



L'alimentation est devenue un enjeu majeur de notre société. Comme d'autres professionnels de ce secteur, les bouchers-charcutiers et bouchères-charcutières ont dû s'adapter aux exigences des clients et diversifier leur offre. Outre les activités liées à la production et à la transformation de la viande, ils préparent aujourd'hui de plus en plus de produits finis ou semi-finis à l'emporter ou pour le service traiteur (plats précuisinés, buffets, menus servis lors de banquets, etc.). Le travail des bouchers-charcutiers dépend de l'orientation choisie: les professionnels de la production achètent et abattent le bétail, découpent et désossent les carcasses; dans l'orientation transformation, ils fabriquent des produits à base de viande ou de la charcuterie pour la vente; les bouchers-charcutiers de l'orientation commercialisation, quant à eux, s'occupent d'élaborer et de vendre des mets, ou encore de conseiller les clients.



BOUCHER-CHARCUTIER

CFC/AFP

BOUCHÈRE-CHARCUTIÈRE

Soigner la présentation

Mandy Francey, 19 ans

**Bouchère-charcutière CFC
(orientation commercialisation)
en 3^e année de formation**

Portrait

En fin d'école obligatoire, Mandy Francey a fait un stage dans la boucherie où elle suit aujourd'hui sa formation professionnelle initiale. «Ce stage m'a beaucoup plu: j'ai touché à toutes sortes d'activités», souligne-t-elle. «Pour mon CFC, j'ai choisi l'orientation commercialisation, car j'aime le contact avec la clientèle.»

Mandy Francey travaille à Romont (FR) dans une grande boucherie qui emploie près d'une dizaine de personnes, dont quatre apprentis et apprenties. La jeune femme entame sa journée de travail à 7h. Elle commence par changer ou compléter les plats qui se trouvent derrière les vitrines du comptoir et elle réapprovisionne le frigo avec les articles en self-service. Elle s'occupe ensuite des commandes pour les restaurants, les épiceries et les particuliers. «En ce moment, je prépare un plateau de grillades composées de brochettes pour une trentaine de personnes. Je dois découper la viande, l'assembler sur des



piques, la faire mariner et la disposer joliment sur le plat», explique-t-elle. Entre deux clients à servir, Mandy Francey pane des cordons bleus, fabrique et fait cuire au four des pâtés, confectionne des verrines ou encore prépare des sauces pour la fondue chinoise en suivant des recettes.

Veiller à la propreté

Les tâches de l'après-midi sont similaires: regarnir les rayons, servir les clients et leur donner des conseils culinaires, tailler des lardons, couper du jambon pour des pizzerias, emballer et étiqueter des chipolatas, etc. «Je peux aussi faire des préparations pour notre service traiteur. Dernièrement, il a fallu fabriquer des feuilletés et lever des suprêmes de pintade pour 900 sapeurs-pompiers et leurs invités», relève Mandy Francey. A la fin de la journée, l'apprentie nettoie les machines (telles que le hachoir à viande ou la trancheuse à jambon), désinfecte les ustensiles (couteaux, planches, etc.), récuré le sol et lave les vitres du magasin.

Passer ses examens

La jeune femme vient de terminer la partie théorique de ses examens de fin d'apprentissage. L'épreuve en lien avec les connaissances professionnelles a notamment porté sur les prescriptions en matière d'hygiène, les

cuissons, les noms des morceaux de viande ainsi que les types de produits. Les mathématiques figuraient aussi au programme, avec les calculs liés au prix d'achat, de revient et de vente ou encore au rendement d'abattage.

L'examen pratique aura lieu à la boucherie: «Je devrai notamment fabriquer différents produits tels que des brochettes mixtes ou des paupiettes, larder un rôti de bœuf et préparer un plateau de charbonnade ou de fondue chinoise ainsi qu'un plat froid», explique Mandy Francey. Les experts contrôleront l'hygiène, mais aussi la manière dont les tranches sont découpées et arrangées sur le plateau. «Je dois soigner la présentation, en veillant par exemple à ce que les tranches soient bien alignées et regroupées par couleur», souligne la jeune femme.

