

# L'enseignement des produits laitiers en école hôtelière : une approche plurielle

Kilien Stengel,  
PRCE, Université François Rabelais de Tours,  
Institut Européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA).  
[kilien.stengel@univ-tours.fr](mailto:kilien.stengel@univ-tours.fr)

**Résumé :** De nombreux outils et méthodologies d'enseignement du fromage et des produits laitiers existent, basés ou non sur un référentiel cadre, et des livres multiples consignent ce que la société française souhaite transmettre de son patrimoine fromager.

Pourtant, la question aujourd'hui pourrait être : comment enseigne-t-on le fromage ? Compte tenu de la mondialisation, des politiques de valorisation régionale et des politiques éducatives, quel avenir offre-t-on à ce capital culturel, sachant que les pratiques alimentaires changent de statut à chaque génération ?

On sait que des vocabulaires techniques, destinés aux argumentations commerciales, peuvent désigner les produits laitiers. On sait que des villes ou des régions cherchent à communiquer une identité par le truchement du fromage, portés par une forme d'excellence gastronomique. Mais comment diffuser les approches variées du fromage auprès des adolescents des écoles hôtelières, des étudiants d'universités, et des adultes dans les ateliers de cuisine ?

Autant de questions qui signalent un rapport étroit entre la volonté de conserver et celle de transmettre qui passe par l'usage de la pluridisciplinarité.

**Mots clefs :** fromage, enseignement, restauration, école, transmission, gastronomie, éducation, alimentation, formation, produit, lait.

## Introduction

L'argumentation commerciale du fromage existe tout naturellement dans les fonctions de crémiers fromagers et affineurs, mais ces métiers restent des niches aux yeux des consommateurs plus adeptes du libre-service ou de la restauration<sup>1</sup>. La présence des consommateurs au sein des restaurants laisse une place plus à même à l'argumentation commerciale des fromages.

Le poste « fromage », en restauration, n'a pas une place facile dans le déroulement du repas. Ses principaux rivaux sont le poste « dessert », mis en avant avec la carte des desserts, et la diminution de la durée des repas, surtout le midi. Cependant, le serveur en charge de la commercialisation du fromage ne peut se contenter de demander au client si celui-ci « désire du fromage ? ». Le vendeur doit l'encourager à en prendre. Comme il fait la promotion des desserts et des vins, il doit mettre en œuvre des actions sur le thème du fromage : mise en place d'une carte des fromages, exposition du chariot des fromages, variation de la composition du plateau, mise en place d'une formule « fromage et verre de vin » ou « plat du jour et fromage », d'un menu avec fromage ET dessert, mise en avant d'un fromage en

<sup>1</sup> Il y aurait en France une offre de découverte fromagère issue de 3000 crémiers, d'après les chiffres apportés par la Fédération Nationale des Détaillants en Produits Laitiers (FNDPL), pour approximativement 200.000 hôtels-restaurants d'après l'union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH). Des chiffres qui mettent en doute les pourcentages d'habitudes d'achat des consommateurs affichés par VetAgro sup, lors de l'intervention « Habitudes d'achat des consommateurs vis-à-vis de l'AOP saint-nectaire selon la région d'habitation » au colloque « Des producteurs aux consommateurs : les reconfigurations récentes des filières laitières en France et en Europe » les 7-8-9 octobre 2010 à Clermont-Ferrand, qui affichait que les consommateurs de fromages découvrirait le fromage à 33% chez le crémiers, à 12% au restaurant, à 89% en GMS, et une infime partie directement chez le producteur (cette statistique ayant été construite sur un panel de 260 personnes).

fonction de sa qualité ou d'une anecdote...

Enfin, puisqu'il existe un sommelier pour promouvoir les vins, pourquoi n'existe-t-il pas en charge de la vente des fromages, un serveur préalablement formé à la gestion des commandes, la mise en place, et le service, et qui porterait, à l'image de la grappe du sommelier, un signe distinctif.

Mais pour cela, encore faut-il observer la formation apportée aux serveurs afin de considérer l'apprentissage des connaissances des produits laitiers et de leurs techniques de commercialisation. L'enseignement des fromages est une formation difficile, entre autre par l'exhaustivité des appellations, au contenu culturel abondant et devant être basé sur le principe de l'interdisciplinarité. Pour pouvoir dispenser pleinement ce savoir, il faut savoir le décrire, car le fromage est un patrimoine, un outil permettant de capter, de chercher et d'analyser. Or la plupart des jeunes adultes ne disposent que d'un faible vocabulaire fromager. Sans cette capacité sémantique, impossible pour ceux qui choisissent la voie de la restauration de commercialiser les fromages. Alors quels sont donc les cursus, programmes, méthodes et outils appliqués pour l'apprentissage du fromage en école hôtelière ? Avant d'être un processus naturel, l'apprentissage de la commercialisation du fromage, ayant pour interface l'enseignement hôtelier, s'opère par l'action d'une culture traditionnelle à transmettre, et la communication d'un savoir-faire, prenant la forme d'une inculcation. Le terme « éducation » apparaît en même temps que les fromages Vacherin, Comté ou Epoisses, au début du XVI<sup>e</sup> siècle. A sa véritable étymologie « educare » qui signifie nourrir<sup>2</sup>, les humanistes « educere » sous-entendant « tirer vers »...le savoir. Une telle sémantique implique une diversité d'intervenants appelée pluridisciplinarité, une diversité de formes appelées méthodes pédagogiques, la production d'un ensemble d'éléments culturels et enfin une couverture des préoccupations humaines et celle qu'est l'alimentation n'en est pas des moindres.

L'apprentissage des produits laitiers est une action quasi-inconsciente et mécanique propre aux sociétés à changements, héritières d'un patrimoine fromager. Cet apprentissage devient conscient quand il est structuré mécaniquement par un ministère. En France, les directions du ministère de l'Éducation nationale, et l'Inspection générale émettant des avis techniques, ont de plus en plus contribué à l'élaboration des programmes d'enseignement. En ce sens, le goût entre dans les programmes de l'école primaire<sup>3</sup> où le fromage est régulièrement l'outil de découverte du goût et des saveurs, mais aucun enseignement ni introductif ni périphérique n'est dispensés en collège ou en lycée général, et le fromage, comme tout autre aliment est absent des supports de communication pédagogique. En outre, l'enseignement en lycée technique se subdivise en divers secteurs. L'enseignement agricole qui fournit les savoirs sur la production laitière et fromagère<sup>4</sup>. L'enseignement professionnel de l'éducation nationale qui forme à la commercialisation soit par le biais de la filière de vente alimentaire, soit par la filière restauration.

La filière vente alimentaire n'offre qu'une vision théorique des produits alimentaires<sup>5</sup>. L'axe de l'enseignement est tourné vers les techniques de commercialisation sans pour autant approfondir la connaissance du produit. L'enseignement des fromages n'est donc pas au sein de cette formation « C.A.P. Vente alimentaire » explicitement exploré.

Tandis que les référentiels d'enseignement du secteur de la restauration listent un aperçu et un cadre de connaissances à acquérir dans le chapitre « Fromages et produits laitiers ». Ces enseignements de connaissances fromagères peuvent soit être dispensés en enseignement initial dans un lycée hôtelier, soit en alternance en centre de formation d'apprentis.

