

# TECHNICIEN.NE FROMAGER.ÈRE

Apprenez-en plus sur les métiers autour des produits laitiers



## DÉCOUVREZ LE MÉTIER DE TECHNICIEN.NE FROMAGER.ÈRE

Le technicien fromager travaille dans les unités de transformation du fromage. Il veille aussi à la propreté des locaux et au respect des normes d'hygiène et de sécurité dans les ateliers.

### DESCRIPTIF DU MÉTIER

Le fromage est obtenu grâce à un processus complexe et rigoureux de transformation du lait qui passe d'état liquide à l'état solide. Le produit final peut avoir différentes formes, différentes consistances et différents saveurs selon la recette du technicien fromager. Ce dernier est un spécialiste de l'agroalimentaire qui assure tout ou partie des opérations indispensables à la **fabrication du fromage : culture, affinage et filtrage des ferments**.

Dans les grandes unités de production, c'est lui qui se trouve au début du processus de transformation du lait. Dans une fromagerie artisanale, il est responsable de toutes les opérations depuis la mise en cuve du lait jusqu'à la livraison. **Méthodique et soigné**, le fromager est également un gastronome qui a un **odorat, un toucher et un goût bien développés**.

Vous avez souvent entendu parler du métier de technicien fromager sans trop savoir de quoi il s'agit ? Dans cette fiche métier, vous découvrirez tout ce qu'il faut savoir sur cette fonction.

### LE TECHNICIEN FROMAGER : QUI EST-CE ?

L'activité de ce métier s'exerce au sein de fromageries traditionnelles ou industrielles, de coopératives agricoles de fromages, de fermes d'élevage, de caves d'affinage. Il peut également être indépendant et développer son propre atelier de production de fromage.

Méticuleux et patient, il peut être en contact avec les clients, et c'est un fin gourmet. Il passe une grande partie de son temps dans les ateliers de production. Une fois qu'il a lancé le processus de transformation du lait, il doit suivre l'évolution des productions déjà lancées (retourner les fromages, laver les croutes, assaisonner, etc.).

## QUE FAIT LE TECHNICIEN FROMAGER ?

---

Ce spécialiste est **chargé du suivi de la production fromagère** et de la livraison. Il **supervise la réception du lait et sa mise dans les cuves**. Il doit ensuite ajouter la présure et les ferments pour le faire cailler. Le lait caillé est ensuite moulé et pressé par ses soins avant d'être envoyé à l'affinage.

Dans les grands ateliers, ces dernières tâches peuvent être effectuées par d'autres opérateurs si le technicien dispose d'assistants. Dans les petites unités de production où il travaille souvent seul, il doit suivre lui-même le long processus d'affinage. À ce titre, **il se charge aussi de l'égouttage et de la préparation des fromages avant le moulage du lait caillé**. Il assure également **l'emballage et le stockage ainsi que la commercialisation et le suivi des comptes clients**.

Ce technicien doit **veiller à la bonne qualité du fromage**. C'est une activité qui demande de la précision et de l'exactitude dans le respect strict du timing. Il doit donc être disponible et vigilant pour ne pas intervenir trop tard.

Le technicien fromager est **responsable de l'entretien du matériel et de leur bon fonctionnement**. Il **veille aussi à la propreté des locaux et au respect des normes d'hygiène et de sécurité** dans les ateliers.

Le métier de technicien fromager demande du savoir-faire. Même si l'automatisation a rendu facile l'exécution de certaines tâches, **le fromager se doit d'être toujours aux aguets**. Il doit être **habile et intuitif** avec une parfaite connaissance du lait. Il s'agit d'aptitudes qu'aucune machine ne saurait remplacer.

Le lait est effectivement une matière vivante dont les facultés à cailler varient selon les saisons, le temps ou même la température ambiante. Pour cela, le savoir-faire et l'expérience du fromager sont sollicités à tout moment pour obtenir de bons résultats. Durant toute la phase d'affinage, il doit veiller au bon maintien de la température. Il peut faire des ajustements en cas de besoin.

Les horaires étant souvent décalés dans les usines de transformation laitière, ce n'est pas exclu qu'il travaille des week-ends et jours fériés. C'est un métier qui demande aussi des capacités managériales et une ouverture d'esprit.

Le technicien fromager est un spécialiste, un expert reconnu. C'est aussi un métier où la transmission de son savoir-faire est une valeur importante qui se perpétue entre pairs.





## AUTRES APPELLATIONS

→ Fromager



## LES FORMATIONS QUI MÈNENT À CE MÉTIER

Le métier de technicien fromager est une profession artisanale. L'idéal étant de suivre un Bac+2 au sein d'une ENILV (Ecole Nationale de l'Industrie du Lait et des Viandes)

Le postulant peut aussi s'orienter depuis le collège et suivre une formation professionnelle de **Conducteur d'installations de production**. Il peut passer un CAP ou un BEP et poursuivre jusqu'au **Bac professionnel en Biotechnologie industrie de transformation ou Pilote de ligne de production**.

Pour aller plus loin, il peut poursuivre des études et parvenir au **DUT en Génie biologique** ou un **BTS en Sciences technologiques des aliments**. Il peut aussi se spécialiser en pilotage de procédés.

Il peut aussi effectuer une Licence Pro produits laitiers ou produits laitiers management des hommes et des produits ou encore une Licence Pro responsable d'atelier de production fromagère de terroir.

Il est également possible d'accéder à la profession de technicien fromager après avoir validé un **certificat de qualification professionnelle (CQP)**. La certification se prépare en alternance auprès d'un artisan fromager.



## SAVOIR-FAIRE & SAVOIR-ÊTRE

Le métier de technicien fromager demande des compétences spécifiques et des aptitudes personnelles. Le technicien fromager est une personne qui **connaît le lait et ses particularités**. Il a également une parfaite connaissance du processus de transformation de cette matière première. De par sa formation et son expérience, il doit avoir le **contact facile**. C'est une personne qui a une **bonne constitution physique** qui ne craint pas les **variations de température** qui sont courantes dans les ateliers. C'est une personne qui a des **capacités d'analyse et d'appréciation** qui lui permettent de garantir la meilleure qualité du fromage. Gestionnaire, c'est également un chef d'équipe qui sait **gérer et coacher ses collaborateurs**.

En matière de savoir-être, le technicien fromager est, avant tout, **un passionné de sa profession**. Il a un **sens d'observation très développé** grâce auquel il contrôle le bon déroulement du processus de transformation. C'est une personne **rigoureuse** qui doit savoir aussi **garder son sang-froid** dans les situations extrêmes. Les exigences de sa profession lui impose d'être **disponible et patient**. Il doit aussi **posséder une fibre gourmande** qui lui permettra d'apprécier ses produits avant qu'ils ne soient commercialisés. Il sait **prendre des initiatives**, et il est créatif.

## INTERVIEW VIDÉO

