

CHARGÉ DU SUIVI SANITAIRE DES EXPLOITATIONS FERMIÈRES POUR LA FILIÈRE AOP SAINT-NECTAIRE F/H
INTERPROFESSION DU SAINT-NECTAIRE

Contexte et Définition du poste :

Vous avez à cœur de défendre et promouvoir un produit AOP ?

Vous cherchez un poste proposant des missions de conseils techniques en élevage ?

CONTEXTE

La zone de production de l'AOP Saint-Nectaire se situe au cœur du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne, dans un rayon de 25 km autour du massif du Sancy, à cheval sur les départements du Puy de Dôme et du Cantal (69 communes). Plus de 14 000 tonnes de fromage Saint-Nectaire sont produites chaque année, ce qui classe l'AOP Saint-Nectaire au troisième rang des AOP fromagères françaises au lait de vache et au premier rang des AOP fermières en Europe (avec plus de 8 000 T de Saint-Nectaire Fermier au lait cru). En 2022, l'AOP Saint-Nectaire compte 446 opérateurs : 207 exploitations fermières (fabriquant à la ferme), 210 exploitations laitières, 4 laiteries, 6 collecteurs de lait et 19 affineurs. Ce qui représente près de 2 000 emplois directs.

L'ensemble des acteurs de la filière Saint-Nectaire est représenté au sein d'une structure qui les fédère : l'Interprofession du Saint-Nectaire. En tant qu'Organisme de Défense et de Gestion, et syndicat interprofessionnel, cette structure constituée de 10 salariés a en charge l'application et le suivi du cahier des charges de l'appellation, le suivi et le contrôle de la qualité organoleptique et sanitaire, la défense et la protection de l'AOP, la communication, et plus généralement la mise en œuvre de projets de développement pour la filière.

Missions :

La filière fermière, en développement, est soumise à d'importants enjeux pour assurer la prévention et la maîtrise des risques bactériologiques associés au lait cru. C'est pourquoi l'Interprofession Saint-Nectaire, qui a pour mission de " pérenniser et développer la production de lait et de fromage " (axe prioritaire de son plan stratégique), souhaite renforcer son équipe de techniciens sanitaires en élevage, constituée actuellement de 2 personnes.

Sous la coordination d'un technicien expérimenté, et en collaboration avec l'équipe en place, vous serez en charge :

d'assurer le conseil technique auprès des exploitations agricoles en transformation fermières sur des problématiques de qualité du lait et des fromages (cellules, coliformes totaux, staphylocoques, etc.). Vous pourrez être amené à faire le lien avec les conditions de production et l'équilibre global du système d'exploitation, en utilisant vos connaissances globales sur la conduite de l'élevage, et la gestion de l'exploitation.

d'intervenir sur les exploitations fermières en cas de contamination de germes pathogènes (listeria, salmonelle) afin de rechercher les causes et mettre en place des plans d'actions correctives.

de sensibiliser et former les producteurs à la maîtrise des risques bactériologiques associés au lait cru, et faire le lien avec les conditions de production en amont.

d'accompagner les exploitations agricoles en transformation fermière dans la définition et la mise en œuvre de leur Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Vous serez également amené à participer à des événements de la vie de la filière : organisation de journées techniques sur le terrain, salon de l'agriculture, sommet de l'élevage, ...

Profil recherché :

EXPERIENCES ET COMPETENCE REQUISES

Bac +2 à bac +5, spécialisé dans le domaine agricole ou dans le domaine microbiologique

- Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire
- Connaissance de l'élevage laitier
- Compétences en transformation fromagère serait un plus
- Expérience dans un environnement technique laitier artisanal ou fermier

QUALITES REQUISES

- Rigueur dans le travail
- Capacité d'organisation, autonomie, initiative
- Sens relationnel, capacité d'empathie, aptitude au conseil
- Esprit d'analyse et de synthèse

Conditions :

Employeur : Interprofession Saint Nectaire (Association)

Poste basé à Besse-en-Chandesse (63610) avec déplacements sur l'ensemble de la zone AOP Saint-Nectaire

Véhicule de service mis à disposition

Rémunération selon expérience

Mutuelle d'entreprise (prise en charge de 50 % par l'employeur)

Pour nous accompagner dans nos recrutements, nous avons choisi de faire appel à l'APECITA.

Merci d'envoyer votre candidature (CV, lettre de motivation et prétentions salariales) uniquement Nathalie GAUTRON, via l'adresse clermont@apecita.com

Rémunération :

Rémunération selon expérience

Précisions pour candidater :

Déposer votre candidature CV + lettre de motivation sur 'postuler'.

Mail de candidature :

clermont@apecita.com