

Communiqué de presse

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

«Souhaites-tu devenir patron? Accède au trône!» Excellentes perspectives de faire carrière dans les métiers de la viande

Nouveau profil professionnel et film publicitaire interactif – le secteur de la viande innove pour le recrutement de la relève

Zurich, le 7 mars 2017 - Selon une tendance constatée dans tous les métiers artisanaux, le manque de jeunes intéressés a pris de telles proportions dans l'économie carnée qu'à plus ou moins long terme la sauvegarde des connaissances professionnelles indispensables est très sérieusement compromis. C'est ainsi que, ces dernières années, à peine la moitié des places d'apprentissage proposées pour les bouchers-charcutiers CFC et les bouchers-charcutiers AFP ont pu être occupées. Et les choses sont encore plus graves au niveau de la relève des postes de cadres. C'est pour cela que, depuis quelques années déjà, l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPSv) a mis en place d'importantes mesures afin de s'attaquer activement à ce manque et de corriger la situation à moyen terme. Parmi ces mesures regroupées sous le label [Swiss Meat People](#) on compte une présence sur le web et les médias sociaux spécialement dirigée vers les jeunes, ainsi qu'un renforcement de la présence dans les écoles et les salons régionaux des métiers – le tout soutenu depuis mai de l'année dernière par un «recruteur» spécifiquement actif dans le domaine. Avec l'introduction de nouveaux profils professionnels pour les bouchers-charcutiers CFC et les bouchers-charcutiers AFP mieux adaptés aux exigences de notre époque et de la branche, cette dernière fait encore un pas important en vue d'augmenter l'attrait et la réputation des métiers de la viande. L'introduction de ces nouveaux profils professionnels depuis le 1^{er} janvier 2017 est accompagnée d'une vidéo publicitaire spécialement conçue pour le groupe cible des 13 à 16 ans. Le film, intitulé [«Souhaites-tu devenir patron? Accède au trône!»](#), est conçu pour être diffusé sur le web et comme post pour les réseaux sociaux. Divisé en quatre séquences interactives, il encourage les jeunes à participer de façon ludique et les dirige pour terminer vers le site [Swiss Meat People Infoportal](#) où ils trouvent des informations plus complètes sur les métiers de la viande. Les quatre principaux acteurs sont en fait trois apprentis ainsi qu'un jeune qui a terminé avec succès la formation avancée et qui

tous, comme le montre la vidéo, font aussi preuve d'excellentes qualités de comédiens. L'objectif de toutes ces mesures est d'arriver à ce que chaque entreprise qui annonce un poste d'apprentissage soit aussi en mesure d'y pourvoir du mieux possible.

Nouveau profil professionnel: l'accent sur les possibilités d'épanouissement créatif

Les métiers proposés par le secteur de la viande offrent des possibilités d'épanouissement créatif très diversifiées et le plus souvent insoupçonnées du grand public, un grand potentiel de satisfaction et, pour ceux qui le veulent, des possibilités extrêmement prometteuses de faire carrière. Ceci est maintenant encore mieux soutenu et favorisé par l'introduction d'un nouveau profil professionnel qui tient en particulier compte des exigences de notre époque et augmente encore l'attrait des métiers de la viande. Ces profils sont entrés en vigueur au 1^{er} janvier 2017, après 3 ans et demi de préparatifs, de sorte que les nouveaux apprentis qui commenceront leur formation cette année bénéficieront déjà des avantages mis en place. Une des principales innovations pour la formation en trois ans des bouchers-charcutiers avec certificat fédéral de capacité (CFC) est le passage d'une formation par domaines spécifiques à une formation par orientations. Les apprentis peuvent ainsi choisir une des trois orientations, à savoir «Production», «Transformation» et «Commercialisation». Et, désormais, pendant la troisième année, la formation de l'orientation «Commercialisation» sera séparée de celle des deux autres. Pour les jeunes concernés, cette séparation offre d'importants avantages pour une formation centrée sur la pratique, car ils exercent leur activité avant tout à la vente et peuvent ainsi développer pleinement leur potentiel créatif et les contacts avec les clients. Cela permet aussi de positionner les profils professionnels plus clairement sur le marché des postes d'apprentissage et en accord avec les dispositions de chacun.

Nouvelles voies (interactives) pour le recrutement de la relève

On le constate, dans le domaine des réseaux sociaux aussi il devient toujours plus difficile d'attirer et de conserver l'attention des jeunes du groupe cible. L'UPSV a donc tiré les leçons qui s'imposent pour le recrutement de la relève. **Elias Welti**, Directeur suppléant de l'UPSV et responsable de la communication: «Nous aussi, dans notre communication, avons dû prendre acte du fait que les jeunes ne regardent pratiquement plus de vidéos de plusieurs minutes. C'est ce qui nous a motivés à suivre une nouvelle voie et à miser sur un concept interactif afin d'orienter notre groupe cible, les jeunes de 13 à 16 ans, vers le monde des métiers de la viande au moyen de courtes séquences interactives. Nous attendons de cette approche ludique qu'elle nous permette d'attirer l'attention des jeunes et de les captiver jusqu'à leur choix définitif d'un métier. C'est ainsi seulement que nous parviendrons à lever le voile de préjugés souvent tout à fait injustifiés qui recouvre les métiers de la viande – comme par exemple celui du «tueur au tablier ensanglanté» – et à donner aux jeunes en recherche d'apprentissage une image plus

claire de l'impressionnante diversité, des possibilités créatrices et des énormes opportunités qui s'offrent à eux dans nos métiers. Ce projet, jusqu'ici unique en Suisse dans ce domaine, a été réalisé par l'entreprise [&Partner](#) spécialisée dans ce type de productions, en collaboration avec [Maybaum Film](#). Les producteurs se sont montrés unanimement enthousiastes face aux quatre «acteurs» de la production interactive qui ont fait preuve de professionnalisme, d'une grande capacité à saisir les enjeux ainsi que d'un véritable talent de comédiens. Tous ont choisi d'eux-mêmes et avec enthousiasme le métier de bouchère-charcutière ou de boucher-charcutier – on aurait difficilement pu trouver meilleurs ambassadeurs et ambassadrices plus crédibles en faveur des métiers de la viande!

Contacts médias:

Elias Welti, Directeur suppléant et Chef de la communication, Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV, Tél. 044 250 70 64, courriel: e.welti@sff.ch

Philipp Sax, Responsable Formation, Union professionnelle Suisse de la Viande (UPS), Tél.: 044 250 70 67, fax: 044 250 70 61, courriel: p.sax@sff.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