CEFQ

Centre d'expertise fromagère du Québec

Rapport annuel 2015

3230, rue Sicotte, bureau E304
Saint-Hyacinthe (Québec)
J2S 2M2
T 450 250-2330
1-855-344-CEFQ (2337)
F 450 250-2337
info@expertisefromagere.com
www.expertisefromagere.com

Table des matières

Présentation du CEFQ 4

Mission 4

Mandat 4

Mot du président 5

Mot du directeur général 7

Conseil d'administration 2015 8

Présentation des activités 9

Services aux membres 9

1. Cotisation annuelle 9
2. Service-conseil 9
3. Programme d'aide financière 10
4. Formations 11
5. Visites de courtoisie 13

Autres événements du CEFQ 15

Administration 16

Veille technologique 16

Partenariat et réseautage 17

Le personnel 21

Remerciements à nos bailleurs de fonds 22

Présentation du CEFQ

Mission

Appuyer une production fromagère de qualité, saine, durable et rentable contribuant au développement régional par :

1. Les services-conseils techniques
2. L'appui technique à l'amélioration de la qualité
3. La formation, vulgarisation et transfert technologique
4. L'innovation

Mandat

Développer, coordonner et offrir des services-conseils et outils adaptés au secteur fromager en collaboration avec les instances gouvernementales, universitaires et autres organismes, tout en supportant l'entreprise fromagère artisanale sur les différentes problématiques rencontrées.

Les objectifs à court terme :

- Harmoniser, mettre en place et coordonner les services-conseils en production fromagère en regard de ce qui se fait dans les réseaux Agriconseils, en tenant compte des besoins des fromageries;
- Mettre en place un système de services afin de répondre le plus rapidement possible aux demandes des fromageries;
- Voir au développement d'outils analytiques simples et adaptés à la petite et moyenne fromagerie;
- Organiser des sessions de formation, des ateliers pratiques, des colloques et des journées d'information;
- Diffuser l'information auprès des producteurs-transformateurs, transformateurs, conseillers et autres intervenants du secteur;
- Faciliter, entre membres, les échanges d'information par le biais d'une plateforme virtuelle (de type forum);
- Travailler en étroite collaboration avec tout organisme gouvernemental ou parapublic intéressé au développement de l'industrie fromagère.

Les objectifs à long terme :

- Développer l'intérêt des chercheurs pour l'industrie fromagère québécoise;
- Favoriser l'application des résultats de recherche dans les entreprises;
- Développer le réseautage avec les intervenants du secteur fromager (nationaux et outremer);
- Devenir un pôle fromager du savoir-être et faire en fabrication fromagère.

Mot du président

C'est avec enthousiasme que j'aimerais vous présenter le rapport annuel 2015 du Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ). Une fois de plus, l'année qui se termine a été le fruit de nombreuses réalisations de la part de notre organisation, des réalisations que nous devons attribuer à l'énergie déployée et au travail concerté entre les employés, les partenaires (de projets et financiers), les membres du conseil d'administration et, bien sûr, les utilisateurs. Dans tous les secteurs, les services-conseils, la recherche, la formation et la vulgarisation, nous avons été en mesure de constater un accroissement des activités au bénéfice des acteurs de l'industrie fromagère québécoise.

S'il y a des activités qui ont marqué l'année, c'est sans aucun doute les services-conseils. L'arrivée d'un nouveau conseiller dans l'équipe a su consolider ce secteur qui a connu un essor considérable en 2015. 2016 débute donc en « lion ». L'engagement des conseillers à resserrer les maillages entre le CEFQ et les transformateurs s'est manifesté par de l'information de pointe, facilitant la mise en place d'innovation ou l'adaptation de technologie dans leurs entreprises respectives.

Le CEFQ a également été impliqué dans les consultations auprès de nos partenaires et des différents paliers de gouvernements. Avec l'engouement constant des consommateurs et les différents traités commerciaux, il demeure de plus en plus réaliste de répondre aux différents besoins d'appui technique. Certes, l'industrie devra travailler de concert avec le CEFQ pour faciliter les transitions futures des marchés.