---

<sup>2</sup> L'éducation et le lait sont les premières mamelles nourricières de l'homme

<sup>3</sup> Le goût est affiché au programme de maternelle dans les domaines d'activité « » et « Percevoir, sentir, imaginer, créer ». Tandis qu'au chapitre « Découvrir le monde - Découvrir le vivant » de CP-CE1, les enfants sont intéressés à la nutrition. A la fin de cette période d'enseignement primaire, l'enfant doit savoir distinguer les cinq sens dont le goût et appliquer quelques règles de l'alimentation.

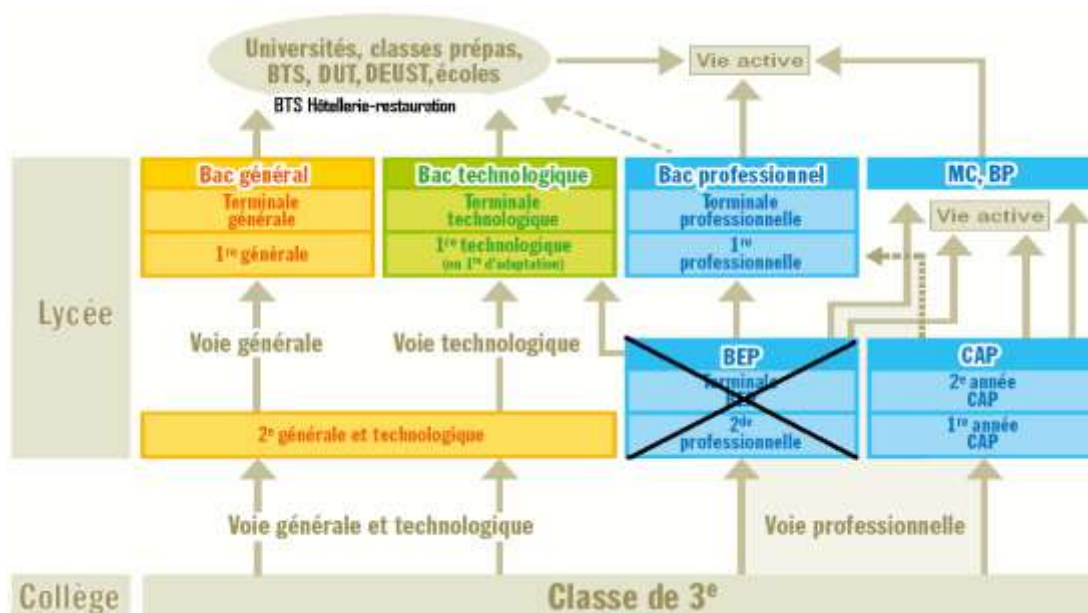
<sup>4</sup> Il existe le CAPA (*Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole*) qui donne accès à des métiers tels que agent d'affinage, chauffeur ramasseur - collecte de lait, préparateur recettes, vacher remplaçant, chef d'exploitation laitière, conducteur de machine de conditionnement, pilote d'installation automatisée, ou technicien fromager, ainsi que le *Brevet Professionnel Agricole (BPA) Travaux de la production animale*, le *Brevet professionnel responsable d'exploitation agricole (BPREA)*, le *Bac Professionnel Conduite et Gestion de l'Exploitation Agricole (CGEA)*, et le *BTSA Analyse et Conduite des Systèmes d'Exploitation (ACSE)*.

<sup>5</sup> La seule séance (d'une heure) abordant le fromage dans la formation au CAP *Employé de vente spécialisé Option A : Produits alimentaires* (Arrêté du 5 août 2004) est situé, au sein du référentiel de formation, dans l'unité 2 « Suivre les familles de produits alimentaires », chapitre 2.1 « Caractériser les familles de produits alimentaires », sous-chapitre 2.1.2. « Identifier l'assortiment, les familles de produits alimentaires », ligne : Épicerie - Fromagerie-crèmerie. La compétence à acquérir est intitulée « Repérer les grandes familles de produits ».

## Les diplômes

Au travers de l'ensemble des formations hôtelières existantes, les C.A.P. Restaurant, Bac professionnel Restauration, et B.T.S. hôtellerie-restauration, sont les diplômes les plus évocateurs de la formation à la connaissance du fromage, et drainant le plus d'effectifs, le Brevet d'études professionnelles (B.E.P.) étant lui en voie de disparition<sup>6</sup>. Les diplômes de niveau V<sup>7</sup> et IV<sup>8</sup> ont pour objectif principal l'insertion professionnelle et la polyvalence. Cette insertion professionnelle tend principalement à offrir des postes de serveurs, commis de salle ou chef de rang, qui, tous, au quotidien, pratiquent la commercialisation du fromage. L'enseignement hôtelier se préoccupe de la réussite professionnelle des jeunes dans une perspective de responsabilité sociale. C'est déjà là une étape essentielle de l'ouverture de l'école à la valorisation du patrimoine fromager et de sa relation à la société. C'est ainsi, de façon plus précise, que l'organisation de la formation des jeunes dans un souci d'aide à l'insertion professionnelle, était déjà définie dans la loi sur la formation professionnelle de février 1984. Les diplômes hôteliers de niveau III<sup>9</sup> ont pour orientation principale l'innovation des pratiques et techniques culinaires à base entre autre de fromage, et des techniques de commercialisation du fromage. A ce titre, les étudiants de B.T.S. doivent trouver des solutions dans des études de cas de type : « La direction du restaurant où vous travaillez vous demande d'augmenter la vente « fromage » et en priorité de valoriser la gestion des stocks de ce produit. Que proposez-vous comme actions commerciales ? ». Ainsi les étudiants proposent des réalisations d'assiettes de fromage thématique (par région, par lait, par famille, par affinage, par prix,...), d'un buffet fromage, d'un plateau de fromage, d'un menu entièrement à base de fromage, d'une soirée entièrement dédiée aux fromages, ou d'un club de dégustation de fromages,...

### ORGANIGRAMME DES DIPLOMES



### Focus sur les référentiels des écoles hôtelières.

En dehors des principaux diplômes C.A.P., Bac Professionnel, B.T.S., en 2002, l'annonce de la première formation complémentaire d'initiative locale (F.C.I.L.) « fromager conseil » dans l'académie de Lyon (7 académies furent demandeuses), et d'une formation continue sur le même sujet dans l'académie de Reims, avait suscité un vif intérêt<sup>10</sup>. Mais ces F.C.I.L. naissantes n'existent plus en 2010.

<sup>6</sup> B.O. spécial n°2 du 19 février 2009 « Mise en œuvre de la rénovation de la voie professionnelle à la rentrée 2009 »

<sup>7</sup> C.A.P.

<sup>8</sup> Bac Professionnel

<sup>9</sup> B.T.S.

<sup>10</sup> Information provenant de *La lettre Apicius* éditée par le CIDIL en juin 2002

## Les Programmes

Au XVIII<sup>e</sup> siècle l'école publique dans sa première éducation commune à tous et égale pour tous, réduisant la part du savoir et de l'activité intellectuelle, tend à donner des habitudes de discipline et de travail essentiellement manuel, l'enseignement professionnel n'existe pas encore mais l'idée est là. Aujourd'hui cette éducation aux connaissances pratiques se dispense dans les enseignements dits techniques et professionnels et dans le secteur de la formation par alternance appelée communément « apprentissage ». Les programmes d'enseignement professionnel qui définissent les connaissances fromagères à dispenser, s'intitulent dans le milieu des enseignements professionnels « référentiels ». Un programme est la prévision d'actions à opérer dans une limite de temps donnée. Le terme « référentiel » représente les compétences à acquérir dans les programmes de formation en éléments directement objectivables et évaluables. Utilisé dans l'enseignement de la restauration, un référentiel est constitué par une liste d'exigences minimales à maîtriser, servant de base à la certification des diplômes professionnels, tel que le C.A.P. Restaurant où l'enseignement du fromage est dispensé. Le référentiel de compétences professionnelles est à la base du processus d'enseignement hôtelier.

