RAPPORT ANNUEL 2020

CEFQ

TABLE DES MATIÈRES

Mission et mandat p3
Contexte 2020 .....p4
Message de la présidente p5
Message de la direction générale p6
Membres 2020 .....p7
Les actions du CEFQ en 2020 .....p8
Le conseil d'administration p12
L'équipe du CEFQ p13
Les partenaires p14
Le financement p16
Remerciements p17

MISSION

Appuyer une production fromagère de qualité, saine, durable et rentable, contribuant au développement régional en offrant à ses membres :

- Des **SERVICES-CONSEIL** accessible
- De l'**APPUI TECHNIQUE** à l'amélioration de la qualité
- De la **FORMATION**, vulgarisation et du transfert technologique
- De l'**INNOVATION**

MANDAT

Développer, coordonner et offrir des services-conseil 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.

CONTEXTE 2020

L'année 2020 restera marquée dans la mémoire collective comme étant l'année de la crise de la COVID-19. Dans ce contexte de la crise sanitaire mondiale, le CEFQ a néanmoins réussi en 2020 à garder le cap sur ses principaux objectifs et honorer ses engagements à court terme, notamment en :

- Fournissant des services-conseil abordables, compétents et efficaces
- Maintenant le service de dépannage et de remplacements fromagers
- Motivant les petites fromageries à utiliser les services du CEFQ notamment en les accompagnant dans leurs démarches pour accéder aux programmes d'aide
- Accroissant le spectre des connaissances par le biais de formations de base en usine
- Vulgarisant et partageant de l'information technique aux transformateurs
- Formant les fromageries aux plus récentes techniques fromagères
- Soutenant le développement de formations auprès d'institutions d'enseignement
- Élargissant la gamme des services afin de bien préparer les fromageries à affronter les défis de l'heure, notamment en matière d'éco-efficacité, de performance environnementale et de développement durable
- Voyant à ce que le CEFQ soit au cœur de l'amélioration des techniques fromagères au Québec
- Assurant le financement du CEFQ et sa pérennité en renouvelant ses ententes avec ses partenaires pour les prochaines années
- Maintenant des liens avec les ressources techniques de calibre mondial

MESSAGE DE LA PRÉSIDENTE

Chers membres,

Au nom du conseil d'administration et de toute l'équipe du CEFQ, j'ai le grand plaisir de vous présenter le rapport annuel 2020 de votre Centre d'expertise fromagère. En janvier 2020, les membres du CA m'ont élue à la présidence du CEFQ et j'aborde ce nouveau mandant en respect du travail accompli par mes prédécesseurs, tout en préparant la prochaine transmission.

2020 a été une année marquante. Comme toutes les organisations, le CEFQ a dû faire face à la crise du Covid-19 et trouver des solutions pour assurer la continuité des services tout en sécurisant ses membres et ses employés. La crise a initialement drastiquement réduit les activités du CEFQ. Nous avons malheureusement eu quelques départs à déplorer mais les programmes gouvernementaux ont permis de consolider le personnel. Grâce au dynamisme des fromageries, le CEFQ a rapidement redémarré les services. Je tiens à souligner le travail exceptionnel de Mme Carole Thibault, qui ne se doutait pas en acceptant un mandat intérimaire de direction générale, que l'aventure se poursuivrait jusqu'en septembre 2020. Durant cette période, elle a déployé des ressources uniques pour assurer la continuité des affaires et une transition harmonieuse pour son successeur, M. Alain Marchand.

Bien qu'en poste depuis peu, M. Marchand a rapidement acquis la maîtrise des dossiers et déjà insufflé une forte impulsion au CEFQ. Comprendre les besoins des entreprises et accroître la capacité du CEFQ à y répondre sont ses motivations. Si ce n'est déjà fait, vous aurez sûrement l'occasion de faire sa connaissance sous peu.

En terminant, j'aimerais remercier les partenaires financiers du CEFQ. Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) supporte d'importants projets structurants du CEFQ tant pour la collecte et l'analyse de données que pour la formation. Le CEFQ a grandement apprécié l'ouverture d'AAC pour les ajustements aux orientations et échéanciers de ces projets.

