



# FORMULAIRE D'ADHÉSION ANNUELLE - 2020

## 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)

### MEMBRE FROMAGER (TARIF SELON LE VOLUME DE LAIT TRANSFORMÉ)

- Démarrage ..... 100\$
- Moins de 500 000 litres de lait/année..... 220\$
- De 500 000 à 5M litres de lait/année..... 700\$
- De 5M à 50 M litres de lait/année..... 1 200\$
- +50M litres de lait/année..... 2 800\$

### MEMBRE NON-FROMAGER

- Individuels ..... 200\$  
(recherche, éducation, gouvernemental, personnel)
- Corporatifs..... 575\$  
(Fournisseurs, partenaires, consultants)

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

- Par virement bancaire ..... Un spécimen chèque sera expédié lors de l'envoi de la facture
- Par chèque (libellé au nom du CEFQ) ..... Numéro du chèque : \_\_\_\_\_
- Par carte de crédit ..... Lorsque votre demande sera traitée, un lien internet vous sera expédié pour le paiement par carte de crédit.  
Prendre note que des frais de 3% s'appliquent lors d'un paiement par carte de crédit

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

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

Pour retour du formulaire:

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

Téléphone: 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 <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

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)

---



---



---