



LES 5 AOP FROMAGÈRES AUVERGNATES RECRUTENT AU SOMMET DE L'ÉLEVAGE

QUELQUES CHIFFRES DES AOP FROMAGÈRES AUVERGNATES



2^{ÈME} EMPLOYEUR avec **7 000 EMPLOIS DIRECTS**
et **13 500 EMPLOIS INDIRECTS** (2021)



+3,4 % D'EMPLOIS SALARIÉS dans les
exploitations « Bovins lait » entre 2010 et 2019



+ DE 266 MILLIONS D'EUROS
de chiffre d'affaires (2021)



21% DES VOLUMES COMMERCIALISÉS
de fromages AOP français au lait de vache (2021)



38 085 TONNES de fromages AOP
Auvergne commercialisées (2022)

Avec 7 000 emplois directs et 13 500 emplois indirects en 2021, la filière des fromages AOP d'Auvergne représente le deuxième employeur de la région auvergnate. Face à une évolution du besoin de main-d'œuvre pour assurer la stabilité et la pérennité de la production de fromages, l'Association des Fromages d'Auvergne (AFA) informe sur les métiers qui recrutent et les opportunités de carrières lors du prochain **SOMMET DE L'ÉLEVAGE**, du **3 au 6 octobre** à **Clermont-Ferrand**. De nombreuses offres d'emplois seront à pourvoir au sein des filières AOP Bleu d'Auvergne, Cantal, Fourme d'Ambert, Saint-Nectaire et Salers, au cœur du plus grand rassemblement européen des professionnels de l'élevage.

LES 5 FROMAGES AOP D'Auvergne

ACTEURS ÉCONOMIQUES MAJEURS

Flurons de la gastronomie française et produits identitaires phares de l'Auvergne, **les 5 appellations fromagères sont indissociables de leur territoire**. Véritables acteurs du développement économique et social, les fromages AOP d'Auvergne contribuent à la **création d'emplois directs et au maintien d'une activité agricole non délocalisable**. Qu'ils soient fabriqués à la ferme ou en laiterie, tous les métiers de la filière, de la production à la commercialisation, **jouent un rôle essentiel dans la stabilité de la production des fromages AOP d'Auvergne**.



“ NOS FILIÈRES ONT DE RÉELS ATOUTS AVEC DES MÉTIERS QUI ONT DU SENS ”

« Au sein de l'AFA, notre objectif est de créer une synergie entre les acteurs de la filière pour porter des projets transversaux. Aujourd'hui, une des problématiques communes est le recrutement. La grande majorité de l'activité se fait en zone de moyenne montagne et en milieu rural. L'attractivité vis-à-vis des jeunes générations doit être valorisée. En effet, nos métiers ont du sens notamment avec la transmission de savoir-faire ancestraux. Cette année, nous allons représenter les différents acteurs de nos appellations au SOMMET de l'élevage avec un dispositif spécifique pour les accompagner dans leurs missions de ressources humaines. En tant que deuxième employeur régional, la filière fromagère doit se structurer pour pérenniser ses emplois. »

accompagner dans leurs missions de ressources humaines. En tant que deuxième employeur régional, la filière fromagère doit se structurer pour pérenniser ses emplois. »

Sébastien Ramade,

président de l'AFA et producteur d'AOP Saint-Nectaire

CHARGÉ D'ÉLEVAGE

Impliqué et à l'écoute de ses vaches, le chargé d'élevage est le premier maillon des différents métiers liés à la fabrication d'un fromage. « Notre rôle est primordial dans la qualité du lait. Soins ostéopathiques, plus d'espace pour les vaches, traite adaptée à l'animal, médecine douce, les pratiques évoluent en faveur du bien-être animal mais aussi pour les hommes et les femmes. Il est important de se former tout au long de sa carrière et ainsi avoir accès à des techniques et des connaissances liées aux problématiques actuelles comme les évolutions des conditions climatiques ou l'optimisation du fourrage. »

David Tissier,
producteur de Saint-Nectaire à Picherande - GAEC des Campanules

AFFINEURS

« Le regard aiguisé sur chaque fromage, les soins apportés au bon moment, c'est un véritable savoir-faire ancestral que doit maîtriser l'affineur. En moyenne, un Saint-Nectaire sera manipulé 9 fois pendant son cycle d'affinage. Ce sont ces gestes précis qui font que le fromage développe toutes ses qualités organoleptiques. Cette maîtrise n'exige aucun prérequis et s'apprend au fil du temps, en compagnie du chef de cave qui partage ses connaissances. D'ailleurs, le travail de l'affineur peut évoluer d'un employeur à un autre car les ambiances de caves ne sont pas identiques. »

Audrey Roche,
directrice des achats - Les Terres d'Auvergne

FROMAGERS

« Aujourd'hui, le diplôme n'est plus un frein pour intégrer la Société Fromagère du Livradois. Avec certains métiers en tension comme celui de fromager, nous avons pris le parti de former techniquement les nouvelles recrues en interne. Dans ces conditions, la personne passe par tous les postes de fabrication, du salage au moulage puis gravit les échelons petit à petit. Par exemple, après plusieurs mois chez nous, un de nos fromagers va suivre une semaine de formation théorique à l'ENILV, pour revoir et maîtriser toutes les bases du métier. C'est un pari mais avec 50 fromagers diplômés par an en France, les profils déjà formés sont rares. »