«Les experts regarderont également comment je m'en sors avec le service, comment je gère une commande par téléphone et comment je traite les réclamations. Je devrai aussi les conseiller: combien de temps faut-il pour cuire un cou de porc à la broche? Quelle sauce pourrait accompagner tel ou tel morceau de viande? Que propose le service traiteur? Je suis confiante pour cet examen: ce sont des tâches que j'effectue tous les jours. J'ai aussi participé à un concours national de confection de plats froids par équipe, je sais donc comment gérer la pression.»



Comment faire un bon salami

Andrea Scapin, 21 ans

**Boucher-charcutier CFC
(orientation transformation)**

Andrea Scapin travaille dans une boucherie artisanale, où il effectue des tâches variées: il découpe en morceaux les carcasses, transforme la viande et prépare les produits qui seront livrés aux points de vente.

Dans le laboratoire où s'affairent cinq employés et deux apprentis, l'air est humide et la température avoisine les 12 °C. Elle descend même à 2 °C dans les chambres froides et à -25 °C dans celles de congélation. «Il est important de maintenir une température constante pour ne pas interrompre la chaîne du froid», explique Andrea Scapin. Après un apprentissage dans une grande entreprise, le jeune homme a choisi d'acquérir de l'expérience dans une boucherie plus petite. On y fabrique des salamis et d'autres produits carnés pour la boutique, mais aussi pour des supermarchés, des restaurants, des hôpitaux et des écoles.

Les abattoirs livrent une cinquantaine de carcasses en début de semaine. Andrea Scapin et ses collègues s'occupent du dépeçage (découper en morceaux), du désossage et du parage (enlever les surplus de graisse et les nerfs). Certains morceaux sont destinés à la vente, comme les carrés de porc ou de veau, d'autres sont transformés en saucisses, en saucissons, en jambon cuit ou encore en viande séchée. Les produits qui nécessitent un temps de maturation sont stockés à part.

Un savoir-faire artisanal

Les mélanges servant à fabriquer les salamis, les pieds de porc farcis ou encore la mortadelle sont préparés en seconde partie de semaine. «Nous suivons des recettes traditionnelles tessinoises, qui se transmettent de génération en génération. Nous utilisons de la viande issue d'élevages suisses, des condiments sans additifs et des boyaux naturels que nous ficelons à la main», précise Andrea Scapin. «Pour faire un bon salami, il faut 80%



de viande maigre de première qualité – cuisse ou épaule, donc – et 20% de lard, auxquels on ajoute du sel, du poivre, de l'ail et du vin rouge. Le mélange est ensuite introduit dans le boyau et les salamis sont séchés pendant quelques mois. Pour les salamettis, il faut compter trois semaines.»

Les entreprises de transformation de la viande utilisent différentes machines, telles que des scies à os, des découenneuses, des mélangeurs ou des conditionneuses

sous vide. «L'injecteuse, par exemple, est employée dans la fabrication du jambon cuit. Elle permet d'introduire un mélange d'eau, de sel et d'arômes dans la viande. Cette dernière est ensuite pétrie dans une sorte de tonneau pour que le mélange soit homogène, puis elle cuit entre sept et huit heures dans un four à vapeur», explique le jeune homme.

Attention à la sécurité et à l'hygiène!

Il faut de la force pour découper et transporter la viande: une carcasse pèse en effet près de 40 kg pour un porc et plus de 60 kg pour un veau. Par ailleurs, les couteaux et les scies circulaires à os doivent être maniés avec précaution. «Pour certaines tâches, comme le désossage ou le parage, nous sommes équipés de gants et de tabliers en cotte de mailles, ainsi que de chaussures de sécurité; cela réduit considérablement les risques d'accident. Par mesure d'hygiène, nous portons aussi en permanence un tablier normal et un couvre-chef», précise Andrea Scapin. «En fin de journée, toute l'équipe nettoie et désinfecte les instruments, les machines et les locaux.»



Grande responsabilité envers les animaux et les clients

Christian Rietmann, 18 ans

Boucher-charcutier AFP
(domaine spécifique production et transformation)
en 1^{re} année de formation

Dans son activité, Christian Rietmann est confronté à l'abattage d'animaux. «On en a besoin pour se nourrir. Tant que l'animal est traité avec respect, cela ne me pose pas de problème», relève l'apprenti.

