

Des professionnels de la branche venus de l'étranger pour visiter les entreprises suisses

L'Ecole Professionnelle de Paris visite l'ABZ

Des professionnels de la branche ont voyagé dernièrement en Suisse pour faire connaissance avec des entreprises helvétiques. L'ABZ et la Fondation Hermann Herzer en étaient les hôtes, ainsi naturellement que les entrepreneurs dont ils ont pu visiter les entreprises.

Sepp Zahner, Directeur de l'ABZ, estime que la récente visite de l'Ecole professionnelle de Paris est un modèle à suivre aussi précieux qu'attractif pour la formation continue axée sur la pratique. C'est pourquoi lui et son équipe ont tout mis en œuvre pour que

les visiteurs puissent en tirer le maximum. Durant les trois jours qu'a duré le séjour, les visiteurs ont pu suivre le programme suivant:

- Visite de l'entreprise Marmy SA à Estavayer
- Exposé «Branche carnée suisse» par Yves Joliat, enseignant à l'Ecole professionnelle de Moutiers
- Visite de la boucherie-charcuterie chevaline Schranz à Thoune, de la boucherie artisanale Muster à Thoune ainsi que de la boucherie-charcuterie Kauffmann, également à Thoune.
- Visite du centre de formation et de formation continue de l'ABZ de

Spiez, avec les informations correspondantes.

- Fabrication de «Siedwurst d'Appenzell» dans les locaux de l'ABZ (on est même parvenu à la faire sur territoire bernois!)
- Au final, l'excursion sur la Jungfrau a, comme il se doit, donné une connotation touristique au séjour.

Ce que les ambassades suisses font (ou devraient faire) pour vendre les mérites de notre pays à l'étranger, ou ce pour quoi «Suisse tourisme» investit d'énormes sommes d'argent, l'ABZ l'a réalisé avec le soutien de la Fondation Hermann Herzer dans un cadre

plus restreint, mais de façon plus ciblée et beaucoup plus efficace. Le succès populaire rencontré par cette visite souligne à quel point cette approche du sujet est cohérente.

Du point de vue de l'économie carnée suisse, il était surtout important qu'il y ait un échange de connaissances dépassant les frontières. Par ailleurs, les meilleurs jeunes éléments suisses et français de la branche se rencontrent chaque année lors du Concours international des jeunes bouchers-charcutiers, à l'occasion duquel est désigné le champion ou la championne d'Europe. De telles relations méritent d'être entretenues dans le futur. Wö (Lz)



L'Ecole Professionnelle de Paris en visite à l'ABZ. Sur l'image on peut voir Hermann Herzer, le créateur de la fondation portant son nom.



Dans l'ABZ on fabrique même de la «Siedwurst d'Appenzell». Les invités français ont-ils ramené l'esprit appenzellois à Paris? (Photos: Patrick Larbi)