

Le nouveau titre de fromager se déploie

Confrontées, comme les fromageries, à la crise des vocations, les écoles laitières placent beaucoup d'espoirs dans le nouveau *Titre à finalité professionnelle de fromager* pour aider les entreprises à recruter et fidéliser des salariés, et à conserver leur savoir-faire sur leur cœur de métier.

En phase d'expérimentation

Principal argument, « ce titre est résolument tourné vers la pratique terrain et les mises en situation professionnelle, en entreprise comme en école, explique le directeur de l'Anfopeil*, Thierry Michelet. Il se focalise surtout sur le raisonnement fromager, sur la compréhension et la mise en œuvre des pratiques de transformation. L'objectif est d'attirer de nouveaux collaborateurs dans la filière, mais aussi de conforter ou développer les compétences de salariés déjà en poste via la formation continue. »

De niveau 4 (équivalent Bac), il est actuellement en phase d'expérimentation dans les Enil de la Roche-sur-Foron, Poligny



et Aurillac, qui ont réuni une vingtaine de stagiaires au total.

Il fonctionne sur le mode de l'alternance sur une durée d'un an (16 semaines en centre de formation et une trentaine en entreprise), son déploiement s'effectuant principalement via des contrats de professionnalisation, voire dans le cadre d'un plan de développement des compétences.

Les candidats sont certifiés à l'issue de leur parcours par Atla (Association de la transformation laitière).

Large public

Le dispositif est suffisamment souple pour s'adapter au profil des candidats : « Le parcours peut être réduit en fonction de leur expérience et peut également être utilisé comme complément de formation pour des personnes sans

expérience », précise Thierry Michelet. Il est accessible aux entreprises relevant de la Fnil ou de la Coopération laitière. A l'issue de deux ans d'expérimentation, il pourra être inscrit au RNCP et bénéficier à un plus large public, dont les fermiers. Cette nouvelle certification devrait être l'un des éléments clefs du *Tour de France* en compagnonnage sur lequel travaille la *Fondation lait cru*. ■

(* Association regroupant les 6 Enil et Acalia Produits laitiers. La certification a été créée par les partenaires sociaux de la profession. L'Anfopeil coordonne son déploiement avec eux.

« Ce titre est résolument tourné vers la pratique terrain et les mises en situation. »

Contenu pédagogique

La certification s'articule autour de quatre blocs de compétences.

- ▶ Réception, contrôle et préparation du lait de fromagerie.
- ▶ Fabrication du fromage non affiné.
- ▶ Salage et affinage du fromage pour obtenir le produit spécifié.
- ▶ Application des règles liées à la sécurité, l'hygiène et l'environnement dans la fromagerie. ■

La librairie de Profession fromager



Le Guide de l'affinage

(disponible en français, anglais, portugais, espagnol)



Les pâtes molles pas à pas

(disponible en français, anglais et russe)



Les pâtes pressées pas à pas

(disponible en français et anglais)



Fromages au lait cru, objectif reconquête

(disponible en français et anglais)

ABONNEZ-VOUS !

... et retrouvez, tous les deux mois, toute l'actualité du monde des fromages de tradition



6 n° par an + accès Internet

www.professionfromager.com/sabonner

Mieux comprendre pour mieux agir

en vente sur www.professionfromager.com