



COMMUNIQUÉ DE PRESSE – EMBARGO : jeudi 25 avril, 15h00
25 avril 2012

Face au manque de relève, les bouchers-charcutiers veulent moderniser leur image

« Tourmons la situation à notre avantage ! » Tel est le message délivré par Gérard Yerly, jeudi, à l'assemblée générale de l'Association des maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg, à La Tour-de-Trême. Le président a encouragé les membres présents à redoubler d'efforts pour combler le déficit d'image dont est victime la profession. Plusieurs axes d'action : améliorer l'image de la profession, informer les clients et favoriser la formation professionnelle. Le faible nombre d'apprentis attise des craintes.

Face à la crise alimentaire en Europe et l'augmentation du tourisme d'achat (CHF 1,2 mia. de perte pour la branche carnée en Suisse en 2012, selon une estimation), l'Association des maîtres bouchers –charcutiers du canton de Fribourg réagit ! Elle entend mettre en lumière les valeurs et le savoir-faire qui font la qualité des produits artisanaux. C'est ce qu'a expliqué le président Gérard Yerly, jeudi, lors des assises annuelles des professionnels fribourgeois.

Selon lui, la branche doit tout d'abord combler le déficit d'image qui colle aux bouchers-charcutiers. Soigner la présentation des produits, mettre de la couleur dans les commerces, utiliser les technologies Internet, porter des habits modernes ou en encore revisiter les produits, telles sont les propositions du président. Lequel encourage également les professionnels à prendre le temps d'informer la clientèle sur la qualité et la valeur des produits artisanaux. Des facteurs, estime Gérard Yerly, qui influencent également l'attrait des jeunes pour les métiers de la branche.

Car la relève ne se bouscule pas au portillon. Seuls 17 jeunes Fribourgeois suivent actuellement leur première année d'apprentissage. Trop peu aux yeux du président fribourgeois, qui encourage ses collègues à s'investir davantage dans la formation. Une première impulsion pourrait venir du salon « Start ! Forum des métiers », qui s'est déroulé début 2013, à Fribourg, et durant lequel 2'000 croissants au jambon de la borne ont été réalisés par les apprentis bouchers-charcutiers du canton. Dans la foulée, 160 écoliers ayant participé à un concours sur le stand de l'association ont reçu un courriel promouvant l'apprentissage dans la branche carnée. Les bouchers-charcutiers fribourgeois ont également soutenu le premier concours romand des apprentis bouchers, remporté par la Fribourgeoise Gwenaëlle Bourqui, apprentie de troisième année.

En 2012, 16 certificats fédéraux de capacités et un une attestation de formation professionnelle ont été délivrés. Habituellement félicités lors de l'assemblée générale de l'association, leurs efforts sont désormais récompensés lors d'une fête qui leur est dédiée. La première mouture s'est déroulée au restaurant « Chez Blanc », à Matran, à l'issue de la remise officielle des diplômes. L'assemblée a en outre appris la démission au 31 janvier de cette année de Max Fragnière, membre de la Commission d'apprentissage. Il est remplacé par Laurent Remy.

Gérard Yerly a rappelé certaines dispositions fédérales déjà entrées en vigueur. De nouvelles ordonnances règlent désormais les déclarations de quantité, et un nouveau guide d'hygiène fait désormais office de référence. En outre, les dossiers d'expert pour la formation devront être adaptés pour 2015 au plus tard.

Les comptes généraux 2012 présentent une perte d'environ CHF 350.- pour des recettes s'élevant à CHF 56'050.-. Le capital-fortune se monte à CHF 104'500.- au 31 décembre 2012. L'Association des Maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg compte actuellement 69 membres, dont 60 actifs, 5 vétérans, 7 membres d'honneur et un membre ami.

Informations

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