

Visite au Centre de formation professionnelle de Moutier

## «Celui qui renonce à devenir meilleur, cesse déjà d'être bon»

Analyser les produits, éliminer les sources d'erreurs ou créer de nouveaux produits, tout cela fait entretemps partie des principales tâches de professionnels bien formés. C'est justement ce que vise le maître professionnel Yves Joliat du Centre de formation professionnelle de Moutier avec ses élèves de 1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> année d'apprentissage.

Selon le modèle du concours de la qualité de la branche carnée, le maître professionnel Yves Joliat a réalisé avec ses apprentis bouchers-charcutiers un passionnant projet dans le secteur de l'analyse sensorielle et de l'analyse de la qualité. Dans le cadre d'un travail de groupe différents produits carnés apportés par les élèves ont été analysés et évalués. Tout comme les professionnels et avec un grand intérêt, les futurs bouchers-charcutiers ont découvert les atouts, mais aussi les écarts, des différentes charcuteries et ils en ont discuté.

Ce type d'exercice est très utile pour que les jeunes en formation reconnaissent la valeur et le potentiel de produits de haute qualité,



Dans le cadre d'un travail de groupe, différents produits carnés que les élèves avaient apportés ont été analysés et évalués. (Photo: ro)

qu'ils développent un sens pour l'énorme importance de la qualité des produits et apprennent ce qui compte pour des articles carnés et des spécialités qui se vendent bien.

D'une manière générale je constate que, dans toutes les classes de formation de bouchers que j'ai visitées, l'intérêt pour la formation continue a fortement augmenté, tout comme la sensibilité à la durabilité. Il est important de trans-

mettre à ces jeunes professionnels la responsabilité correspondante. C'est ainsi seulement qu'ils pourront aussi montrer qu'ils sont effectivement disponibles pour continuer à se développer. Ils doivent avoir l'opportunité d'intervenir et de participer comme experts ou pour d'autres tâches importantes dans leur association régionale. C'est une mesure incontournable pour se rapprocher des élèves et des

jeunes et présenter ainsi notre métier sous un nouveau jour.

Malheureusement nous avons encore des régions où la formation initiale et continue dans la branche carnée est presque à l'arrêt, avec pour conséquence qu'il est devenu pratiquement impossible de trouver du personnel qualifié ou même de régler une succession.

Il est temps de mieux communiquer les bons côtés et les succès dans la branche. Le moment est donc venu pour l'ensemble de la boucherie-charcuterie de mettre les choses en place pour l'avenir avec plus d'optimisme et de confiance. La crise brusquement déclenchée par la pandémie du Covid-19 nous a en effet montré une fois de plus qu'on fait beaucoup de choses justes en Suisse. Plutôt rares sont les pays qui vont surmonter cette situation aussi bien et qui pourront bientôt continuer à un niveau élevé.

Certes, il y a assurément bien des choses que l'on peut et aussi doit faire mieux, mais cette idée de réflexion et de disponibilité à se former n'est pas la grande force de notre société Or: «Celui qui renonce à devenir meilleur, cesse déjà d'être bon.»

ro (Lz)