

SCIENCES HUMAINES ET SOCIALES

Lp Industries agroalimentaires : gest, product valorisation



Niveau d'étude
visé
BAC +3



ECTS
60 crédits



Durée
1 an



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



Langue(s)
d'enseignement
Français

Parcours proposés

- Licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir

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.

Savoir-faire et compétences

Doté d'une solide connaissance des technologies fromagères, motivé par les productions 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.

Présentation

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.

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, il 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.

Dimension internationale

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.

Les + de la formation

La formation est organisée sur le principe de l'alternance. Ses liens sont étroits avec le domaine professionnel

Organisation

Admission

Conditions d'admission

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

Modalités d'inscription

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

Droits de scolarité

Frais pédagogiques formation continue : 8700 Euros

Pré-requis obligatoires

Il est attendu des candidats qu'ils expriment une grande motivation et/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.

Infos pratiques

Autres contacts

Responsable LP :

BERION Pascal :  pascal.berion@univ-fcomte.fr

Gestionnaire Scolarité :

PIEMONTESE SIGONNEAU Amélie

03.81.66.53.42

amelie.piemontese-sigonneau@univ-fcomte.fr

Autre(s) structure(s) partenaire(s)

La formation est proposée par la Département de Géographie et aménagement de l'UFR des Sciences de l'Homme du Langage et de la Société de l'Université de Franche-Comté.

Ses partenaires pédagogiques sont :

- les ENIL de Franche-Comté (écoles nationales d'industrie laitière de Mamirolle et Poligny) (<http://www.enil.fr/ecoles/isba-franche-comte.html>) ;

- le Centre Technique des Fromages Comtois (<http://www.ctfc.fr/>).

Les apprentis, les étudiants en contrat de professionnalisation et de formation continue sont gérés par le CFA de l'ENIL de Mamirolle. Une convention est établie entre l'Université de Franche-Comté (SEFOCAL) et l'ENIL de Mamirolle.

Programme

Organisation

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 5 semaines en novembre et décembre et repartent ensuite en entreprise jusqu'à la mi-janvier. Le second semestre débute avec une période de 3 semaines de formation en janvier et février suivie d'un mois en entreprise. Enfin, les étudiants reviennent pour la dernière période de formation de 4 semaines 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 rendus 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 des 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 œuvre. Durant la première session, une semaine d'enseignement est délocalisée aux Longevilles-Mont-d'Or pour effectuer sur le terrain un diagnostic géo-agronomique, mettre en œuvre la méthode FloRaQ dans des élevages laitiers et participer à la traite des vaches du lundi soir au vendredi matin. Un voyage d'étude est prévu chaque année pour découvrir et étudier des terroirs fromagers (massif central, Savoie, val d'Aoste, Suisse, Tyrol...)

Licence professionnelle Industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir

Lp Industries agro-alimentaires, GPV, parcours Responsable d'atelier de productions fromagères du terroir, UFR SLHS

SEMESTRE 5 LP FROMAGE

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Lait, fromages, paysages, terroirs et environnement	Unité d'enseignement	48h			6 crédits
Analyse géo-agronomique et systémique des terroirs fromagers	Élément constitutif	12h			2 crédits
Compos naturelles, historiques et paysagères des terroirs	Élément constitutif	18h			2 crédits
Le terroir, concept et définition	Élément constitutif	18h			2 crédits

Méthodes de com. pour valoriser les produits du terroir	Unité d'enseignement	48h		4 crédits
Pratique de l'anglais professionnel	Elément constitutif	24h		2 crédits
Recherche doc et réalisation d'un doc de com sur une AOP	Elément constitutif	24h		2 crédits
Processus technologique en fromages de terroir	Unité d'enseignement	36h	58h	6 crédits
Applications pratiques en technologie pâte molle	Elément constitutif	24h		2 crédits
Applications pratiques en technologie pâte pressée cuite	Elément constitutif	24h		2 crédits
Les processus technologiques fromagers fondamentaux	Elément constitutif	36h	10h	4 crédits
Production et fromageabilité du lait crû	Unité d'enseignement	36h	12h	6 crédits
Bactéries et ferments lactiques	Elément constitutif	12h		2 crédits
La fromageabilité du lait crû	Elément constitutif	12h	6h	2 crédits
La production du lait	Elément constitutif	12h	6h	2 crédits
Projet "Étude et fabrication d'une AOP fromagère européenne"	Unité d'enseignement			8 crédits
Caractériser une AOP fromagère, son terroir et environnement	Elément constitutif			3 crédits
Comprendre et expliquer spécificités d'une techno from AOP	Elément constitutif			2 crédits
Fabriquer et interpréter une production en AOP fromagère	Elément constitutif			3 crédits

SEMESTRE 6 LP FROMAGE

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
Affinage et contrôle qualité des fromages de terroir	Unité d'enseignement	36h			5 crédits
Contrôle qualité et analyse sensorielle	Elément constitutif	18h			2 crédits
Les phénomènes d'affinage et leur maîtrise	Elément constitutif	12h			2 crédits
Étude et analyse des défauts des fromages	Elément constitutif	6h			1 crédits
Equipements, environnement et risques	Unité d'enseignement	36h			3 crédits

Choix des équipements et gestion de l'énergie	Elément constitutif	12h			1 crédits
Risques environnementaux, gestion des déchets et effluents	Elément constitutif	12h			1 crédits
Santé, sécurité, risques professionnels	Elément constitutif	12h			1 crédits
Management de la production, gestion de l'atelier	Unité d'enseignement	48h			6 crédits
Gouvernance et gestion des filières fromagères en AOP	Elément constitutif	18h			2 crédits
Initiation au management technique et gestion du personnel	Elément constitutif	6h			2 crédits
Mesures et utilisation des données techniques et économiques	Elément constitutif	18h			2 crédits
Mémoire de fin d'études	Unité d'enseignement				8 crédits
Technologies fromagères approfondies	Unité d'enseignement	84h	60h	24h	8 crédits
Approfondissements technologiques en pâtes molles	Elément constitutif	36h	24h	12h	6 crédits
Approfondissements technologiques en pâtes pressées cuites	Elément constitutif	36h	24h	12h	6 crédits
Technologies des fromages de chèvre, brebis et des persillés	Elément constitutif	12h	12h		2 crédits