

Micarna, un modèle pour les apprentis

PAR SERGE GUERTCHAKOFF* Le Prix de l'innovation RH 2013, décerné par le CRQP en partenariat avec Bilan, sera remis le 2 octobre à l'entreprise du groupe Migros, qui a créé une PME dirigée par des apprentis.

A PRES PROCTER & GAMBLE en 2011 et le CERN en 2012, le jury du Prix de l'innovation du CRQP (Cours romand pour les questions du personnel) a décidé de récompenser Micarna pour son «entreprise d'entraînement». Baptisée Mazubi, celle-ci fonctionne grâce à deux équipes de 15 apprentis, l'une basée à Courtepin (FR), l'autre à Bazenhaid (SG). Industrie du groupe Migros, Micarna est l'une des principales entreprises suisses de transformation de la viande. En finale, elle était en concurrence avec Philip Morris International et CIMO. Précisons que la remise officielle du prix interviendra le 2 octobre prochain lors du Salon RH à Palexpo (GE).

Son dossier a séduit l'ensemble du jury du fait qu'avec Mazubi, Micarna a réussi à relooker la formation professionnelle dans un secteur qui, traditionnellement, rencontre des difficultés à recruter. En 2007, alors qu'elle formait 41 jeunes, l'entreprise s'est fixé pour objectif de doubler le nombre de ses apprentis. But largement atteint puisqu'au 1^{er} août dernier, ils étaient 105. «Désormais, nous visons un objectif de 125 pour 2022», a indiqué le 27 août dernier Jérôme Carrard, chef de la division Management Services, lors de la visite du jury à Courtepin.

En quoi consiste exactement Mazubi? Il s'agit d'une entreprise, sans statut juridique autonome, composée uniquement d'apprentis, généralement de 1^{re} et de 2^e année. Ceux de 3^e année peuvent ainsi se concentrer sur la préparation des examens finaux. Elle vise à préparer les jeunes en formation à leur avenir professionnel, cela en leur demandant de développer, puis de commercialiser des produits de



qualité. Facultative, l'implication dans le projet Mazubi permet aux apprentis motivés de vivre une expérience unique

en parallèle à leur formation. Devant présenter et défendre les produits développés durant l'année devant l'assemblée générale des actionnaires de Micarna, ils apprennent à s'exprimer en public. Lors du passage de Micarna devant le jury du CRQP, cet été à Lausanne, Benoît Berset, le responsable formation professionnelle, était accompagné de Marco Pittet, apprenti technologue en denrées alimentaires, lequel a fait forte impression.

Collaborations extérieures

Voici quelques exemples de produits créés par ces jeunes: un cervelas fourré au vacherin, un cordon bleu printanier (tomate et basilic), un cervelas hot ou encore une saucisse blanche à base de porc. Lors du dernier exercice, Mazubi Courtepin a ainsi réalisé un chiffre d'affaires de 70 000 francs. Pour l'heure, les nouveautés sont essentiellement commercialisées dans les magasins Micarna des deux principaux sites (Courtepin et Bazenhaid), mais l'objectif est d'ouvrir la commercialisation à d'autres clients, comme, par exemple, les coopératives Migros. Une collaboration a d'ores et déjà été initiée avec l'entreprise Merat, qui est spécialisée dans la clientèle du secteur gastronomie, notamment avec la mise au point d'une saucisse au vin rouge.

Reste qu'en cas de succès significatif, il faudra alors solutionner la

question des volumes. Avec ses 2333 collaborateurs à fin 2012, Micarna a réalisé des ventes de près de 1,25 milliard de francs. ■

* Membre du jury, composé aussi d'une dizaine de spécialistes RH.