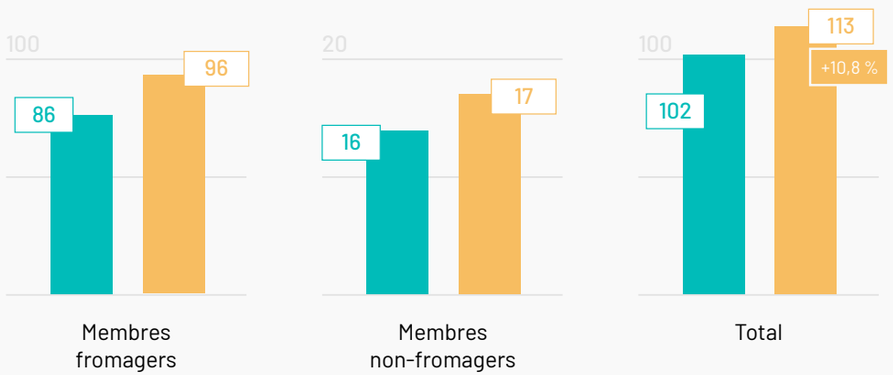
Rapport Annuel 2022

Centre d'expertise fromagère du Québec

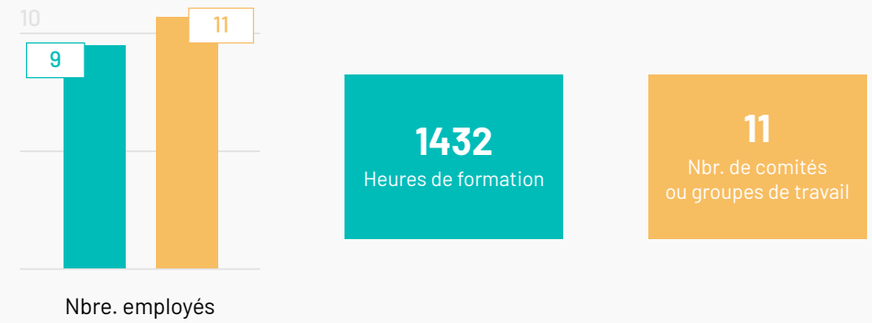
CEFQ

Le CEFQ en bref

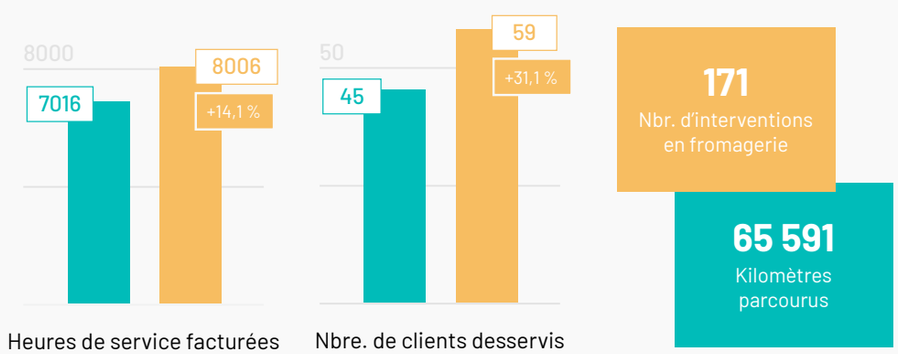
Membres

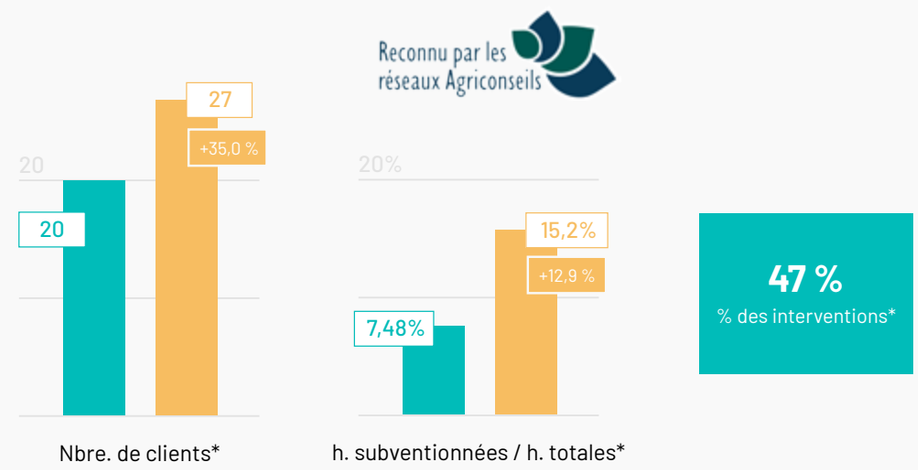


Équipe



Clientèle





(*) - Service-conseil soutenu financièrement par le Réseau AgriConseils

2022 2021

Le CEFQ en 2022

Le Centre d'Expertise Fromagère du Québec, organisation sans but lucratif (OSBL), est au service des fromageries depuis 2010. Bien que le contexte dans lequel il évolue se transforme rapidement, le CEFQ a fait preuve, à nouveau en 2022, d'une grande capacité d'adaptation. Sa transformation, à bien des égards, témoigne de sa volonté à répondre aux besoins et enjeux grandissants de ses membres et partenaires.

Le CEFQ croit fermement que la croissance du secteur passe par l'accessibilité à une expertise de haut niveau. Les bases jetées en 2021 ont donc culminé vers un ambitieux programme de développement des compétences, individuelles et collectives, de son équipe technique.

Quelques embauches stratégiques ont consolidé l'équipe en place. La résultante de ces efforts se traduit par une offre de services-conseils techniques et de services d'accompagnement de qualité en pleine évolution.

Le CEFQ s'est également investi en matière d'innovation. En poursuivant le développement et l'implantation de son projet Registre-en-ligne, notamment un prototype d'outil de numérisation et d'analyse des données, auprès de quatre fromageries du Québec. Ainsi, le CEFQ s'assure d'être partie prenante du virage numérique amorcé par le secteur de la production et de la transformation laitière.

Sensible aux besoins, enjeux et préoccupations de sa clientèle et du secteur, le CEFQ a donc déployé plusieurs initiatives de transfert préalablement priorisées par le biais d'entrevues et de sondages. Grâce à son solide réseau de contacts, plusieurs experts techniques et scientifiques chevronnés ont été invités à partager de leurs connaissances auprès de la communauté fromagère.

Finalement, 2022 fut l'occasion de mener une démarche de révision stratégique permettant au CEFQ de réaffirmer son identité et consolider son rôle au sein d'une filière laitière en mouvement. Le CEFQ est plus que jamais le centre de référence et de savoir-faire en fromagerie.

Nos bases

Mission

Appuyer la production fromagère pour qu'elle soit de qualité, durable, rentable et innovante.

Accomplir notre mission se traduit par :

- Une offre adaptée de services-conseils techniques;
- Un appui technique à l'amélioration de la qualité;
- Une offre de formation, de vulgarisation et de transfert technologique;
- Une aide à l'innovation;
- Une participation active aux objectifs du secteur fromager.

Vision

Devenir le centre de référence et de savoir-faire en fabrication fromagère.

