

RAPPORT ANNUEL

Centre d'expertise
fromagère du
Québec



TABLE DES MATIÈRES

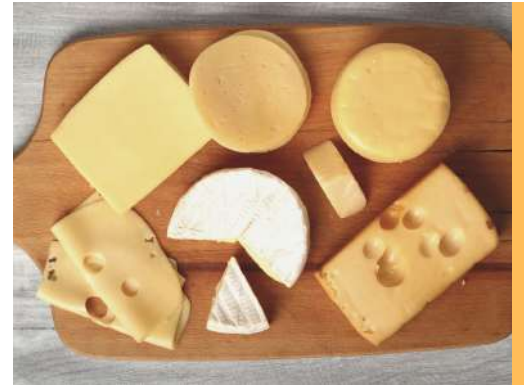
Présentation du CEFQ.....	1
Mission	
Mandat	
Objectifs à court terme	
Objectifs à long terme	
Message du président.....	2
Message de la direction générale.....	3
Conseil d'administration	4
Services aux membres	5
1 - Membres	5
2 - Service-conseil	5
3 - Service de soutien en recherche et développement	5
4 - Offre de formation en entreprise	6
5 - Service-conseil par des experts étrangers	6
6 - Service de dépannage fromager et technicien qualité	6
7 - Diagnostics programme MAPAQ	6
8 - Programme d'aide financière	7
9 - Formations en sessions publiques	8
Autres événements du CEFQ.....	9
Évaluation sensorielle de rétroaction	10
Services hors Québec	10
Mission en Italie	11
Administration Ressources humaines.....	12
Internet et Facebook.....	13
Partenariat et réseautage	14
Financement.....	15
Présentation du CEFQ.....	16
Remerciements à nos bailleurs de fonds.....	17

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:

- Maintenir et coordonner des services-conseils compétents et efficaces;
- Former les fromagers aux plus récentes techniques fromagères;
- Vulgariser et partager l'information technique aux transformateurs;
- Assurer le maintien des liens avec des ressources techniques de calibre international;
- Assurer l'autofinancement partiel du CEFQ et sa pérennité financière à long terme en diversifiant ses partenariats;
- Mobiliser les petites fromageries à utiliser les services du CEFQ;
- Voir à ce que le CEFQ soit au cœur de l'amélioration des techniques fromagères au Québec;
- Améliorer la notoriété du CEFQ auprès du secteur fromager, autant pour les industriels que pour les artisans;
- Informer les artisans à la notion de contrôle des coûts et de prix de revient pour rencontrer la concurrence européenne;
- Élargir la gamme des services afin de satisfaire les 2 clientèles d'artisans qui se sont développées dans l'industrie provinciale, notamment toute une gamme de services en lien avec la gestion de la qualité et l'uniformité.

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 outre-mer);
- Devenir un pôle fromager du savoir-être et faire en fabrication fromagère au Québec.

MOT DU PRÉSIDENT



«Je suis en mesure de confirmer le travail accompli au cours des 10 dernières années par l'ensemble des intervenants qui ont cru et contribué à la réussite du Centre d'expertise.»

C'est avec beaucoup d'intérêt que nous vous présentons les résultats du travail accompli tout au long de l'année 2019 par les membres du conseil d'administration du CEFQ, ses employés et partenaires. Ayant collaboré, à l'époque, à la mise sur pied de l'ébauche d'un centre d'expertise fromagère au Québec, je suis en mesure de confirmer le travail accompli au cours des 10 dernières années par l'ensemble des intervenants qui ont cru et contribué à la réussite du Centre d'expertise.

Comme dans toute organisation, les membres du conseil d'administration doivent faire preuve de compréhension et d'adaptation aux changements, et surtout comprendre leur rôle et fonction à travers un monde de décisions qui ont des répercussions à court moyen et long terme sur le développement et l'avenir de notre secteur d'activité, le monde fromager.

Chers collègues, ce fût réellement un plaisir de présider ce conseil d'administration tout au long de la dernière année, malgré une fin d'année un peu plus mouvementée.

Nous avons planifié chacune des rencontres régulières en avançant pas à pas, face à de nouveaux défis organisationnels. Je confirme que chacun des membres a dû s'adapter rapidement à plusieurs changements, tout en exprimant vivement ses opinions. Le fait le plus élogieux que je puisse noter dans ce rapport, est sans aucun doute le cheminement de chacune et chacun des membres vers la compréhension de son rôle, dans un contexte de développement, de mouvance et de remise en question.

