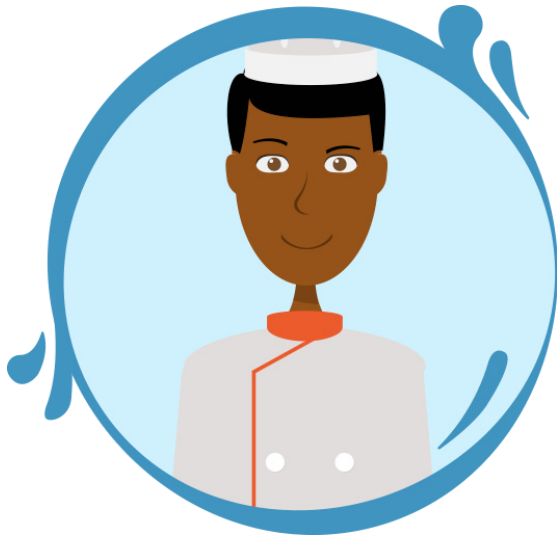


AGENT D’AFFINAGE

Apprenez-en plus sur les métiers autour des produits laitiers



DÉCOUVREZ LE MÉTIER D’AGENT D’AFFINAGE

L’agent d’affinage en production laitière doit veiller au bon déroulement de la fabrication du fromage afin que ce dernier ait les caractéristiques organoleptiques souhaitées.

DESCRIPTIF DU MÉTIER

L’industrie laitière engendre beaucoup de produits laitiers, dont le fromage, qui fait partie des plus prisés. La fabrication du fromage comprend six étapes indispensables, à savoir : l’acidification, la coagulation, la séparation du caillé et du petit-lait, le salage, le façonnage et l’affinage. Cette dernière étape, encore appelée maturation, est l’une des plus cruciales, car elle est à l’origine de la grande variété des fromages disponibles. Il va de soi que sa direction revient à un professionnel, en l’occurrence à l’agent d’affinage.

Voici, ci-dessus, une fiche métier détaillant les responsabilités du métier d’affinage.

L’AGENT D’AFFINAGE : QUI EST-CE ?

Maintenant que vous avez une bien meilleure idée de l’affinage, la prochaine chose à faire est d’en acquérir plus sur la vraie identité de la personne qui supervise le processus d’affinage.

Un agent d’affinage est chargé de traiter correctement chaque fromage afin qu’il développe la saveur et la texture souhaitées. Pour ce faire, les moisissures sont ses alliées. Certaines moisissures sont d’office présentes dans l’air ambiant, donnant au fromage une saveur unique. D’autres encore nécessitent d’être introduites sur le fromage par vaporisation : on parle alors de brie. On peut les injecter dans le fromage afin d’obtenir un fromage bleu.

Certains fromages nécessitent d’être retournés tout simplement. D’autres doivent être badigeonnés d’huile. Certains doivent être lavés avec de l’alcool ou de la saumure. Toutes les tâches ainsi énumérées sont dirigées par l’agent d’affinage ou réalisées par lui-même selon les cas.

QUE FAIT L'AGENT D'AFFINAGE ?

L'affineur travaille généralement dans un espace clos, qui peut être une grotte traditionnelle conçue à base de roches dans les montagnes en vue d'affiner spécifiquement des fromages. La grotte à fromage peut également être moderne, donc soit une cave, une pièce, ou encore un réfrigérateur tout simplement.

Le lieu de travail de l'affineur peut être l'intérieur de bâtiments industriels ou soit dans des granges dans les fermes. Étant donné que la température et l'humidité sont des facteurs clés de son travail, son cadre de travail est essentiellement un lieu où ces deux éléments peuvent être contrôlés afin de créer un environnement idéal pour le type de fromage à affiner.

Pour maintenir la salubrité dans son lieu de travail, l'agent d'affinage s'habille presque toujours en blouse de laboratoire, en prenant le soin de porter des chapeaux ou des filets à cheveux.

En dépit de toutes ces compétences techniques, l'affineur doit être un bon collaborateur qui travaille avec les propriétaires de magasins et les fromagers pour satisfaire leurs attentes. Mais, ce n'est pas tout !

L'agent affineur doit avoir la rigueur et l'intransigeance de respecter le contenu du cahier des charges journalier, et avoir le sens du rangement. Par exemple, une meule de fromage bleu ne se place pas à côté d'une meule de fromage de chèvre à croûte fleurie. Car en fait, les bactéries et moisissures qui interviennent dans l'affinage de ces deux types de fromage ne sont pas identiques, et le rendu final risque de ne pas combler les attentes.





AUTRES APPELLATIONS

→ Affineur



LES FORMATIONS QUI MÈNENT À CE MÉTIER

Pour devenir agent d'affinage, il faut suivre les formations suivantes :

- CAP CIP – **Conducteur d'installations de production;**
- Bac pro BIT – **Bio-industrie de transformation;**
- Bac pro PLP – **Pilote de ligne de production;**
- Bac pro – **Technicien conseil-vente en alimentation produits alimentaires;**
- BTS STA – **Sciences et technologies des aliments spécialité aliments et processus technologiques;**
- BUT GB – **Génie biologique.**

De nombreux agents d'affinage apprennent sur le tas. Ils commencent par travailler comme des fromagers dans des fromageries pour acquérir une connaissance approfondie sur différents types de fromages. Ainsi, ils apprennent également les techniques de base pour prendre soin du fromage et le conserver correctement.

Par ailleurs, il existe des écoles nationales d'industrie laitière où se donnent des formations d'affinage. De plus, de nombreux professionnels du fromage initient leur propre formation en affinage, et donnent la possibilité à des étudiants extérieurs de venir se faire former.



SAVOIR-FAIRE & SAVOIR-ÊTRE

Pour exercer le métier d'agent d'affinage, il faut impérativement développer un certain nombre de compétences et de qualités. Les grands affineurs possèdent les savoir-faire suivants :

- Avoir connaissance des caractéristiques des types de fromage;
- Maîtriser le processus de fabrication des différents types de fromages;
- Avoir la maîtrise des arômes et des textures idéals pour chaque type de fromages; ainsi que leurs profils de saveurs;
- Savoir identifier les traits d'un fromage à maturité optimale;
- Connaître le conditionnement idéal en termes de réglage d'humidité et de température pour la maturation des différents types de fromages;
- Maîtriser le traitement des fromages durant l'affinage, il s'agit des démarches de retournement, de brossage ou de baignade des fromages;
- Savoir communiquer sur la texture, la saveur, le fond, et la texture de différents types de fromages.

INTERVIEW VIDÉO