Pour un Certificat d'Aptitude Professionnel Restaurant, par exemple, le programme de la discipline « technologie restaurant » est décomposé en connaissances (ex : familles des fromages) et savoir-faire (ex : Techniques de découpage des fromages) que le candidat doit acquérir pour être censé posséder les compétences requises en vue de l'exercice du métier de serveur, et à fortiori, du service du fromage. Cet outil d'évaluation est une élaboration relativement récente. S'inscrivant dans une démarche suscitée par la mise en œuvre de la pédagogie par objectifs<sup>11</sup>, chère à Robert Mager<sup>12</sup>, son utilisation permet la définition d'une formation aux connaissances fromagères bien balisée, adaptée aux possibilités des élèves: elle facilite une évaluation régulière, progressive, et autorise la mise en place d'étapes intermédiaires pour atteindre les objectifs fixés. Pour exemple, l'évaluation finale des connaissances fromagères en C.A.P. Restaurant en 1980 visait à interroger par écrit l'élève en lui demandant d'inscrire les origines géographiques et laits de 10 AOC. Tandis qu'en 2010 la question « fromage » au même examen demandait l'origine pour 5 AOC, en se servant des réponses mélangées offertes sous l'énoncé. Il s'agit là d'une double lecture des attentes du référentiel de formation et d'évaluation. Ainsi l'utilisation du référentiel professionnel est fortement ancrée dans un dispositif d'évaluation des connaissances des produits laitiers mais aussi dans la démarche pédagogique qui précède et accompagne l'évaluation, au point de devenir le support essentiel de l'enseignement de la restauration. L'illustration en est donnée notamment par la problématique de l'enseignement des nombreuses appellations fromagères : le référentiel obligeait dans les années 1980 de connaître les appellations courantes et depuis les années 1990, il oblige à maîtriser les AOC. Si le concept de référentiel des connaissances fromagères est très utilisé dans la formation hôtelière pratique comme technologique, notamment pour la préparation du C.A.P., du Baccalauréat professionnel et du B.T.S., il s'étend également aux autres formes de formation par exemple à celle des professeurs des lycées professionnels<sup>13</sup>. Il correspond à une sorte de renversement de conception concernant ces formations professionnelles. En effet si, de manière classique, on définit des questions sur le fromage dans les épreuves d'examen hôtelier, à partir d'un programme, en postulant que les candidats qui les réussissent doivent exercer avec bonheur la commercialisation d'un plateau ou chariot de fromages dans leur vie professionnelle, l'utilisation d'un référentiel s'est progressivement imposée comme une démarche commençant d'abord par la définition de compétences attendues pour accomplir cette commercialisation fromagère. L'élaboration des objectifs à atteindre pour l'enseignant et la liste de compétences à atteindre pour l'étudiant, ne sont plus seulement à l'origine du dispositif de

---

<sup>11</sup> Un objectif en pédagogie se définit comme étant une performance dont l'élève doit se montrer capable pour être reconnu compétent. Cette définition, empruntée à R. F. Mager, décrit le résultat que veut atteindre un acte pédagogique plutôt que le processus d'enseignement ou les moyens mis en œuvre pour l'obtenir.

<sup>12</sup> R. F. MAGER, Comment définir des objectifs pédagogiques. Bordas, 1977.

<sup>13</sup> Certificat d'aptitude du professorat en lycées professionnels, abrégé CAPLP. Cette formation était jusqu'en 2010 dispensée dans les IUFM, préparant les futurs professeurs d'écoles hôtelières aux connaissances professionnelles comme pédagogique. Depuis cette date les candidats au professorat se présentent, doté d'un Bac+5, à un concours afin de devenir enseignants. Ce Bac+5 peut avoir le profil pédagogique (ex : Master science de l'éducation) comme le profil professionnel (ex : Master management de la restauration, Master industrie laitière,...)

certification, elle en est la conséquence.

En C.A.P. Restaurant, dans la matière **technologie de restaurant** (appelée communément « techno »)<sup>14</sup>, les savoirs portent sur la connaissance des produits dont les fromages. L'élève doit connaître les fromages AOC, l'identification, l'énumération, les caractéristiques, les origines des produits les plus courants, classer les fromages, citer les appellations les plus courantes, citer leurs caractéristiques et citer les différents modes de conservation des produits laitiers. En **travaux pratiques de restaurant** (« TP »)<sup>15</sup>, parmi les particularités de service, l'élève doit être capable de couper les fromages selon leur forme<sup>16</sup>.

Les relevés de référentiels, ci-dessous, nous font apparaître au fil des époques<sup>17</sup> que le C.A.P. Restaurant, ce certificat étant le plus petit diplôme professionnel français, a conservé sa découverte du plateau de fromage à chaque début de « TP » mais a égrainé son volume horaire d'enseignement technologique fromager de 37,5%. Il est à noter que le vin, ici abrégé « O.C.D.V. » (œnologie- crus des vins), autre produit patrimonial, a gagné un positionnement horaire de 20%, peut-être justifié par l'existence du « sommelier », débouché professionnel reconnu en restauration, tandis que l'expert fromager n'existe toujours pas dans le monde des restaurants. Les connaissances à dispenser ont quelque peu évoluées, faisant surtout apparaître que les appellations *les plus courantes*, terme assez évasif, doivent être maîtrisées en 1989, tandis que seuls les fromages AOC sont retenus en 2001. Il est vrai qu'entre 1989 et 2001, 15 AOC<sup>18</sup> supplémentaires sont nées, un savoir dorénavant plus conséquent à intégrer pour ces apprentis.

<b>CAP Restaurant</b> B.o. n° 34, 1980	5mn TP X 2 (2 fois par semaine) x 48 semaines = 8 h 8h de technologie : Fromage total : <b>16 h</b>	<b>Être capable de</b> classer les fromages citer les différentes catégories de fromages maîtriser les techniques de service du fromage citer les caractéristiques alimentaires du fromage
<b>CAP Restaurant</b> Arrêté du 10 juillet 1989	5mn TP X 2 (2 fois par semaine) x 46 semaines = 7,6 h 4h Technologie (sur l'ensemble des 2 années) total : <b>11,6 h / 92h</b> de Technologie (dont 40h en OCDV)	<b>Être capable de</b> classer les fromages  citer les appellations les plus courantes citer les différents modes de stockage des produits laitiers citer les principales caractéristiques alimentaires du fromage
<b>CAP Restaurant</b> Arrêté du 29 juillet 1992	5mn TP X 2 (2 fois par semaine) x 48 semaines = 8 h 4h Technologie (sur l'ensemble des 2 années) total : <b>12 h / 96h</b>	<b>Être capable de</b> IDEM 1989
<b>CAP Restaurant</b> Arrêté du 1er octobre 2001	5mn TP X 2 (2 fois par semaine) x 48 semaines = 8 h 2h Technologie Total: <b>10 h / 96h</b> de Technologie (dont 48 OCDV)	<b>Limites de connaissances</b> Fromages AOC L'identification l'énumération, les caractéristiques les origines des produits les plus courants
<b>CAP Restaurant</b> Arrêté du 11 mai 2005	IDEM 2001	

<sup>14</sup> Cours magistral d'enseignement technologique professionnel

<sup>15</sup> Travaux pratiques de service, effectués en situation réelle devant les clients, dans un restaurant pédagogique ou restaurant d'application

<sup>16</sup> Extrait de l'Arrêté du 1er octobre 2001

<sup>17</sup> Entre 1950 et 1980, les référentiels n'existant, la ligne directrice de l'enseignement pour les enseignants professionnel était un livret des axes de formation, où « le fromage » n'apparaît que sous ce seul mot dans une liste de savoirs à dispenser. Le découpage horaire n'existe pas encore pas sujet d'enseignement avant 1980.