Le paysan et le boucher-charcutier conduisent calmement le jeune taureau hors de la remorque. S'il s'arrête, les deux hommes lui laissent du temps. Le vétérinaire examine ensuite attentivement l'animal: ce dernier est en bonne santé et peut être mis à mort. Dans la salle d'abattage, le boucher-charcutier installe l'animal dans la bonne position. Il se sert alors d'un pistolet spécial pour étourdir le taureau. Le boucher-charcutier incise ensuite l'espace entre la poitrine et le cou et tranche les artères principales. L'animal se vide de son sang et meurt en un instant. Tout est mis en œuvre pour limiter au maximum son stress et sa souffrance.

Avec précaution et rapidité

Jusque-là, Christian Rietmann n'a fait qu'observer: seul un boucher-charcutier qualifié peut en effet procéder à la mise à mort d'un animal. L'apprenti aide à présent son formateur à séparer la tête du corps du tau-



reau. Il enlève également les pattes avant. Puis, à l'aide d'un couteau spécial, les deux hommes retirent délicatement la peau afin de ne pas abîmer la viande ou perdre de la chair. Mais ils doivent aussi faire vite pour éviter la prolifération de germes sur la carcasse. Les gestes sont coordonnés et le travail se fait en silence.

Pour terminer, Christian Rietmann doit encore nettoyer la carcasse à l'eau et la scier en deux. La viande restera quelques jours dans la chambre froide avant de pouvoir être transformée.

Des activités variées

L'abattage ne constitue qu'une partie du travail de Christian Rietmann. «Cette tâche se fait le lundi», explique l'apprenti. «Le mardi, nous fabriquons de la charcuterie. Le mercredi, nous nous chargeons des carcasses: nous dégageons la viande des os et la découpons en morceaux pour la vente. Le fumage du lard ou la salaison du jambon se font le jeudi. La journée du vendredi est à nouveau consacrée à la production de saucisses. Aucun jour de la semaine ne ressemble donc à un autre.» De temps en temps, Christian Rietmann s'occupe aussi du barbecue pour le service traiteur de son entreprise formatrice.

«Dans mon activité, je dois toujours rester concentré et travailler avec précision. Pour chaque étape de travail dans la production de viande, il y a des procédures bien définies que je dois respecter à la lettre. J'ai aussi une importante responsabilité envers les animaux et les clients», souligne le jeune homme, avant d'ajouter: «J'aimerais beaucoup obtenir le CFC. Mais je pourrais aussi trouver sans problème du travail avec mon AFP, car les bouchers-charcutiers sont des professionnels très recherchés.»

Boucher/ère-charcutier/ère AFP

La formation professionnelle initiale en deux ans de boucher/ère-charcutier/ère AFP (domaines spécifiques: production et transformation ou préparation et vente) s'adresse à des personnes qui ont des difficultés d'apprentissage ou dont les connaissances scolaires ne leur permettent pas de commencer tout de suite la formation de boucher/ère-charcutier/ère CFC en trois ans. Les exigences au niveau de la pratique sont à peu

près les mêmes que pour le CFC, mais les cours professionnels sont plus simples. L'attestation fédérale de formation professionnelle (AFP), délivrée après la réussite des examens, est reconnue dans toute la Suisse. Elle permet d'entrer dans le monde du travail ou de poursuivre sa formation pour obtenir le CFC de boucher/ère-charcutier/ère, moyennant en principe deux années de formation supplémentaires.

Des entreprises qui cherchent des repreneurs ou du personnel spécialisé



En Suisse, on compte près d'un millier de boucheries indépendantes (filiales non comprises). La plupart d'entre elles sont des entreprises familiales, mais il existe aussi des structures industrielles ou des rayons boucherie dans les centres commerciaux. Malgré la baisse du nombre d'établissements, les personnes qui souhaitent suivre une formation dans le secteur carné ont de bonnes chances d'intégrer une entreprise formatrice. De nombreuses places d'apprentissage ne trouvent d'ailleurs pas preneur. Dans tout le pays, quelque 200 CFC et 40 AFP de boucher-charcutier ou de bouchère-charcutière sont délivrés chaque année. La situation sur le marché du travail est également favorable pour les professionnels qualifiés: beaucoup de boucheries artisanales cherchent en effet des repreneurs. Dans les grandes entreprises, il y a aussi un important besoin de personnel spécialisé.

