

Communiqué de presse

**La branche carnée suisse élit pour la première fois
une reine :**

Barbara Ehrbar-Sutter couronnée « Bouchère-charcutière suisse de l'année 2021 »

Zürich, le 10 novembre 2021 – Alors que de plusieurs bouchères-charcutières ont obtenu des victoires pour la Suisse lors de nombreux championnats nationaux et internationaux, une femme est désormais aussi sur le podium en tant que « Bouchère-charcutière suisse de l'année 2021 ». Lors de sa séance de ce jour l'Assemblée des délégués de l'[Union Professionnelle Suisse de la Viande](#) (UPSV) a rendu hommage à **Barbara Ehrbar-Sutter**, Directrice et propriétaire de la fameuse boucherie [Breitenmoser Fleischspezialitäten AG](#) à Appenzell, en la nommant « Bouchère-charcutière suisse de l'année 2021 ». Dans son éloge l'ex-Conseiller aux Etats Ivo Bischofberger, Président de l'UPSV, a justifié en ces termes l'attribution de ce titre honorifique : *« En sa qualité de cheffe d'entreprise Barbara Ehrbar-Sutter incarne de manière exemplaire les réponses dont a un urgent besoin notre branche aux questions, pour ne pas dire aux défis, que représente la réussite à venir du secteur de la viande. En raison de son activité inspirante et déterminante – et cela pas seulement au niveau régional – ainsi que de ses efforts en faveur de la promotion de la relève, elle a plus que mérité cette distinction de Bouchère-charcutière de l'année 2021. »*

Dans son allocution Ivo Bischofberger a souligné par ailleurs que, selon lui, cette distinction représente par la même occasion une reconnaissance du rôle toujours plus important des femmes dans la branche carnée : « Dans son rôle de Cheffe d'entreprise elle est chaque jour un modèle en matière d'esprit d'équipe, marqué par la compétence, le respect, l'estime et la collégialité ».

Meilleure employeuse suisse 2020

La distinction de Bouchère-charcutière suisse 2021 n'est pas la première distinction qui rend hommage au travail entrepreneurial de Barbara Ehrbar-Sutter. En 2020 déjà son entreprise Breitenmoser Fleischspezialitäten AG a obtenu, en tant que meilleur employeur au niveau des entreprises de taille moyenne, le très renommé [Swiss Arbeitgeber Award](#) dans la catégorie 50 à 99 collaborateurs. Sa réaction à la distinction obtenue l'année dernière indique clairement ce qui distingue la Bouchère-charcutière suisse de l'année 2021 dans son activité entrepreneuriale : *« Ce prix me remplit d'une énorme joie et d'une grande fierté parce qu'il s'agit ici d'un travail communautaire auquel chacun de nos collaborateurs a contribué par son immense engagement et son importante identification avec l'entreprise. C'est une récompense*

magnifique pour notre travail et cela nous montre que nous sommes sur la bonne voie. Dans notre entreprise familiale nos collaborateurs peuvent développer leurs capacités, de sorte qu'ils ont aussi une influence directe sur leur propre développement personnel à venir. »

Ce qui n'atteint pas la meilleure qualité n'a pas de raison d'être

Le crédo qui marque le succès de son action entrepreneuriale est aussi vrai que complètement honnête : « *Ce qui n'atteint pas la meilleure qualité n'a pas de raison d'être. Cela concerne chaque article que l'on propose, depuis la viande jusqu'aux pâtes* ». Et comme le montre de manière impressionnante le développement positif de l'entreprise de la nouvelle « Reine de la branche carnée », il s'agit bien là d'une recette pour la réussite.

Certes Barbara Ehrbar-Sutter n'est pas en mesure de présenter une formation professionnelle dans la branche carnée, mais elle a celle-ci dans ses gènes. La deuxième partie de son nom « Sutter » renvoie à une des plus grandes histoires de réussite et de croissance dans l'économie carnée suisse.

