

Association des maîtres bouchers et charcutiers du canton de Fribourg

Seul celui qui sème peut récolter

Cette année encore, dans le canton de Fribourg, un nombre relativement important de jeunes ont entamé un apprentissage dans la branche carnée. Un hasard? Pas du tout! L'Association des maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg a pris une multitude de mesures contre le manque de relève. Son Président Gérard Yerly raconte comment l'association motive les entreprises à former des apprentis.

«Viande et Traiteurs»: L'Association des maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg s'avère exemplaire en matière de recrutement de la relève. 26 bouchers-charcutiers CFC et 4 bouchers-charcutiers AFP viennent de commencer leur formation dans le canton. Quel est votre secret?

Gérard Yerly: A chaque assemblée, à chaque réunion ou régulièrement dans notre journal «Le Feuile» nous rappelons à nos membres l'importance de former. C'est le thème numéro 1, notre priorité. Au sein du comité cantonal, nous n'avons pas à dire à nos membres comment faire leur travail mais par contre nous sommes là pour leur rappeler leur «devoir» de former. Il en va de la survie de notre métier.

Il y a aussi d'autres activités comme le salon de l'apprentissage, des soirées de présentation dans les cycles d'orientation, l'accueil d'enfants dans le cadre de passeport-vacances, une fête après la remise des diplômes durant laquelle nous offrons un cadeau aux apprentis qui ont obtenus les meilleures notes, etc. C'est un tout mais c'est surtout le fait de rappeler inlassablement la nécessité de former.

Quelles possibilités les entreprises ont-elles pour trouver des apprentis?

Pour celles qui forment depuis longtemps, c'est souvent le bouche à oreille qui fonctionne. Pour certains, le site orientation.ch est une bonne solution pour faciliter le contact. Enfin, nous entretenons de très bonnes relations avec les conseillers en orientation. C'est primordial pour que ces derniers nous aident à guider ces jeunes vers nous.

Que peuvent faire les associations, de leur côté, en faveur du recrutement de la relève et pour motiver leurs membres à former des apprentis?

De transmettre le message suivant: vous voulez du personnel qui suive



Gérard Yerly est le Président de l'Association des maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg depuis sept ans. (Photo: mäd)

vos méthodes? Formez-le! Vous voulez un repreneur à l'heure de la retraite? Formez-le! Vous aimez votre métier et vous aimeriez qu'il perdure? Formez! Formez! Formez! Le message doit-être dit et redit à l'infini. Il faut aussi soutenir les formateurs.

Qu'est-ce qui, selon vous, retient les entreprises de former des apprentis? Que peut-on faire pour l'éviter? Le stress quotidien est un facteur important. On s'imagine ne pas avoir le temps de former car on a des impératifs de production, de temps ou de rentabilité. Peut-être que de déléguer une personne pour la formation serait un bon début. Une personne dont vous allégerez les tâches journalières pour être plus proches de l'apprenti.

Le manque de personnel dirigeant est aussi un sujet très préoccupant dans la branche carnée. Comment les entreprises et les associations pourraient-elles encourager les jeunes bouchers-charcutiers pour se lancer dans une formation continue?

Il faut travailler à la base et c'est là que nos contacts avec les conseillers en orientation sont importants. Nous devons aussi accueillir des jeunes collégiens ou des jeunes qui sortent de pré-gymnasial et qui auront des facilités pour faire des formations continues. Nous avons rencontré trois fois ces conseillers et nous leur avons expliqué nos besoins, nos buts. Il faut aussi que les coûts financiers soient abordables. Jusqu'à maintenant, je com-

prenais qu'un jeune ne puisse investir plus de 30 000 francs pour un brevet. Maintenant que la confédération subventionne les formations fédérales ça devrait aider à franchir le pas à certains. Il faudrait également organiser une journée d'information dans les classes pour les informer sur les possibilités qu'ils ont pour l'avenir. Faire venir un spécialiste qui explique les parcours possibles, les prix, comment obtenir une subvention etc.

Que fait l'Association des maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg contre l'image négative qu'ont de nombreuses personnes à propos du métier de boucher-charcutier?

Il y a des années que nous recommandons à nos membres d'avoir un site internet ou d'être actifs sur les réseaux sociaux. Il y a maintenant de plus en plus de collègues qui postent sur Facebook par exemple de magnifiques images de leur production ou de leur activité. C'est exactement ce qu'il faut pour mettre en avant de façon positive notre métier. Et ça ne coûte rien. L'année dernière, nous avons également offert à nos membres un après-midi avec un spécialiste de la communication.

Quand et chez qui vous êtes-vous formé? Et comment s'est passée votre période de formation?

Il y a 30 ans que j'ai terminé mon apprentissage chez M. Louis Limat. Il était plutôt exigeant mais je lui dois ma réussite. J'ai aussi souvenir de Louis quand il travaillait. Très

méticuleux voire maniaque et j'ai gardé ça de lui. J'aime bien quand je fais du parage avoir mes petits tas de gras ou de viande bien formé devant moi. Il faisait la même chose.

Combien d'apprentis employez-vous actuellement dans votre entreprise? Et comment vivez-vous la collaboration avec ces jeunes?

J'ai deux apprentis. Tiago en 2^e année et Mathilde en 1^{ère}. Il y a une saine compétition entre apprentis. Celui de 2^e travaille fort pour ne pas se faire rattraper et celle de 1^{ère} également pour montrer qu'elle peut aussi. Ils s'entendent très bien et ce n'est que du bonus pour l'entreprise. Ces jeunes amènent de la vie et de l'ambiance.

Que feriez-vous pour encourager les entreprises à former des apprentis?

J'aime dire à un collègue. Il y a quelques années, quelqu'un a pris du temps pour toi. Il t'a formé, t'a donné la chance de réussir. Pourquoi ne donnerais-tu pas aussi cette chance à un autre?

Quand je vais à la remise des diplômes, j'ai les yeux qui brillent. Je suis ému et j'ai mon quart d'heure de fierté quand mon apprenti reçoit son CFC. Rien que pour ce quart d'heure, ça vaut la peine.

Sortez du cadre de l'entreprise avec vos apprentis et vos collaborateurs. Un repas, une soirée festive pour les découvrir sous un autre angle aide à l'intégration mais aussi et surtout à la cohésion du groupe. Ces bons moments aident à compenser les moments plus difficiles.

Comment voyez-vous l'avenir du métier de boucher-charcutier?

Il y a une nouvelle génération de clientèle (jeunes parents) qui reviennent dans nos commerces. Cette génération est avide de conseils, de technologies, de traçabilité et nous devons être attentifs à leurs désirs. Cette nouvelle génération me fait dire que oui, il y a de l'avenir pour le métier.

J'aimerais pour terminer mettre en avant mes amis du comité cantonal qui me soutiennent et qui sont toujours partant pour animer ou proposer des activités en lien avec la formation. C'est notre force. Un groupe soudé qui travaille fort. J'aimerais aussi remercier les formateurs fribourgeois mais aussi de tout le pays qui comprennent l'importance de la formation pour notre futur et j'enjoins tous les autres à s'y mettre pour donner une chance à nos jeunes et à notre métier.

Interview: db