TÉMOIGNAGES •

Nous avons interviewé Grégory, alternant en reconversion professionnelle travaillant à Brive-la-Gaillarde, en Corrèze, lors de son cinquième et denier séminaire.

Bonjour Grégory. Bienvenue. Nous allons retracer ton parcours de formation, mais tout d'abord, je vais te laisser te présenter...

Grégory : Je m'appelle Grégory, j'ai bientôt 43 ans, je suis en couple depuis 18 ans, marié depuis 4 ans et j'ai 4 enfants.

Quel a été ton parcours professionnel ?

J'ai commencé par un CAP Cuisine chez les compagnons du devoir où j'ai passé mon diplôme, j'ai fait une option Pâtissier-Charcutier-Traiteur qui m'a amené à faire un tour de France. J'ai taillé ma pièce d'aspirant en 1997... et puis j'ai quitté car mon objectif était de rentrer dans l'armée. J'ai continué à travailler en restauration et chez quelques traiteurs à droite à gauche pour pouvoir garantir un salaire à la fin du mois, le temps de me préparer pour l'armée. À ce moment, j'étais salarié en cuisine, je suis rentré dans l'armée en 1999. On m'avait à la base demandé en tant que cuisinier mais j'ai refusé et je suis rentré en qualité de maître-chien. C'est par-là que j'ai eu la chance de passer mon concours d'entrée pour rejoindre les unités des forces spéciales, et où j'ai servi en tant que maître-chien d'intervention spécialisées.

Toute ta carrière s'est faite en tant que maître-chien ?

Oui, j'ai toujours été maître-chien à l'armée, pendant quinze ans. Après le décès de mon deuxième chien, j'ai demandé à rentrer en tant qu'instructeur, toujours au sein des unités de forces spéciales. J'ai été instructeur en techniques d'interventions opérationnelles pendant sept ans et demi, mon boulot était de former les groupes d'intervention qui partaient en mission. Plus généralement, j'ai fait du CTLO – *contre-terrorisme et libération d'otages* – le type d'intervention qu'on a pu voir à la télé, y compris le Bataclan. Je voulais transmettre le bon de tout ce que j'avais appris, et le faire dans un bon esprit. C'est-à-dire que les jeux « intelligents » où les mecs, tu les fais marcher des heures ou tu les fais pomper sous la flotte, pourquoi pas, mais à condition qu'à côté ce soit ludique.

GRÉGORY, 42 ans,
Ancien Maître-chien à l'armée
Alternant-Boucher
Formé à l'IDV

"Je suis toujours parti du principe qu'un bon soldat, c'est un soldat qui n'utilise pas son arme, pour cela il faut savoir montrer les bons gestes, les bonnes tenues, qui va en gros du salut de la main à la hiérarchie à baisser la tête pendant qu'on est sur une mission où on rentre dans un village musulman (pour respecter les us et coutumes).
Le respect, c'est aussi primordial en boucherie."

C'est important de respecter sa hiérarchie ?

On a le droit de ne pas être d'accord avec sa hiérarchie, quel que soit le métier, mais il y a une manière de l'exprimer. On ne dira jamais merde à un général comme on dit merde à un caporal, mais surtout comme on ne le dira pas à son épouse, aux collègues ou à son chef-boucher. Le respect, c'est quelque chose qui s'acquiert dans la vie, ce n'est pas un dû. On a un respect envers nos anciens, même ceux qui ont été horribles parfois avec nous, on a un respect envers la marseillaise, mais on a aussi un respect envers l'animal dont on travaille la viande. On doit transmettre le respect aux enfants et aux jeunes en général, aussi, mais on ne peut pas leur demander d'être respectueux si on ne l'est pas nous-mêmes, ou envers eux.

C'est un sacré parcours. Qu'est-ce qui s'est passé ensuite ? Pourquoi es-tu revenu à la vie civile ?

