



COMMUNIQUÉ

110 nouveaux technologues du lait

Berne, 11 août 2020

En plus des 13 attestations fédérales de formation professionnelle (AFP) pour les employés en industrie laitière fraîchement qualifiés, 110 certificats fédéraux de capacité (CFC) ont été décernés aux nouveaux technologues du lait cet été.

Pour que la "nation du fromage" Suisse puisse maintenir sa bonne réputation, le secteur fromager dépend de jeunes talents. Cet été, 110 technologues du lait CFC et 13 employés en industrie laitière AFP ont terminé leur formation professionnelle initiale. La proportion de femmes atteignait près d'un quart. La moyenne générale était de 5,0.



7 fois la meilleure note 5,8

Les meilleurs technologues du lait de l'année 2020 ont terminé leur apprentissage avec la note 5,8. Les meilleurs Julien Coigny (Fromagerie Penthérez), Carmen Grossrieder (Fromagerie Moléson SA), Théo Piller (Fromagerie Châtonnaye (en image)), Simon Züger (Fromagerie-Ecole Grangeneuve), Yanik Hofer (Käsereigenossenschaft Riggisberg), Julia Tschumper (Appenzeller Milch AG) et Irina Perreten (Molkerei Davos) ont reçu une distinction et un prix de la SSIL en plus de leur CFC.

"Nous sommes très fiers de ces jeunes bien formés", a déclaré Karin Imboden, gérante de la SSIL, "et c'est encore plus réjouissant pour l'avenir de l'industrie que beaucoup aient déjà décidé de poursuivre leur formation." Certains des meilleurs élèves de l'année retourneront bientôt à l'école : Julia Tschumper (qui, soit dit en passant, a effectué un deuxième apprentissage après celui de confiseuse) commencera son cours préparatoire à l'examen professionnel à Sursee. Yanik Hofer étudiera les sciences alimentaires à la Haute école des sciences appliquées. Carmen Grossrieder suivra l'école supérieure technique agroalimentaire de Grangeneuve. Alors qu'Irina Perreten et Théo Piller continuent à travailler dans leurs entreprises de formation en tant qu'employés permanents, Julien Coigny et Simon Züger effectuent actuellement leur école de recrue.

Une industrie qui résiste à la crise

Bien qu'aucune remise de diplômes n'ait pu avoir lieu cette année, les apprentis ont pu, comme d'habitude, passer leur examen de fin d'apprentissage devant des experts. La décision d'opter pour le processus habituel a été très appréciée par les apprentis ainsi que par les formateurs professionnels - notamment parce qu'elle a permis d'éviter une discussion sur la valeur du certificat en raison de la situation particulière. En général, l'industrie laitière a relativement bien surmonté la pandémie de Corona. La production dans les plus de 500 entreprises suisses a même souvent pu être augmentée.

Diplôme comme technologue du lait CFC (110 diplômés)

Région scolaire Grangeneuve: **Marc-Henry Aebly**, Fromagerie Prez-vers-Noréaz FR; **Reza Alizadah**, Fromagerie Romontoise, Romont FR; **Mamadou Bhoje Bah**, Fromagerie de démonstration de Gruyère, Pringy FR; **Camille Berger**, Fromagerie Pont-la-Ville FR; **Célien Bompard**, Fromagerie de démonstration de Gruyère, Pringy FR; **Jérémy Brügger**, Fromagerie du Mouret, Ferpicloz FR; **Jordan Clivaz**, Cremo SA, Sierre VS; **Julien Coigny**, Fromagerie Penthérez VD; **Solène Cusin**, Fromagerie La Praz VD; **Kevin Dumas**, Fromagerie Romontoise, Romont FR; **Quentin Dumontier**, Fromagerie L'Isle VD; **Guillaume Gillon**, Fromagerie régionale d'Ursy FR; **Sarah Gonseth**, Fromages Spielhofer SA, Saint-Imier BE; **Carmen Grossrieder**, Fromagerie Moléson SA, Orsonnens FR; **Samuel Hayoz**, Fromagerie Vuisternens, Vuisternens-dev.-Romont FR; **Benjamin Horner**, Fromagerie du Mouret, Ferpicloz FR; **Alyssa Husson**,

