

Perception de l'attractivité des métiers en filière AOP-IGP fromagère

Dans le cadre du projet REACTIFFS, cette étude a pour objectif d'interroger l'attractivité des métiers amont/aval des filières AOP/IGP fromagères étudiées auprès d'élèves de centres de formation. Un sondage en ligne a été diffusé de février à mai 2025.

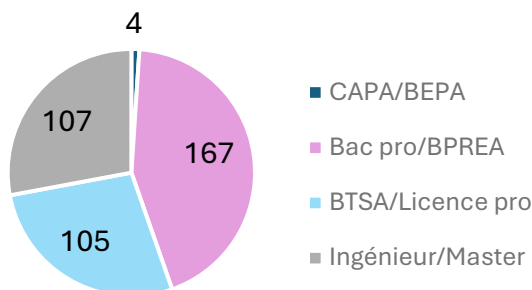
Les résultats sont ici synthétisés.

Synthèse des résultats

383 personnes ont répondu au sondage

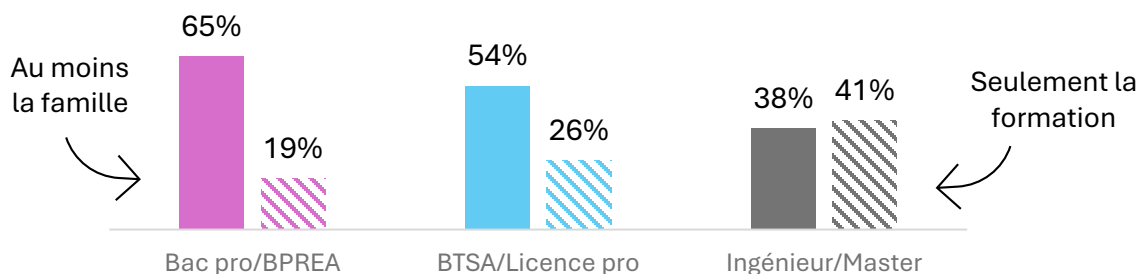
Ils sont principalement localisés en AURA du fait d'une diffusion du sondage dans des établissements de la Région ; quelques-uns viennent d'autres régions de France.

Niveaux d'étude



Plus leur niveau d'étude est élevé, moins ils ont un lien familial avec le milieu agricole et plus leur formation est ce seul lien.

Leurs liens avec le milieu agricole



TOP 3 DES MÉTIERS QU'ILS AIMERAIENT EXERCER APRÈS LEURS ÉTUDES

Les élèves de bac pro/BPREA et BTS/licence pro ont le même top 3 ciblé dans les exploitations, que ce soit à la production ou transformation, quand les élèves ingénieur/Master s'intéressent plus aux métiers de l'accompagnement, tout en hissant le métier de chef-fe d'exploitation en top 2.

1

CHEF-FE D'EXPLOITATION

pour les élèves en **bac pro/BPREA** et en **BTSA/licence pro**

CONSEILLER-RE AGRICOLE

pour les élèves **ingénieur/Master**

2

SALARIÉ-E AGRICOLE

pour les élèves en **bac pro/BPREA** et en **BTSA/licence pro**

CHEF-FE D'EXPLOITATION

pour les élèves **ingénieur/Master**

3

FROMAGER-ÈRE EN EXPLOITATION FERMIÈRE

pour les élèves en **bac pro/BPREA** et en **BTSA/licence pro**

TECHNICIEN-NE AGRICOLE

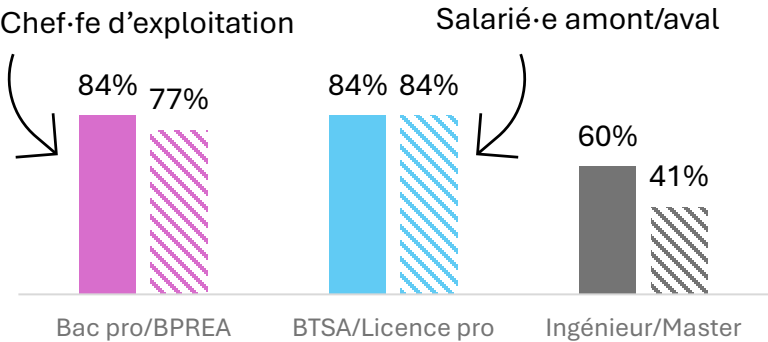
pour les élèves **ingénieur/Master**

NIVEAU DE CONNAISSANCE DES AOP-IGP FROMAGERES ET DES METIERS ASSOCIES



La très grande majorité des répondants (de 94% des élèves de bac pro/BPREA à 100% des élèves de BTSA/Licence pro) savent ce qu'est une AOP-IGP fromagère et ont pu citer au moins un nom de fromage.