<sup>18</sup> Au nombre de 46 en 2010

En B.A.C. professionnel Restauration, les savoirs associés de **Technologie du service**, se définissent au chapitre des « produits français et européens les plus connus » affichant les fromages dont les fromages européens les plus courants et leur classification<sup>19</sup>, la détermination de la qualité, la réglementation concernant l'achat, la présentation, l'étiquetage, le transport des produits, la conservation, et les contrôles lors de la réception des marchandises et durant leur stockage. En **Technologie appliquée<sup>20</sup> et Travaux pratiques Services et Commercialisation**, le thème « Les fromages et les produits laitiers » traite, en 2eme année, du découpage, des produits d'accompagnement, de la présentation à l'assiette et au buffet, de la dégustation, et de la recherche d'accords mets et vin.

La lecture de ces relevés souligne la perte de 11.73% de son volume horaire d'enseignement. Apparaît également une refonte des limites de connaissances dans l'intervalle de ces 8 années, car en 1990 on considérait que les élèves de Bac professionnel issus obligatoirement de B.E.P. ou C.A.P. détenaient ainsi des pré-requis en connaissances fromagères et profiteraient d'un approfondissement. Or en 1998, le Bac professionnel commence à s'ouvrir à des candidats qui ne sont pas obligatoirement titulaire du diplôme professionnel inférieur, et doivent donc acquérir rapidement les savoirs non acquis.

<b>Bac Professionnel Restauration</b>		
Arrêté du 28 août 1990	5mn TP x 46 semaines = 3,8 h 2h de technologie restaurant 1h de technologie appliquée restaurant total : <b>6,8h/ 92h</b> de technologie	<b>Connaissances</b> Approfondissements Analyse sensorielle  Produits laitiers

<b>Bac Professionnel Restauration</b>		
Arrêté du 29 juillet 1998	5mn TP x 48 semaines = 4h 1h de Technologie appliquée 1h de technologie total : <b>6 h/ 96h</b> de technologie	<b>Limites de connaissances</b> Analyse sensorielle Fromages et autres Produits laitiers (origine, production, qualité, réglementation, étiquetage, conservation)

En B.T.S., les champs de savoirs portent sur la « Connaissance du patrimoine gastronomique » comprenant entre autre le patrimoine fromager. Et en termes de pratique, le dressage de buffet et de plateau de fromages sont les compétences à acquérir.

Les référentiels de B.T.S. soulignent des champs de savoirs peu explicites sur le sujet du fromage, laissant libre choix à l'enseignant d'aborder les facettes d'enseignements qui lui semblent les plus opportunes, dans un laps de temps très limités (perte d'environ 25% du volume d'enseignement destiné au fromage entre 1993 et 2001). La connaissance des fromages est donc survolée. En 1997 puis 2001, le champ de savoir fromage disparaît textuellement pour être intégré dans une généralité « connaissance du patrimoine gastronomique » autour duquel les enseignants s'attachent toujours à dispenser un cours de T.A. sur le thème fromage.

<b>BTS Hôtellerie-restauration</b>		
Arrêté 19 août 1993	3h de technologie Cuisine	<b>Champs de savoirs Cuisine</b> Utilisations des produits laitiers Produits laitiers
	5mn TP (1sem/2) x 26 semaines = 2,1 h 1h de technologie appliquée Rest : 1h de technologie Restaurant: total : <b>4,1h/92h</b>	Etiquettes des produits laitiers <b>Champs de savoirs Restaurant</b> fromage et fruits Fromage

<b>BTS Hôtellerie-restauration</b>		
Arrêté du 3 septembre 1997 modifié par l'arrêté du 4 mai 2001	5mn TP (1sem/2) x 26 semaines = 2,1 h 1h de technologie appliquée total : <b>3,1h/92h</b>	<b>Pôle de compétences</b> Connaissance du patrimoine gastronomique  <u>CHAMPS DE SAVOIRS</u> dressage de buffet, plateau de fromages

<sup>19</sup> Pour comparaison, en Grande Bretagne, les principales caractéristiques de classification des fromages sont la teneur en matière grasse et son onctuosité qu'il s'agisse de cheddar, de stilton ou de bleu. L'accent est toujours mis sur la teneur en matière grasse ou la manière de le cuisiner et non sur son origine, son histoire et son style. Et loin d'inspirer les consommateurs, cette approche coutumière a longtemps conduit à ce que le fromage soit simplement considéré comme un produit de base avec lequel il faut faire quelque chose. Les consommateurs britanniques pratiquent surtout les recettes à base de fromage au lieu d'apprécier le fromage pour ses qualités intrinsèques. En Espagne, sont pris en compte classer : les processus de fabrication, la matière grasse, la croûte, et la texture.

<sup>20</sup> La technologie appliquée est un cours de « travaux pratiques fictifs », c'est-à-dire sans client.

On peut dans la conception des cursus scolaires et des programmes, mesurer l'impact de ces représentations : les « fromages » appartenant à la discipline « savoirs associés » uniquement présents dans les référentiels de service en restaurant, et les « produits laitiers » uniquement présents dans les référentiels de cuisine ne sont pas jugés de la même façon. En cuisine le produit laitier est un ingrédient parmi d'autres incorporé dans une recette, en salle le fromage est un élément central, comme le vin.

## **Outils et Méthodes**

### Les outils apportés à l'enseignement du fromage

En tant qu'outil pédagogique, le manuel scolaire est un livre d'un type un peu particulier. Il est destiné à être toujours « en main » comme son nom l'indique et il contient, sur une matière donnée, l'essentiel de ce qu'il faut savoir, présenté de façon aussi accessible que possible. Le manuel n'est pas propre aux disciplines de l'enseignement puisqu'on trouve des manuels « Fromages et vins<sup>21</sup> », « Fromages et desserts<sup>22</sup> », « Fiches techniques fromages<sup>23</sup> ». Se développent également à côté des manuels, des ouvrages d'explicitation, qui servent aux élèves, dès qu'ils sont capables de s'en servir, pour leur entraînement personnel ou pour leur préparation aux examens. Les productions dans ce domaine sont abondantes, depuis les « Quiz Fromages<sup>24</sup> », en passant par « l'Aide-mémoire des appellations<sup>25</sup> », « Dictionnaire du fromage<sup>26</sup> », etc.

