



DOSSIER DE PRESSE

Du jeudi 6 au dimanche 9 février 2020
à Eurexpo-Lyon

INSTALLATION D'UNE ENTREPRISE DE FABRICATION DE YAOURT

Sur le stand du CNIEL

Le Lait : des métiers pour tous les goûts



Sommaire

Reproduction d'une entreprise de fabrication de yaourt,
une 1ère au Mondial des Métiers

- Animation grandeur nature : conception et innovation
- Une véritable entreprise de production
- Circuit du lait, au plus proche de la réalité
- Pas de transformation sans traite

Etudiants et visiteurs, acteurs de l'animation

- Jeux de rôles et animations

Les formations de la transformation laitière

- Les ENIL : le réseau national des écoles du savoir-faire laitier
- Des écoles partenaires de la filière
- **TEMPS FORTS** : Permanence des ENIL

13 métiers présentés... 13 métiers qui recrutent

- Diversité des professions de la filière laitière
- La filière laitière, une filière qui recrute
- Les métiers de la commercialisation

La France est une terre de lait

- La démarche de responsabilité sociétale de la filière
- A propos du CNIEL

Services presse / Pour en savoir plus

Reproduction d'une entreprise de fabrication de yaourt

Une 1^{ère} au Mondial des Métiers

ANIMATION GRANDEUR NATURE : CONCEPTION ET INNOVATION

Pensée et conçue par les formateurs et personnels de l'ENIL, réseau d'écoles du savoir-faire laitier, en collaboration avec le CNIEL, l'interprofession laitière, cette animation propose au public de découvrir les métiers de la transformation laitière, leur diversité et leur importance.



Cette installation reproduit à l'identique une laiterie en prenant en compte les contraintes techniques d'une usine et de l'environnement du salon. Elle présente, les différents services d'une entreprise qui transforme du lait en produits laitiers.

VÉRITABLE ENTREPRISE DE PRODUCTION !

Les différentes étapes de l'arrivée du lait à l'expédition du produit fini sont présentées dans "l'entreprise". Pendant les 4 jours d'animation, les élèves et formateurs du réseau des ENIL feront vivre chaque atelier comme s'ils exerçaient en entreprise réelle.

De l'innovation d'un nouveau produit à sa fabrication, en passant par les analyses laboratoires, le conditionnement du produit et son expédition, le yaourt sera le conducteur de l'animation.

Toutes les étapes de conception et fabrication du produit seront représentées en direct sur le stand.

CIRCUIT DU LAIT, AU PLUS PROCHE DE LA RÉALITÉ

La représentation de chaque service par les étudiants permet au public de réaliser une visite complète d'une entreprise de transformation, en suivant le circuit du lait.

Les services liés au process/produit

- Réception du lait
- Production
- Conditionnement/Expédition
- Activité commerciale

Les services supports :

- Qualité / Laboratoire
- R&D
- Maintenance
- Administratif



PAS DE TRANSFORMATION DE LAIT, SANS TRAITE

730 fois par an (soit tous les matins et tous les soirs), l'éleveur traite ses vaches. Au Mondial des métiers, ce sera tout le temps l'heure de la traite, puisqu'elle se déroulera tout au long de la journée.

Les animations autour de la traite permettront d'expliquer le processus magique de la production du lait, la rumination. L'occasion de **découvrir aussi le métier d'éleveur(se)** et les soins qu'ils dispensent à leur troupeau. Un animateur, accompagné d'un éleveur ira à la rencontre des visiteurs.

L'occasion d'évoquer les autres métiers de la production laitière. Si la filière laitière s'appuie sur une solide tradition et un fort ancrage historique, il ne faut pas oublier ses capacités d'innovation et d'adaptation, l'élevage connaît de profondes évolutions et de nouveaux métiers apparaissent ; par exemple le développement des services de remplacement pour les éleveurs. Il y a aussi de plus en plus de métiers du conseil et des services : ils accompagnent les éleveurs dans leurs projets. Ils ont une bonne connaissance des troupeaux et de la gestion d'une exploitation : conseillers en bâtiment d'élevage, inséminateurs, techniciens en contrôle laitier, conseillers de gestion, vétérinaires, conseillers environnementaux, conseillers sur l'alimentation du troupeau, ...