C'était d'un commun accord avec mon épouse. Elle m'a demandé de revenir à la vie civile et je suis passé à autre chose. Tu fais une croix sur le passé. Je fais une dernière digression mais quand il y a vingt ans tu voyais que vous étiez soixante-dix-huit sur un tableau et que vous n'êtes plus qu'une quinzaine aujourd'hui, ça fait réfléchir, ça fait beaucoup pour les proches, et même si le sacrifice est minime en comparaison aux vies sauvées, un sacrifice reste un sacrifice : une vie c'est inestimable. J'ai cherché autre chose.

C'est donc ainsi que tu as songé à la reconversion. Quand est-ce que tu t'es dit : « Là, aujourd'hui, c'est maintenant que je me lance. » ?

Je me suis toujours dit : le jour où je quitte l'institution, il me faut un métier qui a du sens. Moi, mon objectif dans cette reconversion, c'était un métier pas forcément populaire au premier abord mais que tu peux réellement valoriser. Il n'y en a pas beaucoup de ces métiers-là, et avec le CQP Boucher de l'IDV j'ai adoré ce côté « transformation », ce côté « artisanal » où je fabrique de mes propres mains, où je peux vraiment réaliser quelque chose !

Au niveau de la boucherie et de la formation, comment as-tu rencontré l'IDV ? On t'en a parlé ou c'était en cherchant à te reconvertir ?

J'ai fait des recherches. Je voulais savoir comment je pouvais me former, et c'est sur Facebook que je suis tombé dessus. J'ai envoyé un message et puis Anaïs m'a recontacté. À partir de ce moment-là, elle m'a suivi, m'a donné des conseils et après on a fait la première visio où il y avait Anaïs, Jean-Marc et un collègue qui a hélas arrêté sa formation. On a su à quelle sauce on allait être mangés mais d'entrée ça a bien fonctionné.

Tu as passé un entretien, et puis il t'a fallu trouver un magasin. De quelle région es-tu déjà ?

De Brive-la-Gaillarde, dans la Corrèze. J'ai tout de suite rencontré mon chef-boucher, tout de suite ça a bien fonctionné, sachant qu'avant ils avaient eu un autre stagiaire qui est reparti dans son ancien métier sans prévenir. Ils étaient un peu frileux, alors je les ai vite rassurés en leur disant que voilà : j'ai quarante ans, j'ai une famille, je me reconvertis, et que je ne vais pas partir du jour au lendemain pour les planter. Je leur ai expliqué mon objectif d'emblée, ce que je voulais faire, et que j'avais des connaissances à haut-niveau dans la Restauration, en bref, que je baignais dans le milieu.

D'accord. Le stagiaire qui est parti avant faisait parti d'un CQP ou non ?

Ah oui, c'était un CQP… C'était un stagiaire à Jean-Marc. En fin de compte, ce qui s'est passé, c'est que son ancien patron est reparti dans les métiers du bois ou quelque chose du genre, il a été redémarché, et du jour au lendemain il est parti.

Compliqué, oui. Estimes-tu qu'il faut forcément avoir un cap clair pour se lancer ?

Bien sûr ! Tu peux ne plus vouloir aller jusqu'au bout pour X raisons, mais par tes engagements, tu vas au moins au bout, aussi bien pour toi que pour les collègues. D'accord, tu t'en vas dans trois mois, mettons, mais on a trois mois pour se retourner.

Tu ne pars pas du jour au lendemain : tu préviens toujours.

C'est le minimum. Des gens te font confiance.

Comment s'est passée la partie « séminaire », le transport, la logistique et tout ?

Pour moi, toujours très bien. C'était clair, que ce soit Anaïs ou Marie : au niveau de la logistique, tout s'est très bien passé, les endroits où l'on a été étaient très bien. Un cadre rassurant. On ne se pose pas de questions, on sait que le transport est pris en compte, on sait que le logement et la nourriture sont pris en compte, on sait qu'on a juste à se concentrer sur la formation.

À quelle période es-tu rentré dans la formation de l'Institut des Viandes ? ?

Je suis rentré en avril 2023.

À l'IDV nous fonctionnons en rentrée permanente. C'est un système qui t'a arrangé ?

Oui. Moi ça ne me dérangeait pas de rentrer à n'importe quelle période de l'année, à condition que j'avais les tenants et les aboutissants de quand je commençais et quand je terminais, et comment ça se passait au niveau des stages.