Trois orientations

Dans l'orientation production, les bouchers-charcutiers et bouchères-charcutières achètent le bétail, l'abattent et le dépècent (découpe de la viande, élimination des os, de

la graisse et des nerfs). L'orientation transformation est celle qui accueille le plus grand nombre d'apprentis. Outre le dépeçage ou le désossage, ces professionnels fabriquent différents produits à base de viande (escalopes, rôtis, jambons, viande séchée, salamis, etc.), qui seront vendus en magasin ou livrés à des grandes surfaces, à des restaurants ou encore à des cantines. Les bouchers-charcutiers de l'orientation commercialisation, quant à eux, préparent toutes sortes de mets prêts à être consommés ou cuisinés, et garnissent les rayons du magasin. Ils renseignent les clients sur la provenance de la viande et la manière de la conserver, et fournissent des conseils, par exemple sur les temps ou les modes de cuisson des aliments.

Un secteur en pleine évolution

Ces dernières années, la profession a beaucoup évolué. Les consommateurs consacrent moins de temps à la préparation des repas; ils achètent volontiers des plats précuisinés, sans pour autant renoncer à la qualité. Dans le même temps, les produits locaux, bio et de saison ont de plus en plus la cote. Les boucheries ont donc dû diversifier leur offre:

livraison de produits régionaux et de repas rapides, service traiteur pour toutes sortes de manifestations (banquets, sorties d'entreprise, etc.), ou encore take-away.

De multiples possibilités de perfectionnement

Selon l'entreprise dans laquelle ils travaillent, les bouchers-charcutiers ont la possibilité de se spécialiser dans un domaine: charcuterie, salaison, fumage, achat, vente, service traiteur, etc. Dans les grandes structures, ils peuvent accéder à des postes à responsabilité, comme chef-fe boucher-ère, chef-fe des ventes ou des achats, chef-fe de rayon, ou encore gérant-e de filiale. Il existe aussi un large choix de formations continues, allant des examens professionnels (brevets et diplômes fédéraux) aux formations en école supérieure. Avec une maturité professionnelle, il est possible d'entrer dans une haute école spécialisée et d'obtenir un bachelor en technologie alimentaire.

Un métier pour moi?

Quelques repères pour faire le point.

Je fais preuve d'habileté manuelle

La viande destinée à la vente est sélectionnée et préparée avec beaucoup de soin. Elle est découpée avec précision afin de ne pas perdre de la chair. Pour exercer ce métier, il vaut donc mieux être habile de ses mains.

J'ai une bonne condition physique

Les bouchers-charcutiers et bouchères-charcutières travaillent généralement debout. Ils manipulent des morceaux qui peuvent être parfois très lourds. Cela exige une certaine force physique et de l'endurance.

Je fais attention à l'hygiène, à la qualité et à la sécurité

Les entreprises de transformation de la viande sont soumises à des exigences très strictes en matière d'hygiène ou de respect de l'environnement. Elles veillent à la traçabilité et à la bonne conservation des aliments. Les ustensiles et les machines (couteaux, trancheuses, etc.) doivent quant à eux être maniés avec précaution.

Je m'intéresse à la restauration et j'aime mettre en valeur les produits

La clientèle est de plus en plus friande de produits prêts à la consommation: les bouchers-charcutiers savent comment préparer ces aliments. Dans les surfaces de vente et pour le service traiteur, ces professionnels veillent par ailleurs à soigner la présentation des plats.

J'aime le contact

Les tâches se font souvent en équipe. Il est nécessaire de coordonner le travail pour confectionner les différents produits. Au magasin, il faut aussi se montrer serviable et aimable avec les clients.



© Proviande

IMPRESSUM

1^{re} édition 2017

© 2017 CSFO, Berne. Tous droits réservés.

Edition:

Centre suisse de services Formation professionnelle | orientation professionnelle, universitaire et de carrière CSFO
CSFO Editions, www.csfo.ch, editions@csfo.ch
Le CSFO est une institution de la CDIP.

Enquête et rédaction: Alessandra Truatsch, Peter Kraft, Jean-Noël Cornaz, CSFO

Traduction: Service linguistique de la Fondation ch; Catherine Natalizia

Relecture: Stéphane Devallonné, Ecole professionnelle de Montreux; Philipp Sax, UPSV; Marianne Gattiker **Photos:** Viola Barberis; Maurice Grünig; Thierry Porchet; Proviande **Graphisme:** Viviane Wälchli **Réalisation:** Roland Müller, CSFO

Impression: Salvioni arti grafiche

Diffusion, service client:

CSFO Distribution, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen
Tél. 0848 999 002, distribution@csfo.ch, www.shop.csfo.ch

N° d'article: FE2-3065 (1 exemplaire), FB2-3065 (paquet de 50 exemplaires)
Ce dépliant est également disponible en allemand et en italien.

