



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le 2 avril 2015

Le manque de relève au centre des préoccupations des bouchers-charcutiers fribourgeois

Malgré un système de formation performant, les bouchers-charcutiers fribourgeois peinent à trouver des apprentis. Un rapprochement avec les services d'orientation professionnelle, le lancement d'une nouvelle filière de formation ou encore la mise en valeur des produits et du savoir-faire des artisans lors de manifestations figurent parmi les voies à suivre, selon l'Association des Maîtres bouchers-charcutiers du canton, qui a tenu son assemblée générale ce mercredi, à Estavayer-le-Lac. Pas moins de 14 CFC et 4 attestations fédérales professionnelles ont été délivrés l'an passé.

Manque de personnel et de cadres, problèmes de succession, risque de fermeture de classes, perte de connaissances professionnelles ou d'attrait pour la profession : telles sont les conséquences directes du manque d'apprentis, selon Gérard Yerly. Le problème n'est pas propre au canton de Fribourg, c'est l'ensemble du pays qui est touché, a rappelé le président de l'Association des Maîtres bouchers-charcutiers fribourgeois, lors de son assemblée générale, mercredi après-midi, à Estavayer-le-Lac. Il a appelé les artisans bouchers-charcutiers à former davantage et à soutenir les réformes lancées par l'organisation faïtière de la branche au niveau national, laquelle vise une augmentation de 20% du nombre d'apprentis par rapport à la moyenne de ces cinq dernières années. Ce qui représente deux apprentis supplémentaires par canton.

Pour atteindre cet objectif, les membres ont été appelés à se rapprocher des services d'orientation professionnelle. « Nous avons besoin que vos entreprises prennent le temps de mettre en place un partenariat de proximité, a rappelé David Blanc, responsable du stand de l'Association pour le salon Start ! forum des métiers. Que ce soit pour informer les orienteurs sur notre métier et vos dispositions à former un jeune, ou transmettre vos disponibilités pour accueillir un stagiaire. » En outre, une nouvelle filière dans le domaine de la commercialisation permettra aux apprentis d'affiner leurs connaissances dans des domaines tels que le catering, la vente au magasin et les plats cuisinés. L'objectif de la démarche, initiée par les instances nationales de la branche, est de rendre ce profil plus attrayant, notamment auprès des femmes.

L'année 2014 a toutefois permis mettre en lumière l'excellence du système de formation fribourgeois. Pour preuve les 14 certificats fédéraux de capacité et les 4 attestations de formation professionnelle qui ont été délivrés l'an passé, pour un taux de réussite de 100% ! Pas moins de 16 Romands figurent parmi les lauréats, ainsi que 5 femmes. La meilleure note de l'année a été attribuée à Abdellah Garguite (Micarna SA, à Courtepin), avec une moyenne de 5,4. Robin Colella (Boucherie de Marsens) s'est vu décerner une note de 5,3 et Alexandre Bertschy (Fleisch und Brau AG, à Saint-Ours) 5,2. Plusieurs jeunes ont pu se mettre en évidence au cours de l'année, notamment lors du Concours romand des apprentis bouchers-charcutiers, à Lausanne, et dans le cadre du Festival du bœuf charolais, en France voisine. L'occasion pour les participant(e)s de relever de nouveaux défis tout en soignant l'image de la profession. Gérard Yerly a finalement souligné avec satisfaction la présence de quatre Fribourgeois parmi les huit candidats romands au brevet fédéral.

Parmi les événements auxquels l'Association des Maîtres bouchers-charcutiers fribourgeois a pris part en 2014, la Bénichon du Pays de Fribourg, qui s'est tenue à Bulle du 19 au 21 septembre, a permis de donner une belle image du métier et de mettre en lumière la qualité des produits et le professionnalisme des artisans. Gérard Yerly espère un engagement fort des membres singinois pour l'édition 2015, qui se déroulera à Planfayon.