charcutiers helvétiques entendent aujourd'hui redonner un nouvel élan à leur profession.

L'idée est de modifier l'une des quatre spécialisations, qui sont la production, la transformation artisanale, la transformation industrielle et la commercialisation. Cette dernière option va être réorientée. «Tous les nouveaux apprentis effectueront deux ans de formation classique, résume Patrick Danthe. Lors de la troisième année, les personnes qui le souhaitent auront la possibilité de se spécialiser dans la commercialisation. Cette option sera désormais davantage

tournée vers le domaine du "gourmet". Nous n'avons pas encore trouvé de nom pour le définir, mais l'idée est de développer le côté épicerie fine, service traiteur et cuisine.»

Attirer aussi les filles

Une tendance à la mode qui devrait être lancée dès 2017 et sur laquelle reposent beaucoup d'espoirs. «Le but est aussi d'attirer davantage de femmes, minoritaires dans notre domaine», précise Gérard Yerly.

Grâce à cette mesure, les bouchers-charcutiers espèrent retrouver un intérêt auprès de la jeunesse et ainsi ne plus s'inquiéter quant à l'avenir de leur profession. Une augmentation de 20% du nombre d'apprentis est espérée dès l'entrée en vigueur de cette nouvelle option. ■

«Il faut faire preuve de délicatesse»



Robin Colella apporte sa vision du métier.

Robin Colella a 19 ans et il fait partie des exceptions. Car le Bullois a choisi le métier de boucher. Cette profession, le Gruérien l'aime et il est même plutôt doué, comme en témoigne son résultat lors de l'obtention de son diplôme en 2014. Meilleur représentant du Sud fribourgeois avec une moyenne de 5,3, il apporte sa vision du métier, bien loin de celle perçue par le grand public.

Le manque d'apprentis dans le secteur de la boucherie-charcuterie semble être un thème récurrent...

Bien sûr, on en parle souvent. Et, en tant que jeune boucher, j'ai déjà remarqué que c'était une catastrophe. Nous n'étions que dix à recevoir notre diplôme, alors que nous étions 24 élèves en première année. Beaucoup ont abandonné.

Quelles sont les raisons de cette perte en cours de route?

Ce n'est pas un métier facile physiquement et même parfois moralement. J'ai par exemple passé quatre mois à l'abattage. Ce n'est pas évident psychologiquement. De plus, les cours sont assez pointus et exigeants. La formation s'est adaptée au métier, qui demande de la technique, de la précision et de nombreuses connaissances.

Les bouchers souffrent d'une mauvaise image...

Celle-ci est stigmatisée. Les gens imaginent que nous sommes de gros rustres avec du sang partout, qui abattions des animaux. Mais cela n'a rien à voir. Pour exercer cette profession, il faut faire preuve de délicatesse. Il faut changer la mentalité des gens et leur montrer que ce métier n'a rien à voir avec l'image qu'il véhicule. Nous avons dû

nous adapter au goût des gens, qui mangent différemment. Dans les vitrines, on ne va plus proposer d'immenses morceaux de viande ou des abats, mais plutôt des pièces plus fines. Aujourd'hui, le boucher doit faire preuve de créativité.

Le nombre croissant de végétariens, notamment dans la tranche d'âge 15-24 ans, et les différents scandales ont-ils un impact sur la baisse du nombre d'apprentis?

Il y aura toujours des gens qui mangeront de la viande. Je ne pense pas que la mode végétarienne a un impact. Concernant les scandales, notamment celui de la viande de cheval dans les lasagnes, ils ont surtout touché les grosses industries. Les petites boucheries de la région sont différentes. Elles sont plus proches de la clientèle, qui a confiance. VAC