L'année 2015 a marqué la 5e année d'existence de notre centre d'expertise, eh oui, déjà! Il faut donc commencer à regarder les éléments probants pour orchestrer les 5 prochaines années. Nous aurons, le conseil d'administration, à prendre des décisions judicieuses pour aider et supporter techniquement les producteurs/transformateurs et transformateurs en regard des changements majeurs affectant les revenus des entreprises fromagères québécoises ainsi que leur pérennité. De plus, le CA a travaillé de façon unanime pour définir financièrement et techniquement les besoins de notre centre d'expertise tout au cours de l'année 2015, mais ce travail reste encore à peaufiner pour 2016.

Dans un processus de continuité, nous travaillerons également, durant la prochaine année à rendre l'information encore plus accessible par le biais des conseillers, directement aux utilisateurs du CEFQ, et ce, par l'amélioration continue de nos plateformes, comme le site Internet et les infolettres. Suite à ces dernières années de croissance importante du CEFQ, il est impératif qu'un plus grand nombre de personnes tirent profit de tous les résultats obtenus dans les nombreux projets de formation et de l'expertise offerte. C'est maintenant à vous, partenaires, producteurs et producteurs/transformateurs du Québec,

de mettre en application les nouvelles connaissances disponibles et de profiter des services que nous offrons pour améliorer la performance et la rentabilité de vos entreprises.

Vous constaterez, à la lecture de ce rapport annuel, toute l'énergie que l'équipe de professionnels du CEFQ a pu consacrer dans le domaine de la transformation fromagère, tout particulièrement le directeur général. Étant à même de constater le travail colossal auquel vous avez tous été exposés, je vous en remercie sincèrement. C'est par des échanges d'idées, tout au long de la dernière année, que nous avons œuvré afin que le CEFQ s'améliore de manière constante et constructive. Finalement, je remercie sincèrement les administrateurs pour leurs disponibilités, générosité et leur franchise, qui me procure à chacune de nos rencontres le désir de continuer à faire un succès du CEFQ. Sans votre appui et confiance constants envers mes décisions et opinion, je ne pourrais exercer ma fonction avec autant de plaisir. Je termine en soulignant l'apport et le soutien formidable de deux organisations qui permettent au CEFQ de progresser : Le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, ainsi que les Producteurs laitiers du Québec. Sans votre support, il n'y aurait tout simplement pas de Centre d'expertise fromagère au Québec, un merci sincère !!

Je nous souhaite, à toutes et à tous, longue vie au CEFQ…

Pascal-André Bisson,
Président du conseil d'administration du CEFQ

© CEFQ

© CEFQ

Mot du directeur général

Le CEFQ vient de franchir sa 5e année d'existence, il a le vent dans les voiles et je suis fier de tout ce que nous avons pu réaliser jusqu'à aujourd'hui. Je considère, sans aucune prétention, que le défi a été relevé et que le mandat qui m'a été confié par le conseil d'administration du CEFQ pour les 5 premières années du centre a été accompli.

Durant ces 5 premières années du CEFQ, nous avons mis l'accent sur la formation et le transfert de savoir-faire à nos fromagers. Nous avons effectué une certaine mise à niveau des connaissances techniques et technologiques par le biais, notamment, de formations offertes par des experts étrangers et les conseillers du CEFQ. Nous nous sommes fait connaître et reconnaître pour l'accès à plusieurs programmes (Agriconseils, Emploi-Québec, la CCL, le CNRC, le MAPAQ).

Le rapport annuel de 2015 en témoigne de la multitude des activités et des projets que l'équipe a réalisés. Les services du CEFQ sont de plus en plus sollicités et, à ce rythme, un autre conseiller fromager sera requis à moyen terme.

Chaque année, nous tissons des liens avec de nouveaux partenaires. Par exemple, cette année, le CEFQ est impliqué au niveau du comité transfert de la Faculté de médecine vétérinaire. La qualité du lait à la ferme nous interpelle au premier degré, surtout dans une perspective de dynamiser la filière lait cru au Québec.

En 2016, nous entamons notre deuxième quinquennat, nous avons mis à jour le plan stratégique pour les 5 années à venir. Au cours des prochaines années, nous mettrons de l'avant une nouvelle approche-conseil basée sur la caractérisation des fromages et sur les principes des paramètres d'état.

Nous allons accompagner les fromageries dans l'amélioration continue et l'optimisation de leurs procédés de fabrication. Une demande d'aide financière pour ce projet a été déposée au programme du MAPAQ (soutien au développement sectoriel, volet 3).