Le CEFQ est également très fier du financement accordé par le MAPAQ sur 3 ans, qui lui donnera la capacité de développer ses services et accroître l'accessibilité pour les fromageries. Merci également au soutien renouvelé des Producteurs de Lait du Québec et du Conseil des Industriels Laitiers du Québec.

Élise Gosselin
Novalait
Catalyseur de recherche

MESSAGE DE LA DIRECTION GÉNÉRALE

Chers membres et collaborateurs, c'est avec grand plaisir que j'ai accepté, à l'aube de l'automne 2020, le mandat de la direction générale du CEFQ.

Avant toute chose, je me dois de féliciter ma devancière, Madame Carole Thibault, qui a assuré l'intérim à partir de la toute fin de 2019, dans ce qui devait être au départ un mandat de transition plutôt conventionnel. Carole a toutefois vu ses plans être bousculés par la venue de la crise sanitaire liée à la COVID-19, et elle a dû mener un combat de tous les instants pour maintenir en opération le CEFQ. Dans les circonstances, elle a non seulement réussi à garder le cap, mais elle a aussi consolidé les acquis et jeté les bases pour une relance solide. Merci Carole pour ton grand dévouement, et merci pour ton exceptionnelle disponibilité à mon égard afin de grandement faciliter mon intégration au CEFQ.

Il va de soi que dans le contexte de la crise sanitaire, rien n'a été facile au CEFQ en 2020, comme partout ailleurs au sein de notre industrie. Les mesures d'aide sont toutefois venues en atténuer les impacts négatifs.

Alain Marchand

Le CEFQ peut poursuivre aujourd'hui sur sa lancée, grâce aux quelques membres d'une équipe réduite en nombre, lesquels ont traversé cette crise en grande partie à cause de leur passion pour le monde du fromage ainsi qu'à leur résilience. Merci à Louise Lefebvre, Estelle Thériault, David Laurin, Yves Graveline et Alexis Tardif-Labossière. Merci à Geneviève Lesage et Mélanie Mercier du CILQ pour votre travail, avec mention particulière à Mélanie qui a fourni un effort particulier pour assurer le processus de transition vers un nouveau système comptable.

Un merci très spécial à notre nouvelle présidente et à nos administrateurs, qui ont épaulé Carole dans sa mission, et qui ensuite m'ont accueilli cordialement et m'ont offert depuis leur support à bien des égards.

La persévérance de nos précieux membres, pour qui le CEFQ existe, a également été mise à rude épreuve. Je les remercie sincèrement pour leur fidélité, ils ont continué à croire au CEFQ et à faire appel à ses services.
Enfin, le CEFQ a pu poursuivre sa mission en comptant sur des commanditaires et collaborateurs engagés tels que le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Agriculture et Agro-Alimentaire Canada, les Producteurs de Lait du Québec et le Conseil des Industriels Laitiers du Québec.
Il me fait plaisir de vous divulguer les principaux résultats de 2020, qui ne laissent que très peu transparaître combien le contexte a pu être difficile. C'est grâce à l'excellent travail de tous et de chacun que le CEFQ se porte très bien actuellement, et peut anticiper des résultats prometteurs pour les années à venir!

