

**CEFR**



**Centre d'expertise fromagère  
du Québec**



**Rapport annuel 2014**

3230, rue Sicotte, bureau E304  
Saint-Hyacinthe (Québec)  
J2S 7B3

**T** 450 250-2330  
**F** 450 250-2337

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

[www.expertisefromagere.com](http://www.expertisefromagere.com)

# Table des matières

---

Présentation du CEFQ .....	2
Mission.....	2
Mandat.....	2
Mot du président.....	3
Mot du directeur général.....	5
Conseil d'administration 2014.....	7
Présentation des activités.....	8
Services aux membres .....	8
Formations.....	12
Autres événements.....	14
Appui à la qualité .....	17
Veille technologique .....	17
Partenariat et réseautage .....	18
Sondage de satisfaction des services.....	21
Le personnel .....	22
Remerciements à nos bailleurs de fonds.....	23

# 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 service 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 beaucoup de plaisir que nous vous présentons les résultats du travail accompli tout au long de l'année 2014 par les membres du conseil d'administration du CEFQ, son directeur général, ses employés et ses partenaires. Vous trouverez à travers ce rapport annuel le reflet d'une croissance soutenue qui exprime notre rôle de plus en plus important dans le secteur fromager québécois.



Je dois vous exprimer ma fierté du travail accompli par chacun des membres et des observateurs du CA : mesdames Yolaine Villeneuve, Brigitte Maillette, Hélène Doddridge et Nicole Dubé, et messieurs Jacques Goulet, Christian Vinet, Tommy Couture et Charles Lacasse. Je désire également remercier Louis Arsenault et Suzanne Dufresne pour leur contribution. Ils ont été impliqués au sein du C.A. de 2011 jusqu'en début de 2014. Les échanges et questionnements constants au cours de nos séances de travail ont démontré le désir de chacun de faire un Centre d'expertise correspondant aux besoins de l'industrie fromagère.

En 2014, nous avons travaillé à la refonte du plan stratégique quinquennal. Un exercice sérieux (sur 4 mois d'échanges et d'analyses, de septembre à décembre 2014) rempli d'actions porteuses pour l'industrie fromagère. Cela oriente nos décisions et

devient donc un guide incontournable pour le conseil d'administration, l'équipe et les partenaires. De ces priorités qui y sont établies, nous avons concrétisé des actions; services-conseils, formations et vulgarisations. Le volet « recherche » est remis au cours de l'année 2015. Le développement de cet axe est devenu nécessaire dû à de

nouveaux besoins survenus en 2013-2014 dans certaines petites fromageries. Nous nous sommes également adaptés au quotidien des fromageries ; c'est pour cette raison que les membres ont opté unanimement pour une approche vers un rôle « d'accompagnement ». Un tout nouveau programme d'accompagnement a été entériné par le conseil d'administration, et 2014 a donc souligné la fin des services-conseils gratuits. Il est demeuré une partie d'aide financière à la mesure de nos possibilités de financement.

Je ne peux laisser sous silence le travail du directeur général, monsieur Abdel Ould Baba Ali. Tantôt confident, tantôt gestionnaire, mon rôle de supervision auprès du directeur général est privilégié, et en ce sens je peux vous confirmer le lien d'appartenance que démontre notre directeur envers les producteurs fromagers et le CEFQ.

Je remercie également les employées du CEFQ, soit mesdames Mélina Doyon, Annie Charron et Louise Lefebvre, qui ont certes apporté un rôle d'appui dans les différents dossiers en 2014. Il est important, même primordial, de souligner l'encouragement et l'apport financier majeur du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). Il en va de même pour les Producteurs de lait du Québec (PLQ). Sans ces deux partenaires, il n'y aurait tout simplement pas de CEFQ.

L'année 2015 sera sous le signe du développement et de la continuité de notre plan stratégique. Je désire souligner l'arrivée au sein du CA de monsieur Daniel Lefebvre (Valacta). Son expérience du secteur laitier viendra assurément bonifier l'expertise déjà présente au conseil d'administration. Tous les efforts mis sur la table jusqu'à maintenant auront qu'un seul but : le développement et l'avenir de la production fromagère au Québec. Comme je le répète régulièrement à

mes collègues du conseil d'administration, il faudra que nos gestes et actions soient toujours quantifiables et mesurables. Un centre d'expertise ne peut se développer et perdurer dans le temps que sur la simple action de son conseil d'administration et de ses employés. Il est primordial que les transformateurs, les acteurs et les décideurs du secteur fromager participent à son évolution. Son développement efficace et efficient en dépend !

*Pascal-André Bisson*

Président du conseil d'administration du CEFQ



*©Skånska Matupplevels*



*© CEFQ*

## Mot du directeur général

Comme je l'ai déjà mentionné à notre dernier symposium, le secteur laitier québécois fera face à d'importants changements dans les années à venir. Les principales raisons de ce changement sont nombreuses, dont: l'accord de libre-échange entre le Canada et l'Union européenne, les exigences environnementales et du bien-être animal dans la production laitière, la qualité sanitaire des fromages, la tendance santé chez les consommateurs, le pouvoir du commerce de détail et bien d'autres raisons.

Afin de conserver une place forte sur le marché, le secteur fromager, et notamment la petite fromagerie, doit s'adapter rapidement à ces changements. L'innovation et la différenciation par le savoir-faire sont, à mon avis, les deux principaux facteurs à considérer à court et à moyen termes. Ceci est vrai tant pour la production laitière que pour la transformation fromagère. À la ferme, les défis les plus importants demeurent la production d'un lait de qualité fromagère et sanitaire exemplaire. À la transformation, l'amélioration des connaissances techniques et du savoir-faire jumelés à du transfert technologique et à de l'innovation sont salutaires pour affronter les changements à venir.