Nous allons continuer à offrir des formations de niveau préliminaire, intermédiaire et avancé et davantage de pratique sera intégrée dans ces formations. Le volet évaluation sensorielle sera renforcé par la mise en place d'un panel de juges experts.

En somme, le CEFQ va s'ajuster continuellement aux besoins des fromagers, ne perdant jamais de vue l'amélioration de la compétitivité de nos fromageries (compétition étrangère et libre-échange obligent!!)

Je ne peux terminer sans mentionner et remercier le conseil d'administration du CEFQ pour sa probité et le soutien qu'il m'a apporté. Je remercie également Louise, Olivier, Lyne et Mélina pour leur dévouement et leur sensibilité aux enjeux présents et futurs du développement et de la croissance du CEFQ.

Mes remerciements à tous nos partenaires, nos bailleurs de fonds et, surtout et non les moindres, nos fromagers qui nous témoignent leur confiance et leur soutien indéfectible à la réussite du CEFQ.

Bonne assemblée!

Abdel Ould Baba Ali,
Directeur général du Centre d'expertise fromagère du Québec

Conseil d'administration 2015

Président

Pascal-André Bisson
Fromagerie le Mouton blanc

Vice-présidente

Brigitte Maillette
Les Fromages du Verger

Secrétaire-trésorier

Abdel Ould Baba Ali
Centre d'expertise fromagère du Québec

Administrateurs :

Hélène Doddridge
MAPAQ
(jusqu'en mars 2015)

Jacques Goulet
Université Laval

Daniel Lefebvre
Valacta

Yolaine Villeneuve
CILQ

Christian Vinet
Fromagerie de L'Isle-aux-Grues

Marie-Line Bélanger
Ferme Paysanne

Marie-Claude Harvey
Fromagerie FX Pichet

Membres observateurs :

- Tommy Couture (Agroalimentaire Canada)
- Pierre-Guy Bergeron (MAPAQ)
- Marie-Fée Proulx (Producteurs de lait du Québec)

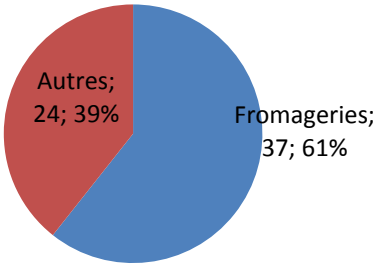
Présentation des activités

SERVICES AUX MEMBRES

1. Cotisation annuelle

En 2015, le CEFQ comptait un total de 61 membres.

Répartition des membres en 2015



Graphique 1

Faits saillants

4 nouveaux membres sont en démarrage de fromageries
86% des *fromageries membres* ont utilisé les services du CEFQ en 2015
103 personnes de 56 entreprises ont participé aux événements
16 entreprises non membres ont utilisé les services du CEFQ

2. Service-conseil

En 2015, le CEFQ a traité *24 demandes* de service-conseil, provenant de *20* entreprises différentes, dont 17 de celles-ci étant membres. *34 visites en fromagerie* ont été nécessaires pour compléter 15 demandes. Ces demandes ont été traitées par Olivier Laurin et Louise Lefebvre, conseillers en technologie fromagère du CEFQ.

Offre de formation en entreprise

L'offre de formation en entreprise est un nouveau service offert depuis 2015. *5 projets* de formation en entreprise ont été réalisés en 2015.

Service-conseil par des experts étrangers

Encore une fois cette année, le CEFQ a reçu la visite de ***trois consultants français***, soit Pascal Gaillard, Riwanon Michel Lemée et Cédric Albert. Cependant, seul Cédric Albert a fait des visites de service-conseil, les deux autres ayant fait des visites de courtoisie (voir p.13).

Toutes les fromageries qui ont reçu Cédric Albert pour du service-conseil à leur fromagerie se sont montrées satisfaites ou très satisfaites de l'expérience générale.