MEMBRES 2020

MEMBRES FROMAGERS

- Agropur
- Annie Boucher
- Arvida Le Fromage
- Bio Park
- Boréalait Inc
- Brebis de Bromont
- Canard Goûteux
- Coop Agrilait (La)
- Élevages Buffalo Maciocia ltée
- Élevages Caberoy (Les)
- Ferme Belflamme Inc
- Ferme Boucle D'Or SENC
- Ferme Brown Heaven
- Ferme Cansuisse Inc.
- Ferme Caron Enr.
- Ferme Chrétien
- Ferme Écologique coop d'Ulverton
- Ferme Gasper
- Ferme Hengil
- Ferme Jacal
- Ferme Linor Inc
- Ferme Majestic Inc
- Ferme Paysanne S.E.N.C.
- Ferme Phylum
- Ferme Reine des Prés
- Ferme Thierry Holstein
- Ferme Vachalê
- Ferme Valmont Drolet et fils
- Fifth Town Artisan Cheese
- Fromabitibi
- Fromage Warwick
- Fromagerie Au Gré des Champs
- Fromagerie Au Pays des Bleuets
- Fromagerie Bergeron Inc
- Fromagerie Blackburn
- Fromagerie Carpati Inc
- Fromagerie de la gare
- Fromagerie des Basques
- Fromagerie des Cantons
- Fromagerie du Champs à la Meule
- Fromagerie du Pied-de-Vent
- Fromagerie du Presbytère
- Fromagerie du Terroir de Bellechasse Inc
- Fromagerie Etchemin (Quatro Société Immobilière)
- Fromagerie Ferme des Chutes - Bouchard Artisan Bio
- Fromagerie La Bourgade
- Fromagerie La Pépite d'Or Inc
- Fromagerie La Station Inc
- Fromagerie La Vache à Maillotte
- Fromagerie L'Ancêtre Inc
- Fromagerie Lavigne
- Fromagerie Le Campagnard
- Fromagerie Le Détour 2003 Inc
- Fromagerie le Fromage au Village
- Fromagerie Le Métayer
- Fromagerie Le Mouton Blanc
- Fromagerie Le P'tit Train du Nord Inc
- Fromagerie Les Rivières
- Fromagerie Médard
- Fromagerie Montebello Inc
- Fromagerie Nouvelle-France
- Fromagerie Roy
- Fromagerie Ruban Bleu
- Fromagerie Victoria Inc
- Fromageries Bel Canada
- Fromages de l'Isle d'Orléans (Les)
- Fromages du Verger (Les)
- Fromages Latino Inc
- Fromagiers de la Table Ronde (Les)
- Greek Mountain Cheese Ltd
- Groupe Sehomi Inc
- Gunns Hill Artisan Cheese
- Jessica Penney
- Kerry Canada
- La Corp. des produits alimentaires Smucker du Canada
- La Moutonnière Inc
- La Normandinoise Inc - Ferme Beauregard
- Laiterie Chalifoux
- Laiterie Charlevoix Inc
- Laiterie Laroche s.e.n.c.
- Laiterie le Laitier
- Maison d'Affinage Maurice Dufour Inc (La)
- Upper Canada Cheese Company Inc

MEMBRES NON-FROMAGERS

- Biena Inc
- Bruno Morissette
- Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ)
- Costal Inc (Jacques Goulet)
- Dupont - Danisco
- Fromagex
- Humanis - Cégep de Chicoutimi
- ITEGA - Collège de Maisonneuve
- Julien Chamberland
- Lallemand Specialty Cultures
- Marie-Pier Pelletier
- Novalait
- Plaisirs Gourmets
- Soteck
- Soudure Sanitaire Québec
- Valacta (Lactanet)

EN 2020, LE CEFQ ...

« A répondu présent » auprès de ses membres, fromagers et non-fromagers, en prodiguant des SERVICES-CONSEIL et de l'APPUI TECHNIQUE dans un total de plus de 290 interventions

- En soutien technique dans **21 fromageries**
- En remplacement de personnel dans **11 fromageries**
- En participation à des travaux de R&D dans **3 fromageries**
- En accompagnement dans **16 projets de démarrage** de fromageries incluant les 11 nouveaux projets de démarrage inscrits en 2020
- En soutien logistique pour des projets d'investissement dans **5 fromageries**
- En rendant divers services auprès des Producteurs de Lait du Québec
- En réalisant **7** ***DIAGNOSTICS*** (1) de fromageries pour le MAPAQ

Les impacts économiques et organisationnels de la crise COVID-19 ont frappé dans toute la filière fromagère, avec pour conséquence une légère diminution du nombre de membres inscrits au CEFQ. En décembre 2020, le CEFQ comptait **99 membres** dont **83 membres** fromagers, pour une proportion équivalente à 90% comparé à 2019.