Etudiants et visiteurs, acteurs de l'animation

JEUX DE ROLES ET ANIMATIONS

Au Mondial des métiers, le lait se transformera en yaourt. Aux cotés des élèves des ENIL, un animateur du CNIEL vulgarisera le chemin de visite et expliquera les différents métiers nécessaires, liés à un seul produit laitier, à travers 2 temps forts de 10h à 12h et de 14h à 16h.

L'espace d'animation est scénarisé. Habillés de la tenue vestimentaire représentative de leur fonction, élèves et professeurs représentent un service de l'entreprise, un métier (poste de travail) et une action ciblée de l'entreprise de transformation. En direct, ils effectueront les différentes tâches qui représentent le mieux la profession.

Les visiteurs découvrent ainsi les contraintes et les impératifs d'une entreprise laitière : transformation de matières vivantes, cadences et rythme de production, mise en place de nouveaux produits ou encore prise en compte des règles sanitaires d'hygiène.

En plus de pouvoir observer les étudiants et formateurs sur la production et échanger avec les animateurs du CNIEL, **certaines visiteurs seront aussi acteurs.** Après un passage obligatoire au vestiaire et le respect des règles d'hygiène (et un outil UV) telles que le bon lavage des mains, les participants pourront :

- réaliser des tests consommateurs sur les nouveaux goûts des yaourts au pôle R&D, et les élèves des ENIL adapteront les fabrications en fonction des choix réalisés.
- se joindre à la fabrication des yaourts en direct,
- découvrir le pilotage d'une installation de conditionnement,
- ou encore vérifier la qualité des produits finis.



Chaque visiteur acteur repartira avec un yaourt... pour les autres, des yaourts seront à gagner en participant à un jeu

Les formations de la transformation laitière

LES ENIL : LE RÉSEAU NATIONAL D'ÉCOLES DU SAVOIR-FAIRE LAITIER

Les Ecoles Nationales d'Industries Laitières (ENIL) de : Aurillac, La Roche Sur Foron, Mamirolle, Poligny, Saint-Lô et Surgères ont constitué en janvier 2000, un réseau d'Établissements Publics Locaux d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole.

Les 6 ENIL assurent une couverture géographique nationale, de par leur maillage territorial. Elles proposent une offre de formation à destination des publics lycéens, étudiants, apprentis, adultes (salarié et demandeurs d'emploi).

Les formations dispensées concernent les métiers du secteur agroalimentaire avec une forte spécialisation pour les métiers du lait.

DES ÉCOLES-ENTREPRISES

6,7 millions de litres de lait transformés chaque année dans nos ateliers,

900 diplômés chaque année, toutes formations confondues (du CAP au master),

94 % % d'insertion (poursuite d'étude ou insertion pro),

23 800 m² d'ateliers cumulés sur l'ensemble de nos établissements,

+ 80 produits différents fabriqués par les étudiants,

2 000 jeunes /an dans les ateliers technologiques.



DES ÉCOLES PARTENAIRES DE LA FILIÈRE

Alors que 15% des annonces en CDI ne sont pas couvertes et qu'une entreprise laitière compte en moyenne 12 mois pour recruter un nouveau collaborateur, il est primordial pour le secteur de présenter les différents métiers et formations de la transformation du lait, pour enrayer leur déficit de notoriété et d'attractivité.

Avec une approche mutualisée du réseau des 6 ENIL et une implication forte du CNIEL, la filière souhaite à travers ce salon présenter les métiers du lait (de la production jusqu'à la distribution des produits) et l'offre de formation scolaire (apprentissage et adulte).

