

Infolettre du centre d'expertise fromagère du Québec



DES NOUVELLES DE VOTRE CENTRE D'EXPERTISE



Des nouvelles de VOTRE centre d'expertise

Alain Marchand, directeur général du CEFQ

Plus d'une année s'est écoulée depuis mon arrivée à la direction du CEFQ. Je profite donc du lancement de cette nouvelle infolettre pour vous faire connaître nos réalisations des derniers mois.

[Lire l'article complet](#)



Rétrospective d'une année de transition au CEFQ

Le 23 septembre dernier, le CEFQ tenait, au Centre des Congrès de St-Hyacinthe, son Assemblée Générale Annuelle (AGA) et sa Réunion Consultative Annuelle (RCA), en formule hybride.

Les points suivants ont été présentés aux 26 participants :

- Grandes lignes des résultats 2020 ([résultats détaillés au rapport annuel 2020](#))
- Nos alignements et prévisions pour 2021, incluant des présentations spéciales :
 - Plan de communication et de transfert des savoirs
 - Nouvelle version des règlements généraux dont le texte intégral est disponible sur demande par courriel - alain.marchand@expertisefromagere.com



Composition de notre conseil d'administration

- Le conseil d'administration vous est présenté [ICI](#).
- Le CEFQ tient à remercier les administrateurs suivants qui ont terminé leurs mandats avec nous:
 - *M. Pascal-André Bisson*, Fromagerie Le Mouton Blanc (lait de brebis)
 - *M. Jacques Goulet*, professeur émérite, retraité de l'Université Laval (enseignement supérieur et recherche)
 - *Mme Marie-Line Bélanger*, Fromagerie Ferme Paysanne (lait de chèvre)
- *M. Julien Chamberland*, titulaire de la chaire de leadership en enseignement en technologie fromagère de l'université Laval, a été nommé à titre d'administrateur désigné pour le secteur de

l'enseignement et de la recherche. Nous lui souhaitons la bienvenue parmi nous.

ÉVÉNEMENT DU CEFQ

Que vous réserve notre programmation 2022 ?

Une occasion unique de jumeler apprentissage et discussion au cours de cette série de causeries en ligne que lancera le CEFQ en janvier prochain.

Lors de ce premier rendez-vous de l'année, M. Jacques Goulet, agronome et professeur émérite du département des sciences des aliments à l'Université Laval à Québec, nous causera de la fascinante histoire de la recherche sur le lactosérum, coproduit de la transformation laitière. Source de défis mais également d'opportunités, le lactosérum occupe une place prépondérante dans les recherches d'hier et encore aujourd'hui.

En conclusion de cette présentation, notre programmation Hiver-Printemps 2022 vous sera dévoilée.

Soyez des nôtres, le 11 janvier de 14h à 15h30. C'est gratuit !



CAUSERIE FROMAGÈRE



OFFERT PAR LE CENTRE D'EXPERTISE FROMAGÈRE DU QUÉBEC



11 JANVIER 2022 - DE 14H00 À 15H30

LE LACTOSÉRUM, D'HIER À AUJOURD'HUI : UNE SOURCE DE DÉFIS ET D'OPPORTUNITÉS



M. JACQUES GOULET, AGR. B.S.A, PH.D.

PROFESSEUR ÉMÉRITE DU DÉPARTEMENT DES SCIENCES DES ALIMENTS À L'UNIVERSITÉ LAVAL, QUÉBEC

ACTIVITÉ 100% EN LIGNE - GRATUIT POUR TOUS

Auteur de nombreux articles scientifiques et rapports techniques touchant divers aspects de la transformation du lait et de ses co-produits, M. Goulet agit aussi comme conseiller auprès de plusieurs entreprises bio-alimentaires. Ses recherches et ses compétences en microbiologie appliquée et en technologie alimentaire lui ont permis d'apporter une contribution significative au développement de nouveaux procédés de fermentations industrielles, de valorisation de sous-produits et d'assainissement des usines de transformation alimentaire.



