

[**PORTRAITS**]

Celles et ceux qui font le lait

ÉDITO

Celles et ceux qui font le lait partagent tous la même passion, celle d'un travail bien fait.

Ces femmes et ces hommes, véritables artisans du lait, sont les exigeants gardiens d'une tradition, de savoir-faire unique, tout en étant les acteurs dynamiques d'une filière innovante.

Pourtant, ces métiers du lait demeurent parfois méconnus du grand public. Loin des clichés parfois dépassés, ces métiers ne sont pas le reflet d'une vie rurale figée, bien loin de l'image d'Epinal, mais des métiers ancrés dans une modernité en marche.

Les métiers du lait offrent des opportunités variées, plus de 65 métiers différents, 300 000 emplois directs et indirects de la production à la transformation, en passant par la recherche, l'analyse et la commercialisation. Ils sont le témoignage d'une chaîne de valeur où chacun peut trouver sa place.

Nous vous proposons

des regards,

des histoires,

des talents,

15 portraits de celles et ceux qui font le lait.



APOLLINE

26 ans - Eleveuse laitière



en Ile-et-Vilaine

« Les vaches restent plusieurs années dans nos fermes nous avons le temps de créer un fort lien avec elles nous vivons tous les jours à leurs côtés c'est ce qui me passionne. »

Raconte-moi ton parcours ?

J'ai effectué mes études dans un lycée agricole, après un bac STAV puis un BTS Productions Animales, j'ai fait un BTS Technico Commerciale en 1 an en apprentissage dans une laiterie. J'ai rejoint la ferme familiale en 2018 comme salariée et me suis installée en 2020 avec 120 vaches laitières en production laitière biologique.

Pourquoi le choix de ce métier de cette filière ?

Je reprendrais la ferme de mon papa aurait pu être les premiers mots prononcés étant petite. Je suis passionnée par les vaches, passionnée par la nature et le grand air. J'adore la production laitière car le lait est noble il est le résultat d'un travail de qualité et d'un amour pour les vaches. Les vaches restent plusieurs années dans nos fermes nous avons le temps de créer un fort lien avec elles nous vivons tous les jours à leurs côtés, c'est ce qui me passionne.

Qu'est-ce qui te fait te lever le matin ?

Je me réveille chaque matin avec la conviction d'aller faire quelque chose de génial ! Je suis très attachée à la terre et à ce qu'ont pu façonner les précédentes générations, afin de nous transmettre

un outil qui fait lui aussi « vibrer » notre famille. L'aventure est collective et familiale et la volonté de réussir et faire évoluer une structure avec autant de valeurs est passionnante.

Où te vois-tu dans 10 ans ?

Dans 10 ans je me vois avec mon papa et mon frère à continuer nos efforts afin de rendre notre ferme la plus performante possible pour je l'espère un jour pouvoir la transmettre du mieux possible à mes enfants ou mes neveux et nièces.

Comment vois-tu l'évolution de ton métier ?

Je crois dur comme fer à l'avenir de nos fermes, à l'avenir des produits laitiers français. Nous sommes une agriculture d'excellence qui est non seulement durable mais surtout indispensable à la préservation de nos terroirs. Nous sommes les experts de la terre nous serons les seules à savoir la préserver.





JÉRÉMY

24 ans - Éleveur laitier



dans l'Orne

« J'ai 24 ans, je suis agriculteur en Normandie, et me suis installé le 1^{er} octobre 2022 sur une ferme polyculture élevage, avec 55 vaches laitières pour une référence laitière de 735 000 litres de lait, et un atelier céréales de 70 ha. Depuis mon plus jeune âge, je vais à la ferme. Mon voisin était agriculteur quand j'étais petit, cette vocation a débuté à ce moment-là. À partir de 14 ans je me suis inscrit au lycée agricole de Vire, pour ensuite à 16 ans faire un apprentissage dans les fermes.

Ensuite je suis devenu salarié agricole, puis j'ai décidé d'acquérir une expérience extérieure, j'ai travaillé dans un grand groupe laitier pendant deux ans et demi, dans la transformation du lait en fromage. Jusqu'au jour où j'ai trouvé une opportunité de m'installer. J'ai donc décidé de tout arrêter pour me lancer en tant que chef d'exploitation, ce qui est mon rêve depuis toujours. »

Qu'est-ce qui te fait lever le matin ?

C'est un tout, les vaches, le lait, gérer sa propre ferme. J'aime beaucoup la technique qui tourne autour des vaches, autour du lait. C'est cette technicité qui m'attire. D'aller toujours plus haut, plus loin, et que en travaillant bien, en étant technique, en prenant soins de nos animaux, les animaux nous le redonnent ensuite.

Où tu te vois dans 10 ans ?

