

Charal forme dix jeunes recrues

Un dispositif de formation interne sur six mois permet l'embauche de dix jeunes chez le spécialiste de la viande où la moyenne d'âge est de 41 ans. Une action complétée par la formation de leurs tuteurs.



Les dix récipiendaires du Pass IFRIA deviennent salariés de l'entreprise après une formation interne de six mois (sur la gauche, Bruno Aurier, directeur).

Laurent ZARINI
laurent.zarini@courrier-ouest.com

Je vous félicite tous. Vous avez tous fait preuve de qualité et d'abnégation pour nous rejoindre », a déclaré le directeur en souhaitant « long séjour au sein de Charal » aux dix récipiendaires du diplôme. En présence du directeur du site choletais Bruno Aurier et de sa directrice des ressources humaines, Anne-Laure Germain, l'entreprise remettait vendredi dans ses locaux, dix Pass IFRIA pour ses salariés des services abattir, deuxième transformation, abats, pièces et expéditions. Une seconde réception suivait pour douze CQP (certificats de qualification professionnelle) à ses salariés des services bouveries et abattoir, deuxième transformation et expéditions là encore. Qu'est-ce que le dispositif Pass

IFRIA ? Il s'agit d'une formation rémunérée au métier d'opérateur de production de l'industrie des viandes, destinée aux personnes avec ou sans diplôme, et quel que soit leur âge. Ouvert aux hommes et aux femmes, ce contrat de professionnalisation est délivré en partenariat avec le réseau IFRIA (Institut de formation régional de l'industrie alimentaire).

Les métiers de la viande ont changé et recrutent

Les candidats intègrent un parcours en alternance de six mois avec théorie et pratique pour apprendre un métier au sein des ateliers d'abattage, de découpe, ou de transformation de produits élaborés. Cette formation est rémunérée, avec la possibilité de décrocher un CDI à l'issue de la formation. Il est possible ensuite

de bénéficier de réelles possibilités d'évolution professionnelle ainsi que des avantages sociaux du groupe Bigard qui intègre Charal. Au terme de cette formation, les candidats poursuivent leur progression dans leur métier et par la suite, peuvent évoluer au sein de l'entreprise grâce aux nombreux parcours de carrière offerts. Pour cette 6^e session, ils étaient 11 au départ et sont 10 à l'arrivée (9 CDI et un CDD). C'est la première solution aujourd'hui pour renouveler les effectifs dans l'entreprise sur un site qui assure à lui seul un tiers du chiffre de groupe et emploie plus de 1 000 salariés à temps plein, dont 800 en production. Et le dispositif CQP ? Il existe dans la branche depuis 2007. Utilisé pour intégrer des salariés, il a été revu en 2012 pour être harmonisé avec les CQP des autres branches du secteur

agroalimentaire. C'est une reconnaissance professionnelle nationale définie et mise en œuvre paritairement par les branches professionnelles. Il permet de reconnaître des savoir-faire propres à un métier quand il n'existe pas de diplôme correspondant. La branche a voulu sécuriser les parcours professionnels et reconnaît ainsi 19 emplois couverts par des CQP. On se souviendra que la filière viande, dans le cadre d'une opération nationale de promotion dite *Mode in viande* qui verra les acteurs participants ouvrir leurs portes au public du 25 au 31 octobre prochains, annonçait le 9 septembre à Cholet et aux médias : « la filière française de l'élevage et des viandes, en 2014, c'est près d'un demi-million de professionnels. D'ici 2018, ce seront plus de 20 000 emplois à pourvoir ! »

Tony, Antoine et Thomas veulent évoluer



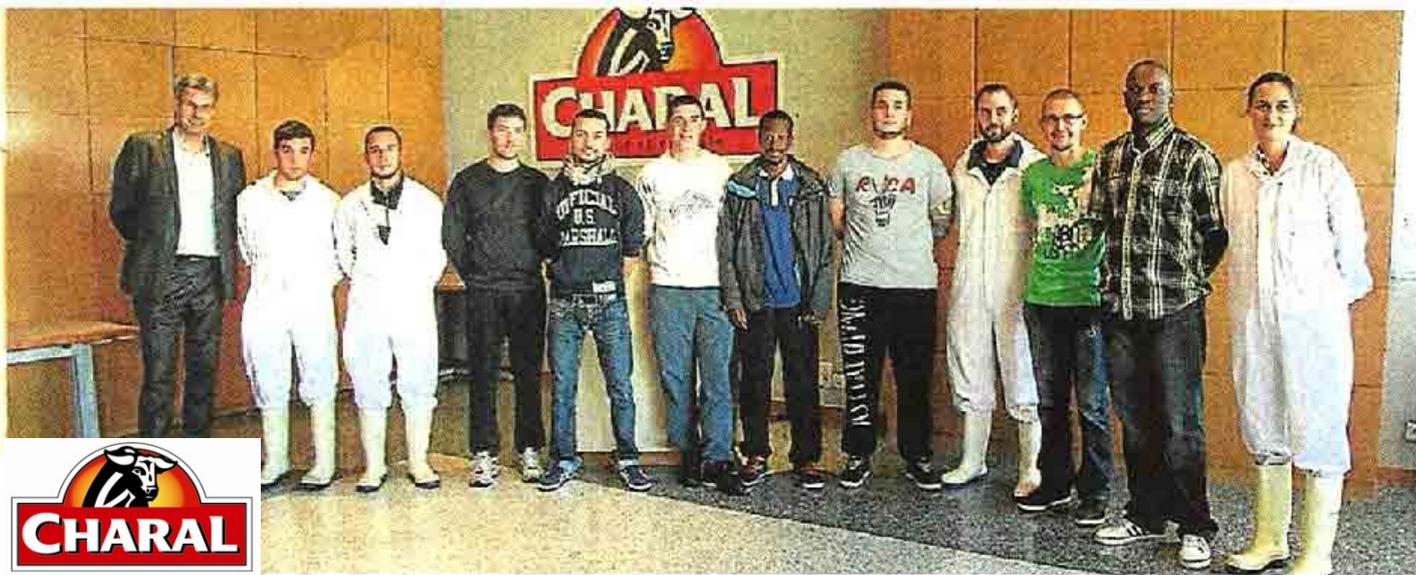
De gauche à droite : Tony Puchaud, Antoine Cléon et Thomas Nguyen.