Pascal-André Bisson
Fromagerie La Moutonnière
Président du CA du CEFQ

MOT DE LA DIRECTION GÉNÉRALE

Chers collaborateurs, Mario Béland a assuré la direction générale du CEFQ de mars 2017 à novembre 2019. Mario, un passionné de la transformation fromagère, a contribué à l'évolution et à la croissance du CEFQ et sous sa direction, le service de fromagers volants a vu le jour et plusieurs projets ont été amorcés.

Mario a été apprécié de ses collaborateurs et de son équipe et tous le remercient de son indéniable contribution au centre.

J'ai pour ma part assuré l'intérim de la direction générale pour la fin de cette année 2019 et le début de 2020. J'ai donc peu contribué à 2019 si ce n'est que de m'assurer que l'année se termine en douceur et avec une vision claire pour la suite des choses.

L'avenir du CEFQ est prometteur et je suis engagée à participer à consolider les acquis et à appuyer le conseil d'administration pour trouver un leader qui poursuivra le développement de l'organisation. C'est un privilège pour moi de me voir confié ce mandat et de collaborer avec des partenaires et avec une équipe aussi dédiée et professionnelle. Je remercie tout particulièrement les employés du CEFQ qui de par leur ouverture et leur générosité m'ont permis de prendre la barre du centre avec aplomb et confiance.



Merci à l'équipe : Louise Lefebvre, Estelle Thériault, Étienne Biotteau, Alexis Tardif-Labossière, Dominique Ouellet, Yves Graveline, David Laurin, Mélanie Mercier et Geneviève Lesage.

Un merci tout particulier aux administrateurs et à nos membres qui utilisent nos services et nous forcent à nous dépasser.

Merci à nos collaborateurs pour leur support dans nos projets et pour leur appui financier sans quoi il serait impossible pour le CEFQ d'offrir ses services et de poursuivre sa mission. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Agriculture et Agroalimentaire Canada, les Producteurs de lait du Québec et le Conseil des industriels laitiers du Québec.

Mon mandat intérimaire devait prendre fin en avril 2020. La crise de la COVID-19 a toutefois changé les priorités : maintenir en opération le CEFQ, un service essentiel pour supporter les fromageries. Les impacts économiques et organisationnels de la COVID-19 ont été importants et dans les circonstances mon mandat a été prolongé de quelques mois, question de laisser à l'industrie et au CEFQ le temps de reprendre pied et de poursuivre sa mission.

À tous qui travaillez avec nous, encore merci de votre confiance.

Carole Thibault
Directrice générale intérim

CONSEIL D'ADMINISTRATION 2019

PRÉSIDENT



Pascal-André Bisson
Fromagerie le Mouton
Blanc

VICE-PRÉSIDENTE



Yolaine Villeneuve

SECRÉTAIRE- TRÉSORIER



Mario Béland
Centre d'expertise
fromagère du Québec



Daniel Lefebvre
Valacta



Jacques Goulet
Université Laval



Dominique Labbé
Laiterie Charlevoix



Marie-Line Bélanger
Ferme Paysanne



Noémie Labbé
Les fromages de l'Isle
d'Orléans



Élise Gosselin
Novalait



Alain Chalifoux
Maison Riviera

PERSONNES RESSOURCES

- Samuel Dagenais (Agroalimentaire Canada)
- Catherine Blanchet-Gélinas /Dominique Arsenault (MAPAQ)
- Julie Gélinas (Producteurs de lait du Québec)

SERVICES AUX MEMBRES

1 MEMBRES

Le nombre de membres du CEFQ est demeuré stable mais la croissance des membres fromagers se poursuit toujours! En effet, en 2019, le CEFQ comptait un total de 110 membres, dont 92 membres fromagers soit une croissance de 9.5% comparativement à 2018. Le pourcentage des membres fromagers est maintenant de 84%. Il s'avère que l'industrie fromagère reconnaît de plus en plus la crédibilité de notre organisation et juge pertinent d'y adhérer. Des fromageries de toutes tailles sont membres et utilisent les services du CEFQ.

