



# Journée migration

Projet «Maflü»

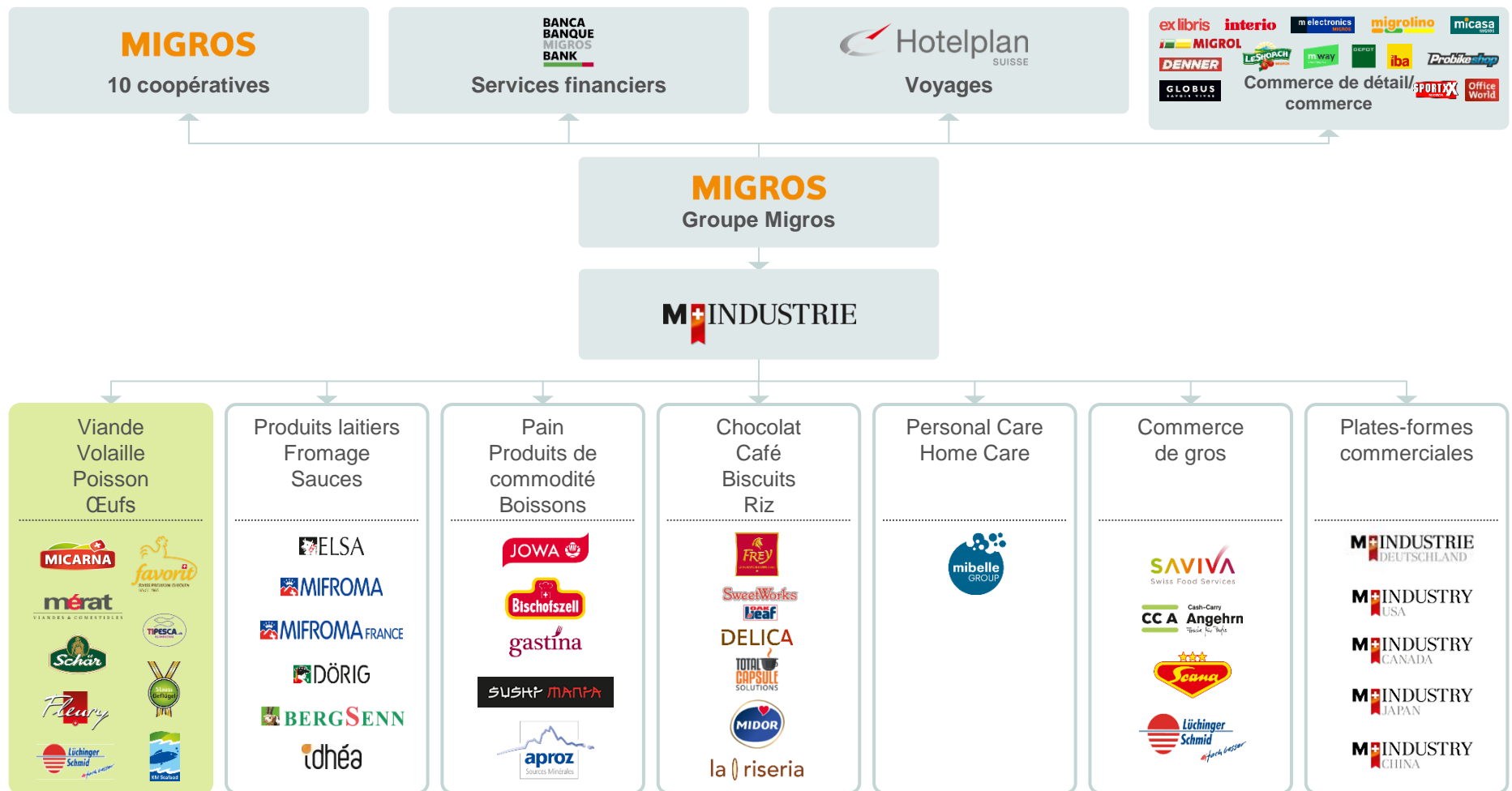
18.05.2017 – IFFP Renens  
Benoît Berset



