

Communiqué de presse

## **Le meilleur exemple d'un professionnel modèle**

Sihlquai 255  
Postfach 1977, 8031 Zürich  
info@sff.ch  
Tel. +41 (0)44 250 70 60  
Fax +41 (0)44 250 70 61

### **Martin Schwander est nommé Boucher-charcutier de l'année 2018 par tout le secteur de la viande**

**Zurich, le 18 avril 2018 – L'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV a attribué au maître boucher Martin Schwander, de Riggisberg dans le canton de Berne, le titre de Maître boucher de l'année 2018. Le propriétaire de [Metzgerei Schwander](#), avec ses deux magasins à Riggisberg et Belp, a reçu cette distinction en sa qualité de professionnel exemplaire qui apporte une contribution extraordinaire à tous les niveaux de la boucherie-charcuterie artisanale, national et cantonal, dans différents organismes et commissions de l'Union, ainsi que pour la promotion de la relève. Et pour ce qui est de la qualité de ses produits, Martin Schwander fait aussi partie des meilleurs bouchers-charcutiers de Suisse. C'est ainsi que, l'année dernière, lors du Concours de la qualité de la branche carnée, il a atteint le troisième rang du classement général avec treize médailles d'or et deux d'argent. L'UPSV attribue le titre de «Boucher-charcutier de l'année» depuis 2012 à des professionnels qui se sont distingués de manière exceptionnelle en faveur de l'aliment viande, resp. de tout le secteur.**

La boucherie-charcuterie Schwander à Riggisberg existe depuis 1931 et Martin Schwander est le représentant de la troisième génération à sa tête. Progressivement, il a conduit l'entreprise qu'il dirige depuis 20 ans vers son propre idéal d'une boucherie-charcuterie moderne répondant aux normes de notre temps. Elle doit être un paradis des gourmets parfaitement bien situé, avec les meilleures spécialités régionales et internationales. «Je suis fier que le meilleur jambon de Suisse vienne de chez nous», déclare le tout nouveau «Boucher-charcutier de l'année 2018». Et il est aussi fier des structures légères de son entreprise qui lui permettent de mettre rapidement en œuvre les innovations et nouvelles idées, sans le poids de tout un appareil administratif. «Si je mets un produit au point aujourd'hui, il peut généralement déjà trouver sa place dans le comptoir du magasin le lendemain». Pour Martin Schwander, le plus grand défi actuel pour la branche est la possibilité d'embaucher de jeunes professionnels. Dans le cas de la Boucherie Schwander, la relève est

parfaitement assurée grâce à un encouragement pratiqué avec soin. C'est ainsi que le représentant de la quatrième génération, son fils Severin Schwander, a obtenu cette année à Paris le titre de Champion d'Europe des jeunes bouchers.

Dans ses félicitations adressées au tout nouveau «Boucher-charcutier de l'année 2018», l'ex Conseiller aux Etats Rolf Büttiker, Président de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande, a qualifié le titulaire de cette année de professionnel qui a magnifiquement mérité le titre. Non seulement Martin Schwander s'engage à fond pour la formation de la relève, a encore précisé Rolf Büttiker. Lui et son équipe sont aussi connus pour la qualité exceptionnellement élevée de leurs produits, comme le montrent les excellents résultats obtenus à chaque fois lors du Concours de la qualité organisé régulièrement par l'UPSV. A cela s'ajoute un important engagement dans la politique de l'Union, entre autres par sa participation, depuis seize années désormais, comme membre du Comité central de l'UPSV, accompagnée de diverses activités dans des commissions ainsi qu'au Conseil d'administration de l'Assurance des métiers Suisse et celui de Metzger Treuhand AG, et comme membre du Comité de l'Association des bouchers-charcutiers du canton de Berne. En résumé, Rolf Büttiker a encore déclaré: «De par son énorme engagement à tous les niveaux, Martin Schwander est le meilleur exemple d'un professionnel exemplaire comme nous souhaitons les voir encore plus nombreux dans notre secteur.

### **Les détenteurs du titre de «Boucher-charcutier de l'année» à ce jour**

2012: Jean Pierre Corpataux alias «Le Peintre Boucher Corpato»

2013: Armand Stuby, Justin Tschannen et Stéphane Devalloney, détenteurs de la médaille d'or du SIRHA – Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation

2014: Ulrich Berchtold alias «Grill Ueli»

2015: Albert Baumann, chef d'entreprise chez Micarna SA, initiateur du projet Mazubi pour les jeunes

2016: Jules Christen †, entre autres initiateur du Championnat suisse de désossage

2017: Gérard Yerly, Boucherie Yerly à Rossens, entre autres pour ses grands mérites en faveur de la promotion de la relève

### **Contacts médias**

Dr. Ruedi Hadorn, Directeur de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV,  
Tél.: 044 250 70 60, Fax: 044 250 70 61, mail: [r.hadorn@sff.ch](mailto:r.hadorn@sff.ch)

Service de presse: Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann,  
Tél.: 044 385 99 99, Fax: 044 385 99 95, mail: [contact@huber-partner.com](mailto:contact@huber-partner.com)