

Référentiels d'activité, de compétences et d'évaluation

1. Référentiel d'activité

Avec cette certification, c'est au métier de la transformation laitière et fromagère que nous préparons les professionnels de demain, les emplois sont divers, qu'ils deviennent chefs d'exploitation agricole, salariés dans une exploitation agricole ou en dans une entreprise, ou artisans.

Si elle s'adresse principalement aux acteurs du milieu agricole, où le manque de main d'œuvre technique a pu être analysé par plusieurs études (voir ci-dessous), elle peut aussi être accessible pour les autoentrepreneurs ou salariés des secteurs de l'artisanat et de l'industrie.

Un article paru dans la revue Réussir La Chèvre (n°369, mars-avril 2022) fait mention des besoins de recrutement pour la filière fromagère fermière. « Les départs en retraite d'associés, l'augmentation de la taille des cheptels, la recherche de nouveaux débouchés... entraînent un surcroît de travail et le recours à la main-d'œuvre salariée peut être envisagée [...] ». L'article fait également mention de l'enquête en ligne sur « L'emploi en filières de ruminants : conditions de travail et difficultés de recrutement », menée du 20 juillet au 20 septembre 2020 par la FNB, la FNEC, la FNO et la FNPL¹. Il y est dit notamment que les éleveurs citent le manque de compétences comme principale difficulté au recrutement. « *Nous constatons une vraie pénurie de main-d'œuvre, [...], et plus précisément de main-d'œuvre qualifiée* », explique Sandra Racine, présidente de l'Anefa 53 ».

La technicité des éleveurs ou des salariés apparaît donc clairement comme une condition sine qua none à la réussite économique des ateliers de transformation laitière. Avoir des salariés correctement formés permettra aux éleveurs/fromagers de réduire leur charge de travail, gagner du temps et en liberté, et d'augmenter leur productivité.

Plus globalement, un article édité par l'INRAE « Elevage de ruminants : vers une pénurie de main d'œuvre ? » (Depeyrot et al., 2023) présente les difficultés du marché de l'emploi en élevage, notamment laitier. Cependant, il en ressort que le secteur fromager reste l'un des plus employables.

Extraits de l'article :

« La stabilisation du pourcentage d'éleveurs de ruminants de moins de 40 ans pendant la décennie 2010 provient d'un bon maintien du flux d'actifs (non-salariés) entrant dans les exploitations. [...]. La progression en ovins caprins provient presque exclusivement des éleveurs de caprins. **L'élevage caprin fromager fermier est en effet un des secteurs les plus attractifs de l'agriculture française avec une augmentation du nombre d'exploitations concernées entre 2010 et**

¹ Fédération Nationale Bovine, Fédération Nationale des Eleveurs de Chèvre, Fédération Nationale Ovine, Fédération Nationale de Producteurs de Lait

2020 (3 300, + 500). Ce secteur semble beaucoup plus accessible aux installé(e)s hors cadre familial qui y sont majoritaires (cf. infra). »

« Dans l'ensemble de la production agricole, compte tenu de la place du travail saisonnier et des temps partiels, la plupart des salariés ne cumulent, au final, même sur plusieurs contrats, qu'un temps de travail limité (Depeyrot et al., 2019). En 2020, sur l'ensemble des exploitations, les salariés, tous statuts confondus, ne sont ainsi employés qu'à 31 % d'un temps plein, un taux quasi fixe depuis 2010 (tableau 7). Ce taux d'emploi est toutefois supérieur dans les filières laitières (43 % d'un temps plein en bovins lait ou caprins en 2020). [...].

Pour le secteur caprin, cette valeur est tirée à la hausse par les fromagers fermiers dont l'importance absolue et relative a progressé et qui sont de gros employeurs de MO salariée (24 % des ETP de ces exploitations) par rapport aux autres éleveurs en raison de la demande en travail de ces systèmes de production-transformation souvent avec de la vente directe. »

« Entre 2010 et 2020, la main-d'œuvre des exploitations avec ruminants s'est réduite plus vite que pour les exploitations sans herbivores (-20 % vs -9 % d'après le RA), mais avec une stabilité individuelle des actifs plus élevée (MSA) aussi bien pour les non-salariés (35 % de départs vs 46 %) que salariés (70 % de départs vs 79 %).

Les écarts entre types d'élevage sont importants. **D'une quasi stabilité de la main-d'œuvre dans les exploitations caprines (avec même une hausse pour les fromagers fermiers) à une forte baisse pour les exploitations avec vaches laitières. »**

NDLA : Les activités fromagère fermières sont souvent associées, dans les études, à l'élevage caprin. Celui-ci est en effet dominant, mais les activités de transformation fromagère fermière sont aussi développées et se développent encore pour les ovins et bovins. Par ailleurs, la formation proposée dans le cadre de cette certification s'adapte au projet de chaque apprenant.

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).

Cette formation, proposée pour tout futur fromager à l'échelle nationale, permet de répondre mieux aux attentes et aux besoins de professionnels en projet d'installation.