Mais le terme le plus courant comme « Livre de Technologie de service<sup>27</sup> », où la discipline « Restaurant » axée sur un référentiel est présentée en leçons, avec illustrations, croquis ou cartes, accompagnées de règles, d'exemples, d'exercices, et parfois de corrigés. Ce type d'ouvrage qui suit les programmes, ne désigne le fromage que comme un petit module d'enseignement. Les manuels axés principalement sur le fromage ne sont utilisés que comme un outil complémentaire et non comme manuel principal. Le manuel peut également être un outil uniquement présent dans les mains de l'enseignant. Le CIDIL<sup>28</sup> puis le CNIEL<sup>29</sup> furent et sont toujours à l'origine de plusieurs « dossiers pédagogiques » et « livrets enseignants ». Ces ouvrages sont des outils pour les professeurs et formateurs d'établissements d'enseignement hôtelier afin de découvrir les spécificités fromagères françaises et leur histoire<sup>30</sup>, l'analyse sensorielle<sup>31</sup>, les produits laitiers<sup>32</sup>, le beurre<sup>33</sup>, ainsi que la gestion des coûts<sup>34</sup>. Ces ouvrages ont été réalisés en étroite collaboration avec des inspecteurs de l'Education nationale. Ils tiennent compte des orientations contenues dans les référentiels de chaque époque éditoriale. Le Cidil, puis le Cniel, souhaite ainsi aider les enseignants dans leur mission : la formation des jeunes chefs et serveurs de demain. Dans cette optique, il met à leur disposition une documentation facilitant la mise en place de cours théoriques et pratiques sur ces thèmes. Les enseignants trouvent, attachés ces livrets, des outils pédagogiques, tels que des vidéogrammes, des valisettes « Découverte des odeurs du beurre », des fiches aide-mémoire destinées aux élèves, ainsi que des suggestions de déroulement de cours. Le livret de l'enseignant contient des explications sur la manière d'appliquer la transmission des produits laitiers. La publication d'un « livre du maître » est fréquente dans les cas où les méthodes sont innovantes ou spécialisant comme c'est le cas pour l'enseignement du module « fromage ». Alors le manuel devient, en fait, un recueil de fiches de travail. L'enseignant a besoin d'une sorte de tissu interstitiel pour

<sup>21</sup> G. BOISSEAU DESCHOUARTS, Fromages et vins de France à la carte, éditions BPI, 1999

<sup>22</sup> J. DICONNE, Fromages et desserts, Editions LT Jacques Lanore, 2007

<sup>23</sup> F. JARDIN, Y. QUILLIEN, Fiches techniques fromages 62 fiches, Éditions BPI, 2003

<sup>24</sup> K. STENGEL, Le grand quiz des fromages, Editions LT Jacques Lanore, 2009

<sup>25</sup> K. STENGEL, Aide-mémoire de la gastronomie en France, Editions BPI, 2006

<sup>26</sup> R. J. COURTINE, Larousse des fromages, Larousse, 1973

<sup>27</sup> K. STENGEL, Technologie de service CAP Restaurant BEP Restauration et hôtellerie, Editions Bertrand-Lacoste, 2008

<sup>28</sup> CIDIL : Centre interprofessionnel de documentations et d'informations laitières, créé en 1973, devenu progressivement Cniel.

<sup>29</sup> CNIEL : Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière, créée en 1998

<sup>30</sup> P. ROCHARD (coordination), Livret enseignant- Le goût des fromages goût de France, CIDIL, 1992

<sup>31</sup> C. R. SAINT-ROCHE, Manuel enseignant - L'éducation sensorielle l'éducation au goût, CNIEL, 2008

<sup>32</sup> P. ROCHARD (coordination), Livret enseignant- Le lait la crème et les produits frais, CIDIL, 1994

<sup>33</sup> P. ROCHARD (coordination), Livret enseignant- Le beurre complice de goût, CIDIL, 1992

<sup>34</sup> P. ROCHARD (coordination), Dossier pédagogique Bac Pro - La gestion du poste fromage en restauration, CIDIL, 2001

relier les fiches entre elles et assurer l'enseignement. Ce guide pédagogique peut contenir parfois des solutions ou des réponses.

Ainsi, les manuels autour du fromage, aujourd'hui, n'ont cessé de s'améliorer dans leur présentation matérielle: lisibilité, illustrations et documentations. Ils ont fait des progrès tout au long des 30 dernières années. L'abondance du choix, dans cette discipline, est considérable et chaque année voit les offres augmenter.

Les manuels de technologie comportant un module « fromage » sont librement choisis par les professeurs de restaurant. Aucune liste officielle, aucun agrément, aucun veto ne subsistent plus à leur présence dans les écoles hôtelière. La liberté commerciale est totale, la liberté des utilisateurs également. Aucun conseil scientifique, conseil pédagogique, ou association ne publient d'analyses de manuels d'enseignement de la restauration ou de l'enseignement du fromage. Et il n'existe aucune recommandation officielle, ni critique. Seul l'usage fait ressortir une utilisation courante des ouvrages de type « Technologie de restaurant », principalement des éditions BPI et Lanore, les incluant ainsi dans les trousseaux imposés aux élèves d'écoles hôtelières, contrairement aux quiz, dictionnaire et autres CD<sup>35</sup> multimédia qui ne sont qu'accessoire. La nouvelle génération de manuels verra peut-être le jour définitivement sous la forme de CD-ROM, de clé USB ou de fichier à télécharger, mais pour le moment il s'agit encore de perspectives lointaines qui laissent certainement aux manuels en papier une espérance de vie confortable. Ces manuels et autres outils de l'enseignement du fromage entretiennent avec la pédagogie qu'ils servent des rapports parfois difficiles : on peut considérer qu'ils modèlent à l'excès la forme de l'enseignement et qu'ils imposent des contenus au-delà du module « fromage » défini par le référentiel. Malgré toutes les critiques qu'on peut leur adresser, le fait d'être une référence disponible et une source d'information structurée, est assuré par leur solidité matérielle. L'enseignement du fromage n'est plus une simple transmission orale de savoir-faire traditionnels mais devient un enseignement construit. Le manuel permet une familiarité d'usage pour les élèves, qu'ils ne découvrent pas nécessairement dans leur univers personnel. Les manuels d'enseignements du fromage, par leurs aspects ludiques et culturels restent parfois des compagnons qui suivent les élèves d'écoles hôtelières au-delà de leurs études. Les manuels d'enseignement du fromage à l'image des référentiels des formations hôtelières mettent, somme toute, en exergue l'absence d'une matière « argumentation commerciale du fromage » et d'un enseignement du vocabulaire professionnel de la filière laitière dans l'enseignement hôtelier. Cette discipline permettrait dans le domaine de l'insertion professionnelle, une polyvalence pluri professionnelle. Ces savoirs disciplinaires pourraient permettre, en plus des débouchés dans les secteurs de la restauration, d'acquérir des pré-requis pour des débouchés dans les métiers de la vente des fromages : PME des secteurs production, transformation, détaillant, grossiste, grande distribution, tourisme, export, publicité, l'animation, la DGCCRF, le service sanitaire, crémiers, chef de rayon "Fromages à la coupe", préparateur fromager, affineur,...

Ces différents métiers peuvent être découverts à l'occasion de la venue d'un intervenant extérieur grâce à un partenariat.

### Les partenariats

Afin d'appuyer les enseignements fromagers sur des bases matérielles ou humaines, les écoles hôtelières font souvent appel à des « Intervenants extérieurs » tels que les maitres-fromagers, les MOF fromagers, producteurs de fromages, ou restaurateurs spécialisés sur la production culinaires à base de fromages, pour exemple les restaurants La Cloche à Fromage à Strasbourg et Marseille.

