

## UFR Sciences du langage, de l'homme et de la société

30 rue Mégevand  
25030 Besançon cedex  
France

<http://slhs.univ-fcomte.fr>

**Lieu de formation :** Besançon

**Points ECTS :** 60

**Niveau de diplôme validé à la sortie :**  
Bac+3

**Durée de la formation :**

**Volume horaire global :** 572


**Forme de l'enseignement :** En présentiel

**Formation :** Initiale, Continue, En alternance (Par apprentissage, contrat pro)

**Contact :** Cécile ADAMI

 [cecile.adami@univ-fcomte.fr](mailto:cecile.adami@univ-fcomte.fr)

 [scolarite-shs@univ-fcomte.fr](mailto:scolarite-shs@univ-fcomte.fr)

 03 81 66 53 42

## INFORMATIONS

Maison des étudiants  
36A avenue de l'Observatoire  
25030 Besançon cedex

### ■ formation initiale

Orientation stage emploi  
tél. 03 81 66 50 65  
[ose@univ-fcomte.fr](mailto:ose@univ-fcomte.fr)

### ■ formation continue

tél. 03 81 66 61 21  
[form-cont@univ-fcomte.fr](mailto:form-cont@univ-fcomte.fr)

### ■ Centre de Formation d'Apprentis de l'enseignement supérieur de Franche-Comté

<http://www.cfasup-fc.com>

# Licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

**Dénomination officielle :** Licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

**Domaine de formation :** Sciences humaines et sociales

## ■ Présentation

La formation est composée de deux semestres comportant chacun 5 unités d'enseignement. Le calendrier de la formation et son organisation pédagogique reposent sur le principe de l'alternance entre périodes en entreprise et périodes de formation. Quatre périodes de formation sont planifiées (2 par semestre) et totalisent 17 semaines d'enseignement. La première, d'une durée de 5 semaines se déroule en septembre et début octobre. Elle est suivie par une période de 4 semaines en entreprise. Les étudiants reviennent en formation pour 4 semaines en novembre et décembre et repartent ensuite en entreprise jusqu'à la mi-janvier. Le second semestre débute avec une période de 4 semaines de formation en janvier et février suivie d'un mois en entreprise. Enfin, les étudiants reviennent pour la dernière période de formation de mi-mars à mi-avril (calendrier variable en fonction du zonage des congés universitaires) puis repartent en entreprise jusqu'à la fin août. Les mémoires de fin d'étude sont rendu à la mi-août et les soutenances ont lieu la première semaine de septembre. Ce calendrier permet aux étudiants de mettre en place des protocoles de suivi des fromages, de leur fabrication à leur affinage. La moitié de étudiants travaille sur des fromages de garde (Comté et Beaufort) qui appellent au moins 6 mois d'affinage. Pour des raisons pratiques, la majorité des enseignements se déroule dans les locaux des ENIL de Mamirolle et Poligny qui disposent des équipements technologiques permettant un enseignement pratique des technologies fromagères. Plusieurs visites et mises en situation concrètes sur le terrain sont utilisées dans la pédagogie mise en oeuvre.

## ■ Objectifs

L'objectif est de former, sur toutes les technologies fromagères utilisées pour élaborer des fromages de terroir (essentiellement reconnus par un signe officiel de qualité), des fromagers qui d'une part soient autonomes pour organiser, diriger et réaliser la production dans un atelier de fromagerie et d'autre part connaissent les fondements et les principes tant théoriques, conceptuels que réglementaires des productions fromagères de terroir. Concrètement il s'agit de former des fromagers qui savent produire et expliquer ce qui fonde la typicité (révélateur de « l'effet » terroir) de leur fromage. Le choix a été fait de travailler uniquement sur des productions fromagères au lait cru car elles requièrent des processus techniques complexes, elles sont exigeantes sur les plans sanitaires et réglementaire et surtout fondent la typicité organoleptique et sensorielle (l'effet terroir) des fromages.

La présente formation répond à un besoin de formation clairement identifié dans les filières fromagères du massif du Jura et des Savoie ainsi qu'à une demande en croissance permanente en France et dans différents pays.

## ■ Compétences

Doté d'une solide connaissance des technologies fromagères, élaborées au lait cru, le titulaire de diplôme de « Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir » connaît les fondements des productions dites de terroir et des réglementations en vigueur en matière de signes officiels de qualité. Il a préparé son diplôme dans un environnement universitaire étroitement associé aux Ecoles Nationales d'Industrie Laitière de Franche-Comté (Mamirolle et Poligny) et aux professionnels du secteur de la fromagerie.

