



**NIVEAU 6 / BAC+3**



# Licence Pro Terroir

UNIVERSITÉ  
MARIE & LOUIS  
PASTEUR

\* parcours **Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir**

formation par alternance  
ou en formation continue

+ d'infos pour cette formation sur enilea.fr



## Objectifs pédagogiques :

- Former des fromagers sur les technologies fromagères utilisées pour élaborer des fromages de terroir
- Favoriser l'autonomie pour organiser, diriger et réaliser la production dans un atelier de fromagerie
- Connaître les fondements et principes théoriques, conceptuels et réglementaires des productions fromagères de terroir
- Former des fromagers qui savent produire et expliquer ce qui fonde la typicité de leur fromage

**Type de formation :** alternance ou formation continue.

**Durée :** 1 an (septembre à août).

**Campus de formation :** Mamirolle, Poligny, La Roche sur Foron

**Nb de semaines en entreprise :** minimum 32 en alternance et 16 en formation continue.

**Obtention du diplôme :** contrôle continu et mémoires avec soutenances

## Une formation pour qui ?

- Être titulaire d'un diplôme : BAC +2, BAC +3 ( BTS/ BTSA, DUT, BUT, licence...) à dominante scientifique ou d'un diplôme européen ou international équivalent au niveau L2
- En alternance : avoir moins de 30 ans, sauf pour les personnes en situation de handicap ou les contrats de professionnalisation
- En formation continue : salariés et personnes en recherche d'emploi ou en reconversion/ reprise d'entreprise

## Conditions d'admission :

- Sélection sur dossier (CV, lettre de motivation, relevés de notes depuis le BAC et éventuellement de lettres de recommandation), et entretien de candidature en Mai / Juin.
- Signature obligatoire d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec un employeur ou obtention d'un financement

## Comment s'inscrire ?

L'inscription dès Mars : dossier de candidature sur le site web de l'Université de Marie et Louis Pasteur partenaire de cette formation : <https://www.univ-fcomte.fr>, rubrique candidatures.



inscription  
enilea.fr



### Nos résultats promo 2025

100 % de réussite

100 % de satisfaction

enilea.fr

\*Sciences, technologies, santé mention industries agroalimentaires : gestion, production et valorisation

**ENILEA Ecole Nationale Innovation Laboratoires Eau Alimentation**



## Insertion et poursuite d'étude :

La licence professionnelle a pour vocation de préparer à une entrée immédiate sur le marché du travail. Un parcours complémentaire en master ou école d'ingénieur est toutefois possible.

## ENILEA et ENILV vous accompagnent :

ENILEA et ENILV vous accompagnent pour la recherche d'entreprise d'accueil, grâce à son réseau de professionnels. Pour la formation continue, ENILEA et ENILV vous conseillent dans la recherche de financement. Attention à anticiper, car ces démarches prennent du temps.

Pour les personnes en situation de handicap, notre référent handicap vous accompagne pour votre projet de formation et des aménagements sont possibles.



**NIVEAU 6 / BAC+3**



# Licence Pro Terroir

UNIVERSITÉ  
MARIE & LOUIS  
PASTEUR

\* parcours **Responsable d'atelier de productions fromagères de terroir**

## Renseignements :

ENILEA Campus de Mamirolle  
recrutement.mamirolle@educagri.fr  
tel : 03 81 55 92 00

ENILV La Roche sur Foron  
cfppa.la-roche-sur-foron@educagri.fr  
tel : 04 50 03 47 13

## Comment s'organise la formation ?

- 572h de cours sont partagées entre ENILEA campus de Mamirolle & de Poligny et ENILV La Roche sur Foron
- En alternance, 32 semaines s'effectuent en entreprise encadré par le maître d'apprentissage ou 16 semaines en formation continue encadré par un tuteur.
- Modalités pédagogiques : le cursus se compose de cours, mises en situation professionnelle sur les ateliers technologiques des 3 campus, dans les centres de ressources et de documentation et également de visites d'entreprises.
- Modalité d'évaluation : contrôle continu avec épreuves semestrielles, évaluation sur poste en entreprise et soutenance d'un mémoire en fin de formation.
- Conduite d'un projet tutoré
- Formation encadrée par un référent pédagogique

Cette licence professionnelle de l'Université Marie et Louis Pasteur (Université Franche-Comté) est déployée en partenariat avec ENILEA Mamirolle & Poligny et ENILV La Roche sur Foron.



consultez  
la fiche  
RNCP



## Détail de la formation :

### Semestre 1 :

- UE1 Lait, fromages, paysages, terroirs et environnement : EC11 Le terroir : concepts et définitions, EC12 Composantes naturelles, historiques et paysagères des terroirs, EC13 Analyse géo-agronomique et systémique des terroirs fromagers
- UE2 Production et fromageabilité du lait cru : EC21 La production du lait, EC22 La fromageabilité du lait cru, EC23 Bactéries et fermentations lactiques
- UE3 Méthodes de communication pour valoriser les produits de terroir : EC31 Pratique de l'anglais professionnel, EC32 Recherches documentaires et réalisation d'un document de communication sur une AOP fromagère européenne
- UE4 Processus technologiques : EC41 Les processus technologiques fromagers, EC42 Applications pratiques en technologies pâtes pressées, EC43 Applications pratiques en technologies pâte molle et pâte lactique
- UE5 Projet tutoré "Etude et fabrication d'une AOP fromagère européenne" : EC51 Caractériser une AOP fromagère, son terroir et son environnement, EC52 Comprendre et expliquer les spécificités d'une technologie fromagère en AOP, EC53 Fabriquer et interpréter une production en AOP fromagère

### Semestre 2 :

- UE1 Equipements, environnement et risques : EC11 Choix des équipements et gestion de l'énergie, EC12 Santé, sécurité, risques professionnels, EC13 Risques environnementaux, gestion des déchets et des effluents
- UE2 Technologies fromagères approfondies : EC21 Technologies des fromages de chèvres, brebis et des persillés, EC22 Approfondissements technologiques en pâtes pressées cuites, EC23 Approfondissements technologiques en pâtes molles et pâtes lactiques
- UE3 Affinage et contrôle qualité des fromages de terroir : EC31 Les phénomènes d'affinage et leur maîtrise, EC32 Contrôle qualité et analyse sensorielle, EC33 Etude et analyse des défauts des fromages
- UE4 Management de la production, gestion de l'atelier : EC41 Gouvernance et gestion des filières fromagères en AOP, EC42 Mesure et utilisation des données techniques et économiques, EC43 Initiation au management technique et gestion du personnel
- UE5 Mémoire de fin d'études