Dans cette perspective, le CEFQ proposera à la communauté fromagère :

- Un service de développement des compétences dans une approche visant leur autonomie;
- Des services-conseils professionnels à l'impact démontré;
- Une veille technologique;
- Un accès facilité à l'expertise, au savoir et aux outils novateurs.

Valeurs

Les valeurs reflètent l'ADN d'une organisation. Il est important de les comprendre et qu'elles s'incarnent au quotidien.

Elles dicteront la posture de ceux et celles qui la représenteront auprès des clients. Il nous importe qu'elles soient adoptées et véhiculées à tous les niveaux de l'entreprise.

PERFORMANCE
Dédiés à l'atteinte des résultats
Qualité et Reproductibilité

ENGAGEMENT
Responsables

ÉTHIQUE
Intègres - Discrets

COLLABORATION
À l'écoute des besoins

INNOVATION
À l'affût des nouveaux concepts et technologies novatrices

Message de la présidente

Chers membres,
Chers partenaires,

Au nom du conseil d'administration du Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ), j'ai le grand plaisir de vous présenter le rapport annuel 2022.

Le conseil d'administration s'est réuni à six reprises en 2022, incluant une réunion extraordinaire pour nommer deux nouveaux administrateurs, MM. Pierre Lampron et Jean Bolduc, réalisant ainsi le mandat que l'AGA lui avait confié en avril 2022. Le CA a également consacré une journée à la révision de la planification stratégique du CEFQ, sur la base d'un important travail de consultation et de réflexion mené par le directeur général et toute l'équipe du CEFQ. Vous avez été nombreux à partager vos idées et réflexions, merci à tous les membres, intervenants et partenaires qui se sont investis dans cette réflexion.

Vous serez à même de constater que le CEFQ a poursuivi un développement exceptionnel dans toutes ses sphères d'activités. La qualité, la pertinence et le volume de l'offre du CEFQ se sont accrus, tant dans le service-conseil auprès des membres que dans les activités de formation et de diffusion. Nous sommes nombreux à attendre avec impatience la nouvelle édition de la Presse à fromage !

L'équipe du CEFQ a poursuivi son développement par l'ajout de nouvelles recrues et par l'évolution de l'expertise de ses membres.

Derrière toutes ces réalisations, il faut souligner le travail immense du chef d'orchestre, Alain Marchand. Merci pour ton implication hors norme, les idées novatrices et les dossiers bien documentés que tu déposes au CA. Je tiens également à remercier les employés du CEFQ pour leur professionnalisme et leur dévouement envers l'organisation, sa mission et ses membres. Leur expertise et leur travail d'équipe ont fait la croissance et le succès des activités et services du CEFQ.

En terminant, je remercie les administrateurs du CEFQ de m'avoir accordé leur confiance pour présider le conseil d'administration. Votre CA est engagé, rigoureux et allumé, ce fut un honneur d'animer les discussions et de vous représenter. En ce début de printemps, je prends exemple sur les oiseaux migrateurs qui assument à tour de rôle la tête du groupe et c'est en toute confiance que je passerai le relais au prochain administrateur qui assurera la présidence du CA du CEFQ.

Merci.

Élise Gosselin
Présidente

Message de la direction générale

Il me fait grandement plaisir de vous présenter le bilan des activités du CEFQ. Au-delà des recettes financières révélant une fois de plus une nette progression, l'analyse des autres résultats et données témoigne sans contredit du niveau d'intensité de l'effort consenti par le CEFQ.

Au cours de l'année 2022, vous avez été nombreux à tirer parti de nos différents services, et je vous remercie d'être les artisans de notre éclatante progression. Pour nous, tous vos projets et besoins, petits et grands, revêtent la même importance. Sachez que l'équipe du CEFQ puise chaque jour sa motivation et sa gratification en chacun de vos accomplissements.

Afin de bien vous accompagner, notre équipe technique demeure à votre entière disposition. Grâce à un programme de développement de compétences et d'expériences renouvelé et à l'acquisition de spécialistes de haut niveau, notre équipe prospère et gagne en maturité. Entre autres, nous avons eu le plaisir d'accueillir dans nos rangs deux détentrices d'un doctorat et spécialistes en fromagerie. Que dire également de notre équipe de soutien qui nous a fourni une assistance de tous les instants autant sur les aspects opérationnels, logistiques qu'administratifs. À vous qui avez travaillé coude à coude, je vous félicite et remercie personnellement de votre désir à rendre le CEFQ toujours plus performant.

Je tiens particulièrement à remercier notre présidente, Élise Gosselin, ainsi que tous les administrateurs formant notre Conseil d'Administration, pour leur dévouement à notre cause ainsi que leurs nombreux conseils sages et éclairés qui ont su guider mon travail.

Un grand merci également à nos précieux commanditaires et partenaires financiers, le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), les Producteurs de Lait du Québec (PLQ), Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC), et le Conseil des Industriels Laitiers du Québec (CILQ). Le CEFQ ne pourrait aspirer à atteindre les mêmes standards de performance sans votre apport. Merci également au réseau AgriConseils pour le soutien financier apporté directement à une grande partie de notre clientèle.

Les résultats financiers de l'exercice 2022 démontrent bel et bien la confiance grandissante que vous nous accordez. Cependant, notre principale source de fierté est de pouvoir contribuer à construire ensemble notre bagage de connaissances tout en constatant combien vous êtes passionnés à participer à cet effort.

Le CEFQ vous a écouté en 2022, et reconfirme son engagement à toujours mieux vous servir !

Alain Marchand, directeur général

Notre conseil d'administration

Présidente
Mme Elise Gosselin
Directrice NOVALAIT

M. Jean Bolduc
Innovation Conseil Loga-Rose,
administrateur Fromagerie
l'Ancêtre,
administrateur CEGEP
de Victoriaville

M. Julien Chamberland
Titulaire de la chaire de
leadership en enseignement
en technologie fromagère de
l'université Laval

M. Pierre Lampron
Ferme Y. Lampron,
Président des Producteurs
Laitiers du Canada,
administrateur Producteurs
de Lait du Québec (PLQ) et
administrateur Lactanet

Vice-Président
M. Daniel R. Leduc
Fromagerie de l'Ile-aux-Grues

M. Charles Langlois
PDG du Conseil des industriels
laitiers du Québec

Mme Noémie Labbé
Les fromages de l'Isle
d'Orléans

M. Daniel Lefebvre
Chef de l'exploitation
Directeur du Centre
d'expertise, Lactanet

Les faits saillants 2022

Le CEFQ avait conclu l'année 2021 en force enregistrant une hausse significative de ses revenus par comparaison à 2020. Cette croissance fut attribuable principalement à un volume accru des prestations de services facturables.

Dès le début de l'année 2022, plusieurs contrats et ententes sont alors consignés, laissant présager à nouveau une hausse significative des revenus. Les éléments en place permettent alors aux administrateurs d'entériner un budget ambitieux et de soutenir un plan d'action visant à permettre au CEFQ de consolider son rôle de « Centre de référence et de savoir-faire en fromagerie », et de respecter ses engagements envers ses partenaires stratégiques et la communauté fromagère.