Tom Geneste,
responsable fabrication - Société Fromagère du Livradois

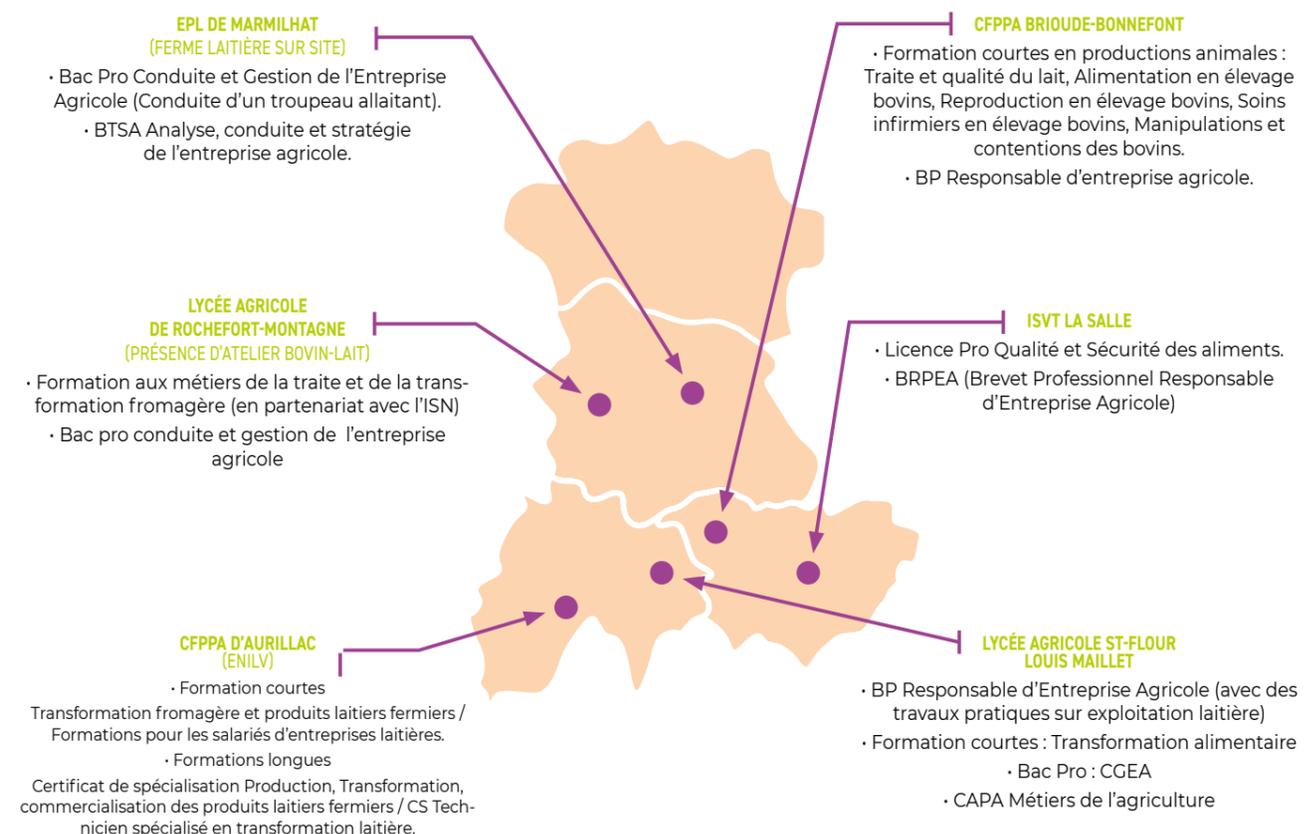
« Ces dernières années, en fromagerie nous avons travaillé sur la réduction de la pénibilité. En 2020, un nouveau site Paul Dischamp a été ouvert à Saint-Flour. La modernité a été mise au service de nos savoir-faire tout en visant à améliorer les conditions de travail. Désormais, les fromages sont retournés mécaniquement. On conserve l'œil expert de nos maîtres affineurs mais cette étape difficile, notamment les meules de Cantal de 40 kg, ne passe plus entre les mains de nos salariés. C'est un vrai plus pour rendre nos métiers plus agréables et attractifs. Avec ces nouveaux process, il y a moins d'appréhension. »

François Dischamp,
directeur marketing et développement - Paul Dischamp

LA FORMATION

RÔLE FONDAMENTAL

À l'image des filières agricoles nationales, l'âge moyen des chefs d'exploitations de la filière des fromages AOP d'Auvergne est de plus de 50 ans. Le renouvellement est un enjeu considérable ces dernières années. Pour pérenniser et renouveler les effectifs, la formation est indispensable. Courte ou longue, les formations présentes sur le territoire permettent de préparer les candidats à reprendre une exploitation, à devenir producteur ou encore à travailler au sein des laiteries.