Le responsable d'un atelier de productions fromagères de terroir est principalement un « maître fromager » qui maîtrise et dirige la production de l'atelier. Il peut aussi être un éleveur laitier qui assure une transformation fermière de sa production ou un agriculteur administrateur d'une coopérative de fromagerie.

En tant que, « maître fromager », le titulaire du diplôme peut être, Fromager, cadre dirigeant de l'atelier, Fromager en second de l'atelier, Fromager responsable de production dans l'atelier et réalise les activités suivantes :

- Il pilote un ou plusieurs procédés de fabrication sur ses aspects technologiques et logistiques ;
- Il organise la production en définissant ses exigences sur les matières premières et les intrants ;
- Il réalise un certain nombre de tâches administratives voire commerciales ;
- Il met en œuvre des procédures relatives à l'hygiène et à la qualité sanitaire et organoleptique du fromage ;
- Il organise et contrôle le travail des personnels de l'atelier ;
- Il effectue des contrôles et il diagnostique les anomalies de fabrication et met en œuvre les actions correctives nécessaires.

Pour réaliser ces activités il mobilise une connaissance pratique et experte des technologies de transformation fromagères et des équipements utilisés ; il maîtrise les réglementations sanitaires et les cahiers des charges des productions de terroir (AOP, IGP) et veille au respect des usages « locaux, loyaux et constants » dans la chaîne de production, depuis les élevages jusqu'à l'affinage des fromages.

En tant qu'éleveur, le titulaire du diplôme, outre la conduite de son troupeau et de son exploitation réalise les activités suivantes :

- Il transforme et vend à la ferme sa production de fromages ou ;
- Il participe activement à l'administration de l'atelier coopératif (fruitière à Comté par exemple) notamment en matière de raisonnement de choix d'investissement, de recrutement du personnel, de relation avec les associés coopérateurs ;
- Il gère et raisonne ses choix en matière de ressources humaines et d'équipements ;
- Il transmet les connaissances et communique les informations aux associés et aux personnels de l'atelier.

Pour réaliser ces activités, il mobilise une connaissance pratique des technologies de transformation fromagères et des équipements utilisés ; il maîtrise les réglementations sanitaires et les cahiers des charges des productions de terroir (AOP, IGP) et veille au respect des usages « locaux, loyaux et constants » dans la chaîne de production, depuis les élevages jusqu'à l'affinage des fromages. Il sait communiquer.

## ■ Prérequis

Il est attendu des candidats exprimant une grande motivation ou connaissance du domaine de la fromagerie de terroir. Une connaissance pratique et une maîtrise des fondamentaux de la technologie fromagère sont un plus mais il ne s'agit pas d'une préalable indispensable lorsque le candidat témoigne d'un projet professionnel réaliste et réfléchi. Consultez la rubrique Demande d'admission et d'inscription sur le site de l'Université de Franche-Comté.

## ■ Public concerné

BTSA Analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole  
BTSA Analyses agricoles, biologiques et biotechnologies  
BTSA Productions animales  
BTSA Sciences et technologies des aliments, option Aliments et processus technologiques  
BTSA Sciences et technologies des aliments, option Produits laitiers  
DUT Génie biologique, option Agronomie  
DUT Génie biologique, option Industries alimentaires et biologiques  
Licence Géographie et aménagement  
Licence Sciences de la vie  
Licence Sciences de la vie et de la Terre

## ■ Modalités particulières d'admission

Une grande attention est apportée au projet professionnel des candidats. Ainsi, la formation accepte des personnes qui ne sont pas issues des formations citées lorsqu'elles sont :- dans une démarche de conversion professionnelle (généralement il s'agit de personnes qui disposent de diplômes Bac+4 Bac+5 et qui ont une expérience professionnelle) ;- dans une stratégie de reprise d'entreprise agricole avec production fermière ou d'une fromagerie (il s'agit de personnes qui ont soit une expérience professionnelle, soit des compétences en gestion et management et vont intégrer une entreprise de fromagerie souvent d'origine familiale).

## ■ Formalités d'inscription

Les candidats doivent déposer leur candidature via l'application dédiée disponible sur le site de l'Université de Franche-Comté et envoyer par voie postale les pièces demandées. L'équipe pédagogique étudie les candidatures et convoque les candidats pour une entretien. A l'issue des entretiens, la liste des admis est publiée. Elle peut-être complétée par une liste d'admis complémentaires en cas de désistements d'un candidat admis en liste principale. Consultez la rubrique Demande d'admission et d'inscription sur le site de l'Université de Franche-Comté.

