



# Séminaire

**DOCAMEX :**

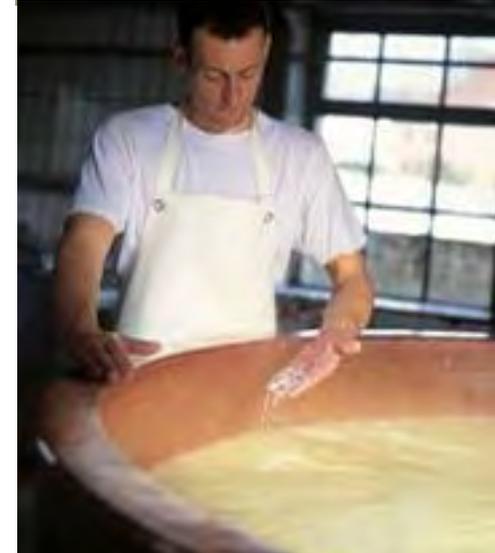
***Un outil numérique innovant  
au service des savoirs et savoir-faire fromagers***

**Vendredi 10 septembre 2021**

**De 9h30 à 17h00**

**À la Maison du Lait**

**42 rue de Châteaudun, 75009 Paris**



# A PROPOS

Les filières fromagères sous IG, comme les entreprises laitières, sont issues d'une longue tradition de transmission orale et d'apprentissage « au pied de la cuve » des savoirs et savoir-faire qui les constituent. Leur durabilité passe par la pérennisation de ces savoirs et savoir-faire fromagers avec une montée en compétence des personnels qui les accompagnent (techniciens et formateurs). Le développement des outils numériques permet aujourd'hui d'envisager l'exploitation de grandes bases de connaissances ouvrant de nouvelles perspectives de gestion et de transmission des données de l'expérience.

Dans ces conditions, le projet DOCaMEX (2016 – 2020) cherchait à savoir **comment collecter au mieux les savoirs et savoir-faire fromagers et de quelle manière les structurer pour les rendre durables, évolutifs, transférables et accessibles aux acteurs actuels et futurs du secteur laitier. Des outils informatiques adaptés ont été créés pour capitaliser, à l'échelle d'une filière sous IG ou d'une entreprise, l'expérience fromagère des praticiens (fromagers) ainsi que l'expérience technique et les connaissances scientifiques** (techniciens fromagers, chercheurs). La diversité des sources et des données collectées (publications, études techniques, vidéo, enregistrements sonores, ...) font la richesse de cet outil.

DOCaMEX, c'est aujourd'hui deux outils interconnectés :

- Le livre de connaissances : qui permet de présenter des savoirs sous forme de cartes conceptuelles (outils graphiques de représentation de la connaissance composés de concepts interconnectés) et de fiches de connaissances, liées par des liens hypertextes. Cette formalisation permet de naviguer aisément entre les différentes notions et facilite ainsi l'apprentissage et la contextualisation des connaissances.
- Le moteur de raisonnement : qui permet de structurer le raisonnement technologique sous forme d'arborescences centrées sur un descripteur, défaut ou qualité d'un fromage. Cet outil permet à son utilisateur d'être guidé dans son raisonnement fromager au service de la qualité du produit.

Ces outils disposent chacun d'une **version dénommée « socle »** qui regroupe les connaissances génériques de la transformation fromagère (toutes filières confondues) et de **versions « filière/entreprise »** déclinées et adaptées qui reprennent quant à elles leurs connaissances spécifiques. Les données sont sécurisées par des niveaux d'accès et des droits adaptés à chaque public. Pour tous les nouveaux utilisateurs souhaitant créer leur propre outil, l'accès aux données « socles » permettra de construire plus rapidement son dispositif de gestion et d'utilisation de ses données.

**L'enjeu est maintenant de déployer cet outil numérique vers un maximum de filières fromagères et d'entreprises laitières. Objectif : Début 2022 !**

## **DOCAMEX : Un outil numérique innovant au service des savoirs et savoir-faire fromagers**

10h INTRODUCTION

10h10 Bilan du projet CASDAR : Démarches et actions conduites

10h40 Démonstration de l'outil : Fonctionnalités et ressources

11h20 Découverte de l'outil : Navigation libre individuelle

11h30 Table ronde : regards croisés et témoignages :

- *Capitalisation des connaissances et animation technologique entre techniciens : Centre Technique des Fromages Comtois*
- *La didactique professionnelle, l'exemple du recueil et de la valorisation des savoir-faire fromagers dans la filière Salers*
- *Intérêt de l'outil en formation initiale et continue*
- *Intérêt pour l'animation technique et les échanges entre opérateurs : Filière Emmental de Savoie*

12h35 DEJEUNER

14h00 Echanges et questions-réponses

14h15 Ateliers pratiques :

- *Recueil de connaissances : Outils et démarches*
- *Création et structuration des contenus : Outils et démarches*

16h05 Déploiement de l'outil DOCAMEX au niveau national :

- *Perspectives et démarches en cours pour la mise à disposition de l'outil*
- *Intervention de Véronique Drouet, Directrice de l'ENILV de la Roche-sur-Foron*
- *Témoignages de nouvelles filières utilisatrices*

16h30 Conclusion par Eric Chevalier, Président du RMT Fromages de Terroirs

16h45 CLÔTURE

*Les interventions pourront être suivies en distanciel, exceptés les ateliers pratiques de l'après-midi*

# INFORMATIONS PRATIQUES

Inscription obligatoire avant le 20 Août 2021

## Pour vous inscrire

Remplissez le [formulaire en ligne](#)

L'inscription est gratuite mais obligatoire. Elle vous sera confirmée dans la limite des places disponibles en présentiel.

Pas de limitations pour les inscriptions en distanciel.

*Nous nous réservons le droit d'annuler la session en présentiel pour respecter les règles sanitaires en vigueur au moment du séminaire.*

## Pour suivre les échanges à distance

Une retransmission en direct sera assurée sur une majeure partie de la journée.

Pour vous inscrire en distanciel, il vous suffit de le mentionner sur le formulaire d'inscription.

Un lien de connexion vous sera envoyé quelques jours avant l'évènement.

## Pour plus d'informations :

Nadège Bel : [n.bel@actalia.eu](mailto:n.bel@actalia.eu) / Cécile Charles : [experimentation@enilv.fr](mailto:experimentation@enilv.fr)

## Pour vous y rendre :

### Maison du Lait

42 Rue de Châteaudun

75009 Paris

### Métro L12

Trinité d'Estienne d'Orves