99
Membres

Une particularité importante, 11 des 83 membres fromagers sont de nouvelles inscriptions associées à des projets de démarrage de fromageries. Il s'agit ici d'une tendance à la hausse qui s'est accentuée au cours des dernières années. En 2019 le CEFQ en comptait 8, et en 2018 il en comptait seulement 5.

83
Membres fromagers

Malgré des effectifs réduits et le mode télétravail imposé par les restrictions sanitaires, les revenus affichés en 2020 ont été comparables à ceux de 2019.

	2019	2020	
Membres réguliers	110	99	-10,0%
Fromageries	92	83	-9,8%
Autres	18	16	-11,1%
Dossiers démarrages	8	11	+37,5%
Produits	761 043$	854 451$	+12,3%

(1) Les DIAGNOSTICS ne font pas partie des services facturés aux membres du CEFQ. C'est un service offert gratuitement aux membres fromagers, sur demande du MAPAQ, pour la réalisation d'une évaluation à 360 degrés de l'opération des fromageries. Cet exercice fait partie d'un processus d'évaluation de celles-ci dans leur démarche pour l'obtention de financement auprès du Ministère.

EN 2020, LE CEFQ ...

2

« Est demeuré investi » en matière de FORMATION, vulgarisation et transfert technologique, en étant impliqué malgré un contexte qui s'y prêtait difficilement

- Dans la réalisation de 12 formations de base en techno-fromagère et qualité pour 3 fromageries

- Dans le développement du programme de formation de 825 heures en « Contrôle des Procédés en Technologie Fromagère » pour HUMANIS - CEGEP de Chicoutimi

  Visitez le site internet

- Dans la réalisation d'une MISSION à l'ÉNILBIO de (École Nationale d'Industrie Laitière et des Biotechnologies)

  Visitez le site internet

La MISSION à l'ÉNILBIO a eu lieu en février 2020, soit tout juste avant le début du déclenchement de l'application des mesures sanitaires à l'échelle planétaire. Ce fût par conséquent le dernier événement public à être tenu par le CEFQ en 2020.

- Dans le soutien à la création de la Chaire de Leadership en Enseignement en technologie fromagère (Université Laval)

- Dans l'organisation du SYMPOSIUM 2020 en Sciences et Technologie Fromagères de la Fédération Internationale du Lait (IDF-FIL), un prestigieux événement international qui n'a lieu qu'aux 4 ans. Annulé en raison de la crise sanitaire, le SYMPOSIUM prévu pour juin 2020 devait réunir plus de 36 conférenciers en provenance de 11 pays pour y présenter les avancées en recherche, innovation et l'expertise développée récemment. Le comité organisateur revient toutefois à la charge en 2021, dans une version revisitée à 100% en mode virtuel. Le CEFQ a renouvelé son engagement dans l'organisation de la nouvelle formule et il offre un accès à **TARIF RÉDUIT À SES MEMBRES** (2) qui désirent assister à cet événement unique.

Visitez le site internet pour tous les détails

Le SYMPOSIUM offrira un contenu de plus de 20 heures de présentations scientifiques, de sessions interactives d'échanges par thèmes, et des sessions d'E-affiches. Les thèmes qui seront abordés :

- L'écologie microbienne : ferments, cultures d'appoint et microbiote indigène
- Affinage, flaveurs et authenticité des fromages
- Technologie fromagère : éco-efficacité des procédés et approches innovantes
- Structure des fromages et propriétés rhéologiques
- Innovation, fonctionnalité, nutrition et santé

En plus, l'événement sera couplé au **FORUM TECHNO NOVALAIT**, qui consiste en deux demi-journées de colloques scientifiques sur les thèmes de la production et de la transformation laitière.

JOURNÉE FROMAGÈRE

La traditionnelle journée fromagère, en marge du Symposium, prendra la forme d'un atelier de formation organisé par le Dr. Julien Chamberland. Cet atelier portant sur LES PÂTES FILÉES sera donné par le Dr. Jamal Kebchaoui de l'Énilbio de Mamirolle. Il est accessible gratuitement à tous les membres du CEFQ.