## ■ Mobilité des étudiants

Non, il n'est pas prévu de mobilité des étudiants. La formation est ouverte aux étudiants internationaux. Depuis sa création elle a accueilli des étudiants venant de Belgique, du Brésil, du Canada, d'Haïti, du Japon et de Suisse.

## ■ Métiers

- Fromager responsable de fabrication en fruitière ;
  - Fromager responsable de fabrication dans une exploitation agricole ou un atelier artisanal ;
  - Fromager responsable de fabrication dans une PME de l'industrie laitière ;
  - Conseiller technique et formateur en technologie fromagère ;
  - Agriculteur, éleveur fromager fermier ;
  - Agriculteur, dirigeant de coopérative laitière ;
  - Technicien et responsable en caves d'affinage ;
  - Technico-commercial spécialisé dans les fromages de terroir.
- 
-

# Parcours Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir

**Lieu de formation :** Besançon

**Forme de l'enseignement :** En présentiel

**Formation :** Initiale, Continue, En alternance (Par apprentissage, contrat pro)

## ■ Objectifs

L'objectif est de former, sur toutes les technologies fromagères utilisées pour élaborer des fromages de terroir (essentiellement reconnus par un signe officiel de qualité), des fromagers qui d'une part soient autonomes pour organiser, diriger et réaliser la production dans un atelier de fromagerie et d'autre part connaissent les fondements et les principes tant théoriques, conceptuels que réglementaires des productions fromagères de terroir. Concrètement il s'agit de former des fromagers qui savent produire et expliquer ce qui fonde la typicité (révélateur de « l'effet » terroir) de leur fromage. Le choix a été fait de travailler uniquement sur des productions fromagères au lait cru car elles requièrent des process techniques complexes, elles sont exigeantes sur les plans sanitaires et réglementaire et surtout fondent la typicité organoleptique et sensorielle (l'effet terroir) des fromages.

La présente formation répond à un besoin de formation clairement identifié dans les filières fromagères du massif du Jura et des Savoie ainsi qu'à une demande en croissance permanente en France et dans différents pays.

## ■ Compétences

Les compétences enseignées, mises en pratique et évaluées sont :

### 1. Compétences techniques et méthodologiques en fromagerie maîtrisées

- Fabriquer de manière autonome et responsable un fromage de terroir
- Pratiquer les techniques de base des différentes familles de technologies fromagères
- Gérer et mettre en œuvre des matériels et équipements présents dans une fromagerie
- Mobiliser les procédures et obligations de maintenance et de suivi technique des équipements
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et normes sanitaires en vigueur en fromagerie en s'appuyant sur les règles environnementales et les procédures de gestion des effluents auxquelles que la fromagerie doit respecter
- Mettre en œuvre une démarche HACCP dans l'atelier de fromagerie et la cave d'affinage
- Raisonner une anomalie et redresser une fabrication fromagère de terroir
- Fabriquer des fromages avec du lait cru
- Collecter, analyser (ou faire analyser) et interpréter les résultats d'échantillons ou de mesures établies aux différentes étapes de fabrication du fromage et de son affinage
- Définir et mettre en œuvre un protocole d'étude, d'analyse et d'interprétation des résultats
- Adapter la préparation du lait aux variations des caractéristiques du lait cru
- Préparer des levains traditionnels et faire varier leur préparation pour les adapter aux variations du lait cru et prendre en compte les phénomènes biochimiques et microbiens qui concourent à la maturation des fromages au lait cru et leurs incidences sur la qualité sensorielle
- Piloter les conditions d'affinage et les adapter aux exigences des fromages au lait cru, réaliser une analyse sensorielle d'un fromage de terroir et l'interpréter