Je ne sais pas où je me vois dans 10 ans honnêtement. Toujours sur mon exploitation je l'espère. Je resterai peut-être comme maintenant, avec une exploitation à taille humaine, ou je déciderais de faire peut-être plus de lait, s'il est mieux valorisé et si la demande est bien là. Pour l'instant, je suis dans ma zone de confort avec mes 125 ha et mes 55 vaches.

Comment vois-tu l'évolution de ton métier ?

Je pense qu'il faudra qu'on soit de plus en plus technique et de plus en plus écologique, raisonné.





ANGELINE

41 ans - Agricultrice
Polyculture élevage



dans la Sarthe

« J'ai fait le choix de ce métier par amour de la campagne, l'envie de travailler avec mon mari et avoir une certaine liberté d'entreprendre. »

Raconte-moi ton parcours ? Pourquoi le choix de ce métier ?

Mes parents n'étaient pas agriculteurs mais j'ai grandi avec, autour de moi, mes grands-parents paternels, mon oncle, ma tante, des cousins, des amis agriculteurs et agricultrices.

Après l'obtention de mon BTS Assistante de Direction, j'ai travaillé jusqu'en 2021 dans un centre de formation du bâtiment en tant qu'assistante pédagogique.

Mon mari s'est installé en 2008. Après un bilan de compétences en 2020, qui a confirmé mes envies de travailler avec lui au sein de l'exploitation, j'ai fait le choix de passer un diplôme agricole pour pouvoir m'installer sur l'exploitation dès le départ en retraite de sa maman, en 2022.

Je n'étais plus épanouie à mon poste d'assistante, il était temps de tourner la page et de revenir à une vie essentielle tout en profitant de la famille, des enfants avant qu'ils ne grandissent trop vite...

Qu'est-ce qui te fait te lever le matin ?

Aller travailler dehors, être entourée d'animaux dans un environnement paisible. J'aime faire la traite avec mon mari, m'occuper des veaux et des poulets, gérer l'administratif.

En apprendre tous les jours est enrichissant. Sentir que ce que je fais est important et a du sens. Travailler en famille c'est joindre l'utile à l'agréable, me permet de optimiser nos temps d'échanges nos moments conviviaux

Où te vois-tu dans 10 ans ?

Je me vois bien avoir réussi à développer l'activité de transformation sur l'exploitation, avec un laboratoire où je transforme et avoir pu pérenniser une clientèle fidèle en commercialisant une partie du lait de nos vaches en yaourts, crème fraîche, crèmes desserts, fromages à tartiner ...

Comment vois-tu l'évolution de ton métier ?

Être au plus proche des consommateurs, en privilégiant les circuits-courts. Et puis avec les nouvelles technologies, les conditions de travail vont continuer de progresser.





PIERRE

38 ans - Chef d'exploitation,
producteur de fromage



en Seine-Maritime

« C'est une production familiale et artisanale qui remonte au 19^{ème} siècle. Avec mes 3 frères et sœur, nous sommes la 7^{ème} génération dans la famille à produire du fromage de Neufchâtel AOP. Pour nous, la question de la reprise après nos parents s'est posée et le choix s'est fait grâce à la modernisation de l'outil et l'amélioration des conditions de travail. Nous avons 90 vaches dont 75 % de vaches normandes, c'est une exploitation polyculture élevage, 100 ha sont destinés au pâturage et à la production de fourrages et aliments pour le troupeau laitier. Nous transformons aussi le lait d'une seconde ferme pour répondre à la demande croissante. »

Qu'est-ce qui te fait lever le matin ?

Depuis mon installation en 2018, je suis passionné par la fabrication du fromage, partir d'une matière première, le lait, et arriver en une quinzaine de jour à un produit fini, le fromage.

