



Une part de tradition.

Büren an der Aare, le 15 novembre 2023

Communiqué de presse

Gérard Bigler élu «Boucher de l'Année 2023»

C'est un jour de fête à Büren an der Aare. Gérard Bigler a eu l'immense honneur d'être élu «Boucher Suisse de l'Année 2023» par l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV. En recevant la plus haute distinction du pays pour cette profession, Gérard Bigler rejoint le cercle exclusif des personnalités qui se sont particulièrement distinguées dans le domaine de l'artisanat de la viande.

Gérard Bigler reçoit cette distinction non seulement pour son travail novateur en tant que représentant d'une boucherie familiale, mais aussi en raison de son engagement important de longue date en tant qu'enseignant et expert aux examens dans la filière de la viande. C'est un boucher passionné.

Né pour être boucher

Enfant déjà, il observait ses parents travailler dans leur propre boucherie. Son parcours professionnel couronné de succès a commencé par un apprentissage en Suisse orientale. En 1981, il répond à l'appel de l'entreprise de ses parents à Büren der Aare, puis repart en 1989 pour passer l'examen de maîtrise avant de retourner définitivement dans l'entreprise familiale en tant que maître-boucher fraîchement diplômé. Passionné par l'artisanat, par les produits carnés d'excellente qualité et leurs emballages, il s'est depuis fait un nom au sein de la guilde des bouchers. Bigler AG Fleischwaren est une entreprise familiale suisse qui allie qualité, tradition, fierté professionnelle, savoir-faire et engagement dans le métier de la boucherie-charcuterie. En tant que responsable de la production et de la charcuterie et membre de la direction, Gérard Bigler a marqué de son empreinte le destin de l'entreprise avec d'autres représentants de la famille. Ses connaissances spécialisées, sa créativité et sa soif d'innover ont largement contribué à ce que les produits de la boucherie familiale comptent aujourd'hui parmi les plus appréciés de Suisse. À l'été 2023, Gérard Bigler a décidé de lever un peu le pied. Il se consacre maintenant à sa première passion, les spécialités carnées tessinoises. En sa position de directeur de la manufacture Bigler près de Lugano, il produit différentes spécialités telles que du salami, du jambon cru et de la viande séchée avec une équipe de «salumieri» locaux. Sa passion pour les spécialités carnées de la région ensoleillée de Suisse est telle qu'il exploite même son propre séchoir à jambon cru, dans la cave voûtée et blanchie à la chaux de sa ferme.

Seite 1/2



Ivo Bischofberger, président de l'UPS, à propos de l'hommage rendu à Gérard Bigler: «Ton engagement pour la qualité, la durabilité et l'innovation est exemplaire. Puisse ton engagement pour la filière de la viande et ta passion pour les produits de qualité continuer à porter leurs fruits et à inspirer les autres.»

Promotion professionnelle enthousiaste

Avec son enthousiasme prononcé pour les produits carnés innovants de première qualité, pour le métier de boucher-charcutier et pour la recherche d'emballages durables, il a toujours voulu faire avancer l'entreprise familiale et motiver et inspirer ses collaborateurs. Il a également toujours tenu à soutenir l'ensemble de la branche dans sa quête de qualité et de durabilité. C'est aussi la raison pour laquelle Gérard Bigler s'investit depuis de nombreuses années pour la formation de la relève bouchère en tant qu'enseignant et expert aux examens. Son engagement vise toujours à encourager durablement le développement professionnel des apprentis. En tant qu'expert, il s'est efforcé de mettre en place des examens qui évaluent les qualifications et les aptitudes des élèves au plus haut niveau. En tant qu'enseignant, mentor et modèle, il a accompagné de nombreux apprenants dans leur parcours jusqu'à l'examen professionnel supérieur et les a menés à l'obtention de leur diplôme.

Au cours de sa carrière professionnelle des 40 dernières années, Gérard Bigler a apporté une contribution essentielle au développement de la filière de la viande en Suisse. C'est donc une grande joie qu'il ait été élu cette année «Boucher suisse de l'année 2023» par ses collègues de travail.

Markus Bigler, CEO de Bigler AG Fleischwaren, à propos de l'hommage rendu à Gérard Bigler: «Gérard s'attaque à tout ce qu'il entreprend avec une énergie et une passion incroyables. C'est contagieux et stimulant pour son entourage. Sans sa passion et son engagement personnel, le fort développement de Bigler au cours des dernières décennies n'aurait pas été possible.»

Bigler AG Fleischwaren

Bigler est une entreprise familiale garante depuis plus de 75 ans d'un savoir-faire traditionnel dans le métier de la boucherie-charcuterie. L'entreprise dirigée par les propriétaires emploie plus de 750 collaborateurs à ses sites de Büren an der Aare, Lyss et Lugano. Depuis 2004, outre la charcuterie et la viande fraîche, Bigler fabrique également des produits convenience, dont des salades, des sandwiches et des canapés.

Vous trouvez de plus amples informations concernant l'entreprise familiale Bigler sur www.bigler.ch.

Pour de plus amples informations:

Bigler AG Fleischwaren, Industriestrasse 19, 3294 Büren an der Aare
Vittorio Rinaldo, responsable marketing et communication, membre de la direction
Tél. 032 352 09 73, mobile 075 443 66 26, e-mail vittorio.rinaldo@bigler.ch