### 2. Compétences et connaissances thématiques spécifiques des fromages de terroir

- Définir et décrire un terroir et ses produits
- Caractériser les conditions pédoclimatiques du terroir et connaître les bases du système d'élevage et d'alimentation du cheptel laitier adapté au cahier des charges d'une AOP et à son environnement naturel
- Identifier, décrire et interpréter la typicité d'un fromage de terroir
- Appréhender les interactions « produit-homme-milieu »
- Décrire et comprendre le paysage, le cadre naturel et le contexte socio-économique d'une filière fromagère de terroir
- Prendre en compte le cahier des charges de l'AOP fromagère ou du fromage sous signe de qualité produit dans l'atelier
- Appréhender les dimensions, géographiques, historiques sociales et environnementale des terroirs
- Prendre en compte les principes de la production du lait de qualité dans un terroir
- Appréhender l'organisation et les principes de pilotage des filières fromagères
- Conduire seul ou en groupe une étude de technologie de production d'un fromage de terroir et d'appellation
- Conduire en groupe une étude sur une question de technologie et de process fromager appliquée à un fromage de terroir
- Réaliser une étude comparative des fromages régionaux de terroir
- Identifier la gouvernance et les principes de fonctionnement différents types d'entreprises qui interviennent dans le domaine de la production de fromages de terroir : groupes industriels privés, groupes industriels coopératifs, PME, coopératives fruitières et producteurs fromagers fermier
- Prendre en compte les principes de fonctionnement et les missions d'un organisme de défense et de gestion d'une AOP fromagère
- Identifier le rôle et les missions de l'Institut National des Appellations, de l'Origine et de la Qualité
- Mettre en œuvre les principes de base de la gestion économique d'une fromagerie
- Appréhender les principaux indicateurs de management technique en fromagerie et les indicateurs comptables et financiers utilisés en fromagerie

### 3. Compétences transversales

- Prendre en compte les termes techniques, le vocabulaire et les unités de mesure utilisés dans le domaine professionnel de la fromagerie
- Rédiger en français, en respectant les règles de syntaxe de la langue française (vocabulaire, grammaire et conjugaison)
- Lire et analyser des documents de différents types (diagramme de fabrication, schémas techniques)
- Utiliser les principaux portails documentaires et bibliographiques en lien avec les technologies fromagères et les produits de terroir et autres signes officiels de qualité
- Concevoir et utiliser un diaporama. Etre capable de présenter et défendre un projet ou un bilan d'activité devant un conseil d'administration ou lors de réunions technique ou administratives (utilisation des supports numériques « power-point »)
- Synthétiser, communiquer et restituer les résultats d'une analyse, à l'écrit et à l'oral
- Communiquer en anglais technique adapté au domaine de la fromagerie et l'anglais professionnel pour accueillir des non francophones dans l'atelier (touristes ou professionnels)
- Conduire un projet, organiser les moyens et ressources (temporelles, financières, ...) dans le cadre d'un projet ; et en amont d'un projet (ex : mise en place d'une nouvelle fabrication)
- Gérer une équipe, et travailler en groupe en sachant notamment répartir les rôles de chacun ; organiser le travail au sein d'une équipe et de mettre en place un système de suivi

## ■ Prérequis

Il est attendu des candidats exprimant une grande motivation ou connaissance du domaine de la fromagerie de terroir. Une connaissance pratique et une maîtrise des fondamentaux de la technologie fromagère sont un plus mais il ne s'agit pas d'une préalable indispensable lorsque le candidat témoigne d'un projet professionnel réaliste et réfléchi.

## ■ Modalités particulières d'admission

Une grande attention est apportée au projet professionnel des candidats. Ainsi, la formation accepte des personnes qui ne sont pas issues des formations citées lorsqu'elles sont :- dans une démarche de conversion professionnelle (généralement il s'agit de personnes qui disposent de diplômes Bac+4 Bac+5 et qui ont une expérience professionnelle) ;- dans une stratégie de reprise d'entreprise agricole avec production fermière ou d'une fromagerie (il s'agit de personnes qui ont soit une expérience professionnelle, soit des compétences en gestion et management et vont intégrer une entreprise de fromagerie souvent d'origine familiale).

## ■ Formalités d'inscription

Les candidats doivent déposer leur candidature via l'application dédiée disponible sur le site de l'Université de Franche-Comté et envoyer par voie postale les pièces demandées. L'équipe pédagogique étudie les candidatures et convoque les candidats pour un entretien. A l'issue des entretiens, la liste des admis est publiée. Elle peut-être complétée par une liste d'admis complémentaires en cas de désistements d'un candidat admis en liste principale.

## ■ Mobilité des étudiants

Non, il n'est pas prévu de mobilité des étudiants. La formation est ouverte aux étudiants internationaux. Depuis sa création elle a accueilli des étudiants venant de Belgique, du Brésil, du Canada, d'Haïti, du Japon et de Suisse.

## ■ Métiers

- Fromager responsable de fabrication en fromagerie ;
- Fromager responsable de fabrication dans une exploitation agricole ou un atelier artisanal ;
- Fromager responsable de fabrication dans une PME de l'industrie laitière ;
- Conseiller technique et formateur en technologie fromagère ;
- Agriculteur, éleveur fromager fermier ;
- Agriculteur, dirigeant de coopérative laitière ;
- Technicien et responsable en caves d'affinage ;
- Technico-commercial spécialisé dans les fromages de terroir.

