

OPÉRATEUR DE PRODUCTION EN FROMAGERIE

L'essentiel



Dans une fromagerie de taille moyenne, le poste d'opérateur consiste à réaliser une ou plusieurs des opérations nécessaires à la transformation du lait en fromage.

- L'opérateur intervient lors **d'une ou de plusieurs étapes de la fabrication des fromages** : caillage, moulage, salage, affinage...
- Ces opérations peuvent être effectuées **à la main**, mais elles sont de plus en plus largement **automatisées**, et l'opérateur est alors **responsable d'une machine**.
- Sa tâche s'insère dans un long processus de fabrication, et il travaille en **étroite collaboration avec les autres opérateurs**.
- Au contact direct du produit, il s'assure en permanence de sa **qualité** et de sa **conformité** au type de fromage attendu.

+ Le plus

Les tâches sont variées, et l'opérateur peut parfois changer d'activité au cours de sa journée, en passant du salage manuel au pilotage d'une machine de moulage, par exemple.

- Le moins

Certaines fromageries connaissent un pic d'activité en fin d'année, et les semaines de travail de six jours ne sont pas rares.

Un bon métier si on aime...

Le fromage !

L'opérateur passe la majeure partie de sa journée au contact du caillé ou du fromage. Il le surveille, le manipule et, assez souvent, participe aux tests de dégustation.

Faire partie d'une équipe

Depuis l'ajout de la présure dans le lait jusqu'au départ du fromage affiné vers les lignes d'emballage, la fabrication des fromages est une aventure collective.

Le travail bien fait

Il faut aimer produire un "beau" fromage. C'est une question esthétique, mais aussi économique : tout fromage "hors norme" est déclassé, ce qui représente une perte pour l'entreprise.

CAP/BEP

Répartition des emplois dans l'industrie laitière

- plus de 5 000
- de 2 500 à 5 000
- de 1 000 à 2 500
- de 500 à 1 000
- moins de 500



Salaire à l'embauche

Au-dessus de 16 000 euros bruts annuels. Ajout de primes de nuit et de dimanche quand on travaille en équipe.

Filles et garçons

Formation agro-alimentaire

- BP
 - Industries agro-alimentaires
- BEPA
 - Transformation – Industrie agro-alimentaire
- CAP
 - Conduite de systèmes industriels – agro-alimentaire
- CAPA
 - Industries agro-alimentaires
 - Ouvrier polyvalent de fabrication de produits alimentaires

Formation spécialisation laitière

- SIL IAA
 - Conduite d'un atelier de transformation laitière

TÉMOIGNAGE
Lors du salage il faut être très consciencieux : je n'hésite jamais à faire une pesée supplémentaire, pour vérifier que les fromages ont reçu la bonne quantité de sel : ni trop, ni trop peu.
Cyril, centre est de la France

Plus d'infos sur :
www.metiersdulait.com
rubrique "métiers à la loupe/Industrie"

OPÉRATEUR DE PRODUCTION EN FROMAGERIE

En savoir plus

REPORTAGE

La transformation du lait en fromage est un processus complexe, qui nécessite de **multiples opérations** : préparation du lait, caillage, moulage, égouttage, salage, affinage...

Dans les petites fromageries, l'ensemble de ces opérations est supervisé par une ou deux personnes. Mais dans les structures plus importantes, **elles sont réparties entre plusieurs opérateurs** qui les accomplissent sous la responsabilité d'un technicien fromager, d'un affineur ou d'un chef de fabrication.

Étape après étape naissent les fromages

Les mille fromages français sont le fruit d'autant de **modes d'élaboration spécifiques** qui expliquent leur différence de forme, de goût, de texture...

Mais d'un camembert à un comté, les principales étapes de fabrication se succèdent dans le même ordre, et **l'opérateur peut intervenir lors de chacune d'elles.**

Le lait tiède est d'abord additionné de présure et de ferments, afin d'obtenir le **caillé**. Cette phase est réalisée par un technicien fromager, que l'opérateur peut seconder. Le caillé est ensuite placé pour égouttage dans **des moules perforés**, qui donneront sa forme au futur fromage. Le moulage est en général automatisé, et **l'opérateur est alors aux commandes d'une machine**. Parfois, il est encore manuel.

Caillage, moulage, salage, affinage... L'opérateur de fromagerie intervient lors d'une des nombreuses étapes de la transformation du lait en fromage.

Le caillé, une fois égoutté, est démoulé puis **salé** par saupoudrage ou par immersion dans de la saumure. Cette opération peut être manuelle ou automatisée. Enfin commence la longue phase **d'affinage**, pendant laquelle les fromages, stockés dans une cave vont acquérir leurs caractéristiques définitives. L'opérateur retourne régulièrement les fromages et, pour certains d'entre eux, les **sale** ou de les **brosse**.

Au service d'un produit noble

L'opérateur de production en fromagerie s'insère donc dans une longue chaîne de fabrication. **Son travail dépend étroitement de celui des autres opérateurs**, et il doit posséder un solide esprit d'équipe.

Il veille à **la qualité de son produit**, depuis la consistance du caillé jusqu'à la couleur de la croûte du fromage affiné. En cas de problème, il intervient directement ou alerte rapidement son responsable. Parfois **spécialisé dans une opération précise** (le moulage manuel à la louche, par exemple), parfois **polyvalent**, passant des commandes d'une saleuse au brossage des fromages, **il doit faire preuve de rigueur et d'attention** : le fromage ne supporte pas l'approximation !

INDUSTRIE	Ce métier au sein de l'industrie
ACHATS & LOGISTIQUE	<ul style="list-style-type: none">• Agent d'affinage• Chef d'équipe fabrication beurre• Conducteur de ligne de conditionnement• Conducteur de machines de conditionnement• Conducteur d'installation de concentration et séchage• Opérateur de production (fromagerie)• Pilote d'installation automatisée• Pilote de coagulateur• Préparateur recettes• Responsable de production (produits frais)• Technicien fromager
COMMERCE & MARKETING	
GESTION & ADMINISTRATION	
MAINTENANCE & ÉQUIPEMENT	
PRODUCTION	
QUALITÉ	
RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT	



Cyril – Mouleur et pilote de machine à saler dans une fromagerie du centre est de la France

À quelles étapes de la fabrication du fromage intervenez-vous ?

“Je fais partie d'une équipe de moulage manuel, de 6h à 10h. Dans notre fromagerie, certains fromages sont moulés à la machine, mais d'autres le sont à la main.

À 10h, après le moulage, je passe aux commandes de la saleuse. Mon travail est alors de la régler, puis de superviser le salage, notamment en réalisant des pesées.”

Le salage, c'est une opération délicate ?

“Le réglage de la machine est fin, parce que les fromages ne sont pas réguliers. Sur certaines grilles, les fromages sont plus gros d'un côté que de l'autre, et il faut en tenir compte au moment de saler. Je dois aussi regarder si le fromage est mou, parce qu'il va mieux s'imprégner de sel. Enfin, il faut vérifier que les fromages ne sont pas trop riches en sérum. Sinon, ils risquent de s'égoutter dans la saleuse, et de créer des mottes de sel qui bouchent les arrivées d'air.”

Il faut donc être attentif ?

“Oui, il faut rester concentré. Les fromages défilent dans la saleuse à un sacré rythme : en deux heures trente, je peux saler plus de 1 200 grilles ! Mais il faut également être très consciencieux : je n'hésite jamais à faire une pesée supplémentaire, pour vérifier que les fromages ont reçu la bonne quantité de sel.”

Plus d'infos sur :
www.metiersdulait.com
rubrique “métiers à la loupe/Industrie”