INSCRIVEZ VOUS ET VENEZ INTERAGIR EN DIRECT AVEC NOTRE CONFÉRENCIER

Inscrivez-vous

HISTOIRE D'UNE FROMAGÈRE



La Fromagerie Ruban bleu : Survivre et rebondir grâce à son équipe

Une fromagerie située à Mercier en Montérégie ouest, bien ancrée dans le cœur de sa propriétaire Caroline Tardif depuis 2005, mais également dans celui de ces employé(e)s qui forment cette famille qui se sont redressés maintes fois pour offrir de savoureux fromages caprins aux Québécois.

[Lire l'article complet](#)

FROMAGE VEDETTE



Le Sandwich

Fromage préféré de Florent, notre cher gérant de Châteauguay. Il l'a même fait déguster à quelques-uns de ses amis fromagers à Paris. Semble-t-il qu'ils ont tous « capotés »! Il nous répète sans cesse que ce fromage devrait être davantage poussé en distribution. Son nom tient de sa forme; un petit sandwich pas de croûte.



Niveau fabrication, il reste dans la catégorie des fromages lactiques. Pour obtenir cette onctuosité, il est légèrement égoutté et par la suite, moulé dans des moules carrés. On viendra les couper puis les cendrer avant de les envoyer en salle d'affinage environ 7 jours. Frais, il sera aéré, fondant, crémeux, doux avec de subtils arômes de lait et de chèvre. Vieilli en emballage, il développera un coulant sous croûte qui nous donnera envie de nous lécher les doigts jusqu'à la dernière goutte. Encore une fois, la durée de vie de ces petits chèvres est à la discrétion du gouteur. Le seul juge sera votre palais.

En cuisine, il peut se mettre partout. Salade, pizza, quiche et sandwich. Je l'affectionne particulièrement enroulé de viande dans une fondue. D'une manière ou d'une autre, le plaisir est garanti.

Bon appétit! *Caroline Tardif, propriétaire du Ruban Bleu*

SAVEZ-VOUS QUE?

SAVEZ -VOUS QUE?

L'ÉQUIPE QUALITÉ DU CEFQ PEUT OFFRIR DES FORMATIONS À VOS EMPLOYÉS SUR LES BONNES PRATIQUES DE FABRICATION, INCLUANT DES ÉQUIPEMENTS ET DES MÉTHODES POUR VÉRIFIER L'EFFICACITÉ DU LAVAGE DES MAINS.

[Lire la suite](#)

PROJETS ET IMPLICATIONS



PROGRAMME DE FORMATION CONTRÔLE DES PROCÉDÉS TECHNOLOGIQUES EN FROMAGERIE

Le CEFQ collabore depuis bientôt 2 ans avec [Humanis](#) (Service de formation continue du Cégep de Chicoutimi) au développement d'un nouveau programme de formation spécialisée en technologie fromagère. Quatorze cours, cumulant 825 heures d'enseignement, ont été élaborées par une grande équipe composée, entre autres, de conseillers et d'un fromager du CEFQ. Récemment, une journée de tournage s'est tenue en compagnie

de Louise Lefebvre, conseillère, à la [Fromagerie Boivin](#).

[Lire la suite](#)

RECHERCHE

LA VALORISATION DU PERMÉAT D'ULTRAFILTRATION



UNIVERSITÉ
LAVAL



LABORATOIRE **LIS**
D'INGÉNIERIE DE SURFACE



STELA
CENTRE DE RECHERCHE
EN SCIENCES ET
TECHNOLOGIE DU LAIT

La valorisation des coproduits de l'industrie fromagère a toujours été une source de défis pour la filière laitière. Des centaines de chercheurs à travers le monde y ont consacré leur carrière et la problématique demeure pourtant d'actualité, c'est dire l'ampleur du travail à accomplir !