Nous remercions toutes les personnes et les entreprises qui ont participé à l'élaboration de ce document. Produit avec le soutien du SEFRI.

Formation professionnelle initiale

Pour des informations sur la **formation en deux ans de boucher/ère-charcutier/ère AFP**, voir la page «Portrait AFP».

La formation de boucher/ère-charcutier/ère CFC est accessible dès la fin de la scolarité obligatoire.

Durée: 3 ans.

Orientations: production, transformation ou commercialisation.

Formation pratique: dans une boucherie (4 jours par semaine).

Formation théorique: à l'école professionnelle (1 jour par semaine).

Cours interentreprises: 9 jours répartis sur 3 ans.

Branches professionnelles: transformation de la viande; garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité; production de la viande (orientation production), transformation de préparations de viande et de produits à base de viande (orientation transformation), transformation et commercialisation de produits à base de viande et d'articles traiteur (orientation commercialisation).

Titre obtenu: certificat fédéral de capacité (CFC) de boucher-charcutier ou de bouchère-charcutière.

Maturité professionnelle

En fonction des résultats scolaires, il est possible d'obtenir une maturité professionnelle pendant ou après la formation initiale, selon des modalités variables d'un canton à l'autre. La maturité professionnelle permet d'accéder aux études dans une haute école spécialisée (HES) en principe sans examen, selon la filière choisie et les places disponibles.

Formation continue, perfectionnement

- Cours organisés par le Centre de formation pour l'économie carnée suisse (ABZ), à Spiez (BE)
- Formation raccourcie dans l'une ou l'autre des deux autres orientations
- Apprentissage complémentaire de cuisinier-ère
- Brevet fédéral de chef-fe d'exploitation économie carnée ou de technologue en denrées alimentaires
- Diplôme fédéral de maître boucher/ère-charcutier/ère ou de technologue en denrées alimentaires
- Diplôme de technicien-ne ES en agroalimentaire
- Bachelor HES en technologie alimentaire, en biotechnologie ou en technologies du vivant
- Etc.



© Proviande

En savoir plus

www.orientation.ch, la plateforme pour toutes les questions concernant les professions, les formations et le monde du travail

www.upsv.ch, Union professionnelle suisse de la viande (UPSv)

www.swissmeatpeople.ch, informations sur les métiers de la branche carnée



© Proviande

Acheter le bétail

Avant d'acheter le bétail, les bouchers-charcutiers et bouchères-charcutières évaluent son état de santé et vérifient sa provenance.



© Proviande

Mettre à mort l'animal

Les professionnels de la production étourdisent et abattent les animaux. Ces tâches obéissent à des règles éthiques et d'hygiène très strictes.



Dépecer et désosser

Après vérification de la qualité, la viande est désossée et découpée avec soin, en évitant tout gaspillage. Les parties non comestibles sont éliminées.



Fabriquer de la charcuterie

Les bouchers-charcutiers confectionnent des produits de charcuterie ou de salaison selon différentes techniques et en utilisant des épices et des additifs.

Emballer et étiqueter

De nombreux produits carnés sont emballés ou mis sous vide afin d'être mieux conservés. L'étiquette en garantit la qualité et la traçabilité.



Réaliser des plats précuisinés

De plus en plus de professionnels préparent des plats prêts à être cuisinés ou consommés en s'inspirant de recettes maison.



Garnir les présentoirs

L'appétit passe aussi par le regard: les aliments doivent non seulement être savoureux et de qualité, mais également joliment présentés en vitrine.



Conseiller les clients

Les bouchers-charcutiers donnent aux clients des conseils sur le choix des produits, ainsi que sur la manière de les conserver et de les cuisiner.