Ainsi, pour autre exemple, les élèves de terminale Bac Professionnel du lycée Albert Bayet à Tours (37), ont travaillé avec Rodolphe Le Meunier, Champion du Monde Fromager<sup>36</sup> et Meilleur Ouvrier de France Fromager, du Centre d'affinage du Moulin à La Croix en Touraine, à l'occasion d'un « Résidence de Chef<sup>37</sup> » sur le thème « Le chèvre dans tous ses états ».

---

<sup>35</sup> COLLECTIF, Fromages de France, Editions MDB Multimédia, 2004

<sup>36</sup> Le concours « International Caseus Award » parrainé par le CNIEL et le CNAOL se tient lors du salon SIRHA, à Lyon, et a pour objectif de promouvoir les produits laitiers d'Appellation d'Origine Protégée auprès de ceux qui les proposent à leurs clientèles de part le monde.

<sup>37</sup> Il s'agit d'un type de projet artistique et culturel qui, à l'image de la résidence d'artistes, met à la disposition d'un chef un lieu de travail (cuisine, bar,...), un hébergement, une assistance technique (lieu de formation) et une aide financière. Le principe de la résidence de chef implique la mise en contact direct des élèves avec le travail de l'artiste, du chef. L'objectif de l'opération étant la valorisation des produits régionaux et des élèves dans le respect de l'égalité des chances et dans un cadre de pluridisciplinarité.



Le terme « partenariat » n'a été introduit que récemment dans la sphère éducative<sup>38</sup>. Il appartient d'abord au monde économique. La collaboration entre le monde professionnel et celui de l'Education nationale permet aux élèves d'améliorer la préparation de leur avenir professionnel. Depuis la fin des années 1980, l'Education nationale mène des actions pédagogiques en collaboration avec le Cidil puis le Cniel. L'intérêt d'un tel partenariat est évident : il permet aux professeurs des écoles hôtelières de bénéficier de l'expérience des professionnels de l'interprofession laitière et de combler le déficit d'information qu'ils peuvent avoir sur certains produits comme le beurre ou la crème. Il permet aussi de faire connaître les produits laitiers aux futurs prescripteurs, les élèves des lycées technologiques et professionnels hôteliers. Concrètement au fil des années, le Cidil et le Cniel ont menés des actions telles que des séminaires sur l'analyse sensorielle ainsi que des réunions d'information<sup>39</sup> destinées aux enseignants, aux inspecteurs de l'Education nationale chargés des filières restauration et alimentation. *Ces partenariats<sup>40</sup> permettent de suivre et de coller à l'évolution des techniques professionnelles et à celle des produits et de leur marketing<sup>41</sup>*. En tenant compte de l'avis des professionnels, les diplômes, tel que le Bac professionnel, ont évolué, au fil des époques, en mettant l'accent sur l'hygiène, la sécurité, et quelque peu la vente.

### Les méthodes pédagogiques

La « méthode » pour enseigner le fromage en lycée hôtelier, étymologiquement, est un chemin à suivre. Dans le cas d'une démarche pédagogique, c'est la tâche qui permet d'aboutir au but fixé. Cette définition très générale amène une série de questions à propos des méthodes utilisées pour faire apprendre « par cœur » les fromages AOC aux serveurs, par exemple. Y a-t-il une méthode unique pour enseigner les fromages ? Ou au contraire, la méthode d'enseignement des fromages diffère-t-elle profondément de la méthode d'enseignement d'une autre discipline, ou peut-on trouver des parentés entre elles ?

Il est attesté que les méthodes sont multiples pour enseigner les fromages : il suffit pour s'en rendre compte de consulter un manuel scolaire d'école hôtelière ou d'observer un cours réel devant élèves. Cela dit, les variantes pour traiter des fromages ne sont pas en nombre illimité. Aucune démarche des trois traditionnelles, ne peut, en revanche, s'arroger une suprématie d'efficacité. Les méthodes préconisées sont les didactiques pratiques<sup>42</sup>, appliquées<sup>43</sup>, et théoriques<sup>44</sup>. Tant du côté des possibilités cognitives de l'apprenant que du côté de la discipline « fromage », il n'existe pas, à l'heure actuelle, d'évaluation de méthodes, tout du moins fiable. En effet, les facteurs qui conditionnent la réussite des acquisitions fromagères sont trop nombreux pour qu'il soit possible d'isoler ceux qui sont réellement imputables à une méthode donnée. L'évaluation écrite ou orale reste le seul outil d'observation. Quant à une méthodologie qui transcenderait les méthodes appliquées à l'enseignement en école hôtelière, du produit, de sa culture et de son histoire, elle a été parallèlement formulée dans certaines recherches universitaires<sup>45</sup> mais sans qu'elle parvienne à s'imposer, du moins jusqu'à maintenant. On s'oriente plutôt aujourd'hui sur l'idée qu'il serait possible de décrire un ensemble de pratiques, plutôt qu'un développement des méthodes. Si les programmes d'enseignement du fromage sont fixés par le Ministère de l'Education nationale, les méthodes ne sont jamais imposées mais appartiennent à la liberté pédagogique des enseignants, et varient en fonction des statuts de la formation : Formation initiale<sup>46</sup> ou Alternance<sup>47</sup>, appelé « Apprentissage ».

L'apprentissage du métier de serveur en charge de la commercialisation du fromage a

<sup>38</sup> D.ZAY, *Enseignants et partenaires de l'école, démarches et instruments pour travailler ensemble*, Editions De Boeck et INRP, 1994

<sup>39</sup> Sur l'accord des fromages et des vins, et sur l'HACCP, par exemple.

<sup>40</sup> Il existe également des partenariats avec des groupes tels que Nestlé, Lactalis ou Danone

<sup>41</sup> D'après Georges KOUKIDIS, inspecteur général de l'Education nationale en charge des filières Hôtellerie-restauration et Alimentation, dans *La lettre Apicius*, Cidil, mars 1999.

<sup>42</sup> Appelées Travaux Pratiques (abrégié TP), dont les connaissances se nomment « savoir-faire »

<sup>43</sup> Appelées Technologie Appliquée (abrégiée TA), cours s'apparentant à des travaux pratiques hors contexte réel (sans clientèle réelle)

<sup>44</sup> Appelées Technologie, dont les connaissances se nomment « savoirs » ou « savoirs associés »

<sup>45</sup> J.CSERGO, C. MARION (Dir.), *Histoire de l'alimentation, quels enjeux pour la formation ? Séminaire de Tours, IEHA, Educagri éditions, 2004*

<sup>46</sup> Qui se déroule dans des lycées professionnels ou lycées techniques

<sup>47</sup> Qui se déroule dans ces centre de formation d'apprentis, abrégés CFA.

toujours été plus ou moins organisé dans la société. Le modèle le plus ancien est celui de l'apprentissage réalisé chez un patron-restaurateur, qui élevait et élève toujours son apprenti en l'entretenant chez lui pour lui apprendre le métier. La loi Astier de 1919 a organisé, en même temps qu'un enseignement technique, l'apprentissage de cette fonction de serveur en charge de la commercialisation du fromage, jamais reconnue comme profession en France, ni préparée par une formation spécifique. A contrario, le service et la commercialisation du vin au restaurant est une fonction qui a réussi au fil des époques à imposer sa spécificité. Le sommelier est connu de tous et bien distinct du viticulteur qui s'apparente au producteur de fromage, du maître de chai qui s'apparente à l'affineur, et du caviste qui s'apparente au crémier-fromager. Pourtant le sommelier reconnaissable par « sa grappe<sup>48</sup> », reconnu professionnellement par une mention complémentaire sommellerie<sup>49</sup> n'a pas d'homologue officiel<sup>50</sup> au restaurant en charge du fromage, bien que cette fonction existe. Cette formation spécifique dure généralement un an et se déroule dans un lycée ou la plupart du temps en apprentissage dans un CFA. Ces établissements qui portent le nom de « centres de formation d'apprentis dispensent la connaissance du produit, sur une alternance entre les cours au CFA et des périodes au restaurant : Un apprentissage direct chez un restaurateur avec une obligation d'assister à un certain nombre d'heures de cours, de connaissances du produit<sup>51</sup>.

