

Boulangerie-confiserie-café Zenhäusern Frères SA à Sion

## Sécurité alimentaire: recours au service d'un ingénieur

L'entreprise Zenhäusern de Sion a mis le management de la sécurité alimentaire basée sur le concept HACCP en pratique de manière conséquente: elle s'est appuyée sur les compétences de Jean Besson, un jeune ingénieur en technologie alimentaire qui a débuté sa carrière comme boulanger-pâtissier.

Pour une entreprise de la taille de Zenhäusern Frères (voir encadré) rien ne peut être laissé au hasard en matière de sécurité alimentaire. Elle a donc toujours prêté une grande attention à cette problématique. Cependant, afin de mieux structurer son concept et maîtriser ce domaine complexe, elle a sollicité voici quelques années la Haute Ecole Spécialisée de Suisse occidentale (HES-SO) à Sion. Réputée pour être à la pointe dans son domaine, elle forme notamment des ingénieurs dans les technologies du vivant, dont l'agroalimentaire est une orientation.

### Etudiants sollicités

Cette école a alors confié le dossier Zenhäusern à ses étudiants de première année dans le cadre d'un travail de semestre. Parmi eux se trouvait Jean Besson, 24 ans, (voir ci-contre) sous la responsabilité duquel s'est déroulée l'analyse de l'entreprise, suivie du développement d'un concept HACCP réaliste, fiable et applicable dans la pratique.



Sous la responsabilité de Jörg Zenhäusern (au centre), l'ingénieur Jean Besson (à d.) a instauré des procédures relatives à la sécurité alimentaire.

Après cette première étape et à l'issue de sa formation de trois ans, Jean Besson a consacré son travail de diplôme à la sécurité alimentaire «chez Zen», une entreprise dont la devise est de s'adapter constamment au marché de l'alimentation pour continuer à se développer. Les experts ont beaucoup apprécié l'analyse et les propositions qu'il a faites pour garantir la sécurité alimentaire de cette entreprise.

### Application pratique

L'application pratique de son travail a évidemment suscité l'intérêt des frères Zenhäusern. Ils ont donc engagé Jean Besson durant trois mois, de la mi-janvier à la mi-avril 2007, pour qu'il mette son concept concrètement en oeuvre au sein de leur entreprise.

Les principaux objectifs fixés étaient l'élaboration d'un règlement interne relatif à l'hygiène, l'introduction de contrôles mieux structurés, et la prise de conscience du personnel de l'importance que revêt la sécurité alimentaire et le respect des prescriptions.

Jean Besson a dû s'imposer et instaurer de nouveaux modes de fonctionnement et de contrôles aisément applicables par tous les collaborateurs. Il en a résulté la désignation d'un responsable de l'hygiène pour chaque secteur, l'instauration d'un système d'audits internes permettant de réagir rapidement en cas de besoin, une amélioration des déclarations, et globalement une meilleure maîtrise de la sécurité alimentaire et de la qualité.

Concernant ce dernier point, Jörg Zenhäusern, le responsable hygiène et sécurité alimentaire de l'entreprise appartenant à ses frères Gerhard et Marco, précise: «Nous procédons tous les jours à des contrôles et chaque mois tout l'assortiment d'un secteur est analysé et dégusté. Nous ne laissons rien au hasard car il en va de l'image de notre entreprise et de notre volonté de nous affirmer comme des artisans maîtrisant parfaitement leur production et capables de répondre aux questions des consommateurs».

Pour mener à bien les mesures instaurées par Jean Besson, qui vient d'entamer un stage de six mois dans une Université en technologie alimentaire en Australie, un collaborateur de l'entreprise Zenhäusern va suivre une formation d'une soixantaine d'heures auprès d'un organisme spécialisé. D'étroits contacts seront toutefois maintenus avec l'ingénieur «australien» et la HES de Sion afin d'être toujours à l'avant-garde en matière de sécurité alimentaire et de qualité. *jpg*

### De boulanger à ingénieur



Jean Besson

Alors qu'il était sur les bancs de l'école obligatoire et suite à différents stages, Jean Besson a eu un véritable déclic pour le métier de boulanger-pâtissier. Sa passion pour cette profession s'est véritablement développée lors de sa formation à la boulangerie Gsponer à Champplan (VS) où l'ambiance et le travail lui ont énormément plu. Il a ensuite suivi durant une année, au Centre de formation professionnelle de Sion, les cours à plein temps en vue de l'obtention de la maturité professionnelle technique. Il a alors dû fournir de gros efforts pour se remettre dans le bain scolaire et répondre aux exigences très élevées de cette formation.

Celle-ci lui a ouvert les portes de la Haute Ecole Spécialisée de Sion. Il y a effectué 3 ans d'études pour obtenir finalement le diplôme d'ingénieur HES en technologie alimentaire.

Après le stage de 6 mois qu'il effectue actuellement dans une Université australienne en technologie alimentaire, Jean Besson souhaiterait pouvoir travailler dans le développement de produits, un poste que seules de très grandes entreprises du secteur alimentaire sont en mesure de lui offrir. Une belle carrière, à la mesure des efforts consentis, s'ouvre donc à ce boulanger-pâtissier devenu ingénieur après avoir suivi une des filières de formation proposées après l'apprentissage.

### Zenhäusern Frères

Collaborateurs: 165 (une bonne partie à temps partiel), dont 60 à la production.

Surface de production: 2000 m<sup>2</sup>.

Points de vente: 4 (2 à Sion, Sierre, Grône).

Restaurants/tea-rooms: 2 (Sion, Sierre).

Livraisons: 7 véhicules parcourent chaque jour les routes du Valais central principalement.