

Micarna

Un burger fait par les apprentis

Mazubi a créé un chicken burger pané aux nachos. Délicieusement épicé, c'est aussi le premier produit que l'entreprise gérée par les jeunes en formation distribue au-delà de Courtepin (FR). Il est en vente dans les moyens et grands magasins de la coopérative.

Texte: Anne-Isabelle Aebli Photos: Pierre-William Henry

Depuis dix ans, Mazubi permet aux apprentis de Micarna de développer leurs propres projets et de s'initier à toutes les exigences de la gestion d'une petite entreprise (*lire encadré*). Cette année, l'équipe de Courtepin (FR) a passé un cap. Pour la première fois, l'un de ses produits est disponible dans tous les magasins de moyenne et grande taille de la coopérative: le Chicken Nacho burger délicieusement épicé, idéal à la poêle.

«L'idée est venue des apprentis technologues en denrées alimentaires», raconte Maya Zamofing, apprentie employée de commerce. Et de détailler l'histoire de cette création: «La coopérative nous avait proposé une collaboration sur un produit à base de volaille qui soit accessible au plus grand nombre. On avait d'abord envisagé un saucisson, puis un rôti haché de volaille et, finalement, nous avons opté pour le burger de volaille pané aux nachos.» L'essentiel de la démarche, pour les jeunes en formation, était «de comprendre quel produit était le plus apte à pénétrer le marché et que sa fabrication puisse s'intégrer dans la production», précise Laurent Remy, responsable de la formation professionnelle de Micarna.

Après plusieurs essais pour définir le bon dosage d'épices – relevé, mais pas trop piquant –, il a fallu soumettre le burger aux décideurs de la coopérative. «Nous avons

aussi eu l'idée de proposer des recettes. Nous en avons essayé plusieurs et nous en avons publié deux», ajoute Maya Zamofing. Tout le travail de graphisme, que ce soit pour l'étiquette ou le papillon proposant les recettes, a été réalisé par un apprenti médiamaticien.

En contact direct avec les clients

Les jeunes ont aussi pu profiter d'un stand Optigal pour présenter leur Chicken Nacho burger aux clients de Gruyère Centre, à Bulle, pendant trois jours en avril. «C'était très intéressant de voir l'autre côté des choses, de voir ce qui se passe dans le magasin et comment travaillent les bouchers», raconte Diogo Ribeiro Cruz, apprenti employé de commerce. «Cela fait toujours plaisir de présenter un produit qui a été fabriqué de A à Z par les apprentis et de voir qu'il est bien accueilli», ajoute Joana Rosende, apprentie bouchère-charcutière.

Les jeunes de Mazubi n'ont pas manqué de faire goûter leur création à leurs copains. «Ils ont tous aimé!», lancent-ils en chœur. Et pour eux, l'expérience a été à la fois enrichissante et couronnée d'un joli succès, puisque, habituellement, leurs produits ne sont disponibles qu'au shop Micarna de Courtepin et au restaurant de l'entreprise. «C'est une bonne école de vie, on apprend énormément», conclut Théo Brand, apprenti informaticien. **MM**



Mazubi

En prise directe avec la gestion complète de projets

L'idée de Mazubi – un nom qui dérive de l'allemand Micarna Auszubildende, ce qui signifie apprentis Micarna – est de permettre aux apprentis de s'initier concrètement à la gestion complète de projets. De la conception à la réalisation, en passant par le marketing et les finances, ils développent entièrement un produit. Si l'essentiel de leur activité consiste à inventer, développer et commercialiser des spécialités carnées de leur propre conception, ils ne se cantonnent pas à cela. Ils ont, par exemple, réalisé une chanson – disponible sur Youtube – ou trouvé une association qui puisse donner une deuxième vie aux anciens ordinateurs de Micarna. Il leur arrive aussi, parfois, de collaborer avec leurs jeunes collègues allemands de Mazubi Bazenheid

Les apprentis qui le souhaitent intègrent Mazubi dès la première année et tous y occupent une fonction: d'abord remplaçants, ils prennent, dès la deuxième année, les commandes des différents secteurs sous la houlette d'un coach. Ils sont chaque année huit à dix à intégrer la petite entreprise.



Maya Zamofing, Joana Rosende, Théo Brand, Diogo Ribeiro Cruz et Laurent Remy discutent de la création des apprentis dans la cuisine de démonstration de Micarna, à Courtepin.

Recette

Avec mangue et gouda

Voici l'une des recettes mises au point par les jeunes de Mazubi Courtepin, telle qu'elle est proposée sur le papillon qu'ils ont réalisé.

Ingrédients pour un Chicken Nacho burger

Un pain burger «American Favorite», demi-crème acidulée Valflora, citron vert, haricots

rouges, mangue, ail, oignon, gouda en tranches.

Préparation

Faire griller le pain au four à 180 °C. Poêler le burger 5 min de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit bien cuit à cœur. Étaler deux cs de demi-crème acidulée sur le pain grillé et y ajouter le burger. Ajouter

quelques morceaux de citron vert et de mangue coupés en dés. Au-dessus, déposer quelques tranches de haricots rouges coupés en lamelles, 3-4 lamelles d'oignon et un peu d'ail. Couronner le tout par le fromage en tranches et le pain. Passer 2 min au four à 180 °C et déguster.



Les Chicken Nacho burgers se préparent facilement à la poêle.

Gril géant

Un délicieux poulet grillé

Ce samedi 7 juillet, un grand gril Optigal accueillera les clients de Gruyère Centre, à Bulle, dès leur entrée dans le centre commercial. Pour le trouver, il suffira de se laisser guider par l'odeur alléchante du poulet grillé. On pourra le déguster sur place ou l'emporter, non-stop de l'ouverture à la fermeture du centre. Pour l'occasion, le poulet entier sera vendu au prix spécial de Fr. 9.90. Ce même jour, un menu demi-poulet et frites sera proposé au Restaurant Migros de Gruyère Centre au prix de Fr. 10.50 toute la journée.



Le gril géant attend les clients de Gruyère Centre.