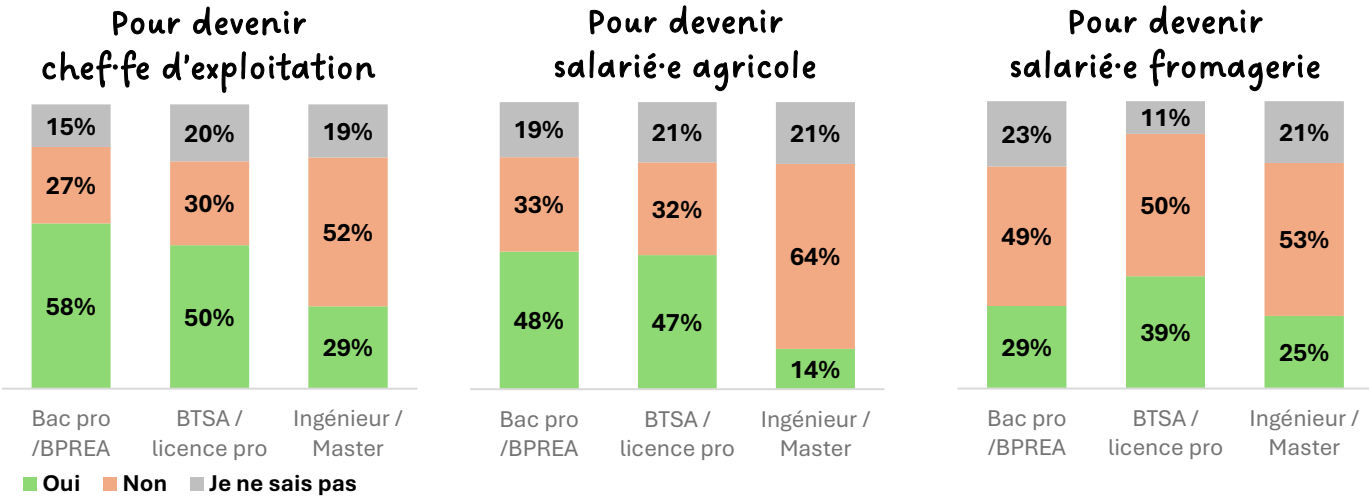
Les élèves de bac pro/BPREA et de BTSA/licence pro connaissent en majorité au moins une personne étant chef-fe d'exploitation, salarié-e agricole ou fromager-ère en filière AOP-IGP fromagère, par rapport aux élèves ingénieur/Master.



Pour la majorité des répondants (de 77% des élèves de bac pro/BPREA à 87% des élèves de BTSA/Licence pro), il est plus intéressant d'être éleveur-se laitier-ère en AOP-IGP qu'en conventionnel. Des spécificités issues des cahiers de charges et présentées :

- Une seule est perçue comme un frein pour tous les élèves : le délai entre la traite et la fabrication du fromage.
- Le temps défini entre deux traites est perçu comme un frein pour les élèves ingénieur/Master quand cela est moins catégorique pour les deux autres niveaux.
- Le nombre de jours minimum de pâturage et la provenance du fourrage sont perçus comme des freins pour env. 20% des élèves de BTSA/licence pro et ingénieur/Master et 1/3 des élèves de bac pro/BPREA.
- Les autres spécificités sont très largement perçues comme des atouts (>80-90% des réponses) : localisation dans un territoire identifié, participation à la fabrication d'un fromage spécifique, être dans un collectif, un accompagnement filière dans ses pratiques, races locales.

QUELLE MOTIVATION POUR EXERCER LES METIERS EN FILIERE AOP-IGP FROMAGERE ?