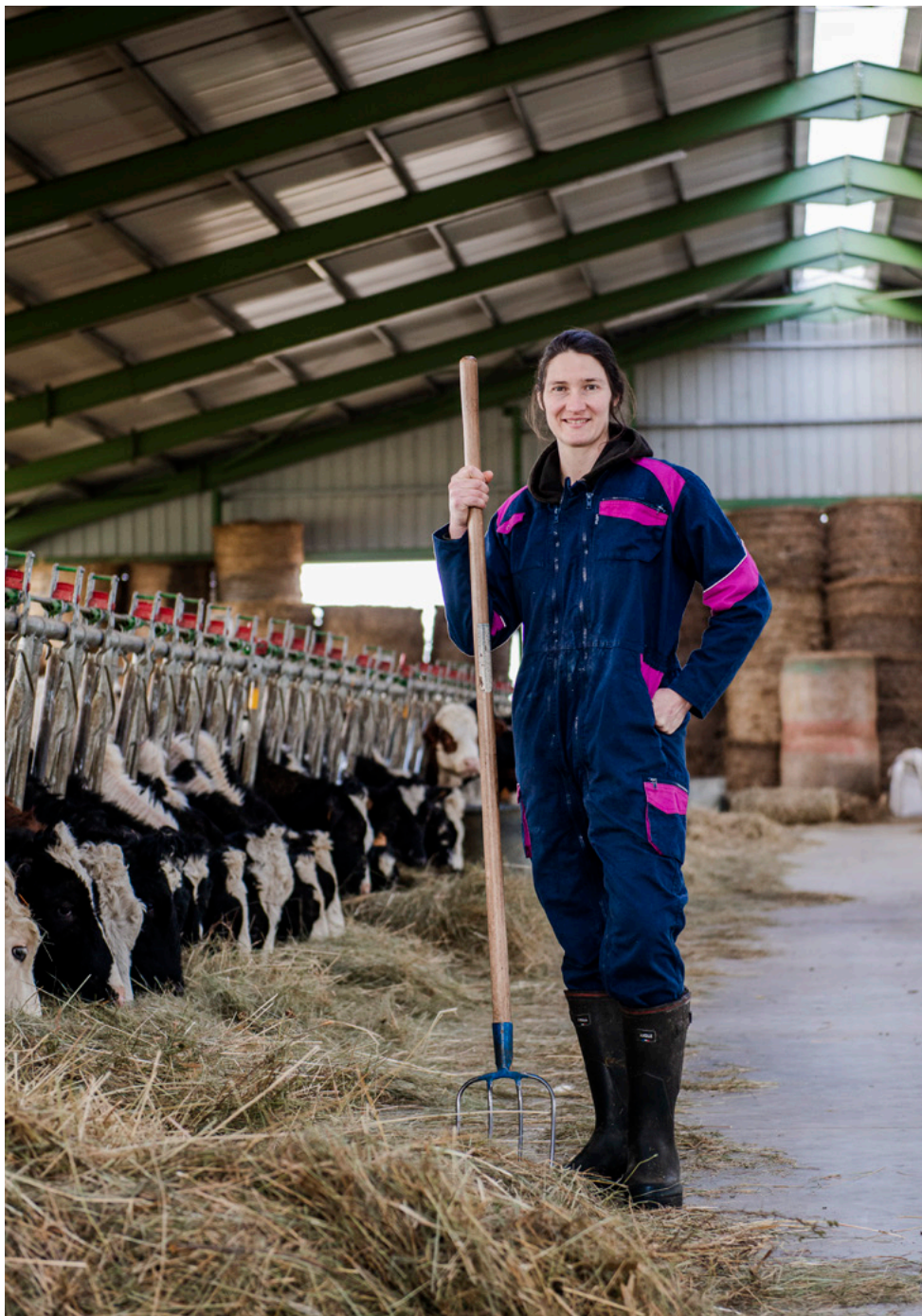
Où te vois-tu dans 10 ans ?

Je m'imagine toujours dans la fromagerie pour faire perdurer la tradition de ce fromage millénaire et j'espère à mon tour la transmettre.

Comment vois-tu l'évolution de ton métier ?

J'espère que la demande de fromage au lait cru sera toujours au rendez-vous et il faudra répondre aux nouvelles règles liées à l'exigence sanitaire de la fabrication et la vente des produits au lait cru. Ce seront des défis à relever.





JESSY

**32 ans - Salariée agricole
Ancienne internationale
française de rugby à XV**



en Haute-Loire

« Je suis issue du milieu agricole. Depuis que je marche, je baigne dans cet univers, on peut dire que je suis née dans la ferme. Après un bac pro CGEA, le rugby a pointé son nez, et je m'y suis consacré pleinement. Mais rapidement j'ai senti qu'il me manquait quelque chose, la nature, j'ai donc rompu mon contrat et je suis revenue à la ferme. Ensuite j'ai eu une période transition entre la ferme et le rugby à 50/50. J'étais dans le doute et le fait d'être sorti du rugby m'a permis de confirmer ma première orientation. Le rugby est moins prégnant aujourd'hui dans ma vie, je joue en local, Je lève le pied, je suis passée de 3 h quotidiennes d'entraînement à 6 h par semaine.

Je n'ai aucun regret, les animaux sont mon oxygène, je suis heureuse de les voir, de m'en occuper et de concilier mes deux passions. J'ai de nouveau une vie équilibrée, un métier passion et de l'autre côté le rugby m'apporte une vie sociale. »

Qu'est-ce qui te fait te lever le matin ?

« C'est simple, je mets « la machine en route » et c'est parti ! »

Où te vois-tu dans 10 ans ?

Il y a beaucoup de facteur que je ne maîtrise pas mais j'ai envie d'être positive et ce milieu enrichissant m'apporte tellement ! J'ai envie de réveiller les consommateurs et leur dire : « venez nous voir et prenez conscience de la chance qu'on a d'avoir une terre d'agriculteurs, on est votre matière première, on est porteur d'emplois. »

Comment vois-tu l'évolution de ton métier ?