Cédric Albert
Dates : mai 2015
Nombre de fromageries visitées : 5

3. Programme d'aide financière

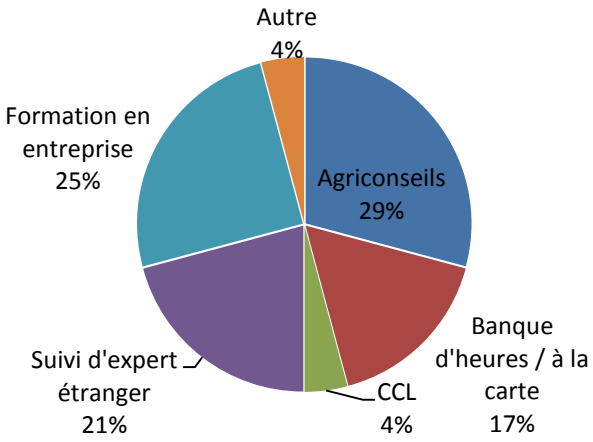
Agriconseils

Depuis 2014, le CEFQ est accrédité en tant que conseiller du réseau Agriconseils. L'aide financière obtenue du réseau Agriconseils vient remplacer une partie des fonds auparavant octroyés aux fromageries admissibles pour du service-conseil. Pour celles-ci, les démarches sont simples : le travail administratif est entièrement assumé par le CEFQ. À la facturation, les fromageries paient leur part et Agriconseils paie directement au CEFQ la part qu'il assume.

Agriconseils est divisé en réseaux régionaux qui élaborent leurs propres politiques d'aide selon les types de production agricole. L'aide financière varie de 50% à 75% des coûts et se limite à un maximum annuel de 1 000$ à 3 000$, auquel des frais de déplacement peuvent s'ajouter. Certains réseaux appliquent une nouvelle mesure : dans le cas de fromageries en démarrage, un montant supplémentaire peut être alloué (exemple : Saguenay Lac St-Jean qui permet un ajout de 25% pour « bonification à la relève »).

En tout, ***7 projets*** ont été réalisés dans le cadre d'Agriconseils.

Répartitions des demandes



Graphique 2

4. Formations

51 personnes ont été formées par le CEFQ en 2015 (comparativement à 99 en 2014). Ceci peut s'expliquer par le fait que les formations offertes en 2015 n'étaient pas destinées à un aussi grand public qu'en 2014.

Les fondamentaux de la transformation fromagère

Formateurs : Olivier Laurin et Louise Lefebvre, du CEFQ
Lieu : ITA, campus de St-Hyacinthe

Dates: 7 & 8 mai 2015
Nombre de participants : 12

Dates : 17 & 18 novembre 2015
Nombre de participants : 14

Formation sur la technologie des pâtes persillées

Date : 25 & 26 mai 2015
Formateur : Cédric Albert, formateur au Centre de formation professionnelle pour adulte (CFPPA) de l'ENILV d'Aurillac, France.
Lieu : CRDA, St-Hyacinthe
Nombre de participants : 13

Cette formation était la première donnée par Cédric Albert. Les participants ont vu :

- Les caractéristiques des différentes pâtes persillées
- Les différences entre le bleu doux et fort
- Les étapes de fabrication et points clés à maîtriser
- Fabrication d'un bleu doux et d'un bleu fort
- Reprise et analyse des fabrications
- Fabrication de pâtes persillées par les participants
- Reprise et analyse des fabrications
- Schéma global de la technologie fromagère fermière en pâtes persillées
- Défauts et altérations des pâtes persillées

Le sondage de satisfaction démontre que les participants se sont montrés très satisfaits à 91% de la formation en général. Les participants ont apprécié pouvoir mettre en pratique les enseignements reçus.

Formation à l'ENILBio de Poligny, France

Date : 12 au 23 janvier 2015
Lieu : ENILBio de Poligny
Nombre de participants : 12

Dans un objectif de répondre au besoin de formation « intermédiaire » en technologie fromagère exprimé par certains fromagers lors de nos visites en fromagerie, le projet d'offrir une formation à l'ENILBIO de Poligny a germé en avril 2014 pendant la dernière tournée de consultations de M. Yves Gaüzère. Le CEFQ a contacté l'ENILBIO et a

élaboré le contenu de la formation selon les besoins exprimés des fromagers ayant répondu positivement à l'annonce. Le contenu final a été déposé à l'automne dernier et c'est en début janvier 2015 que douze personnes se sont envolées pour la France afin de parfaire leurs connaissances fromagères. Louise Lefebvre, conseillère en technologie fromagère du CEFQ, a accompagné le groupe.