Devenir chef-fe d'exploitation est le métier le plus plébiscité, contrairement à celui de salarié-e fromagerie. Plus le niveau d'étude augmente, moins il y a d'intérêt pour exercer un de ces trois métiers ; l'écart est d'autant plus marqué avec les élèves ingénieur/Master. Pour la plupart des métiers et catégories, il y a 20% de répondants qui demeurent indécis. A noter que pour les répondants ayant un lien familial avec l'agriculture, ceux qui sont en bac pro/BPREA et BTSA/licence pro se montrent plus motivés pour le métier de chef-fe d'exploitation, alors que c'est l'inverse pour ceux en ingénieur/Master.

Les principaux intérêts et freins pour exercer les métiers

Les motivations pour les métiers de chef-fe d'exploitation et salarié-e fromagerie sous-entendent la valorisation de compétences par leur mise en œuvre, quand le métier de salarié-e agricole intéresse notamment pour acquérir ou améliorer ses compétences. La notion de responsabilité agit soit comme un intérêt ou au contraire un frein. Le contact avec la nature et les animaux est perçu comme un intérêt quand la pénibilité ressort comme un frein. Le non-intérêt pour les métiers a souvent été mentionné.

Perception de l'attractivité des métiers en filière AOP-IGP fromagère

383 élèves de centres de formation ont répondu au sondage en ligne REACTIFFS de février à mai 2025. Les résultats sont ici présentés selon leur niveau de formation.

Elèves en bac pro / BPREA



167 personnes ont répondu au sondage

65% d'entre elles ont un lien familial avec l'agriculture quand seulement **19%** n'en ont aucun en dehors de leur formation

TOP 3 DES MÉTIERS QU'ILS AIMERAIENT EXERCER APRÈS LEURS ÉTUDES

1

Chef-fe d'exploitation

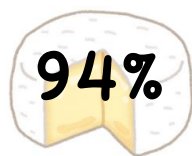
2

Salarié-e agricole

3

Fromager-ère en exploitation fermière

NIVEAU DE CONNAISSANCE DES AOP-IGP FROMAGERES ET DES METIERS ASSOCIES



94%

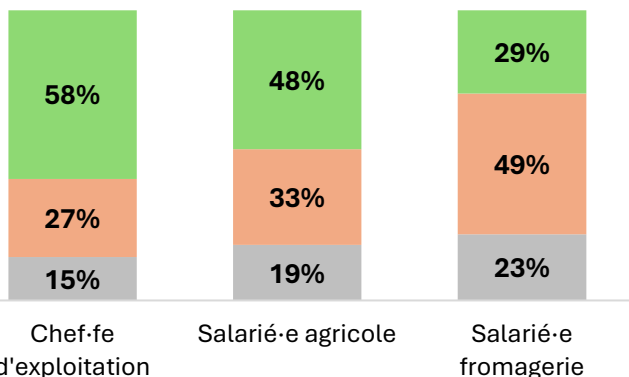
des répondants savent ce qu'est une AOP-IGP fromagère et ont pu citer au moins un nom de fromage. la grande majorité connaît d'ailleurs au moins une personne exerçant un des métiers amont/aval dans une de ces filières :

84% des répondants connaissent au moins un-e chef-fe d'exploitation et **77%** connaissent au moins un-e salarié-e agricole ou fromager-ère en filière AOP-IGP fromagère.

Pour **77%** de ces élèves, il est plus intéressant d'être éleveur-se laitier-ère en AOP-IGP qu'en conventionnel. Par rapport aux freins et atouts associés à des spécificités issues de cahiers des charges des filières AOP-IGP fromagères, **seule une spécificité est perçue comme un frein : le délai entre la traite et la fabrication du fromage (57%). Le temps défini entre deux traites est autant perçu un frein (51%) qu'un atout (49%).** Le nombre de jours minimum de pâturage et la provenance du fourrage sont perçus comme un frein pour 32% des répondants.

Les autres spécificités sont très largement perçues comme des atouts (>80% des réponses) : localisation dans un territoire identifié, participation à la fabrication d'un fromage spécifique, être dans un collectif, un accompagnement filière dans ses pratiques, races locales.

QUELLE MOTIVATION POUR EXERCER LES METIERS EN FILIERE AOP-IGP FROMAGERE ?