Est-ce un atout, pour toi ?

Oh oui ! Du fait que tu puisses rentrer à n'importe quel moment de l'année, les gens qui veulent se lancer n'ont pas de questions à se poser. Ils n'ont pas plusieurs mois à attendre et tout.
Il ne faut surtout pas hésiter, il faut aller au bout de ses idées.

Le magasin qui a acceuilli Grégory

Auchan - Brive-la-Gaillarde (19)

En effet, on peut être amené à avoir des gens qui connaissent le milieu de la cuisine, comme c'est le cas dans ton groupe de formation. Il arrive aussi d'avoir des débutants qui n'ont pas cette culture-là et qui pourraient être intimidés ou freinés de devoir en plus patienter. Comment s'est passé ton premier séminaire, justement ?

Je suis arrivé dans un groupe qui était déjà en place, c'était leur deuxième séminaire. On est très bien intégré, aussi bien par Jean-Marc que par les autres alternants. Le plus impressionnant, c'était l'atelier de découpe de chez Carrel, en soi quand on n'est pas familier avec ce milieu-là, on est... On garde les formules de politesse mais voilà, c'est impressionnant, notamment de travailler sur carcasse : on se dit qu'on n'a pas le droit à l'erreur, mais une fois cette étape passée, franchement, ça coule de source.

Oui, j'imagine qu'on est vite rassuré une fois qu'on a les techniques et tout. Il y a toujours le formateur au cas où.

Oui, c'est cela. Si on fait des erreurs, on rebondit dessus, et si on n'y arrive pas Jean-Marc est là pour nous épauler et garder un œil sur nous.

Estimes-tu qu'on est bien accompagné ? Est-ce différent d'une école ?

Ah oui oui ! Dans une école tu vas avoir le même nombre d'élèves que dans le CQP mais tu auras une pièce pour dix personnes. Forcément, les tire-au-flanc ont plus de facilité à se planquer (*rires*) ! Ici, l'avantage d'être dans un atelier de découpe, c'est qu'on a chacun la carcasse qu'il faut.

As-tu eu tout le matériel qu'il te fallait ?

Jamais aucun souci de ce point de vue-là ! La coutellerie est adéquate, Jean-Marc veille toujours à ce qu'elle soit propre, qu'elle soit bien affûtée, que le matériel demandé est bien celui-ci. Non, je ne vois pas comment on pourrait mieux faire. À la limite, la seule chose qu'on pourrait améliorer, ce serait peut-être que les entreprises dépensent elles-mêmes de leur deniers des coutelières ? (*les fournisse*) Bien sûr avec les évènements qui ont eu lieu récemment, traverser tout le pays avec des coutelières, ça serait un peu compliqué ! (*rires*) Autrement, vraiment, je ne vois pas comment on pourrait améliorer la logistique et la formation, c'est vraiment compliqué. Pour avoir des copains qui ont fait la version artisanale ENSVM (*École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande*), il n'y a rien à leur envier, à part le fait que sur leur contrat de travail il y a écrit « ENSVM », et que les vestes sont de couleur « ENSVM »... Si c'est juste pour mettre un sticker... On peut bien mettre un sticker BMW sur une 2CV.

Oui, on pourrait tout à fait broder des tabliers et vestes IDV pour tout le monde, mais ce n'est pas cela qui fait le niveau.

Voilà, l'objectif, c'est d'être carré. On est bien intégré par l'IDV, on est bien intégré chez Carrel, au fil des stages, on arrive à travailler avec les ouvriers. Certains ouvriers sont demandeurs donc oui, c'est très agréable pour tous.

Oui, surtout parce que vous devenez autonomes assez vite, voire très vite. À partir de quel moment as-tu estimé être autonome sur ton poste ou à l'atelier ?

On ne l'est jamais réellement. Quand on est à l'atelier, on n'a pas cette liberté par rapport aux clients qu'ils ont besoin de satisfaire, mais à côté de cela, dans mon entreprise, dès le premier séminaire passé. Ça faisait déjà un mois que j'avais commencé. On a la chance d'avoir des tuteurs qui jouent le jeu. Après, il y en a sûrement qui ne jouent pas le jeu mais en tout cas ce n'est pas mon cas. Mon tuteur, c'est un ancien formateur de CFA, il vient du monde de l'artisanat, il joue le jeu et il sait mettre à l'aise. Et puis, il faut qu'il y ait de la communication : s'il n'y a pas de communication, on ne peut pas avancer.

