

Communiqué de presse du 11 juillet 2024

## Dix nouveaux brasseurs pour la Suisse

**Dix jeunes professionnels qui ont passé avec succès les examens d'apprentissage de brasseur se sont vu remettre leur diplôme de l'Association suisse des brasseries. Au fil des trois dernières années, ils ont appris le métier sous tous ses aspects en partant de la base pour décrocher leur CFC de technologue en denrées alimentaires spécialisé dans le domaine de la bière. Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries, s'est déclaré heureux et fier d'honorer les dix nouveaux brasseurs en herbe. Les frais émouls apprentis mettront en pratique leurs connaissances dans des brasseries de toutes tailles pour enrichir leur bagage et perpétuer la tradition millénaire du brassage avec professionnalisme.**

Au cours des trois dernières années, les dix nouveaux brasseurs ont appris les ficelles du métier en suivant la formation de technologue en denrées alimentaires, domaine de spécialisation bière, sanctionnée par un certificat fédéral de capacité (CFC). Cette formation professionnelle initiale est structurée en trois volets : formation pratique en brasserie, formation théorique à l'école professionnelle Strickhof à Wädenswil (pour les élèves de Suisse romande, l'école se trouve à Grangeneuve et pour les élèves du Tessin à Lugano-Trevano) et cours interentreprises consacrés aux thématiques bases du brassage, culture du houblon, maltage, brassin-test et débit.

À la suite de l'obtention de leur CFC, les frais émouls brasseurs se sont vu remettre le diplôme de brasseur par Marcel Kreber, directeur de l'Association suisse des brasseries. « Le diplôme de brasseur figurera à n'en point douter en bonne place à côté du certificat fédéral de capacité dans le dossier des jeunes brasseurs », a déclaré Marcel Kreber.

Il y a plusieurs raisons pour lesquelles seuls 10 à 15 apprentis commencent chaque année leur formation de technologue en denrées alimentaires CFC, domaine de spécialisation bière :

- Avant de commencer leur apprentissage, de nombreux jeunes ne savent tout simplement pas que le métier de brasseur de bière est une formation intéressante et tournée vers l'avenir. Afin que les jeunes puissent se faire une idée de la formation, l'Association suisse des brasseries a publié une vidéo explicative sur l'apprentissage de brasseur de bière. Vous trouverez de plus amples informations sur le site suivant : [www.formation.biere.swiss](http://www.formation.biere.swiss)
- Cela est probablement dû au nombre plutôt limité de places de formation. Bien que notre pays compte plus de 1200 brasseries soumises à l'impôt sur la bière, seul un petit nombre d'entre elles disposent des infrastructures et de l'organisation nécessaires pour assurer un apprentissage de trois ans conforme à l'ordonnance sur la formation professionnelle et au plan d'enseignement. Actuellement, il existe 40 entreprises formatrices officiellement agréées. « Il n'empêche que l'Association suisse des brasseries s'est clairement fixé pour objectif de faire plus largement connaître la profession de brasseur et de veiller au transfert des savoirs professionnels de l'art millénaire du brassage », résume Marcel Kreber concernant le défi qui consiste à former suffisamment de professionnels.

Les nouveaux brasseurs et leurs entreprises de formation :

- Albrecht Lars Andreas (Braustation Sursee AG, Sursee)
- Baumgartner Jill (Brauerei Schützengarten AG, Saint-Gall)
- Defuns Franco Maurin (Brauerei Feldschlösschen, Rheinfelden)
- Eberle Joel (Chopfab Boxer AG, Winterthur)
- Egger Jan (Freiburger Biermanufaktur AG, Fribourg)
- Kähli Nina (Brauerei Erusbacher & Paul AG, Villmergen)
- Mezquita Vega Roque Gabino (Brasserie Docteur Gab's SA, Puidoux)
- Mühlebach Cédric (Brauerei Feldschlösschen, Rheinfelden)
- Seemann Philipp (RAMSEIER Suisse AG, Hochdorf)
- Steiner Jon Marlon (Brauerei Locher AG, Appenzell)

**Des photos :** [Les images des brasseurs peuvent être téléchargées ici](#)



### **Info supplémentaire : de nouveaux professionnels pour toute l'industrie alimentaire**

Outre les brasseries, le reste de l'industrie alimentaire suisse fête également ses nouveaux professionnels. 124 jeunes talentueux et engagés ont terminé leur formation avec succès et enrichissent désormais le champ professionnel. Les technologues en denrées alimentaires ont reçu leur certificat fédéral de capacité (CFC) et les praticiens en denrées alimentaires leur attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) lors d'une cérémonie de remise des diplômes. Cette performance impressionnante souligne la qualité de la formation et l'engagement des apprentis qui ont travaillé intensivement ces dernières années en vue de ce moment.