ZOOM SUR L'INTERPROFESSION DU SAINT-NECTAIRE (ISN)

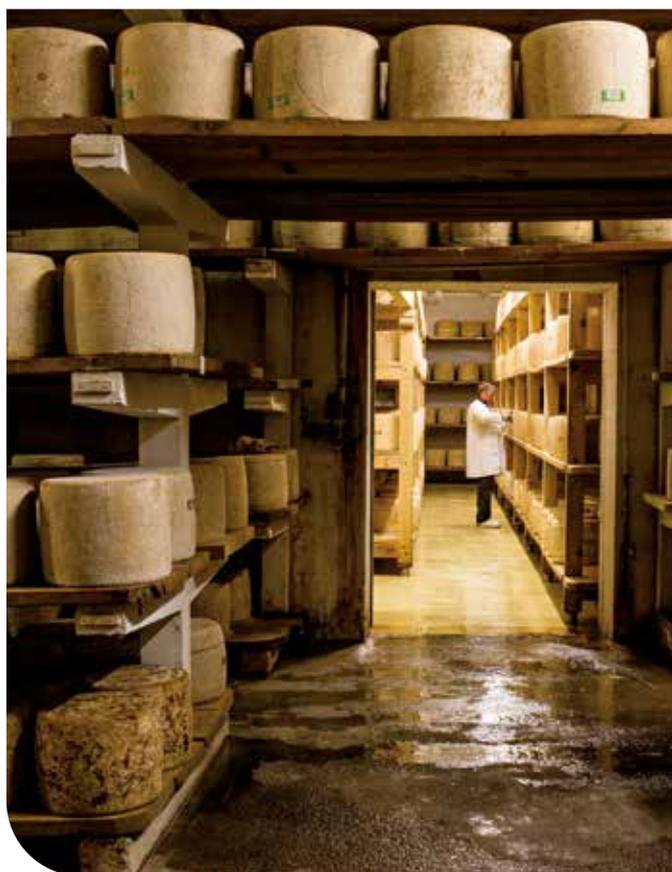
Pour répondre aux problématiques de recrutement de la filière, l'ISN a mis en place une **formation aux métiers de la traite et de la transmission fromagère**, en partenariat avec le lycée agricole de Rochefort-Montagne (63). Cette formation vise à former les futurs salariés au sein de l'AOP. En 2021, sur les 7 stagiaires en contrat de professionnalisation, **5 d'entre eux ont signé un CDI**.

L'interprofession est également **organisme de formation pour les producteurs et opérateurs** de la filière. « Pour subvenir aux besoins de la filière nous proposons des formations spécifiques comme le séchage en grange ou l'hygiène en fromagerie. Ainsi nous répondons aux besoins et aux enjeux actuels », précise Emilie Rousset, directrice de l'ISN.

STAND DE L'AFA

HALL D'ACCUEIL - STAND B5
DU 3 AU 6 OCTOBRE

- **10H** : Accueil / Information sur les métiers, en présence des professionnels de la filière - Quizz
- **11H30 - 12H** : Accord vin / fromages, animé par *la Cave Saint-Verny*
- **12H - 14H** : Petite restauration en vente à emporter
- **14H - 15H** : Accueil / Information sur les métiers, en présence des professionnels de la filière - Quizz
- **15H - 17H** : Atelier cuisine, animé par un chef
- **17H - 18H** : Accueil / Information sur les métiers, en présence des professionnels de la filière - Quizz
- **18H - 18H30** : Accord vin / fromages, animé par *la Cave Saint-Verny*



À PROPOS DE L'AFA

L'Association des Fromages AOP d'Auvergne (AFA) regroupe depuis 1987 les 4 syndicats interprofessionnels de défense des 5 fromages AOP d'Auvergne :

- **Le CIF** – Comité Interprofessionnel des Fromages du Cantal, fédère la filière des AOP Cantal et AOP Salers, basé à Aurillac (Cantal)
- **L' ISN** – Interprofession du Fromage AOP Saint-Nectaire basé à Besse et Saint-Anastaise (Puy-de-Dôme)
- **Le SIFAM** – Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert à Ambert (Puy-de-Dôme)
- **Le SIRBA** – Syndicat Interprofessionnel Régional du Bleu d'Auvergne, à Riom-ès-Montagnes (Cantal)

L'Association des Fromages AOP d'Auvergne a pour mission de promouvoir les fromages AOP d'Auvergne et d'optimiser les synergies entre les différents intervenants de la filière. Elle permet de défendre une vision commune et durable avec pour objectif de travailler collectivement pour la valorisation des filières AOP fromagères et de leurs acteurs.

**FROMAGES AOP
D'Auvergne**

CANTAL

SAINT-NECTAIRE

BLEU D'Auvergne

FOURME D'AMBERT

SALERS

Contacts presse :

Agence Qui Plus Est : 04 73 74 62 35

Tifenn David : 07 55 59 65 65
tifenn.david@quipluslest.com

Anne-Cécile Runavot : 06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quipluslest.com



www.fromages-aop-auvergne.com