(2) Le CEFQ offre un tarif réduit à ses membres intéressés à visionner en direct et en différé pendant le Symposium mais également pendant les 30 jours suivants, soit jusqu'au 9 juillet 2021. De nombreuses opportunités d'échange avec les chercheurs et chercheuses, la relève scientifique, les experts en fromage et les représentants de l'industrie seront offerts en direct pendant les 3 jours de l'événement et demeureront possibles par la suite.

EN 2020, LE CEFQ ...

3

A maintenu le développement et **l'INNOVATION** au cœur de ses priorités. En dépit de ses effectifs réduits, le CEFQ a convenu de reprendre les travaux dans le cadre de son projet phare, le « REGISTRE EN LIGNE ». Les administrateurs du CEFQ reconfirment par cette décision la volonté du Centre de demeurer à l'écoute des besoins et de soutenir le développement durable du secteur fromager québécois dans un contexte où les enjeux évoluent rapidement.

Le PROJET « Registre en ligne »

Un des enjeux les plus importants concerne la régularisation de la production et la standardisation des opérations. En effet, la difficulté de maintenir la constance dans la fabrication fromagère et la qualité de certains produits peut constituer un frein au développement du secteur.

Initié en 2018, le projet « Registre en ligne » se veut un outil pour permettre aux fromageries de tirer parti des données accessibles afin d'améliorer le contrôle opérationnel. Le projet consiste à mettre en place des registres de fabrication standardisés à partir desquels des modèles pourraient être développés et diffusés afin de favoriser la répétabilité de la production artisanale et de mettre de l'avant les typicités régionales.

Depuis 2018, le domaine de « la science des données » a rapidement évolué dans plusieurs sphères du monde industriel, et aujourd'hui les « données numériques » sont considérées par plusieurs économistes de renom comme étant la plus grande richesse à exploiter.

Le modèle développé par Valacta (Lactanet) en production laitière est un exemple qui peut servir de source d'inspiration pour le CEFQ afin de mettre au point une structure de base pour d'abord pérenniser les données numériques pour la filière fromagère. D'excellents portails de stockage des données numériques développés ces dernières années peuvent servir aujourd'hui au développement de l'architecture de registres pour les différentes catégories fromagères et permettre leur exploitation éventuelle.

Le CEFQ est fier de pouvoir compter sur le support financier d'Agriculture et Agroalimentaire Canada et d'un appui stratégique du MAPAQ qui reconnait l'importance du numérique et le potentiel de ses retombées sur de multiples aspects de l'exploitation pour un grand nombre de fromageries québécoises et canadiennes. Le CEFQ se veut le moteur dans le développement d'un outil efficient pour la filière fromagère, en gardant à l'esprit que les retombées vont bénéficier à ses membres actuels et en devenir.

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION DU CEFQ

PRÉSIDENTE

Élise Gosselin

Novalait

VICE-PRÉSIDENT

Daniel R Leduc

Fromagerie de l'Iles-aux-Grues

ADMINISTRATEURS

Pascal-André Bisson

Fromagerie le Mouton Blanc

Daniel Lefebvre

Représentant élu du secteur fromager
Directeur général
Valacta (Lactanet)

Noémie Labbé

Les fromages de l'Isle d'Orléans

Charles Langlois

PDG du CILQ

Alain Chalifoux

Laiterie Chalifoux
Maison Riviera

Jacques Goulet

Doctorant retraité
Université Laval

Marie-Line Bélanger

Fromagerie Ferme Paysanne

L'ÉQUIPE DU CEFQ

Directeur Général

Alain Marchand

Support transfert des connaissances

Elaine Cloutier (2021)

Conseillers en transformation fromagère

Louise Lefebvre

Estelle Thériault

David Laurin

Mia Lafera

Aide-fromagers

Yves Graveline

Alexis Tardif-Labossière

Support administratif

Mélanie Mercier

Support web et événements

Geneviève Lesage

Conseil des industriels laitiers du Québec inc.

LE CONSEIL DES INDUSTRIELS LAITIERS DU QUÉBEC

Le CILQ est un des maillons d'une filière laitière organisée et proactive, qui veille au développement économique, protège les acquis et soutient le développement et les innovations. Au sein de cette filière, le CILQ joue un rôle actif dans le développement du pôle fromager.

