

Créateurs de saveurs
Technologie du
LAIT

DÉCEMBRE 2020



8

**FORMATION
SECONDAIRE**

de directeur marketing à
technologue du lait

6

**FORMATION
PROFESSIONNELLE**

système de bonus au cours
de l'apprentissage

10

**CRISE
DU CORONA**

conditions plus difficiles à l'école
et pour la promotion de la relève

UNE ANNÉE SOUS LE SIGNE DE LA CLARTÉ

Dans les livres d'histoire, l'année 2020 sera à jamais indissociable de l'épidémie de Covid-19. Ce sont surtout les statistiques, les virologues et les personnalités politiques qui ont monopolisé les médias. En réalité, le coronavirus a eu pour conséquence de révéler certaines faiblesses sans ménagement. Le confinement a montré l'avancée de la transformation numérique dans les entreprises et les écoles. Les grands risques des modèles économiques ont eux aussi été dévoilés, car le secteur de la restauration a subitement

disparu en tant que client. Fort heureusement, les produits laitiers ont enregistré une hausse de la demande, tout comme les métiers de technologue du lait et d'employé-e en industrie laitière : nous recensons plus d'apprenti-e-s que l'année dernière. Il s'agit d'une étape supplémentaire pour atteindre notre objectif de 500 apprenti-e-s. Il est donc essentiel de surfer sur la vague et de ne pas freiner notre élan : continuons à mettre en avant les avantages, la diversité et la capacité de résilience de notre beau métier.



Thomas Arnold

Président de la Société suisse d'industrie laitière

2

ÉDITORIAL

3

GÉRANCE

Un engagement total | Une page se tourne
Nombre d'apprentis

4-5

PROMOTION DE LA RELÈVE NATIONALE

Une présence en ligne revisitée
Réseaux sociaux | Google Ads |
Des vues par millions | SwissSkills Connect
Revue de presse

6-7

FORMATEURS

Novateur et engagé

8-9

APPRENTI-E-S

Étape par étape

10-13

PROMOTION DE LA RELÈVE RÉGIONALE

Suisse orientale | Suisse centrale | Berne
Suisse romande

14

PERSPECTIVES ET PROJETS

Journée de l'économie laitière 2021
SwissSkills 2022 | Synchronisation des
journées d'information

15-16

MENTIONS LÉGALES TALON DE COMMANDE

Places d'apprentissage en ligne | Talon de
commande

UN ENGAGEMENT TOTAL POUR LE TRAVAIL PRATIQUE

En raison de la pandémie de Covid-19, la procédure de qualification n'a pas pu se dérouler dans les conditions habituelles en 2020. Le SEFRI a pris sans tarder la décision de supprimer les examens dans les domaines des « connaissances professionnelles » et de la « culture générale ». Le travail pratique a également fait débat. C'est grâce à l'engagement et au concept élaboré par la SSIL que le SEFRI a finalement autorisé l'examen de fin d'apprentissage. Après l'arrêt momentané des examens, la SSIL s'est vue contrainte de recréer et de renvoyer la majorité de ses convocations. Et il ne s'agissait pas d'une mince affaire : le personnel administratif a dû emballer et envoyer des kits de masques à destination de tous les candidats et experts. Les apprenti·e·s, au même titre que les entreprises formatrices, ont plébiscité le fait que l'examen pratique pouvait se dérouler comme prévu – faute de quoi les formateurs auraient dû attribuer une note d'expérience.

Les célébrations de fin d'année prévues début juillet ont dû en revanche être annulées. Le comité a tout de même décidé de transmettre personnellement la distinction et le prix aux meilleur·e·s de la promotion, ayant obtenu une note de 5.8.



Le membre de comité Martin Stucki (à gauche) et la gérante Karin Imboden (à droite) lors de la remise de distinction à Yanik Hofer.



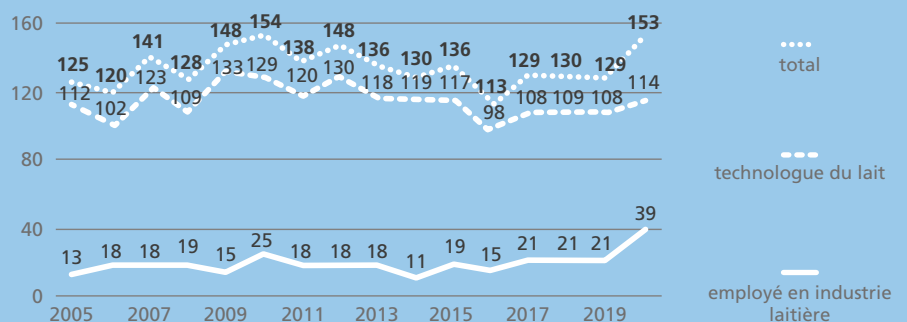
UNE PAGE SE TOURNE

Ruth von Weissenfluh a travaillé pendant 22 ans dans l'équipe administrative de la Société suisse d'industrie laitière (SSIL). La fin du mois de juin a marqué son départ en retraite anticipée, bien méritée. C'est Martina Pauli, 35 ans, qui a pris la relève à son poste. Originnaire de Planfayon, Martina a pris ses fonctions début mai. Elle s'occupe désormais des questions administratives au sein de la SSIL en tant que collaboratrice commerciale.