TÉMOIGNAGES •

Le groupe de Grégory lors de son 5e séminaire en février, avec Jean-Marc, notre formateur IDV.
De gauche à droite : ??? ; Grégory, ???, Jean-Marc, David

Nous arrivons donc à la fin de ton année de formation. Tu vas avoir ton CQP, ton dossier est validé, c'est le dernier séminaire et tu termines en avril 2024. Et, après ? Qu'est-ce que t'a concrètement apporté la formation ?

Ça m'a conforté dans ce que je pensais, en bien. Après, la formation a aussi donné plus de cordes à mon arc, c'est-à-dire que même si je retrouvais seul dans mon rayon, je sais que je n'aurais aucun problème pour le faire vivre, y compris passer mes commandes. Après, c'est au fil du temps qu'on s'améliore.

C'est important aussi d'avoir des compétences non seulement en boucherie, transformation/préparation mais également en relation-client, en vente, en management ?

Oui. En vente… On a fait du magasin au cours de la formation. Bien sûr, un client reste un client, qu'il soit ici ou à l'autre bout de la France, c'est identique. Les questions à se poser, c'est : « ***Qu'est-ce qu'un client veut, pourquoi il le veut, et comment nous pouvons lui amener un savoir-faire pour qu'il revienne chez nous ?*** »
Il ne faut pas oublier que s'il n'y a pas de clients, il n'y a pas de salaire, et s'il n'y a pas de salaire, il n'y a pas de magasin. À partir de ce moment-là, il faut que notre client – qu'il vienne chez nous en grande surface, ou bien en boucherie artisanale – retrouve les mêmes choses : le même vocabulaire, les mêmes conseils, et surtout le même intérêt qu'on lui porte.

Oui, il faut être formé pour savoir s'adresser au client…

Cela ne change rien que Mme Dupont ou M. Georges vienne chez moi, par contre, s'ils viennent chez moi heureux et qu'ils vont chez un autre sans être aussi satisfait, d'un certain côté je me dis que la formation a été bonne et que j'ai réussi à appliquer tous les conseils.

Bien sûr, d'où les tutos et exercices en-dehors des séminaires…

Exactement. Les ateliers, les cuissons… On n'a pas la science infuse, eh bien il y a des outils qui sont mis à notre disposition, on a une boîte mail pour poser des questions sur le site et tout… Donc ***il n'y a pas d'excuses faciles, aucune excuse pour ne pas se lancer dans la formation et avancer.***

Parfait, c'est pour moi l'occasion de rebondir sur les dernières questions. Est-ce que tu as utilisé la plateforme IDV, les tutos, vidéos et tout le contenu associé ?

Tous ! J'ai tout utilisé au moins une fois. Certains tutos plusieurs fois d'ailleurs. Tous au moins une fois, même ceux qui me plaisaient moins où je savais que ce serait plus complexe. Certains sont plus intéressés par le contact-client, d'autres par la désosse, d'autres n'aiment pas le numérique… On peut ne pas adhérer à tout, mais au moins on doit essayer.

Et que penses-tu du bulletin mensuel ?

Je l'ai vu quelques fois en photo sur Facebook. C'est une bonne occasion de parler de nous et de se dire : « Ah tiens, nos stagiaires font cela, ou ont fait ça. » C'est juste une petite idée mais on pourrait peut-être voir plus en détail l'avancée des alternants sur le lieu de travail et de formation, surtout pour informer les RH et les tuteurs. Ou une petite vidéo à l'atelier : « Comment tu fais cela ? » ; « Pourquoi tu fais comme ceci ? » Cela peut permettre à ceux qui ont des lacunes de trouver leur compte.

Propos recueillis par Guillaume. Des passages ont été synthétisés.

Plus de retours d'expérience ?

Découvrir l'entretien de David, (édition de février)