

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Berne, le 21 septembre 2021

Journées découvertes nationales: découvrir, participer et s'informer

Les premières Journées découvertes nationales de la profession de technologue du lait se sont terminées dimanche 19 septembre. Pendant une semaine, près de 60 entreprises de transformation du lait ont ouvert leurs portes aux personnes intéressées à découvrir cette profession. Ces petites, moyennes et grandes entreprises proposaient un programme axé sur la découverte, la participation et la dégustation. Les jeunes ont obtenu ainsi un aperçu de la grande diversité de cette profession dans la pratique.

Du 13 au 19 septembre, près de 60 entreprises de transformation du lait ont donné la possibilité aux élèves et à d'autres personnes intéressées de découvrir la profession de technologue du lait. « Les entreprises impliquées proposaient un super programme permettant de participer et de déguster. Les personnes intéressées ont pu découvrir la profession de technologue du lait de tout près. Un grand merci aux entreprises qui ont participé à l'action dans toute la Suisse », résume Karin Imboden, directrice de la Société suisse d'industrie laitière (SSIL).

Secouer, tartiner, sentir et écouter

Remuer pour fabriquer un yoghourt ou secouer pour produire un délicieux beurre : les jeunes visiteuses et visiteurs ont pu essayer elles-mêmes et eux-mêmes et découvrir ainsi comment le lait est transformé en excellents produits laitiers. Les hôtes ont présenté la profession de technologue du lait en lien avec la pratique ainsi que leur entreprise. Les participantes et participants ont évidemment pu goûter les produits laitiers qu'elles et ils ont fabriqués. « Une jolie expérience pour ces jeunes. Beaucoup ne savent plus comment on fabrique du fromage et ce qui est nécessaire pour produire un yoghourt », note Karin Imboden. « Ce sont pourtant des denrées alimentaires que nous achetons quotidiennement sur les étals ou à la coupe ; des produits qui resteront demandés à l'avenir, qui sont développés en continu et pour la fabrication desquels nous avons besoin de spécialistes bien formé-e-s. »

Une profession variée et sûre

Le lait est un produit naturel qui doit être transformé rapidement. La propreté et l'hygiène sont essentiels dans tous les processus de fabrication comme ont pu le découvrir les jeunes : elles et ils devaient se munir d'un filet sur les cheveux et d'équipements pour visiter les installations. Bon nombre ont été étonné-e-s de voir où le lait était transporté dans les nombreuses conduites et ce qui était fabriqué avec. La curiosité et l'intérêt pour la technique sont d'ailleurs des caractéristiques importantes pour faire l'apprentissage de trois ans. Pendant ces trois ans, les jeunes apprennent à fabriquer des produits variés et novateurs à base de lait, que ce soit dans une entreprise artisanale qui perpétue le savoir-faire traditionnel ou dans une entreprise industrielle équipée d'installations entièrement automatisées.

Les premières Journées découvertes nationales étaient la plateforme idéale pour les personnes intéressées, les élèves et leurs parents qui souhaitaient découvrir la profession de technologue du lait et s'informer directement auprès des professionnels.

Renseignements**SOCIÉTÉ SUISSE D'INDUSTRIE LAITIÈRE (SSIL)**

Karin Imboden

Directrice

Gurtengasse 6, case postale

3001 Berne

T 031 312 26 47 | M 079 427 40 43

info@smv-ssil.chwww.milchtechnologie.ch / www.technologie.ch

Photos à télécharger pour les journalistes sur [Journées découvertes nationales: impressions | technologue du lait / fromager – SSIL](#)

Schweizerischer Milchwirtschaftlicher Verein (SMV)

Der SMV wurde 1887 gegründet und ist heute die Organisation der Arbeitswelt (OdA) der Schweizerischen Milchwirtschaft. Um die Jahrtausendwende wurden die Berufe Käser und Molkerist zum Einheitsberuf «Milchtechnologe/-in EFZ» zusammengelegt. Der SMV kümmert sich als Organisation der Arbeitswelt (OdA) um die Aus- und Weiterbildung in der Schweizerischen Milchwirtschaft. Als OdA ist der SMV Träger der beruflichen Grundbildung, verantwortlich für ein ausreichendes Angebot an Ausbildungsplätzen, für die Definition der Bildungsinhalte und Qualifikationsverfahren, die Organisation der überbetrieblichen Kurse und das Bereitstellen von Angeboten der höheren Berufsbildung.

www.milchtechnologie.ch | www.technologie.ch