Nous tenons à remercier Ruth von Weissenfluh pour ses loyaux services au cours de ses plus de vingt dernières années et nous lui souhaitons de profiter de belles expériences dans cette nouvelle étape de sa vie.

NOMBRE D'APPRENTI·E·S RECORD

Évolution du nombre apprenti·e·s en 1^{ère} année d'apprentissage



À l'été 2020, un nombre bien plus important de nouvelles recrues que celui des années précédentes ont commencé leur apprentissage en tant que technologue du lait ou employé·e en industrie laitière. Cela faisait dix ans que le nombre de nouveaux apprenti·e·s inscrits n'avait pas dépassé les 150. Ce sont les employé·e·s en industrie laitière qui ont enregistré une hausse considérable avec un chiffre record de 39 personnes en première année d'apprentissage.

Les 414 apprenti·e·s en formation (chiffre de septembre) équivalent à une hausse de 11% par rapport à l'année précédente. Le secteur d'activité recense donc un nombre significativement plus élevé d'apprenti·e·s.

UNE PRÉSENCE EN LIGNE REVISITÉE

Le site Internet de la SSIL, technologie.ch, a fait peau neuve et affiche une version améliorée. Avec ses nouveaux contenus, il a vocation de devenir le site de référence du secteur pour l'apprentissage.

Le site Internet occupe une place de choix dans les considérations marketing de la SSIL. La présence en ligne est tout aussi primordiale. Après presque quatre ans, le site Internet avait bien besoin d'une révision intégrale. L'agence Tonic de Brig a conçu une présence en ligne totalement revisitée, qui a également été optimisée pour les appareils mobiles.

D'autre part, le nouveau site Internet offre des fonctions supplémentaires : en plus du calendrier des manifestations figure une rubrique « Emploi ». Les entreprises ont la possibilité de publier leurs événements ainsi que les postes vacants auprès de la SSIL afin de renforcer leur présence. La plus grande nouveauté est la fonction de recherche d'une place d'apprentissage : une carte interactive recense désormais toutes les entreprises formatrices actives et par laquelle les intéressé-e-s peuvent consulter rapidement les postes d'apprentissage vacants.



Google Ads

Les moteurs de recherche sont devenus les portes d'entrée du World Wide Web et il est donc essentiel de pouvoir être trouvé facilement. Même si le nouveau site Internet et son nouveau contenu sont désormais optimisés pour les moteurs de recherche, la SSIL mise également sur la publicité sur les moteurs de recherche (référencement payant). Selon les termes de la recherche, il s'agit de s'assurer que le site technologie.ch figure systématiquement en haut de la page des résultats.

Réseaux sociaux

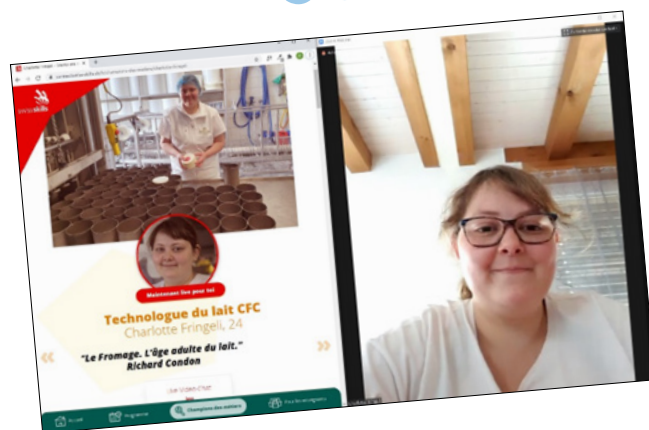
Les réseaux sociaux sont désormais une source d'informations importante, ou du moins un lieu où les jeunes, tout comme leurs parents, passent un certain temps. La SSIL veille également à être présente sur les réseaux sociaux, afin de véhiculer l'image la plus positive possible du métier. Sur les réseaux sociaux, ce sont les mentions « J'aime » et le nombre de followers qui font office de monnaie. Nous avons eu la chance d'enregistrer une forte croissance : le nombre de followers de la page « Technologue du lait CFC » sur Facebook, qui est toujours le plus gros réseau social, est passé de 800 à presque 900 en l'espace d'un an. Sur Instagram, la tendance se confirme avec une hausse nette de 180 à 320 followers. La SSIL est présente aussi sur LinkedIn et sur TikTok sous le nom « @milchtechnologie ».