# Le groupe Micarna en bref



# Micarna et ses filiales forment le segment 1 de la M-Industrie



# Le groupe Micarna est présent dans toute la Suisse



1. Micarna SA, Courtepin
2. Micarna SA, Bazenheid  
Mérat & Cie. AG, Bazenheid
3. Micarna SA, Zurich  
Mérat & Cie. AG, Zurich
4. Micarna SA, Ecublens
5. Micarna SA, Tinizong
6. Micarna SA, Schönbühl
7. Mérat & Cie. AG, Berne
8. Mérat & Cie. AG, Bâle
9. Mérat & Cie. AG, Martigny
10. Mérat & Cie. AG, Molinazzo di Monteggio
11. Mérat & Cie. AG, Landquart
12. Mérat & Cie. AG, Rothenburg
13. Mérat & Cie. AG, Vucherens
14. Parcs de poules parentales, Valais
15. Couvoir, Granges-près-Marnand
16. Favorit Geflügel AG, Lyss
17. Rudolf Schär AG, Thal
18. Maurer Spezialitäten, Flüh
19. Stauss Geflügel GmbH, Ertingen (D)
20. KM Seafood GmbH, Schirgiswalde-Kirschau (D)
21. Gabriel Fleury SA, Granges
22. Tipesca

## Régions principales d'engraissement

- Porcs
- Gros bétail
- Volaille
- Poisson et fruits de mer

# Le groupe Micarna en chiffres

Chiffre d'affaires



**1'534**

Millions de francs

Personnel



**3'131**

% femmes-hommes



**25.88 74.12**

Nationalités



**> 80**

Avec permis



**56%**

Apprentis

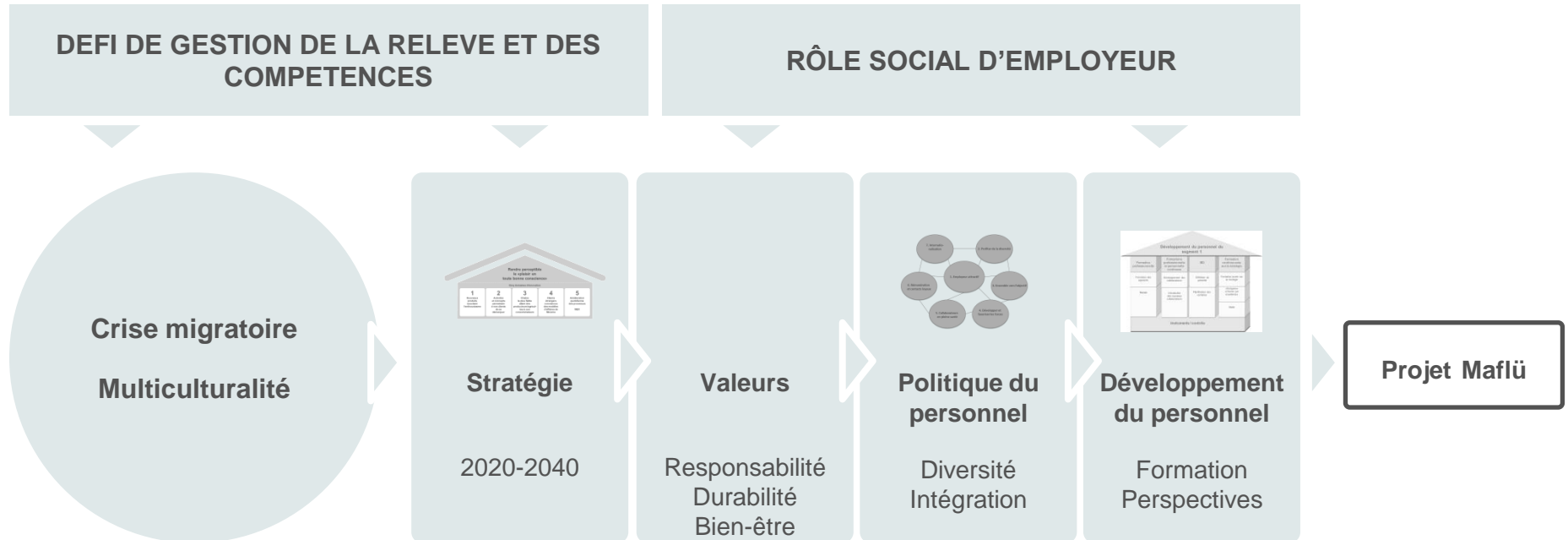


**126**

# Notre projet d'intégration

**Maflü** (Micarna Ausbildung Flüchtlinge)

# Réflexions à la base du projet



# Projet Maflü (Micarna Ausbildung Flüchtlinge)



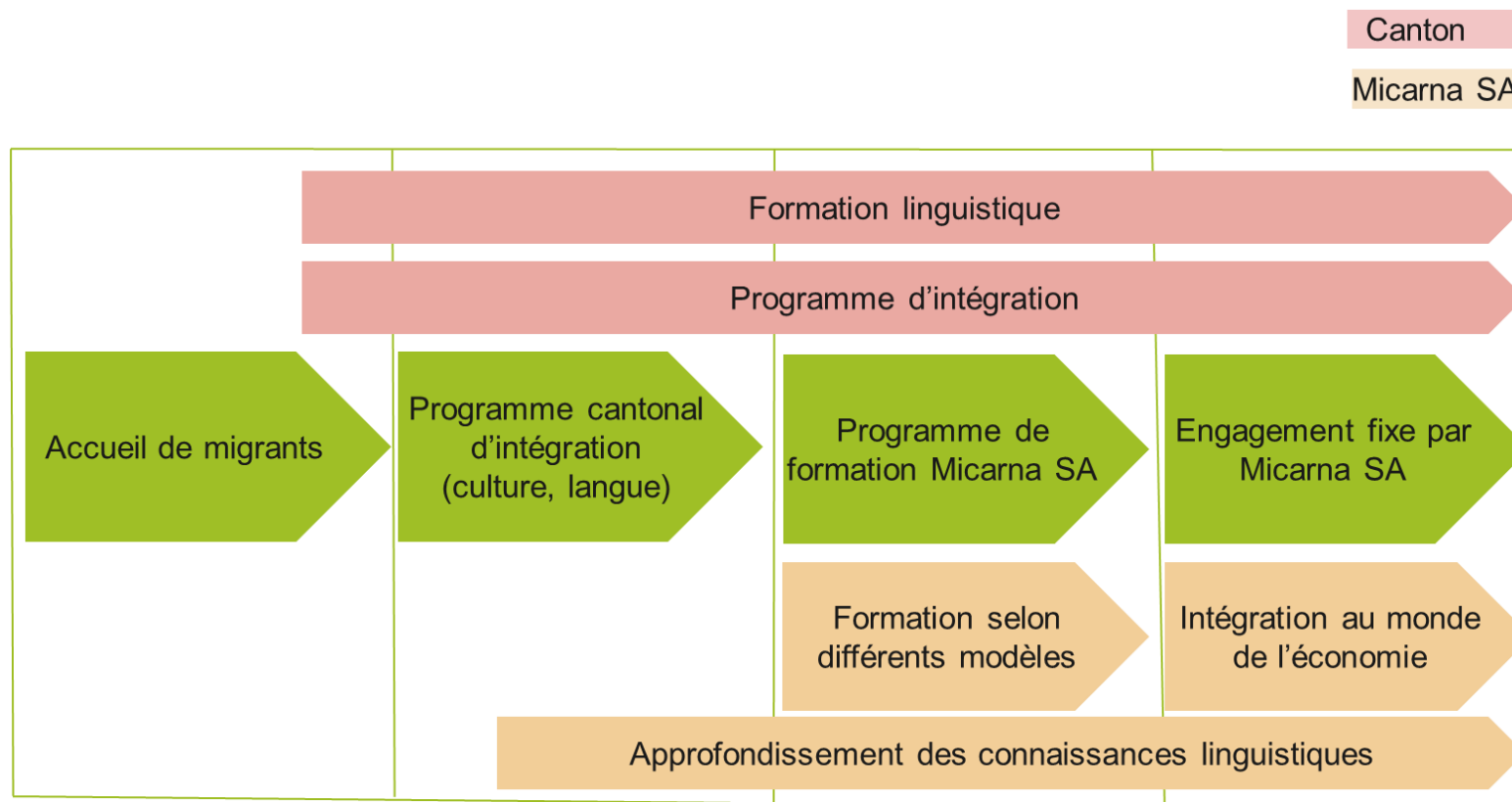
## Objectifs

- Jouer notre **rôle social** et nous engager proactivement dans l'intégration de migrants en Suisse
- Développer un **modèle afin d'intégrer**, former et offrir des perspectives professionnelles à long terme
- Projet pilote mené à Courtepin (FR) et Bazenheid (SG)