En termes de bilan pour 2014, vous constaterez que nous avons mis l'accent sur la formation, avec plus de 99 personnes qui ont été formées à travers nos séances de



formation. Le sondage de satisfaction qui a été envoyé à toutes les fromageries membres nous permet de corriger et d'améliorer la qualité de la prestation de nos services pour les années à venir. Je tiens à souligner que notre équipe s'est enrichie d'un nouveau conseiller en technologies fromagères. Olivier Laurin possède un bon bagage en transformation fromagère et il vient tout juste de terminer une licence professionnelle de 2 ans en techniques fromagères à l'ENILBIO de Poligny (France).

Je laisse donc le soin à chacun de prendre connaissance des réalisations du CEFQ pour 2014 qui sont très diversifiées. Cependant, je ne peux m'empêcher de vous faire part de ma très grande satisfaction des relations de partenariats qui s'installent tranquillement avec nos partenaires universitaires. La réussite de notre dernier symposium en fut un bel exemple. Nous allons poursuivre dans cette lancée et développer davantage de nouveaux partenariats, notamment avec les centres de transfert technologique.

Tout au long de l'année 2014, j'ai été guidé par un conseil d'administration hors pair, très discipliné et je dois le souligner, très présent. Nous avons tenu 6 séances du conseil d'administration avec la contribution assidue des membres. Nous avons consacré une journée complète pour la mise à jour du plan stratégique pour les 3 prochaines années en

tenant compte de la nouvelle donne économique et des incertitudes tant au niveau du financement que des marchés futurs. Donc chapeau à ces membres bénévoles qui ont à cœur le développement de la filière fromagère artisanale du Québec. L'année 2015 sera, pour moi, l'aboutissement de la mise en place d'un Centre d'expertise fromagère, bien structuré, efficace, axé sur les besoins des fromagers et surtout opérationnel avec une équipe de 2 conseillers sur le terrain.

Avant de finir, je tiens justement à remercier chaleureusement chacun de ma petite équipe : Louise et Olivier qui activent sur le terrain, Mélina pour sa probité dans la livraison de l'infolettre et l'entretien du site

web et Nicole pour la prise en charge de la comptabilité. Un merci également à Annie Charron qui n'est plus à l'emploi au CEFQ. Un merci particulier au MAPAQ et au PLQ pour leur soutien financier et pour l'appui indéfectible à la réussite et à la pérennité du Centre d'expertise fromagère du Québec.

*Abdel Ould Baba Ali*  
Directeur général du CEFQ



© CEFQ



© CEFQ

# Conseil d'administration 2014

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*

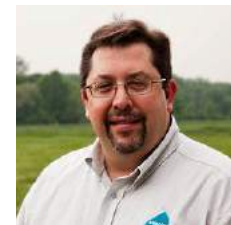
Administrateurs :



Hélène Doddridge  
*MAPAQ*



Jacques Goulet  
*Université Laval*



Daniel Lefebvre  
*Valacta*



Yolaine Villeneuve  
*CILQ*



Christian Vinet  
*S.C.A. Île-aux-Grues*

Membres observateurs :

- Tommy Couture  
*AAC*
- Nicole Dubé  
*PLQ*
- Patrick Tirard-Collet  
*MAPAQ*

## Dates des rencontres :

Conseil d'administration	- 24 janvier 2014
	- 20 mars 2014
	- 30 juin 2014
	- 16 septembre 2014
	- 29 octobre 2014
	- 16 décembre 2014
Comité R&D	- 13 février 2014
AGA 2013	- 10 avril 2014



# Présentation des activités

## SERVICES AUX MEMBRES

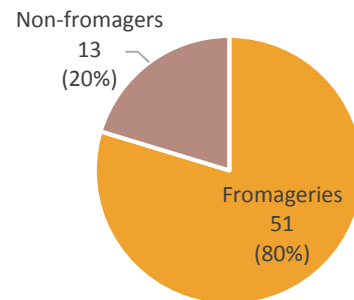
### Cotisation annuelle

2014 marquait la première année où les entreprises devaient cotiser pour devenir membres et où les services étaient tarifés.

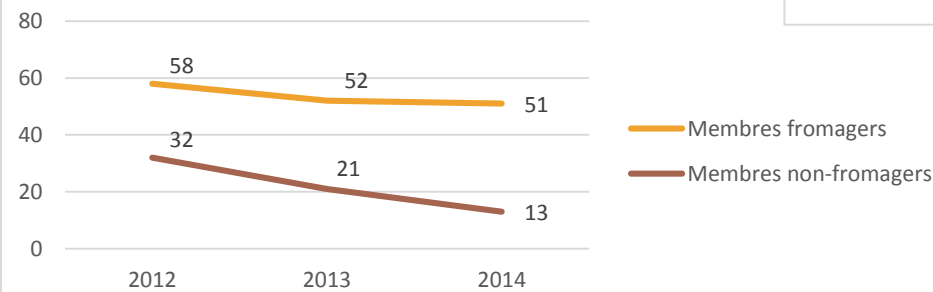
En 2014, le CEFQ comptait un total de 64 membres :

Malgré l'ajout d'une tarification en 2014, nous ne constatons pas de baisse significative d'adhésion des fromageries

Graphique 1: Répartition des membres du CEFQ en 2014



Graphique 2: Membership 2012 à 2014



### Faits saillants :

- 51 *membres fromagers* en règle en 2014
- 92% des *fromageries membres* ont utilisé les services du CEFQ\*
- 268 *personnes* de 104 entreprises ont participé aux événements de 2014,
- 19 *fromageries non membres* ont utilisé les services du CEFQ\*
- 2 demandes de fromageries *ontariennes*

