



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le 15 avril 2016

Formation et image de la profession, les prochains défis des bouchers-charcutiers fribourgeois

Les artisans de la branche carnée doivent améliorer leur image et se montrer davantage. Réunis en assemblée générale, jeudi, à Alterswil, le président Gérard Yerly a encouragé les membres de l'association cantonale fribourgeoise à utiliser les moyens de communication actuels afin de séduire une clientèle plus jeune. Avec 25 nouveaux apprentis de première année et 17 CFC délivrés en 2015, la formation se porte mieux, mais le cursus doit être consolidé. Un nouveau programme d'échange entre l'EPAI de Fribourg et un centre de formation ardéchois a apporté de nombreux enseignements début 2016. L'expérience pourrait être reconduite.

Etre fier de son commerce et de ses produits, c'est bien. Les faire connaître et mettre ce savoir-faire en lumière, c'est mieux. Tel est le message lancé par Gérard Yerly lors de l'assemblée générale de l'Association des Maîtres bouchers-charcutiers fribourgeois, jeudi soir, à Alterswil. Le président cantonal a encouragé les artisans à mieux exploiter les canaux de communication numériques, internet et réseaux sociaux en tête, afin de séduire les consommateurs de moins de 35 ans, particulièrement sensibles à la qualité des produits. Le Rossenois a également souligné l'importance pour les membres de saisir les opportunités de valoriser la richesse de leur savoir-faire dans les médias, par exemple lors de concours culinaires. Gérard Yerly cite ainsi pour exemple la séance de photos qui a permis de donner une excellente image des membres de l'Association récompensés au dernier concours de qualité organisé par l'Union professionnelle suisse de la viande. « Nous avons tout intérêt à soigner notre image pour vendre mieux, pour vendre plus », a-t-il conclu.

D'autant plus que la boucherie-charcuterie observe un regain d'intérêt chez les jeunes. Le cri d'alarme lancé par l'Association il y a une année semble avoir été entendu, puisque 25 jeunes ont été accueillis en première année de formation à la rentrée 2015. Réjouissant, certes, mais pas question de se reposer sur ses lauriers, selon le président : « Nous devons continuer d'engager et de former de nombreux apprentis. C'est notre avenir qui en dépend ! »

Pour valoriser la formation, l'Association a organisé en février 2016, en collaboration avec l'Ecole professionnelle artisanale et industrielle Fribourg (EPAI), un échange qui a vu cinq apprentis fribourgeois passer quatre jours en Ardèche afin de découvrir les méthodes de travail françaises. Quatre apprentis ardéchois avaient emprunté le chemin inverse quelques semaines auparavant pour œuvrer au sein de boucheries-charcuteries artisanales du canton. Riche en enseignements, l'expérience pourrait être reconduite. Toujours au chapitre de la formation, la nouvelle filière annoncée l'an passé est encore à l'étude. Elle prévoit que l'orientation commercialisation soit séparée des deux autres voies possibles (production et transformation) à partir de la troisième année, avec un accent mis sur la cuisine et les activités de traiteur. Le but est d'améliorer l'attractivité de l'apprentissage de boucher-charcutier tout en répondant à l'évolution des habitudes de consommation.

Enfin, l'année 2015 a permis de mettre en lumière l'excellence du système de formation fribourgeois. Pour preuve les 17 certificats fédéraux de capacité et les trois attestations de formation professionnelle qui ont été délivrés l'an passé, pour un taux de réussite de 100% ! La meilleure note de l'année a été attribuée à Thierry Pasquier (Boucherie de Marsens), avec une moyenne de 5.4. Il précède Marco Waeber (Paulimetzg Murten), 5,4 lui aussi, et Matthias Lehmann (G. Lehmann, Überstorf), 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, où Joachim Heumann (Boucherie de Marsens) a décroché une brillante médaille de bronze, et dans le cadre du Festival du bœuf charolais, en France voisine.

Au chapitre du personnel, l'Association a rendu hommage à Hubert Roschy, qui part à la retraite après pas moins de 30 années d'engagement au sein de la Commission d'apprentissage. Les bouchers-charcutiers fribourgeois peuvent en outre compter sur un nouveau secrétaire en la personne de Clément Castella, qui a succédé à Nadine Gobet en novembre 2015. L'actuelle directrice de la Fédération Patronale et Economique a été nommée Membre d'honneur de l'Association en reconnaissance de ses 21 ans d'activité comme secrétaire.

Parmi les événements auxquels l'Association des Maîtres bouchers-charcutiers fribourgeois a pris part en 2015, START ! forum des métiers, qui s'est tenu à Forum Fribourg début février, a permis de donner une belle image du métier



auprès de quelque 23'000 écoliers, professeurs et parents, et de mettre en lumière la qualité des produits et le professionnalisme des artisans. La profession a été également très bien représentée lors de la MEFA de Bâle et du Salon suisse des Goûts & Terroirs, à Bulle.

DERNIERE MINUTE !

Patrick Danthe lauréat du prix Hermann Herzer

Formateur depuis plus d'une quinzaine d'années pour les apprentis bouchers-charcutiers, tout d'abord chez Micarna, à Courtepin, puis à l'EPAL, à Fribourg, Patrik Danthe recevra le prix Hermann Herzer, le 21 avril prochain, à Bâle. Il s'agit du prix le plus important dans la branche carnée. Selon la Fondation Hermann Herzer, il est décerné à des personnalités qui se distinguent par des connaissances et des capacités professionnelles sortant de l'ordinaire. Le prix est décerné pour des prestations et des mérites particuliers dans la production et la vente, la promotion de la relève professionnelle, la recherche dans le domaine de la viande, et récompense des activités qui favorisent l'image des métiers et relèvent la place de la viande et des produits de viande dans l'alimentation humaine. Gérard Yerly, président de l'Association des Maîtres bouchers-charcutiers fribourgeois, a salué « une distinction extraordinaire et vraiment méritée pour ce passionné de notre beau métier. »

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