Les principales cibles du plan d'action du CEFQ étaient en 2022 :

- Assurer la pérennité du CEFQ
  - Sécuriser les appuis des partenaires
  - Développer les revenus autogénérés
- Augmenter la pertinence/la proposition de valeur du CEFQ
  - Intensifier l'exercice de diffusion des savoirs
  - Amorcer une réflexion stratégique
    - Cibler les besoins et enjeux
    - Analyser les opportunités
- Investir dans le capital humain
  - Recruter
  - Former

Bilan de nos réalisations 2022

Un plan stratégique renouvelé

L'année 2022 fut l'occasion d'initier une démarche de réflexion stratégique auprès de divers paliers de consultation : membres, communauté fromagère, anciens clients, employés et administrateurs.

Au fil des mois, plusieurs techniques de cueillette et d'analyse furent déployées :

- Évaluation des résultats d'affaires et du plan 2018-23
- Entrevues semi-dirigées auprès de clients et non-clients
- Sondage sur les besoins de communication et transfert des savoirs
- Réflexion, de type lac-à-l'épaule, avec les employés
- Séances de réflexion et d'analyse avec les administrateurs

Le CEFQ débutera donc 2023 en force grâce à ce plan stratégique quinquennal actualisé aux défis et aspirations de ses clients et partenaires.

Amélioration de la gouvernance

Pour faire suite à la révision des règlements généraux et le déploiement d'une nouvelle structure pour la sécurisation des informations en 2021, le CEFQ a orienté sa réflexion en 2022 sur l'ajustement de son modèle de gouvernance.

Alors que l'ensemble des administrateurs du CEFQ ont pris part à une formation sur la gouvernance des OSBL, les membres du comité statutaire Éthique et Gouvernance ont amorcé une réflexion sur la composition du conseil d'administration.

Ils se sont également concentrés sur la révision des mécanismes assurant une formation adéquate des administrateurs, à garantir leur indépendance et à préciser leurs rôles et leurs responsabilités. La clarté des règlements favorisant une transmission adéquate des informations essentielles à la prise de décisions fut également couverte.

L'objectif ultime de cet exercice est de munir le CEFQ d'une structure de gouvernance pouvant compter sur un conseil d'administration fonctionnel, stable, composé d'acteurs compétents et engagés.

Bilan de nos réalisations 2022

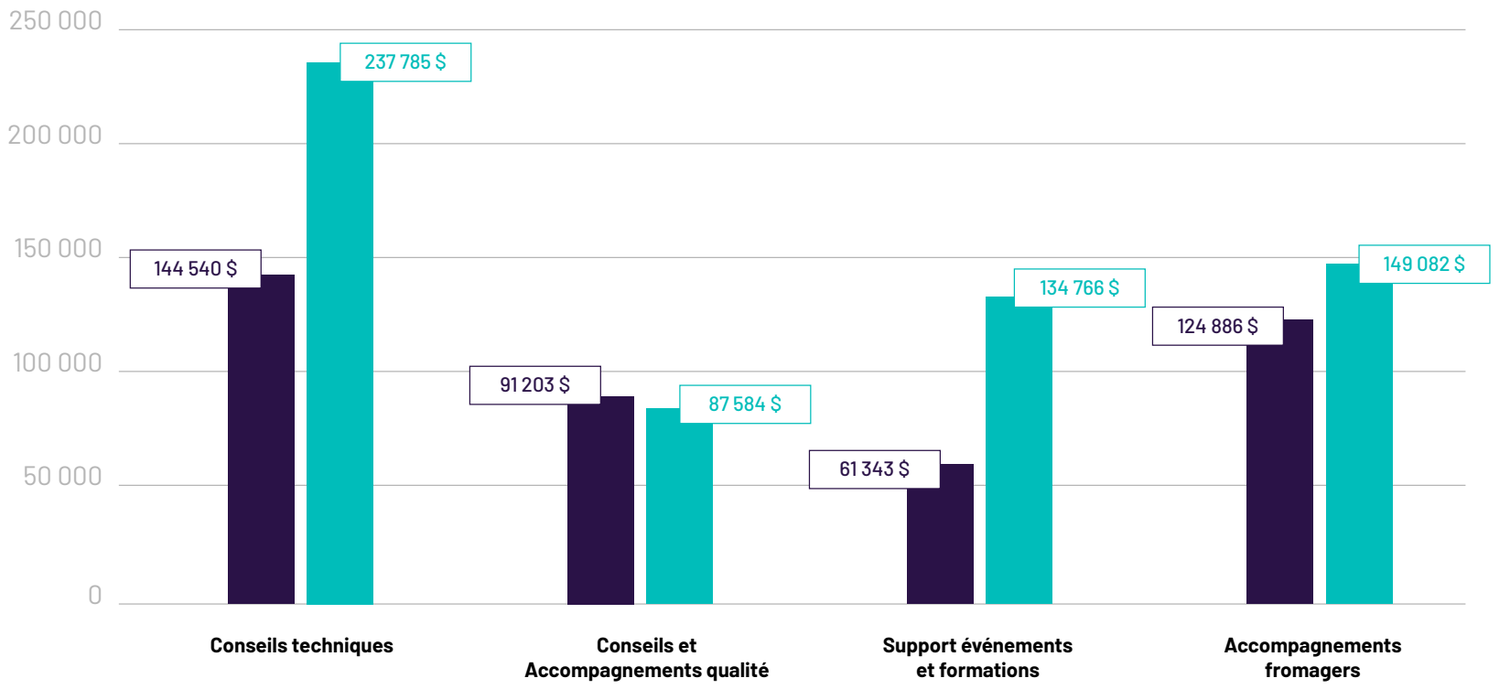


Figure 1. Revenus provenant des services-conseils et techniques du CEFQ

2021

2022

Les services-conseils et techniques

À la suite d'une année record en 2021 ayant permis d'atteindre des revenus de service-conseil et technique de 421 972 $, cette demande demeure en pleine progression en 2022. Sur ce point, les revenus générés s'élèvent à 609 217 $, pour une augmentation absolue de 187 245 $ représentant un bond de 43,9 %.

Les différents services-conseils et techniques rendus sont regroupés sous quatre (4) grandes classes de par leur nature. La figure 1 démontre que la forte progression des revenus provenant des services en 2022 est en grande partie attribuable à l'évolution des services-conseils techniques (+ 93 335 $) et au support aux événements et formations (+ 73 423 $).