DES VUES PAR MILLIONS

Certains métiers ont du mal à recruter, mais cela tient parfois au simple fait qu'ils ne sont pas connus auprès des jeunes. La visibilité est donc l'un des objectifs premiers de l'encouragement de la relève. C'est la raison pour laquelle la présence dans les salons des métiers est par exemple si cruciale : aujourd'hui, les différents métiers sont en concurrence pour gagner les faveurs des jeunes. Faire de la publicité sur les produits est bien plus facile que se démarquer dans les salons. En 2020, la SSIL a eu à nouveau la possibilité de faire connaître le métier sur les produits laitiers. Après avoir paré la plaquette de beurre Züger Frischkäse, des motifs publicitaires ont été apposés sur plus d'un million de bouteilles de laits Emmi et plus de six millions de bouteilles de laits ELSA. Un grand merci aux entreprises pour leur engagement envers la promotion du métier.



swissSkills connect



PROMOTION DE LA RELÈVE NATIONALE

À l'automne 2020, Berne aurait dû à nouveau accueillir les SwissSkills centralisés. L'épidémie de coronavirus a entraîné leur annulation et il faudra désormais attendre 2022 pour que la prochaine édition des SwissSkills investisse le centre d'expositions de Berne. La SSIL est déjà inscrite et a commencé à concevoir la présence à cette manifestation gigantesque. Afin de proposer une alternative aux compétitions centralisées qui n'ont pas pu avoir lieu, le comité organisateur SwissSkills a mis en place la plateforme en ligne « SwissSkills Connect ». Les technologistes du lait y sont représentés par des profils. La championne suisse en titre Charlotte Fringeli et le technologue du lait Mathias Roth ont partagé leur parcours et leur quotidien au travail. Ils se sont chacun prêtés au jeu des questions au cours d'un entretien vidéo de 15 minutes. Le site connect.swiss-skills.ch permet de consulter ces informations pratiques à tout moment.

REVUE DE PRESSE

Depuis le début de l'année, il y a eu au total 420 mentions des technologistes du lait et maîtres fromagers dans les médias suisses. 248 d'entre elles figuraient dans 57 titres de presse différents, et ce sont les revues « Schweizer Bauer » et « Alimenta » qui ont le plus parlé de nous. En ligne, ce sont 79 sites d'actualités différents qui ont publié des informations sur les métiers de l'industrie laitière. 3 mentions ont également été relevées dans des émissions de radio.





NOVATEUR ET ENGAGÉ

Le maître fromager Franz Scheuber de Fläcke-Chäsi à Beromünster connaît un franc succès avec ses produits et la formation des apprentis. Ses méthodes de formation sont coûteuses, mais raflent les meilleures notes d'année en année.

Franz Scheuber (50 ans) a connu plusieurs succès en 2020 : début mars, sa spécialité fromagère « Altes Schaf » a obtenu la médaille d'or au World Championship Cheese Contest, dans la catégorie des fromages au lait de brebis avec surface maturée (moisissures). Cet été, 3 technologues du lait ont terminé leur ap-

prentissage avec succès au sein de l'entreprise Fläcke-Chäsi, tous avec une note supérieure à 5, et ils sont deux à avoir obtenu une mention d'honneur (pour les notes de 5.3 et plus). Cela prouve que la qualité de la production se reflète dans la qualité de la formation. Mais de telles réussites ne se produisent pas toutes seules.

SON PARCOURS POUR OUVRIR SA PROPRE FROMAGERIE

Au départ, Franz Scheuber voulait devenir agriculteur. Il a grandi dans une ferme de l'arrière-pays lucernois et il a participé très tôt aux tâches, dès lors qu'il était en âge d'aider. Les livraisons de lait lui ont fait découvrir les fromageries. L'idée d'y travailler, voire de diriger sa propre fromagerie a germé après une visite au salon des métiers de Suisse centrale. Il a effectué un stage de découverte à Hergiswil bei Willisau, a réalisé son apprentissage à Gettnau et Grosswangen et a obtenu son certificat fédéral de capacité de fromager en 1988. « À la fin de mon apprentissage, je savais que je voulais avoir ma propre fromagerie », se souvient Franz Scheuber. Après avoir occupé des postes à Buttisholz et Sempach, et plusieurs formations continues à l'école supérieure, le jeune maître fromager a concrétisé son souhait en 1998 en devenant direc-

teur de la fromagerie de Beromünster. L'entreprise Fläcke-Chäsi a fini par lui appartenir lorsque la coopérative a décidé de céder la fromagerie. « Le modèle économique d'avoir sa propre entreprise comporte bien sûr plus de risques », concède ce père de trois enfants, « mais cela a aussi l'avantage de nous procurer une plus grande indépendance ».

Franz Scheuber accepte ouvertement le changement et ne se réfugie pas dans les regrets du passé, comme le montre le fait que le dernier Emmental a été produit dans sa fromagerie en 2005, si l'on se réfère au parcours décrit sur son site Internet. Il a profité de son indépendance pour élaborer un assortiment de produits plus large.

ma mission est de transmettre la passion du fromage aux jeunes.

