

Votre Expert Consultant En Fromagerie

Pascal VIMIEN

23 Route de Plauzat
63320 LUDESSE
Tel : 06.46.45.22.45
Email : pascal.vimien@gmail.com



COMPETENCES CLES

Maitrise et expertise de process et d'ateliers en Industrie Laitière

Expert du nettoyage en Industrie Laitière et du collage en Fromagerie

Développement produits (de la mise au point R & D à la mise en production industrielle)

Profil Qualité – Sécurité - Environnement (Certification de sites ISO 9002 - 9001 et IFS)

Conduite, orientation et assistance de cadres à atteindre leurs objectifs en Multi sites industriels

Audit de performance industrielle et de rentabilité Fromagère. Etudes de la rentabilité d'investissements

FORMATIONS

1985 : Certificat de spécialisation « Automatismes et régulation en laiterie » ENIL Poligny (39)

1984 : BTS Industrie laitière ENIL Mamirolle

1982 : BTA Industrie laitière – ENIL Surgères

⇒ 5 ans d'études spécifiques en filière laitière.

AUTRES RESPONSABILITES

Interlocuteur direct des responsables qualité de la grande distribution (produits MDD)

Relations externes (DSV ,DGCCRF, INAO)

Administrateur des syndicats interprofessionnels produits AOP : St-Nectaire - Bleu d'Auvergne -- Fourme d'Ambert

Membre du comité de direction du LIP (GIE de production de levures spécifiques sous licence INRA)

CENTRES D'INTERETS

Pêche en mer

Informatique (création de sites internet)

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

02/2024 à ce jour : Expert Fromager consultant indépendant
Conseils et formations aux entreprises fromagères. Travail sur missions ou en suivi technique permanent

10/2016 à 02/2024 : Responsable du Process Fromager
Chalon Megard (Equipementier de matériels laitiers et fromagers pour les fruitières et industriels dans le monde entier)
Référent en termes de process fromager en interface avec les équipes techniques et commerciales

01/2014 à 10/2016 : Ingénieur Technico-Commercial :
ALCAL (Groupe CHRISTEYNS)
Développement d'une gamme de produits de lavage Ecocert pour les IAA et fromagerie spécifique anti-collage

06/2012 à 01/2014 : Consultant indépendant en IAA :
Formations (techniques / HACCP / Hygiène sécurité alimentaire)
Missions de conseils à l'étranger : (France / Maroc / Tunisie)
Détermination de projets industriels de développements (2 M€)
Optimisation de la rentabilité fromagère

2011 à 06/2012 : Ingénieur Conseil en IAA : Laiterie Antoine Garmy (63 Pont Astier – 8 M €)
Agrandissement et **doublage de la capacité de production** d'un atelier de fabrication de 2 AOP (Bleu Auvergne et Fourme Ambert)

1987/2010 : Laiterie de la Montagne (63 St Nectaire– 32 M €)

Directeur d'exploitation et qualité (2003 – 2010)

- Missions Site de St Nectaire (63) : (90 personnes)
Management des équipes (dont 8 cadres)
Responsable des développements produits (**23 dont 3 AOP**)
Définition et étude des différents investissements (**4 M € / an**)
→ **Mécanisation complète (fabrication & affinage)**
- Autres Sites (Bouriannes (15) – Theix (63)) : 120 personnes et 12 cadres)
Conception / Agrandissement et développement d'un site de Production de Cantal AOP (15 – Bouriannes : 2009)

Responsable technique / qualité / R & D (1992 – 2003)

- Missions Site de St Nectaire (63) : 80 personnes
Certification ISO 9002 (1998) et ISO 9001 (2001)
Participation au développement industriel du Site (4 agrandissements)
Créations de produits MDD (à marque distributeurs)
- Autres Sites Mérinchal (23) – Mauriac (15) : (80 personnes)

Responsable Production et Laboratoire (1987 – 1992)

- Participation à la conception finale, et **démarrage industriel du Site** en 1988
- **Conception et mise en production industrielle de 3 AOP**
- Conception et démarrage industriel d'un atelier de Frais-emballage

1986 / 1987 Responsable Exploitation (Directeur Adjoint) : Auvermont 63 Taupes – 12 M €)

- Responsabilité globale technique du Site
- 4 Fromages AOP (St Nectaire, Fourme Ambert, Bleu Auvergne, Cantal)

Un parcours professionnel complet d'expert Fromager – 35 Ans d'expérience