

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 durablement pour les techniciens et les fromagers de nos filières AOP et IGP.

Avis de Xavier GIGON, formateur et technicien conseil à l'ENILs 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. Le projet Docamex constitue sur ce sujet un enjeu important pour compléter les dispositifs existants.



POUR EN SAVOIR PLUS:

Eric Notz: e-notz@ctfc.fr

Sophie Hulin: sophie.hulin@pole-fromager-aop-mc.org www.rmtfromagesdeterroirs.com/projets-de-r-et-d/docamex/

Logos des partenaires techniques et financiers

Filières tests









Partenaires formations







Partenaires techniques











Partenaires scientifiques









Partenaires financiers et institutionnels





Le projet DOCaMEX est affilié au RMT Fromages de Terroirs et se déroule sur 42 mois de 2017 à 2020. Il est lauréat de l'appel à projet CasDar « Partenariats et Innovation de 2016 ». Le projet est porté par le CTFC.



DOCaMEx: la boîte à outils des savoir-faire fromagers

DOCaMEX: DEVELOPPEMENT DE PROGICIELS DE CAPITALISATION ET DE MOBILISATION DU SAVOIR-FAIRE ET DE L'EXPERIENCE FROMAGERS EN FILIERE VALORISANT LEUR TERROIR

La durabilité des filières fromagères qui valorisent leur terroir passe par la conservation et la transmission des savoirs fromagers avec une montée en compétence des personnels qui les accompagnent (techniciens et formateurs).

Des évolutions internes aux

appellations, en particulier renouvellement opérateurs, fragilisent fortement la préservation et la trans--mission de ces savoir-faire. Le développement de méthodes « informatiques » aujourd'hui permet d'envisager l'exploitation de grandes bases de connaissances ouvrant de nouvelles perspectives en termes de gestion des données de l'expérience.

Dans ces conditions, comment collecter les savoirs et savoir-faire fromagers et les structurer pour les rendre durables, évolutifs et transférables aux acteurs actuels et futurs des filières traditionnelles valorisant leur terroir?

C'est l'objectif du projet DOCaMEx qui consiste à élaborer des outils informatiques adaptés pour capitaliser, à l'échelle d'une filière, l'expérience fromagère des praticiens (fromagers) ainsi que l'expérience technique et les connaissances scientifiques (fromagers, techniciens fromagers et chercheurs). De nouvelles méthodologies de recueil et de structuration spécifiques des informations sont développés dans ce projet.

À l'issue du projet DOCaMEx il est donc prévu que les filières et les centres de formation puissent disposer :

- D'un progiciel opérationnel d'aide à la décision pour l'appui technique à destination des opérateurs des filières (producteurs fermiers, coopératives et fromageries artisanales et industrielles).
- D'un progiciel à vocation pédagogique et démonstrative. Il sera dédié à la formation des futurs fromagers et à la sensibilisation à la démarche auprès des autres filières.

Ces progiciels seront déployés avec des contenus génériques et spécifiques à chaque filière, avec différents niveaux d'accès aux informations. Un guide méthodologique reprenant les points clés sera formalisé pour permettre au système d'être utilisable, évolutif et transférable.

DOCaMEx: la boîte à outils des savoir-faire fromagers

6 filières ont travaillé ensemble : Comté, Reblochon, Emmental de Savoie, Cantal, Salers, et Formations ENILs



Retours expériences de terrain

Acquis des techniciens conseils **Publications**

scientifiques

>>>>

SAVOIRS, **SAVOIR-FAIRE ET EXPÉRIENCES FROMAGÈRES**

Fiches et études

des écoles



à la fabrication fromagère.

Formateurs



Outil informatique regroupant les arborescences et le livre de connaissance

Les raisonnements technologiques sont représentés sous la forme d'arborescences interconnectées. Le point de départ est un descripteur technologique (un défaut ou une qualité). Une arborescence permet d'organiser les processus fromagers qui établissent les liens de cause à effet entre un descripteur de qualité ou de défaut. Chaque branche de l'arborescence relie ensuite un descripteur du fromage à un ou plusieurs leviers technologiques (action corrective ou préconisation suivant que l'on traite un défaut ou une qualité). En bout de branche, un levier vient terminer la relation et permet de préciser l'action technologique à mettre en œuvre.

Un livre de connaissance est un mode de structuration logique des connaissances fromagères (procédés, cartes

conceptuelles, fiches de connaissances, vidéos, photos, études, références bibliographiques). L'utilisateur peut ainsi naviguer dans le livre de connaissance et s'informer sur toutes les étapes et les connaissances nécessaires

UN PEU DE VOCABULAIRE...

Qu'est-ce qu'un Livre de connaissance?

Qu'est-ce qu'une arborescence ?

ACTION 1

ACTION 2 >>>

ACTION 3 >>>

RECUEIL ET STRUCTURATION

CONSTRUCTION ET DÉVELOPPEMENT

DES OUTILS ET DE LEUR INTERCONNEXION

DIFFUSION ET DÉPLOIEMENT

DES OUTILS ET DES MÉTHODES

Boîte à outils avec guides méthodologiques, démarches pédagogiques et parcours utilisateurs

Quel sera l'outil final DOCAMEX?

L'utilisateur du progiciel Docamex aura à sa disposition des outils informatiques interconnectés qui lui permettront de développer un raisonnement technologique pointu adapté à sa filière et de l'enrichir, au fil de la navigation, avec des informations du Livre de Connaissance.

Il aura accès à l'ensemble des connaissances capitalisées dans sa filière et aux connaissances dites «génériques» sur la technologie fromagère.

Il disposera ainsi d'un outil support au raisonnement technologique et à la transmission des savoirs et savoir-faire fromagers.

Connaissances structurées et ressources

Outil support au raisonnement technologique

Contenus

d



Utilisable

CAPITALISATION, TRANSMISSION DES SAVOIR-FAIRE ET OUTILS D'AIDE À LA DECISION POUR LES UTILISATEURS

avec mises à jour des informations en continu

Filières AOP et IGP

Techniciens conseils Fromagers

Formations Formateurs ENILs Apprenants