Actuellement sur la partie vache laitière on a un projet de bâtiment avec deux robots de traite, ce qui va nous apporter un gain de temps, ce ne sont plus les mêmes contraintes... **les progrès vont me permettre de gagner 2 h de sommeil** et gagner en qualité. C'est compliqué de trouver de la main d'œuvre et ces outils nous permettent de nous soulager. A terme j'aimerais développer la polyculture, cela va me permettre de me spécialiser et de développer par ailleurs la ferme.





QUENTIN

29 ans - Éleveur laitier,
producteur de fromage



en Isère

« Je suis installé sur le GAEC familial pour lequel je travaille depuis 2015. La ferme était gérée par mon père et mon oncle et existe depuis des générations... C'est une histoire de famille bien entendu mais surtout de passion. Située sur la commune de Villard-de-Lans au cœur du Parc naturel régional du Vercors, notre ferme compte 60 vaches laitières avec tout le renouvellement (génisses et veaux), aucun animal ne vient de l'extérieur ! Le GAEC familial est 100% autonome au niveau de l'alimentation de ses vaches qui repose exclusivement sur du foin séché en grange. Une partie de notre lait est livré à notre coopérative Vercors Lait, la seule de l'AOP Bleu du Vercors-Sassenage et nous transformons depuis peu sur place. »

Qu'est-ce qui te fait lever le matin ?

Ce qui me rend heureux au quotidien c'est d'être mon propre patron et de pouvoir gérer l'exploitation comme je l'entends avec mes associés. Au-delà de ça, le métier de producteur de lait est très diversifié. Il y a le contact avec les animaux principalement mais aussi le travail dans les champs, la mécanique et surtout **beaucoup de débrouille**. On doit pouvoir toucher à tout, c'est très enrichissant, c'est passionnant ! Pour obtenir un lait de qualité il faut être passionné, il faut aussi être rigoureux, méticuleux, réfléchi... et ce 7 jours sur 7 si on veut que le produit soit au top »

Quelles évolutions as-tu apportées à cette histoire familiale ?

J'étais moniteur de ski et éleveur laitier jusqu'en 2023, mais j'ai souhaité relancer avec mon frère un projet familial qui date et qui nous a toujours fait rêver monter notre propre laboratoire de transformation fromagère. Aujourd'hui c'est chose faite, j'ai donc rangé mes skis pour l'instant... mais la montagne n'est jamais loin !





JULIE

41 ans - Éleveuse laitière et propriétaire de chambres d'hôtes-gîte à la ferme



en Haute-Savoie

« Je suis parisienne, arrivée à Combloux en Haute-Savoie à l'âge de 15 ans. Avec mon mari, on s'est rencontrés à l'âge de 18 ans lui était en études agricoles et moi hôtellerie, notre rêve était d'associer nos deux métiers. J'ai travaillé dans la restauration puis à la naissance de notre fille aînée (j'ai 4 enfants maintenant), j'ai fait une formation adulte agricole d'un an et me suis installée avec mon mari et son père en 2009. On a racheté une ferme à Combloux à un exploitant qui arrivait à la retraite, on a passé 20 ans à tout retaper et on a créé des chambres d'hôtes-gîte à la ferme en 2020 d'une capacité de 14 couchages. Tout s'axe autour de la ferme avec des apéros-traite l'hiver et l'été des randos-traite en alpage avec nos hôtes et nos 64 vaches laitières de race abondance production AOP Reblochon. »

Pourquoi cette reconversion ?

Je ne connaissais rien au monde agricole mais c'est devenu ma passion, les vaches et l'environnement m'apaisent. On a la chance de travailler avec du vivant et d'évoluer au fil des saisons.

Qu'est-ce que ce métier t'apporte ?

L'agriculture nous permet de garder les pieds sur terre et de donner de belles valeurs à

nos enfants ainsi que de précieux moments en famille. Bien que ce soit un métier intense et d'autant plus avec notre double activité on fait de belles rencontres et aimons le partage avec nos clients.

Où te vois-tu dans 10 ans ?

Je me vois développer encore plus notre activité agritourisme car j'y crois beaucoup et les touristes en sont friand, ça plaît ! J'espère que cela perdurera avec les générations futures. On est certes obligé d'évoluer avec de nombreuses remises en question mais on croit en notre agriculture de montagne et en la filière Reblochon de Savoie.