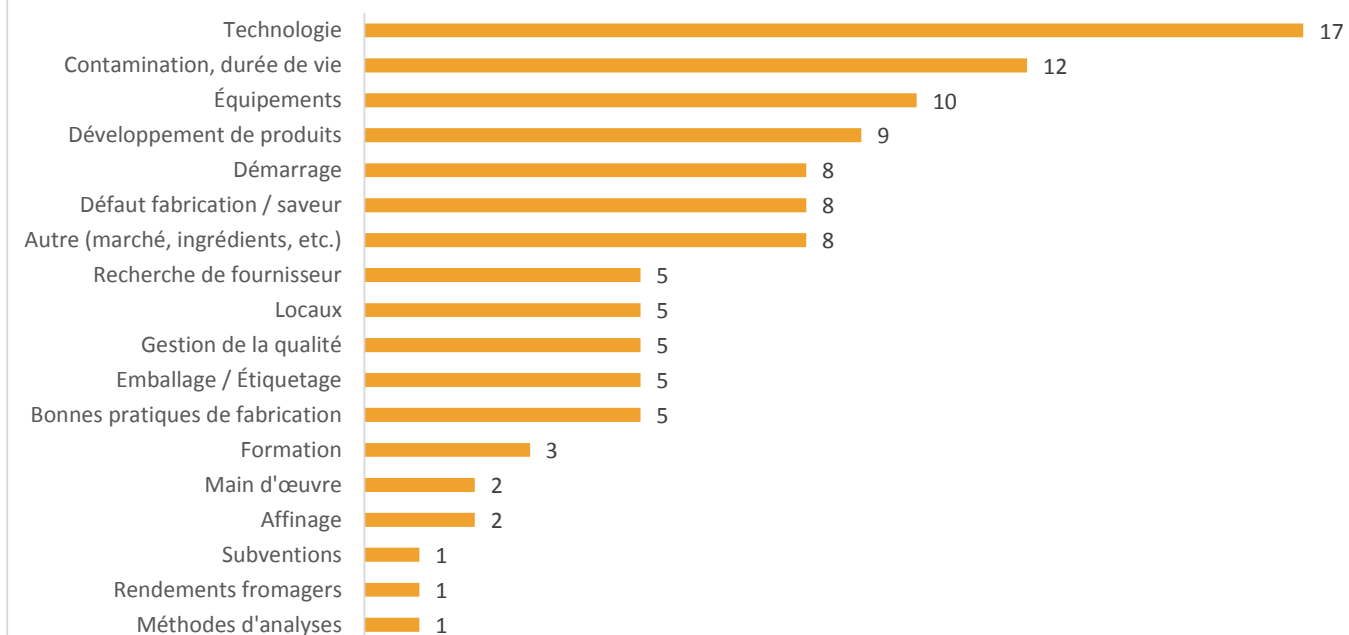
\*Service-conseil, formations, conférences, etc.

## Service-conseil

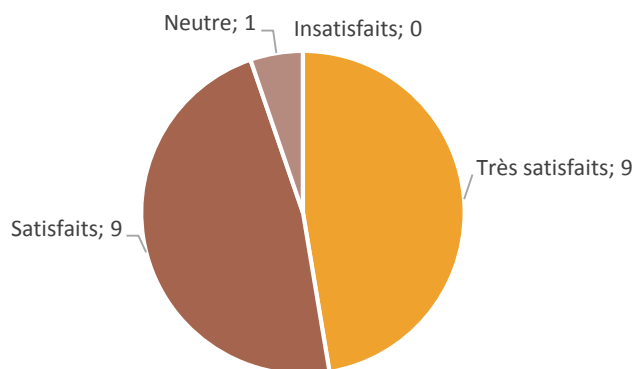
En 2014, le CEFQ a traité **109 demandes** de service-conseil, provenant de **49 fromageries** différentes, soit de 39 fromageries membres et de 10 fromageries non membres). **86%** de ces demandes proviennent de membres fromagers.

Ces demandes ont été traitées par le directeur général ou Louise Lefebvre, conseillère en technologie fromagère du CEFQ. **38 visites en fromagerie** ont été nécessaires pour compléter 33 demandes.

Graphique 3: Répartition par sujets des 109 demandes reçues en 2014



Graphique 4: Satisfaction du service-conseil reçu par le CEFQ (19 répondants)



## Service-conseil par des experts étrangers

Encore une fois cette année, le CEFQ a fait venir **deux consultants français**, soit Yves Gaüzère et Ivan Larcher. Louise Lefebvre, conseillère en transformation fromagère a accompagné ces deux experts lors de leurs visites afin d'assurer un suivi auprès des fromageries.

Toutes les fromageries qui ont reçu du service-conseil d'Yves Gaüzère ou d'Ivan Larcher à leur fromagerie se sont montrées satisfaites ou très satisfaites de l'expérience générale.

