



# Boucherie artisanale suisse

*Source de délices naturels!*

## Exposition spéciale

### « Boucherie artisanale suisse – Source de délices naturels »

**Comment se fabrique une saucisse à rôtir fribourgeoise, où trouver le meilleur jambon cru et qui sera le gagnant du Championnat suisse des jeunes bouchers-charcutiers ? Les visiteurs du salon « Goûts et Terroirs » pourront se faire une idée sur ces activités, et bien d'autres encore, concernant le magnifique et très varié artisanat de la viande.**

Admirer, vibrer et acheter – l'exposition spéciale de la boucherie artisanale suisse propose un programme passionnant et inédit pour les gourmets de tous âges.

### Les meilleurs jeunes diplômés

Au centre de cette exposition spéciale il y aura 6 places de travail qui donneront au public l'occasion de voir et d'en apprendre plus sur le délicat travail avec l'aliment viande. Et parmi les principales attractions de tout le salon il y aura la compétition des meilleurs jeunes diplômées et diplômés dans cinq disciplines différentes en vue d'obtenir le très convoité titre de Champion suisse. Par ailleurs, des professionnels aguerris et des apprentis s'affronteront dans le cadre des Championnats suisses de présentation de plats de viande, alors que des classes de l'école professionnelle montreront au public la grande diversité de la formation dans cette branche.

### Qualité à admirer

Le principal critère de la boucherie-charcuterie suisse est, c'est incontestable, la qualité, associée à un immense savoir-faire et à la tradition. Les visiteurs du salon « Goûts et Terroirs » auront largement l'occasion de l'admirer vu que l'Union Professionnelle Suisse de la Viande a de nouveau sélectionné et primé les meilleurs produits à base de viande. Toutes ces saucisses, jambons, pâtés, etc., ont été contrôlés quant à leur saveur, odeur, apparence, coupe et consistance par un jury professionnel. L'ensemble des produits gagnants dans les huit catégories, de même que ceux des gagnants par catégorie et du gagnant final, seront exposés.

### Et voici comment la pâte devient saucisse

Mais les jeunes visiteuses et visiteurs du salon n'ont pas été oubliés. Ils pourront regarder par-dessus l'épaule des futurs bouchers-charcutiers de l'Association des maîtres bouchers-charcutiers du canton de Fribourg qui les initieront pas à pas dans l'art de produire des saucisses. Par ailleurs les magnifiques saucisses à rôtir seront aussi mises en vente. En outre, un large choix de matériel d'information sera disponible pour découvrir tout ce qu'il faut savoir à propos des multiples possibilités professionnelles et de formation continue dans les métiers de la boucherie-charcuterie.

### Pour plus d'informations

Alexandra Bechter, Cheffe de projet « Boucherie artisanale suisse »

Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV, Case postale, 8031 Zurich

Tél. +41 (0)44 250 70 68 / +41 (0)79 957 61 76, [a.bechter@sff.ch](mailto:a.bechter@sff.ch)



Schweizer Fleisch-  
Fachverband

Union Professionnelle  
Suisse de la Viande

Unione Professionale  
Svizzera della Carne



ASSOCIATION DES MAÎTRES  
BOUCHERS-CHARCUTIERS  
DU CANTON DE FRIBOURG  
METZGERMEISTERVERBAND  
DES KANTONS FREIBURG

100 ANS 1920 - 2020