

Julien Gillioz, apprenti boucher

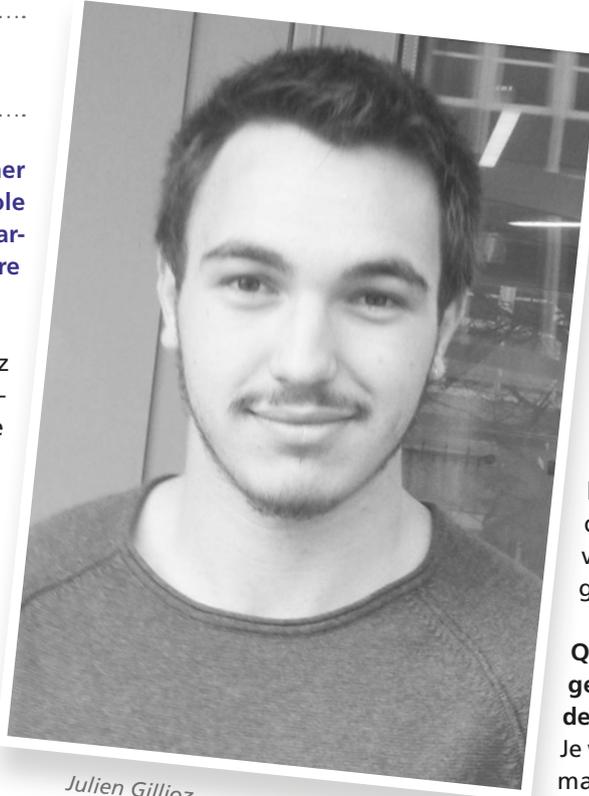
MOTS-CLÉS: CFC •
ALIMENTATION • MATURITÉ

Julien Gillioz est apprenti boucher à Viège et suit les cours à l'École professionnelle commerciale et artisanale à Sion (EPCAs), en filière alimentation.

C'est à Nendaz que Julien Gillioz a effectué toute sa scolarité obligatoire. Jusqu'en 1^{re} année de CO, il pensait devenir menuisier, comme son papa. C'est en visionnant un film, montrant l'image d'un boucher découpant de la viande, qu'il a changé d'avis. Julien Gillioz a ensuite effectué des stages dans plusieurs boucheries du canton. Au final, il avait le choix entre trois places d'apprentissage. C'est le critère de la longueur du trajet en transport public qui a été déterminant. Il a donc opté pour La Souste, même s'il n'aimait pas du tout les cours d'allemand à l'école. Il avait toutefois retenu les propos d'un boucher rencontré lors de ces stages à Conthey visant à l'encourager à profiter du bilinguisme du canton pour sa formation. Si aujourd'hui il est à Viège pour terminer son apprentissage, c'est parce que le boucher de la Souste a pris sa retraite. Il aurait pu partir à Villeneuve, mais il a préféré la proximité géographique.

Est-ce plus facile d'apprendre l'allemand en apprentissage qu'à l'école?

C'est sans comparaison. A l'école, j'étais rebuté par la grammaire et le vocabulaire, tandis que là je dois me débrouiller pour comprendre et me faire comprendre.



Julien Gillioz

«En formation professionnelle, on étudie en faisant des liens avec ce qui nous intéresse, ce qui est plus motivant.»

Et qu'apprenez-vous actuellement à la boucherie à Viège?

J'ai appris à désosser et à travailler au blitz, une machine à hacher comprenant six couteaux qui tournent à 6000 tours par minute, pour faire les saucisses. Je fais aussi les salaisons et là on perçoit vite l'importance de calculer juste les proportions si l'on ne veut pas perdre 180 kilos de viande d'un coup.

Selon vous, quelles sont les qualités requises pour devenir boucher?

Il faut supporter la vue du sang, avoir une bonne condition physique, résister au froid et au stress, mais aussi être prêt à des horaires longs lors des fêtes de fin d'année.

Quand vous entendez que la viande rouge est cancérigène, comment réagissez-vous?

C'est juste ridicule. Si on lit les articles dans le détail, on découvre que ça n'a rien à voir avec le sensationnel des gros titres.

Quelle orientation envisagez-vous après l'obtention de votre CFC?

Je vais en cours chaque samedi matin pour pouvoir m'inscrire en maturité professionnelle l'année prochaine. Pour la suite, je ne sais pas. Je me verrais bien devenir patron d'une boucherie, mais j'envisage éventuellement de faire un apprentissage de palefrenier. Cela peut paraître bizarre, mais j'aime les chevaux.

L'école, ce n'était pas votre truc, et là vous allez suivre une année de cours théoriques pour la maturité professionnelle. Comment expliquez-vous ce changement?

En formation professionnelle, on étudie en faisant des liens avec ce qui nous intéresse, ce qui est plus motivant. Du coup, j'écoute en classe et je mémorise assez facilement. Les profs, même s'ils sont sympas, sont aussi moins cools qu'au CO, donc on sait qu'on doit les respecter.

Propos recueillis par Nadia Revaz •