



Schweizer Fleisch-  
Fachverband  
Union Professionnelle  
Suisse de la Viande  
Unione Professionale  
Svizzera della Carne

Sihlquai 255, 8005 Zürich  
info@sff.ch  
Tel. +41 (0)44 250 70 60  
Fax +41 (0)44 250 70 61

Postanschrift/Adresse postale/Indirizzo postale:  
Postfach, 8031 Zürich

## Communiqué de presse

### SwissSkills Championships 2020 – Championnat suisse des jeunes bouchers-charcutiers 2020

### Berne, Appenzell et Thurgovie se retrouvent sur le podium – la Bernoise Ariane Aeschlimann atteint le sommet des jeunes bouchers-charcutiers.

Zürich/Spiez, le 13 septembre 2020 – Organisé chaque année, le Championnat suisse des jeunes bouchers-charcutiers aurait en réalité dû se dérouler cette année dans le cadre de la grande rencontre des SwissSkills 2020 à Berne. Mais dans ce cas aussi le coronavirus a complètement chamboulé les projets des organisateurs. En lieu et place, la compétition des jeunes bouchers-charcutiers de cette année s'est déroulée dans le cadre des SwissSkills Championships 2020 décentralisés, soit dans les locaux du Centre de formation de l'économie carnée ABZ à Spiez. La compétition pour la couronne de champion a vu se confronter 3 candidates et 14 candidats sous les yeux compétents du jury mais – au regret général – sans la présence ni les encouragements du public. Cela n'a cependant pas porté préjudice à l'excellent niveau des performances présentées. Dans la lutte pour le titre c'est la très convaincante Bernoise de 21 ans Ariane Aeschlimann, d'Uetligen, qui s'est imposée devant une importante équipe de compétiteurs masculins. Elle égale ainsi la gagnante de l'année dernière, Céline Schüpbach. La médaille d'argent est revenue à Walter Sturzenegger, 19 ans, de Schwellbrunn (AR) (entreprise formatrice : Metzgerei Faessler, Appenzell) alors que celle de bronze est allée au Thurgovien de 19 ans lui aussi, Ramon Hegner (Metzgerei Schleuniger, Stachen-Arbon) de Sitterdorf (TG). La faible différence des points entre les trois gagnants est révélatrice du très haut niveau

**de la compétition puisque le troisième a tout juste 2,3 points de moins que la gagnante qui s'est imposée avec 92,85 points (sur les 100 possibles).**

### **Préparation intensive en cette période difficile**

En raison du covid-19, l'énorme travail de préparation pour le Championnat s'est avéré particulièrement astreignant pour les jeunes diplômé\*es de cette année. Dans ces conditions il était non seulement bien souvent difficile de se motiver pour participer à un concours aussi exigeant, mais en même temps le travail supplémentaire en entreprise occasionné par la pandémie a bien souvent obligé les participant\*es à dépasser leurs limites au travail. On sait néanmoins que les bouchers-charcutiers sont des gens endurants, comme l'a clairement démontré une fois de plus, et malgré les conditions difficiles, non seulement le grand nombre de participant\*es mais aussi le niveau des prestations fournies.

La toute nouvelle championne suisse a choisi son métier avant tout en raison de la grande créativité qu'elle peut y déployer et des nombreuses ouvertures qu'offre cette activité. Ariane Aeschlimann a fait son apprentissage auprès de la Metzgerei Wüthrich à Ostermundigen (BE). Et son employeur actuel, la Metzgerei Müller à Thoune, lui a assurément offert une excellente base pour sa préparation au titre de championne vu que son patron, Marco Müller, avait non seulement été lui aussi Champion suisse des jeunes bouchers-charcutiers, mais aussi Vice-champion d'Europe. Sans le soutien énergique de son employeur et le temps mis à sa disposition pour la préparation à cette compétition, ce succès n'aurait pas été possible, une remarque qui s'applique naturellement à tous les participant\*es au Championnat suisse.

Lorsqu'on l'interroge sur ses projets d'avenir, la réponse de la Championne suisse est rapide et sans détours : « D'abord faire une pause, puis continuer à progresser à fond ». Elle souhaiterait entre autres pouvoir être formatrice à son tour, et plus tard aussi préparer l'examen professionnel de Cheffe d'exploitation en économie carnée.

### **Toutes les capacités mises à l'épreuve – 5 disciplines pour un concours très exigeant**

Ce sont chaque fois les meilleurs diplômé\*es de l'examen de fin d'apprentissage (PdQ) qui sont sélectionnés pour participer au Championnat des jeunes bouchers-charcutiers. Pour parvenir à conquérir le titre de Champion suisse il faut parcourir une préparation longue et difficile. Le règlement prévoit en effet que les **jeunes bouchers-charcutiers** doivent faire la preuve de leurs capacités dans 5 disciplines, à savoir :

- Préparer et présenter un plateau festif pour des grillades
- Désossage et parage fin d'un carré de porc et d'une épaule de veau pour la vente au détail
- Découpage fin et parage économique d'une fausse-tranche de bœuf pour la vente au détail

- Préparation de trois plats du jour avec des articles prêts à cuire et/ou poêler pour un comptoir de vente attrayant
- Préparer un plateau de charcuteries mixtes pour un apéritif spécial.

Le travail est évalué chaque fois par un jury professionnel placé sous la direction de Sascha Fliri, Responsable formation au Centre de formation de l'économie carnée ABZ à Spiez.

En dehors du soutien de base de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande, la compétition des jeunes bouchers-charcutiers est aussi rendue possible grâce au généreux soutien du principal sponsor, la Fondation Hermann-Herzer, ainsi que – entre autres – des entreprises suivantes (sponsors Or) : Caisse de compensation AVS Bouchers, Bigler AG, Frutaroma Savoury Solutions Switzerland AG, Verein Freunde der Metzgerschaft et Cornelia Work and Active Wear.

**Légende** : Les gagnant\*es du Championnat suisse des jeunes bouchers-charcutiers, de g. à d. Ramon Hegner (3), Arianne Aeschlimann (1) et Walter Sturzenegger (2).

**Contact médias** : Philipp Sax, Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV, tél. : 044 250 70 67, 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.