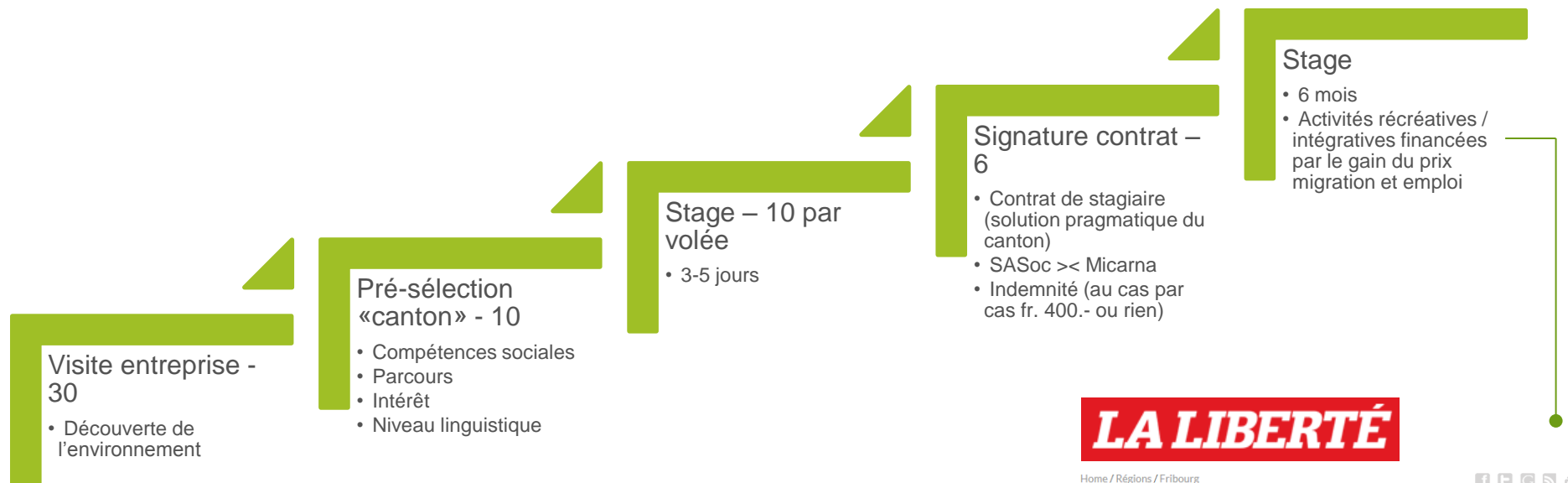
# Concept



# Collaboration & partenaires



# Processus de recrutement



**LA LIBERTÉ**

Home / Régions / Fribourg

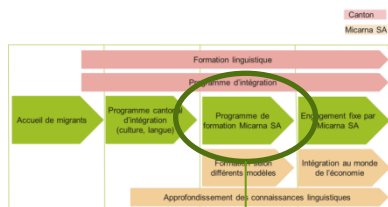
**Le Prix Migration et Emploi remis à l'entreprise Micarna**

J'aime 0 Twitter Pinterest Share

04.02.2017

**Intégration** » L'entreprise de transformation de viande Micarna, filiale du géant Migros basée à Courtepin et à Bazenheid (SG), est la lauréate du Prix Migration et Emploi 2017 remis par la Commission cantonale pour l'intégration des migrants et la présentation du carême.