Ces besoins ont également été identifiés sur le terrain, par les conseillers technologiques et formateurs qui sont en permanence en rapport avec les professionnels, en lien direct avec les producteurs, mais aussi via les institutions les représentant : Chambres d'Agriculture, MRE PACA, FNEC...

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.

L'enjeu de cette formation est donc de leur apporter les bases économiques, pratiques, théoriques, organisationnelles, réglementaires pour structurer et consolider de manière optimale leur projet d'installation. Cette formation permet une approche globale de l'activité de transformation qui passe par la maîtrise de la technicité qui permet une maîtrise de la qualité et donc une meilleure valeur

ajouté pour l'exploitation, mais aussi par l'approche économique (rentabilité, rendement de l'atelier). Cette formation est également confortée par un stage en atelier fromager, permettant une approche terrain concrète.

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.

2. Objectifs de la certification

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 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 des compétences suivantes :

- 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 ;
- 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 ;
- Mesurer la qualité du lait avec des appareils de mesure (pH-mètre, acidimètre) afin de vérifier sa bonne fromageabilité ;
- Mesurer les paramètres technologiques de température, d'acidification... tout au long des étapes de fabrication afin de s'assurer du bon déroulement du process ;
- 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 ;
- Résoudre, le cas échéant, les accidents de fabrication et d'affinage afin de garantir la qualité de la production ;

- 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.

Pour cela, les intervenants sur la formation devront disposer de connaissances et compétences en technologie fromagère générale et réglementation applicable aux ateliers de transformation. Ils devront, par ailleurs, avoir une expérience de technicien de terrain dans la filière fromagère.

En complément des apports en centre de formation, cette certification propose aux apprenants de réaliser un stage en entreprise qui répond à ses propres objectifs complémentaires :

- Mettre en application, sur le terrain, les techniques de fabrications apprises en fromagerie pédagogique : *le stagiaire est capable de reproduire les gestes et techniques acquis en formation, et de travailler correctement dans le cadre d'une réelle activité professionnelle (évaluation maître de stage)*
- Identifier ses compétences et ses lacunes : *le stagiaire fait une auto-évaluation de ses points forts et points faibles sur une production réelle et se projette par rapport à son propre projet professionnel (oral de fin de stage + questionnaire auto-évaluation)*
- Construire ou conforter son projet professionnel : *le stagiaire met en parallèle ce qu'il voit en stage, ce qu'il a appris en centre et ce qu'il prévoit de faire et met au clair son projet professionnel (oral de fin de stage)*

Pour cela, les maîtres de stage devront disposer de compétences en technologie fromagère générale et d'un atelier conforme à la réglementation en vigueur.

3. Données relatives aux formations passées

Cette formation existe depuis 2014, bien qu'ayant subi plusieurs mises jour. Ce sont 86 apprenants qui se sont formés au cours de ces années. Elle est ouverte à des groupes de maximum de 12 apprenants afin de garantir la qualité de la pédagogie active et d'avoir un suivi personnalisé pour chacun.

Sur les promotions allant de 2014 à 2018, 83,3 % des apprenants ont démarré une activité de transformation laitière (surtout en installation agricole), 6,3 % ont changé de voie, et nous n'avons pas d'informations pour 10,4 % d'entre eux. C'est aussi au vue de cette forte proportion d'apprenants entrant en activité suite à la formation que la décision a été prise de la rendre certifiante, pour renforcer la possibilité pour les stagiaires d'entrer dans l'emploi.

Au recensement de juillet 2023, il nous manque encore quelques données pour les promotions de 2020 et 2021, mais nous savons que plus de 50 % des apprenant ont un emploi en transformation laitière ; et nous n'avons pas assez d'informations pour celle de 2022.

La promotion de mars 2023 est, pour l'instant, la seule grâce à laquelle les apprenants ont obtenu une certification, avec 100 % de réussites. En date du 11/07/2023, sur les 9 apprenants certifiés, 33,3% sont déjà entrés dans l'emploi (activité indépendante ou salariée) (soit 25% des dossiers CPF), 44,4% sont en création d'activité et 22,2% sont en révision de leur projet professionnel.

4. Référentiel de compétences et d'évaluation

Intitulé de la certification	Conduire une activité de transformation fromagère fermière
-------------------------------------	--

Objectif de la certification	Public visé :	Pré-requis
<ul style="list-style-type: none">▪ 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.	Cette certification s'adresse à des porteurs de projets d'installation en fromagerie fermière, chefs d'exploitation agricole, futurs éleveurs ou encore des profils de salariés de la filière alimentaire souhaitant développer une activité en fromagerie, et/ou renforcer leurs compétences en transformation laitière et fromagère.	<ul style="list-style-type: none">▪ Avoir un projet d'activité de transformation laitière