Tony Puchaud, 23 ans, est de Cholet : « J'avais une expérience en boucherie chez un artisan après une formation en CAP. Je n'ai pas eu mon diplôme. J'ai essayé d'aller vers autre chose, les travaux... De l'intérim m'a ramené vers la viande et Charal où je suis en triperie ou au : s'occupe des panses dans un atelier à côté de la chaîne d'abattage. Je compte évoluer dans l'entreprise. » Antoine Cléon, 23 ans, habite Cholet. « Ce qui m'a amené à faire le Pass IFRIA, c'est le besoin d'une certification dans l'agroalimentaire. J'étais dans le commerce à la base. Ce que je faisais me plaisait beaucoup. On m'a proposé

d'évoluer vers des postes au couteau. Je suis aujourd'hui au parage. J'irai petit à petit vers le désossage et d'autres responsabilités j'espère. » Thomas Nguyen a 20 ans et habite à Maulévrier : « J'étais déjà employé ici avant la formation. Je suis resté un an et demi en intérim puis ils m'ont proposé un CDI que j'ai accepté, ils m'ont appelé ensuite pour faire le Pass IFRIA et j'étais volontaire. J'ai raté mon bac STG à la base. Du coup je suis allé dans la vente. J'ai commencé chez Charal dans l'approvisionnement des bouchers et je vais passer au pièceage, les beefsteack et les pavés. Le but, c'est d'évoluer. »

Charal : des salariés formés à la production

Dix nouveaux embauchés, dont neuf en CDI, ont intégré l'entreprise après avoir suivi un contrat de professionnalisation.



Dix nouveaux embauchés à travers le Pass Ifria ont intégré l'entreprise Charal, dont neuf en CDI.

Depuis 2011, le groupe Charal a mis en place une formation professionnalisante rémunérée, destinée aux nouveaux embauchés. Deux sessions réunissant des groupes de dix à douze personnes se déroulent chaque année sur chaque site.

Ce dispositif, dénommé Pass Ifria (Institut de formation régional de l'industrie alimentaire) vise à former au métier d'opérateur de production de l'industrie des viandes. « Il s'agit d'une démarche d'intégration aux postes de production, de l'abattage aux expéditions », explique Bruno Aurier, directeur du site.

Venus de tous horizons, les postulants suivent un cursus de six mois, alternant entre théorie et pratique sur

un poste. Ils peuvent ensuite espérer décrocher un CDI (contrat à durée indéterminée) dans l'entreprise. « Depuis septembre 2013, nous avons intégré 30 personnes. C'est en somme une grille d'entrée sur la certification CDI », précise le directeur.

L'intérêt de la démarche est double. D'une part, les candidats se voient offrir une possibilité d'accéder à un emploi qualifié niveau 2, dans le métier de la viande : abattoir, découpe, logistique. D'autre part, ces recrutements permettent à l'entreprise de pallier les départs en retraite.

Antoine Cléon, 23 ans, fait partie de la dernière promotion de la session. À l'issue de ces six mois, il a ob-

tenu le poste de pareur, en contrat indéterminé. Son parcours, a priori, ne le destinait pas à cette carrière. Diplômé avec un bac pro en électronique, le jeune homme s'est orienté vers la vente, puis l'agroalimentaire, avant de frapper à la porte de Charal. « Je me suis rendu compte que cela me plaisait de travailler dans la viande au couteau. »

Le Pass Ifria s'est présenté comme une aubaine. « Cela permet d'apprendre autre chose, sans passer par un cursus classique pour des personnes qui ne sont pas dans le milieu. En six mois, on va à l'essentiel, avec l'avantage d'être beaucoup en contact avec l'entreprise. »

Marie-Noëlle PERIDY.