

## CHEMINEMENT PROFESSIONNEL

### ISSU DE L'ÉCOLE NATIONALE

D'industrie laitière De Mamirolle – France

### FROMAGER DE MÉTIER

Formé au contact des artisans – Fromagers Français

### ÉMIGRÉ AU CANADA EN 1977

### PENDANT 15 ANS

J'ai travaillé comme fromager, puis responsable d'atelier de fromagerie et agent de recherche et développement pour deux grands groupes coopératifs (AGROPUR – LACTEL)

### En 1993 , JE QUITTE L'INDUSTRIE

Pour me consacrer au développement de la fromagerie fermière et artisanal.

### En 17 ANS

J'ai aidé au démarrage et développement d'environ 25 ateliers de fromagerie (fermiers, artisanaux, semi-industriels). Environ 50 fromages du Québec portent ma signature.

### AUJOURD'HUI

Grâce à ce succès au Québec, je suis appelé à l'étranger pour développer des fabrications fromagères de spécialités.

### AU TRAVERS DE MES ACTIVITÉS

De conseiller technique, j'ai dispensé un cours de fromagerie :  
Connaissances du lait et fromage  
Initiation à la fromagerie fermière et artisanale :  
« Un bon lait pour un bon fromage »

### J'AI AUSSI ÉTÉ APPELÉ

Comme expert auprès de plusieurs institutions financières