Compétences visées	Situation d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>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.</p>	<p>I. Mise en situation professionnelle réelle collective : à partir d'un sujet remis aux candidats (groupe de 2 à 3 candidats maxi), ceux-ci devront réaliser la fabrication d'un produit laitier (fromages lactiques, PPNC, PM bleus, yaourts ou brousse)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les étapes de fabrication seront réalisées en groupe. ▪ Chaque candidat fera l'objet d'une évaluation individuelle. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le plan de travail est nettoyé et bien organisé dans le respect des consignes de propreté et des règles de sécurité. ▪ Les matériels choisis sont propres et vérifiés avant la production (surveillance des points d'usure). ▪ Le matériel choisi est en adéquation avec la production à réaliser.
<p>C2. Mesurer la qualité du lait avec des appareils de mesure (pH-mètre, acidimètre) afin de vérifier sa bonne fromageabilité.</p>	<p>Cette épreuve sera suivie d'un entretien d'explication avec le jury afin de permettre au candidat de justifier les choix opérés lors de</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les outils de mesure sont utilisés correctement. <i>Exemple : étalonnage pH-mètre.</i> ▪ Le candidat interprète les écarts par rapport aux valeurs de référence. <i>Exemple : résultat attendu entre 15 et 18°D</i>
<p>C3. Mettre en œuvre les différentes étapes de fabrication des différents produits laitiers*(fromages lactiques, PPNC, PM, bleus, yaourts et brousse) dans le respect des paramètres technologiques et des règles d'hygiène, afin d'obtenir un produit conforme aux attentes.</p> <p>(*)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pâte pressée non cuite (PPNC) - Pâte molle (PM) - Pâte persillée (Bleus) 	<p>l'épreuve de mise en situation.</p> <p>Durée de la mise en situation : 3 à 4 heures Durée de l'entretien avec le jury : 15 mn Lieu : en centre de formation</p> <p>Les matériels et équipements sont fournis au candidat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différentes étapes de fabrication sont respectées selon le type de produit laitier : <ul style="list-style-type: none"> ✓ préparation du lait, ✓ coagulation, ✓ égouttage (sauf pour le yaourt, pas d'égouttage), ✓ conservation. ▪ Respect des gestes techniques et des paramètres. ▪ Le produit laitier est préparé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.
<p>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.</p>	<p>Cette épreuve concerne les compétences C1 à C4</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respect des valeurs-cibles. ▪ Vérification du bon déroulement du process en s'appuyant sur des critères quantitatifs (pH, température, acidité...). ▪ Bonne interprétation des résultats affichés. <i>Exemple :</i> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Résultat acidité moulage compris entre 50 et 65°D.</i> - <i>PH démoulage compris entre 4,8 et 5,2.</i>

Compétences visées	Situation d'évaluation	Critères d'évaluation
<p>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.</p>	<p>2. Mise en situation professionnelle réelle individuelle au cours de laquelle il est demandé au candidat de réaliser des gestes d'affinage sur les fromages qu'il aura réalisés au cours de la formation.</p> <p>Cette épreuve sera suivie d'un entretien d'explication avec le jury afin de permettre au candidat de justifier les choix opérés lors de l'épreuve de mise en situation.</p> <p>Durée de la mise en situation : 5 mn Durée de l'entretien avec le jury : 10 mn Lieu : en centre de formation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bonne réalisation des gestes et soins d'affinage : retournements, brossages, lavages. ▪ Conformité des paramètres d'ambiance des caves, par rapport aux exigences technologiques : contrôle de la température, du taux humidité, de la circulation de l'air...
<p>C6. Résoudre, le cas échéant, les accidents de fabrication et d'affinage afin de garantir la qualité de la production.</p>	<p>3. Entretien d'explicitation à partir d'observation de fromages (photos ou réels) présentant des accidents de fabrication ou d'affinage en technologie lactique.</p> <p>Le candidat devra repérer et expliquer l'origine des défauts présentés.</p> <p>Durée de l'épreuve : 15 mn, dont</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 10 mn de temps de préparation ✓ 5 mn d'échange avec le jury <p>Lieu : en centre de formation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les défauts sont correctement identifiés et expliqués. ▪ Les actions préventives et/ou correctives proposées sont pertinentes.

Compétences visées	Situation d'évaluation	Critères d'évaluation
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.	4. Evaluation d'un dossier écrit (4 pages maxi) réalisé par le candidat en amont de l'évaluation finale. Le dossier devra comporter les éléments suivants : <ul style="list-style-type: none"> - La description du projet de conception d'un atelier fromager. - La production envisagée. - La liste des matériels de fromagerie. - Le choix des matériaux. - Le(s) plan(s) d'aménagement de l'atelier fromager. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Adéquation du plan proposé par rapport au projet envisagé (description des pièces nécessaires dans un atelier fromager, bon dimensionnement des espaces...) ▪ Le choix des matériaux de revêtement est conforme avec la réglementation en vigueur. ▪ Les matériels de production sont en adéquation avec le volume de production envisagée. <i>Exemple : taille des cuves.</i>

➤ **Echelle d'évaluation :**

La production du candidat respecte tous les critères attendus.	La production du candidat respecte les critères malgré quelques erreurs.	La production du candidat ne répond pas aux critères attendus
A	ECA	NA

➤ **Règles d'attribution de la certification :**

La certification est attribuée si :

- Les compétences C1 – C3 – C5 – C7 sont acquises (A)
- Les compétences C2 – C4 sont acquises (A) ou en cours d'acquisition (ECA)
- La compétence C6 est acquise (A) ou en cours d'acquisition (ECA) ou non acquise (NA)