# Programme de formation



Programme de formation Micarna SA

## Orientations



## Stage

## Permis

## Perspectives

- Orientation viande
- Durée 6 mois
- 6 candidats
- Planning

06.00-12.00 local formation  
12.00-13.00 pause  
13.00-15.30 cours de langue

- Orientation nettoyage
- Durée 6 mois
- 6-8 candidats
- Planning

15.00-16.30 local formation  
16.30-17.00 pause  
17.00-00.00 travaux nettoyage

- F (majoritairement)

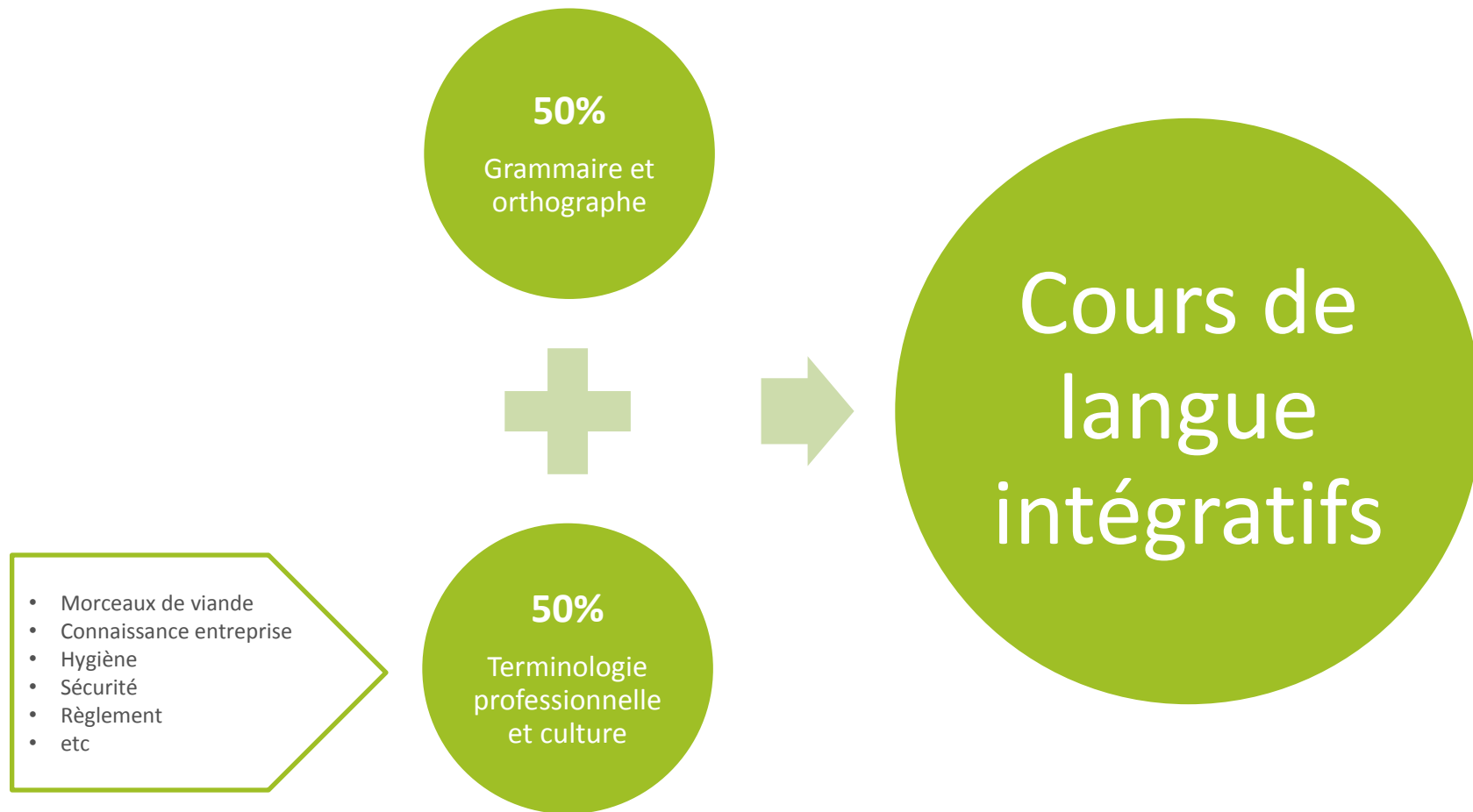
- F (majoritairement)

1. Pré-apprentissage
  2. Apprentissage (AFP/CFC)
- Engagement fixe

1. Engagement fixe avec formation continue

# Cours de langue inhouse...

---



# Critères de succès...



Solution  
pragmatique

Ressources  
(formateur)

Objectif  
d'intégration

Intérêt pour le  
domaine

«Sélection»

