



Conseiller technique lait cru en fromageries fermières

CASGIU CASANU est une association de producteurs de fromages fermiers de Corse qui regroupe, à ce jour, 110 fermiers de toute la région.

Dans un contexte de production agricole de plus en plus complexe, les producteurs s'organisent pour mieux envisager collectivement leur avenir. L'une de nos actions est de pérenniser et développer la production fermière en proposant aux producteurs adhérents, fermiers travaillant au lait cru, un appui technique sur la maîtrise de l'hygiène dans leurs exploitations, un appui technologique pour résoudre les accidents de fabrication et/ou le développement de nouvelles gammes, et des formations pour faire progresser collectivement la filière. Casgiu Casanu participe également à divers projets de recherche et développement autour de la typicité des produits, les liens entre alimentation des troupeaux et qualité organoleptique des fromages, ...

Rejoindre Casgiu Casanu, c'est intégrer une association où les valeurs humaines sont l'élément clé du quotidien. Si vous aussi vous partagez ces valeurs, et que vous êtes volontaire, dynamique, force de proposition, cette annonce est faite pour vous. Une équipe dynamique et passionnée vous attend pour rejoindre ses rangs !

Vos missions en tant que conseiller technique lait cru en fromageries fermières

Rattaché(e) au directeur et au Conseil d'Administration, le conseiller technique lait cru en fromageries fermières accompagne les adhérents de l'association pour la maîtrise sanitaire et technologique des produits laitiers par son suivi technique et ses conseils en hygiène. En participant à la surveillance de la qualité sanitaire du lait et du fromage, il a un rôle de conseil auprès des ateliers de transformation et d'affinage. Il a pour objectif de trouver les solutions adaptées en analysant leur efficacité, en vérifiant leur faisabilité conformément à la réglementation en vigueur et en respectant les règles sanitaires et de sécurité au travail. Il anime des sessions de formation auprès des professionnels des filières fromagères.

Missions principales

1. Être responsable du service d'autocontrôles proposé aux adhérents de l'association
Encourager la réalisation des autocontrôles
Fournir un conseil aux producteurs souhaitant réaliser un autocontrôle
Organiser les autocontrôles (enregistrer les demandes, transmettre aux laboratoires, réceptionner les résultats, transmettre les résultats aux producteurs)
Accompagner la résolution des non-conformités d'hygiène et de sécurité sur le terrain aux côtés de l'agriculteur
Vérifier la cohérence entre les analyses demandées et les factures reçues avant transmission au service facturation
Rédiger les comptes rendus des interventions ainsi qu'un reporting interne
2. Être responsable du conseil technique en technologies fromagères auprès des adhérents
Accompagner les agriculteurs du point de vue de la technique et de la technologie : développement de nouvelles gammes, résolution d'accidents technologiques
Rédiger les Plans de Maîtrise Sanitaire et les dossiers d'agrément CEE
Accompagner les adhérents sur les changements réglementaires
3. Être la personne relais entre les services de l'Etat, les partenaires, la direction de l'association et les adhérents
Participer aux réunions techniques, rédiger les comptes-rendus



Offre d'emploi

Défendre et soutenir les dossiers des adhérents auprès des différentes instances

4. Assurer une veille réglementaire, métier et technique

Collecter les informations, rédiger et diffuser des articles de vulgarisation pour les adhérents

Mettre à jour les documents techniques et les supports de communication de l'association

Missions secondaires

1. Assurer des sessions de formation professionnelle continue au bénéfice des agriculteurs dans le domaine de transformation fromagère

Collaborer en lien avec l'assistante d'animation et l'animateur sur la partie formation

Recueillir et analyser les besoins de formation des agriculteurs dans le domaine concerné et proposer des offres de formation

Animer les sessions de formation en respectant les besoins du référentiel Qualiopi

2. Participer aux projets de Recherche et Développement

Participer aux projets dans lesquels l'association est partenaire

Concevoir et animer des projets

Profil souhaité

- Vous êtes une personne de terrain, dynamique, pragmatique, réactif(ve) et investi(e). Vous êtes doté(e) d'un excellent relationnel et vous appréciez le travail en autonomie. Vous êtes également capable de travailler en équipe.
- Formation de technicien (type BTS, IUT, spécialisé en Sciences et Technologie des Aliments parcours ENIL, ...) ou ingénieur.
- Débutants acceptés
- Justifier d'une expérience significative dans des fonctions sanitaires ou qualité en entreprises laitières fabriquant des fromages au lait cru serait un plus.
- Compétences en Transformation laitière, Qualité, Microbiologie.
- Bon sens et capacités à assurer la mise en œuvre des bonnes pratiques sur le terrain. Compétences rédactionnelles et orales indispensables.

Conditions

- Type de poste : CDI, à pourvoir à partir du 1^{er} juin 2024
- Salaire brut mensuel : de 2 178 € à 2 431 € négociable selon niveau et expérience
- Localisation : Poste basé à Riventosa en centre Corse, déplacements fréquents dans toute la Corse, ponctuellement sur le continent
- Avantages : Mutuelle avec participation employeur, Véhicule de service (type Duster) avec carte carburant, ordinateur portable et smartphone fournis
- Frais de déplacement et repas pris en charge lors des missions à l'extérieur
- Domiciliation idéale : centre Corse