[Lire la suite](#)

LE SAVOIR FROMAGER

Atelier sur la pâte filée



En juin dernier, le CEFQ en collaboration avec la Chaire de leadership en enseignement en technologie fromagère ont offert un atelier en ligne sur les pâtes filées. Vous n'avez pas eu l'occasion d'y assister? Nous en avons fait une captation, disponible gratuitement à nos membres sur la zone privilège.

[Plus de détails](#)



Nous savons tous qu'un lait de qualité est primordial au moment de le transformer en savoureux fromages et autres produits laitiers.

Ayant à cœur que ses résultats génèrent de nouvelles pratiques, le regroupement Op+Lait met à la disposition du secteur de nombreux outils de transfert de connaissances que nous souhaitons vous faire connaître.

[Lire la suite](#)

FÉLICITATIONS!



De prestigieux prix pour la Fromagerie L'ancêtre

Lors du Royal Agriculture Winter Fair, une compétition pancanadienne qui se déroule à Toronto chaque année, les produits de la Fromagerie L'Ancêtre se sont démarqués.

[Lire l'article complet.](#)



La Fromagerie Nouvelle France inaugure officiellement ses nouvelles installations à Racine

Après plusieurs années à partager un local, la Fromagerie Nouvelle-France a inauguré leur nouvelle installation en présence du ministre Lamontagne.

[Lire l'article complet.](#)





La Fromagerie Fuoco remporte les honneurs lors du The Royal Agricultural Winter Fair

La Fromagerie Fuoco remporte une première place dans la catégorie fromage au lait de chèvres, brebis, boufflonnes et fromages de laits mixtes - classe affinée en surface, et une réserve grand champion au concours fromage et beurre 2018 de la Royal Agricultural Winter Fair à Toronto.

Consultez tous les gagnants [ICI](#).

C O O P



1 9 4 0

ST-GUILLAUME
FROMAGERIE

Plus de 6 M\$ à la Fromagerie St-Guillaume

Le gouvernement du Québec accorde 6 119 623 \$ à Agrilait pour la Fromagerie St-Guillaume, située dans la région du Centre-du-Québec. Cette aide financière appuiera la réalisation de deux projets innovants ayant pour but d'augmenter la productivité de l'entreprise et de lui conférer un avantage compétitif sur le marché des produits fromagers. Ces projets représentent des investissements de près de 13,9 millions de dollars. [Lire l'article complet.](#)



Trois fromages de la [Fromagerie Bergeron](#) se sont démarqués à la dernière édition 2021 du Superior Taste Award par l'[International Taste Institute](#).

Suite à la dégustation, le jury a accordé au [Louis Cyr 4 ans](#) la mention 3 étoiles, soit la plus haute distinction. Le [Louis Cyr 2 ans](#) a reçu la mention 2 étoiles et finalement, le [Fin Renard aux truffes](#) a reçu la mention 1 étoile. Félicitations!

HORAIRE DES FÊTES



Nos bureaux seront officiellement fermés à partir du **20 décembre**.
Réouverture le **3 janvier**.

Quelques conseillers seront tout de même au boulot les 20 et 21 décembre
pour prendre les appels urgents.

Merci et joyeuses Fêtes!



CEFAQ



Prochaine parution : 15 février 2022

Équipe de rédaction, révision et conception :

Geneviève Lesage : conception graphique

Nathalie Lachance : pigiste aux entrevues, rédaction et révision

Elaine Cloutier : programmation, rédaction et coordination

Vous voulez changer comment vous recevez ces courriels?
Vous pouvez [mettre à jour vos préférences](#) ou [vous désinscrire de cette liste](#)

This email was sent to genevieve.lesage@cilq.ca

[why did I get this?](#) [unsubscribe from this list](#) [update subscription preferences](#)

Centre d'expertise fromagère du Québec · 3230 rue Sicotte bureau E304 · Saint-Hyacinthe, Qc J2S 2M2 · Canada

