

Communiqué de presse actuel

2019 : 20 diplômés EPS dans l'industrie laitière Ces visages marqueront l'avenir de l'industrie laitière

Les technologues du lait diplômés EPS (examen professionnel supérieur) se considèrent comme les diplômés du plus haut niveau de formation continue en tant que technologues du lait. Le diplôme EPS correspond à l'ancien diplôme de maître fromager ou maître laitier. Lors de la Journée de l'industrie laitière 2019, la Société Suisse d'Industrie Laitière SSIL a présenté 20 diplômés EPS à Stans. Les diplômés sont également des modèles pour les générations futures - en tant que formateurs, patrons d'une fromagerie ou cadres dans une entreprise industrielle.



Les technologues du lait fraîchement diplômés ont passé avec succès l'examen professionnel supérieur EPS - le plus haut niveau de la formation professionnelle des technologues du lait. De l'apprentissage au diplôme, ils se sont investis pendant environ 8 ans.

René Pernet, membre du comité de la Société Suisse d'Industrie Laitière (SSIL), représentant de la Suisse romande, explique les avantages du diplôme pour les diplômées et les diplômés : « La chance pour un diplômé, est déjà d'avoir une maîtrise fédérale. À partir de là, lorsque l'on a un diplôme supérieur, on a de toute manière des postes à responsabilités. Nous sommes dans une configuration où le marché est en recherche de personnes qui prennent des responsabilités. Nous avons besoin de jeunes qui viennent pour la relève et ainsi prendre des responsabilités. À partir de là, un jeune qui a un diplôme aura toutes ses chances de s'épanouir dans une entreprise où il pourra avoir un bon travail correspondant à sa formation. ». Mais la haute qualification est aussi associée à des devoirs : « Je pense que pour un diplômé, un des premiers objectifs est d'être un exemple. Ce sont des jeunes et les jeunes parlent aux jeunes. Si le diplômé arrive à parler de ce qu'il fait, être un exemple dans sa formation, dans son travail, mais aussi dans ses autres activités, cela est, je pense, un des premiers objectifs. Et le second sera, pour le jeune qui vient avec une maîtrise fédérale, d'avoir tout de suite des possibilités pour s'investir dans la profession, dans la corporation, soit en tant qu'expert, soit en se disant "tiens, j'amène ma jeunesse, mes idées pour la promotion d'un métier qu'on a tous envie de promouvoir". »



Romain Bochud a travaillé sur un business plan en vue de la reprise fictive de la fromagerie de Palézieux-Village dans le cadre de son mémoire. Son entreprise d'examen était la Fromagerie Maillard, 1609 Palézieux-Village. Il s'est décidé à suivre une formation professionnelle pour obtenir son diplôme fédéral de technologue du lait afin de reprendre plus tard une fromagerie. Il estime qu'il aura de véritables opportunités parce qu'« on sait bien que dans le canton de Fribourg, il y aura pas mal de postes qui vont se libérer ces prochaines années et on verra bien où on se trouvera à ce moment-là. » Dans son travail quotidien,

il est fasciné par le fait de transformer un produit qui est noble à la base, un produit vraiment de haute qualité. Au cours de sa formation continue, il s'est préparé à la mise en œuvre de ses objectifs: « Les connaissances en matière de comptabilité, de management du personnel et de gestion de la qualité sont vraiment précieuses pour savoir gérer sa propre entreprise. »

Pauline Boschung travaille à la Fromagerie Moléson SA à 1694 Orsonnens. Son mémoire porte sur le



thème suivant : Incidences sur l'entreprise suite à l'achat d'une conditionneuse à fondue. Elle explique sa motivation pour la formation continue : « J'ai choisi cette formation continue pour pouvoir justement avoir davantage de connaissances au niveau de la gestion d'entreprise, que ce soit du point de vue financier, personnel, par rapport aux assurances ainsi que tout ce qui va avec. » Elle a aussi une vision claire de son avenir : « D'ici trois à cinq ans, je ne désire plus forcément travailler en fabrication, mais pas non plus avoir ma propre entreprise. Je désire rester employée car lorsque l'on a des enfants, cela n'est pas évident. Et puis, j'ai déjà la chance d'avoir un poste dans les bureaux

en travaillant pour l'assurance qualité. » Pour elle, les femmes ont de bonnes chances de réussite : « Je pense que les femmes ont leur place dans l'industrie laitière. Il faut juste oser. Cela fait douze ans que je travaille dans ce milieu et j'ai réussi à trouver des employeurs et des collaborateurs qui m'acceptent très bien en tant que femme dans cette profession très masculine. » Elle est très satisfaite du choix de son métier car « ce que j'aime le plus dans mon métier, c'est qu'il m'offre justement un large éventail de possibilités. Avec la place que j'occupe actuellement, je touche vraiment à tout, que ce soit au niveau des produits ou même des contacts directs avec la clientèle. Il y a vraiment beaucoup d'opportunités dans le métier avec une maîtrise. »

