



## Connaissance du marché, de la consommation et de la filière AOP



08 septembre 2026  
15 décembre 2026

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Identifier les caractéristiques et le terroir d'une AOP fromagère
- ✓ Expliquer les spécificités technologiques du produit
- ✓ Comprendre l'organisation et les exigences du système qualité AOP
- ✓ Valoriser le produit AOP dans un argumentaire de vente

### Programme :

#### Le marché du fromage en France : chiffres et dynamiques de consommation

- Comprendre les grandes tendances du secteur fromager
- Focus sur les fromages AOP : poids économique et spécificités

#### Découverte des SIQO et des AOP fromagères

- Panorama des Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) :
  - Définitions, typologies et objectifs
  - Objectifs des SIQO dans le secteur agroalimentaire
- Application au secteur fromager :
  - Exemples concrets de fromages sous SIQO
  - Importance culturelle, économique et territoriale
- Zoom sur les AOP fromagères

#### Décrypter une AOP fromagère : cahier des charges et savoir-faire

- Lecture d'un cahier des charges AOP
- Aspects agricoles : races animales autorisées, modes d'alimentation, territoire délimité
- Aspects technologiques : étapes de fabrication spécifique et conditions d'affinage
- Identifier les spécificités techniques d'un produit AOP

#### Mise en valeur sensorielle et dégustation d'un fromage AOP

- Préparer une dégustation professionnelle :
  - Présentation du produit : origine, procédé, caractéristiques
- Animation et analyse sensorielle :
  - Techniques et vocabulaire d'observation, d'olfaction et de dégustation



**Durée** 7 h, 1 jour



**ENILV La Roche sur foron**



**Format** Présentiel



**Tarifs** 280 €



**Certifiant** Non



**Prérequis** Aucun



**Public** DEM, SAL, DIR, ETU