**Contact :** Cécile ADAMI

✉ [cecile.adami@univ-fcomte.fr](mailto:cecile.adami@univ-fcomte.fr)

✉ [scolarité-shs@univ-fcomte.fr](mailto:scolarité-shs@univ-fcomte.fr)

📞 03 81 66 53 42

## Semestre 01

	Type	ECTS	h CM	h TD	h TP
<b>UE1 - Lait, fromages, paysages, terroirs et environnement</b>	<b>Obligatoire</b>	<b>6</b>	<b>48</b>		
EC11 - Le terroir : concepts et définitions	Obligatoire	3	18		
EC12 - Composantes naturelles, historiques et paysagères des terroirs	Obligatoire	2	18		
EC13 - Analyse systémique et géo-agronomique des terroirs fromagers	Obligatoire	1	12		
<b>UE2 - Production et fromageabilité du lait cru</b>	<b>Obligatoire</b>	<b>6</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	
EC21 - La production du lait	Obligatoire	2	12	6	
EC22 - La fromageabilité du lait cru	Obligatoire	2	12	6	
EC23 - Les auxiliaires technologiques : bactéries et ferments lactiques du lait cru	Obligatoire	2	12		
<b>UE3 - Méthodes de communication pour valoriser les produits de terroir</b>	<b>Obligatoire</b>	<b>4</b>		<b>48</b>	
EC31 - Pratique de l'anglais professionnel	Obligatoire	2		24	
EC32 - Recherches documentaires et réalisation d'un document de communication sur une AOP fromagère	Obligatoire	2		24	
<b>UE4 - Processus technologiques en fromages de terroirs</b>	<b>Obligatoire</b>	<b>6</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	
EC41 - Les processus technologiques fromagers fondamentaux	Obligatoire	4	36	12	
EC42 - Applications pratiques en technologie pâte pressée cuite	A choix	2		24	
EC43 - Applications pratiques en technologie pâte molle	A choix	2		24	
<b>UE5 Projet tuteuré</b>	<b>Obligatoire</b>	<b>8</b>			
EC51 - Caractériser une AOP fromagère, son terroir et son environnement	Obligatoire	3			
EC52 - Comprendre et expliquer les spécificités d'une technologie fromagère en AOP	Obligatoire	2			
EC53 - Fabriquer et interpréter une production en AOP fromagère	Obligatoire	3			

## Semestre 02

	Type	ECTS	h CM	h TD	h TP
<b>UE1 - Equipements, environnement et risques</b>	<b>Obligatoire</b>	<b>3</b>	<b>36</b>		
EC11 - Choix des équipements et gestion de l'énergie	Obligatoire	1	12		
EC12 - Santé, sécurité, risques professionnels	Obligatoire	1	12		
EC13 - Risques environnementaux, gestion des déchets et des effluents	Obligatoire	1	12		
<b>UE2 - Technologies fromagères approfondies</b>	<b>Obligatoire</b>	<b>8</b>	<b>48</b>	<b>36</b>	<b>12</b>
EC21 - Technologies des fromages de chèvres, brebis et des persillés	Obligatoire	2	12	12	
EC22 - Approfondissements technologiques en pâtes pressées	A choix	6	36	24	12
EC23 - Approfondissements technologiques en pâtes molles	A choix	6	36	24	12
<b>UE3 - Affinage et contrôle qualité des fromages de terroir</b>	<b>Obligatoire</b>	<b>5</b>	<b>24</b>	<b>12</b>	
EC31 - Les phénomènes d'affinage et leur maîtrise	Obligatoire	2	12		
EC32 - Contrôle qualité et analyse sensorielle	Obligatoire	2	18		
EC33 - Etude et analyse des défauts des fromages	Obligatoire	1	6		
<b>UE4 - Management de la production, gestion de l'atelier</b>	<b>Obligatoire</b>	<b>6</b>	<b>48</b>		
EC41 - Gouvernance et gestion des filières fromagères en AOP	Obligatoire	2	18		
EC42 - Mesure et utilisation des données techniques et économiques	Obligatoire	2	18		
EC43 - Initiation au management technique et gestion du personnel	Obligatoire	2	12		
<b>UE5 - Stage et Mémoire de fin d'études</b>	<b>Obligatoire</b>	<b>8</b>			