

## **Hommage pour services rendus par un engagement exemplaire et la réussite du recrutement de la relève**

Sihlquai 255  
Postfach 1977, 8031 Zürich  
info@sff.ch  
Tel. +41 (0)44 250 70 60  
Fax +41 (0)44 250 70 61

### **Gérard Yerly nommé «Boucher-charcutier de l'année 2017» par la branche carnée**

**Zurich, le 26 avril 2017 – Lors de sa séance d'aujourd'hui, l'Assemblée des délégués de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV a nommé le maître boucher-charcutier fribourgeois Gérard Yerly, présent à Rossens et Cottens, «Boucher-charcutier de l'année 2017» ([www.boucherieyerly.ch](http://www.boucherieyerly.ch)). Le Président de l'Association fribourgeoise des maîtres bouchers a été honoré pour son engagement exemplaire en faveur de la boucherie-charcuterie ainsi que pour ses efforts couronnés de succès pour le recrutement de la relève dans son canton. L'UPSJV attribue le titre de «Boucher-charcutier de l'année» depuis 2012 à des professionnels qui se sont distingués de manière exceptionnelle en faveur de l'aliment viande ou de tout le secteur.**

Actuellement, le manque de jeunes prêts à prendre la relève représente sans aucun doute un immense défi pour tout le secteur suisse de la viande. Alors que, dans le reste du pays, on parvient tout juste à occuper la moitié des places d'apprentissage proposées par année, l'Association des maîtres bouchers-charcutier du canton de Fribourg est parvenue ces dernières années, grâce à un paquet de mesures mises en place de manière conséquente, à augmenter très nettement le nombre des apprentis. C'est ainsi que, rien qu'en 2015, 25 nouveaux contrats d'apprentissage ont pu être signés dans ce canton. Parmi les mesures mises en place par l'association fribourgeoise on peut mentionner, en dehors des interventions habituelles lors du salon cantonal des métiers, la publication trimestrielle d'un journal avec, entre autres, des interviews d'apprentis passionnés par le métier qu'ils ont choisi, la collaboration étroite avec tous les milieux et les centres professionnels concernés, ainsi que l'organisation d'une grande fête pour accueillir les nouveaux diplômés à laquelle participent aussi bien les apprentis que les parents et les formateurs. Dans la même veine on peut mentionner aussi l'important investissement, en collaboration avec les autorités concernées, pour la mise en place d'une salle parfaitement équipée pour les exercices pratiques dans le centre fribourgeois de formation professionnelle. Située juste à côté des salles de classe, les apprentis peuvent y mettre directement en

pratique, pendant la journée de cours, les connaissances théoriques acquises durant l'enseignement. Et Gérard Yerly est aussi présent au front lorsqu'il s'agit de faire connaître du grand public les produits des membres de l'association cantonale, ainsi que les siens, qui ont été primés dans le cadre du Concours de la qualité de l'UPSV, ou encore de lancer la saison des grillades de manière originale.

Dans son allocution pour remercier les délégués Gérard Yerly a souligné, à la manière si typique pour lui, qu'en sa qualité de membre de la Commission responsable du recrutement de la relève et de Président de l'association cantonale, il n'était qu'une partie d'un tout qui lui avait permis d'atteindre le succès et que, pour lui, la boucherie-charcuterie et l'aliment viande étaient effectivement une affaire de cœur.

Le «Boucher-charcutier de l'année 2017» a reçu entre autres la traditionnelle horloge montée sur un couteau de blitz des mains du Président de l'UPSV, l'ex-Conseiller aux Etats Rolf Büttiker. Celui-ci a également souligné son souhait de voir le bon exemple du canton de Fribourg être suivi par d'autres cantons, dans l'intérêt de la branche carnée dans son ensemble.

### **Les détenteurs du titre de «Boucher-charcutier de l'année» à ce jour**

2012: Jean Pierre Corpataux alias «Le Peintre Boucher Corpato»

2013: Armand Stuby, Justin Tschannen et Stéphane Devallonné, détenteurs de la médaille d'or du SIRHA – Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation

2014: Ulrich Berchtold alias «Grill Ueli»

2015: Albert Baumann, chef d'entreprise chez Micarna SA, initiateur du projet Mazubi pour les jeunes

2016: Jules Christen, entre autres initiateur du Championnat suisse de désossage

### **Contacts médias:**

Dr. Ruedi Hadorn, Directeur de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV,  
Tél.: 044 250 70 60, Fax: 044 250 70 61, E-Mail: [r.hadorn@sff.ch](mailto:r.hadorn@sff.ch)

Service de presse: Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann,  
Tél.: 044 385 99 99, Fax: 044 385 99 95, E-Mail: [contact@huber-partner.com](mailto:contact@huber-partner.com)