Bilan de nos réalisations 2022

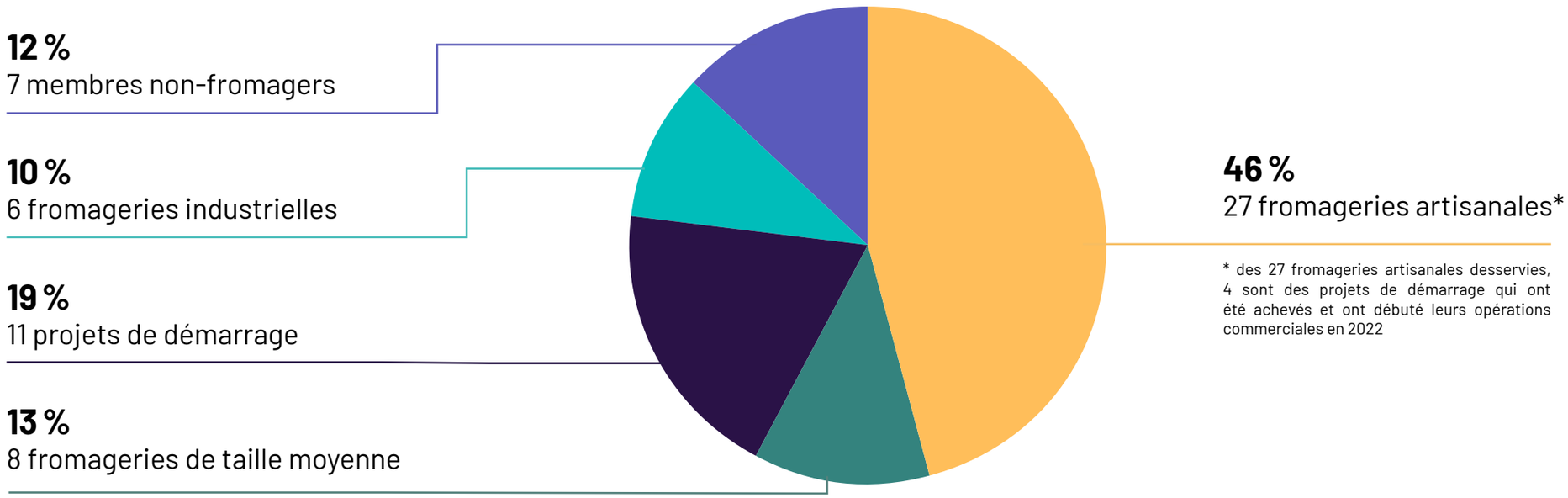


Figure 2. Profil de la clientèle par segment de marché, 2022

Ces services ont été dispensés à 59 des 113 membres du CEFQ (52,2 %), comparativement à 44 membres sur les 102 en 2021 (43,1 %). Tous les segments du marché des fromageries ont été desservis ainsi que des membres « non-fromagers » pilotant des projets structurants pour le secteur fromager.

Transfert des connaissances et communication

Grâce aux bases solides établies en 2021, les efforts de communication et de transfert des connaissances ont pu être multipliés en 2022.

Un sondage sur ce segment d'affaires a permis d'actualiser notre compréhension des besoins et préférences d'apprentissage de nos clientèles. Alors que de nouvelles initiatives ont pris place, d'autres valeurs sûres, comme les formations pratiques et l'infolettre, ont fait un retour attendu.

À ce chapitre, le CEFQ a investi plus de 121 580 $, soit 10,0 % du budget total des dépenses de 2022.

Le CEFQ en bref

Infolettre

6 /an

422
Abonnés

Formation et webinaires

12
Nombre

380
Participants

Réseaux sociaux

545
Abonnés

8226
Vues

393
Abonnés

712
Vues

Le transfert des connaissances

NOUVEAUTÉ : Les causeries fromagères

Ces rendez-vous mensuels, sans frais, ont pour objectif de mettre en lumière les plus récentes innovations technologiques dérivées de la recherche ou de développements commerciaux. Les participants, issus de la communauté fromagère de la francophonie du Canada et de l'international, sont ainsi informés et sensibilisés à divers enjeux du secteur de la transformation fromagère et laitière.

Le matériel, captation, présentation et résumé, de la plupart des 10 activités offertes en 2022 sont disponibles sur le site internet ou sur la chaîne Youtube Expertise fromagère du CEFQ.

Le CEFQ tient à souligner les excellentes contributions de ses collaborateurs 2022. Merci !

Janvier 2022
Les lactosérums : sources de défis et d'opportunités
Dr. Jacques Goulet, FSAA Université Laval

Février 2022
Les traitements des eaux dans l'industrie laitière,solutions et innovations pour les fromageries
Sylvain Allard et Daniel Lamarre,
Veolia Water Technologies

Mars 2022
Les phages dans les produits laitiers
Dr. Sylvain Moineau, FSAA Université Laval

Septembre 2022
Importance de la gestion de l'air en fromagerie
David Perreault, Soteck et Sébastien Lagneaux,
Clauger

Avril 2022
Contamination des fromages aux moisissures, problèmes, sources et possibles solutionsDr. Steeve Labrie, FSAA Université Laval

Mai 2022
Emballer des produits vivants
Amélie Curis, Fromagex

Juin 2022
Réduire l'impact des bactéries thermorésistantes de la ferme à l'usine : état des connaissances et méthodes de contrôle
Dr. Julien Chamberland, FSAA Université Laval

Novembre 2022
Impact de la coagulation sur les rendements fromagers
Dr. Marc Faiveley CHR Hansen et André Blanchette

Octobre 2022
Solutions de lavages automatisés pour contrer la pénurie de main-d'œuvre et réduire la consommation d'eau Caroline Leclerc, Jean Simard et Frédéric Caron, Ecolab

Décembre 2022
Mettre en œuvre l'éco-efficience dans l'industrie laitière
Dr. Catherine Houssard, CIRAIG-UQAM/Polytechnique

NOUVEAU

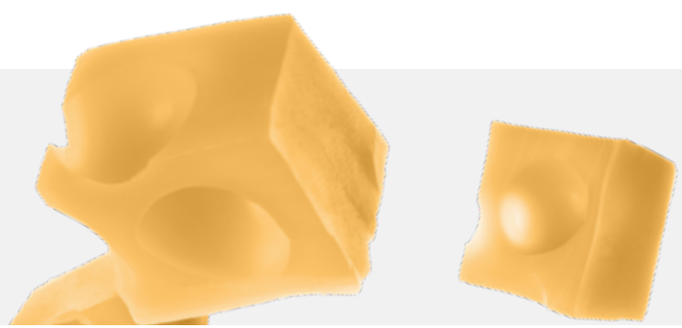
Le transfert des connaissances

ENFIN DE RETOUR — Formations et ateliers pratiques

Dès l'automne 2022, la situation pandémique a permis une reprise prudente des activités de formation en présentiel. Au fil du dernier trimestre, deux activités ont donc pris place.

6 au 8 septembre 2022
Les technologies fromagères pour Haloumi, Paneer et Akawi — Comment maîtriser leur résistance à la cuisson ?

Cette formation pratique d'une durée de 3 jours s'est tenue à l'usine-école de l'ITAQ. Une quinzaine de participants, fromagers et conseillers, ont alors tiré avantage du bagage de connaissances et d'expériences d'importance de notre formateur, Yves Gauzère, de l'ENIL BIO de Poligny, France. Cette activité a obtenu le soutien financier de l'ITAQ ainsi que du programme Compétitivité et environnement, volet 3, du MAPAQ. Merci !



CEFQ

FORMATION PRATIQUE DU CEFQ

LES TECHNOLOGIES FROMAGÈRES POUR HALOUMI, PANEER ET AKAWI

COMMENT MAITRISER LEUR RÉSISTANCE À LA CUISSON?