ROMAIN

26 ans - responsable
contrôle externe
interprofessionnel lait



dans le Cantal

« Après un Bac technologique - sciences et technologie agronomie du vivant, un BTS productions animales et une licence métier du conseil en élevage, j'ai rejoint le Laboratoire Agrolabs comme responsable contrôle externe interprofessionnel lait. Je ne suis pas issu du milieu laitier, mais dans ma famille éloignée il y avait une ferme laitière. J'ai eu le déclic pour cet univers à mon adolescence, vers 12-13 ans et cela s'est confirmé durant mes études. La filière laitière française est pour moi une des plus innovantes, dans la recherche et dans l'excellence sanitaire du lait et des produits laitiers. J'aime que dans cette filière on ne soit pas seul, au contraire on est vraiment structuré, organisé et ça c'est propre au lait. »

Qu'est-ce qui te plaît dans ce métier ?

le fait d'être au contact de l'ensemble des acteurs laitiers : éleveurs, collecteurs, coopératives,

industriels. Mais ce qui me pousse chaque jour c'est la recherche du dépassement et de l'excellence qu'on peut apporter en tant que laboratoire à la filière.

Qu'est-ce qui te fait lever le matin ?

La fierté de faire mon travail, de rendre service, **on est en quelque sorte le trait d'union entre les producteurs, les coopératives et industriels.** Mon métier est d'objectiver la qualité du lait de la façon la plus fiable et la plus rigoureuse, on a à mon sens ce rôle essentiel qui apporte beaucoup de partage et de respect entre les acteurs de la filière.

Où te vois-tu dans 10 ans ?

Toujours dans cette filière ? Je n'ai pas de boule de cristal mais elle m'apprend tous les jours et j'espère que cela va continuer. Mais peut-être, et seul l'avenir nous le dira, que je me servirai de cette expérience enrichissante pour découvrir d'autres filières. L'enrichissement et l'apprentissage de la filière lait c'est à vie et j'en serai toujours reconnaissant.





PAULINE 24 ans - Éleveuse laitière



dans le massif du Vercors

« Depuis toute petite je suis avec mon père à la ferme et j'ai toujours su que je voulais faire ce métier. J'ai fait des études agricoles, obtention d'un BTS ACSE (analyse et conduite d'une stratégie d'entreprise en alternance) avec des stages dans d'autres fermes, mais à chaque fois je suis revenue à la maison, c'était plus fort que moi. »

Quand mon père s'est installé, il ne faisait que du lait. Puis il a créé une fromagerie en 2006. Aujourd'hui, on est quatre à travailler avec 35 vaches sur 80 hectares. On produit 180 000 litres de lait par an et on en transforme 135 000. On est connus pour notre Bleu du Vercors-Sassenage AOP.

Je suis Présidente de l'association Graines d'Éleveurs, depuis sa création en 2017. Ce collectif regroupe une trentaine de jeunes, de 15 à 20 ans, issus de familles d'agriculteurs. Graines d'Éleveurs est l'occasion pour moi de venir à la rencontre d'éleveurs et agriculteurs passionnés, de partager des bons moments ensemble mais aussi de mener des actions, des événements visant à faire connaître le monde agricole. D'ailleurs tous les soirs, de 17 h à 18 h, ceux qui le souhaitent peuvent venir à la ferme pour assister gratuitement à la traite. Pour nous c'est un moment important, parce qu'on se rend compte que beaucoup de gens ne savent pas comment on fait du lait. Pour certains, c'est une grande découverte. On est fiers de ce qu'on

fait, on n'a rien à cacher et en plus ça participe à changer l'image de l'agriculture et de nos métiers !

Qu'est-ce qui te fait lever le matin ?

Mes vaches ! À 5 h on va les chercher pour la traite et on les ressort directement aux champs pour la journée. Ensuite, elles ne font pas grand-chose, elles mangent, elles boivent, elles se reposent. Vers 16 h rebelote, on retourne les chercher pour la deuxième traite et à 18 h 30 elles sont à nouveau dehors. L'été, elles dorment à la belle étoile mais on les rentre bien sûr en hiver.

Quel regard portes-tu sur l'avenir de ton métier et la manière de produire du lait demain ?

Je pense qu'il va falloir continuer à s'adapter aux périodes de fortes pluies et de fortes sécheresses. On a par exemple planté des haies et des arbres pour éviter que le vent n'assèche l'herbe trop rapidement. On récupère aussi l'eau de la pluie pour abreuver nos vaches et on travaille avec le parc régional pour mieux comprendre la faune et la flore qui nous entoure.

Où te vois-tu dans 10 ans ?

Mon souhait est de reprendre durablement le flambeau de la ferme familiale pour y insuffler toute ma passion, mon envie de transmettre et de toujours mieux faire comprendre les métiers de la ferme.