Homogénéité  
linguistique

Collaboration  
partenaires

Points de situation hebdo  
(canton/entreprise)

Transparence vis-à-vis  
des candidats

Parrainage  
interne

Pas de fausse  
promesse

Lieu d'habitation

Dynamique de  
groupe

# Bilan

# Bilan et état de situation



## Courtepin

### «Orientation viande»

- 6 candidats en stage depuis le 01.03.2017
- Bilan à fin mai

### «Orientation nettoyage»

- 6 candidats ont débuté au 01.05.2017



## Bazenheid

### «Orientation viande»

- 6 candidats en fin de stage
  - 2 pré-apprentissage
  - 1 AFP
  - 3 ouverts

## Difficultés

- Réalisation des devoirs (cours de langue)

## Général - candidats

- Ponctuels
- Engagés





# Témoignage de Dawit Afewerki

# Nos trajectoires

---

- Nous venons tous d'Erythrée; un pays d'Afrique
- Là-bas nous étions étudiants, maçons, peintres, agriculteurs et paysagistes
- Cela fait 2-3 ans que nous sommes venus en Suisse
- En Suisse nous avons été très bien accueillis par l'ORS et puis après par CARITAS
- Nous avons aujourd'hui entre 18-27 ans et vivons tous à Fribourg
- Depuis le 1<sup>er</sup> avril 2017, nous avons le plaisir de faire un stage de 6 mois en boucherie à Micarna



# Nos journées à Micarna

---

## Le matin

- Nous arrivons au travail à 5.45 et mettons l'uniforme pour aller travailler
- Au local des apprentis, nous désossons, enlevons la graisse, coupons la viande et faisons des articles (cordon bleu, brochettes, Santimbocca, etc.)

*«ce que j'aime dans le travail de boucher, c'est tout»*

*«ce que j'aime, c'est la collaboration et l'intégration»*

## L'après-midi

- Nous avons les cours de français avec deux formatrices de l'Ecole Club Migros

*«les cours c'est important pour apprendre le français et les mots utilisés pour la boucherie»*

*«ça aide pour parler avec les gens et pour l'intégration»*

# Témoignages de nos formatrices

---

- «C'est avec beaucoup de plaisir que je retrouve trois fois par semaine le groupe des bouchers-charcutiers. Les participants sont **tous motivés** et forment un **groupe soudé**. En formation, nous explorons non seulement la langue française mais aussi les **us et coutumes** suisses par exemple. L'un des objectifs du cours de français est de donner aux participants des **clés pour intégrer le monde du travail** et donc **s'intégrer durablement en Suisse**. Le projet Maflü est très complet et donne une **vraie opportunité** aux personnes migrantes. C'est pour moi une grande satisfaction et une réelle fierté d'y participer »

**Eva Chanez**

- « Les apprenants aiment beaucoup la langue française. Ils adorent faire des **progrès** et sont **vraiment curieux** d'apprendre. Ils sont également **ponctuels** et **assidus**. Ils font régulièrement leurs devoirs et se donnent de la peine aussi bien pour lire et écrire que pour parler. Ils sont non seulement **respectueux** de leurs enseignantes, mais également du matériel mis à disposition. Ils ne quittent jamais la salle de classe sans tout bien ranger en ordre. Ce sont donc de ce fait des **élèves modèles** »

**Myriam Guerry**

# Les challenges quotidiens

---

- Le plus dur pour nous c'est:
  - La langue et les mots de la boucherie
  - Les horaires de travail
  - Mais surtout c'est la **compréhension du français**
- 
- Le travail et le froid dans le local des apprentis ne sont pas difficiles. Les apprentis et les formateurs sont très gentils et ouverts. Nous nous sentons accueillis.
  - Quand nous arrivons dans un pays, il y a toujours des gens plus gentils et ouverts que d'autres.

# Pour l'avenir

---

- Faire un apprentissage de boucher-charcutier à Micarna
- Et peut être..... «*être chef de Micarna*» (rires)
- Après on verra

---

# Merci

- **Nous remercions Micarna pour cette**





# Merci de votre attention

**Micarna SA**

Rte de l'Industrie 25

1784 Courtepin

[www.micarna.ch](http://www.micarna.ch)