6, 7 ET 8 SEPTEMBRE 2022
8 -16H
USINE-ÉCOLE DE L'ITAQ, ST-HYACINTHE

CETTE FORMATION, ALTERNANT L'APPRENTISSAGE THÉORIQUE ET LA MISE EN PRATIQUE, VISE À APPORTER DES CONNAISSANCES POUR UNE MEILLEURE COMPRÉHENSION DES PHÉNOMÈNES PHYSICO-CHIMIQUES INTERVENANT DANS LES PROPRIÉTÉS DE CES FROMAGES ET NOTAMMENT LEUR CAPACITÉ OU RÉSISTANCE À LA CUISSON.

FORMATEUR : YVES GAUZÈRE
PROFESSEUR À L'ENIL DE POLIGNY, FRANCE

SOUTIEN : MARYSE LAMOUREUX
DIR. SCIENTIFIQUE, CEFQ

ELLE VOUS PERMETTRA :

- D'ANALYSER LES ÉTAPES DE FABRICATION ET LEURS PARAMÈTRES;
- D'IDENTIFIER LES POINTS CLÉS DES FABRICATIONS;
- D'IDENTIFIER LES INTERACTIONS ENTRE LES DIFFÉRENTS CONSTITUANTS DU FROMAGE;
- D'IDENTIFIER LES PARAMÈTRES INFLUENÇANT LA RÉSISTANCE THERMIQUE DES FROMAGES.

JOUR 1	JOUR 2	JOUR 3
THÉORIE ET FABRICATION DES FROMAGES HALOUMI EN FAISANT VARIER CERTAINS LEVIERS TECHNOLOGIQUES.	THÉORIE ET FABRICATION D'UN FROMAGE PANEER ET AKAWI	RÉCAPITULATIF DES FABRICATIONS FROMAGÈRES ENSEIGNÉES ET ANALYSE PHYSICO-CHIMIQUE ET SENSORIELLE DES FROMAGES ÉLABORÉS.

TARIFS : MEMBRE : 500$+TXS NON-MEMBRE : 800$+TXS

Nombre de place limité - Dans le cas où le nombre d'inscription maximal serait atteint, nous prioriserons 1 membre par entreprise

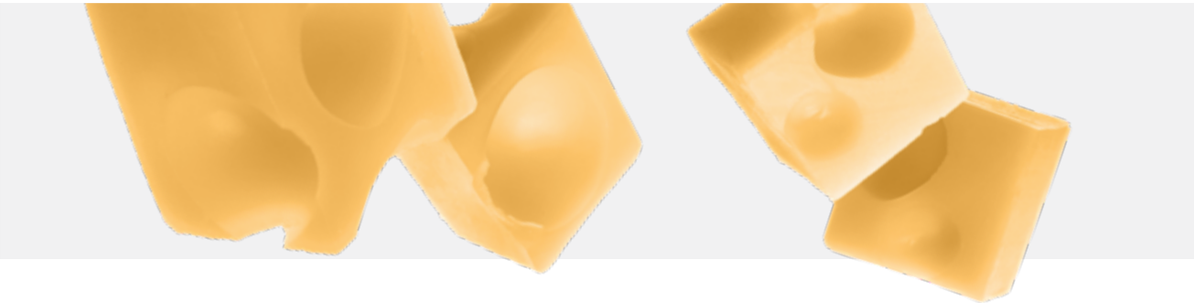
12 PLACES SONT DISPONIBLES

INSCRIVEZ-VOUS!

LE CEFQ TIENT À REMERCIER L'ITAQ POUR SA CONTRIBUTION FINANCIÈRE À CETTE FORMATION

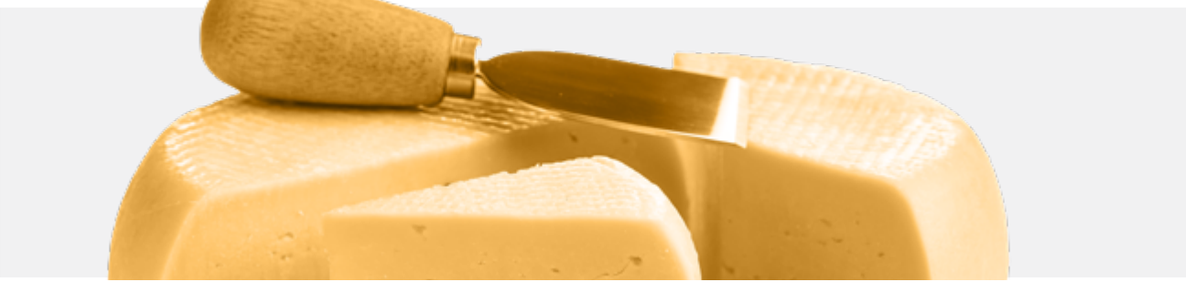
ITAQ INSTITUT DE TECHNOLOGIE AGROALIMENTAIRE DU QUÉBEC

Le transfert des connaissances



21 septembre 2022
Conception d'une cave d'affinage et l'importance du traitement de l'air

Cette formation hybride d'une durée de 4 heures, gracieuseté de Soteck et Clauger France, avec pour objectif de comprendre les principes de contrôle environnementaux des hâloirs et de proposer des solutions aux problématiques les plus fréquentes. Plus de 60 participants, fromagers, conseillers et partenaires de l'industrie, ont pris part à cette activité offerte par Sébastien Lagneaux, Clauger France et David Perreault, SOTECK. Merci !



CEFQ

FORMATION PRATIQUE DU CEFQ

CONCEPTION D'UNE CAVE D'AFFINAGE ET L'IMPORTANCE DU TRAITEMENT DE L'AIR

La réussite de vos affinages vous interpelle ? En effet, cette étape de la fabrication qui confère authenticité et distinction à vos fromages peut s'avérer critique si négligée. Grâce à leurs expertises, nos formateurs , sauront vous proposer des solutions pour une meilleure prise de contrôle de l'environnement de vos hâloirs.

Date : 21 septembre 2022
Formateur : Sébastien Lagneaux, expert technique fromagerie, Clauger France et David Perreault, DG Soteck
Formules : en présentiel et en ligne (en direct)
Horaire : 13-17h00
Lieu : St-Hyacinthe
Tarif : gratuit

CETTE FORMATION VISE À MIEUX COMPRENDRE LES PRINCIPES DE CONTRÔLE ENVIRONNEMENTAUX DES HÂLOIRS ET À PROPOSER DES SOLUTIONS AUX PROBLÉMATIQUES RENCONTRÉES.

NOTRE PROGRAMME :

- Rappel sur la composition de l'air et ses propriétés
- À quoi sert l'air en fromagerie ?
- Les grands principes du traitement de l'air en fromagerie
  - Froid statique ≠ froid ventilé
  - Les différences entre séchage, ressuyage et affinage
  - La régulation et le contrôle
  - La diffusion d'air
  - La qualité de l'air
  - La maîtrise des gaz
- La conception d'une cave d'affinage
  - Les grands principes
  - Bien choisir son appareil de climatisation et ses différents composants
  - Ce qu'il faut faire et ne pas faire
- La gestion des flux d'air
- Cas pratiques de différentes applications et références

RÉSERVEZ VOTRE PLACE DÈS MAINTENANT !
EN PRÉSENTIEL : 50 PLACES MAX.
EN LIGNE : NOMBRE DE PLACES ILLIMITÉ

INSCRIVEZ-VOUS!

