

CRÉMIER-FROMAGER / CRÉMIÈRE-FROMAGÈRE

Représentant d'une tradition fromagère ancestrale, le crémier-fromager est identifié comme un expert en fromages rares et un dènicheur de produits fermiers d'exception. Ce constat est d'autant plus vrai que le 2 décembre 2014, son statut d'artisan crémier-fromager a été officiellement reconnu par l'Etat.

Ce métier-passion s'exerce soit dans l'industrie agro-alimentaire en tant que technicien de laiterie, soit dans un commerce de bouche en tant qu'artisan-fabricant. Dans les deux cas, le crémier-fromager doit être capable de maîtriser les opérations nécessaires à la transformation du lait en fromage : culture des ferments, affinage, filtrage, lavage ou encore brossage. Et ce, dans le plus strict respect des règles d'hygiène et de sécurité ! La phase d'après, qui consiste à emballer, stocker et soigner les présentations à l'étale, est déterminante dans la vente de ses produits.

Pour ce pivot entre producteurs fromagers et consommateurs finaux, la rigueur et le sens du commerce sont de mise. On attend de lui une connaissance approfondie de ses fromages et un rôle de conseiller aguerrri pour choisir tel ou tel fromage ou bien pour obtenir des astuces de dégustation. Plus le crémier-fromager saura transmettre sa passion, plus il réussira à attirer et à fidéliser sa clientèle !

Comment devenir crémier-fromager/crémière-fromagère ?

- CAP CIP - conducteur d'installations de production
- Bac pro bio-industrie de transformation
- Bac pro pilote de ligne de production
- BTSA STA - sciences et technologies des aliments spécialité aliments et processus technologiques
- BTS pilotage de procédés
- DUT GB IAB - génie biologique, option industries alimentaires et biologiques

Liens utiles

- <http://www.devenirfromager.com>
- <http://www.fromagersdefrance.com/devenir-fromager/le-metier-de-cremier-fromager>
- <http://www.metiersdelalimentation.fr/metiers/cremier-fromager>