

Stage professionnel en Suisse

Alphonsine et Charlin chez les Helvètes

Premiers de leur promotion, deux Malgaches suivront un stage en boulangerie de trois mois en pays vaudois et bernois. Entretien avec Olivier Hofmann, l'un des deux artisans qui les accueilleront.

En avril, deux Malgaches poseront leurs valises en Suisse pour effectuer un stage de trois mois en boulangerie. Leur séjour se déroulera tantôt dans le commerce de la famille Ackermann aux Tuilleries-de-Grandson (VD), tantôt dans celui de Olivier Hofmann à Reconvilier (BE). Agés d'une vingtaine d'années, Alphonsine et Charlin ont suivi une formation de boulanger à Madagascar, dans le moulin de Roland Marion, ancien directeur de Mino-farine.

Stage et école professionnelle

Les Africains découvriront le savoir-faire des artisans et apprendront à réaliser un large choix de pains et de viennoiseries.

«Leur formateur, Jean-Marc Rebetez, nous a proposé d'aborder une boulangerie-pâtisserie quelque peu sophistiquée, permettant notamment de trouver des débouchés dans l'hôtellerie. Le tourisme est en pleine expansion à Madagascar, depuis quelques années», explique Olivier Hofmann.

Durant leur séjour, ils suivront des cours à l'école professionnelle de Delémont et de Neuchâtel. «Nous espérons ainsi les intégrer à nos apprentis afin de créer un véritable échange interprofessionnel». Ils participeront également à certains événements et manifestations: ils seront quelques jours au Musée du Blé et du Pain à Echallens (VD), par exemple.

De leur côté, Alphonsine et Charlin ne viendront pas les mains vides. Ils élaborent actuellement des recettes, typiques de leur pays, qu'ils partageront avec les professionnels suisses.

Logements et transports payés

En ce qui concerne les frais liés à leur séjour, l'Association de la Maison du Blé et du Pain financera les logements, les assurances (accident et maladie) ainsi que l'argent de poche, comme le précise M. Hofmann: «Nous devons cette participation à Pascal Favre, responsable des Grands Moulins de

Cossonay – qui fourniront également tabliers, t-shirts et casquettes. Les fonds nécessaires proviennent d'une partie du bénéfice de la Fête du Blé et du Pain 2008» (voir article ci-dessous).

D'autres entreprises sont également de la partie: Pouly Tradition SA prendra en charge les transports en offrant les abonnements généraux et Mino-farine s'occupera des vestes et des pantalons de travail.

Gouvernement malgache: actionnaire séduit

Pour rappel, Roland Marion est à l'origine du projet. Il y a quelques années, il a quitté la Suisse avec l'idée de créer une minoterie à Madagascar. Afin de compléter la filière, il a ensuite mis sur pied une boulangerie et un centre de formation accélérée dont s'occupe Jean-Marc Rebetez.



Charlin et Alphonsine.

Le gouvernement malgache est le principal actionnaire des infrastructures. «Lors d'une visite, l'épouse du président Marc Ravalomanana, séduite par le concept, a accepté de financer le voyage des deux meilleurs élèves de la première promotion afin qu'ils suivent un stage dans notre pays», raconte M. Hofmann.

La session s'étant terminée en automne, Alphonsine et Charlin auraient dû venir en Suisse en février. Malheureusement, le voyage a dû être repoussé en raison des récents affrontements qu'a connus le pays.

A partir du mois d'avril, «panissimo» reviendra régulièrement sur les deux Malgaches et leur stage. *Johann Ruppen*



Salle de cours et laboratoire à Madagascar.

Fête du Blé et du Pain 08: bénéfice de 564 257 francs

Le 10 février, le Comité d'organisation de la Fête du Blé et du Pain 2008 a présenté son rapport final et les comptes.

Le budget de 3,7 millions de francs a été totalement respecté et les dépenses maîtrisées. La fête a dégagé un bénéfice de 564 257 francs.

Selon les statuts de l'Association, le bénéfice est à affecter à des buts d'utilité publique similaires à ceux de la fête, notamment en faveur de l'Association de la Maison du Blé et du Pain.

Il a donc été décidé de verser 320 000 francs à l'association

sous forme de don pour le financement de différents projets, dont 100 000 francs destinés à la mise sur pied d'un projet de soutien aux jeunes professionnels des métiers de l'agriculture, de la meunerie et de la boulangerie venant de pays en voie de développement. Ce projet est planifié sur 10 ans.

Quant au solde du bénéfice de 240 000 francs, il est destiné à constituer une réserve financière solide pour la prochaine Fête du Blé et du Pain, qui aura lieu, selon toute vraisemblance en été 2018. *com*