LE CEFQ TIENT À REMERCIER UN DE SES PARTENAIRES D'EXPERTISE, SOTECK, DE SON SOUTIEN ET DE SA CONTRIBUTION À CETTE FORMATION.

SOTECK clauger

Le transfert des connaissances

APERÇU 2023

Le premier trimestre 2023 fut très actif sur le plan des offres d'apprentissage et d'expériences.

26 janvier et 2 février 2023
Les écosystèmes microbiens d'acidification et d'affinage fromager

Cette formation, présentée en ligne en deux segments de 3 heures, a permis de transmettre aux 37 participants des connaissances de pointe en microbiologie fromagère détenues par notre directrice scientifique, Maryse Lamoureux, docteure en microbiologie.

Les commentaires recueillis confirment le haut niveau d'appréciation de nos participants.

CEFQ

LES ÉCOSYSTÈMES MICROBIENS D'ACIDIFICATION ET D'AFFINAGE FROMAGER

La microbiologie fromagère évolue dans un contexte de vaste biodiversité microbienne du lait et des environnements fromagers. Les nouvelles méthodes d'analyses génomiques nous éveillent davantage à la microflore présente en fromagerie. Cette vision d'écologie microbienne globale nous donnera une perspective plus intégrée de la fabrication fromagère. Les types de ferments utilisés selon les technologies fromagères seront revus. Nous enchaînerons avec l'étape d'affinage partant des produits du métabolisme des ferments d'acidification qui servent de substrat à la microflore d'affinage ajoutée ou indigène au site. L'origine des différents arômes fromagés sera survolée avant de conclure sur la succession microbiologique de quelques schémas technologiques.

*****TOUS LES DÉTAILS DE CETTE FORMATION A LA PAGE SUIVANTE****

NOTRE FORMATRICE : MARYSE LAMOUREUX, PHD

DIRECTRICE SCIENTIFIQUE AU CEFQ

Maryse Lamoureux possède un doctorat en microbiologie et a œuvré 26 ans au sein de l'industrie laitière, plus spécifiquement en production fromagère.
Elle a toujours été passionnée par la complexité de la microbiologie des fromages de tous types. Ayant joint le CEFQ en mars 2022, elle a le bonheur de pouvoir découvrir de nouveaux horizons fromagers.

FORMATION EN LIGNE, EN 2 SÉANCES
DURÉE TOTALE : 6H
26 JANVIER ET 2 FÉVRIER 2023
9H00-12H00

TARIFS :
MEMBRES : 125 $ (+ TAXES)
NON MEMBRES : 250 $ (+ TAXES)
ÉTUDIANTS PLEIN TEMPS* : GRATUIT
*HORAIRE EXIGÉ À TITRE DE PREUVE

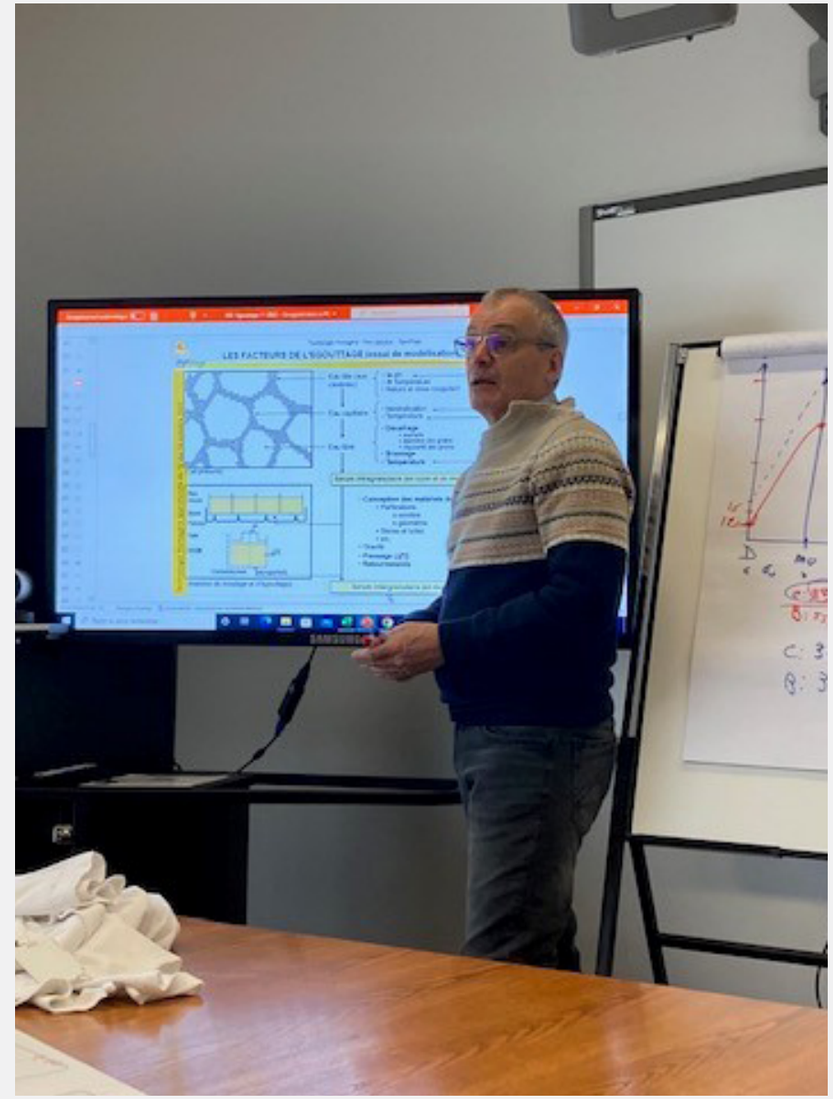
INSCRIVEZ-VOUS!

Devenir membre du CEFQ ? Contactez-nous à info@expertisefromagere.com

Le transfert des connaissances

15 février 2023
Les défauts fromagers : théorie et études de cas

Cette formation hybride présentée par Yves Gauzère, enseignant à L'ENIL Bio de Poligny, France a attiré 34 participants de profils variés : petites, moyennes et grandes fromageries, conseillers et fournisseurs d'équipements et d'intrants. Les défauts fromagers majeurs ont été survolés en prenant bien soin d'expliquer les causes technologiques et microbiennes connues et de proposer des solutions accessibles



Le transfert des connaissances

18 au 29 mars 2023
Mission France-Italie – fabrication des fromages à pâtes filtées

À la suite de la formation offerte en juin 2021 par Jamal Kebchaoui de l'ENIL de Mamirolle, les participants avaient alors signalé leur intérêt à approfondir leurs connaissances sur les fromages à pâtes filées par le biais d'une mission en Europe. Une dizaine de participants provenant de 7 entreprises liées au secteur laitier et fromager s'est donc envolée vers Lyon pour une mission dédiée à cette thématique : programme de formation de 4 jours à L'ENIL de Mamirolle suivi d'une série de visites d'entreprise en Suisse et Italie.

