



FORMULAIRE D'ADHÉSION ANNUELLE 2018

IDENTIFICATION

Nom d'entreprise _____

Adresse _____

Ville _____

Code postal _____

Site Internet _____

Téléphone _____

Fax _____

Contact administration _____

Titre _____

@ admin. _____

Tél. admin. _____

Contact production _____

Titre _____

@ prod. _____

Tél. prod. _____

COTISATION ANNUELLE — TARIFS (Cocher la case correspondante)

ENTREPRISE LAITIÈRE (TARIF SELON LE VOLUME DE LAIT TRANSFORMÉ)

Fromagerie transformant \leq 500 000 litres de lait/ année

150\$+tx (172.46\$ttc)

Fromagerie transformant \geq 500 000 et \leq 5M litres de lait/année

500\$ +tx (574.88\$ttc)

Fromagerie transformant \geq 5M litres de lait / année

1000\$ +tx (1149.75\$ttc)

MEMBRE NON-FROMAGER (TARIF UNIQUE)

200\$+tx (229.95\$ttc)

MODES DE PAIEMENT (Cocher et compléter selon le mode choisi):

Montant à prélever: _____ \$

Par carte de crédit



Par chèque (libellé au nom du CEFQ)

Numéro du chèque _____

*Lorsque votre demande sera traitée, un lien internet vous sera expédié pour le paiement par carte de crédit

Signature: _____

Date: _____

Pour retour du formulaire:

mail: info@expertisefromagere.com

Télécopie: 1-450-250-2330 Ou par la poste

CENTRE D'EXPERTISE FROMAGÈRE DU QUÉBEC

3230, rue Sicotte Bureau E-304,
Saint-Hyacinthe, QC, J2S 2M2



ANNEXE 1- PROFIL ENTREPRISE LAITIÈRE 2018

Nom de la fromagerie

Année ou date d'ouverture d'usine

Nombre de litres de lait transformé par année

Nombre d'employés

Cocher la ou les case(s) correspondante(s)

Permis (agrément) octroyé par

Le MAPAQ

L'ACIA

Type de transformateur

Producteur-transformateur

Transformateur

Type d'élevage de la ferme (animaux laitiers)

Vache

Chèvre

Brebis

Bufflonne

Provenance du lait

Votre ferme

Sociétaires

Producteurs de lait du Québec

Coopérative de transport

Ferme(s) sélectionnée(s)

Type(s) de lait(s) transformé(s)

(tout type de lait transformé à la fromagerie)

Vache

Chèvre

Brebis

Bufflonne

Types de traitements thermiques

Cru

Pasteurisé

Thermisé

Certification

Biologique

TECHNOLOGIES FROMAGÈRES PRODUITES

Cocher la ou les case(s) correspondante(s)

Pâte fraîche Fromage en grains frais Fromage à griller

¹Pâte pressée non-cuite : température de chauffage du caillé en cuve <40°C

Pâte molle : Lactique Mixte Présure

²Pâte pressée demi-cuite : température de chauffage du caillé en cuve entre >40°C et <50°C

Pâte pressée non-cuite¹ souple Pâte pressée non-cuite¹ semi-ferme

³Pâte pressée cuite: température de chauffage du caillé en cuve > 50°C

Pâte pressée non-cuite¹ ferme Pâte pressée non-cuite¹ à caillé broyé⁴

⁴ Fromage à pâte pressée non-cuite subissant un broyage au hachoir avant le moulage

Pâte pressée demi-cuite² Pâte pressée cuite³

⁵ Caillé égoutté, étiré à l'aide d'eau chaude et reformé. Exemple: Tortillon, mozzarella...

Pâte filée⁵ Fromage(s) fondu(s)

Fromage de lactosérum

MÉTHODE(S) D’AFFINAGE UTILISÉE(S) PAR L’ENTREPRISE

Cocher la ou les case(s) correspondante(s)

Non affiné <input type="checkbox"/>	Croûte cendrée (surface) <input type="checkbox"/>
Croûte fleurie Geotrichum <input type="checkbox"/>	Croûte naturelle (sans ferment d'affinage de surface) <input type="checkbox"/>
Croûte fleurie P. Camemberti <input type="checkbox"/>	Affinage sous-vide <input type="checkbox"/>
Croûte mixte <input type="checkbox"/>	Affinage sous cire <input type="checkbox"/>
Croûte lavée ou morgée <input type="checkbox"/>	Affinage en saumure <input type="checkbox"/>
Croûte sèche <input type="checkbox"/>	Affinage sous toile avec corps gras <input type="checkbox"/>
Croûte huilée <input type="checkbox"/>	Ouvertures gazogènes voulues (bactéries propioniques) <input type="checkbox"/>
Autre: _____ <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PROJET(S) POSSIBLE(S) AVEC LE CEFQ POUR L’ANNÉE

Amélioration de produits <input type="checkbox"/>	Formation en entreprise <input type="checkbox"/>
Amélioration des pratiques de fabrication <input type="checkbox"/>	Implantation d'un système qualité <input type="checkbox"/>
Développement de produits <input type="checkbox"/>	Projet d'agrandissement de la fromagerie <input type="checkbox"/>
Formation au CEFQ <input type="checkbox"/>	Sélection d'équipement <input type="checkbox"/>
Autre: _____ <input type="checkbox"/>	

DESCRIPTION DES PROJET(S) POSSIBLE(S)



ANNEXE 2-PROFIL MEMBRE NON-FROMAGER 2018

Nom de l'entreprise

CATÉGORIES MEMBRE NON-FROMAGER

<input type="checkbox"/> Consultant	<input type="checkbox"/> Fromager marchand
<input type="checkbox"/> Distributeur	<input type="checkbox"/> Partenaire
<input type="checkbox"/> Employé gouvernemental	<input type="checkbox"/> Recherche
<input type="checkbox"/> Enseignant	<input type="checkbox"/> Autre: _____
<input type="checkbox"/> Fournisseur (spécifier plus bas le type de fournisseur)	

TYPES DE FOURNISSEURS

<input type="checkbox"/> Assurance-qualité	<input type="checkbox"/> Ingrédients
<input type="checkbox"/> Cultures lactiques et flores d'affinage	<input type="checkbox"/> Laboratoire d'analyses
<input type="checkbox"/> Emballages et étiquetages	<input type="checkbox"/> Matériel d'analyses
<input type="checkbox"/> Équipements de contrôle d'ambiance	<input type="checkbox"/> Produits de nettoyage et/ou entretien
<input type="checkbox"/> Équipements de fabrication	<input type="checkbox"/> Autre: _____

PROJET(S) POSSIBLE(S) AVEC LE CEFQ POUR L'ANNÉE

Collaboration à un projet de recherche	<input type="checkbox"/>	Formation en entreprise	<input type="checkbox"/>
Développement de produits	<input type="checkbox"/>	Implantation d'un système qualité	<input type="checkbox"/>
Étude technique	<input type="checkbox"/>	Projet d'installation en fromagerie	<input type="checkbox"/>
Formation au CEFQ	<input type="checkbox"/>	Sélection d'équipements	<input type="checkbox"/>
Autre: _____	<input type="checkbox"/>		

DESCRIPTION DES PROJET(S) POSSIBLE(S)
