

La ferme Les Fleurs Bio recherche un/e responsable de fromagerie fermière ou artisanale

Située dans le nord du Cantal, à mi-chemin entre Riomès Montagnes et Bort les Orgues, la ferme Les Fleurs Bio, actuellement en GAEC, recherche une personne compétente et responsable pour gérer l'atelier de transformation fromagère.

Nous élevons des vaches laitières Abondance (une cinquantaine de mères et la suite), sur 85ha de prairies naturelles, avec des vêlages groupés janvier-avril, pour une lactation à l'herbe. Système tout foin (ou presque), de la ferme.

L'équipe actuelle est composée d'un couple de 2 associés :

- Géraud DUMAS, 36 ans, élevage et travaux extérieurs
- Adèle FRANÇOIS, 33 ans, commercialisation et administratif

et :

- Alain CONESA, fromager salarié en CDI
- Mathurin LEPAGE, apprenti en CS transformation fromagère fermière, en CDD d'un an, qui partage son temps entre la fromagerie et l'élevage

L'utilisation actuelle de nos 220 000 litres de lait est :

- 20 000 litres à l'élevage des veaux
- 20 000 litres à Biolait, l'hiver
- 180 000 litres transformés en AOP Salers et Cantal, affinés sur la ferme et commercialisés par nos soins
- le lactosérum est écrémé puis transformé en beurre.

Le système est amené à évoluer en fonction des envies et compétences du/de la responsable de la fromagerie, que ce soit en terme de structure juridique (salarié du GAEC ? Associé dans le GAEC ? Évolution vers un autre type de société ? - réflexion en cours sur ce sujet -), de transformation (fermière au sein de la ferme ; ou artisanale de façon indépendante), de compétences (la responsabilité de la commercialisation peut être transférée au / à la responsable de la fromagerie).

LES MISSIONS *a priori, à définir suivant le paragraphe ci-dessus (actuellement partagées entre les 2 associés, qui veulent s'en décharger)*

- définition des objectifs en terme de transformation (type de produits, ...)
- définition de l'organisation (qui peut orienter le type de transformation)
- gestion du salarié / de l'apprenti (planning de travail, suivi des heures, ...), remplacement du salarié lors de ses repos et congés (suivant l'organisation choisie), recruter si besoin, gestion de son propre poste
- transformer le lait, fabriquer le beurre
- affiner, nettoyage de la cave, suivi des lots (gradage si AOP)
- assurer les approvisionnements (sel, présure, plaques AOP si besoin, produits de nettoyage, petit matériel)
- gérer la bonne tenue des locaux et linge, la tenue des cahiers de fabrication
- gérer l'entretien et la maintenance du matériel et les pannes éventuelles
- gérer le Plan de Maîtrise Sanitaire (analyses des produits, contrôle DSV, registres, ...)
- assurer la certification bio (intrants, contrôle Ecocert, registres, ...)
- assurer le suivi AOP, si transformation dans ce cadre (administratif, registres, contrôle INAO, ...)

- en lien avec la personne chargée de la commercialisation : suivi de l'étiquetage des produits, organisation des produits à vendre par rapport à la transformation

L'EXPÉRIENCE INDISPENSABLE

- en transformation fromagère fermière
- en gestion globale (d'un atelier de transformation / d'une ferme / d'une entreprise / du personnel)

LES COMPÉTENCES

- techniques : transformation fromagère, gestion de l'amont et de l'aval
- économiques : gestion de l'atelier (volumes transformés, prix de vente, salaires, achats, ...) pour qu'il fonctionne de manière équilibrée au sein de la structure actuelle (fromagerie fermière) ; OU de manière indépendante (fromagerie artisanale)
- relationnelles : anticipation, organisation, gestion d'une équipe, communication / lien avec les personnes en charge de la production et de la commercialisation

LES CONDITIONS PROPOSÉES

- si transformation fermière au sein de la structure actuelle : temps plein CDI (env. 1500€ net mensuel) ou projet d'association dans la structure actuelle ou à redéfinir ensemble

- si transformation artisanale : vente de la fromagerie, du matériel, du fonds de commerce, de 180000 litres de lait bio par an, transfert du personnel.

Venir nous rencontrer pour discuter !

Un échange préalable par téléphone est nécessaire, ainsi que l'envoi de votre CV et lettre de motivation.

Contacts :

Les Fleurs Bio – Géraud DUMAS 06 80 51 23 85 et Adèle FRANCOIS 06 66 23 05 53

Chavillac – 15400 Saint Etienne de Chomeil – contact@lesfleursbio.com – www.lesfleursbio.com