Description

La meunière ou le meunier surveillent le processus de transformation des céréales panifiables en farine et des fourrages et aliments pour animaux en granulés et en miettes. Ces professionnels exécutent les travaux spécifiques aux moulins ou aux installations de production de fourrages au moyen de machines ou d'appareils assistés par ordinateur. Ils règlent la pression des cylindres ou des pierres meulières selon la grosseur et la dureté du grain.

Leurs principales activités consistent à:

Réception et entreposage des matières premières

- réceptionner les arrivages des produits (blé panifiable, blé dur, orge, avoine, maïs, riz, millet, légumineuses, céréales fourragères, etc.) qui sont acheminés au centre collecteur ou au moulin par train ou camion
- contrôler la qualité, le poids à l'hectolitre, l'humidité, l'odeur, l'apparence, etc.
- décharger, classer, prénettoyer, sécher ou humidifier si nécessaire les céréales, s'occuper de leur stockage en vrac dans les silos

Fabrication des farines ou des fourrages

- préparer les matières premières pour la fabrication
- passer les céréales dans des machines (séparateur, épierreur, aimant, trieur, décortiqueuse) pour trier et éliminer les graines longues, rondes, "étrangères" et avariées ainsi que les pierres, les poussières et les fragments plus ou moins lourds de l'enveloppe du grain
- programmer les machines et régler les installations de broyage, de mouture, de tamisage et de sassage
- produire différents mélanges de farines sur la base de formules et à l'aide de mélangeuses
- surveiller le processus de production et contrôler les différents produits de mouture
- améliorer le rendement et la qualité

Stockage et expédition des produits finis

- contrôler la qualité et la propreté des produits en laboratoire
- conserver, dans des conditions optimales, les produits de la mouture dans des silos de stockage
- envoyer ces produits dans les différentes stations d'ensachage ou de mise en vrac pour l'expédition à la clientèle

Entretien des machines

- surveiller les machines, déceler à temps tout dérangement et y remédier
- prendre les mesures appropriées en cas de panne
- entretenir les installations et appareils

Environnement de travail

Professionnels de la technologie alimentaire, les meunières et meuniers disposent de connaissances étendues dans les techniques de production les plus variées. Ces professionnels sont constamment en contact avec les transporteurs ainsi qu'avec les membres du service d'exploitation et du service commercial qui leur transmettent les commandes. Les délais de livraison nécessitent de fréquents changements d'horaire.

Formation

La formation de meunière ou de meunier s'acquiert par un apprentissage dans l'une des orientations suivantes:

- denrées alimentaires
- alimentation animale (cette orientation ne peut être suivie qu'en Suisse alémanique)

Lieux

- Formation pratique (4 jours par semaine) dans un moulin
- Formation théorique (1 jour par semaine) dans une classe intercantonale romande, à Clarens (VD)
- Cours interentreprises (orientation denrées alimentaires: 16 jours sur 3 ans; orientation alimentation animale: 13 jours sur 3 ans)

Durée

- 3 ans

Conditions d'admission

- Scolarité obligatoire achevée
- Certaines entreprises recourent à un examen d'admission

Titre obtenu

- Certificat fédéral de capacité (CFC) de meunière ou de meunier, avec mention de l'orientation

Contenu (sur 3 ans):

- Réception et gestion des marchandises
- Qualité, hygiène, entretien, sécurité au travail et protection de l'environnement
- Orientation denrées alimentaires (3e année): fabrication de produits céréaliers
- Orientation alimentation animale (3ème année): fabrication d'aliments pour animaux

Possibilité d'obtenir une maturité professionnelle pendant l'apprentissage ou après l'obtention du CFC, selon des modalités variables d'un canton à l'autre.

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Aptitude pour le calcul
- Esprit méthodique
- Sens technique
- Hygiène et propreté
- Sens de l'observation
- Capacité à supporter les bruits
- Capacité à s'adapter à un horaire irrégulier ou de nuit
- Facilité de contact

Perspectives professionnelles

Les meunières et meuniers ont la possibilité de travailler dans une minoterie, un centre collecteur, une semoulerie ou une fabrique d'aliments fourragers. Après une formation de technologue en meunerie, divers cours de formation continue et quelques années d'expérience professionnelle, ces professionnels peuvent accéder à des postes à responsabilités et fonctionner comme chef-fe de silo ou d'exploitation, chef-fe magasinier-ère ou chef-fe meunier-ère. Les meunières et meuniers qualifiés ont également des possibilités d'emploi à l'étranger.

Perfectionnement

Les meunières et meuniers peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- formation complémentaire dans la 2e orientation
- diplôme de technologue en meunerie SMS, à Stuttgart (Allemagne) et Saint-Gall, enseignement en allemand
- diplôme de technologue en alimentation animale SFT, à Uzwil (SG)
- diplôme de technicien-ne ES en agroalimentaire
- Bachelor of Science HES en ingénierie des sciences du vivant (orientation Technologie et biotechnologie alimentaire) ou en Food Science and Management
- etc.

Pour plus de détails, consulter orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Boulanger-pâtissier-confiseur CFC/Boulangère-pâtissière-confiseuse CFC
- Technologue du brassage et des boissons CFC/Technologue du brassage et des boissons CFC
- Technologue du lait CFC/Technologue du lait CFC
- Technologue en denrées alimentaires CFC/Technologue en denrées alimentaires CFC

Adresses

Association romande d'apprentissage en meunerie (ARAM)
M. Olivier Piot
Route des Moulins 31
Groupe Minoteries SA
Case postale 68
1523 Granges-près-Marnand
Tél.: +41 26 668 51 11

Association suisse du monde du travail de la meunerie (AMTM)
Bernstrasse 55
3052 Zollikofen
Tél.: +41 31 915 21 11
<http://www.meunier.ch>

École professionnelle de Montreux (EPM)
Avenue Jean-Jacques Rousseau 3
1815 Clarens
Tél.: +41 21 557 84 44
<https://www.epmvd.ch>