	2017	2018	2019	Croissance	Proportion
Membres totaux	87	112	110		
Membres fromagers	61	84	92	9.5%	84%
Membres non fromagers	26	28	18	-36%	16%

FAITS SAILLANTS DE 2019

	2018	2019
Démarrages	5	8
% fromageries membres utilisant les services	62%	48%
Nb personnes des entreprises ayant participé aux événements	146	125
Entreprises non membres ayant utilisé les services	4	1

2 SERVICE-CONSEIL

Dans la dernière année, le CEFQ a répondu à 24 demandes de service-conseil reliées ou non à un programme gouvernemental. Ces demandes ont été traitées par notre équipe de conseillers ; Estelle Thériault, Louise Lefebvre et Etienne Biotteau.

3 SERVICE DE SOUTIEN EN RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Le CEFQ a mené 8 projets de recherche et développement en 2019, comparativement à 7 l'an passé. Nous visons accroître le service de projet de développement grâce à l'accès privilégié du CEFQ au laboratoire pilote du Centre de recherche et de développement des aliments de Saint-Hyacinthe.

4 OFFRE DE FORMATION EN ENTREPRISE

L'offre de formation en entreprise existe depuis 2015. Pour l'année 2019, 4 de ces formations ont été réalisées sur place avec les employés des fromageries et comprennent parfois un accompagnement sous forme de « coaching » afin d'assurer l'assimilation et l'application adéquate des notions enseignées.

5 SERVICE-CONSEIL PAR DES EXPERTS ÉTRANGERS

Ce service s'est poursuivi en 2019 et est rendu possible grâce à une entente avec l'ENILBIO, de France. Le CEFQ publicise la disponibilité de l'expert à chacune de ses venues au pays afin d'optimiser les frais de déplacement et assurer le meilleur coût à ses membres. Ceci a été offert encore cette année lors de la venue de M. Yves Gaüzère en mai puis en décembre en parallèle de formations de niveau expert offertes par le CEFQ.

6 SERVICE DE DÉPANNAGE FROMAGER ET TECHNICIEN QUALITÉ

Depuis 2017, le CEFQ offre un service d'assurance qualité et un service de fromager « volant » en cas d'urgence ou pour remplacement. La règle du premier arrivé premier servi s'applique. En 2019, un total de 331 interventions de dépannages ont été faites.

7 DIAGNOSTICS PROGRAMME MAPAQ

En 2018, le MAPAQ a lancé un programme de soutien aux artisans fromagers en réponse à l'entrée en vigueur de l'entente commerciale de 2017. Le CEFQ a été identifié pour offrir les diagnostics requis et préalables à toute demande. Ce service a explosé alors que plus de 39 diagnostics ont été réalisés dans une première vague et en 2019 c'est 6 diagnostics complets de plus qui ont été faits. Rappelons que ces diagnostics aident les entreprises à confirmer l'orientation de leurs investissements et sont entièrement payés par le MAPAQ.

8 PROGRAMME D'AIDE FINANCIÈRE

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.

Rappelons ici qu'Agriconseils est divisé en réseaux régionaux qui élaborent leurs propres politiques d'aide selon les types de production agricole.

Le programme 2018-2023 amène une certaine harmonisation entre les régions. Les services-conseils en transformation artisanale sont subventionnables au minimum à 75% et sous certaines conditions, à 85%.

En se divisant en réseaux par régions du Québec, cela permet à Agriconseils que des particularités soient considérées dans certains réseaux. Cela peut être notamment le cas pour des démarrages.

En tout, 16 projets ont été réalisés dans le cadre d'Agriconseils en 2019 couvrant du soutien technique et de la formation en entreprise.



9 FORMATIONS EN SESSIONS PUBLIQUES

Cette année encore, plusieurs formations ont été organisées par le CEFQ. De manière sommaire, les formations locales offertes étaient regroupées comme suit :

Niveau débutant

Date avril et octobre

Formateur : Louise Lefebvre

Lieu : CRD de Saint-Hyacinthe

Nombre de participants : 9

Ce sont des formations de niveau débutant visant à familiariser les participants au vocabulaire de base, aux concepts importants à maîtriser en fabrication fromagère.



Niveau expert de calibre international

Date : Décembre 2019

Formateur : Yves Gaüzère

Lieu : CRD de Saint-Hyacinthe

Nombre de participants :16

Voici les thématiques discutées lors de ces formations :

Tout sur les saumures. Différentes méthodes d'ensemencement autres que le levain traditionnel ou l'ensemencement direct.