Manlio Rossi-Pedruzzi, 38 ans,
responsable de production

Responsable de production dans une grande entreprise de fabrication de charcuterie, Manlio Rossi-Pedruzzi entame la semaine en inspectant les locaux où la viande est préparée. Ses journées sont bien remplies: réunions internes avec la direction ou avec les chefs des opérateurs de production, gestion de projets (évaluation des nouvelles technologies, par exemple) ou encore rendez-vous avec les fournisseurs de matières premières ou de machines. Manlio Rossi-Pedruzzi

Faire carrière dans le secteur carné

passé aussi du temps au bureau. «Après un apprentissage dans une petite boucherie et un an de maturité professionnelle, j'ai obtenu le diplôme d'ingénieur en technologie alimentaire de la HES-SO Valais», explique-t-il. «Cette formation bilingue couvre tout le secteur alimentaire, mais j'ai quand même fini par revenir à la branche carnée en rédigeant un travail de diplôme sur le contrôle du stade de décongélation de la viande. Une fois mes études terminées, j'ai commencé à travailler pour l'entreprise qui m'emploie actuellement. Je suis passé par tous les secteurs – recherche et développement, achat de viande, gestion de la production – et j'ai acquis toujours plus de responsabilités. Si j'ai pu évoluer professionnellement, c'est grâce à ma formation de boucher-charcutier, mais aussi à mes compétences linguistiques en italien, en français et en allemand, ainsi qu'à mes études en technologie alimentaire. Ma carrière militaire d'officier m'a également été utile: j'ai appris à diriger une équipe et à gérer le stress.»

«J'ai commencé en tant qu'apprenti dans la boucherie de mes parents. J'ai ensuite travaillé plusieurs années dans de grandes entreprises de transformation de la viande, à Bâle et à Zurich. En parallèle, j'ai passé le brevet fédéral de chef d'exploitation économie carnée, j'ai fréquenté l'Institut suisse pour la formation des cadres d'entreprise et j'ai obtenu le diplôme fédéral de maître boucher-charcutier. Fort de toutes ces expériences, je suis retourné dans la boucherie familiale, que je dirige depuis maintenant

De la production au marketing

deux ans. Nous faisons tout, de la production à la vente, et nous proposons aussi un service traiteur. Une vingtaine de personnes sont employées chez nous. Dans une entreprise de cette taille, il est normal que le chef enfile lui aussi son tablier: sur place à 5h30, je peux donner un coup de main pour fabriquer des saucisses ou garnir les rayons du magasin. Le matin, je prépare souvent les commandes pour les restaurants, les hôtels et les hôpitaux. Sitôt ces tâches terminées, je peux me consacrer à mon travail de gérant proprement dit: je réceptionne les commandes, établis les factures, planifie des mesures de marketing et définis les processus en matière d'hygiène et d'assurance qualité. Ce que je préfère, c'est réfléchir à de nouvelles idées de produits. Je peux alors laisser parler ma créativité et mettre en pratique tout mon savoir-faire. La seule chose que je ne fais pas moi-même, c'est l'abattage: cet aspect du métier ne m'a jamais vraiment intéressé.»



Daniel Hösli, 35 ans, gérant d'une
boucherie



Claudia Eichenberger, 43 ans,
cheffe d'entreprise

«A la suite de mon apprentissage de bouchère-charcutière, j'ai enchaîné avec une formation d'employée de commerce dans un abattoir. Après un séjour à l'étranger, j'ai effectué le brevet fédéral de cheffe d'exploitation économie carnée et, quelques années plus tard, j'ai aussi décroché le diplôme fédéral de maître bouchère-charcutière. Puis j'ai repris les rênes de l'entreprise familiale. Nous employons près de 40 collaborateurs sur quatre sites. Deux sites se trouvent dans des supermarchés et dans un autre, nous ne vendons que des produits bio. Le service traiteur est un secteur important de notre entreprise. J'y consacre une partie de mon temps: je m'entretiens avec les clients, je

Boucherie, traiteur et produits bio

répartis le personnel et les tâches, et je supervise la préparation des plats. Lors de grands événements, je suis présente sur place pour donner un coup de main. Il m'arrive également de vendre des produits au magasin et de conseiller les clients. Avec tout ça, je n'ai plus beaucoup de temps pour les tâches administratives; heureusement, j'ai une petite équipe qui s'occupe de la comptabilité. Dans ce métier, il faut aussi innover: je réfléchis constamment à de nouvelles créations, qu'il s'agisse de saucisses ou d'autres produits. Mon travail est très diversifié. Je suis ravie de pouvoir rester au contact du terrain: lire la satisfaction sur le visage des clients, cela n'a pas de prix!»