Les différentes technologies fromagères, particulièrement les pâtes molles et les pâtes pressées cuites et non cuites, ont été étudiées, d'abord pour bien différencier les types de pâtes et comprendre les phénomènes en cause à chaque étape de la fabrication, ensuite pour connaître les leviers disponibles au fromager afin de maîtriser ces technologies, et ce, malgré une matière première variable. La formule d'alternance entre théorie et pratique a permis de bien comprendre la matière, d'approfondir les notions de fabrication fromagère et d'en parfaire la maîtrise.

Les participants ont pu observer l'effet des variations des paramètres de fabrication au cours de travaux en laboratoire où ils ont fabriqué différents types de fromages à pâte molle et pâte pressée en modifiant les températures et les pH d'emprésurage, les temps de durcissement, températures de cuisson, les brassages… Ils ont aussi fabriqué des pâtes pressées cuites (PPC), semi-cuites et des pâtes molles dans les ateliers avec les étudiants réguliers de l'ENIL. Les fromages fabriqués sont vendus sur le marché régional. L'unité de L'ENILBIO fabrique du fromage 5 jours semaine et ce sont les étudiants qui opèrent tout le processus de fabrication. Ils se tiennent donc dans des conditions réelles de fabrication avec toutes les contraintes auxquelles il faut faire face et les exigences à respecter. Le séjour s'est complété avec quelques visites : deux fromageries fermières (en chèvre et en brebis) et la filière Comté (entreprise laitière, fromagerie et affinage).

Suggestions de thèmes pour les prochaines formations

Voici ce que les participants à nos formations nous ont suggéré comme futures formations :

- Calcul HFD, G/S, etc.
- Coût de revient
- Récupération des énergies
- Formation de base incluant des notions de BPF
- Chimie des produits de nettoyage
- Innocuité, salubrité, lavage
- Gestion de personnel
- Produits frais et ultra frais
- Comment bonifier un comptoir de vente

Formations pour le personnel

Le personnel du CEFQ a assisté aux formations suivantes :

- Technologie fromagère comparée (ENIL Bio)
- Formation des formateurs en hygiène et salubrité (ITA)
- Salesforces

5. Visites de courtoisie

Au courant de l'année 2015, 28 visites de courtoisie ont été faites à 27 fromageries, dont 15 fromageries non membres.

Nous avons profité de ces visites pour sonder le terrain. Voici quelques commentaires recueillis.

Les services du CEFQ

- Tous trouvent les services-conseils pertinents.
- Les coûts sont raisonnables si la qualité des services est au rendez-vous. C'est encore mieux s'il y a de l'aide pour aider à les défrayer.
- Quelques petites fromageries n'ont pas encore les moyens de se payer une cotisation annuelle.
- Tous considèrent avoir amélioré leurs connaissances par le biais du CEFQ.
- Tous ont l'intention d'utiliser les services du CEFQ et d'assister à des formations.
- L'intérêt à prendre une banque d'heures ou s'engager à faire affaire avec nous dépend de leurs projets en cours ou de leurs problématiques de qualité de fromages.
- Raisons pour lesquelles ils n'ont jamais assisté à une formation du CEFQ :
    - Sujet non applicable à sa fromagerie;
    - Lieu de formation trop éloigné;
    - Ne se déplace pas en hiver;
    - Dates non adaptées (on suggère janvier, février, novembre, mars, avril).

Communication

- Le meilleur moyen de communiquer demeure le courriel, même s'ils ne prennent pas toujours le temps de les consulter.
- L'infolettre est longue, mais intéressante. Ils consultent ce qui les intéresse.
- Les gens visitent peu le site Internet, mais le fait que nous y référons de plus en plus devrait modifier les habitudes de fréquentation.

Suggestions :

- Guide d'accueil d'un travailleur étranger.
- Service de fromager volant.
- La formation aux BPF fromagères devrait être donnée par le CEFQ, obligatoire et renouvelable aux 5 ans.
- Ajouter une section « petites annonces » sur notre site Internet.
- Service pour faciliter l'achat d'équipements européens ou américains (aide à l'importation, infos sur procédures dédouanement, modifications électriques, traduction des termes…).

Dossier qualité

- Parmi les très petits (particulièrement s'il n'y a pas d'employés dans l'entreprise), on n'est pas intéressé d'avoir un système où ils doivent écrire et noter ce qu'ils font.
- Ce sont ces même très petits qui considèrent que faire analyser les fromages coûte trop cher en frais d'analyses et en fromages.