■ Oui
■ Non
■ Je ne sais pas



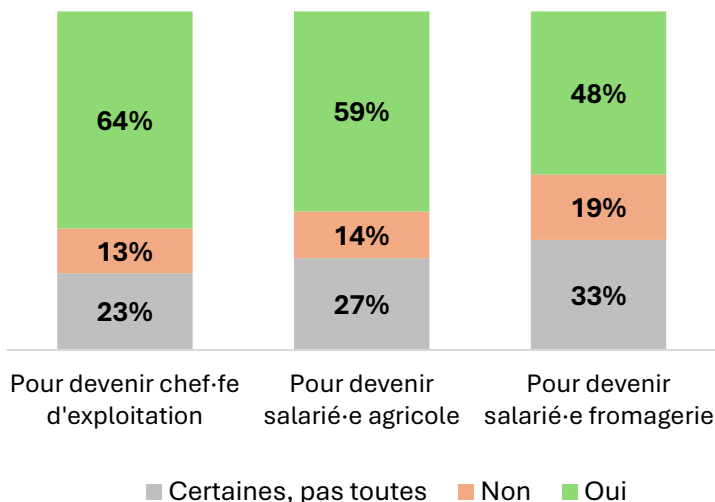
Tous les répondants ayant un lien avec l'agriculture au moins par leur famille, voisins ou amis se montrent plus motivés pour les métiers de chef-fe d'exploitation et de salarié-e agricole. Pour le métier de salarié-e en fromagerie, ces personnes ont plus répondu « je ne sais pas » alors que ceux ayant un lien agricole par leur formation ont plus répondu « non ».

Pour les personnes motivées de devenir chef-fe d'exploitation, elles mettent en avant comme raisons la « **PASSION** », la « **CONTINUITE FAMILIALE** », ou encore une « **MEILLEURE VALORISATION DES PRODUITS** ». Celles que le métier motive moins l'expliquent par une « **PRÉFÉRENCE POUR UNE AUTRE PRODUCTION** » ou encore les « **RESPONSABILITÉS ET CONTRAINTES** » liées au métier.

Pour les personnes motivées de devenir salarié-e agricole, elles le voient comme un tremplin vers le métier de chef-fe d'exploitation. Ainsi, devenir salarié-e agricole permettra d'« **APPRENDRE AVANT L'INSTALLATION** » ou encore de « **DECOUVRIR UN AUTRE SYSTÈME** », souvent autre que celui de la famille.

Pour le salariat en fromagerie, qui est moins plébiscité que les deux autres types de métiers, le manque de motivation s'explique par un « **MANQUE D'INTERET DU METIER** », « **DES CONDITIONS DE TRAVAIL PENIBLES ET REPETITIVES** » ou encore un « **MANQUE DE CONNAISSANCES** ». A contrario, les personnes motivées précisent l'être du fait d'un « **INTERET POUR LA TRANSFORMATION** », qui permet de « **PASSER DU LAIT AU FROMAGE** », qui plus est des « **FROMAGES DE QUALITE** ».

QUELLES CONNAISSANCES DES FORMATIONS QUI PERMETTENT D'ACCEDER A CES METIERS ?



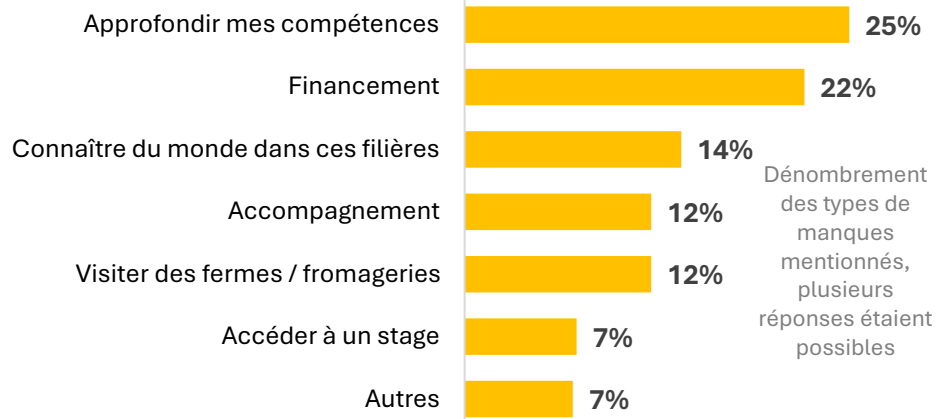
Dans la continuité des niveaux de motivation des métiers, **les formations les mieux connues sont celles pour devenir chef-fe d'exploitation et salarié-e agricole.**

Par contraste, la moitié des personnes connaissent mal ou pas les formations pour devenir salarié-e en fromagerie.