AUTRES ÉVÉNEMENTS DU CEFQ

8e AGA du CEFQ

Date : 3 avril 2019

Lieu : Centre de Congrès St-Hyacinthe



Le CEFQ et le CILQ ont, pour la première fois, créé un événement conjoint en tenant leur AGA la même journée au même endroit afin de maximiser les effets synergiques et économiques pour les deux organisations. Le CEFQ a tenu son AGA le matin et le CILQ a tenu la sienne en après-midi et la journée s'est terminée par un cocktail dinatoire conjoint. Cette approche a permis à chaque organisation de tenir un événement d'envergure à coût raisonnable et surtout de favoriser une meilleure participation à nos AGA respectifs, d'informer nos membres respectifs sur ce que l'autre organisme faisait et a évité à plusieurs membres de se déplacer deux fois.

C'est dans le cadre de cette AGA que l'expert Alexandre Pellicier-France est venu nous présenter une conférence sur les pratiques de fabrication de la présure.

Conférence

(En collaboration avec le CILQ, Novalait et le STELA)

Date: 4 octobre 2019

Lieu: Hôtel de la Rive Sorel

(Dans le cadre du congrès du CILQ)

Participants : 47

Comment tirer profit de la microbiologie du lait.

Présentations des chercheurs sur les plus récentes découvertes sur la microbiologie du lait. Observations des industriels et des fromagers artisans. Atelier de discussion sur les défis et pistes de solutions.

Journée fromagère

Date : 27 mai 2019

Lieu : Québec Dans le cadre du STELA

Nombre de participants : 41

Cette année, la journée fromagère du CEFQ s'est déroulée dans le cadre du STELA. Nous avons 3 conférences à l'ordre du jour dont les sujets étaient :

- Établissement et priorisation des coûts en fromagerie artisanale – Richard Khouzan, expert en prix de revient alimentaire
- Présentation d'un outil d'évaluation sensorielle – Sophie Vincent, Cintech
- La gestion des saumures et leur entretien – Yves Gaüzère, ENILBIO, France

Évaluation sensorielle de rétroaction



En collaboration avec Cintech, une formation de 3 jours en évaluation sensorielle a été développée et offerte gratuitement aux membres, en début d'année 2019. Les participants ont pu expérimenter des techniques d'analyse sensorielle, se familiariser avec le vocabulaire descriptif des fromages et acquérir des outils pour bâtir leurs fiches descriptives des fromages. Un résumé des travaux a été présenté à la Journée Fromagère 2019. Un guide d'évaluation sensorielle adapté aux fromages a été produit et sera diffusé.

Services hors Québec

La priorité actuelle du CEFQ est de consolider nos services au Québec. Le CEFQ compte tout de même parmi ses membres 5 entreprises dont 2 fromageries dans d'autres provinces. Le Centre a également participé à la réflexion de mise en place d'un centre d'expertise au Brésil.



Mission en Italie

17 au 24 septembre

8 entreprises ont participé à la mission en Italie. Elles ont été accompagnées de Louise Lefebvre et Mia Lafera du CEFQ. L'objectif était de faire une mission technologique chez des fromagers artisans italiens. L'observation de leurs façons de faire, la discussion ouverte sur les utilisations possibles du lactosérum et l'utilisation optimale de la main d'œuvre dans un ratio compétitif ont fait partie des activités principales de la mission.

Louise a profité de sa présence en Italie pour représenter le CEFQ par sa participation à une réunion de travail, à l'occasion du festival « Cheese », à Bra, en Italie, organisée par la Confédération Internationale des Fromagers (ICC). Le sujet de la rencontre portait sur « les problématiques du lait cru dans nos différents pays » : quelles sont-elles ? quelles contraintes ? quelles solutions et quelles entraides envisageables ? La rencontre fût une occasion d'échanges sur le projet de collectif du lait cru initié par le magazine Profession Fromager.



L'équipe du CEFQ comptait, en 2019, 7 employés réguliers en plus du support d'une consultante externe en assurance de la qualité.

Les Fromageries ont pu profiter des services d'Estelle et de Mia, en assurance de la qualité; de Louise et d'Étienne, pour les démarrages, services techniques, R&D et la formation.

Pour le support en production, nos membres ont eu le support de notre équipe de fromagers « volants » David, Dominique, Yves et Alexis.

Le CEFQ vise à offrir un environnement propice à l'évolution et à la croissance des employés.

