

## Micarna élargit sa palette de formation dans le domaine de la boucherie

Dès cet été, Micarna forme des bouchers-charcutiers et des bouchères-charcutières dans l'orientation «Production». Elle élargit ainsi sa palette de formations et propose aux futurs professionnels du secteur de la boucherie le choix entre les orientations «Production» et «Transformation».

130 apprentis sont en formation dans l'une des 18 professions proposées par Micarna. Près de la moitié d'entre eux sont des bouchers-charcutiers et des bouchères-charcutières dans l'orientation «Transformation», qui bénéficient d'un propre atelier et de l'accompagnement de formateurs aguerris pour acquérir leur formation à Bazenheid et à Courtepin. Dès cet été, Micarna élargit sa palette de formations et propose également l'orientation «Production» aux futurs professionnels du secteur de la boucherie. «Nous sommes particulièrement heureux d'offrir dorénavant deux orientations à nos apprentis bouchers-charcutiers», souligne Laurent Remy, responsable de la formation professionnelle à Micarna.

### CHOIX ENTRE DEUX ORIENTATIONS DÈS 2018

Cela fait plus de 20 ans que Micarna forme des bouchers-charcutiers et des bouchères-charcutières. La profession a fortement évolué durant ce laps de temps: alors que la production de viande faisait autrefois partie intégrante de tout apprentissage de boucher-charcutier, les jeunes en formation peuvent dorénavant choisir entre trois orientations.

- Dans l'orientation «**Production**», les apprentis acquièrent des compétences professionnelles dans les domaines de l'abattage, de la découpe et du désossage et des connaissances approfondies des principes et directives en matière d'éthique animale.
- Dans l'orientation «**Transformation**», ils confectionnent diverses sortes de saucisses, du jambon, de la viande des Grisons, des préparations de viande, et bien plus encore.
- Dans l'orientation «**Commercialisation**», l'accent est mis sur la préparation de plats froids, de mets tout prêts et d'articles de traiteur ainsi que sur la présentation attrayante et promotionnelle des produits.

Jusqu'à présent, Micarna mettait l'accent sur la transformation de la viande. «L'ordonnance sur la formation professionnelle initiale prévoyait, pour l'orientation «Production», l'apprentissage de la découpe de deux espèces au minimum. Or nous pouvons désormais axer notre formation et concentrer nos efforts sur une seule espèce», explique Laurent Remy.

### D'ABORD LA VOLAILLE, ENSUITE LE PORC

Dès cet été, les apprentis peuvent choisir entre les orientations «Production» et «Transformation». Un premier apprenti a d'ailleurs saisi cette nouvelle opportunité et a commencé sa formation en août à Courtepin. Dans le cadre d'une formation professionnelle pour adultes selon l'article 32, il effectue une formation de deux ans de boucher-charcutier avec orientation «Production» dans le domaine de la volaille. La nouvelle orientation «Production» ne se limite cependant pas à la volaille. «Nous évaluons actuellement la possibilité d'élargir la formation de boucher-charcutier dans l'orientation «Production» au porc», confirme Laurent Remy. En effet, c'est naturellement vers cette deuxième espèce que Micarna pense se tourner étant donné qu'elle exploite son propre abattoir de porcs à Courtepin.

#### Mazubi Island: la plate-forme de formation de Micarna

[www.mazubi-island.ch](http://www.mazubi-island.ch)

Micarna est une entreprise industrielle du groupe Migros et le premier producteur de viande et de produits de la mer en Suisse. Notre principale mission est de fournir des viandes, volailles et poissons de qualité à un prix défiant toute concurrence. L'entreprise regroupe 3000 collaborateurs répartis sur 25 sites en Suisse. Environ 130 apprentis terminent leur formation dans une des 18 professions enseignées. Depuis l'été 2018, les futurs bouchers-charcutiers et bouchères-charcutières ont la possibilité de choisir entre les orientations «production» et «transformation»: les apprentis qui optent pour la production apprennent tout ce qu'il y a à savoir sur les techniques d'abattage, de découpage et de désossage en tenant compte des dispositions légales en la matière et des principes de l'éthique animale, tandis que ceux optant pour la transformation suivent une formation axée sur la fabrication de différentes sortes de charcuteries, de jambon, de viande des Grisons et de nombreuses autres spécialités.

Courtepin, 27.08.2018

Informations complémentaires | Service de presse de Micarna

Roland Pfister/Deborah Rutz, +41 (0)58 571 46 30, [media@micarna.ch](mailto:media@micarna.ch)