Au-delà des formations, le niveau de connaissances des moyens d'accès aux métiers est moyen : 40% des personnes indiquent être informées sur certains de ces moyens mais pas pour tous les métiers et 17% indiquent ne pas être informés. Il y a tout de même 43% qui sont bien informés.

ET SI MOTIVES. QU'EST-CE QUI MANQUE POUR CONCRETISER L'ENGAGEMENT DANS CES METIERS ?

L'approfondissement des compétences et la question du financement ressortent donc comme les manques les plus cités. Viennent ensuite la connaissance de personnes dans les filières, l'accompagnement et la visite de lieux de travail.



Perception de l'attractivité des métiers en filière AOP-IGP fromagère

383 élèves de centres de formation ont répondu au sondage en ligne REACTIFFS de février à mai 2025. Les résultats sont ici présentés selon leur niveau de formation.

Elèves en BTSA / licence pro



105 personnes ont répondu au sondage

54% d'entre elles ont un lien familial avec l'agriculture quand **26%** n'en ont aucun en dehors de leur formation

TOP 3 DES MÉTIERS QU'ILS AIMERAIENT EXERCER APRÈS LEURS ÉTUDES

1

Chef-fe d'exploitation

2

Salarié-e agricole

3

Fromager-ère en exploitation fermière

NIVEAU DE CONNAISSANCE DES AOP-IGP FROMAGERES ET DES METIERS ASSOCIES



100%

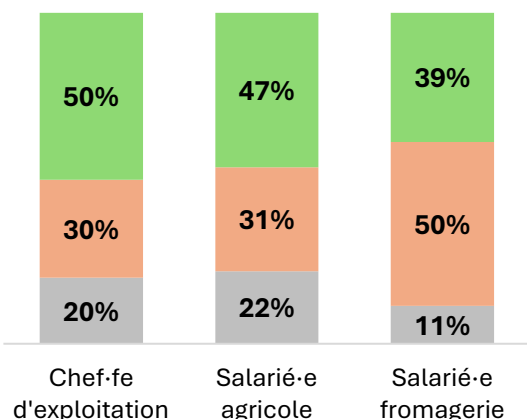
des répondants savent ce qu'est une AOP-IGP fromagère et ont pu citer au moins un nom de fromage. la majorité connaît d'ailleurs au moins une personne exerçant un des métiers amont/aval dans une de ces filières :

84% des répondants connaissent au moins un-e chef-fe d'exploitation ou un-e salarié-e agricole ou un fromager-ère en filière AOP-IGP fromagère.

Pour **87%** de ces élèves, il est plus intéressant d'être éleveur-se laitier-ère en AOP-IGP qu'en conventionnel. Par rapport aux freins et atouts associés à des spécificités issues de cahiers des charges des filières AOP-IGP fromagères, **seule une spécificité est perçue comme un frein : le délai entre la traite et la fabrication du fromage (61%). Le temps défini entre deux traites est autant perçu un atout (51%) qu'un frein (49%).** Le nombre de jours minimum de pâturage et la provenance du fourrage sont perçus comme un frein pour 20% des répondants.

Les autres spécificités sont très largement perçues comme des atouts (>90% des réponses) : localisation dans un territoire identifié, participation à la fabrication d'un fromage spécifique, être dans un collectif, races locales. Être accompagné par une filière dans le suivi de ses pratiques est d'ailleurs vu comme un atout par 100% des répondants.

QUELLE MOTIVATION POUR EXERCER LES METIERS EN FILIERE AOP-IGP FROMAGERE ?



Les répondants ayant un lien avec l'agriculture au moins par leur famille, voisins ou amis – sauf ceux qui ont un lien seulement via leur famille et des amis – se montrent plus motivés pour le métier de chef-fe d'exploitation mais ont une motivation mitigée pour les métiers de salarié-e agricole et de salarié-e en fromagerie.

