



# FORMULAIRE D'ADHÉSION ANNUELLE

## 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

\*\*Des frais de 3% s'applique lors de paiement par carte de crédit

Signature: \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_

Pour retour du formulaire:

mail: [info@expertisefromagere.com](mailto:info@expertisefromagere.com)

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

**CENTRE D'EXPERTISE FROMAGÈRE DU QUÉBEC**

3600 Boulevard Casavant O.

Saint-Hyacinthe, QC, J2S 8E3



## ANNEXE 1- PROFIL ENTREPRISE LAITIÈRE

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

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

Pâte molle : Lactique  Mixte  Présure

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

Pâte pressée non-cuite<sup>1</sup> souple  Pâte pressée non-cuite<sup>1</sup> semi-ferme

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

Pâte pressée non-cuite<sup>1</sup> ferme  Pâte pressée non-cuite<sup>1</sup> à caillé broyé<sup>4</sup>

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

Pâte pressée demi-cuite<sup>2</sup>  Pâte pressée cuite<sup>3</sup>

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

Pâte filée<sup>5</sup>  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

Croûte fleurie Geotrichum

Croûte fleurie P. Camemberti

Croûte mixte

Croûte lavée ou morgée

Croûte sèche

Croûte huilée

Autre: \_\_\_\_\_

Croûte cendrée (surface)

Croûte naturelle (sans ferment d'affinage de surface)

Affinage sous-vide

Affinage sous cire

Affinage en saumure

Affinage sous toile avec corps gras

Ouvertures gazogènes voulues (bactéries propioniques)

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

Amélioration de produits

Amélioration des pratiques de fabrication

Développement de produits

Formation au CEFQ

Autre: \_\_\_\_\_

Formation en entreprise

Implantation d'un système qualité

Projet d'agrandissement de la fromagerie

Sélection d'équipement

DESCRIPTION DES PROJET(S) POSSIBLE(S)

---



---



## ANNEXE 2-PROFIL MEMBRE NON-FROMAGER

Nom de l'entreprise

---

**CATÉGORIES MEMBRE NON-FROMAGER**

- Consultant
- Distributeur
- Employé gouvernemental
- Enseignant
- Fournisseur (spécifier plus bas le type de fournisseur)

- Fromager marchand
- Partenaire
- Recherche
- Autre: \_\_\_\_\_

**TYPES DE FOURNISSEURS**

- Assurance-qualité
- Cultures lactiques et flores d'affinage
- Emballages et étiquetages
- Équipements de contrôle d'ambiance
- Équipements de fabrication

- Ingrédients
- Laboratoire d'analyses
- Matériel d'analyses
- Produits de nettoyage et/ou entretien
- Autre: \_\_\_\_\_

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

- Collaboration à un projet de recherche
- Développement de produits
- Étude technique
- Formation au CEFQ
- Autre: \_\_\_\_\_

- Formation en entreprise
- Implantation d'un système qualité
- Projet d'installation en fromagerie
- Sélection d'équipements

DESCRIPTION DES PROJET(S) POSSIBLE(S)

---



---



---