Yves Gaüzère

Dates : Du 26 mars au 4 avril 2014

Nombre de fromageries visitées : 7

Ivan Larcher

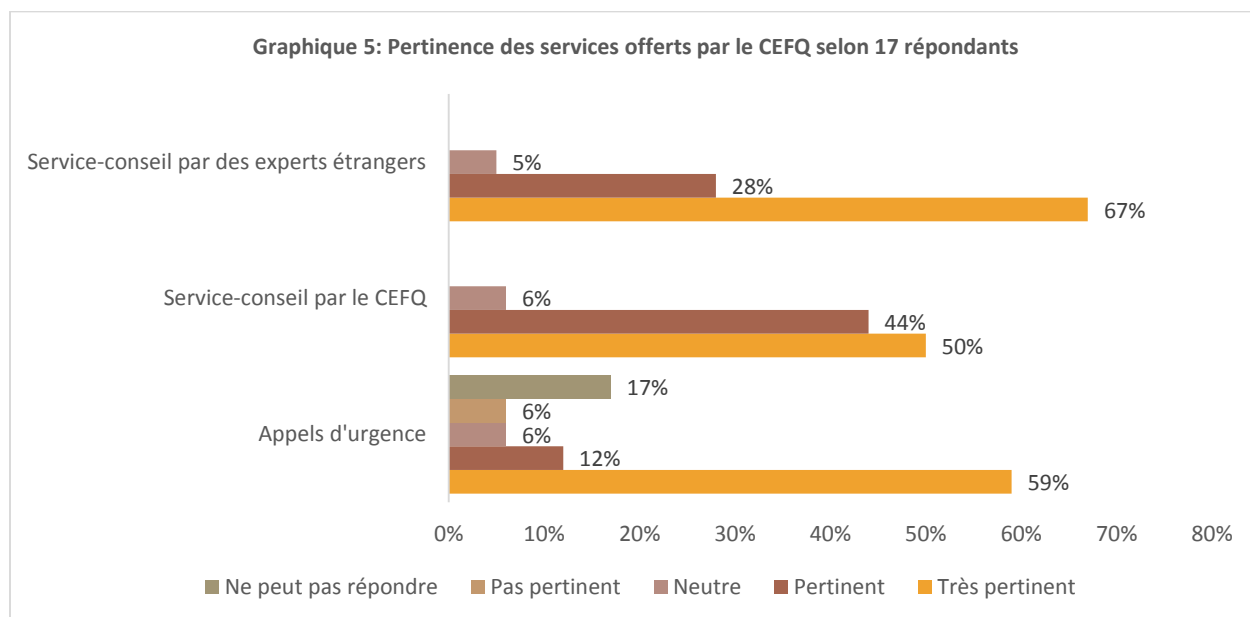
Dates : Du 4 au 14 mai 2014

Nombre de fromageries visitées : 7



© CEFQ

Graphique 5: Pertinence des services offerts par le CEFQ selon 17 répondants



## Programmes d'aide financière

### 1. Forfait accompagnement

9 fromageries ont profité du Forfait accompagnement (20 heures de service à faible coût) offert en 2014. Dans le cadre de ce forfait, nous avons traité de différentes problématiques : recherche et conseils sur le choix d'équipements, amélioration des pratiques permettant un meilleur contrôle des fabrications, résolution de problèmes de contamination et bonnes pratiques de fabrication.

Pour la majorité, le travail s'est amorcé avec une visite et s'est poursuivi avec des suivis téléphoniques et des courriels.

La formule des forfaits s'avère intéressante et simple à gérer pour des plans d'action comportant des échéanciers à moyen et long termes.

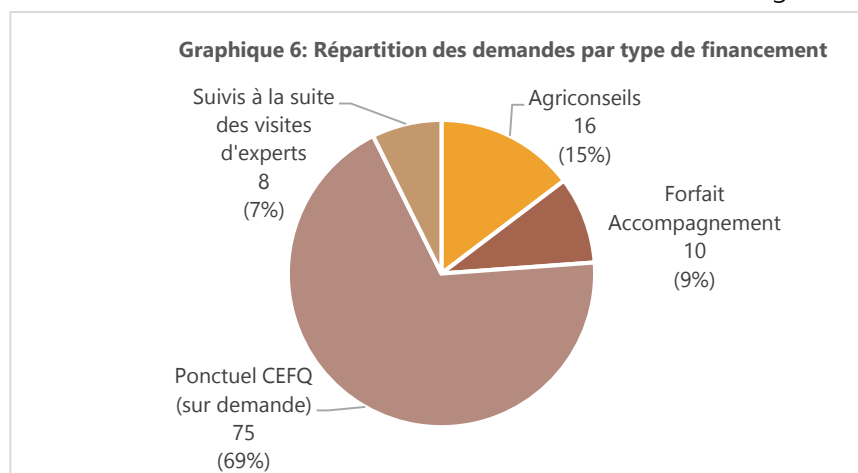
Selon les réponses obtenues à la suite d'un sondage, 94% des répondants croient que les prix sont soit abordables ou raisonnables.

### 2. Agriconseils

En 2014, le CEFQ a été accrédité en tant que conseiller du réseau Agriconseils. L'aide financière obtenue du réseau Agriconseils vient remplacer une partie des fonds obtenus de la part du MAPAQ pour le service-conseil prodigué aux fromageries admissibles. Pour les fromageries, 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.

L'année 2014 a permis la familiarisation avec les règles des différentes sections régionales et l'adaptation des pratiques administratives. En tout, 16 interventions ont été réalisées dans le cadre d'Agriconseils.



## FORMATIONS



99 personnes ont été formées par le CEFQ en 2014.

### 1) Les fondamentaux de la transformation fromagère

*Formateurs* : Abdel Ould Baba Ali et Louise Lefebvre, du CEFQ

*Lieu* : ITA, campus de St-Hyacinthe

*Dates* : 27 & 28 février 2014

*Nombre de participants* : 16

*Dates* : 22 & 23 octobre 2014

*Nombre de participants* : 15

### 2) Formation sur les ferments lactiques et les enzymes coagulants

*Date* : 31 mars & 1<sup>er</sup> avril 2014

*Formateur* : Yves Gaüzère (Expert en technologie fromagère de l'ENILBio France)

*Lieu* : CRDA, St-Hyacinthe

*Nombre de participants* : 52

Cette formation était la deuxième qu'Yves Gaüzère donnait au Québec, et elle a été aussi appréciée que la première. Les résultats obtenus dans le sondage de satisfaction démontrent un taux de satisfaction de 97%. L'ensemble des participants est d'accord que la matière apprise les aidera à améliorer la qualité de leur fromage et que le formateur était très bon. Quelques participants ont fait part qu'il y avait trop de matière pour le temps alloué, et que certains aspects avaient été vus dans des cours précédents.

### 3) Technologie fromagère appliquée aux pâtes lactiques

*Date* : 7 & 8 mai 2014

*Formateur* : Ivan Larcher, expert-conseil en transformation fromagère, France

*Lieu* : Carrefour des saisons et Fromagerie la Moutonnaire, à Ste-Hélène-de-Chester

*Nombre de participants* : 16

Les participants ont logé sur place au Carrefour des saisons. Somme toute, ce fut une belle expérience. Nous tenons à remercier Lucille Giroux de nous avoir reçus dans ses installations.

