

# RECONVERSION

## Zoom sur 2 métiers du commerce de l'alimentation CRÉMIER-FROMAGER ET CAVISTE

Face à un marché du travail en constante mutation, la reconversion professionnelle devient une voie privilégiée pour de nombreux Français. Environ 25 % des actifs ont changé de métier au cours des cinq dernières années, souvent en quête de sens et d'épanouissement. Le secteur des métiers de bouche, en particulier, attire un nombre croissant de passionnés, avec plus de 4 000 entreprises en crèmerie-fromagerie générant 8,5 milliards d'euros par an, et une majorité de professionnels issus de la reconversion. Depuis 1955, le CIFCA (Paris et Toulouse) accompagne cette dynamique en formant les talents de demain dans des métiers essentiels et porteurs.

### CRÈMERIE-FROMAGERIE

4 200 établissements

**75 % des crémiers-fromagers**

issus de la reconversion professionnelle

**+27 kg** par personne en France

### CAVISTE

7 957 entreprises

**80%** des cavistes issus de la reconversion

**25 %** des Français achètent  
leur vin auprès de cavistes

## Le Cifca, la passerelle vers les métiers du commerce de l'alimentation

Les formations CQP Crémier-Fromager et Caviste du Cifca ont été imaginées pour répondre aux besoins spécifiques de ces métiers exigeants, en fournissant des compétences pratiques et des connaissances approfondies. Les diplômés bénéficient d'un accompagnement personnalisé, axé sur l'insertion professionnelle et l'acquisition des savoir-faire nécessaires pour se lancer ou se perfectionner. Les prochaines rentrées auront lieu en février 2025.

## Ils ont osé la reconversion



### **Luca Andreolli, ancien journaliste devenu crémier-fromager**

Après une carrière de dix ans dans le journalisme, Luca Andreolli ressent le besoin de changement. La crise sanitaire et la transition vers le télétravail ont impacté le sens de son métier. À 33 ans, une rupture conventionnelle lui permet de prendre du recul. "J'avais envie d'une nouvelle vie, loin des bureaux, plus proche des gens." Un bilan de compétences, des échanges avec des crémiers-fromagers et une révélation pour le monde du fromage le mènent au CIFCA en 2023. Diplômé du CQP Crémier-Fromager, il travaille aujourd'hui chez Fromager Gautier, au marché Saint-Quentin. Pour Luca, c'est le début d'un nouveau chapitre, avec l'ambition d'ouvrir un jour sa propre fromagerie.

Un conseil : "Croyez en vos capacités. Travailler dans un métier passionnant comme celui-ci demande des efforts, mais il ouvre de belles possibilités."

## Laetitia Ly Nguyen, ancienne chercheuse devenue crémère et fondatrice d'un bar à fromages et vins

Après 16 ans de carrière dans la recherche scientifique et une thèse en cardiologie, Laetitia Ly Nguyen voit son parcours bouleversé par la fermeture du département de cardiologie chez Sanofi. À 38 ans, elle décide de se lancer dans une nouvelle aventure. "J'avais besoin de redonner du sens à mon travail." Sa curiosité pour la microbiote et la découverte du lait cru comme puissant probiotique la conduisent vers le monde du fromage. Avec un amour déjà profond pour le fromage et une passion partagée avec son mari pour le vin, elle décide d'intégrer le Cifca. Après une année de formation intense et des stages à travers la France, Laetitia ouvre L'Affinez, un bar à fromages et vins, en mai 2023. "Le CIFCA m'a apporté une base solide et un réseau précieux."



Un conseil : "Il faut foncer, c'est une année hors du temps."

### Nouveauté 2025 : le CAP Crémier-Fromager hybride

Le Cifca propose désormais une formation hybride pour le CAP Crémier-Fromager. Grâce à son expertise de plus de 70 ans et une collaboration étroite avec des partenaires du secteur, cette formation a été spécialement conçue pour tirer parti des outils numériques, offrant aux apprenants un accompagnement personnalisé tout au long de leur parcours.

### À qui s'adressent ces formations ?

Aux personnes en contrat de professionnalisation

Aux salariés du secteur privé en CDI souhaitant bénéficier d'une reconversion par alternance

Dans le cadre d'un projet de transition professionnelle (ex CIF), d'un PSE ou d'un CSP

### Pour quels débouchés ?

Vendeur-euse en crèmerie-fromagerie

Responsable de point de vente

Porteur.euse de projets

Vendeur-euse caviste

Responsable de cave

Porteur.euse de projets

À propos du Cifca

Fondé en 1955, le Cifca est une association portée par trois fédérations professionnelles des commerces de l'alimentation. Son offre de formations en alternance, allant du CAP au Bachelor, en passant par le CQP, couvre les besoins variés des futurs professionnels du secteur alimentaire. En constante évolution, le Cifca s'adapte aux besoins du marché tout en restant fidèle à sa vocation initiale de former les talents de demain. [www.cifca.fr](http://www.cifca.fr)