

Communiqué de presse

Les professionnels des branches ébranlées par la crise trouvent souvent un emploi sûr dans la boucherie-charcuterie

Un lieu sûr en pleine pandémie : les métiers menacés profitent de places de travail à l'épreuve des crises dans la branche carnée

Zurich, le 12 mai 2021 – Les constatations de MT Metzger Treuhand AG, fiduciaire proche de l'Union, au cours de ces dernières dizaines d'années le montrent clairement : les métiers de l'économie carnée sont à l'épreuve des crises. Les chiffres et l'expérience des administrateurs fiduciaires de MT Metzger-Treuhand le prouvent : l'évolution de ce secteur est souvent acyclique par rapport à la situation économique dominante. Concrètement cela signifie que les entreprises spécialisées de la viande ne subissent que sous une forme modérée les coups de la conjoncture et sont en mesure d'obtenir une croissance stable, même en temps de crise. Cette constatation s'est à nouveau vérifiée avec la pandémie qui règne actuellement. En cette période troublée de nombreuses entreprises artisanales de boucherie sont parvenues à réaliser, dans la vente au magasin avant tout, des hausses parfois significatives du chiffre d'affaires, alors que la situation reste souvent dramatique dans de nombreux secteurs de la consommation hors domicile. En ces temps si exceptionnels tout particulièrement, les entreprises de la branche carnée offrent par conséquent un havre sûr pour les métiers apparentés menacés par la situation de pandémie.

On recherche des profils professionnels différents – compétences culinaires à l'étal et dans la consommation hors domicile.

Malgré toutes les prévisions alarmistes, les boucheries-charcuteries modernes sont un modèle de réussite sur lequel on peut compter sur le long terme. C'est ce que prouvent de nombreux exemples d'entreprises dans tout le pays, de même que le déroulement stable des chiffres de consommation de ces dernières années, et cela malgré les avis pessimistes. Mais pour y parvenir il faut que les entreprises s'adaptent aux besoins de leurs clients et aux conditions régionales, misant sans compromis sur la qualité et le service à la clientèle.

C'est ainsi que l'offre et l'assortiment des boucheries-charcuteries, et par conséquent aussi les profils professionnels, se sont fortement modifiés au cours des dernières décennies. Les boucheries-charcuteries de la « vieille école » sont devenues des épiceries fines proposant un vaste assortiment de spécialités taillées sur mesure et surtout régionales, des comptoirs de service, des prestations complémentaires innovantes et une offre alimentaire variée pour la consommation hors domicile. Les profils professionnels ont donc été adaptés pour répondre à

ces nouvelles exigences. Et jusqu'ici le public n'a pas vraiment pris conscience de cet important changement dans ce secteur.

Toujours plus de ces entreprises modernes sont conduites par des professionnels au bénéfice, d'une part, d'une formation de boucher-charcutier, et d'autre part d'une deuxième formation de cuisinier par exemple, une formation complémentaire que l'on peut obtenir selon une procédure accélérée puisqu'il s'agit de métiers apparentés. Cette modification structurelle a cependant aussi eu des effets sur le profil d'activité des entreprises. C'est ainsi que les boucheries spécialisées et les producteurs de viande emploient et recherchent aussi toujours plus de cuisiniers de formation, de technologues en denrées alimentaires et de personnes d'autres métiers de la branche alimentaire auxquelles elles peuvent proposer une occupation sûre en lien direct avec leur propre formation professionnelle, au moins temporairement par les temps qui courent. La clientèle est toujours plus souvent à la recherche de conseils professionnels sur la préparation, l'origine et la composition des aliments souhaités. Seuls ceux qui peuvent proposer ces services ont une chance dans le domaine très compétitif du commerce de détail, et peuvent ainsi profiter vraiment des opportunités qui se présentent.

C'est ainsi que les personnes qualifiées, formées et expérimentées venues d'autres métiers de l'alimentaire conviennent très bien pour des activités au front, en contact direct avec la clientèle, dans la vente et les conseils, ou dans la consommation hors domicile. Les entreprises artisanales spécialisées dans la viande dont le personnel comprend par exemple jusqu'à 20% de cuisiniers formés ne sont plus rares aujourd'hui.

Offre importante et bon potentiel pour les apprentis aussi

Les offres sont nombreuses non seulement pour ceux qui veulent changer de métier, mais aussi – et c'est bien connu – pour les jeunes à la recherche d'un apprentissage. La branche carnée leur propose un vaste choix de [possibilités de formation](#) à l'abri des crises, avec d'intéressantes opportunités de faire carrière qui peuvent les mener jusqu'aux écoles professionnelles supérieures, aux études en hautes écoles spécialisées, ou comme chefs d'entreprise et de groupe. Selon Philipp Sax, Responsable Formation et Directeur adjoint de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV, on ne parvient actuellement à trouver que quelque 250 candidats et candidates qualifiés pour les 400 places d'apprentissage disponibles chaque année. Dans ce domaine aussi il y a donc un grand nombre d'opportunités ouvertes en matière de choix professionnel offrant un avenir assuré.

Contacts médias :

Philipp Sax, Directeur adjoint / Responsable Formation, Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV, Tél. : 077 504 57 71, e-mail : p.sax@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