

Communiqué de presse

Le manque d'apprentis et de cadres compromet l'avenir de la branche carnée suisse

Situation précaire pour la relève – la branche carnée sonne l'alerte

Zurich, le 5 juillet 2016 – Le secteur de la viande manque de relève En raison de l'extrême précarité de la situation du recrutement d'apprentis pour les métiers pourtant prometteurs de la branche carnée, l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPS) voit l'avenir de cette branche sérieusement compromis. Elle encourage les jeunes en fin de scolarité et leurs parents à envisager les métiers modernes, créatifs et prometteurs de la branche carnée au moment de choisir un métier.

Sous-effectifs importants pour les apprentis et les cadres qualifiés

Malgré d'énormes efforts et un profil professionnel modernisé en profondeur, la branche est confrontée à un sous-effectif toujours plus important d'apprentis. Ces dernières années, jusqu'à 300 places d'apprentissage sont restées inoccupées par année. Et cela risque d'être à nouveau le cas cette année, comme le confirment actuellement les chiffres reçus par l'UPS de ses associations régionales. Cette situation a des conséquences toujours plus dramatiques pour la branche. Ce sont les boucheries-charcuteries artisanales qui sont le plus durement touchées par cette évolution. En effet, elles ont toujours plus de mal à recruter du personnel qualifié ou à trouver des successeurs capables de reprendre l'entreprise. Les grands établissements s'en sortent un peu mieux en recrutant des étrangers qualifiés (lorsqu'ils en trouvent), mais sont eux aussi confrontés au manque de personnel qualifié. Comme l'a montré une enquête réalisée il y a peu par l'UPS, les plus grandes entreprises de la branche occupent désormais jusqu'à 60% d'étrangers. Néanmoins, avec la mise en œuvre de l'initiative contre l'immigration de masse, une nouvelle augmentation de la part des étrangers devrait buter contre les limites imposées. Le problème de relève se fait aussi sentir au niveau de l'échelon suivant de la hiérarchie, où l'on constate chaque année un manque de quelque 50 cadres qualifiés ayant terminé une formation professionnelle supérieure et qui seraient en mesure de gérer une entreprise. On parvient tout juste à trouver dix personnes qualifiées pour des postes de cadres par année.

La branche carnée propose de nombreux métiers intéressants avec d'excellentes chances d'avancement

Les métiers proposés par la branche carnée se distinguent par un maximum de chances de développement créatif, un très haut potentiel de satisfaction et des possibilités très

prometteuses de faire carrière. Ceci est illustré par le fait que, par exemple, les CEO des trois plus grandes entreprises de transformation de la viande de notre pays (Bell, Micarna et Ernst Sutter AG) sont tous les trois des bouchers-charcutiers qualifiés. D'ailleurs, et contrairement à l'opinion qui domine toujours, il n'y a qu'une seule des orientations de formation proposées qui traite effectivement de l'abattage des animaux.

Ruedi Hadorn, Directeur de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPS), commente la situation en ces termes: «Il y a déjà longtemps que la branche a reconnu les risques d'une telle situation et mis en place tout un catalogue de mesures afin de pouvoir tourner la page. C'est ainsi que le profil professionnel des bouchers-charcutiers a été entièrement révisé et adapté aux exigences de notre époque. Cette révision vient juste de se terminer et doit entrer en vigueur au début de 2017. C'est avant tout la flexibilité permettant de former les apprentis de manière ciblée selon leurs besoins et leurs capacités qui a été améliorée, de sorte que l'on offre aujourd'hui un grand nombre de différentes possibilités de formation. Elles vont du boucher-charcutier, ou bouchère-charcutière, jusqu'aux métiers du commerce de détail, avec des profils d'exigences très divers. Pour les jeunes gens ambitieux, les métiers de la branche carnée offrent d'énormes opportunités de s'épanouir professionnellement et personnellement dans un métier très vivant, aux possibilités de promotion quasiment illimitées, et de faire valoir de manière créative leurs capacités et leurs intérêts. Ceci est malheureusement encore trop peu connu par la population au sens large. De gros efforts d'information doivent encore être fait, plus particulièrement auprès des orienteurs et des parents, et le meilleur moyen de s'informer est encore de venir jeter un œil derrière les coulisses et de discuter directement sur place.»

Vous trouverez des informations au sujet de la relève des bouchers-charcutiers également sous www.swissmeatpeople.ch

Plus d'informations:

Philipp Sax, Responsable Formation, Union professionnelle Suisse de la Viande (UPS)
Tél.: 044 250 70 60, Fax: 044 250 70 61, courriel: p.sax@carnasuisse.ch

Service de presse: Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann,
Tél.: 044 385 99 99, Fax: 044 385 99 95, courriel: contact@huber-partner.com