

Communiqué de presse

Berne, 14 juillet 2022

41 jeunes talents de l'industrie laitière pour la Suisse romande

Les entreprises laitières et fromagères de Suisse romande pourront à l'avenir continuer à garantir la qualité supérieure de leurs produits. 28 technologues du lait et 13 employés/es en industrie laitière viennent d'achever leur formation avec succès. La cérémonie s'est tenue le mercredi 13 juillet à Grangeneuve.

41 nouvelles recrues de Suisse romande sont des créateurs de saveurs. En plus des 13 attestations fédérales de formation professionnelle (AFP) pour employés en industrie laitière fraîchement qualifiés, 28 certificats fédéraux de capacité (CFC) ont été décernés à de nouveaux technologues du lait ce mercredi 13 juillet au Centre de formation de Grangeneuve. Monsieur Didier Castella, Conseiller d'Etat et Directeur des institutions, de l'agriculture et des forêts ainsi Madame Nadia Savary, Vice-présidente du Grand Conseil ont félicité vivement les étudiants lors de la cérémonie de clôture à Grangeneuve.

La soirée de remise des diplômes s'est terminée par un apéritif dînatoire qui est soutenu financièrement par les Artisans Fromagers Romands, l'Association Suisse des Laitiers, la Communauté de travail des technologues en denrées alimentaires, les entreprises formatrices, Fromarte, le Bernischer Käserverein et les commissions d'apprentissage.

18 mentions SSIL délivrées

La meilleure technologue du lait, Silvy Dussailler (Fromagerie de Semsales) a terminé son apprentissage avec la note 5.8. En reconnaissance de ses excellents résultats, elle a reçu un bon de la Société suisse d'industrie laitière (SSIL). Une distinction de la SSIL pour bons résultats a également été décernée à tous les diplômés CFC et AFP avec une moyenne supérieure ou égale à 5.3.

"Nous sommes très fiers de ces jeunes bien formés", a déclaré Karin Imboden, directrice de la SSIL, "et c'est encore plus réjouissant de constater que plusieurs jeunes femmes ont choisi ce métier riche et varié."

Technologues du lait CFC avec mention SSIL (note supérieure ou égale à 5.3)

Par ordre alphabétique :

Tim Aenishaenslin, Estavayer Lait SA, Estavayer-le-Lac (FR)
 Samuel Bastian, Crema SA, Villars-sur-Glâne (FR)
 Lukas Bucheli, Fromagerie-école de Grangeneuve, Posieux (FR)
 Gilles Bulliard, Fromagerie de Billens, Billens (FR)
 Jonathan Emmanuel Chavez, Aebifrom SA, Montricher (VD)
 Silvy Dussailler, Fromagerie de Semsales, Semsales (FR)
 Elise Esborrat, Fromagerie de Martigny - Fromathèque SA, Martigny (VS)
 Romain Martin, Fromagerie du Haut-Jorat SA, Peney-le-Jorat (VD)
 Florian Perrod, Le Sapalet Sàrl, Rossinière (VD)
 Patrick Schouwey, Laiterie-Fromagerie d'Arconciel, Arconciel (FR)
 Hugo Tercier, Laiterie-Fromagerie d'Arconciel, Arconciel (FR)

Technologues du lait CFC (28 diplômés/es)

Par ordre alphabétique :

Tim Aenishaenslin, Estavayer Lait SA, Estavayer-le-Lac (FR)
 Gabriel Annen, Laiterie de Pont-la-Ville, Pont-la-Ville (FR)
 Samuel Bastian, Crema SA, Villars-sur-Glâne (FR)
 Gislain Baudois, Fromagerie des Chaux, La Chaux-du-Milieu (NE)
 Théo Biollay, Fromagerie de Martigny - Fromathèque SA, Martigny-Croix (VS)
 Lukas Bucheli, Fromagerie-école de Grangeneuve, Posieux (FR)
 Gilles Bulliard, Fromagerie de Billens, Billens (FR)
 Anthony Bürri, Fromagerie de Villars-Burquin Blanc Meyrat SA, Villars-Burquin (VD)
 Ruben Miguel Camejo Cruz, Estavayer Lait SA, Estavayer-le-Lac (FR)

