

tourne cette question dans tous les sens depuis plusieurs décennies. Actuellement, le boucher fribourgeois n'en a qu'un.

«Notre problème est immense et nous nous battons pour trouver des solutions», soupire Bernard Limat. «Nous avons déjà essayé tellement de choses, nous ne savons plus quoi faire. En France, les pâtisseries, les cuisiniers disposent d'émissions de télévision, de concours, de télé-réalité en tout genre. Ici, nous n'avons pas grand-chose pour les bouchers. Alors oui, nous allons dans les salons des métiers, nous présenter dans les écoles. Mais à un certain moment, il faut reconnaître que cela intéresse peu, voire pas du tout. Mais il faut quand même aller de l'avant et réfléchir à des choses possibles.»

Stopper cette hémorragie

Des questions, il s'en pose, comme tous les professionnels responsables et conscients des dangers posés par l'absence de relève. «Est-ce les horaires? La première question qu'ils posent, c'est de savoir quand ils ont congé. L'idée de travailler le samedi ne passe plus. Des entreprises comme Micarna affrontent le même problème. Est-ce les salaires? Les apprentis sont assez bien payés avec 4500 ou 4600 francs en sortie d'apprentissage. Après cinq à dix ans, on peut espérer atteindre 5400 francs, mais ça s'arrête là. Celui qui se sent fort et motivé doit se faire patron.»

L'hémorragie du nombre de candidats à l'apprentissage frappe d'abord la Suisse romande durant la première décennie de ce millénaire. Puis, dès 2010, la Suisse alémanique. Fribourg maintient un effectif d'une cinquantaine d'apprentis sur les

trois années. En Valais, dans le Jura, les classes sont réduites par rapport aux grandes années. Les apprentis genevois se rendent dans le canton de Vaud pour suivre les cours.

Choisir des gens passionnés

Comment choisir ses apprentis? Bernard Limat en a jusqu'à trois, un par année de formation. «Les notes à l'école sont moins importantes que d'autres aspects. Je suis sensible à la question des absences. Pour le reste, on voit assez vite si ça va passer. Les élèves qui ont les exigences de base ne sont pas disqualifiés par rapport à ceux qui sont au collège ou en section pré-gymnastique.

«Gwenaëlle n'était pas forte à l'école, et encore moins en calcul», raconte le boucher fribourgeois. «Cela dit, elle a vite compris qu'elle pouvait se faire réexpliquer les choses ou nous poser des questions. Et que pour faire un bon cervelas, il faut savoir ce qu'on y met, étudier les plats historiques, les races de bétail. Le principal, c'est d'être passionné par ce qu'on fait. L'entretien avec les parents est important. Tout le monde doit comprendre les directives, les ordres.»

Romands et Alémaniques: un problème d'exigences

Il y a un autre problème, de taille, pour Bernard Limat. Le fait que les exigences baissent progressivement. C'est aussi un point qui différencie les Romands des Alémaniques. «Tous les cinq ans, c'est la même chose, on révisé les compétences et à chaque fois, on les revoit à la baisse», explique-t-il. «Je comprends qu'on ait d'abord en gros séparé un type A, une formation aux abattoirs,

d'un type B, traitement et vente des produits carnés. Il fallait ouvrir la porte aux femmes qui n'avaient pas envie de travailler dans un abattoir.»

En revanche, dès 2010, on a scindé la formation en trois filières différentes. Ce qui comprend le type production (abattage, découpage, désossage et un peu de fabrication) et le type transformation (désossage, parage, fabrication, salaison et articles prêts à cuire).

Les risques pour ces métiers

Quant au type commercialisation, il comprend les préparations d'articles prêts à cuire et prêts à la poêle, d'articles en croûte, de la vente et des conseils à la clientèle, des plats cuisinés traiteur, la liste n'est pas exhaustive! «Le risque est sérieux de se retrouver avec des professionnels qui n'osent plus désosser un gigot d'agneau parce qu'étant formés à la

vente, ils n'ont ni la formation, ni le matériel, tablier et gants métalliques, pour un simple désossage», explique Bernard Limat. «Il s'agit pourtant d'un travail simple que tout boucher devrait pouvoir réaliser.»

La séparation dans des filières différentes des personnes chargées de la transformation de celles qui s'occupent de vente aboutit à une perte de maîtrise sur l'ensemble de la chaîne. «On est en train d'abaisser le caractère complet de nos métiers et, du côté de la vente, on aboutira à des profils de personnes standardisées sans aucune créativité et qui vendront des produits standardisés produits ailleurs. Être boucher, ce n'est pas cela!»

Face aux consommateurs

Le débat porte sur les habitudes de consommation. Ouvert à la discussion sur le véganisme, il n'a qu'un regret, le fait d'avoir laissé les mets

végans utiliser les noms de plats carnés – selon lui une erreur de communication de la branche. «Ce train est passé», sourit-il. Mais le vrai défi concerne les attentes de qualité qui doivent être relevées le plus rapidement possible.

«Nous avons face à nous une clientèle qui mange moins de viande, souvent une ou deux fois par semaine, et qui réserve les mets carnés aux jours de fête et lorsqu'il faut assurer le coup face aux amis et à la famille. En d'autres termes, une clientèle qui est prête à mettre le prix et qui tient mordicus à une excellente qualité. L'évolution de cette clientèle est un facteur auquel je pense beaucoup. C'est le fer de lance de mon côté innovatif. C'est ce qui me permet d'aller de l'avant, c'est ce que je défends.»

François Othenin-Girard

www.boucherie-limat.ch



Une PME familiale dans laquelle la transmission des talents est une vertu cardinale.

Photo: dr

Le Journal des arts et métiers est aussi sur internet



www.arts-et-metiers.ch