Pour les personnes motivées de devenir chef-fe d'exploitation,

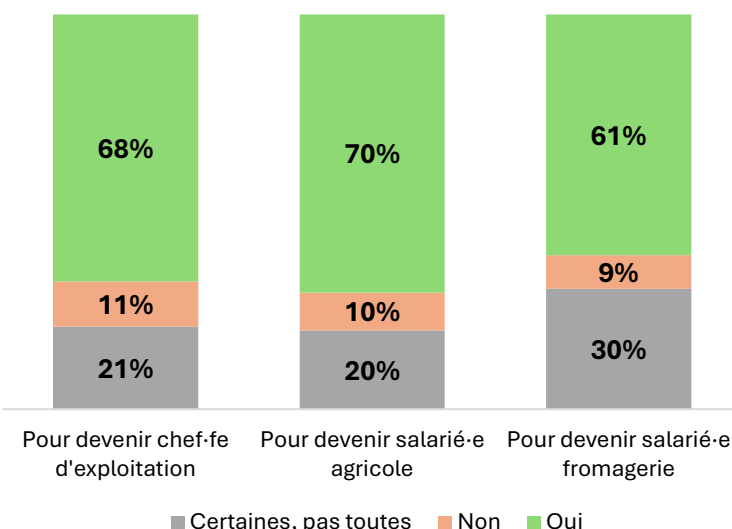
Elèves en BTSA / licence pro

elles mettent en avant comme raisons une « **MEILLEURE**

VALORISATION DES PRODUITS », le « **SAVOIR-FAIRE TERRITORIAL** », la « **AUTONOMIE DE GESTION DE L'EXPLOITATION** ». Celles que le métier motivent moins l'expliquent par une « **PRÉFÉRENCE POUR UNE AUTRE PRODUCTION** » ou encore les « **RESPONSABILITÉS ET CONTRAINTES** » liées au métier ou encore un « **MANQUE D'INTERET POUR LE METIER** ».

Pour les personnes motivées de devenir salarié-e agricole, elles le voient comme un tremplin vers le métier de chef-fe d'exploitation. Ainsi, devenir salarié-e agricole permettra d'« **APPRENDRE AVANT L'INSTALLATION** ». Pour d'autres, c'est un métier qui permet d'être au « **CONTACT D'ANIMAUX** ». Mais il ressort aussi que pour certains le salariat ne permet pas d'avoir une « **AUTONOMIE** » et préfèrent donc « **S'INSTALLER EN CHEF-FE D'EXPLOITATION** ». Pour le salariat en fromagerie, qui est moins plébiscité que les deux autres types de métiers, le manque de motivation s'explique par un « **MANQUE D'INTERET DU METIER** », notamment du fait qu'il s'agit d'un « **METIER EN INTERIEUR** », sans le « **CONTACT AUX ANIMAUX** ». A contrario, les personnes motivées précisent l'être du fait d'un « **INTERET POUR LA TRANSFORMATION** », qui permet de « **PASSER DU LAIT AU FROMAGE** ». Quelques personnes ne sont pas fermées à l'idée, ayant indiqué « **POURQUOI PAS** ».

QUELLES CONNAISSANCES DES FORMATIONS QUI PERMETTENT D'ACCEDER A CES METIERS ?



Dans la logique des niveaux de motivation des métiers, **les formations les mieux connues sont celles pour devenir chef-fe d'exploitation et salarié-e agricole.**

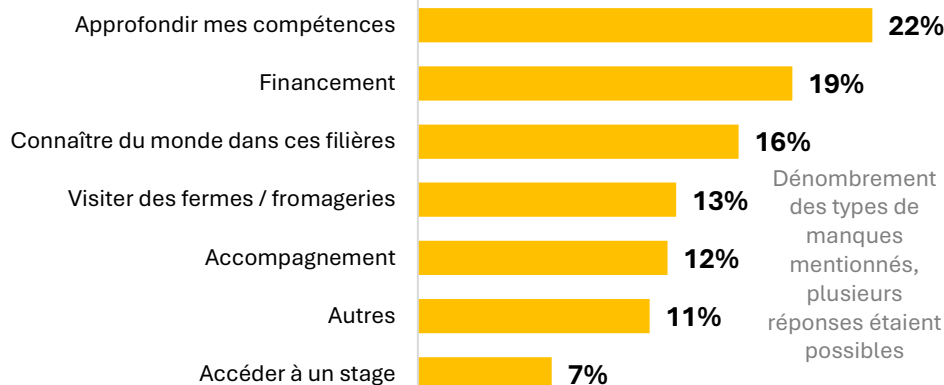
Par contraste, près de 40% des personnes connaissent mal ou pas les formations pour devenir salarié-e en fromagerie.

Au-delà des formations, le niveau de connaissances des moyens d'accès aux métiers est moyen : 36% des personnes indiquent être informées sur certains de ces moyens mais pas pour tous les métiers et 10% indiquent ne pas être informés. Il y a tout de même 53% qui sont bien informés.