Gestion des risques

- Besoin de formation en lavage et assainissement.
- Les fromagers n'ont pas toujours les fiches techniques de leurs ingrédients et de leurs produits chimiques. Ils ne savent pas toujours avec quoi ils travaillent (ex. présure).
- La formation des employés est peu structurée.
- L'application des normes de base (circulation, vêtements, filet, etc.) et la propreté des lieux varient beaucoup d'un endroit à l'autre.
- Zéro en ce qui a trait à une démarche HACCP.
- Les gens se préoccupent généralement de la qualité de leur eau. Difficile de juger si les résultats sont au rendez-vous.
- Très peu de documents écrits à part quelques registres de fabrication et les relevés obligatoires par le MAPAQ.
- Aucun programme de maintenance (mais peu d'équipements à entretenir).
- Quelques préoccupations au niveau des allergènes, mais la gestion n'est pas complète. Il manque souvent quelques éléments (vérifier les ingrédients des assaisonnements, s'assurer de la conformité de l'étiquetage, etc.).
- Aucun plan de rappel, mais ils disent qu'ils peuvent retracer leurs produits.
- Sauf exception, peu de préoccupations au niveau de contrôler l'acidification.

AUTRES ÉVÉNEMENTS DU CEFQ

4e AGA du CEFQ

Date : 16 avril 2015
Lieu : Best Western de Drummondville

Après l'AGA, l'atelier « Étude de cas pratiques sur le choix des ferments d'affinage » a été présenté par Mme Riwanon Michel Lemée des Laboratoires Standa, en France.

Journée fromagère

Journée fromagère
& ANNONCE DES FINALISTES
SÉLECTION CASEUS 2015

Date : 28 mai 2015
Lieu : ITA, campus de St-Hyacinthe
Nombre de participants : 53

Dans le cadre du dévoilement des finalistes Sélection Caseus 2015, le CEFQ s'est associé à l'événement en organisant sa deuxième édition de la Journée fromagère. Les participants pouvaient assister à 4 conférences parmi un choix de 8 présentations. Des conférenciers experts du Québec et internationaux étaient invités à présenter des sujets d'actualité de l'industrie fromagère.

1. **Cédric Albert** : Démystifier les pâtes persillées
2. **Fanny Pélissier** : L'intérêt d'une démarche collective : exemple AOP Cantal et Salers
3. **Robert La Roche** : Efficacité énergétique en fromagerie
4. **Olivier Laurin** : Le salage en fromageries
5. **Bruno Ponsard** : L'emballage des fromages
6. **Yves Pouliot** : Valorisation du lactosérum
7. **Betty Koster** : Découvrir les fromages hollandais
8. **Éric Notz** : Le lait cru, c'est bien vu pour la fabrication de fromages de haute qualité sensorielle

ADMINISTRATION

Salesforces

En 2015, nous avons implanté la plateforme Salesforce pour la gestion et le suivi des dossiers clients. Cette plateforme va nous permettre d'accéder à tous nos dossiers clients, partout où un accès Internet est disponible. De plus, c'est un outil performant de gestion de projet (temps- planification-suivi, etc.)

Ressources humaines

En 2015, l'équipe s'est agrandie avec l'arrivée d'Olivier Laurin et de Lyne Goulet.

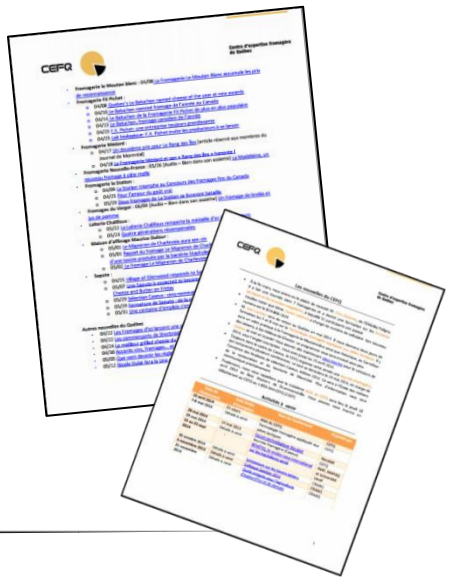
Olivier Laurin est entré à l'emploi au CEFQ en janvier 2015. Il venait tout juste de terminer une Licence professionnelle d'un an (équivalent à un certificat universitaire québécois) en Fromagerie Technologie Innovation et Qualité à l'ENILBio de Poligny, en collaboration avec l'ENIL de Mamirolle et l'Université de Lorraine. Véritable passionné, Olivier œuvre dans le milieu agroalimentaire depuis maintenant plus de onze ans, dont sept ans dans le secteur fromager. Il a fait plusieurs stages et occupé des postes de fromager (marchand et de production), aide-fromager et technologue agroalimentaire au Québec, en Colombie-Britannique et dans diverses régions de France.

