

Conduire une activité de transformation fromagère fermière

RS6462 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	210, 221
Formacode(s)	21504
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	21/12/2023
Date d'échéance	21/12/2026

Certificateur(s)

ACTALIA · SIRET : 32534654200153

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Cette certification, s'adresse principalement aux acteurs du milieu agricole, où le manque de main d'œuvre technique a pu être analysé par plusieurs études, elle peut aussi être accessible pour les autoentrepreneurs ou salariés des secteurs de l'artisanat et de l'industrie. Globalement, la technicité des opérateurs est une condition sine qua non à la réussite économique des ateliers de transformation laitière.

Si un autre article édité par l'INRAE (Depeyrot et al., 2023) présente les difficultés du marché de l'emploi en élevage en général, notamment laitier, il en ressort cependant que le secteur fromager reste l'un des plus employables.

Il s'avère donc indispensable que les fromagers disposent de compétences spécifiques pour, d'une part, améliorer la qualité de leurs produits (amélioration de l'aspect, de la texture, du goût, de la présentation à la vente), et d'autre part, optimiser l'efficacité de leur outil de production afin d'en améliorer la rentabilité (amélioration du rendement fromager, limitation des intrants, valorisation des sous-produits, stratégie de communication et commercialisation).

Pour les agriculteurs, au vu du nombre de producteurs se lançant dans un parcours à l'installation pour un atelier en transformation fromagère fermière, il a été identifié un besoin de formation complète qui allie technicité, approche économique et réglementaire pour les aider dans l'orientation et la structuration du projet de leurs futures activités.

Cette certification apporte un haut niveau de compétences aux professionnels qui en seront détenteurs, leur permettant de créer, sur de bonnes bases techniques, leur propre activité de transformation laitière et fromagère ; ou bien de valoriser ces compétences acquises au sein d'une entreprise en tant que salarié.

Les personnes visées en priorité par cette certification sont d'abord des porteurs de projet souhaitant installer un atelier fromager fermier ou artisanal. Mais elle s'ouvre aussi à des personnes souhaitant le statut de salariés dans des entreprises fermières ou artisanales de transformation laitière, ou des indépendants des métiers de bouche souhaitant proposer une gamme de produits laitiers dans leurs établissements (restaurateurs...).

L'objectif général de cette certification est de permettre aux apprenants de structurer et améliorer leur projet d'installation en fromagerie fermière ou artisanale, au travers de la technologie, en ayant une approche globale de l'activité, avec des bases théoriques, pratiques, économiques et réglementaires, et ce au travers de différentes compétences clés, pour :

- Mettre en œuvre les processus de transformations laitières et fromagères, dans le respect de la réglementation en vigueur.
- Concevoir un atelier de transformation fromagère
- Organiser et optimiser la production fromagère dans un atelier aux normes.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

C1 - Préparer son poste de travail, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, en choisissant les matériels

adaptés à la production envisagée, en vérifiant sa propreté ainsi que son bon fonctionnement, afin d'optimiser la production fromagère et prévenir tout risque d'accident et tout risque de contamination du produit ;

C2 - Mettre en œuvre les différentes étapes de fabrication des différents produits laitiers (fromages lactiques, à pâte pressée non cuite (PPNC), à pâte molle (PM), bleus, yaourts et brousse) dans le respect des paramètres technologiques et des règles d'hygiène, afin d'obtenir un produit conforme aux attentes ;

C3 - Mesurer la qualité du lait avec des appareils de mesure (pH-mètre, acidimètre) afin de vérifier sa bonne fromageabilité ;

C4 - Mesurer les paramètres technologiques de température, d'acidification... tout au long des étapes de fabrication afin de s'assurer du bon déroulement du process ;

C5 - Gérer l'affinage des fromages (lactiques, PPNC, PM et bleus) en réalisant les soins adéquats et en adaptant les paramètres d'ambiance afin d'assurer au fromage une évolution conforme aux attentes et d'obtenir le fromage recherché ;

C6 - Résoudre, le cas échéant, les accidents de fabrication et d'affinage afin de garantir la qualité de la production ;

C7 - Créer un plan d'aménagement d'une fromagerie aux normes afin d'avoir une organisation de travail optimale et de répondre à la réglementation en vigueur.

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Avoir un projet professionnel en transformation laitière.

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury est composé au minimum de 2 personnes :

- Au moins 1 personne extérieure à la formation :
 - o 1 professionnel en activité (fromager fermier ou artisan)
 - o 1 technicien spécialisé en transformations laitières et fromagères
- 1 formateur ACTALIA – Centre de Carmejeane (si le jury ne compte pas 2 personnes extérieures au centre de formation)

Les membres du jury habilités devront justifier d'au moins 3 ans d'expérience professionnelle dans le domaine (en tant que producteur ou technicien). Ils seront ensuite habilités pour une durée indéterminée.

Base légale

Date de décision	21/12/2023
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	21/12/2026
Date de dernière délivrance possible	21/06/2027

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RS5889

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/6462/>

Où se former

Formations référencées	5
Organismes	1
Régions couvertes	2
Prix indicatif	4 312 € – 4 459 €
Durée	168 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	15
Parcours menés à terme	15
Taux d'achèvement	100 %
Période	03/2024 – 04/2026

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	16
Montant total engagé	70 754 €
Coût moyen par dossier	4 422 €
Durée moyenne	168 h
Période	01/2024 – 02/2026
France compétences	87 %
Reste à charge titulaire	10 %
France Travail	3 %
Compte d'engagement citoyen	0 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.