

CRÉMIER.ÈRE-FROMAGER.ÈRE

Apprenez-en plus sur les métiers autour des produits laitiers



DÉCOUVREZ LE MÉTIER DE CRÉMIER.ÈRE-FROMAGER.ÈRE

Le crémier-fromager a une connaissance aiguisée des fromages. Il déniche des productions rares et goûteuses et met en lumière le travail réalisé par des fermiers qui soignent leurs animaux et offrent une production laitière de qualité puis une transformation riche et variée en différents fromages. Il gère, l'approvisionnement, la commercialisation du produit, le conseil à sa clientèle.

DESCRIPTIF DU MÉTIER

Le crémier-fromager exerce un véritable métier passion. Il doit **tout savoir sur l'approvisionnement et le stockage des fromages, les soins à leur apporter**. On dit que la France est le pays des 1000 fromages... cela permet de proposer aux consommateurs des fromages très différents pour que chacun y trouve son plaisir. Le crémier-fromager s'occupe, comme nous l'avons dit, de la vente.

Mais, il devra **connaître également la réglementation, la vente, la gestion de la logistique**. Il doit également savoir gérer sa petite entreprise et avoir **des notions sur la gestion financière, le marketing, le juridique**, des aspects du métier moins visibles pour le public mais essentiels pour la viabilité de l'activité.

LE CRÉMIER FROMAGER : QUI EST-CE ?

Il est un vrai expert de tout ce qui touche au fromage : les différentes variétés, sans oublier les saveurs. Il va même au-delà en étant à la recherche de nouvelles compositions, de nouveaux mélanges pour varier les saveurs et les rendre uniques. Le crémier-fromager est un amoureux du fromage. Le métier de fromager implique d'avoir certaines aptitudes sensibles. Ces aptitudes concernent notamment le goût (car il faudra régulièrement goûter les fabrications et les stades d'affinage).

En dehors du goût, il est important d'avoir un bon sens du toucher. Il importe de bien maîtriser l'odeur du fromage à ses différentes étapes de préparation. Pour vous familiariser avec l'odeur si particulière du fromage, vous pouvez commencer par fréquenter les ateliers de production.

Vous avez également besoin d'avoir un bon contact et l'approche facile avec vos interlocuteurs. C'est important dans la mesure où, outre la production de fromage, vous êtes un commerçant de proximité. Il est important alors de savoir établir et maintenir de bons rapports avec vos clients.

Au-delà de la vente, vous devez anticiper les besoins en leur donnant quelques conseils afin qu'ils puissent savourer au mieux les fromages que vous leur offrez. Vous pouvez leur faire découvrir de nouvelles saveurs, voire leur proposer des associations avec d'autres aliments ou boissons qui agrémenteront leur dégustation.

Il convient d'ajouter qu'être crémier-fromager, c'est avoir un sens accru de l'hygiène et une connaissance des normes en matière de sécurité alimentaire. Il importe aussi d'être au fait des textes relatifs au secteur agricole et tout ce qui s'y rattache.

QUE FAIT LE CRÉMIER FROMAGER ?

Au-delà des différentes tâches qu'il doit accomplir, le crémier-fromager doit également savoir travailler en équipe. Il peut arriver qu'il ait sous sa responsabilité des salariés. La mise en valeur des fromages en vitrine est un atout majeur ainsi que savoir parler de ses fromages. Rentrer sur une boutique ou un stand de marché, doit mettre en appétit le client. Il faut vraiment savoir valoriser les fromages dans la présentation des vitrines. Il doit leur transmettre ses connaissances dans un climat chaleureux, convivial, propice au partage et aux échanges. Il doit être doué pour la promotion, communication, innovation.





AUTRES APPELLATIONS

- Fromager ;
- Crémier ;
- Technicien fromager ;
- Affineur fromage ;
- Fromager-affineur.



LES FORMATIONS QUI MÈNENT À CE MÉTIER

C'est un métier qui requiert des connaissances précises qui peuvent être acquises à l'issue de certaines formations professionnelles. Les domaines concernent à la fois l'univers technique de l'industrie laitière et la vente. Pour devenir crémier-fromager, en fonction de la destination finale de l'exercice de ces fonctions ; il faut disposer de :

- CAP EVS (Employé de vente spécialisé), option A : produits alimentaires
- CAP ECMS (Employé de commerce multi-spécialités)
- MC Vendeur spécialisé en alimentation
- Bac Pro Commerce
- Bac Pro A Vente et conseil qualité en produits alimentaires
- Bac Pro AG Technicien conseil et vente de produits alimentaires
- BTS A Technique de commercialisation de produits alimentaires
- CQP Vendeur-Conseil en Crèmerie-Fromagerie
- CAP crémier-fromager.



SAVOIR-FAIRE & SAVOIR-ÊTRE

Le métier de crémier-fromager exige de la part de l'artisan du professionnel qu'il soit méticuleux. Le goût du détail est primordial, car rien ne doit être laissé au hasard. À chaque étape, pas à pas, les soins doivent être précis et exacts.

Le métier exige donc un savoir-faire important. Il est crucial d'être attentif aux différents niveaux de la transformation du fromage et d'avoir le flair qui s'y rattache afin d'avoir le bon geste. Les machines existent pour accélérer la fabrication et accroître la production. Cependant, elles ne pourront jamais se substituer à l'intuition et à la connaissance qui caractérisent un bon fromager.

INTERVIEW VIDÉO