Estavayer Lait SA, Estavayer-le-Lac FR; **Baptiste Menétrey**, Fromagerie Villaraboud FR; **Etienne Menoud**, Fromagerie Le Pâquier FR; **Dany Meystre**, Fromagerie Le Crêt FR; **Alisson Michod**, Estavayer Lait SA, Estavayer-le-Lac FR; **Guillaume Oberson**, Fromagerie Mézières FR; **Matthew Pierraz**, Cremo SA, Sierre VS; **Samuel Pignat**, Fromagerie Combremont-le-Grand VD; **Théo Piller**, Fromagerie Châtonnaye FR; **Pierre Pourtalès**, Le Sapalet Sàrl, Rossinière VD; **Romain Raemy**, Fromagerie Hauteville FR; **Loïc Rohrbach**, FDS Fromagerie de Saignelégier JU; **Isaline Zufferey**, Fromagerie Marsens FR; **Simon Züger**, Fromagerie-Ecole Grangeneuve, Posieux FR.

Région scolaire Flawil: **Carolina Barros da Silva Templ**, Emmi Schweiz AG, Stein AR; **Fermo Cattaneo**, Käserei Rislen AG, Rosstrüti SG; **Jeremias Cramer**, Molkerei Forster AG, Herisau AR; **Joel Fries**, Keller-Käse GmbH, Altendorf SZ; **Michael Grätzer**, Appenzeller Milchspezialitäten AG, Schönengrund SG; **Julian Grundlehner**, Molkerei Neff AG, Wald ZH; **Arben Hasani**, Käserei Eggsteig, Gähwil SG; **Joshua Henle**, Käserei Neuenschwander AG, Güttingen TG; **Andrea Hinterberger**, Käserei Stofel AG, Unterwasser SG; **Diemo Huber**, Käserei Riethof, Eschlikon TG; **Remo Hug**, Käserei Guntershausen TG; **Alexandra Juon**, Molkerei Davos Betriebs AG, Davos GR; **Remo Käppeli**, Damalis AG, Wernetshausen ZH; **Lucas Lutz**, Dörig Käsehandel AG, Disentis/Mustér GR; **Zacaria Macallin**, Käserei Thysenwaldsberg, Bäretswil ZH; **Lukas Oettli**, Molkerei Forster AG, Herisau AG; **Irina Perreten**, Molkerei Davos Betriebs AG, Davos GR; **Dennys Rüeger**, Molkerei Biedermann AG, Bischofszell TG; **Juan Rütsche**, Käserei Ricken SG; **Lukas Schuppli**, Käserei Camenzind GmbH, Fehraltorf ZH; **Jan Senne**, Käserei Rüegg GmbH, Hinwil ZH; **Isa Skenderi**, Fuchs & Co. AG, Rorschach SG; **Dominic Thurston**, Käserei Herschmettlen, Ottikon ZH; **Christof Tischhauser**, Käserei Rüttemberg AG, Rufi SG; **Michel Tschiggfrei**, Milchhof AG, Schaan (Liechtenstein); **Julia Tschumper**, Käserei Schollrüti/ Appenzeller Milch AG, Appenzell AI; **Daniel Vögeli**, Fuchs & Co. AG, Rorschach SG; **Bianca Wiss**, Hardegger Käse AG, Jonschwil SG; **Fabian Zeller**, Käserei Engelburg SG.

Région scolaire Sursee: **Pedro Antonio Azevedo Patricio**, Emmi Schweiz AG, Emmen LU; **Thomas Bader**, Käserei Reckenkien, Mümliswil SO; **Alexandra Bammert**, Neue Napfmilch AG, Hergiswil b. Willisau LU; **Rahel Bolliger**, Emmi Mittelland Molkerei AG, Suhr AG; **Mirco Brenneisen**, Käserei Gut GmbH, Buochs NW; **Janice Durrer**, Käserei Flüeler, Alpnach Dorf OW; **Lukas Felder**, Entlebucher Spezialitäten Käserei AG, Schüpfheim LU; **Cyrill Jent**, Emmi Mittelland Molkerei AG, Suhr AG; **Laura-Margrit Koch**, Käserei Seetal, Hämikon LU; **Roman Marchi**, Fläcke-Chäsi GmbH, Beromünster LU; **Elias Meier**, Fläcke-Chäsi GmbH, Beromünster LU; **Julia Esther Meier**, Napf-Chäsi, Luthern LU; **Ivan Meier**, Fläcke-Chäsi GmbH, Beromünster LU; **Marcel Odermatt**, Emmis Schweiz AG, Dagmarsellen LU; **Blenera Pllana**, Emmi Mittelland Molkerei AG, Suhr AG; **Remo Preisig**, Käserei Lustnau, Muotathal SZ; **Silvan Stalder**, Küssnacht Dorf Käserei GmbH, Küssnacht a/R SZ; **Joël Steiger**, Emmi Schweiz AG, Emmen LU; **Ricardo Suter**, Lactalis Suisse SA, Küssnacht a/R SZ.