UN MENTOR POUR LES APPRENTI·E·S

Au cours des dernières décennies, c'est toute la formation qui a évolué. « J'ai tout appris sur le métier de fromager, et non pas de technologue du lait, et la priorité était donnée aux fromages, en particulier à l'Emmental. Pendant l'apprentissage, nous avons plutôt fait du lait pasteurisé ou des yogourts en guise d'alibi », dit Franz Scheuber en souriant. Cela tenait également à l'Union suisse du commerce de fromage dont l'objectif de l'apprentissage n'a pas changé : les apprenti·e·s doivent être capables de livrer des produits de la plus haute qualité. Franz Scheuber s'inscrit entièrement dans cette démarche. Si la Suisse souhaite rester en haut du classement international, elle a besoin d'une relève compétente. Son entreprise forme d'excellents technologues du lait avec une régularité déconcertante. Et c'est surtout parce que

Franz Scheuber prend le temps de s'occuper des apprenti·e·s. Il n'appartient pas à l'ancienne génération qui sait tout et qui pense que l'on doit simplement observer. Ses apprenti·e·s se doivent de remettre les choses en question et être conscient de la coresponsabilité professionnelle. Il a donc élaboré un système de bonus-malus. Chaque mois, lui et ses apprenti·e·s remplissent un rapport de formation. Lorsque l'évaluation des compétences professionnelles, du comportement au travail, de l'attitude personnelle et des résultats scolaires est positive à tous niveaux, il leur accorde une prime mensuelle allant jusqu'à 250 francs, qui s'ajoute à la rémunération de l'apprenti·e. C'est une somme généreuse. Mais Franz Scheuber relativise : « Cette somme est un excellent investissement. »



Le maître fromager Franz Scheuber (à droite) avec l'apprenti technologue du lait Fabian Bachmann.

ASSURER LA VISIBILITÉ DU MÉTIER

Dans un secteur où l'on se réjouit de chaque nouvel apprenti·e, l'entreprise Fläcke-Chäsi, parvient à traiter entre 5 et 10 candidatures par an. C'est là aussi, le fruit de plusieurs efforts. « En tant qu'entreprise, il est important de ne pas se cacher », nous confie Franz Scheuber, qui s'occupe de plusieurs projets par an. On peut citer la participation aux initiatives d'orientation ou aux salons des métiers, ou encore la présence sur les réseaux sociaux, les flyers publicitaires et les activités de presse. L'important, c'est de s'assurer que la formation des apprenti·e·s est un sujet abordé en permanence. Autrement dit, puisqu'il se doit, en tant que directeur, de faire connaître son entreprise à travers la médiatisation, il se positionne en même temps comme entreprise formatrice. Il prône une « formation de base excellente et diversifiée ». La passion du maître fromager pour son métier transparait dès qu'il commence à expliquer que les technologues du lait apprennent à fabriquer un nombre illimité de produits à partir de ce liquide blanc ordinaire. « Nous n'avons pas encore épuisé toutes les possibilités. » On dirait alors que Franz Scheuber est déjà en train de réfléchir à sa prochaine idée de nouveau produit.

ÉTAPE PAR ÉTAPE

Lukas Bucheli a 38 ans et il était récemment directeur marketing d'une grande entreprise laitière à Shanghai. Il retrouve désormais les bancs de l'école en tant qu'apprenti. Nous l'avons rencontré dans son entreprise formatrice pour discuter de ses motivations et objectifs.

Il n'y a pas qu'en biologie que l'évolution nous crée des surprises. Les carrières ne se déroulent pas non plus toujours comme prévu. « Il s'agit de la prochaine étape dans ma carrière, et non d'un retour en arrière », précise Lukas Bucheli. M. Bucheli effectue depuis cet été un apprentissage en tant que technologue du lait CFC à l'institut agricole de Grangeneuve. Commencer un apprentissage à 38 ans reste une exception, même si la mobilité professionnelle s'est développée.

D'après plusieurs études, environ un quart des diplômés change de secteur d'activité dans les quelques années suivant la fin de leur formation professionnelle initiale. Chaque année, plus de 9000 personnes de plus de 25 ans obtiennent un certificat fédéral de capacité (CFC) ou une attestation fédérale de formation professionnelle (AFP), sur un total de 70 000 diplômé·e·s.





Lukas Bucheli dans la cave à fromage. Grâce au travail physique, il a perdu du poids et il a gagné des muscles.

D'UNIVERSITAIRE...

M. Bucheli, originaire de Wünnewil dans le canton de Fribourg, est allé au gymnase à 16 ans avant d'entrer à la faculté d'économie de l'Université de Fribourg, dont deux semestres ont été validés à l'Université de Lund en Suède. Il a acquis sa première expérience professionnelle pendant ses études à la Bourse suisse, avant de décrocher un emploi fixe chez Beiersdorf (avec des marques comme NIVEA, Labello, etc.) à Reinach après obtention de son diplôme. C'est sur le terrain qu'il a appris les rudiments du marketing.