Après avoir une formation dans le monde de la banque et plusieurs séjours en Angleterre et en Suisse romande, la lauréate de cette année a travaillé quelque temps chez Swissair comme hôtesse d'accueil. Cela lui a permis de réaliser un rêve de longue date : voyager dans le monde entier. En 1991 elle est ensuite entrée dans l'entreprise familiale [Ernst Sutter AG](#) où, après une formation complémentaire de planificatrice marketing, elle s'est chargée de plusieurs tâches de marketing telles que des foires et autres expositions, ainsi que tout le secteur exportations. Elle a ainsi acquis les outils nécessaires pour se positionner avec succès dans la branche carnée, et en particulier dans son propre marché de niche.

Et lorsque l'entreprise familiale a été remise au grand groupe agricole [fenaco](#) elle a ressenti le désir de reprendre une activité dans une entreprise de taille familiale comme celle de ses parents dans sa forme originale. Elle a finalement trouvé l'entreprise qui correspondait à cette vision en reprenant Breitenmoser Fleischspezialitäten AG à Appenzell, où elle a pu continuer à développer selon son goût les succès déjà mis en place par son prédécesseur avec des produits régionaux de haute qualité qu'elle continue toujours à développer. C'est ce que prouve aussi l'agrandissement successif de Breitenmoser AG à partir de la maison-mère à Appenzell avec la filiale à Teufen, le Spar Frischmarkt à Appenzell, les filiales à Gais et à Rorschacherberg, ainsi que les livraisons à une large clientèle telle que Migros, Spar, Manor, TopCC, Prodega, sans oublier divers petits magasins et restaurants de la région. Pour toutes ces activités elle peut compter désormais sur le soutien de quelque 70 collaborateurs.

Les lauréats du titre de « Boucher-charcutier/Bouchère-charcutière de l'année » à ce jour

Le titre de « Boucher-charcutier/Bouchère-charcutière de l'année » est attribué depuis 2012 par l'UPSV à des professionnels aux activités exemplaires en faveur de l'aliment viande ou de la branche carnée en général. Le Boucher-charcutier de l'année est honoré entre autres par la remise d'une montre traditionnelle montée sur un couteau de blitz.

2012 : Jean Pierre Corpataux alias « Le Peintre Boucher Corpatao », Fribourg (FR).

2013 : Armand Stuby, Justin Tschannen et Stéphane Devallonné, 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 », Schübelbach (SZ).

- 2015 : Albert Baumann, Chef d'entreprise de Micarna AG, Bazenhaid (SG), initiateur du projet Mazubi pour la relève.
- 2016 : Jules Christen †, Erstfeld (UR), entre autres initiateur du Championnat suisse de désossage.
- 2017 : Gérard Yerly, Boucherie Yerly, Rossens (FR), en particulier pour ses immenses services en faveur de la promotion de la relève.
- 2018 : Martin Schwander, Riggisberg (BE), pour ses extraordinaires mérites à tous les niveaux de la boucherie-charcuterie artisanale, des divers organes et commissions nationaux et cantonaux de l'association, ainsi que pour la promotion de la relève.
- 2019 : Franz Fässler, Appenzell (AI), en particulier pour le développement d'une entreprise exemplaire proposant des spécialités cantonales de haute qualité et ses grands mérites en faveur de la boucherie-charcuterie et de la branche carnée.
- 2020 : Roberto Luisoni, Lugano (TI), pour ses grands mérites en faveur de la corporation et sa promotion active de la relève, tout particulièrement dans la Suisse italophone.

Pressekontakte:

Dr. Ruedi Hadorn, Directeur de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV
Tél. : 044 250 70 99, fax : 044 250 70 61, e-mail : r.hadorn@sff.ch

Service de presse : Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann,
Tél. : 044 385 99 99, fax : 044 385 99 95, e-mail : contact@huber-partner.com