Le CILQ participe notamment à l'exercice global de « Planification Stratégique de la Filière Laitière » en apportant sa voix au « Comité Stratégique » et aux « Sous-Comité Innovation/Recherche » et « Sous-comité Efficacité à la Transformation » pilotés par l'entremise du CILQ. Dans un souci d'efficacité et d'économie de moyens, le CILQ partage avec le CEFQ des ressources administratives et logistiques.

NOVALAIT

NOVALAIT réunit toutes les entreprises qui produisent ou transforment le lait au Québec. Via Novalait, ils peuvent partager les coûts et les risques associés à la recherche. Grâce à ses partenaires privés et gouvernementaux, Novalait génère un levier de plus de 4 fois l'investissement de ses actionnaires, et permet à des projets de recherche importants de voir le jour. Le CEFQ est fier d'y apporter une modeste contribution, en participant à la réflexion au sein de divers comités, dont le « Comité Scientifique de la Chaire en éco-efficience CRSNG-NOVALAIT », et le « Comité d'évaluation des projets ».

Novalait 25 1995-2020
Catalyseur de recherche

Novalait accélère le développement des connaissances et des compétences scientifiques pour l'industrie laitière de l'avenir

Production Transformation

Le CEFQ est accrédité en tant que conseiller au sein du réseau AGRI-CONSEILS. De cette façon, plusieurs services peuvent être offerts aux fromageries à un tarif accessible.

Le CEFQ ne facture qu'une part du coût des travaux réalisés aux fromageries. L'autre part est assumée par Agri-Conseils qui rembourse directement le CEFQ pour les services rendus et se trouve donc à subventionner indirectement les fromageries. Selon les régions administratives et les types de travaux réalisés, ces subventions varient entre 75% et 85% des coûts réels engendrés.

En 2020, 11 fromageries ont pu bénéficier de cet apport financier via le réseau AGRI-CONSEILS.

Après sa collaboration, au développement de la mini formation LATTE, initié en 2018 de concert avec le Collège de Chicoutimi, le CEFQ a renouvelé son implication. Il s'est investi cette fois dans le développement d'une formation longue sur la fabrication du fromage, laquelle pourrait déboucher sur une attestation d'études collégiales (AEC). Dès l'automne 2022, le Cégep de Chicoutimi espère intégrer ce cours dans le cadre de son programme de formation continue HUMANIS.
Le programme « Contrôle des Procédés en Technologie Fromagère » offrirait 825 heures de formation, dans un format hybride présentiel-virtuel, à ceux qui travaillent déjà dans le secteur ou qui veulent se lancer dans la fabrication fromagère.

Le Centre de Référence en Agriculture et Agroalimentaire du Québec dispose d'une banque de documents informatifs qui renferment des données comparatives utiles quand il s'agit par exemple de rédiger son plan d'affaires ou de répondre à plusieurs questions pertinentes concernant les données économiques (budgets, les coûts d'exploitation, etc…)

En vertu d'une entente avec le CRAAQ, si un membre du CEFQ fait une demande pour un des documents de référence, le CRAAQ va refiler la facture associée au CEFQ qui s'est engagé envers ses membres à défrayer ces coûts.