Quatre ans plus tard, il a rejoint Savencia Suisse en tant que responsable marketing. Les marques comme Caprice des Dieux ou Le Tartare appartiennent à l'entreprise laitière française. Lors de ce changement, le chef amateur passionné explique avoir toujours aimé le secteur des produits alimentaires. Après tout juste 3 ans,

Lukas Bucheli change de poste au sein de l'entreprise Savencia et il est transféré sur le site de Wiesbaden en Allemagne. « Un marché plus grand, davantage de responsabilités, de nouvelles marques intéressantes » : voilà sa réponse lorsqu'on lui demande les motivations de ce nouveau changement. « Travailler à l'étranger ouvre toujours de nouvelles perspectives », explique M. Bucheli, qui, après 3 années en Allemagne, a été promu directeur marketing pour le marché chinois. À Shanghai, il dirigeait plus d'une douzaine de personnes et a principalement appris une culture nouvelle avec des comportements de consommation foncièrement différents. « En Chine, les produits laitiers occupent déjà une place très importante, mais le fromage, tel que nous le connaissons, est un produit rarement consommé. Il s'agit plutôt de fromage fondu au goût de thé vert. »

...À ENTREPRENEUR

Les expériences acquises sur un marché chinois en pleine croissance et quasi-inépuisable, associées à des compétences pointues dans le domaine du numérique lui ont donné l'idée de créer sa propre entreprise. Une crèmerie aurait eu un potentiel incontestable en Chine, mais la mise en place d'un tel commerce aurait demandé énormément de temps. Des années, que lui et sa femme Marie n'avaient pas forcément envie de passer en Chine. Par ailleurs, il manquait encore une pièce de taille au puzzle : les connaissances de la production. Le succès de la conception, création et gestion d'un commerce est garanti uniquement si la qualité du produit est au rendez-vous. En tant qu'expert en marketing qui a beaucoup voyagé, il a eu maintes occasions de parler des produits avec les ingénieurs - mais ses connaissances sur la matière première et les options de transformation n'étaient évidemment pas au même niveau. En suivant un apprentissage en tant que technologue du lait, Lukas Bucheli acquerra les qualifications pour pouvoir, plus tard, fabriquer lui-même des produits laitiers à son goût et participer aux décisions de développement en tant qu'expert.

En dépit des pertes financières, il ne regrette pas une minute son

changement de vie du bureau à la fromagerie : « Le travail est extrêmement varié. Rien que l'emprésurage ! C'est un moment magique, qui ne cesse de fasciner, même les collègues dotés de 25 ans d'expérience. »

L'objectif final est d'ouvrir sa propre entreprise. Au cours des prochaines années, il devrait y avoir assez de possibilités de reprise d'un établissement pour les commerciaux motivés et visionnaires comme lui, « mais je n'ai pour autant aucune garantie », concède-t-il. « J'ai envie de créer ou de développer une activité existantes et pouvoir laisser par la suite un héritage à mes enfants », explique Lukas Bucheli. La relève ne va d'ailleurs pas tarder : sa femme et lui ont accueilli leur premier enfant en octobre. Il s'appelle Éloi.

SUISSE ORIENTALE

Dans les quatre régions scolaires, des commissions s'attèlent à la promotion de la relève et mettent en place diverses mesures à cet effet. En 2020, cela a permis de présenter régulièrement les métiers de technologue du lait et d'employé·e en industrie laitière malgré le contexte sanitaire difficile. En voici un aperçu.



Remise de diplômes

Les remises de diplômes n'ont pas pu avoir lieu cette année en raison des interdictions partielles d'organiser des événements. Les technologues du lait CFC et employé·e-s en industrie laitière AFP fraîchement diplômés ont reçu leur diplôme par la poste. Une fois certaines restrictions levées, le BZwu de Flawil et le groupe de promotion de la relève ont organisé une cérémonie des diplômes le 26 août au « Toggenburgerhof » de Kirchberg (Saint-Gall). Les diplômés ont presque tous répondu présents et ont profité d'une table bien garnie.

Salon des métiers de Weinfelden



A mi-septembre, avec un stand décoré avec originalité, les technologues du lait ont participé au salon des métiers de Thurgovie de Weinfelden. Il a fallu renoncer cette année aux milkshakes à préparer soi-même, mais des informations ont été distribuées aux visiteurs.



Forum sur l'apprentissage à Wil et Wattwil

Les services d'orientation professionnelle de Wil ont organisé au début de l'année scolaire un nouveau forum sur l'apprentissage. Le samedi 22 août, parmi les 60 exposants dans la salle municipale de Wil figuraient aussi les technologues du lait et les employé·e-s en industrie laitière.

Journée de découverte du 7 novembre

Début novembre a eu lieu une journée de découverte qui a emmené les 15 jeunes intéressés âgés entre 11 et 16 ans dans deux entreprises formatrices. Le groupe a visité la fromagerie artisanale Gabriel. Puis, Markus Züger leur a fait une visite guidée du site industriel de Züger Frischkäse à Oberbüren.