ET SI MOTIVES. QU'EST-CE QUI MANQUE POUR CONCRETISER L'ENGAGEMENT DANS CES METIERS ?

L'approfondissement des compétences et la question du financement ressortent donc comme les manques les plus cités.

Viennent ensuite la connaissance de personnes dans les filières, la visite de lieux de travail et l'accompagnement.



7

Cette fiche a été réalisée dans le cadre du projet REACTIFFS

Appui financier

Perception de l'attractivité des métiers en filière AOP-IGP fromagère

383 élèves de centres de formation ont répondu au sondage en ligne REACTIFFS de février à mai 2025. Les résultats sont ici présentés selon leur niveau de formation.

Elèves en Ingénieur / Master



107 personnes ont répondu au sondage

38% d'entre elles ont un lien familial avec l'agriculture quand **41%** n'en ont aucun en dehors de leur formation

TOP 3 DES MÉTIERS QU'ILS AIMERAIENT EXERCER APRÈS LEURS ÉTUDES

1

Conseiller·ère agricole

2

Chef·fe d'exploitation

3

Technicien·ne agricole

NIVEAU DE CONNAISSANCE DES AOP-IGP FROMAGERES ET DES METIERS ASSOCIES



96%

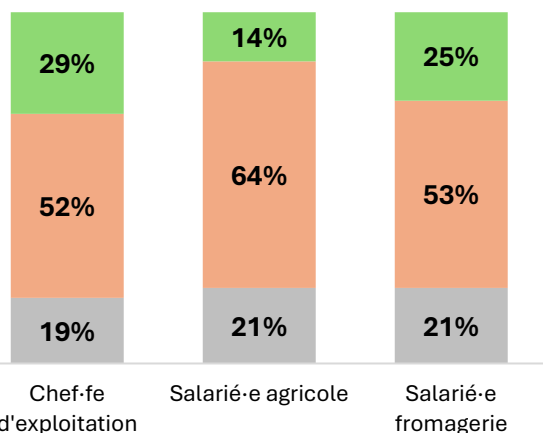
des répondants savent ce qu'est une AOP-IGP fromagère et ont pu citer au moins un nom de fromage. Plus de la moitié des personnes connaît d'ailleurs au moins une personne exerçant un des métiers amont/aval dans une de ces filières :

60% des répondants connaissent au moins un·e chef·fe d'exploitation et **57%** connaissent au moins un·e salarié·e agricole ou fromager·ère en filière AOP-IGP fromagère.

Pour **79%** de ces élèves, il est plus intéressant d'être éleveur·se laitier·ère en AOP-IGP qu'en conventionnel. Par rapport aux freins et atouts associés à des spécificités issues de cahiers des charges des filières AOP-IGP fromagères, **deux spécificités sont perçues comme des freins** : le **décalage entre la traite et la fabrication du fromage (62%)** et le **temps défini entre deux traites (60%)**. Le nombre de jours minimum de pâturage et la provenance du fourrage sont perçus comme un frein pour 22% des répondants.

Les autres spécificités sont très largement perçues comme des atouts (>90% des réponses) : localisation dans un territoire identifié, participation à la fabrication d'un fromage spécifique, races locales. Être dans un collectif et être accompagné par une filière dans le suivi de ses pratiques sont d'ailleurs respectivement vus comme des atouts par 99% et 98% des répondants.

QUELLE MOTIVATION POUR EXERCER LES METIERS EN FILIERE AOP-IGP FROMAGERE ?