TEMPS FORTS : PERMANENCES DES ENIL

Sur les 10 jours, les 2 ENIL de la région Auvergne- Rhône-Alpes (Aurillac et La Roche sur Foron) seront présentes avec une équipe de 5 apprenants (BTSA STA Produits Laitiers ou Certification de Spécialisation Transformations Fermières) et 1 ou 2 formateurs pour l'encadrement de la fabrication et des différents services.

En plus de l'animation, ils renseigneront les visiteurs sur les différentes formations liées à la transformation du lait : du CAP au Master, en apprentissage ou en scolaire, en e-learning ou en présentielle.

13 métiers présentés... 13 métiers qui recrutent

DIVERSITE DES PROFESSIONS DE LA FILIERE LAITIERE

De la production à la transformation, la filière laitière emploie plus de 300 000 femmes et hommes passionnés *, engagés et passionnants. Avec l'ambition de transmettre un savoir-faire unique au monde, elle propose des emplois variés aux compétences diverses. Plus de 60 métiers sont liés à cette filière : 20 concernent l'élevage et 40 la transformation laitière.

Les visiteurs pourront découvrir 13 métiers qui recrutent entre tradition et innovation. Chaque jour, des éleveurs, des professionnels de la transformation laitière et des écoles spécialisées viendront à la rencontre du public pour les sensibiliser aux différents métiers du lait.

Les métiers qui recrutent :

- Eleveur laitier
- Directeur d'entreprise
- Pilote d'installation traitement du lait
- Responsable de production
- Conducteur de ligne
- Responsable logistique
- Contrôleur qualité
- Laborantin
- Responsable innovation produit
- Technicien de maintenance industriel
- Commercial
- Responsable formation
- Crémier-fromager



LES METIERS DE LA COMMERCIALISATION

Les métiers de l'alimentation sont finalement peu représentés dans les 200 spécialités CAP. On peut les compter sur les doigts de la main : boulanger, pâtissier, boucher, charcutier, poissonnier, ...

Il en manquait un ! Enfin le fromager devient l'une de ces spécialités grâce à la ténacité d'un groupe de personnes passionnées, ardentes défenseuses d'un savoir-faire ancestral, d'un métier sans cesse renouvelé, professionnelles du fromage ou non.

Que vous soyez encore dans la voie scolaire, dans l'apprentissage, dans la formation, si vous souhaitez valider des acquis d'expérience ou que vous soyez en reconversion, le CAP crémier-fromager a été créé pour vous. Grâce à lui, vous pourrez devenir « Employé(e) qualifié(e) crémier-fromager. »