JADE
25 ans - Chef de projet R&D

dans le Loiret

«Après l'obtention de mon bac scientifique, je me suis orientée vers un BTS diététique, où j'ai développé un réel attrait pour la nutrition et la santé humaine. J'ai par la suite réalisé une prepa ATS BIO qui m'a par la suite permis d'intégrer l'école d'ingénieur agronome Bordeaux Sciences Agro. J'ai choisi la spécialisation Alimentation et Nutrition-Santé, avec comme projet de travailler en R&D (recherche et développement produit). J'ai 25 ans et j'occupe désormais le poste de Chef de projet R&D au sein du groupe LSDH sur le site de Saint-Denis de l'Hôtel. Ce poste représente donc mon premier emploi depuis l'obtention de mon diplôme. »

ligne avec l'alimentation durable et équilibrée, tout en essayant de réduire au mieux l'impact environnemental font partis de mes souhaits et de mes motivations.

Où te vois-tu dans 10 ans ?

Dans 10 ans, j'espère travailler encore en R&D, mais je souhaite avant tout posséder un métier et des missions qui me plaisent, avec davantage de responsabilités et me permettant d'être encore plus engagée pour les causes qui me tiennent à cœur.

Qu'est-ce qui te plaît dans ce métier ?

J'ai choisi de faire ce métier avant tout par passion pour la nutrition et l'alimentation humaine. Dans sa globalité, l'industrie agroalimentaire est aujourd'hui très controversée, notamment de par ses impacts environnementaux et sur la santé humaine.

Qu'est-ce qui te motive ?

Je suis arrivée il y a seulement moins de deux mois dans l'entreprise, mais ce qui me motive à ce jour est de pouvoir agir en faveur de ces deux axes. Ainsi, pouvoir développer des recettes en





LAURENT

44 ans - Responsable de
Production – Beurre



en Loire-Atlantique

« Mon objectif est de sécuriser notre longévité au niveau de nos compétences et notre savoir-faire. Il faut les rendre fiers comme moi, d'être acteurs des différentes étapes qui mènent de « la fourche à la fourchette. »

Raconte-moi ton parcours ?

Mes grands-parents maternels avaient une petite ferme avec quelques vaches, poules, lapins et champs... Passionné par ce qu'on retrouve dans nos assiettes, j'ai toujours souhaité comprendre les étapes, les process qui mènent de « la fourche à la fourchette ».

J'ai donc fait mes études dans l'agroalimentaire, et démarré ma carrière dans un grand groupe industriel laitier en tant que conducteur de conditionnement de beurre puis de pâtes molles. Dans un autre groupe, j'ai eu en charge le conditionnement du lait UHT. Et enfin toujours dans le même domaine, j'ai dirigé la fabrication de la mozzarella. Désormais je suis responsable de production chez Beillevaire, sur la partie beurre notamment.

Qu'est-ce qui te fait lever le matin ?

Transformer du lait de producteurs que je côtoie. Elaborer des produits de qualité et reconnus comme tels. Connaître la provenance des matières premières et gérer leur transformation, Suivre les stocks de nos produits, les tendances des consommations de nos clients. Travailler avec une équipe d'expérience qui travaille d'abord dans l'objectif d'obtenir un produit de qualité pour nos clients. Chaque jour est différent, il faut s'adapter aux aléas de l'environnement de production.

Où te vois-tu dans 10 ans ?

J'espère et je souhaite toujours être dans un métier de l'agroalimentaire à proximité de nos producteurs.

Comment vois-tu l'évolution de ton métier ?

Pas simple de motiver nos jeunes pour nous rejoindre dans cette aventure. Mon objectif est de sécuriser notre longévité au niveau de nos compétences et notre savoir-faire.





GABRIELLE 20 ans - Élève dans un ENIL



dans le Doubs

« Je me prépare au métier de fromager. Après avoir obtenu un Bac Général orienté économique, je poursuis actuellement avec un BTS dans l'agroalimentaire, spécialisé dans les produits laitiers, à l'ENILEA de Mamirolle où je suis en 2^{ème} année (BTS STA). Initialement, je souhaitais devenir gendarme, mais n'ayant pas pu aller jusqu'au bout, j'ai exploré cette formation par curiosité, je pense aussi parce que je suis une fan de fromage. Cela a éveillé en moi une véritable passion pour ce domaine. »

Qu'est-ce qui te fait lever le matin ?

Ce que j'aime dans ce métier, c'est la possibilité de faire plaisir aux gens en leur offrant de bons produits, de contribuer à la richesse de la gastronomie française et d'apprendre et de transmettre ce savoir-faire unique.

Où te vois-tu dans 10 ans ?

J'aspire à avoir ma propre fromagerie, notamment dans la fabrication de pâtes molles, après avoir acquis une solide expérience professionnelle. Concernant l'évolution de mon métier. Je m'interroge quant à l'avenir de notre filière et de l'agriculture en règle générale. De notre façon de consommer et de la manière d'évoluer. **Je vois notre métier plus féminisé et j'espère que notre travail artisanal restera majoritairement présent.** Pour ma part je ne le vois pas différemment.