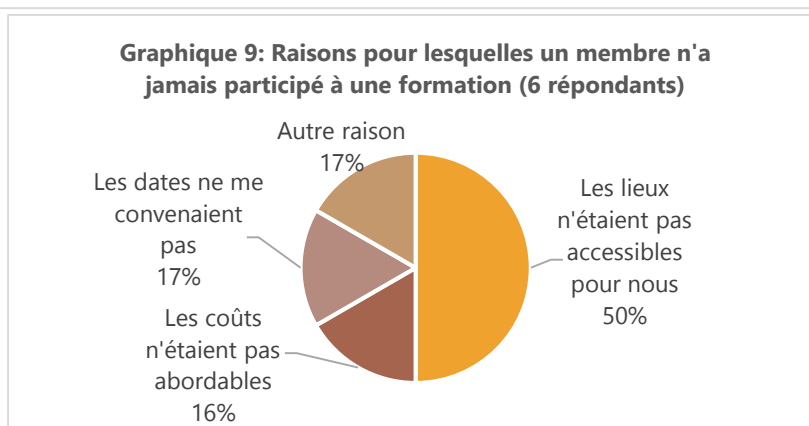
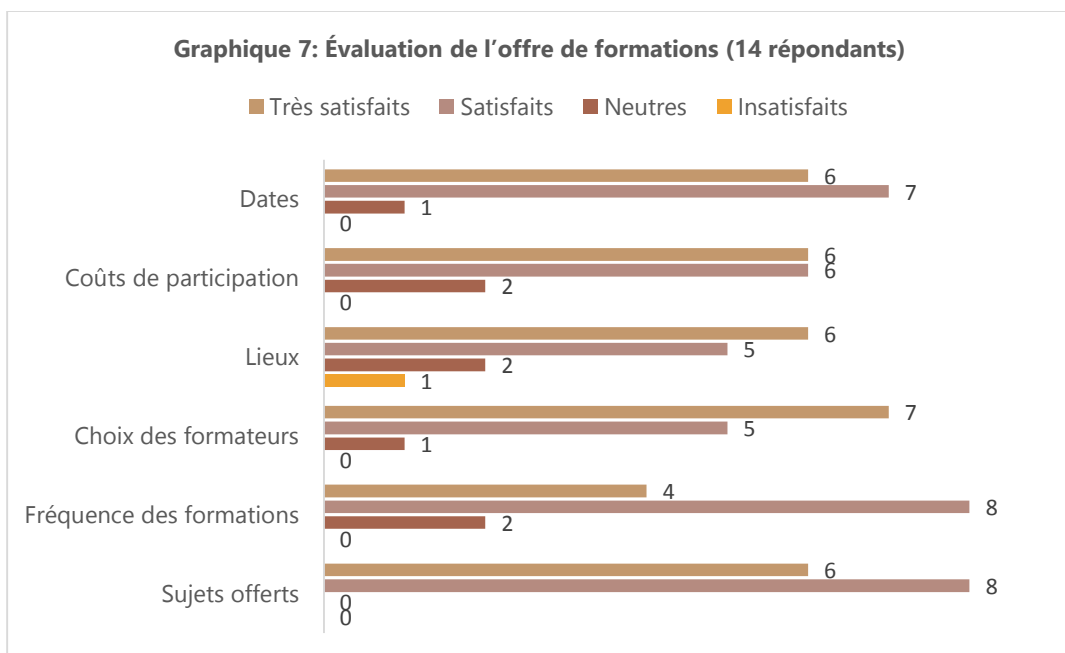


© CEFQ

### Suggestions de thèmes pour les prochaines formations

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

- Affinage
- Alimentation et traite des animaux
- Analyse sensorielle
- Égouttage
- Emballage
- Équipements
- Formation par type de pâtes
- Locaux et disposition
- Lois
- Maximiser le rendement fromager
- Salage/saumurage



## Formations pour le personnel

Le personnel du CEFQ a assisté aux formations suivantes :

- Confirmation du plan HACCP par la validation (ITA, campus de St-Hyacinthe)
- Coût de revient (CLD des Maskoutains)
- Microbiologie prédictive (Initia)
- Programme de contrôle des allergènes (Initia)
- Subventions : quel programme choisir? (Initia)

## AUTRES ÉVÉNEMENTS

### AGA du CEFQ

*Date* : 10 avril 2014

*Lieu* : Best Western de Drummondville

La conférence: « *Un laboratoire d'analyse microbiologique dans votre fromagerie : avantages & inconvénients* » a été présentée aux participants.

### Journée fromagère



*Date* : 29 mai 2014

*Lieu* : École des métiers de la restauration et du tourisme, Montréal

*Nombre de participants* : 78

Dans le cadre du dévoilement des finalistes Sélection Caseus 2014, le CEFQ s'est associé à l'événement en organisant sa première *Journée fromagère*. Les participants pouvaient assister à 4 conférences parmi un choix de 16 présentations. Des conférenciers experts du Québec et internationaux étaient invités à présenter des sujets d'actualité de l'industrie fromagère.

*Programme* :

1. **Steve Labrie, PhD**: Réduction du sel en fabrication fromagère: pensez-y bien!
2. **Marie Beaudry**: Appellations et indication de provenance: comment s'y retrouver
3. **Céline Dallaire, MSc, CPA, CMA**: Coût de revient et les meilleures pratiques

d'affaires

4. **Jason Hinds**: Découverte des fromages britanniques
5. **Louise Lefebvre**: Boîte à outils analytique du fromager
6. **Edith Beutler**: L'évaluation sensorielle des fromages : l'approche Suisse
7. **Christine Chénard**: « Goût de champignons, saveur fruitée et note de lait », est-ce suffisant pour rendre hommage à votre fromage?
8. **Michel Britten, PhD**: Standardisation et enrichissement des laits de fromagerie
9. **Louis Arsenault**: L'entente de libre-échange: qu'advient-il de nos fromages?
10. **Valérie Charest**: Biofilm, l'ennemi caché: comment le combattre

À la suite de l'annonce des finalistes de Caseus, la nouvelle image de marque du concours a été présentée. Cette activité était suivie d'un dîner en présence des fromagers, des médias et des principaux partenaires du concours. Un menu spécial était préparé pour l'occasion.



