

Projet LIFT

L'école et l'économie tirent à la même corde

Voilà déjà 15 ans que le projet LIFT regroupe avec succès l'école et l'économie dans toute la Suisse. LIFT apporte dès que possible un soutien aux jeunes en prévision du passage de l'école au monde du travail et mise de manière ciblée sur la collaboration avec des entreprises locales.

Des notes insuffisantes, un passé de migration, une estime de soi trop faible, l'absence de motivation – il y a de nombreuses raisons pour que le passage au monde du travail cause des difficultés à certains jeunes. L'idée du projet LIFT est d'éviter qu'ils se voient confrontés, dès l'avant-dernière année d'école, à des difficultés pour envisager la suite. Dans ce projet les jeunes travaillent pendant au moins trois mois entre deux et trois heures par semaines dans une entreprise, travail pour lequel ils reçoivent un salaire horaire de 5 à 8 francs. À la fin de cet engagement ils ont non seulement acquis une certaine expérience, mais ils obtiennent aussi un certificat de travail. En dehors de ce travail, ces jeunes participent chaque semaine à un cours donné à l'école où ils reçoivent un soutien pour la recherche de places d'apprentissage.



Grâce à LIFT, Matthieu Dürrenmatt fait aujourd'hui un apprentissage à la Boucherie-Charcuterie Stuby.

(Photo: mäd)

Ce travail en entreprise offre à ces jeunes une opportunité pour se préparer au monde du travail, prendre un peu plus confiance en eux et progresser en matière de choix professionnel. Et il y a aussi des avantages pour les entreprises: elles peuvent ainsi faire une certaine publicité pour les métiers de leur branche et ont l'occasion de

connaître de futurs apprentis. Et en plus elles montrent ainsi qu'elles s'engagent pour la société.

Plus de 3000 entreprises artisanales de toute la Suisse sont déjà partenaires de LIFT, parmi lesquelles aussi la Boucherie-Charcuterie Stuby SA à Vevey. L'apprenti Matthieu Dürrenmatt est un ex-participant LIFT. «Dès le début j'ai été im-

pressionné par la motivation dont Matthieu faisait preuve», dit Armand Stuby, le propriétaire. «Déjà lorsqu'il venait à la place de travail hebdomadaire j'ai remarqué qu'il prenait cela au sérieux.» Matthieu Dürrenmatt est heureux d'avoir eu l'occasion de connaître diverses branches lors de trois places de travail hebdomadaires. «J'ai travaillé chez un vigneron, à la Boucherie-Charcuterie Stuby et chez un fournisseur de boissons. Le travail à la boucherie m'a tout de suite plu», s'enthousiasme-t-il.

Depuis le début du programme, il est déjà le cinquième jeune LIFT qui travaille à la Boucherie Stuby. «Pour les jeunes de la région, ce projet représente une visibilité pour notre entreprise, c'est la possibilité de mettre en avant notre métier et offre aux jeunes une occasion de découvrir le monde de la boucherie», nous dit Armand Stuby. **db (lz)**

Intéressé?

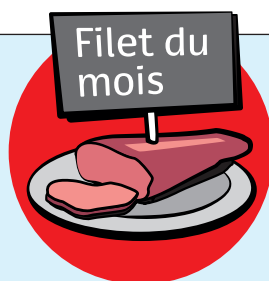
Si vous souhaitez participer au projet LIFT, vous pouvez voir à l'adresse ci-dessous si l'école de votre lieu de travail y participe et prendre ainsi directement contact avec les autorités responsables de l'école:
<https://jugendprojekt-lift.ch/ecoles-lift/ecoles-lift/>



Markus Roten

Président de l'Association des maîtres-bouchers de Suisse centrale

La décision de l'Université de Lucerne de bannir la viande des menus de sa cantine a fait beaucoup de bruit. Pour Markus Roten, Président de l'Association des maîtres-bouchers de Suisse centrale, cette mise sous tutelle s'est avérée une véritable épine dans le pied. Mais au lieu de faire le poing dans sa poche, il s'est défendu. C'est ainsi que lui, qui est membre de différentes organisations, il a soulevé cette question lors de plusieurs séances, il a discuté avec les entreprises de boucherie de la région et il s'est mis à la disposition des médias pour répondre aux questions de façon factuelle et compétente. De plus, pour l'assemblée d'automne de l'Association des maîtres-



bouchers de Suisse centrale, il avait prévu de faire pression en présence de représentants des paysans et de la presse, et même de la télévision Tele 1. Des responsables de la politique et de l'Université de Lucerne auraient pu expliquer eux-mêmes leurs raisons à cette occasion, dans le canton agricole de Lucerne. Mais Markus Roten n'était pas seul, d'autres personnes se sont soulevées contre cette décision végétarienne. C'est ainsi que beaucoup se sont exprimés dans différents courriers des lecteurs, des politiciens ont soumis des propositions et l'UPSv est intervenue elle aussi à plus large échelle. Finalement l'Université de Lucerne a renoncé à son régime alimentaire absurde. Ce retrait a été annoncé dans un mail adressé aux étudiants sous le titre générique de «Centre de test Covid-19 à l'Université, adaptation du plan de protection». Et ce n'est qu'au cinquième paragraphe qu'on pouvait lire l'information selon laquelle il y aura à nouveau de la viande et du poisson dans l'offre de la cantine. Pour leur engagement nous remercions très sincèrement Markus Roten et toutes les autres personnes qui se sont opposées à ce dictat alimentaire! Et maintenant, filet pour tous! **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.