

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

Lp Industries agroalimentaires : gest, product valorisation



ECTS  
60 crédits



Durée  
1 an



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



Langue(s)  
d'enseignement  
Français

## Présentation

La formation porte sur toutes les technologies utilisées pour élaborer des fromages de terroir qui sont reconnus par un signe officiel de qualité.

À l'issue de ce cursus, les fromagers savent produire et expliquer ce qui fonde la typicité de leur produit.

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 font l'effet terroir des fromages.

Cette formation répond à un besoin 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.

## 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.

## Savoir-faire et 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. Être 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

Doté d'une solide connaissance des technologies fromagères, élaborées au lait cru, le titulaire de diplôme connaît les fondements des productions dites de terroir et des réglementations en vigueur en matière de signes officiels de qualité.

---

## Dimension internationale

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.

## Organisation

## Admission

---

### Conditions d'admission

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

---

### Modalités d'inscription

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

---

### Public cible

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).

## Infos pratiques

---

### Autres contacts

UFR SLHS - Scolarité :

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

# Programme

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
<b>Lait, fromages, paysages, terroirs et environnement</b>	Unité d'enseignement	48h			6 crédits
Analyse géo-agronomique et systémique des terroirs fromagers	Elément constitutif	12h			2 crédits
Compos naturelles, historiques et paysagères des terroirs	Elément constitutif	18h			2 crédits
Le terroir, concept et définition	Elément constitutif	18h			2 crédits
<b>Méthodes de com. pour valoriser les produits du terroir</b>	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
<b>Processus technologique en fromages de terroir</b>	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
<b>Production et fromageabilité du lait crû</b>	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
<b>Projet "Étude et fabrication d'une AOP fromagère européenne"</b>	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
<b>Affinage et contrôle qualité des fromages de terroir</b>	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
<b>Equipements, environnement et risques</b>	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
<b>Management de la production, gestion de l'atelier</b>	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
<b>Mémoire de fin d'études</b>	Unité d'enseignement				8 crédits
<b>Technologies fromagères approfondies</b>	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