© CEFQ

## Symposium : Le fromage en toute simplicité

Dates : 3 et 4 novembre 2014

Lieu : Université Laval, Québec

Organisé conjointement avec STELA

Nombre de participants : 73



© Andrée Lagacé

### Mise en contexte :

Le secteur laitier québécois fera face à d'importants changements dans les années à venir. Les principales raisons de ce changement sont nombreuses, dont: l'accord de libre-échange Canada-Union européenne, les exigences environnementales et du bien-être animal dans la production laitière, la qualité sanitaire des fromages, la tendance santé chez les consommateurs, le pouvoir du commerce de détail... Afin de conserver une place forte sur le marché du secteur fromager, il est primordial de s'adapter rapidement à ces changements. L'innovation et la différenciation par le savoir-faire sont, selon le directeur général du CEFQ, les deux principaux facteurs à considérer à court et à moyen termes. Ceci est vrai tant pour la production laitière que pour la transformation fromagère. À la ferme, les défis les plus importants demeurent la production d'un lait

de qualité fromagère et sanitaire exemplaire. À la transformation, l'amélioration des connaissances techniques et du savoir-faire jumelés à du transfert technologique et à de l'innovation sont salutaires pour affronter les changements à venir.

### Programme :

1. **Ismail Fliss, directeur du STELA** : Présentation de STELA/INAF
2. **Steve Labrie, professeur, STELA-INAF** : Les chercheurs universitaires : est-ce vraiment des « pelleteurs de nuages » ?
3. **Marie-Josée Lacroix, candidate à la maîtrise, INAF** : Le consommateur – Identification des croyances et perceptions en lien avec le lait et le fromage
4. **Sylvie Turgeon, professeure et directrice par intérim de l'INAF** : Libération des nutriments des fromages pendant la digestion : intérêt nutritionnel
5. **François Couture, Service innovation – INAF** : Le service innovation de l'INAF – support scientifique, technique et réglementaire
6. **Paul Paquin, Service innovation - INAF** : Les efforts de la Fédération internationale de laiterie (FIL) en matière de réduction du sodium dans les fromages
7. **Ismail Fliss, professeur et directeur du STELA** : Les bactériocines : une nouvelle génération d'additifs naturels pour le lait et les produits laitiers
8. **Sylvain Moineau, professeur, Département de biochimie, microbiologie et bio-informatique** : Les bactériophages : les ennemis des ferments
9. **Claude Champagne, chercheur à Agriculture et Agroalimentaire Canada, CRDA** : L'ajout de probiotiques au fromage
10. **Yvan Chouinard, professeur, STELA-INAF** : Influence de l'alimentation de la vache sur la composition du lait



11. Daniel St-Gelais, chercheur à Agriculture et Agroalimentaire Canada, CRDA : Les particularités du lait de chèvre
12. Rémy Lambert, professeur, FSAA, Université Laval : Les appellations réservées et termes valorisant : des stratégies collectives pour le positionnement de fromages québécois
13. Steve Labrie, professeur, STELA-INAF : La microflore fongique indigène du lait et les fromages de spécialité
14. Jacques Goulet : Valorisation des lactosérums : nouvelles opportunités
15. Visite des laboratoires (pilote, de chimie, de microbiologie)



© CEFQ

Ce symposium s'est voulu un lien d'échanges entre les chercheurs et nos artisans fromagers. Nous souhaitons favoriser les échanges sur les applications possibles des résultats et des savoirs issus des projets de recherche. Les fromageries ont été invitées à profiter pleinement de cette opportunité pour découvrir le fromage en toute simplicité et surtout de faire part de leurs besoins et leurs préoccupations pour leurs projets futurs.

## Visite de Jasper Hill Farm, Vermont

Date : 30 août 2014

Nombre de participants : 8



© Émilie Desfossés-Foucault

Jasper Hill Farm se démarque par sa vision globale du secteur fromager; de la production de lait à la commercialisation. À chaque échelon, chacun des intervenants est impliqué dans l'évaluation organoleptique des fromages et est imputable de la qualité du produit final. Une base de données permet une traçabilité complète, en temps réel. Un laboratoire de microbiologie sert à assurer un suivi serré de la qualité du lait pour les fromages sensibles. Une deuxième section de ce laboratoire est vouée à isoler la flore indigène du lait.

Les fromages affinés dans leur complexe proviennent de leur atelier et de 6 autres fromagers fermiers de la région. Certains fromages sont faits de lait cru, d'autres de lait pasteurisé : pâte ferme, semi-ferme, pâte molle à croûte fleurie ou lavée, bleu, pâte lactique, cheddar affiné sous toile.

Cette visite, commentée en français par Ivan Larcher, nous a permis d'échanger sur deux mariages possibles et souhaitables, soit les produits du terroir et l'utilisation d'outils modernes, ainsi que la fabrication de fromage au lait cru et la sécurité alimentaire.

## APPUI À LA QUALITÉ

Le guide des bonnes pratiques en fromagerie est sur le point d'être finalisé. Nous avons élaboré des fiches techniques, dont les premiers sujets touchés sont :

- Les bactéries butyriques
- Staphylococcus Aureus
- L'utilisation du pH-mètre

Nous avons participé à deux rencontres avec le service d'inspection du MAPAQ pour l'avancement du programme 444.

Depuis 2013, les membres reçoivent ponctuellement l'infolettre du CEFQ. En 2014, nous avons envoyé 9 infolettres, dont une exclusivement sur l'accord de libre-échange entre le Canada et l'Union européenne. L'infolettre contient des nouvelles du CEFQ, un calendrier d'activités à venir dans le secteur, des programmes gouvernementaux et des bourses et puis des nouvelles locales, nationales et internationales du monde fromager.