SUISSE CENTRALE



Après-midi d'information du 25 novembre

Le dernier mercredi de novembre, les jeunes et leurs parents ont eu la possibilité de faire un stage de découverte dans une entreprise formatrice située près de chez eux. Cet après-midi a été maintenu en 2020. La Commission spécialisée a organisé cet événement en concertation avec Emmi à Emmen, où d'autres formations professionnelles ont été présentées en plus de celle de technologue du lait CFC.

parcours d'exploration des métiers

Pour sa quatrième édition, les parcours de découverte des métiers d'Emmen, Rothenburg et Lucerne ont accueilli à la mi-octobre des élèves de 8e année. Emmi était bien évidemment représentée sur le site d'Emmen. Environ 20 élèves ont pu obtenir des informations supplémentaires sur les différentes formations professionnelles disponibles chez Emmi – dont les apprentissages en tant que technologue du lait ou employé-e en industrie laitière.

publireportages

Les success-stories sur les apprentissages ont permis à plusieurs fromageries (Hergiswil, Küsnacht, Beromünster) de faire des publiereportages. Les médias ont eu une opinion si favorable du métier qu'ils ont offert des emplacements gratuits pour d'autres publiereportages (Willisauer Bote, Zuger Woche). Quand le public peine à venir à nous, il faut se déplacer auprès du public...

réunions de la commission spécialisée



La commission spécialisée s'est réunie plusieurs fois au cours de l'année, afin de définir des mesures précises et les plus efficaces possibles concernant l'encouragement de la relève. Le processus est en cours et l'on espère que les résultats entraîneront, après la crise du coronavirus, une plus grande visibilité des métiers de technologue du lait et d'employé-e en industrie laitière.

participation aux salons

Un nouveau concept de stand avec une «tour sonore de fromages» devait être présenté à la foire de LUGA, mais la crise du Covid-19 a entraîné l'annulation de la manifestation. Le métier a tout de même pu être présenté en ligne sur le site Luga.digital.

Le ZEBI, salon de l'éducation en Suisse centrale, pour lequel la Commission avait garanti un stand aux technologues du lait, a été annulé une semaine à peine avant l'événement, car le Conseil fédéral a décidé entre temps que les salons ayant lieu à l'intérieur seraient eux aussi interdits.



BERNE



Journée de découverte Emmi Ostermundigen

Avant que le nombre de cas de coronavirus augmente, Emmi a pu organiser une journée de découverte professionnelle. Plus d'une douzaine de jeunes et d'adultes ont profité de l'occasion pour participer à une visite guidée et obtenir des informations sur la manière de travailler des technologues et les différents lieux de travail.

Après-midi d'information du 2 septembre

Peu de temps après le début de l'année scolaire, onze fromageries ont offert la possibilité d'en savoir plus sur le métier dans les cantons de Berne, Fribourg et du Valais. Le nombre d'inscriptions n'a certes pas été à la hauteur des attentes, mais les participants à Schmitten et Ostermundigen étaient très satisfaits.



offre de vacances



Chaque été, de nombreuses municipalités proposent une offre de vacances appelée « Ferien(s)pass ». Plusieurs fromageries ont participé à ce programme. La fromagerie de Hüpfenboden a accueilli douze jeunes qui ont été enthousiasmés de pouvoir transformer différents produits laitiers.

Après-midi pour les technologues du lait junior

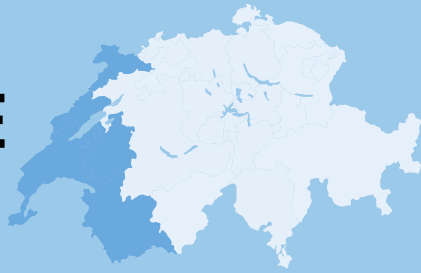
Par une belle journée automnale, les jeunes technologues du lait de la région ont été conviés à une visite d'étable dans la ferme de la famille Schmutz de Grosshöchstetten. Les neuf participant-e-s (dont huit étaient des femmes) ont écouté Bernhard Schmutz, conseiller chez Casei, expliquer comment aborder le contrôle d'une étable et à quoi il faut veiller en particulier. La visite les a menés à travers la ferme, des étables à la salle de traite et à la laiterie où ils ont pu assister à des exemples pratiques et découvrir comment garantir une qualité irréprochable du lait. L'événement s'est terminé par un goûter convivial.

BZ Emme: formation de vente



Début octobre, l'école BZ Emme a proposé aux technologues du lait, ainsi qu'aux membres de l'équipe commerciale de suivre une formation pour optimiser la vente des fromages en magasin. Les plateaux des fromages présentés n'ont pas manqué d'enchanter les participants.

SUISSE ROMANDE



participation au salon Your Challenge de Martigny

Organisé sous l'égide de Pascal Pillonel à la mi-février, le salon des métiers « Your Challenge » de Martigny dans le canton du Valais a accueilli les technologues du lait.