Les employés ont eu accès aux formations expertes et aux conférences; certains ont participé aux missions étrangères et un employé s'est formé en France dans le but d'obtenir une Licence fromagerie technologie innovation, qualité.

C'est David Laurin, fromager « volant » au CEFQ qui a suivi cette formation. Il s'agit d'une formation universitaire offerte à l'université de Nancy en collaboration avec les ENIL en France. Après entente avec l'école, ils ont modifié le parcours de sorte que la formation, incluant le stage, pourra être complétée en 1 an.

Fin août 2020, nous aurons donc un nouveau conseiller technique au service des fromageries québécoises.



INTERNET ET FACEBOOK



Un travail en continu! Après une refonte complète de notre site internet en 2018, le travail s'est poursuivi pour le rendre encore plus facile à consulter et plus attrayant.



Notre page Facebook est active en format privé afin de protéger la confidentialité de certains sujets face au grand public. Cet ajustement était une recommandation des membres, ce qui s'est avéré une excellente idée.

PARTENARIAT ET RÉSAUTAGE

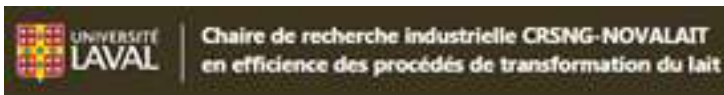


CRAAQ (Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec)

L'entente en vertu de laquelle le CEFQ paie les outils de comparaison du CRAAQ à ses membres a été renouvelée.

Comité scientifique de la Chaire en éco-efficience

Le Directeur Général a poursuivi sa participation au comité scientifique de la Chaire.



Concours des fromages fins canadiens 2019

Louise et Étienne ont participé au British Empire Cheese Show à Belleville en Ontario. Louise a participé au concours à titre de juge et Étienne était présent au gala de la remise des prix afin de faire une formation et une présentation d'analyse sensorielle.



Canadian Cheese Awards

Le Concours des fromages fins canadiens

Collège de Chicoutimi

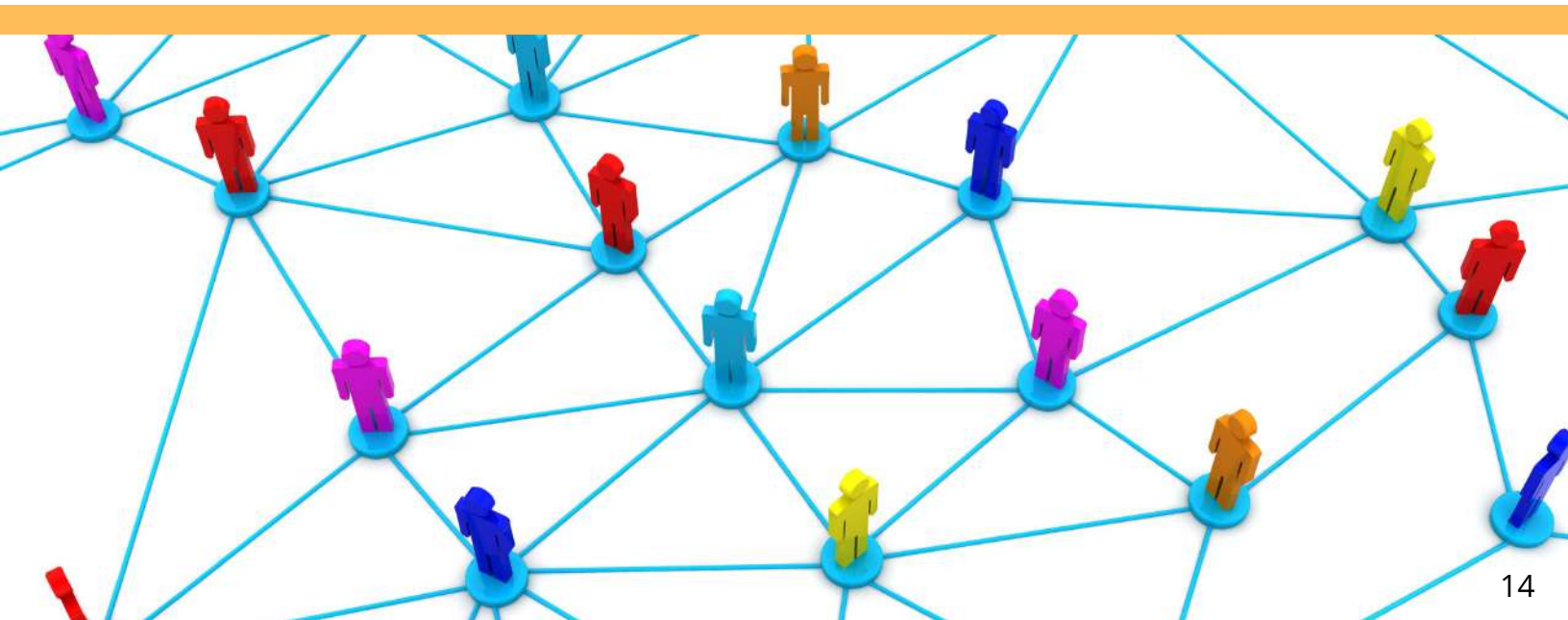
Depuis mai 2018, le CEFQ et le collège de Chicoutimi ont monté une formation pilote qui consiste en un mini programme en fabrication fromagère.



