

Vos avantages sur
assurancedesmetiers.ch



Cuisiner sans s'enflammer

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance dans la cuisine. Les graisses ou les huiles peuvent s'enflammer spontanément en cas de forte chaleur. Ne posez rien d'inflammable ni aucun couteau sur la cuisinière ou la plaque de cuisson.

Coopérative d'assurance des métiers **Simplement sûr. Depuis 1902.**

Branchen Versicherung
Assicurazione dei mestieri

Annulation de la 260^e assemblée des délégués de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV

Malheureusement, la situation du Covid-19 a sérieusement empiré ces derniers jours, de sorte que le Comité central de l'UPSV a décidé, d'une part pour protéger la santé de chacun des participants, mais aussi pour la sécurité des entreprises concernées, d'annuler définitivement l'assemblée des délégués du prochain 11 novembre à l'ABZ de Spiez.

Les décisions concernant les points statutaires seront obtenues par voie de correspondance; les délégués ont déjà été informés à ce propos par mail.

La direction de l'Union vous remercie d'ores et déjà de votre compréhension pour les mesures exceptionnelles malheureusement nécessaires dans cette situation exceptionnelle – prenez soin de vous et restez en bonne santé!

Dès maintenant, inscription à l'examen professionnel supérieur pour maître boucher-charcutier/ maître bouchère-charcutière 2021

Les examens professionnels supérieurs pour maître boucher-charcutier/maître bouchère-charcutière se dérouleront du 24 au 26 août 2021.

Les formulaires d'inscription sont disponibles dès maintenant à l'adresse suivante: Union Professionnelle Suisse de la Viande, Monsieur Philipp Sax, Case postale, 8031 Zurich, tél. 044 250 70 67, p.sax@sff.ch.

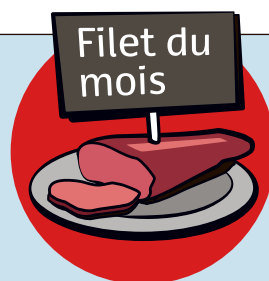
Les bulletins d'inscription complétés doivent être retournés à la même adresse, avec toutes les annexes nécessaires, d'ici au 18 avril 2021. La taxe d'examen se monte à 1000 francs.



Céline Bapst

Chasseuse de l'année 2020

L'automne – saison de la chasse! C'est donc logiquement que le Magazine «Migros» a publié mi-octobre un article sur la «Chasserresse de l'année», Céline Bapst, de Châtel-sur-Montsalvens, canton de Fribourg. À propos de sa motivation à s'inscrire pour l'élection de Chasserresse de l'année, elle dit: «De nos jours, la chasse est plus que jamais remise en question. Je veux montrer à mes congénères qu'il s'agit là de plus que simplement tuer.» Le nombre des animaux que l'on a le droit de tirer est strictement précisé, et il est aussi contrôlé, nous explique la jeune femme. Or, la régulation des populations par la chasse est importante si l'on veut éviter qu'il y ait finalement trop de gibier



dans nos forêts et que les animaux ne puissent plus survivre parce que, par exemple, ils n'auraient plus assez à manger. Elle a longuement débattu intérieurement pour savoir si elle devait devenir chasseuse, raconte cette jeune femme de 28 ans. Mais comme elle mange de la viande, elle en a conclu qu'elle tuait de toute façon des animaux, alors elle pouvait aussi bien le faire elle-même. «Pour moi, c'est un privilège de pouvoir tirer moi-même ce que je vais manger. C'est une question d'humilité. Et il ne me viendrait jamais à l'idée de jeter ne serait-ce qu'un petit morceau de viande.» Elle subit souvent de l'hostilité de la part de mangeurs de viande, nous dit cette enseignante, ce qu'elle trouve hypocrite. «Comment ces gens-là s'imaginent-ils que leur saucisse arrive sur leur table?» C'est magnifique de voir avec quel respect Céline Bapst approche les animaux et comment elle explique ce qu'est réellement la chasse. Espérons qu'elle incitera ainsi l'une ou l'autre personne à réfléchir. C'est précisément ce type de propos courageux, honnête et sage qu'il faut pour que les gens puissent enfin réviser l'image – souvent marquée de préjugés et de fausses idées – qu'ils se font des chasseurs, et aussi des bouchers-charcutiers. **db (lz)**

Le filet et l'os du mois

Chaque mois, l'UPSV attribue symboliquement un filet ou un os à une personnalité que la rédaction souhaite mettre en avant, positivement ou négativement.