CYPRIEN

30 ans - Fromager-affineur



dans le Cantal

« Petit, je passais mes week-ends à jouer dans les caves de l'entreprise familiale, la fromagerie Duroux avec mon père, j'ai toujours été passionné par cet univers, mais mes parents m'ont quand même poussé à faire des études pour que j'ai le choix. Mon père m'a encouragé vers d'autres voies, me serinant le côté difficile du métier, mais quand il a senti que j'étais vraiment motivé et résolu à devenir fromager-affineur, il m'a accueilli les bras ouverts et chacun a trouvé sa place en apportant ses propres compétences et visions. Désormais je représente la 4^{ème} génération. Oui il y a des contraintes mais vivre de mon métier, qui est une passion n'a pas de prix ! »

Comment vois-tu l'évolution de ton métier ?

Demain deux défis à relever : le challenge du maintien du savoir-faire, l'homme a beaucoup de place dans notre métier. Et notre environnement, on sait qu'on est consommateur de matière première et il faut qu'on travaille à être moins gourmand. Il faut avoir quelque chose de sain et adapté pour que cela perdure.

Il faut pérenniser pour transmettre

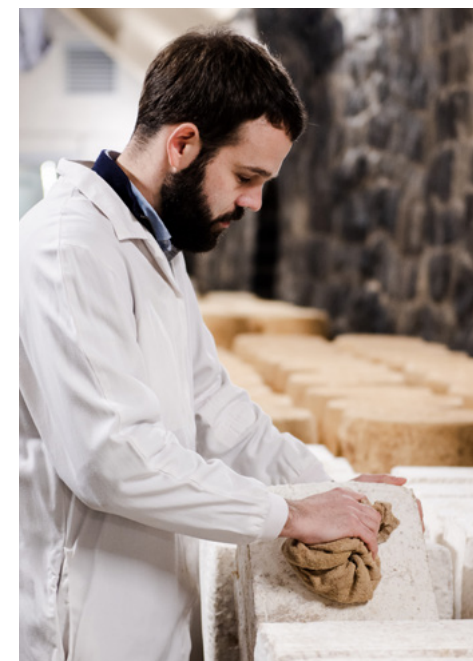
Il faut s'efforcer de remplacer l'homme uniquement quand il s'agit juste d'un effort physique, si c'est un geste technique, l'homme est une plus-value... avec les nouvelles technologies

et l'IA, peut être que demain l'homme pourra se concentrer sur les gestes essentiels et ne plus fatiguer son corps.

Qu'est-ce que tu dirais à quelqu'un qui souhaite se lancer dans ce métier ?

C'est un métier où on ne s'ennuie pas on travaille avec une matière vivante et c'est une chance. La matière tous les matins est différente, la recette est la même mais elle change au final tous les jours, on s'adapte ! Celui qui aime les défis et qui veut se challenger chaque jour, ce métier est fait pour vous.

C'est un métier où on ne s'ennuie pas





MATHILDE

36 ans - Directrice Marketing
et Communication – RSE

GRÉGOIRE

34 ans - Directeur général
de la Fromagerie



en Côte-d'Or

« Notre métier est en train de se transformer il faut nous adapter à la pénurie de main d'œuvre et aux transitions écologiques. »

Racontez-moi votre parcours ? Pourquoi le choix de ce métier, de cette filière ?

Grégoire : après avoir été contrôleur de gestion dans d'autres entreprises, je me suis reconverti avec un master 2 à l'ENSAIA spécialisation lait/fromage. J'ai rejoint la fromagerie Gaugry, puis responsable RSE, responsable de notre filiale logistique et désormais directeur général en charge de la direction financière et administrative du groupe Lincet / Gaugry.

Mathilde : après avoir travaillé 10 ans dans la relation client et le digital, j'ai ressenti le besoin d'exercer un métier plus en phase avec mes valeurs, au même moment, la fromagerie souhaitait plus d'actions de communication pour valoriser davantage nos marques, c'est alors que j'ai décidé de franchir le pas et d'arriver à la fromagerie familiale aux côtés de mon frère et de mes parents en septembre 2021.

Qu'est-ce qui vous fait lever le matin ?

Grégoire : la possibilité de changer les choses, nous sommes acteurs au quotidien et l'avenir

dépend de nos décisions. Notamment sur les questions environnementales et sociales.

Mathilde : je suis très motivée pour valoriser les pratiques de nos éleveurs et le savoir-faire de nos salariés auprès de nos clients et de nos consommateurs.

Où vous voyez-vous dans 10 ans ?

Grégoire : dans 10 ans nos liens seront renforcés avec l'ensemble de nos parties prenantes et j'espère que nous pourrions encore offrir nos magnifiques fromages aux Français.