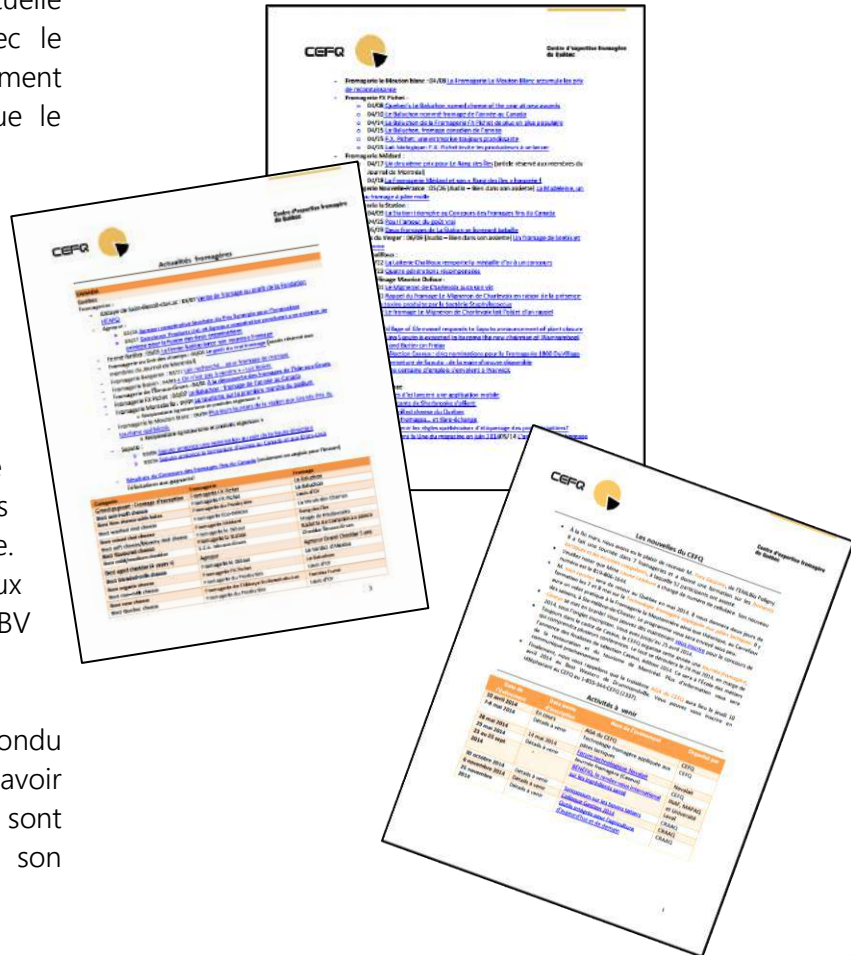
Nous avons reçu d'excellents commentaires sur l'infolettre de la part de nos membres.

## VEILLE TECHNOLOGIQUE

Le *Bureau virtuel* est une plateforme virtuelle qui a été réalisée en partenariat avec le CRAAQ. Cet outil permet le développement des connaissances techniques ainsi que le rapprochement des différents acteurs dans le monde fromager. Le bureau virtuel, c'est aussi un forum de discussion, une collection de centaines d'articles techniques sur la fabrication fromagère ainsi qu'une liste de liens utiles.

En 2014, nous avons continué d'alimenter la collection de documents techniques sur la fabrication fromagère. Des formations ont été offertes aux membres afin de faciliter l'utilisation du BV par la suite.

Des 16 fromageries membres ayant répondu au sondage, seulement 5 ont affirmé avoir consulté le Bureau virtuel. Ceux-ci se sont montrés globalement satisfaits de son contenu.



## PARTENARIAT ET RÉSEAUTAGE

### 6.1. CRAAQ



Le CEFQ fait partie du *Comité agroalimentaire* du CRAAQ, qui a pour mandat d'élaborer des manuels et des outils de base pour la petite transformation alimentaire. Le comité a statué pour l'année 2014 d'organiser un forum agroalimentaire pour identifier toutes les ressources disponibles auprès des entreprises alimentaires. Ce forum aura lieu en 2015. Le comité s'est rencontré deux fois en 2014.

### 6.2. Novalait



Le directeur général est membre du comité de pilotage des projets en transformation laitière de Novalait. Ce comité a tenu deux réunions en 2014. Le CEFQ essaie d'identifier des projets de recherche qui sont pertinents pour nos petites fromageries et qui au besoin pourraient faire l'objet de transfert technologique.

Le directeur général est également membre du comité scientifique de la Chaire industrielle CRSNG-Novalait en efficacité des procédés de transformation du lait.

### 6.3. Festival des fromagers artisans



Le CEFQ a participé au Festival des fromages artisanaux québécois qui a eu lieu les 19 et 20 juillet à la Fromagerie du Presbytère (Ste-Elizabeth-de-Warwick). Une conférence a été donnée au grand public sur la typologie des fromages québécois.

### 6.4. Sélection CASEUS



Le CEFQ siège au comité aviseur du Sélection Caseus.

## 6.5. Institut de l'élevage (Réseau Fromages de terroirs), France

Le directeur général a participé à une conférence-débat sur le lait cru dans le cadre du stage FLUMI qui s'est déroulé à Iraty (Pyrénées-Atlantiques), en France, du 18 au 20 juin 2014.

Le stage intitulé *Accompagnement pour la maîtrise des écosystèmes microbiens du lait au fromage : méthodologie et outils* a réuni plus de 25 personnes, en majorité des techniciens fromagers et des chercheurs.

La journée du 18 juin était consacrée à 3 thèmes, soit :

- 1) Quoi de neuf sur les réservoirs de microflore et les pratiques associées? (Trayons-machine à traire-ambiance de traite).
- 2) Quoi de neuf sur les liens entre les flores des réservoirs et les flores des laits ? (synthèse de travaux de recherche)
- 3) Quoi de neuf sur les interactions entre les flores des laits, les pratiques fromagères et la qualité des fromages ? (résultats du programme « effets conjoints » et expérimentations en Reblochon, questions posées et perspectives d'études)



© CEFQ



© CEFQ

La journée du 19 juin était axée sur la pratique terrain. Le thème de la journée était *Démarche d'accompagnement des producteurs de lait pour orienter les équilibres des laits en faveur de la qualité des fromages au lait cru* (FlorAcQ), travail de groupe en exploitation de brebis laitières.

