

Proviande

Proviande soutient des projets d'exportation innovants

À l'étranger aussi, les produits de grande qualité de la filière suisse de la viande doivent pouvoir trouver davantage le chemin des états. Proviande soutient par conséquent la prospection de nouveaux marchés internationaux de manière subsidiaire.

Dans notre pays, la viande et les produits carnés suisses sont très appréciés. L'interprofession Proviande est convaincue que les consommatrices et consommateurs étrangers seraient aussi disposés à acheter et consommer de la viande suisse chez eux. C'est pourquoi elle soutient dès à présent de manière subsidiaire des projets innovants ayant pour objectif d'exporter de la viande et des produits carnés suisses conformément à la réglementation Swissness (au moins 80% de viande suisse, transformée en Suisse).

Un soutien utile

Le but du programme lancé par Proviande est d'encourager des initiatives prometteuses en termes d'exportation, en cherchant à conquérir des marchés pour la viande suisse à



En matière de denrées alimentaires, la marque «Suisse» occupe une place particulièrement importante.

(Photo: fotolia.com/schame87)

l'étranger et établir ainsi l'exportation de produits carnés suisses à court et moyen termes.

Le soutien est prévu pour des mesures dans les domaines communication/marketing, étude de marché, prospection du marché, ainsi que pour des activités servant à l'approche commerciale. Les mesures concernant la distribution, les produits et les prix comme par exemple les réductions, les distribu-

tions gratuites ou les stands de vente sur des foires et salons ne sont en revanche pas soutenues. Les prestations de Proviande peuvent comprendre un soutien financier et/ou personnel (de manière subsidiaire, c.-à-d. avec participation de l'entreprise souhaitant exporter), mais aussi la fonction d'interface avec des autorités liées aux projets, le contrôle et l'évaluation du rapport de controlling ainsi que des services

notamment en matière de conseil, marketing et communication.

Toutes les informations concernant le programme d'encouragement de projets d'exportation innovants ainsi que les conditions de dépôt, de contrôle et de traitement d'une demande de soutien peuvent être requises auprès de Daniela Haller, responsable Marketing International, 031 309 41 19, daniela.haller@proviande.ch. **Proviande**

Boucherie Yerly, Gubloux

Rénovée, la boucherie-charcuterie est un véritable bijou

La rénovation de la Boucherie Yerly est un succès non seulement pour le propriétaire, mais aussi pour les collaborateurs et pour la clientèle.

La satisfaction est grande à la Boucherie Yerly, dans la commune fribourgeoise de Gubloux. L'entreprise a été rénovée de fond en comble et brille désormais d'un nouvel éclat.

Pour ce qui est du magasin et de la production, les travaux étaient déjà terminés en février dernier, alors que ceux de la façade et des installations extérieures ont été complétés fin mars. Un résultat que Gérard Yerly, le patron, souhaite célébrer dignement samedi 4 mai par une grande fête.

Divers facteurs ont contribué à sa décision de transformer ainsi son entreprise. D'une part les locaux de cette boucherie comptaient déjà 40 ans et étaient un peu défraîchis. Et d'autre part le manque de place était peu à peu devenu un réel problème. Et Gérard Yerly pense aussi à l'avenir. S'il veut trouver un jour un successeur prêt à reprendre son entreprise, celle-ci se devrait d'être en bon état, dit-il. Elle compte désor-



Le couple Yerly se réjouit de pouvoir servir ses clients dans ce magnifique magasin entièrement rénové.

(Photo: db)

mais 37 m² de plus, et grâce à un chauffage plus économe, de nouvelles lampes et une isolation au top, elle est nettement plus écologique que par le passé. De plus, avec les nouvelles vitrines il y a près de 20% de place en plus pour exposer les produits et le magasin est clair et accueillant. Les vastes vitrines invitent à entrer et, depuis l'intérieur, on a une vue optimale sur la rue. Les clients sont satisfaits de ces rénova-

tions. Nombreux sont ceux qui sont entrés en disant «woaw!», nous dit le patron. Pour eux aussi, le confort a augmenté. Ainsi par exemple, ceux qui arrivent déjà chargés de sacs apprécient en particulier la porte automatique. Gérard Yerly est convaincu que les transformations permettront d'augmenter son chiffre d'affaires.

Son équipe aussi est enthousiaste. Tous se réjouissaient de voir

la boucherie rénovée, l'occasion de se lancer de nouveaux défis et de donner un nouvel élan à toute l'équipe. Le patron a vécu ces travaux de façon positive. Certes, les débuts ont été quelque peu compliqués jusqu'à ce que tout soit mis au point avec les autorités, admet-il, mais après, tout est allé comme sur des roulettes.

En attendant que les travaux intérieurs soient terminés, des containers ont servi de magasin pendant cinq mois, car il fallait bien que les ventes quotidiennes continuent. Et cette solution n'a pas dérangé les clients qui, au contraire, l'ont trouvée épatante.

Pour Gérard Yerly il était important de moderniser ainsi la boucherie, sans pour autant devenir trop moderne, afin qu'elle plaise encore aux clients dans 15 ans. Et le patron est extrêmement satisfait du résultat. Aux collègues qui souhaiteraient également rénover leur entreprise il recommande d'aller chercher l'inspiration chez les collègues qui se sont lancés récemment, car il en est convaincu: «Si vous voulez vendre un beau bijou, vous devez le présenter dans un bel écrin. Et c'est la même chose pour la viande.» **db (lz)**