### **Infos supplémentaires : Foodtura25 - Révision des formations professionnelles initiales**

Sous le nom de projet « Foodtura25 », les révisions totales des formations professionnelles initiales pour les métiers de technologue en denrées alimentaires CFC et de praticien en denrées alimentaires AFP sont en cours depuis 2021. Dès l'été 2025, les premiers apprentis suivront leur formation selon la nouvelle ordonnance de formation. Après la révision, la formation s'oriente davantage vers les processus d'entreprise. À l'avenir, l'enseignement à l'école professionnelle sera systématiquement axé sur les compétences. Le transfert renforcé entre la théorie et la pratique favorisera la pensée en réseau. Des thèmes tels que LEAN, la numérisation, la sécurité alimentaire et la communication doivent tenir compte du quotidien de l'entreprise. Outre les formations initiales actuelles de praticien/ne en denrées alimentaires AFP et de technologue en denrées alimentaires CFC, la nouvelle formation initiale de technologue du brassage et des boissons CFC entrera en vigueur en 2025.

### **Pour toutes questions :**

Christoph Lienert, directeur adjoint  
Association suisse des brasseries  
079 407 02 88  
[christoph.lienert@getraenke.ch](mailto:christoph.lienert@getraenke.ch)

[www.biere.swiss](http://www.biere.swiss)  
[twitter @info\\_bier](https://twitter.com/info_bier)  
[www.facebook.com/schweizerbiere](https://www.facebook.com/schweizerbiere)  
[www.instagram.com/schweizerbier](https://www.instagram.com/schweizerbier)

### **Association suisse des brasseries (ASB)**

Fondée le 19 avril 1877, l'ASB est l'organisation faitière du secteur brassicole suisse depuis 147 ans. Les brasseries membres de l'ASB signent plus de 550 bières de qualité différentes. Le secteur brassicole suisse réalise un chiffre d'affaires de plus d'un milliard de francs. Environ 50 000 emplois en dépendent directement ou indirectement. L'ASB est domiciliée à Zurich.

### **Brasseries membres de l'ASB :**

7Peaks Brasserie Sàrl, Morgins  
Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG, Berne  
BierVision Monstein AG, Davos Monstein  
Brasserie Docteur Gab's SA, Puidoux  
Brasserie du Jorat SA, Ropraz  
Brauerei A. Egger AG, Worb  
Brauerei Aare Bier AG, Bargaen  
Brauerei Adler AG, Schwanden  
Brauerei Baar AG, Baar  
Brauerei Erusbacher & Paul AG, Villmergen  
Brauerei Falken AG, Schaffhouse  
Brauerei Felsenau AG, Berne  
Brauerei Fischerstube AG, Bâle  
Brauerei Locher Aktiengesellschaft, Appenzell  
Brauerei Luzern AG, Lucerne  
Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln  
Brauerei Schützengarten AG, Saint-Gall  
Brauerei Seebueb, Hombrechtikon  
Brauerei Stadtbühl AG, Gossau  
Brauerei Thun AG, Thoune

Brauerei Unser Bier AG, Bâle  
Brauerei Uster Braukultur AG, Uster  
Burgdorfer Gasthausbrauerei AG, Berthoud  
Doppelleu Boxer AG, Winterthour  
Euelbräu GmbH, Winterthour  
Feldschlösschen Boissons SA, Rheinfelden  
Freiburger Biermanufaktur AG, Fribourg  
HEINEKEN Switzerland SA, Lucerne  
JungfrauBräu AG, Schwanden bei Brienz  
KITCHEN BREW, Allschwil  
Kornhausbräu AG, Rorschach  
LägereBräu AG, Wettingen  
Lynx Movement, Martigny-Croix  
Liechtensteiner Brauhaus AG, Schaan  
Martigny Brewing Co. SA, Martigny  
Officina della Birra SA, Bioggio  
Öufi Brauerei, Soleure  
Ramseier Suisse SA, Sursee  
Rugenbräu AG, Interlaken  
Sonnenbräu AG, Rebstein