L'Interprofession Saint-Nectaire recrute :

TECHNICIEN FROMAGER, APPUI TECHNIQUE ET QUALITE

CONTEXTE

La zone de production de l'AOP Saint-Nectaire se situe au cœur du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne, autour du massif du Sancy, à cheval sur les départements du Puy de Dôme et du Cantal.

Filière dynamique, l'AOP Saint-Nectaire se classe au troisième rang des AOP fromagères françaises et au premier rang des AOP fermières, avec plus de 14 000 tonnes de fromage chaque année, dont 8000T de Saint-Nectaire fermier au lait cru.

En 2025, l'AOP Saint-Nectaire compte : 200 exploitations fermières (fabriquant à la ferme), 185 exploitations laitières, 4 laiteries, 6 collecteurs de lait et 20 affineurs.

L'ensemble des acteurs de la filière Saint-Nectaire est représenté au sein de l'Interprofession du Saint-Nectaire. En tant qu'Organisme de Défense et de Gestion, et syndicat interprofessionnel, cette structure constituée de 10 salariés a pour mission l'application et le suivi du cahier des charges de l'appellation, 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

Nous recherchons un(e) **Technicien(ne) fromager(e)** pour renforcer notre équipe technique. En collaboration avec les techniciens sanitaire et qualité produit, vous participez à l'accompagnement des producteurs fermiers, sur différents volets :

Appui technique en fabrication fromagère fermière :

- Réaliser les visites de suivi technique chez les producteurs, et les accompagner dans le suivi de la qualité des fabrications.
- Identifier les dysfonctionnements et proposer des actions correctives
- Participer à l'amélioration continue des pratiques, et identifier les besoins en formation.

Participation au suivi de la qualité organoleptique des fromages :

- Gradage (évaluation des fromages en cave) et commissions de dégustation.

Suivi sanitaire des exploitations :

- Intervenir sur les exploitations fermières en cas de contamination de germes pathogènes afin de recherche les causes et mettre en place des plans d'actions correctives
- Assurer le conseil technique auprès des exploitations sur des problématiques de qualité du lait et sur la maitrise des risques bactériologiques associés au lait cru.
- Accompagner les exploitations dans la définition et la mise en œuvre de leur Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

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

Profil recherché :

- Formation en technologie fromagère et/ou expérience significative en fromagerie
- A l'aise sur le terrain et dans l'accompagnement des producteurs
- Organisation et rigueur
- Bon relationnel et sens de l'écoute.
- Les missions et le niveau d'autonomie pourront être adaptés en fonction de l'expérience et des compétences. Un accompagnement à la prise de poste est prévu afin de faciliter la montée en compétences sur les spécificités de la fabrication en Saint Nectaire.

Conditions :

- CDI à temps plein 35h (Lundi->vendredi)
- Poste basé à Besse-et-Saint-Anastaise (63 610) avec déplacements auprès des producteurs.
- Permis B indispensable.
- Salaire selon profil et expérience.

Pour présenter votre candidature, merci d'envoyer votre CV + lettre de motivation à :
rh@syndicatstnectaire.com

Réponse souhaitée avant le 09/12/2026