■ Oui
■ Non
■ Je ne sais pas



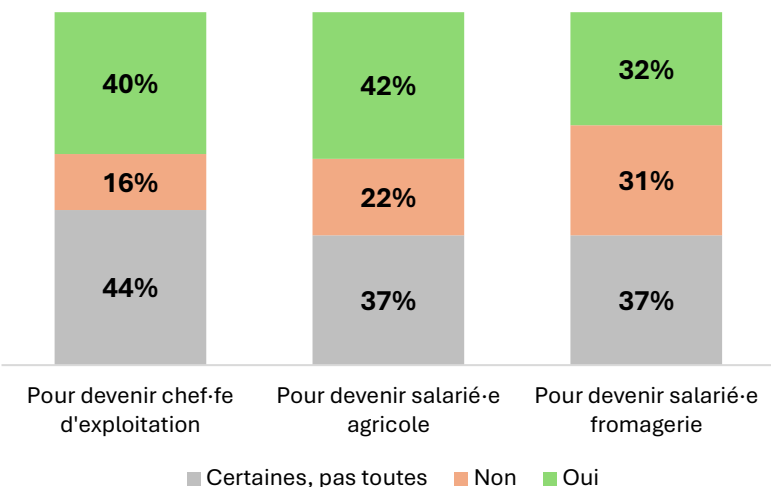
Les répondants ayant un lien avec l'agriculture au moins par leur famille se montrent beaucoup moins motivés pour les métiers de chef·fe d'exploitation et de salarié·e agricole, mais plus ouverts à celui de salarié·e en fromagerie. A contrario, les élèves ayant un lien agricole par leurs voisins et amis présentent une motivation pour les trois métiers.

Pour les personnes non motivées de devenir chef-fe d'exploitation, elles mettent en avant comme raisons un « **MANQUE D'INTERET DU METIER** », les « **RESPONSABILITES ET CONTRAINTES** », ainsi que la « **PENIBILITE DU TRAVAIL** ».

Pour les personnes motivées de devenir salarié-e agricole, elles y voient l'intérêt d'avoir « **MOINS DE RESPONSABILITES** » que si chef-fe d'exploitation, mais pour d'autres c'est ce « **STATUT SALARIAL** » qui ne les intéressent pas. Mais globalement, les personnes non intéressées le sont du fait d'un « **MANQUE D'INTERET DU METIER** » et de la « **PENIBILITE DU TRAVAIL** ».

Pour le salariat en fromagerie, le manque de motivation s'explique par un « **MANQUE D'INTERET DU METIER** », notamment du fait qu'il s'agit d'un « **METIER REPETITIF** ». A contrario, les personnes motivées précisent l'être du fait d'un « **INTERET POUR LA TRANSFORMATION** », qui permet de « **PASSER DU LAIT AU FROMAGE** ».

QUELLES CONNAISSANCES DES FORMATIONS QUI PERMETTENT D'ACCEDER A CES METIERS ?

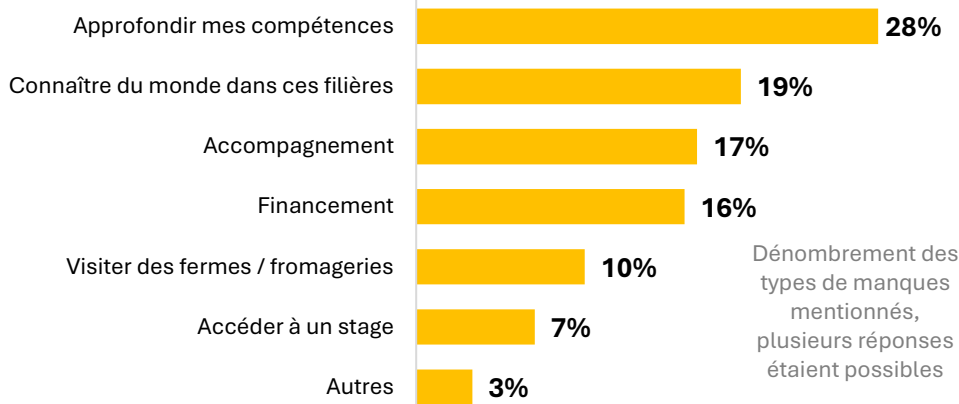


Les niveaux de connaissances des formations pour accéder aux métiers sont moyens. **Les formations pour devenir chef-fe d'exploitation et salarié-e agricole sont inconnues ou partiellement connues pour 60% et 59% des personnes, respectivement.** Ce sont les formations pour devenir fromager-ère qui sont les moins connues, pour 68% des personnes. **De plus, le niveau de connaissances des moyens d'accès aux métiers est faible : seules 22% des personnes indiquent être bien informées.**

ET SI MOTIVES. QU'EST-CE QUI MANQUE POUR CONCRETISER L'ENGAGEMENT DANS CES METIERS ?

L'approfondissement des compétences et connaître du monde dans ces filières ressortent donc comme les manques les plus cités.

Viennent ensuite l'accompagnement et le financement.



Cette fiche a été réalisée dans le cadre du projet REACTIFFS

Appui financier