Le projet de collaboration avec le collège de Chicoutimi s'est poursuivi en 2019 afin de transférer dans une plate-forme en ligne, les contenus développés. Le travail s'est terminé en fin d'année 2019 et la formation sera disponible dès que les pilotes seront complétés. Comme annoncé, la partie théorique en ligne sera complétée par une pratique offerte de manière itinérante.

CEFQ-Valacta

Le CEFQ et Valacta ont décidé de maintenir encore cette année leur partenariat. En vertu de l'entente, chaque fois qu'un membre du CEFQ utilise les services de Valacta pour produire des analyses de laboratoire, le CEFQ assume un rabais proportionnel à l'utilisation à la fin de l'année.

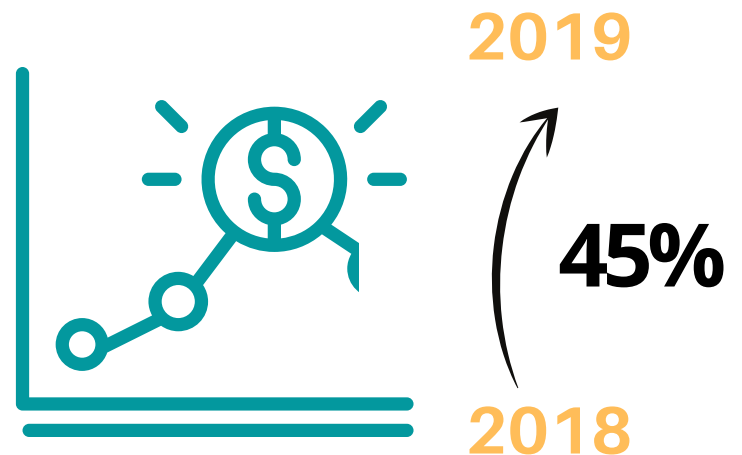


8 FINANCEMENT

SERVICES VENDUS

Revenus

En 2019, les revenus provenant des services vendus ont poursuivi leur croissance soit plus de 45% par rapport à 2018.



Financement

Le financement des opérations et activités du CEFQ provient de la vente de nos services et de la contribution de nos partenaires :

L'industrie de la transformation par son membership et son utilisation des services. Le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Les Producteurs de lait du Québec et le Conseils des industriels laitiers du Québec par leur contribution aux opérations et aux activités. Agriculture et agroalimentaire Canada par sa participation aux projets du CEFQ par le biais de ses programmes.



PRÉSENTATION DU CEFQ



Mario Béland



Étienne Biotteau



Louise Lefebvre



Estelle Thériault



Alexis Tardif-Labossière



Mélanie Mercier



Geneviève Lesage

Fromagers Volants



Yves Graveline



Dominique Ouellet



David Laurin

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.



Agriculture agroalimentaire Canada pour sa participation aux projets du CEFQ par le biais de ses programmes.



Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Nous tenons également à remercier les Producteurs de lait du Québec et le Conseil des industriels laitiers pour l'aide financière accordée au CEFQ.



Les
Producteurs
de lait
du Québec



Conseil des
industriels laitiers
du Québec inc.

Nous tenons enfin à remercier tous les membres fromagers et non fromagers qui, grâce à leur contribution et par l'utilisation de nos services, participent généreusement au financement du CEFQ.