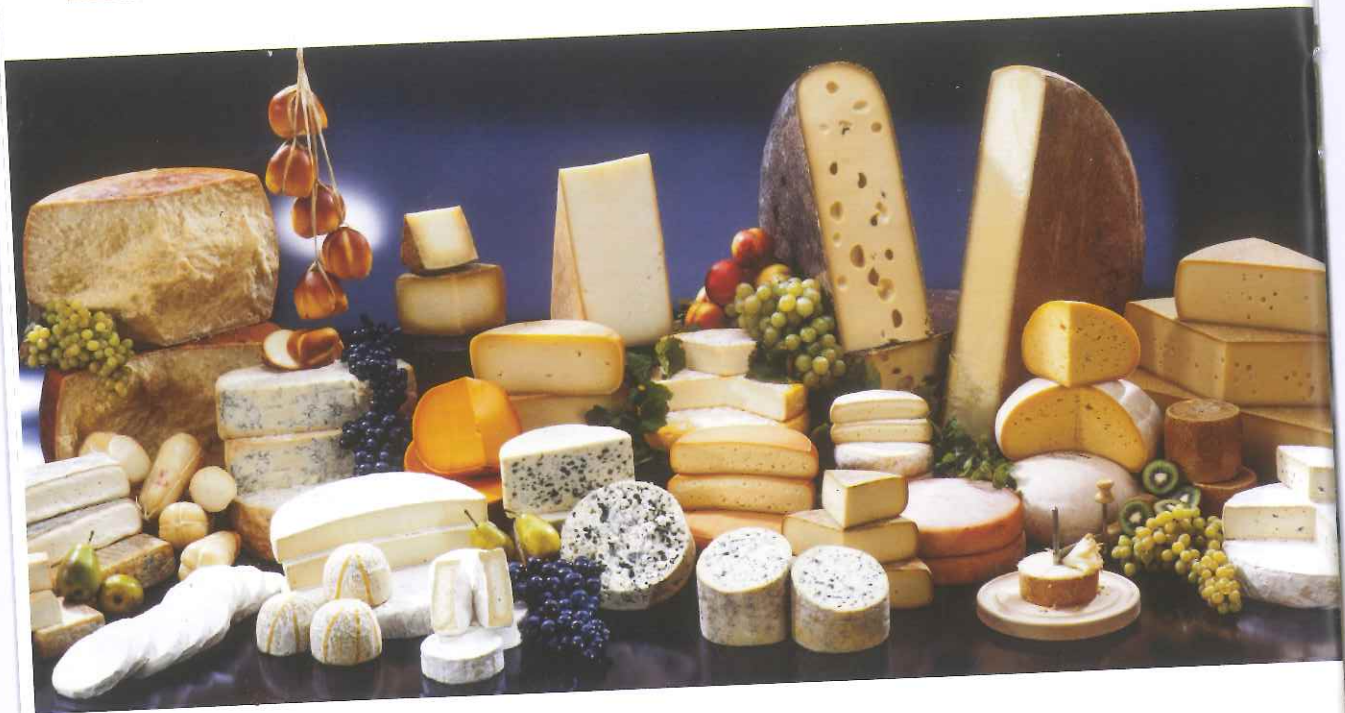


CAP CRÉMIER-FROMAGER



UN MÉTIER D'AVENIR

Tour à tour considérés comme épiciers, BOF, crémiers, fromagers, puis marchands de fromages, les professionnels bénéficient enfin d'un statut clair avec la mise en place du CAP crémier-fromager.

Claude Maret, président de la Fédération des fromagers de France (FFF) le confirme: « Depuis dix-quinze ans, nous avons un regain des professions alimentaires spécialisées traditionnelles, qu'il s'agisse des charcuteries, boulangeries, crémeries ou primeurs. » Le secteur du fromage se porte bien avec un chiffre d'affaires de 900 millions d'euros, et les 3 200 crémiers-fromagers de France participent à la dynamique d'un emploi durable (94 % des emplois sont en CDI). Chaque année, ce sont environ 1 000 personnes qui contactent la FFF à la recherche d'informations sur le métier. L'arrêté du 4 juillet 2017 publié par l'Éducation nationale valide en quelque sorte l'élan de ces dernières années avec la création de la spécialité « crémier-fromager » de certificat d'aptitude professionnelle, le fameux CAP. Concrètement mis en place il y a quelques mois, en septembre 2018, les premiers diplômés arriveront donc sur le marché en 2020. Ces jeunes assureront alors le rayonnement de tout notre secteur.