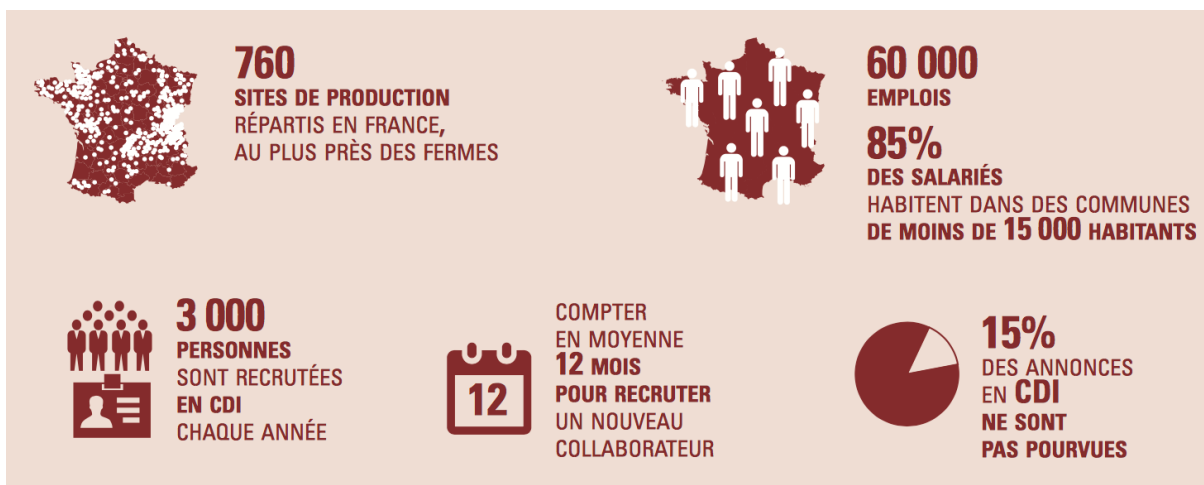
Source : Gis élevage demain

LA FILIÈRE LAITIÈRE, UNE FILIÈRE QUI RECRUTE

Aujourd'hui, la France compte 760 sites de production répartis en France, au plus près des fermes, et totalise 60 000 emplois. 85% de ces salariés habitent dans des communes de moins de 15 000 habitants. La filière recrute ! Chaque année, chez les industriels et coopératives laitières, 3 000 personnes sont recrutées en CDI.

Pourtant, 83% des entreprises laitières interrogées rencontrent des difficultés dans leurs recrutements et regrettent un manque de candidature. Les métiers particulièrement en tension sont conducteur de machine (niveau Bac pro), technicien de maintenance (BTS), conducteur de ligne (BTS), pilote d'installation automatisée (BTS), encadrant opérationnel laitier, chauffeur collecteur...

(Source : CNIEL)





FranceterredeLAIT
LA FILIÈRE LAITIÈRE S'ENGAGE

La France est une terre de lait

Un patrimoine laitier unique au monde s'est ancré au cœur de toutes les régions. Terre de lait, la France dispose de vastes espaces agricoles et d'un climat tempéré et pluvieux, parfaitement adapté à sa production car favorable à la pousse d'herbe et aux cultures.

Ainsi, presque chaque kilomètre de territoire offre sa version du paysage laitier. Une ferme sur quatre est laitière. Présentes dans 90% des départements français, elles sont plus nombreuses dans le « croissant laitier » qui s'étend du grand ouest à la région Auvergne-Rhône-Alpes en passant par les Hauts-de-France, la Lorraine et la Franche-Comté.

En prise permanent avec le vivant, la nature et l'animal, l'éleveur est avant tout un passionné consciencieux, attentif et compétent qui assure au quotidien la production d'une qualité du lait et le bien-être de son troupeau, dans le respect de l'environnement.

Organisée pour et autour du lait, la filière met tout en œuvre pour assurer une gestion sans faille de la sécurité sanitaire et compose, chaque jour avec une matière unique à la nature fragile et périssable.

Forte de son savoir-faire et depuis toujours tournée vers l'avenir, la filière est notamment portée par le dynamisme des industriels laitiers qui investissent dans la technologie de pointe et la recherche pour répondre à tous les instants de consommation de la vie moderne, à tous les besoins nutritionnels et à tous les usages.

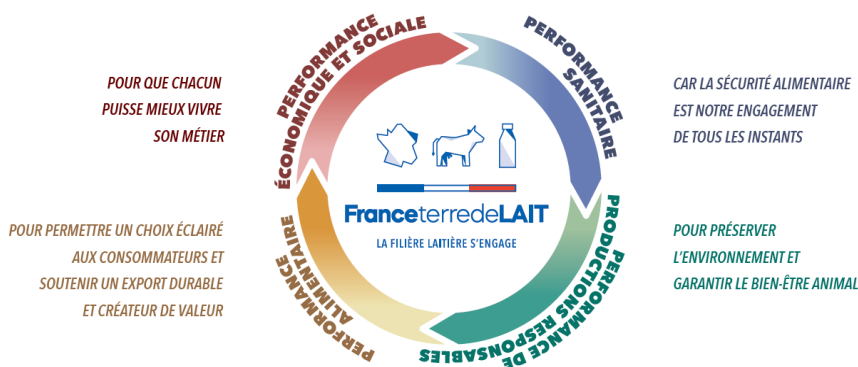
C'est une gamme variée et riche de plus de 1 500 produits laitiers dont 1 200 fromages, du lait de consommation, mais aussi du beurre, de la crème, de la poudre, des yaourts et des desserts lactés, qui est proposée aux consommateurs de France et du monde entier. 99 % du lait collecté sur le territoire est transformé en produits laitiers. Plus d'1/3 des appellations d'origine protégée mondiales sont fabriquées en France et en font le gardien de l'héritage culturel.