Les différentes classes qui se sont succédées ont apprécié la dégustation de fromages et ont pu composer différentes boissons lactées. La vidéo de la SSIL publiée sur notre chaîne YouTube revient sur l'événement de manière dynamique.



salons des métiers annulés

Après l'annulation forcée du Salon des métiers annuel de Lausanne en raison de l'épidémie de Covid-19, auquel les technologues du lait participent en principe aux côtés d'autres « métiers de bouche », le groupe de travail sur la promotion de la relève de Suisse romande a appris que le salon des métiers « START » à Fribourg prévu en février a également été annulé.

regioskills : à confirmer

Les championnats des métiers prévus en mars 2020 ont dû, eux aussi, être annulés. Le groupe de travail avait prévu de reporter les RegioSkills au début du mois de février 2021 à l'occasion du salon des métiers « START » à Fribourg. Puisque cette manifestation qui a lieu tous les deux ans a été annulée fin octobre, on ignore encore à l'heure actuelle quand et où se tiendront les épreuves qualificatives du championnat SwissSkills 2022.

présence à la Bourse du canton de Neuchâtel

Le 30 janvier, le maître fromager Adrian Pagnier a représenté le métier à l'occasion de la bourse des places d'apprentissage du canton de Neuchâtel qui s'est tenue à Cernier. Devant chaque groupe, il a présenté le métier et la formation pendant quelques minutes et a répondu aux questions des visiteurs. Ces conversations ont permis de nouer des contacts intéressants. Interprofession du Gruyère AOP a mis à disposition plusieurs cadeaux promotionnels.

Créateurs de saveurs
Technologue du
LAIT

En plus de toutes ces mesures de promotion de la relève, les entreprises de formation ont fait de leur côté de nombreux efforts. Elles ont accueilli les personnes intéressées et les ont familiarisées avec l'artisanat et la formation de technologue du lait. Chaque entreprise participe également à améliorer la transparence de la filière en incluant le logo du métier sur son propre site Internet qui renvoie vers la page www.technologue.ch.





JOURNÉE DE L'ÉCONOMIE LAIITIÈRE

Cette année, la journée consacrée à l'économie laitière n'a pas pu être organisée sous la forme d'une rencontre de la filière en raison du contexte sanitaire de crise du coronavirus. L'assemblée des délégués et générale de FROMARTE et de l'ASL se sont tenues par écrit à l'automne. Les cérémonies de remise des diplômes ont dû être reportées.

La prochaine journée de l'économie laitière est prévue le 7 mai 2021 à l'Ilfishalle de Langnau im Emmental.

La visite initialement prévue à Fribourg en 2020 est reportée en 2022.

SWISSSKILLS 2022

La première édition du championnat des métiers SwissSkills en novembre 2019 a remporté un franc succès. Un nombre important de visiteurs a été témoin de la remise du titre à la jurassienne Charlotte Fringeli qui est devenue la première championne suisse des technologues du lait.

Bilan de cette manifestation : il a été décidé d'organiser d'autres championnats suisses pour la filière. Puisqu'il s'agit d'un événement national, et que tous les groupes régionaux de promotion de la relève ne disposent pas des mêmes ressources, le comité a décidé qu'à l'avenir, la SSIL participera aux championnats centraux de Berne au lieu de s'occuper seule de la totalité de l'infrastructure et des candidatures. Les technologues du lait sont déjà inscrits aux championnats SwissSkills 2022.



JOURNÉES DE DÉCOUVERTE COORDONNÉES



Afin de faire connaître les métiers de technologue du lait et d'employé-e en industrie laitière, les quatre groupes régionaux de promotion de la relève organisent chaque année des journées et visites de découverte dans différentes entreprises laitières. Lors des précédentes éditions, ces événements qui se déroulent en général sur une demi-journée, avaient lieu au cours de l'automne. Chaque groupe faisait la promotion de son événement de manière indépendante. La SSIL a commencé à échanger pour réunir ses forces. En effet, les journées de découverte qui se tiendraient le même jour en Suisse pourraient enregistrer un nombre supérieur d'inscriptions et amplifieraient la pression publicitaire.



Éditeur
 Société suisse d'industrie laitière
 Gurtengasse 6
 Case postale 3022
 3001 Berne
 Tél. 031 311 31 82
 info@smv-ssil.ch