#### Déroulement d'une séance de Technologie appliquée

Le relevé ci-dessous, d'une fiche-type de déroulement de séance, fait apparaître toute la volonté d'un enseignant de dispenser un maximum de savoirs en un minimum de temps.

*Les objectifs d'une séance technologie appliquée sont l'optimisation de l'enseignement technologique, l'apprentissage raisonné et non répétitif, comprendre pour appliquer ultérieurement, l'acquisition d'un mode de raisonnement, d'une méthodologie de résolution de problèmes, et l'application de la méthode de l'apprentissage par l'erreur : l'élève a le droit de se tromper, même plusieurs fois en T.A. car les séances de technologie appliquée ne sont pas évaluées.<sup>52</sup>*

Attaché à la transmission des limites de connaissances listées dans le référentiel de Bac professionnel, l'enseignant tente de tirer le meilleur profit de l'unique heure de technologie appliquée au fromage en déroulant nombre de savoirs à appréhender. Il est à noter que bien souvent tous les éléments ne peuvent être vus faute de devoir répondre à des questions d'élèves ou de devoir faire face à des difficultés de discipline en classe.

DUREE	DEROULEMENT	SUPPORT ET METHODE
1'	Appel des élèves	Feuille de présence
5'	Déguster du lait	Lait cru, lait pasteurisé
10'	Fabriquer les fromages	Document + vidéo
30'	Observer les fromages Déguster des fromages Classer les fromages par famille Expliquer l'affinage	Travail en groupe Assiette avec petit morceau Travail en groupe Vidéo
14'	Contrôler les acquis des élèves Simuler le service Couper 3 fromages Dresser sur assiette Expliquer ordre de dégustation	Un élève dresse un plateau de fromages A une table de restaurant Sur guéridon Avec pince
<b>Total: 60'</b>		

<sup>48</sup> Insigne distinctif que les sommeliers portent dans l'exercice de leurs fonctions. Il n'existe pas de distinction identique pour les experts fromagers.

<sup>49</sup> La Mention Complémentaire Sommellerie est un diplôme de niveau V qui se prépare en 1 an en complément d'un autre diplôme de niveau V du secteur de l'hôtellerie-restauration (CAP, BEP...). Il est également accessible après 3 ans d'expérience dans le métier. Les élèves de mentions complémentaires Sommellerie sont formés à l'approvisionnement, stockage, entretien des vins, boissons et matériels, à la distribution et service des boissons, au contrôle (réception, livraison, stock...) et commercialisation des vins et boissons. Elle peut être suivie d'un Brevet professionnel sommelier (niveau IV).

<sup>50</sup> En dehors du concours des meilleurs ouvriers de France qui existe pour les sommeliers comme pour les fromagers-affineurs, et valant pour diplôme de niveau III (Bac+2)

<sup>51</sup> Il est réglementé par un contrat d'apprentissage, passé entre l'apprenti, ou son tuteur légal, et le patron

<sup>52</sup> K.STENGEL, *Le kit pédagogique de l'enseignant, 54 fiches pour les filières techniques et professionnelles*, Editions d'Organisation - Eyrolles, 2008

Les facteurs de difficultés de l'enseignement du fromage en école hôtelière sont multiples comme pour de nombreux autres modules. L'hétérogénéité du public étant souvent l'axe de difficulté principale. En raison de cultures familiales variées, les pré-requis ne sont pas assurés. Dans une société où les pratiques alimentaires évoluent, le vocabulaire traditionnel autour de la dégustation du fromage n'est plus systématiquement transmis aux nouvelles générations par les parents. Certaines familles mangent des fromages au lait cru, AOC, ou attachés à un terroir, tandis que d'autres familles consomment des produits laitiers et spécialités fromagères. Certaines familles parlent de ce qu'elles mangent, tandis que d'autres consomment sans argumenter le produit. Ainsi l'assimilation de savoir-faire de chacun est donc due aux compétences individuelles. Alors que le mot « compétence » appartient depuis longtemps au vocabulaire usuel, dans notre pays où il faut assimiler une trentaine d'AOC en 1998 et 46 en 2010, avoir la compétence à maîtriser les connaissances fromagères c'est posséder un savoir ou un savoir-faire d'une qualité reconnue, dans un domaine défini, à l'image de la reconnaissance portée aux Meilleurs ouvriers de France fromagers vus comme des experts du fromage. Le titre « expert fromager » est d'ailleurs relégué dans l'originalité de l'unique diplôme d'université « Fromage et Patrimoine »<sup>53</sup>. Aucun diplôme dans cette spécialisation n'existe sur le marché, alors que le fromage est un élément important du patrimoine gastronomique français et européen. La capitalisation de ces connaissances et de ces savoir-faire, ainsi que leur développement, se fait par l'intégration, dans les restaurants, comme dans toutes autres entreprises, d'« experts fromagers », ayant des compétences en procédés d'affinage et de commercialisation des produits. Une formation personnalisée sur le fromage, ses techniques de vente et de distribution, son importance gastronomique et culturelle, permet de devenir « experts fromagers ». Dans cette passerelle universitaire « fromage et patrimoine » post-BTS, dispensé en partenariat avec un CFA hôtelier, les formations sont toutes animées par des spécialistes fromagers et affineurs qui proposent des programmes et des modules entièrement adaptés à la demande et aux besoins de l'étudiant. Les enseignements qui dépendent de l'université<sup>54</sup> valorisent le titulaire du D.U. d'une connaissance fromagère par une maîtrise plurielle et interdisciplinaire de la culture associée à la fabrication et à la commercialisation des fromages<sup>55</sup>. C'est la raison du soutien déjà accordé à cette formation par la fédération des fromagers<sup>56</sup>. A ce niveau universitaire, le titulaire de ce D.U. doit être capable, en particulier, de mobiliser son expertise lors d'études d'opportunité et de faisabilité : investissement, nouveaux produits ; de conduire des projets commerciaux sur le marché du fromage ; d'optimiser au quotidien les opérations de vente fromagère dans le cadre d'objectifs prédéfinis ; de transmettre un savoir et un savoir-faire dans le procédé même de l'affinage ; de maîtriser des connaissances transversales : qualité, service, gestion des produits, préparations culinaires... ; d'être en permanence une force de propositions pour l'entreprise. Autant de compétences élevées que les diplômes de niveau V, IV, et III des écoles hôtelières ne dispensent pas encore.