FINANCEMENT

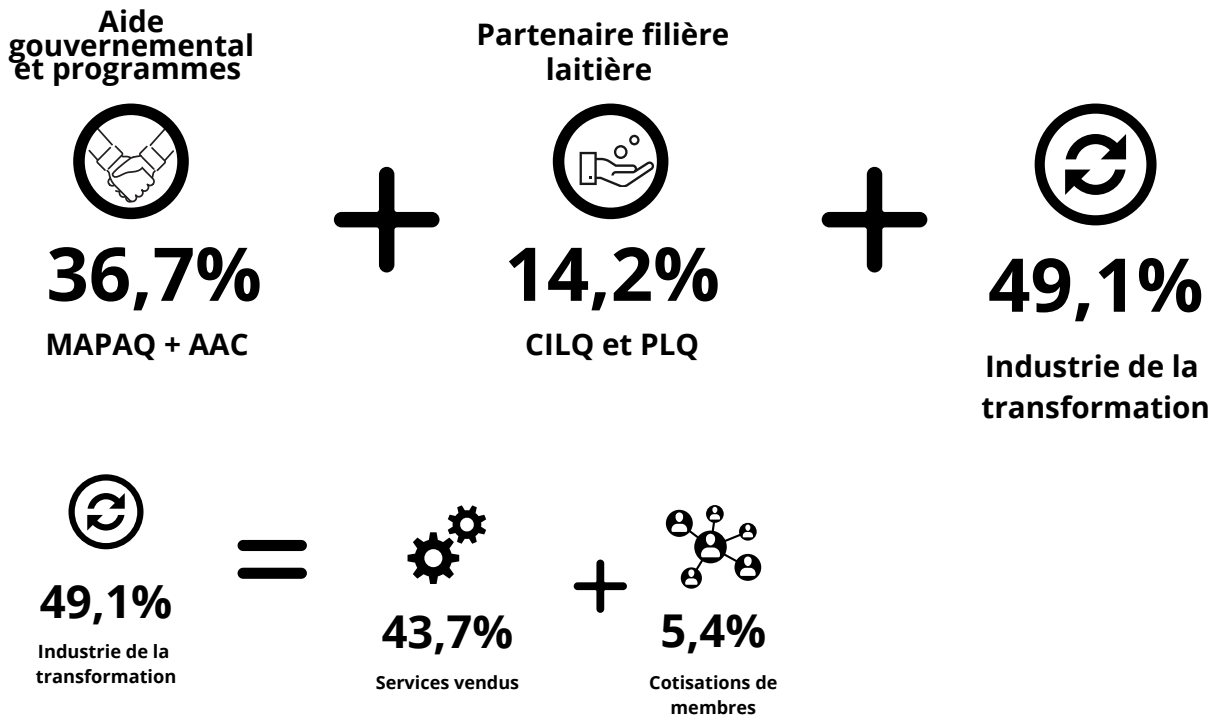
Sur le plan fiscal le CEFQ est un OSBL, donc une entité formée et administrée exclusivement à des buts non lucratifs, ce qui signifie qu'il ne doit pas générer :

- De gains
- De bénéfices
- De profits

Aucune partie de son revenu ne doit être payable à un propriétaire, à l'un de ses membres ou à l'un de ses actionnaires, ni être autrement mise à leur disposition personnelle. Cela ne signifie aucunement que l'organisme ne peut générer des REVENUS. La principale préoccupation des administrateurs et des gestionnaires consiste à assurer la pérennité de l'organisme et d'en augmenter l'autonomie en tentant de diminuer graduellement les liens de dépendance avec les organismes de financement.

En 2020, les sources des revenus ont été diversifiées. Près de la moitié (49,1%) des revenus ont été attribuables à l'industrie de la transformation via les services vendus et les cotisations de membres L'autre moitié (50,9%) des revenu son attribuable au gouvernements et principaux partenaires impliqué dans la filière laitière, dont le **MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC, les PRODUCTEURS DE LAIT DU QUÉBEC, AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE CANADA et le CONSEIL DES INDUSTRIELS LAITIERS DU QUÉBEC.**

SOURCES DES REVENUS



REMERCIEMENTS

Le CEFQ tient à remercier particulièrement

Ses précieux MEMBRES qui ,grâce à leur contribution et leur utilisation de ses services, participent généreusement à la mission du CEFQ

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

Le MAPAQ, commanditaire et partenaire stratégique principal

Les Producteurs de lait du Québec

Conseil des industriels laitiers du Québec inc.

Les Producteurs de Lait du Québec et le Conseil des Industriels Laitiers du Québec pour leur soutien et leur aide financière

Agriculture et Agroalimentaire Canada
Agriculture and Agri-Food Canada
Canada

Agriculture et Agroalimentaire Canada pour sa participation aux Programmes « Registre en Ligne » et « Expertise Étrangère »