Lyne Goulet s'est jointe à l'équipe au mois de mai, à titre de coordonnatrice. Forte de son expérience auprès de différents organismes, tant communautaires, publics que parapublics, madame Goulet a pour mandat, notamment, de favoriser le rayonnement du CEFQ au sein du secteur fromager, le service à la clientèle étant au cœur de son travail. En outre, madame Goulet sera chargée des relations avec les institutions, en collaboration avec le conseil d'administration et la direction générale et de la gestion financière.

VEILLE TECHNOLOGIQUE

En 2015, nous avons décidé de mettre fin au ***Bureau virtuel***. Cette plateforme virtuelle réalisée en partenariat avec le CRAAQ offrait un forum de discussion et une bibliothèque virtuelle. L'annonce a été adressée à tous les membres.

Depuis 2013, les membres reçoivent ponctuellement l'***infolettre du CEFQ***. Celle-ci contient des nouvelles du CEFQ, un calendrier d'activités à venir dans le secteur, des programmes gouvernementaux et de bourses, de même que des nouvelles locales, nationales et internationales du monde fromager. Nous avons reçu d'excellents commentaires sur l'infolettre de la part de nos membres.



PARTENARIAT ET RÉSEAUTAGE

CARTV (Conseil des appellations réservées et termes valorisants)

Le DG a participé, le 10 décembre 2015, à la deuxième réunion du comité fromage fermier du CARTV.

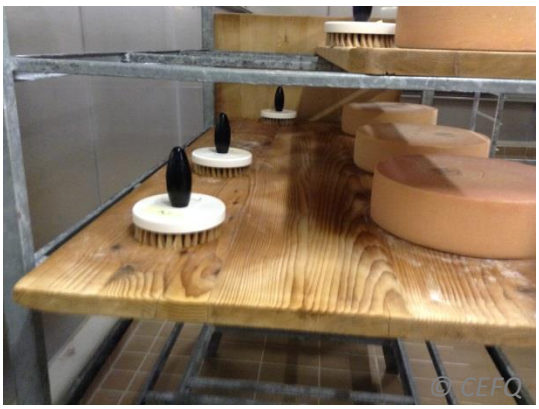
Comité scientifique de la Chaire en éco-efficience de l'Université Laval

Le DG a participé, le 26 novembre 2015, à la réunion du comité scientifique de la chaire d'éco-efficience de l'Université Laval

Concours suisse des produits du terroir

Le directeur général a été invité comme juge au concours suisse des produits du terroir les 26 et 27 septembre 2015 à Delémont, en Suisse. Le jugement était étalé sur 2 jours et les 30 juges invités ont évalué plus de 350 fromages.

Durant son séjour, le directeur a été reçu à l'Agroscope (un centre de recherche et de transfert technologique à Berne, Suisse) et a visité les installations fromagères du centre. En plus de leurs activités de recherches sur le fromage et dérivés, les chercheurs de l'Agroscope offrent des services d'appui technique à l'ensemble des filières fromagères suisse.



Le directeur, accompagné d'un technicien et d'un chercheur de l'Agroscope, a effectué une visite d'une fruitière de la filière Gruyère dont le fromage est fabriqué en alpage et affiné par la suite par une coopérative locale.

Des liens sont établis avec l'Agroscope en Suisse pour du transfert technologique.

Faculté de médecine vétérinaire, Université de Montréal

Le DG a participé, le 20 octobre 2015, au nouveau comité OPLAIT, mis en place par la faculté de médecine vétérinaire. Le comité de transfert OPLAIT sera responsable de :

- Mettre en valeur les activités de recherche du regroupement;
- Orienter et prioriser les activités de transfert en fonction des besoins de l'industrie;
- Proposer les stratégies de transfert;
- Proposer les canaux et moyens de diffusion;
- Approuver le plan de transfert global;
- D'être consulté lors de la réalisation de projets de valorisation et transfert;
- Se réunir 1 à 2 fois par année;
- Valider le bilan annuel des activités de transfert.