Cette gamme de produits uniques au monde est le fruit d'un travail commun, d'un rythme, d'une machine bien rôdée, d'un maillage territorial au service d'une production de qualité. Les 58 000 fermes laitières produisent le lait collecté par 762 sites de transformations dans lesquels la tradition côtoie l'innovation faisant de la France, une terre de lait reconnue et un leader au-delà de nos frontières.

« **France Terre de lait** », c'est la démarche de responsabilité sociétale de la filière laitière française. Avec ce socle commun, la filière s'engage dans une recherche de progrès permanent. « **France Terre de lait** » incarne la volonté des acteurs à intégrer les enjeux sociétaux au cœur de la stratégie de développement durable de la filière. Elle respecte les principes fondateurs de la norme internationale ISO 26 000 : la transparence, l'écoute, le dialogue avec les parties prenantes et la mise en œuvre d'un progrès continu et responsable en matière de développement durable.

Cette démarche de progrès, ouverte sur le monde, se décline en 4 axes de performance et incarne les priorités du secteur. A travers, par exemple, la performance économique et sociale, la filière laitière s'engage à :

- Pérenniser l'ancrage du secteur sur tout le territoire
- Assurer une meilleure rémunération aux éleveurs pour que chaque acteur puisse vivre de son métier
- Attirer de nouveaux talents pour prendre la relève dans les métiers du lait
- Améliorer les conditions de travail pour l'ensemble des acteurs de la filière



De cette quadruple performance naît le socle « **France, Terre de lait** » : le dénominateur commun à tous les produits laitiers français, le véritable savoir-faire de la filière, en continuel progrès, sans rupture avec les actions entreprises par la filière ces dernières années. Cette démarche doit permettre de développer la reconnaissance et la valorisation du lait et des produits laitiers sur l'ensemble des marchés.

A propos du CNIEL

Le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière est l'Interprofession qui réunit l'ensemble des acteurs de la filière laitière : les éleveurs laitiers, les coopératives et industriels laitiers, ainsi que les acteurs de la grande distribution, du commerce et de la restauration collective. Association (loi 1901) reconnue par les pouvoirs publics français et européens, le CNIEL est un lieu d'échange entre les acteurs de la filière, de concertation et de débat intégrant les réalités du monde professionnel et les attentes et préférences des consommateurs-citoyens et de la société civile.

Le CNIEL a également pour mission et vocation de mettre à disposition à l'ensemble des publics des informations fiables, sourcées et étayées scientifiquement sur la filière laitière et les produits laitiers (qualité du lait, données économiques et de marché, modes de production, informations nutritionnelles etc.).

SERVICE PRESSE DU CNIEL

Marylène Bezamat - 06.03.99.62.07 - mbezamat@cniel.com

Daphine Sacleux - 07.86.74.80.47 - dsacleux@cniel.com

EN SAVOIR PLUS SUR LA FILIERE LAITIERE

Site internet : www.franceterredelait.fr

Salle de presse : <https://presse.filiere-laitiere.fr/>

Twitter@Cniel

SERVICE PRESSE DES ENIL

Camille Barbier - 06.23.80.15.18 - camille.barbier@educagri.fr

EN SAVOIR PLUS SUR LES ENIL

Site internet : www.reseau-enil.fr

Facebook : <https://facebook.com/reseauenil/>

Instagram : <https://www.instagram.com/reseauenil/>

Quelques vidéos : https://www.youtube.com/watch?v=AuJkOnrhU_c