Région scolaire Langnau: **Dany Bannwart**, Berg-Käserei Oberei, Süderen BE; **Fabio Biasini**, Arnold Walker AG, Bitsch VS; **Sandra Bürki**, Käserei Arni BE; **Matthias Burren**, Käserei Tägertschi BE; **Jasmin Feuz**, Eigermilch Grindelwald BE; **Steven Friston**, Käserei Chäs & So, Uettligen BE; **Patric Gyger**, Käserei Amsoldingen BE; **Yohannes Hailay**, Biomilk AG, Worb BE; **Eveline Hildbrand**, Käserei Aarwangen BE; **Yanik Hofer**, Käsereigenossenschaft Riggisberg BE; **Malik Jüni**, Emmi Schweiz AG, Ostermundigen BE; **Murat Kaynak**, Käserei Juchlishaus, Rosshäusern BE; **Priska Läderach**, Emmi Schweiz AG, Ostermundigen BE; **Maria Lauber**, Lenk Milch AG, Lenk im Simmental BE; **Patric Marthaler**, Käserei Ins BE; **Nicole Messerli**, Käserei Kirchdorf BE; **Jonas Meyer**, Käserei Koppigen BE; **Paula Moser**, Emmentaler Schaukäserei AG, Affoltern i/E; **Fabrice Pürro**, Käserei Heitenried FR; **Jasmina Ramseier**, Käserei Gohl BE; **Christophe Rauber**, Käserei Büel, Plaffeien FR; **Luca Pietro Schär**, Käserei Bleienbach BE; **Silvan Trachsel**, REK AG Käserei Oberbütschel BE; **Patrick Wenger**, Käserei Alterswil FR; **Karolina Wieckowska**, Emmi Schweiz AG, Ostermundigen BE; **Marco Wiedmer**, Käserei Hohgant, Schangnau BE; **Yves Wüthrich**, Nestlé R&D, Konolfingen BE; **Tamara Wyss**, Molki Meiringen BE; **Nicolas Zimmermann**, REK AG Käserei Brügglen, Rüeggisberg BE; **Marco Zürcher**, Käserei Heidbühl, Eggiwil BE.

Diplôme comme employé-e en industrie laitière AFP (13 diplômés)

Région scolaire Grangeneuve: **Mishgina Oqubay**, Fromagerie Grandvillard FR; **Léo Petter**, Fromagerie Charmey FR.

Région scolaire Flawil: **Luca Mühlemann**, Käserei Schönholzerwilen TG; **Mladen Suvajac**, F. & A. Sommer GmbH, Henggart ZH; **Simon Vogel**, Käserei Rohrenmoss, Lömmenschwil SG.

Région scolaire Sursee: **Pascal Durrer**, Dorfchäsi Wolfisberg AG, Alpnach Dorf OW; **Ablel Mengistu**, Bio-Genuss Käserei, Ruswil LU; **Jonas Luca Müller**, Chäs-Hütte Meierskappel LU; **Raphael Stöckli**, Neue Napfmilch AG, Hergiswil b. Willisau LU; **Sophie Westerfeldhaus**, Napf-Chäsi AG, Luthern LU.

Région scolaire Langnau: **Marco Brügger**, Chäs-König GmbH, Plasselb FR; **David Hagdu**, Käserei Vorderrinderbach, Rüegsbach BE; **Micha Rickli**, Käserei Thörigen BE.

Contact

SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE SSIL

Patrick Hischier

Responsable de la communication

Gurtengasse 6, case postale

3001 Berne

T 031 311 31 82

M 077 533 46 29

patrick.hischier@smv-ssil.ch

www.milchtechnologie.ch / www.technologue.ch