

TECHNICIEN FROMAGER

L'essentiel



Il réalise la première phase de transformation du lait en fromage, en s'appuyant à la fois sur des procédés de fabrication rigoureux, un sens aigu de l'observation et une parfaite connaissance du lait.

- Il est responsable des différentes opérations qui vont transformer **le lait**, matière vivante et liquide en un **produit solide et agréable à savourer**.
- Il dirige les étapes, en utilisant à la fois les techniques de fermentation et de caillage, **sa connaissance des processus** de transformation du lait et sa **capacité d'analyse** et d'appréciation.
- Il doit s'adapter en permanence aux **variables liées aux saisons**, voire anticiper les différences de lait, de manière à assurer systématiquement un **même niveau de qualité** au produit.
- Au sein d'une équipe, il coordonne la fabrication avec l'aide de plusieurs ouvriers et assure un **suivi ininterrompu** de la production.

+ Le plus	- Le moins
C'est un métier qui sollicite la fibre gourmande du technicien et son esprit d'initiative, à la fois sur le plan de la technicité et sur celui de la perception sensorielle.	Le métier organisé en trois-huit impose quelques aménagements d'emploi du temps.
Un bon métier si on aime...	
<p>Le fromage : le sentir, le goûter, le toucher Bien sûr, le fromager aime son fromage ! Mais le sentir, l'observer, le toucher sont aussi des moyens de contrôler le bon déroulement des différentes étapes de la fabrication.</p> <p>Être reconnu comme un spécialiste Dans les grandes unités de fabrication comme au sein des petites fromageries, l'expertise du fromager et son savoir-faire unique sont reconnus et appréciés.</p> <p>Transmettre un savoir-faire Une partie du savoir-faire des fromagers se transmet entre pairs. Pour maintenir cette transmission, il faut savoir apprendre des autres, puis apprendre aux autres.</p>	

BAC+2/3

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 du dimanche quand on travaille en équipe.

Évolution

Évolution possible vers chef d'équipe et agent de maîtrise.

Filles et garçons

Formation initiale

Si on intègre un atelier de fromage en tant qu'ouvrier qualifié, il faudra se former en interne pour gravir les échelons vers le poste de fromager. L'idéal étant de suivre un Bac+2 au sein d'une École nationale de l'industrie laitière pour entrer au niveau technicien.

Formation spécialisation laitière

- **BP** - IAA IA/Industrie laitière
- **BPA** - IAA Transformation du lait
- **BPA** - IAA Conduite d'atelier de transformation du lait
- **BTSA** - IAA Industrie laitière
- **CS** - Fromagerie internationale
 - IAA Responsable de fromagerie en fabrication traditionnelle
 - Technicien spécialisé en transformation laitière
 - Automatisation dans l'industrie laitière et agro-alimentaire
- **SIL** - IAA Conduite d'atelier de transformation laitière

“ TÉMOIGNAGE

Pour apprécier la dureté du caillé, je peux me fier au chronomètre. Mais je préfère plonger ma pelle dans le caillé et le soulever : s'il se coupe franchement, je sais qu'il est parfait. C'est le genre de connaissances que je transmets aux ouvriers qui travaillent avec moi.

Michel, centre de la France ”

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

TECHNICIEN FROMAGER

En savoir plus

REPORTAGE

Transformer le lait en fromages aux multiples formes et aux saveurs variées, c'est la tâche quotidienne du fromager. Le fromager réalise la première étape de la transformation. Pour commencer, il remplit de lait des grandes cuves (ou de plus petits récipients de caillage) puis **ajoute présure et ferments pour le faire cailler**. Ce caillé n'est déjà plus un liquide, mais contient encore beaucoup d'eau. Moulé, pressé plus ou moins fortement, il prend alors la forme "solide" du futur fromage, prêt pour l'étape suivante : son affinage. Dans les grandes unités de production, le relais du fromager est pris par d'autres opérateurs, dans les hâloirs et les caves d'affinage. Dans les petites fromageries, **le fromager surveille le fromage tout au long de l'affinage**, et jusqu'à sa sortie.

Une matière première pas comme les autres

Pour obtenir un jeune fromage, à partir du lait, chaque étape requiert **une grande exactitude et le respect d'un minutage précis**, qui ne laisse pas de place à l'approximation. Toutefois, la rigueur seule ne suffit pas. **Fromager, c'est avant tout un savoir-faire**. L'automatisation a facilité les transferts de lait, supprimé les convoyages lourds, mais n'a pas remplacé l'habileté, l'intuition, ni la connaissance parfaite du lait acquise par le fromager.

Pour obtenir un jeune fromage, à partir du lait, chaque étape requiert une grande exactitude et le respect d'un minutage qui ne laisse aucune place à l'approximation.

Le lait est en effet **une matière première vivante**, ses capacités à cailler évoluent en fonction des saisons, et même du temps qu'il fait... Il faut toute l'expérience d'un bon fromager pour obtenir en permanence le meilleur résultat.

Esprit d'équipe

Le fromager est parfois **un chef d'équipe**. Deux raisons à cela : la première, c'est que pour surveiller les cuves de fabrication dans une grande fromagerie, l'aide d'un ou de plusieurs ouvriers est nécessaire. La seconde, c'est que le lait arrive deux fois par jour, matin et soir. La plupart des fromageries fonctionnent donc 24 h sur 24, avec plusieurs équipes qui se succèdent. Dans ce contexte exigeant, les relations entre collègues reposent avant tout sur **la confiance** et sur un trait de caractère que partagent tous les fromagers : **l'amour du travail bien fait**.

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
COMMERCE & MARKETING	
GESTION & ADMINISTRATION	
MAINTENANCE & ÉQUIPEMENT	
PRODUCTION	
QUALITÉ	<ul style="list-style-type: none">• Opérateur de production (fromagerie)• Pilote d'installation automatisée• Pilote de coagulateur• Préparateur recettes• Responsable de production (produits frais)• Technicien fromager
RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT	



Michel – Technicien fromager dans une coopérative laitière du centre de la France

Quelles sont les qualités d'un bon fromager ?

"Il faut être à la fois rigoureux et créatif. Je surveille toutes les étapes de la fabrication et je dois donc faire preuve de vigilance, anticiper les problèmes qui peuvent survenir. Mais en même temps, du lait au fromage, on travaille sur un produit vivant. Malgré la mécanisation, l'expérience reste irremplaçable."

Un exemple ?

"Pour apprécier la dureté du caillé, je peux me fier au chronomètre. Mais je préfère plonger ma pelle dans le caillé et le soulever : s'il se coupe franchement, je sais qu'il est parfait. C'est le genre de connaissances que je transmets aux ouvriers qui travaillent avec moi."

Fromager, c'est donc un travail d'équipe ?

"Cela dépend des entreprises. Pour ma part, j'ai sous ma responsabilité trois ouvriers de fabrication. L'ambiance est bonne, nous travaillons aussi de nuit et cela soude les gens. Je participe aux tâches des gars qui sont avec moi, je préfère aider, plutôt que de donner des ordres sans montrer l'exemple."

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