Concept pour le prix honorifique: Boucher de l'année

Objectif du prix:

le titre de «Boucher de l'année» récompense des personnalités exceptionnelles dans le secteur de la viande, lesquelles ont apporté ou continuent d'apporter une contribution importante à la branche par leur activité supra-régionale, leur engagement dans la promotion de la relève, leur force d'innovation ou leurs qualités. La remise de ce prix doit en outre permettre de présenter régulièrement au grand public des exemples positifs issus du secteur de la viande. sous la forme de «bonnes nouvelles».

Rythme:

le prix est décerné annuellement.

Nomination:

le comité central de l'UPSV (Union Professionnelle Suisse de la Viande) procède aux nominations.
Les associations régionales peuvent proposer des personnes éligibles à leur représentant au sein du comité central.
Les personnes qui siègent actuellement au comité central ne peuvent pas être nominées pour le prix. La neutralité et la transparence de la procédure de sélection sont ainsi garanties.

Critères de nomination:

- Formation:
  la formation de base dans le domaine de la viande n'est pas un prérequis pour la nomination, mais elle est souhaitée.
- La nomination s'appuie sur différents critères, par exemple:
  - L'engagement dans la promotion de la relève: les candidats doivent s'engager activement et montrer l'exemple en matière de formation et de promotion de la relève dans le secteur carné.
  - L'innovation: les candidats doivent se distinguer par des approches innovantes, que ce soit dans la production, le marketing ou d'autres domaines, et contribuer au développement du secteur.
  - La qualité: les candidats doivent se distinguer par des normes de qualité élevées pour leurs produits et services et contribuer à la promotion de la qualité dans le secteur.
  - Activité suprarégionale souhaitée: les candidats doivent être connus au-delà des frontières de leur région grâce à leur activité et avoir une influence positive sur la branche de la viande.

Grille d'évaluation du «Boucher de l'année»

1. Engagement dans la promotion de la relève (pondération: 30 %)
   - Participation active à la formation professionnelle et à la formation professionnelle supérieure: 0 à 5 points
   - Promotion des jeunes talents: 0 à 5 points
2. Innovation (pondération: 25 %)
   - Approches innovantes en matière de production ou de stratégie marketing: 0 à 5 points
   - Autres contributions innovantes pour le secteur: 0 à 5 points
3. Qualité (pondération: 25 %)
   - Normes de qualité élevées des produits: 0 à 5 points
   - Contribution à la promotion de la qualité dans le secteur: 0 à 5 points

4. Activité suprarégionale (pondération: 15 %)
   - notoriété au-delà de sa propre région: 0 à 5 points
   - Un impact positif sur la branche de la viande: 0 à 5 points
5. Impression générale et prestations supplémentaires (pondération: 5 %)
   - Impression générale des prestations et des contributions: 0 à 5 points

Processus de sélection:

le comité central de l'UPSV examinera les propositions reçues et sélectionnera les lauréats finaux sur la base des critères de nomination.

Remise des prix:

le prix est remis dans le cadre d'une assemblée des délégués de l'UPSV, au cours de laquelle le lauréat est annoncé publiquement et honoré.

Prix:

le «boucher de l'année » est symbolisé par un trophée personnel, lequel est remis au lauréat à titre permanent. Ce n'est donc expressément pas un trophée tournant.

Proclamation du lauréat:

le nom du lauréat (de la lauréate) du prix «Boucher de l'année» sera publié à l'issue de la cérémonie de remise des prix par différents canaux médiatiques (communiqué de presse, réseaux sociaux, etc.) afin de valoriser ses mérites et d'en informer la profession ainsi que le grand public (notamment dans la région concernée).

Annexe

Liste des lauréats précédents (état 2024):

Depuis son 125e anniversaire, en 2012, l'UPSV décerne chaque année le titre de «Boucher de l'année», qui a été remis jusqu'à présent aux personnes suivantes:

- *2012: Jean Pierre Corpataux alias « Le Peintre Boucher Corpatoo », Fribourg*
- *2013: Armand Stuby, Justin Tschannen et Stéphane Devallonné, lauréats 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 », Schübelbach (SZ)*
- *2015: Albert Baumann †, directeur de Micarna SA, Bazenheid (SG)*
- *2016: Jules Christen †, Erstfeld (UR), notamment initiateur du championnat suisse de désossage.*
- *2017: Gérard Yerly, Boucherie Yerly, Rossens (FR)*
- *2018: Martin Schwander, boucherie Schwander Riggisberg (BE)*
- *2019: Franz Fässler, boucherie Fässler, Appenzell*
- *2020: Roberto Luisoni, Macelleria Luisoni, Lugano*
- *2021: Barbara Ehrbar-Sutter, Breitenmoser AG, Appenzell*
- *2022: Bernard Limat, Boucherie Limat Bernard, Prez (FR)*
- *2023: Gérard Bigler, Bigler AG, Büren an der Aare (BE)*
- *2024: Beat Eggs, boucherie Eggs, Reckingen (VS)*