Mathilde : dans 10 ans, je me vois dirigeante de l'entreprise au service de nos salariés et de nos producteurs de lait avec comme objectif d'offrir des fromages de qualité à nos clients et pérenniser l'entreprise dans la famille.

Comment voyez-vous l'évolution de votre métier ?

Grégoire : notre métier est en train de se transformer il faut nous adapter à la pénurie de main d'œuvre et aux transitions écologiques.

Mathilde : nous devons continuer à nous adapter. Les enjeux de demain sont l'attractivité de nos métiers et le maintien de notre filière laitière en adoptant des méthodes modernes et respectueuses de l'environnement.



LUDOVIC

53 ans - Crémier-fromager



en Ille-et-vilaine

« C'est une histoire de rencontre, une histoire humaine, je suis issu de la restauration et c'est dans le cadre de mon métier que j'avais rencontré puis été recruté par Pascal Beillevaire. J'ai appris sur le tas mon métier, sur les marchés, en faisant, en testant, en vendant. Je travaille pour cette belle entreprise familiale depuis 1998 et je gère depuis 2001 la fromagerie Beillevaire sur le marché de Talensac. »

Qu'est-ce qui te plaît dans ce métier ?

« L'amour du fromage »

J'aime rencontrer des personnes qui aiment découvrir, goûter les fromages d'artisans que l'on met en avant. J'aime échanger avec eux,

leur donner des conseils, des informations sur la provenance, l'affinage des fromages, des idées d'accords... Notre métier, c'est aussi une collection unique de fromages authentiques et traditionnels élaborés grâce à des femmes et des hommes de passion. On échange, on écoute on savoure on s'ouvre à l'inconnu parfois, c'est ça le métier de crémier-fromager, c'est un métier au contact des gens et au contact du vivant

Qu'est-ce qui te fait lever le matin ?

Tous les matins nous nous remettons en question, c'est un challenge de tous les jours pour valoriser nos produits.

Où te vois-tu dans 10 ans ?

J'aurai commencé à passer les manettes de mon entreprise à la jeunesse qui me seconde tous les matins. Entre-temps je compte bien continuer à leur transmettre mon savoir-faire.



FILIÈRE LAITIÈRE : l'attractivité, enjeu majeur pour l'avenir

Zoom sur quelques métiers qui recrutent dans la filière



Salarié agricole permanent

Il/elle assiste l'éleveur dans tous les domaines de l'exploitation agricole.



Conducteur de ligne de conditionnement de lait

Il/elle supervise la mise en brique du lait, selon un process spécifique



Chauffeur collecteur

Il/elle transporte le lait frais de la ferme à la laiterie et assure la sécurité sanitaire du produit et sa conformité.



Ingénieur R&D dans l'industrie laitière

Il/elle imagine de nouveaux produits laitiers, et recherche des technologies inédites améliorant les procédés de fabrication et la qualité des offres.



Technicien de laboratoire interprofessionnel d'analyse du lait

Il/elle effectue des analyses sur le lait provenant de chaque ferme de sa circonscription.



Crémier-fromager rayon à la coupe

Il/elle réceptionne et met en valeur les marchandises. Vendeur spécialisé, il/elle accueille et conseille les clients grâce à sa connaissance des produits.

DES ACTEURS VARIÉS, SUR TOUT LE TERRITOIRE ET DES MÉTIERS VIVANTS QUI ONT DU SENS



48 046 fermes laitières
720 sites de transformation
4 300 crémiers-fromagers



300 000
emplois directs & indirects



2 250
personnes nourries par
une ferme laitière

Méthode PerAlim© du CEREOPA



88
hectares de biodiversité développés
en moyenne sur une ferme laitière

Les métiers du lait reposent sur des savoir-faire ancestraux bien spécifiques. Ce sont néanmoins des métiers qui **innovent sans cesse pour gagner en technicité et en confort** et répondre aux attentes des nouvelles générations.

Pour retrouver toutes les formations et métiers qui recrutent dans la filière laitière, rendez-vous ici



Remerciements

À nos photographes Alice et Ève qui ont sillonné la France à la rencontre de celles et ceux qui font le lait.

À l'ensemble de nos éleveurs, transformateurs, crémiers-fromagers, collecteurs et tous ceux qui les entourent.

Aux entreprises, laboratoire, fromageries qui nous ont accueilli à bras ouverts :

Un grand merci !

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Salle de presse : presse.filiere-laitiere.fr

Twitter : @cniel

Site internet : franceterredelait.fr

SERVICE DE PRESSE

Delphine Sacleux

06 71 10 80 03

dsacleux@cniel.com

Béatrice Gros

07 88 50 56 75

bgros@cniel.com

Marylène Bezamat

06 03 99 62 07

mbezamat@cniel.com