### Problématique et Solutions hypothétiques

La difficulté du fromage à s'implanter plus largement dans les référentiels des formations hôtelières, la survalorisation des enseignements généraux qui ne juge pas le fromage comme un outil interdisciplinaire, le préjugé défavorable ou hésitations qui entoure la connaissance des produits, et la valorisation qui est générée autour de la connaissance des techniques, relèvent tous des a priori sociaux étayés par des éléments objectifs mais partiels. Les exemples sont innombrables : le rôle des parents dans l'apprentissage aux pré-requis, le rôle des associations et organismes de valorisation, suspectés de « mercatique » ou valorisés sans commune mesure, le rôle des jeunes eux-mêmes au sein des établissements de formation qui ne tentent pas de faire l'effort de découvrir un produit qu'ils ne connaissent pas. Tous ces éléments sont à l'origine des représentations que l'on se fait de l'enseignement des produits laitiers en école hôtelière, un enseignement plus ou moins ouvert, plus ou moins complets, et au-delà, la commercialisation du fromage en général est tributaire de ces éléments censés travailler pour son avenir.

---

<sup>53</sup> Diplôme d'Université « Fromage et Patrimoine », Université François-Rabelais, UFR d'Arts et Sciences Humaines, 37000 Tours. Ce diplôme est un niveau Bac+3.

<sup>54</sup> Les modules : histoire et géographie du patrimoine laitier et fromager, histoire des industries fromagères, anthropologie de la consommation des fromages et sociologie de l'alimentation, marketing, langue vivante.

<sup>55</sup> (Connaissance des terroirs, histoires des fabrications, valeurs sociales de la consommation de fromage, bonne maîtrise de l'histoire des variétés dans le monde)

<sup>56</sup> La Fédération Nationale des Détaillants en Produits Laitiers (FNDPL) est la fédération professionnelle des crémiers fromagers.

Face à la baisse du nombre d'heures de cours théoriques réalisée lors des réformes des référentiels de formation hôtelière, mettant plus en avant le stage en entreprise, les solutions potentielles pour former les futurs « chefs de rang fromagers » se nomment : « culturalisme » qui prends en compte la relativité de l'environnement culturel personnel et des mondes culturels divers<sup>57</sup>, « criticisme » qui permet à l'apprenant de s'interroger sur ce qu'il peut savoir et espérer<sup>58</sup>, « créativité » qui comme valeur essentielle donne naissance à la spontanéité<sup>59</sup>, « effet pygmalion »<sup>60</sup> portant l'apprenant vers l'élitisme<sup>61</sup>, et « pluridisciplinarité ». Pour cette dernière piste de solution, l'interdisciplinarité, appelée couramment pluridisciplinarité ou transdisciplinarité, doit être à l'initiative de l'équipe pédagogique et dans une dynamique de groupe. Ce qui dépend donc d'une unique initiative humaine. La revendication d'une potentielle interdisciplinarité dans l'enseignement du fromage peut naître du désir de vouloir traiter des ensembles complexes du sujet et non d'étudier les fromages dans la logique traditionnelle. Cette forme de transmission des connaissances géographiques, historiques, anthropologiques, sociologiques, mathématiques, linguistiques, littéraires, législatifs, chimiques, logistiques, entre autres, remets en question de l'école, avec une remise en question des modes d'apprentissage. Actuellement, la structure de l'enseignement de la restauration par disciplines, renforcée par la structure en classes de niveau et en programmes étagés, émiettant le savoir. Et de ce fait, l'interdisciplinarité en enseignement hôtelier autour du fromage s'est actuellement traduite plutôt par des expériences ponctuelles d'échanges entre professeurs sur la question fromagère. En revanche, elle prend quelquefois son sens lorsqu'un projet d'envergure requière les concours de différentes disciplines pour être mené à bien. Pour exemple, Daniel Selighini<sup>62</sup>, professeur de « Services et commercialisation », est à l'origine d'une exposition, au Cora-technopôle de Metz, dans le cadre d'un Projet Pluridisciplinaire à Caractère Professionnel (PPCP)<sup>63</sup>, réalisée durant les journées « portes ouvertes » du lycée par des élèves de baccalauréat professionnel sous la conduite des professeurs de cuisine, de français et de restaurant. Comme toujours, ces expériences sont là pour suggérer, mais aussi pour montrer toute l'énergie que les élèves et les enseignants de la filière déploient pour transmettre les produits qu'ils utilisent par ailleurs dans leurs réalisations de travaux pratiques. Le professeur de français fut la cheville ouvrière avec les élèves pour leur création des panneaux d'affichages. Mais quel que soit l'intérêt du concept, il semble bien que l'interdisciplinarité<sup>64</sup> soit moins une voie d'apprentissage qu'une voie de travail. Une fois que cette méthode sera acquise, la pédagogie du projet<sup>65</sup> fera sans doute avancer la question de l'apprentissage des savoirs fromagers par l'approche interdisciplinaire.

## Conclusion

Comme approche culturelle, l'enseignement de l'alimentation, et à fortiori des produits laitiers, est au cœur des préoccupations des formateurs et enseignants des écoles hôtelières qui expriment à ce propos des besoins précis que l'on peut définir autour de trois directions : une connaissance culturelle des produits laitiers, de leur production, et de leurs modes de consommation, y compris des produits les moins connus et remis au goût du jour par les chefs régionaux, sans omettre l'étude des techniques du service du fromage et de son évolution au travers les époques.

Ces préoccupations se retrouvent à tous les niveaux de formations fromagères, et ce pour de multiples raisons : la connaissance culturelle fournit aux futurs professionnels, et les éléments d'une argumentation commerciale qui leur permettra de vendre les produits laitiers et productions culinaires à base de produits laitiers. La faiblesse du vocabulaire culturel autour du fromage est à ce jour le vecteur commun des difficultés rencontrées dans l'approche du fromage au sein des écoles hôtelières. C'est un des aspects que nous pouvons résumer par le concept de « culture marketing ». Une autre

<sup>57</sup> P. WATZLAWICK (dir.), *L'invention de la réalité. Contribution au constructivisme*, Seuil, 1988

<sup>58</sup> E. KANT, *Réflexions sur l'éducation*, traduction, introduction et notes par A. Philonenko, Vrin, 1987

<sup>59</sup> A.S. NEILL, *Libres enfants de Summerhill*, La Découverte, 1970

<sup>60</sup> R. ROSENTHAL, L. JACOBSON, *Pygmalion à l'école*, Castermann, 1971

<sup>61</sup> Pour l'enseignement de la sommellerie et du vin, cette méthode fut valorisée lors de la table ronde « l'apprentissage du vin est-il adapté aux besoins du terrain ? » organisée en décembre 2003, par le journal *L'Hôtellerie*. Les actes de cette table ronde sont publiés dans *L'Hôtellerie Magazine* n° 2854 du 8 janvier 2004.

<sup>62</sup> Au lycée des métiers de l'hôtellerie Raymond Mondon, académie de Nancy-Metz.

<sup>63</sup> Le PPCP est réalisé dans le cadre d'un travail en équipe, tant pour les élèves que pour les enseignants, Il consiste en la réalisation totale ou partielle d'un projet à dimension professionnelle.

<sup>64</sup> G. AUDISIO, *Interdisciplinarité, une expérience*, Cedic, 1980.

<sup>65</sup> CNDP, *Le projet d'école*, Hachette, 1992

raison, c'est que la connaissance culturelle d'un produit laitier explique aussi les comportements alimentaires des clientèles des restaurants, culturellement très variés. C'est donc comme un des fils conducteurs que la connaissance culturelle des produits laitiers intervient au sein des logiques de formation de la filière hôtelière. Le serveur en argumentant le fromage n'a-t-il pas lui-même une obligation pédagogique de transmission d'un savoir envers le client ? N'est-ce pas là l'intérêt pour la filière laitière que de voir à travers le serveur un chargé de promotion des appellations les moins connues du grand public ?