Le rapport de cette mission est disponible

Le transfert des connaissances

14-15 mars 2023
Microprogramme technique fromagère LATTE

À la suite d'une collaboration étroite entre le CEFQ et le Centre de formation continue Humanis du CEGEP de Chicoutimi, ce programme a été offert, dès janvier 2023, à une première cohorte d'étudiants. Ce groupe composé de 16 participants provenant autant de fromageries artisanales qu'industrielles avait pour objectif d'apprendre à fabriquer des fromages et/ou d'améliorer leurs pratiques fromagères. Le volet théorique en ligne d'une durée de 35 heures a pris place suivie en mars de 15 heures axées sur la maîtrise des leviers technologiques à l'usine pilote de l'ITAQ animées par Louise Lefebvre et David Laurin, conseillers fromagers au CEFQ.

Nos communications

Animée pour une volonté de toujours mieux informer la communauté fromagère qu'elle dessert, l'équipe du CEFQ a multiplié ses efforts de communication au cours de la dernière année. En diversifiant les outils et les plateformes à sa disposition, le CEFQ espère atteindre ses audiences convoitées.

Nos communications

L'infolettre, La presse à fromage

Cet outil de communication virtuel lancé en décembre 2021 est une occasion d'informer le secteur fromager sur le développement et les projets de l'organisation ainsi que les principales activités de transfert offertes par le CEFQ et ses partenaires. D'ailleurs, plusieurs d'entre eux, CILQ, ITAQ, OPT+LAIT, CLÉ en technologie fromagère, CRAAQ, y contribuent régulièrement. Au rythme de 6 parutions annuelles, cette infolettre est diffusée par messagerie ciblée à plus de 400 abonnés et relayée sur nos plateformes.

Tous les numéros parus à ce jour sont disponibles sur le site internet du CEFQ

Pour s'abonner : En faire la demande à evenement@expertisefromagere.com

Nos communications

Retrouvez-nous sous Expertise Fromagère

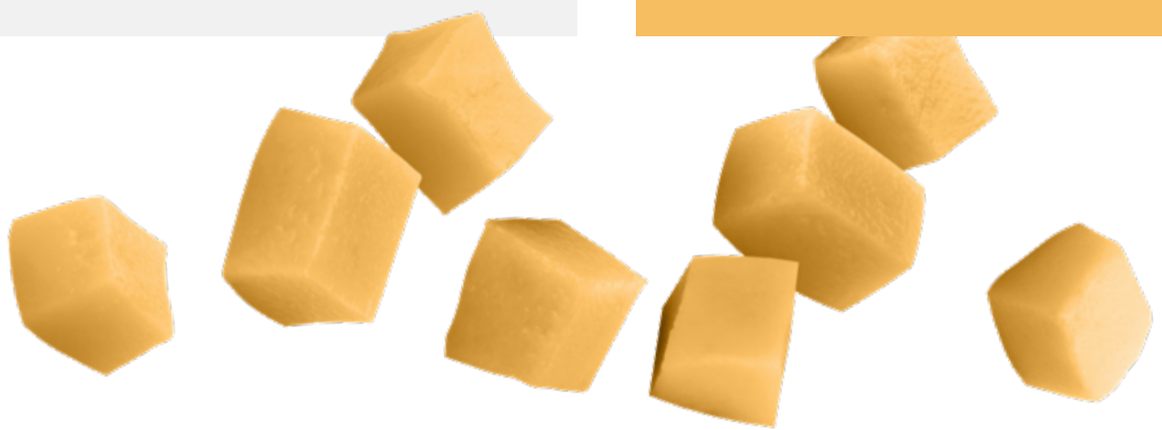
Facebook : 545 abonnés

LinkedIn : 393 abonnés

Youtube : 14 vidéos cumulant 1917 vues

Pour le choix éclairé d'un pasteurisateur : à plaques ou en cuve?

Découvrez cette fiche technique dans la section publications/guides



Visitez ces sections de notre site web

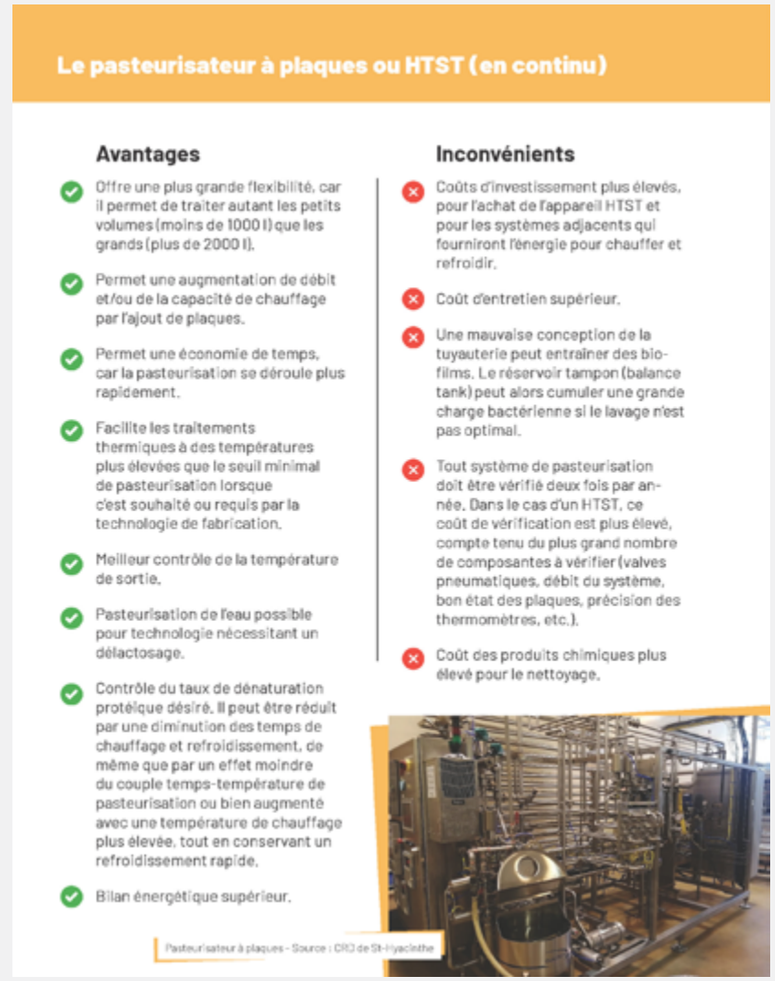
Évènements & Formations : consulter notre calendrier d'activités ainsi que nos archives à ce sujet

Publications : lire nos infolettres et autres documents techniques

www. expertisefromagere.com

Nos publications 2022

Que ce soit via notre page Facebook, LinkedIn, Youtube ou encore notre site Internet, restez connectés à nous pour ne rien manquer des formations, ateliers, webinaires ou autres événements.



Le pasteurisateur à plaques ou HTST (en continu)

Avantages

- Offre une plus grande flexibilité, car il permet de traiter autant les petits volumes (moins de 1000 l) que les grands (plus de 2000 l).
- Permet une augmentation de débit et/ou de la capacité de chauffage par l'ajout de plaques.
- Permet une économie de temps, car la pasteurisation se déroule plus rapidement.
- Facilite les traitements thermiques à des températures plus élevées que le seuil minimal de pasteurisation lorsque c'est souhaité ou requis par la technologie de fabrication.
- Meilleur contrôle de la température de sortie.
- Pasteurisation de l'eau possible pour technologie nécessitant un délactosage.
- Contrôle du taux de dénaturation protéique désiré. Il peut être réduit par une diminution des temps de chauffage et refroidissement, de même que par un effet moindre du couple temps-température de pasteurisation ou bien augmenté avec une température de chauffage plus élevée, tout en conservant un refroidissement rapide.
- Bilan énergétique supérieur.

