

Charlène Fracheboud, apprentie bouchère-charcutière

MOTS-CLÉS: CFC • ENTREPRISE FAMILIALE

Le parcours de Charlène Fracheboud semblait tout tracé. Elle avait effectué un apprentissage d'employée de commerce et, une fois son CFC en poche, elle avait été engagée dans l'entreprise qui l'avait formée. Avec le semi-confinement, elle a décidé de compléter sa formation, en débutant un apprentissage de bouchère-charcutière dans l'entreprise familiale fondée par son grand-père. Un choix non par défaut, mais par préférence.

Charlène Fracheboud suit les cours à l'EPCA (Ecole professionnelle commerciale et artisanale) à Sion, en 2^e année. Même si la possibilité de ne pas suivre les cours théoriques et pratiques liés au métier de 1^{re} année lui a été offerte, elle a décidé de ne pas s'y soustraire, de façon à avoir toutes les bases pour une formation complète. Par contre, comme elle a déjà un CFC d'employée de commerce, elle a une dispense totale pour toutes les branches de culture générale.

Commençons par le début de votre histoire professionnelle: à quel moment avez-vous opté pour un apprentissage d'employée de commerce et ce choix était-il une évidence?

Pendant longtemps, je voulais devenir maîtresse d'école et j'avais même commencé le gymnase, m'apercevant toutefois assez vite que je n'étais pas faite pour étudier. En février-mars, j'ai regardé du côté des apprentissages. Avec mon papa, nous avons consulté www.orientation.ch et je me suis fixée sur employée de commerce, la

formation initiale de ma maman. J'ai eu la chance de trouver une place dans un garage de la région où j'habite, à Collombey.

La formation vous a-t-elle plu?

Oui. J'ai commencé en maturité intégrée, cependant comme le rythme était difficile à suivre, j'ai bifurqué en profil élargi. Après mon CFC, j'ai ensuite travaillé pendant une année dans un métier qui me plaisait beaucoup.

«Pendant longtemps, je voulais devenir maîtresse d'école.»

Et Covid-19 est venu bousculer vos plans...

En effet. Je suis allée dans la boucherie familiale à Vionnaz les samedis, car mon papa avait un surcroît d'activité et je me suis aperçue que j'avais la résistance physique nécessaire pour ce travail, ce que je ne soupçonnais pas. Depuis que je suis petite, j'allais aider mon papa, mais c'était par exemple pour la mise sous vide, aussi j'avais une vision fragmentée du métier. Grâce à cette expérience régulière, j'en ai découvert toute la richesse, au niveau du service, des préparations, etc. Au garage, à cette période, j'avais aussi beaucoup de travail, avec un changement de système informatique, et soudain j'ai eu le déclic. La suite s'est déroulée tout naturellement.

Comment percevez-vous ce début de formation?

Les cours sont très intéressants. Pour le CFC de boucherie-charcuterie, il y a trois orientations possibles et j'ai



Charlène Fracheboud

choisi la commercialisation. Je serai évidemment formée à toutes les tâches de production et de transformation de la viande, et l'orientation n'est qu'une spécialisation.

Etes-vous seule à entreprendre un deuxième CFC dans votre classe?

Cette année, nous sommes 5 sur 17 à avoir déjà un autre CFC, ce qui est nettement plus qu'habituellement.

Votre papa avait-il déjà pour habitude de former des apprentis?

Oui, mais former quelqu'un de la famille est une première pour lui. Il n'aurait certainement pas accepté ce rôle si je n'avais pas déjà un CFC.

Quel regard portez-vous sur l'orientation à l'école obligatoire?

Au CO à Vouvry, je ne suis jamais allée en stage et avec le recul je pense que tous les élèves devraient en faire au moins deux dans des domaines différents. Je n'aurais pas pour autant choisi la boucherie-charcuterie, car au moment du choix j'étais trop jeune. Au CO, je trouverais aussi adapté d'inviter davantage de personnes pour parler de leurs expériences professionnelles.

Propos recueillis par Nadia Revaz •