

Communiqué de presse

Victoire suisse convaincante en catégorie Jeunes bouchers-charcutiers lors des Championnats professionnels européens

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

EuroSkills 2021 – La bouchère-charcutière zurichoise Leandra Schweizer obtient la Médaille d'or

Zurich / Graz, le 27 septembre 2021 – Les Championnats professionnels européens EuroSkills 2021 qui viennent de se dérouler à Graz, en Autriche, se sont terminés pour les jeunes bouchers-charcutiers par la victoire de la Zurichoise Leandra Schweizer. A 21 ans, la jeune bouchère-charcutière CFC de Rafz (ZH) a obtenu la Médaille d'or, et donc le titre de Championne d'Europe. La compétition s'est déroulée sur 3 jours au cours desquels les participants ont dû faire leurs preuves dans 7 disciplines très exigeantes. Leandra Schweizer s'est imposée devant les représentants de la France et de l'Autriche arrivés aux deuxième et troisième places. Les vifs encouragements de son employeur et ancien maître d'apprentissage, la [Metzgerei Sigrist in Rafz](#), ainsi que l'intense préparation sous l'œil bienveillant des deux formateurs Sascha Fliri, Responsable Formation au [Centre de formation pour l'économie carnée suisse \(ABZ\)](#) à Spiez et Claudia Jaun (entre autres Championne d'Europe par équipes en 2015) de la «Meisterschmiede» Dorfmetzgerei Jaun à Neuenegg (BE) ont sans doute largement contribué à ce magnifique succès. La jeune bouchère-charcutière récompensée s'était qualifiée pour participer aux [EuroSkills 2021](#) d'une part grâce à ses excellents résultats au Championnat suisse lors des SwissSkills 2018, et d'autre part en gagnant lors d'une sélection interne en 2019. Pour tous les participants le fait que le Championnat d'Europe des métiers ait dû être reporté à deux reprises en raison de la pandémie du covid a certainement rendu les choses difficiles car cela a provoqué de nombreuses interruptions inévitables pendant la préparation. A cela s'est ajouté le fait que l'annonce des disciplines à surmonter n'a été obtenue que six semaines avant le concours lui-même. Il s'est donc avéré d'autant plus difficile pour les concurrent.e.s de maintenir leur excellent niveau de préparation aussi bien sur le plan purement professionnel que mental.

Sa propre boucherie comme objectif possible

Pour Leandra Schweizer la question du métier qu'elle voulait apprendre ne lui a jamais provoqué le moindre casse-tête. Grandissant dans une ferme à Rafz, cette bonne élève

savait déjà lors des premières années de l'école secondaire que son avenir professionnel serait dans le secteur de la viande. Un stage d'orientation auprès de la Metzgerei Sigrist a pleinement confirmé cet intérêt pour l'aliment viande. Pour son apprentissage elle a ensuite choisi l'orientation Transformation, une des trois orientations qui sont proposées pour la formation de bouchère-charcutière/boucher-charcutier CFC. Pour son prochain objectif professionnel elle envisage maintenant de suivre les cours de la formation professionnelle supérieure dans le but de devenir formatrice. Mais auparavant elle souhaite prendre des vacances prolongées et, dans un proche avenir, mettre en place un voyage autour du monde. Et le fait qu'après son retour elle veuille rester fidèle au secteur de la viande est mis en évidence par le fait qu'elle pourrait tout à fait s'imaginer gérer un jour sa propre boucherie-charcuterie.

Gagner le titre de Champion d'Europe est déjà presque une tradition

Gagner au Championnat d'Europe des jeunes bouchers-charcutiers est déjà presque devenu une tradition pour l'équipe suisse. Jusqu'en 2018 le titre est allé quatre fois de suite à la Suisse, ce qui est un bon indicateur de la haute qualité de la formation des bouchers-charcutiers dans notre pays. Leandra Schweizer en a aussi profité, remportant elle aussi cette année une nouvelle fois le titre pour son pays.

C'est la première fois cette année que le Championnat d'Europe des jeunes bouchers-charcutiers s'est déroulé dans le cadre des Championnats d'Europe professionnels EuroSkills. L'équipe suisse de la boucherie faisait partie de la plus grande équipe nationale SwissSkills qui ait jamais participé aux EuroSkills. Au total 17 jeunes professionnels suisses étaient présents à ce championnat, avec pour objectif de se mesurer avec le plus de succès possible à 400 jeunes venus de 31 pays et représentant 38 métiers.

La participation de l'équipe suisse de boucherie-charcuterie aux EuroSkills 2021 a été rendue possible entre autres par l'[Union Professionnelle Suisse de la Viande \(UPSJV\)](#) ainsi que par les entreprises suivantes : [Caisse AVS des Bouchers](#), [Bell Suisse SA](#), [Ernst Sutter AG](#), [Metzgerei Sigrist Rafz](#), [Micarna SA](#), [Pacovis AG](#).

[Swiss-Skills, Live-chat avec Leandra Schweizer, bouchère-charcutière CFC : La toute nouvelle Championne d'Europe répond aux questions concernant son métier : Jeudi 7 octobre 2021, 18h00.](#)

Contacts médias :

Philipp Sax, Directeur adjoint / Responsable Formation, Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV,

tél. : 044 250 70 99, fax : 044 250 70 61, e-mail : www.swissmeatpeople.ch

Service de presse : Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann,

tél. : 044 385 99 99, fax : 044 385 99 95, e-mail : www.swissmeatpeople.ch