Rédaction
 Patrick Hischier
 Responsable communication
 et événements, SSIL

Mise en page
 Panache AG
 Agence de publicité
 Thunstrasse 20
 3005 Berne

Impression
 Valmedia AG
 Pomonastrasse 12
 3930 Viège

Tirage
 5000 exemplaires en allemand
 1100 exemplaires en français



Veuillez affranchir

**JE VOUDRAIS
 COMMANDER,
 MES SOUHAITS
 SONT AU DOS.**

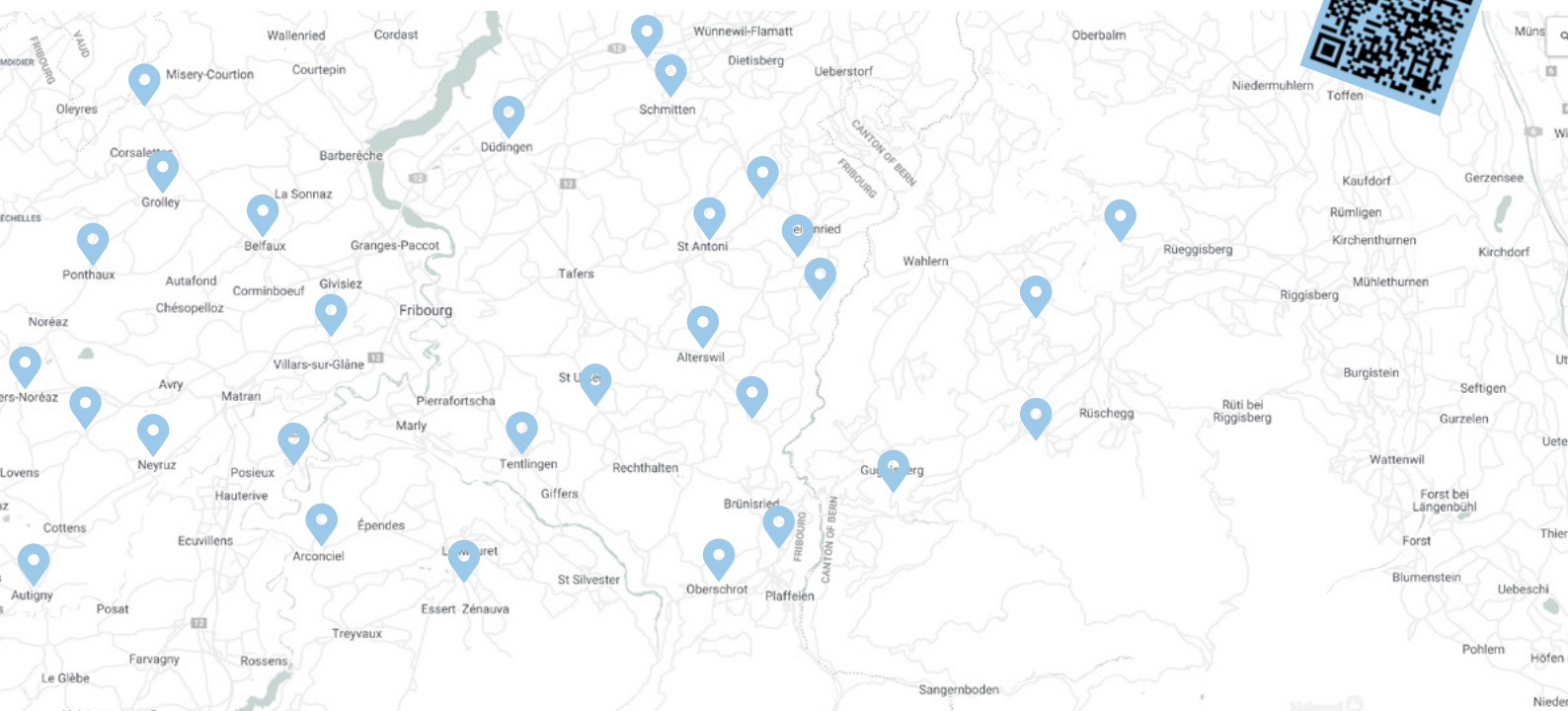
envoyer le talon par courrier ou à l'adresse électronique :
 info@smv-ssil.ch

Société suisse d'industrie laitière SSIL
 Gurtengasse 6
 Case postale 3022
 3001 Berne

POUR TROUVER UNE PLACE D'APPRENTISSAGE DEPUIS CHEZ SOI : DÉCOUVREZ LA NOUVELLE FONCTION DE RECHERCHE SUR NOTRE SITE.



Trouver une place d'apprentissage comme technologue du lait (fromager-ère) ou employé-e en industrie laitière.



TALON DE COMMANDE

PIÈCES _____
MASQUES DE PROTECTION
 « TECHNOLOGUE DU LAIT »
CHF 5.-
 (conforme à l'OFSP)



PIÈCES _____
COUTEAU DE POCHE
CHF 29.-



ENTREPRISE _____

MONSIEUR MADAME

MATÉRIEL PROMOTIONNEL GRATUIT

PIÈCES _____ **FICHE D'INFORMATION MÉTIER**

PIÈCES _____ **PROSPECTUS A6, 16 PAGES**

PIÈCES _____ **VIGNETTE RECTANGULAIRE 50 X 27 CM**

PIÈCES _____ **JOURNAL DE BORD DU STAGE D'ORIENTATION**
 21x21 CM, 40 PAGES

PIÈCES _____ **VIGNETTE RONDE 4 CM**
 « ENTREPRISE FORMATRICE. »



PRÉNOM _____

NOM _____

RUE/NR. _____

CODE POSTAL/LIEU _____

REMARQUES _____



PIÈCES _____ **BROCHURE**
 _____ 28x19 CM, 16 PAGES