Festival des fromagers artisans

Festival des Fromagers Artisans du Québec

Le CEFQ a participé au Festival des fromages artisanaux québécois qui a eu lieu les 18 et 19 juillet 2015 à la Fromagerie au Gré des champs, à St-Jean-sur-Richelieu. Deux conférences ont été données au grand public. Abdel Ould Baba Ali a parlé du service et de la conservation des fromages, tandis qu'Olivier Laurin a expliqué la provenance des goûts et des textures des fromages.

Festival des fromages fins de Victoriaville

Le festival des de Victoriaville Fromages Fins

Lors de cette édition du Festival des fromages fins de Victoriaville, Louise Lefebvre a animé un atelier nommé « L'ABC d'un projet de fromagerie ». Elle y a exposé les différents aspects à considérer et évaluer dans le cadre d'un projet d'installation d'une fromagerie.

Institut de l'élevage, France

INSTITUT DE L'ELEVAGE

Le directeur général a participé à la formation de perfectionnement des techniciens en produits laitiers fermiers, qui a eu lieu en France du 29 septembre au 2 octobre.

La formation comportait 2 modules :

1- L'analyse sensorielle au service de l'appui technique fromager
2- Les activités techniques dans la filière laitière fermière.

Le directeur a présenté et expliqué dans le détail le contenu de cette formation aux techniciens du CEFQ.

Journée de la Brebis laitière

Le directeur a participé, le 10 novembre 2015, à la Journée de la Brebis laitière. Au programme :

1- Profil du secteur brebis laitière en Ontario
2- Outils de développement de marché
3- Table ronde : Enjeux et perspectives de développement du secteur brebis laitière

MAPAQ

Le MAPAQ invite les fromagers sous juridiction d'inspection du MAPAQ à participer au projet-pilote sur la faisabilité de l'implantation de la norme européenne de Staphylocoques aureus pour les fromages. Le CEFQ accompagne les fromageries participantes à documenter leurs procédés de fabrication en lien avec les pics de staphylocoques et à appliquer le protocole d'échantillonnage et d'analyse établi par le MAPAQ.

Novalait

Le directeur général est membre du comité de pilotage des projets en transformation laitière de Novalait. Ce comité a tenu une rencontre en novembre 2015.

Sélection CASEUS

Le CEFQ siège au comité aviseur et au comité directeur du Sélection Caseus.

SIAL Montréal (édition 2016)

Le 10 décembre 2015, le DG et Olivier Laurin ont rencontré madame Magalie Moreau, responsable marketing et événements spéciaux du SIAL, ainsi que Nicolas Lenoir VP (les Dépendances).

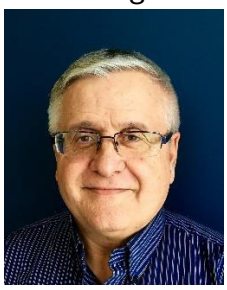
Amorce d'un travail conjoint pour la participation du CEFQ au SIAL par un atelier technique.

Activités promotionnelles

- 27 août 2015 : le DG et le président ont présenté le CEFQ au C.A. des Producteurs de lait du Québec
- 4 mars 2015 : Abdel Ould Baba Ali et Olivier Laurin ont présenté le CEFQ à Mark Lalonde et à Aamir Asgarali de la CCL. Ils ont pu discuter du fonctionnement du programme PIL de la CCL.
- 4 juin 2015 : Olivier Laurin a assisté au Lancement de l'Écomusée de la vieillie fromagerie Perron

Le personnel

Directeur général



Abdel Ould Baba Ali

Conseillers en technologies fromagères

Louise Lefebve

Olivier Laurin

Coordonnatrice

Lyne Goulet

Chargée de projets

Mélina Doyon

Remerciements à nos bailleurs de fonds

Le CEFQ tient à remercier :

Le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) pour l'aide financière ainsi que pour le prêt de service de M. Abdel Ould Baba Ali.

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

L'Institut de technologie agroalimentaire, campus de St-Hyacinthe, pour le prêt des locaux et autres services.

Institut de technologie agroalimentaire Québec

Nous tenons aussi à remercier les Producteurs de lait du Québec pour l'aide financière accordée au CEFQ.

Les Producteurs de lait du Québec