Le projet FlorAcQ a comme objectifs de faire évoluer les comportements pour améliorer la qualité microbologique des laits en faveur des groupes microbiens d'intérêt pour le fromager tout en garantissant la qualité sanitaire.

En somme , les chercheurs et techniciens français commencent à mettre en pratique une nouvelle approche d'accompagnement des producteurs de lait pour voir à maintenir une flore d'intérêt pour la spécificité des fromages au lait cru tout en « garantissant » le contrôle de l'innocuité de ces fromages.

## 6.6. Syndicat des producteurs de chèvres



Les 19 et 20 février 2014 avait lieu les *Journées de formation – Lait de chèvre*. Le but de ces rencontres était d'informer les producteurs de chèvres sur les moyens d'améliorer la qualité du lait, et ce, dans le but d'assurer la pérennité de leurs entreprises. Le directeur général a donné une conférence intitulée « *La qualité du lait de chèvre : un défi constant!* », qui a été très appréciée par les participants.

## 6.7. Institut de technologie agroalimentaire



Le directeur général du CEFQ a rencontré le directeur de la formation continue de l'ITA. L'objet était de signifier des attentes du CEFQ en matière de formations des fromagers et discuter des partenariats possibles entre l'ITA et le CEFQ.

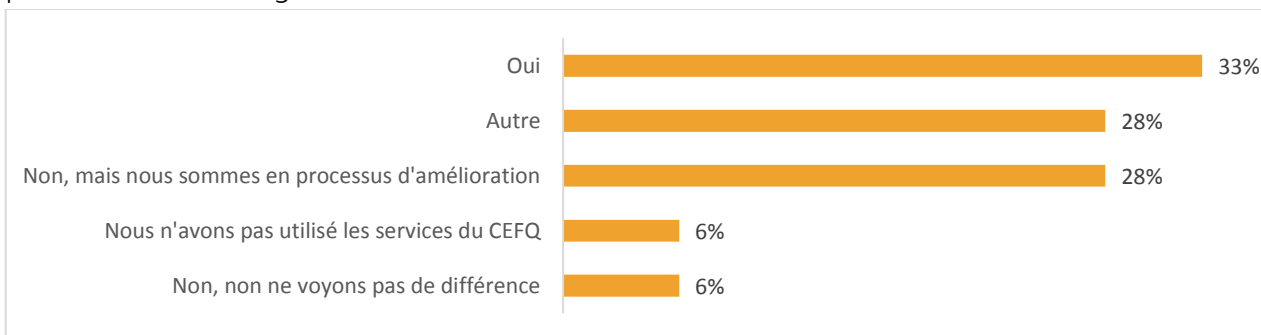
## 6.8. Activités promotionnelles

- *18 mars 2014*: Participation à l'AGA du CILQ
- *Le 2 septembre 2014*: Le président du CEFQ a fait une présentation du CEFQ au C.A. du CILQ à Alma
- *16 septembre 2014*: Présentation du CEFQ – Export Québec délégation brésilienne (CLD des Maskoutains).
- *2-3 octobre 2014*: Participation au congrès du CILQ
- *16 octobre 2014*: Participation à la Journée régionale de la brebis laitière à Magog

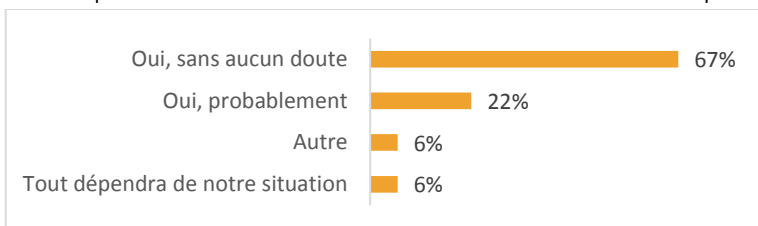
## Sondage de satisfaction des services

À l'automne 2014, un sondage de satisfaction a été envoyé à tous les membres. 17 répondants ont participé. Outre les trois questions ci-dessous, les autres résultats se retrouvent dans le rapport annuel, dans les sections concernées.

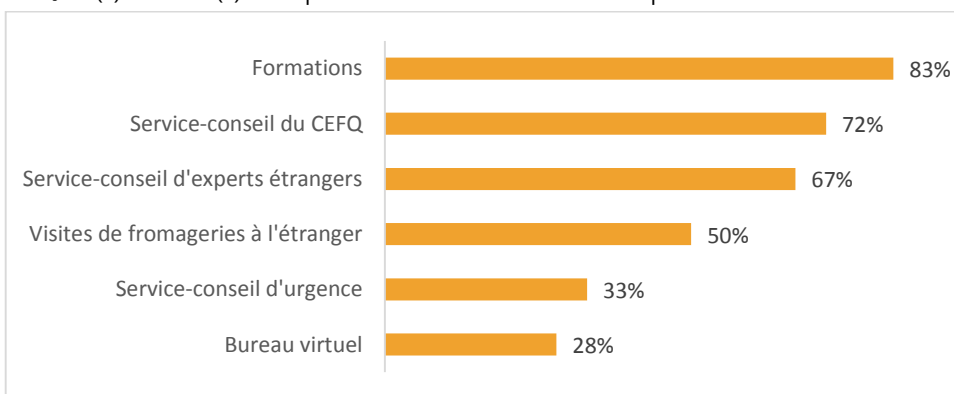
1. Depuis que vous êtes en lien avec le CEFQ, avez-vous constaté une amélioration de vos productions de fromages?



2. Comptez-vous utiliser les services du CEFQ dans les 2 prochaines années?



3. Quel(s) service(s) comptez vous utiliser dans les 2 prochaines années?



## Le personnel

---

Directeur général



*Abdel Ould Baba Ali*

Conseillers en technologies fromagères



*Louise Lefebvre*



*Olivier Laurin*

Consultante en comptabilité



*Nicole Lafrenière*

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.



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



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

