

INVITATION - Le 20 mars à la Maison du lait Séminaire : Connaître et s'approprier les travaux du RMT Fromages de Terroirs : Inscription [ICI](#)

Le Point sur...

Projet DOCaMEX : quelles avancées sur la capitalisation des savoir-faire fromagers ?

C'est quoi DOCaMEX ?

Le projet DOCaMEX, affilié au RMT Fromages de Terroirs, est lauréat de l'appel à projet CasDar « Partenariats et Innovation 2016 ». L'objectif de Docamex est de développer un **outil informatique permettant de recueillir et de transmettre les savoir-faire fromagers traditionnels**.

En effet, les savoir-faire spécifiques à chacune des filières fromagères sous signe de qualité sont nombreux et particulièrement diversifiés. Ils dépendent des conditions de production du lait et de la tradition fromagère du territoire ainsi que de la technologie fromagère.

Des évolutions internes aux appellations, en particulier le renouvellement et la formation des opérateurs, fragilisent fortement la préservation et la transmission de ces savoir-faire. Le développement de méthodes « informatiques » permet aujourd'hui d'envisager l'exploitation de grandes bases de connaissances ouvrant de nouvelles perspectives

Qui sont les partenaires ?

Les filières : le Comté, le Reblochon, l'Emmental de Savoie, le Cantal et le Salers.

Les instituts de R&D: Centre Technique des Fromages Comtois, Ceraq, Pôle fromager AOP Massif Central, Actalia.

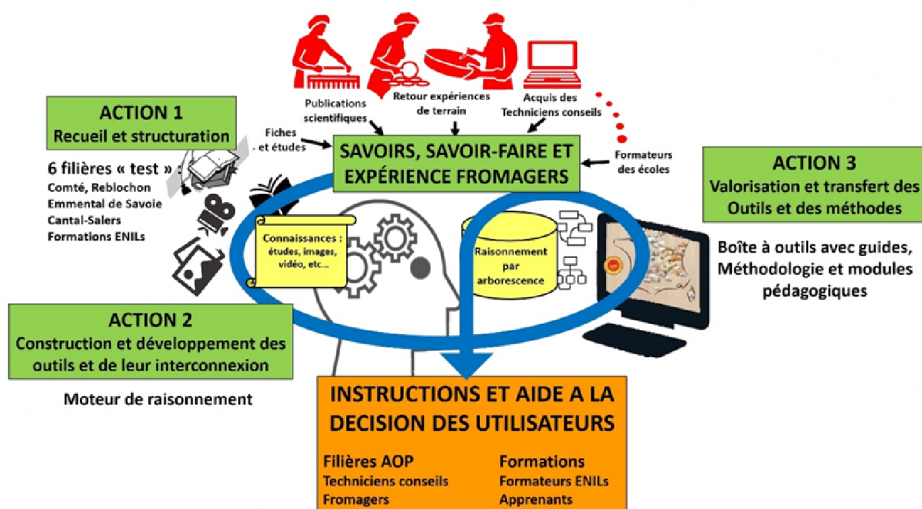
La recherche : l'unité EDUTER de Dijon (UP DPF), l'INRA de Montpellier IATE, le CNRS LIRMM, le CNRS Heudiasyc, l'université de Bordeaux (I2M), l'INRA d'Aurillac et l'INRA de Poligny.

L'enseignement agricole: le réseau des ENILs : Aurillac, Poligny, Mamirolle et la Roche-sur-Foron.

en termes de gestion des données de l'expérience.

Comment s'articule le projet ?

DOCaMEX a pour ambition d'élaborer en 42 mois (janvier 2017 à juin 2020) des outils informatiques adaptés. Ils devront permettre la collecte de l'expérience fromagère acquise au niveau de la filière,



de l'archiver de manière structurée (Action 1), et de la remobiliser de manière didactique (Actions 2).

Les fromagers-affineurs, les techniciens fromagers, les corps professoral et les apprenants fromagers des écoles pourront ainsi disposer d'outils informatiques opérationnels (Action 3) pour accéder aux savoirs et savoir-faire fromagers acquis à l'échelle d'une filière (savoirs spécifiques) et/ou dans les écoles de laiterie (savoirs génériques des technologies fromagères).

Comment les choses avancent depuis 2 ans ?