Jonathan Emmanuel Chavez, Aebifrom SA, Montricher (VD)
Silvye Dussailer, Fromagerie de Semsales, Semsales (FR)
Elise Esborrat, Fromagerie de Martigny - Fromathèque SA, Martigny (VS)
Pierrick Fallet, Fromagerie de La Joux-du-Plâne, Le Pâquier (NE)
Sonia Favre, Fromagerie des Chaux, La Chaux-du-Milieu (FR)
Aurélie Gachet, Fromagerie de Charmey, Charmey (FR)
Quentin Girard, Fromagerie de Le Crêt, Le Crêt-près-Semsales (FR)
Damien Haenni, Fromagerie de Penthérez, Penthérez (VD)
Cloé Huguenin-Virchaux, Fromagerie des Chaux, La Chaux-du-Milieu (NE)
Vincent Kolly, Fromagerie de démonstration, Pringy (FR)
Romain Martin, Fromagerie du Haut-Jorat SA, Peney-le-Jorat (VD)
Korab Mustafaj, Fromagerie Les Martel, Les Ponts-de-Martel (NE)
Gil Obrist, Fromagerie de Vaulruz, Vaulruz, (FR)
Tanguy Oulevey, Fromagerie de Grandcour, Grandcour (VD)
Florian Perrod, Le Sapalet Sàrl, Rossinière (VD)
Noémie Pontet, Fromagerie/Käserei Friesenheid, Schmitten (FR)
Olivier Schneuwly, Fromagerie-école de Grangeneuve, Posieux (FR)
Patrick Schouwey, Laiterie-Fromagerie d'Arconciel, Arconciel (FR)
Hugo Tercier, Laiterie-Fromagerie d'Arconciel, Arconciel (FR)

Employé/e en industrie laitière AFP avec mention SSIL (note supérieure ou égale à 5.3)

Par ordre alphabétique :

Jean-Claude Bourquard, Emmi Schweiz AG, Courgenay (JU)
Jonas Clerc, Laiterie de Pont-la-Ville, Pont-la-Ville (FR)
Loïc Geiger, Laiterie du Mouret, Le Mouret (FR)
Samiel Habteab, Fromagerie Vaucher, Auboranges (FR)
Amandine Lambert, Cremo SA, Sierre (VS)
Antoine Papaux, Fromagerie R. Papaux, Le Châtelard-près-Romont (FR)
Moussa Sidibé, Fromagerie-école de Grangeneuve, Posieux (FR)

Employé/e en industrie laitière AFP (13 diplômés/es)

Par ordre alphabétique :

Jean-Claude Bourquard, Emmi Schweiz AG, Courgenay (JU)
Jonas Clerc, Laiterie de Pont-la-Ville, Pont-la-Ville (FR)
Bastien Ducarroz, Fromagerie de démonstration, Pringy (FR)
Merhawi Eyob, Fromagerie de démonstration, Pringy (FR)
Yohannes Gebrekistos, Fromagerie de Rossens, Rossens (FR)
Loïc Geiger, Laiterie du Mouret, Le Mouret (FR)
Samiel Habteab, Fromagerie Vaucher, Auboranges (FR)
Bryan Kramer, Estavayer Lait SA, Estavayer-le-Lac (FR)
Amandine Lambert, Cremo SA, Sierre (VS)
Antoine Papaux, Fromagerie R. Papaux, Le Châtelard-près-Romont (FR)
Ludovic Pharisa, Käserei Düringen Bon fromage GmbH, Düringen (FR)
Maëlle Pontet, Fromagerie du Pâquier, Le Pâquier (FR)
Moussa Sidibé, Fromagerie-école de Grangeneuve, Posieux (FR)

Contact pour les médias

SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE (SSIL)

Karin Imboden
Directrice
Gurtengasse 6, Case postale
3001 Berne
T 031 312 26 47 | M 079 427 40 43
info@smv-ssil.ch
www.technologue.ch | www.milchtechnologie.ch

Photos voir [Média | technologue du lait / fromager – SSIL](#)

Société Suisse d'Industrie Laitière (SSIL)

La SSIL a été fondée en 1887 et assume aujourd'hui le rôle d'Organisation du monde du travail (Ortra) de l'industrie laitière suisse. Au tournant du millénaire, les professions de fromager et de laitier ont été regroupées sous la dénomination de technologue du lait CFC. En tant qu'Ortra, la SSIL s'occupe de la formation et du perfectionnement dans l'industrie laitière suisse. Elle est responsable de la formation professionnelle initiale, de la mise à disposition de places de formation en quantité suffisante, de la définition des contenus de la formation et de la procédure de qualification ainsi que de l'organisation des cours interentreprises et de cours de formation professionnelle supérieure.

www.technologue.ch | www.milchtechnologie.ch

Nous sommes aux SwissSkills 2022 à Berne !

Venez découvrir le métier du technologue du lait CFC et d'employé/e en industrie laitière AFP lors des SwissSkills 2022 qui se dérouleront du 7 au 11 septembre 2022 à Berne.

Au **stand** de la SSIL, nous donnerons un aperçu des professions de technologue du lait CFC et d'employé/e en industrie laitière AFP : en direct et avec beaucoup d'informations.

Des **compétitions** au plus haut niveau. Ils vivent leur passion et montrent leur savoir-faire : les meilleurs professionnels qui se sont qualifiés pour les SwissSkills. Les concours, à savoir les championnats suisses des métiers, qui se dérouleront dans le cadre des SwissSkills, seront aussi passionnants.

[SwissSkills 2022 Berne | technologue du lait / fromager – SSIL](#)