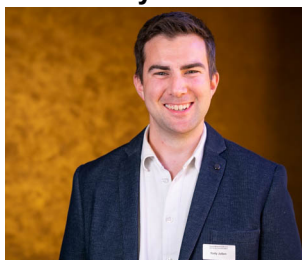
Sébastien Kolly de la Fromagerie régionale d'Ursy, 1670 Ursy, a établi un business plan pour la reprise



d'une fromagerie artisanale. « J'ai décidé de faire cette formation continue car j'avais envie de rester dans le métier et mon vœux est de devenir un jour patron. Je viens d'une famille paysanne et j'ai un grand frère qui a fait une maîtrise agricole. De plus, en me dirigeant vers la fromagerie, j'avais envie d'aller au-delà du CFC. » Dans son travail quotidien, il apprécie particulièrement le contact avec le monde de l'agriculture. Il ne s'inquiète pas de l'avenir de l'industrie laitière, car « au niveau de l'économie laitière, je pense que le secteur fromager se porte à mon avis bien et qu'il va continuer à évoluer. » Cela lui plaît beaucoup de travailler à la Fromagerie régionale d'Ursy. Il a également reçu du soutien

pour la préparation de son mémoire : « J'ai eu la chance d'avoir un patron qui m'a beaucoup aidé et qui m'a fourni toutes les informations dont j'avais besoin. Donc je suis très content du travail que j'ai fait. »

Julien Yerly a écrit un mémoire sur l'achat d'une conditionneuse à yogourts avec gobelets en plastique ou



en verre. Il explique : « Mon sujet, c'était l'achat d'une conditionneuse à yogourts car à la laiterie de Vuadens, on transforme une grande quantité de yogourts. En outre, on avait besoin de gagner en productivité car le remplissage des yogourts se fait de manière très artisanale et l'achat d'une conditionneuse nous permettrait de gagner du temps ainsi que d'augmenter peut-être les quantités de yogourts produits et vendus à la laiterie. » Son métier, c'est sa passion : « Moi, ce qui me fascine, c'est justement cette matière première qu'est le lait, une matière vivante qui est différente chaque jour, qui évolue en fonction des saisons et du temps qu'il fait. C'est également le fait de

pouvoir transformer, d'arriver à un produit, que ce soit un fromage, un yogourt, du beurre ou tout ce que l'on peut faire avec ce produit de base qu'est le lait. » Il est également enthousiaste à l'égard des possibilités de carrière : « Je pense que les chances de carrière sont importantes. Il y a beaucoup de possibilités dans le milieu de l'alimentaire. Surtout dans le milieu laitier, on cherche tout le temps du monde, en particulier des personnes qualifiées. On a toujours besoin de personnes connaissant le métier et pouvant apporter un plus aux entreprises par leurs connaissances ainsi que par la formation qu'ils ont reçue dans ce milieu-là. » Mais le changement est partout - et cela vaut aussi pour la profession: « Il faut que le métier évolue aussi avec les tendances actuelles et qu'on suive le mouvement actuel. »

Tradition et innovation

La motivation était aussi le thème de l'aventurière et sportive Evelyne Binsack, qui a raconté ses expériences au Pôle Nord et au Pôle Sud lors de la cérémonie de remise des diplômes à Stans. Joe Christen, Directeur de l'agriculture et de l'environnement, Conseiller d'État de Nidwald, n'a pas seulement été particulièrement satisfait du diplôme de Peter Barmettler, qui travaille dans son canton, il a également souligné qu'à Nidwald, les fromageries sont à l'aise dans la tradition et l'innovation.

**technologie.ch • facebook.com/technologie.ch • twitter.com/technologiech •
instagram.com/technologie.ch • youtube.com/technologie**

Vidéo : https://www.youtube.com/watch?v=qWx_6JhS4ao

Matériel de presse : <https://share.iriswirz.com/s/qYRCieo9iGdr3p9>

Informations, photos, contacts: Iris Wirz c&p communications, tél. 043 500 52 88,
presse@technologie.ch