Dans le cadre de l'action 1 (recueil et structuration des données), les filières du Comté et du Salers ont testé une méthode d'approche dite de didactique professionnelle mise au point par AgroSup Dijon. Cette méthode consiste à faire des prises de vue vidéo en situation de travail, complétées avec des entretiens d'explication de la gestuelle filmée avec le fromager. En Comté, elle s'est centrée sur deux étapes de la transformation : le décaillage et les soins de salage et d'emmergeage en préaffinage. Huit fromageries ont été enquêtées. En filière Salers, la méthode a été testée dans huit ateliers fromagers fermiers en ciblant les savoirs et savoir-faire autour de l'utilisation de la gerle. Les informations collectées permettront d'alimenter pour chaque filière un livre de connaissances et des arborescences de raisonnement sur ces étapes.

Suite à cette première phase, un travail a été mené autour de la structuration des données collectées. **L'objectif est de rédiger un guide pour que le travail réalisé puisse être reproductible dans d'autres filières.**

L'action 2 consiste à développer une application informatique avec des logiciels de structuration des données de connaissance ou d'expérience. Cet outil intégrera à la fois un livre regroupant des connaissances acquises (outil développé par l'université de Bordeaux) et des arborescences de raisonnement (outil développé par l'INRA de Montpellier).

A l'occasion d'un séminaire organisé en Haute-Savoie en juin dernier, l'INRA de Montpellier a pu faire réagir les coordinateurs du projet et référents des filières sur une version bêta de ce progiciel. L'occasion de se familiariser avec les modes d'organisation des connaissances et de se former aux différents outils les structurants.

L'action 3 du projet est en cours. **Elle vise à concevoir la valorisation et le transfert des méthodes et des outils informatiques développés.** Un groupe de travail a été créé pour réfléchir sur le type de modèle économique le mieux adapté pour les futurs utilisateurs que seront les filières partenaires et les autres filières fromagères.



Contact : Eric NOTZ - e-notz@ctfc.fr

Témoignages de 2 acteurs du projet

Avis de Patrick Duboz, éleveur à Vernierfontaine (Doubs) et Président du Centre Technique des Fromages Comtois :

Le projet DOCaMEX représente une voie très originale pour garantir la préservation et la durabilité des savoirs et savoir-faire fromagers.

Dans un monde où l'information circule de plus en plus vite, DOCaMEX constitue un moyen important pour fiabiliser les connaissances acquises et les rendre disponibles pour les techniciens et les fromagers de nos filières AOP.



Xavier GIGON technicien Conseil à l'ENIL de Mamirolle :

Les savoirs et les savoir-faire fromagers se transmettent depuis des millénaires de façon orale entre les générations de fromagers. Les écrits sont venus par la suite illustrer, enrichir et mémoriser les échanges. Toujours en relation avec les filières fromagères, les ENIL facilitent la transmission depuis plus de 130 ans.

A l'heure du numérique et des échanges rapides, le projet DOCaMEX vient donc ancrer dans son époque ce système historique de capitalisation, d'enrichissement et de transmission de la mémoire collective du secteur



En bref

Un RMT qui veut perdurer

Alors que le 20 mars prochain le RMT Fromages de Terroirs reviendra sur l'ensemble des travaux conduits ces 10 dernières années, il est temps de penser à la suite. Les partenaires du réseau souhaitent **renouveler la labellisation du RMT sur 2020-2024** et à ce titre répondront à l'appel à proposition de la DGER. La proposition du comité de pilotage reprendra les éléments discutés en séminaire thématique en octobre dernier. Merci encore à tous les participants pour les échanges constructifs !



Céline SPELLE, CNAOL
cspelle@cniel.com

Marion PETRIER, CTFC (CA 18)
m.petrier@cher.chambagri.fr

On en parle

A l'occasion des journées 3R, Florence Rabanne et Céline Spelle ont pu présenter dans le cadre des **expériences innovantes de terrain le partenariat qui est conduit entre les ENILs et le RMT.** Ce dispositif expérimental a permis de déployer des modules pédagogiques reprenant les travaux du RMT pour sensibiliser les futurs producteurs de lait et fromagers de demain aux interconnexions fondamentales qui existent entre amont et aval dans la production de fromages de terroirs.

Tout le réseau sur :
www.rmtfromagesdeterroirs.com

Les partenaires du Réseau :
CNAOL, CA18, CTFC, Ceraq, GIS id 64, Pôle Fromager AOP Massif Central, Actalia, INRA, Institut de l'Élevage, Réseau des Enil, Vetagro Sup.



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale «développement agricole et rural»