Inconvénients

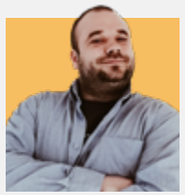
- Coûts d'investissement plus élevés, pour l'achat de l'appareil HTST et pour les systèmes adjacents qui fourniront l'énergie pour chauffer et refroidir.
- Coût d'entretien supérieur.
- Une mauvaise conception de la tuyauterie peut entraîner des bio-films. Le réservoir tampon (balance tank) peut alors cumuler une grande charge bactérienne si le lavage n'est pas optimal.
- Tout système de pasteurisation doit être vérifié deux fois par année. Dans le cas d'un HTST, ce coût de vérification est plus élevé, compte tenu du plus grand nombre de composantes à vérifier (valves pneumatiques, débit du système, bon état des plaques, précision des thermomètres, etc.).
- Coût des produits chimiques plus élevé pour le nettoyage.

Pasteurisateur à plaques - Source : CRD de St-Hyacinthe

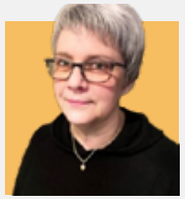
Notre équipe 2022

L'équipe de conseillers-fromagers

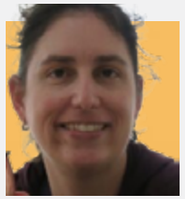
Caroline Bédard



David Laurin



Louise Lefebvre



Marie-Pier Vigneux

Yves Graveline

Alexis Tardif-Labossière

L'équipe de direction

Alain Marchand

Maryse Lamoureux

L'équipe de conseillères qualité

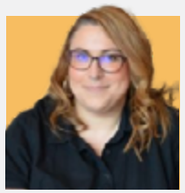
Mia Lafera

Laurianne Desrosiers

Marie-Pier Perreault

L'équipe de soutien

Mélanie Mercier
Administration



Geneviève Lesage
Communication

Élaine Cloutier, agr.
Transfert des savoirs

Les expertises et compétences de notre équipe

Afin d'accentuer son rôle de Centre de référence et de savoir-faire en fromagerie en 2022, le CEFQ a sans hésitation priorisé, par différentes approches, le développement de son équipe-conseil et technique.

Le développement de compétences

Le CEFQ a donc investi au-delà de 75 900 $ en formation et coaching afin de consolider et développer les compétences fromagères et relationnelles de l'équipe. Cet effort considérable équivaut à plus de 10 % de la masse salariale du CEFQ

Le recrutement

Le CEFQ a su attirer l'attention de talents reconnus menant à l'embauche de ressources compétentes et expérimentées :

Maryse Lamoureux, Ph. D. microbiologie, directrice scientifique

Marie-Pier Vigneux, conseillère techno, doctorante en science et technologie des aliments.

Marie-Pier Perreault, TPQA, conseillère qualité

Les mandataires

La direction tient à souligner son appréciation envers les ressources et expertises externes sollicitées pour la réalisation de divers mandats au CEFQ en 2022.

Les expertises et compétences de notre équipe

La formation de nos conseillers en 2022

À l'ensemble de notre équipe

- Impact de la régie des troupeaux caprins sur la qualité des produits laitiers par Dr Line Simoneau (4 h)
- Programme Approche client composé de huit sessions de formation, de codéveloppement et de coaching personnalisé par Gino Gélinas, G2 Ascension
- Formation pratique sur les fromages de cuisson par Yves Gauzère, ENILBIO de Poligny (3 jours)
- Formation sur la fabrication des pâtes filées et études de cas portant sur les technologies fromagères par Yves Gauzère, ENILBIO de Poligny (2 jours)

Plus spécifiquement

- Stage de formation FROMTIQ d'une durée de 8 mois à l'ENILBIO de Poligny (Marie-Pier Vigneux)
- Stage de perfectionnement des techniciens produits laitiers fermiers (PLF) par l'IDELE, France (Louise Lefebvre et Lauriane Desrosiers) (2 jours)
- Atelier de formation sur la fabrication des fromages fondus par Vincent Banville (CDBQ) pour Julien Chamberland de l'université Laval (Caroline Bédard, Lauriane Desrosiers) (6 h)
- Cours sur la préparation chimique des laits par Julien Chamberland, Université Laval (Alexis Tardif, Yves Graveline, David Laurin) (3 h)

Nos innovations

Projet Registre-en-ligne

Le CEFQ contribue à sa manière à l'effort de numérisation des données avec son projet phare de Registre-en-ligne. Il y a notamment investi la somme de 139 366 $, équivalent à 11,5 % du montant total des dépenses totales de l'organisation.

Le projet Registre-en-ligne vise, entre autres, à améliorer la compétitivité et la rentabilité des entreprises fromagères en :

- Diminuant considérablement le temps utilisé pour la gestion de la production et de la qualité
- Augmentant l'autonomie et l'efficience des employés
- Simplifiant le processus de gestion documentaire pour la conformité réglementaire
- Permettant de visualiser et d'analyser rapidement des données de l'entreprise

Le CEFQ contribue à vulgariser, adapter, et implanter de nouveaux concepts dans les fromageries. Il constitue une véritable courroie de transmission entre le milieu scientifique et l'industrie fromagère participant ainsi à l'effort global d'innovation porté par l'ensemble des acteurs de la filière laitière.

Au cours de 2022, le CEFQ a été sollicité par certains de ses membres et également par quelques partenaires au sein de la filière laitière, afin de les accompagner dans l'exécution de leurs projets de développement.

Source :Fromagerie La Station

Projet Registre-en-ligne

Une analyse réalisée en début du projet a révélé que les outils de cueillette de données existants n'étaient pas appropriés pour les petites fromageries qui utilisent encore les registres papier, voire souvent aucun système de notation. Non seulement, cette situation affecte la qualité de la traçabilité, ces données ne sont, de surcroît, jamais corrélées entre elles compliquant l'analyse des processus et la résolution des problèmes rencontrés.

Dès 2021, le CEFQ a opté pour l'utilisation combinée des outils PAPERLESS de DATAHEX (numérisation) et de POWER BI de MICROSOFT (analyse) pour développer son concept d'outil adapté aux fromageries. En 2022, le prototype a été implanté dans quatre (4) fromageries, lesquelles ont ainsi contribué au raffinement de son architecture ainsi qu'à la preuve de concept.

Malgré des processus opérationnels spécifiques à chacune des fromageries, le CEFQ a su développer avec brio des gabarits et formulaires standard répondant à des critères de structure et d'architecture stricts de façon à :

- Rendre fonctionnel et pouvoir tirer profit du potentiel de l'outil, peu importe la fromagerie
- Garantir la sécurité et limiter l'accès aux données aux seules personnes autorisées

Le concept d'outil a donc été confronté à des processus qualité et fromagers variés. Il a relevé avec succès l'enjeu de compatibilité dans toutes les situations. En outre, plusieurs types de tableaux de bord ont été développés et testés selon les besoins spécifiques des fromageries.

Ils se sont avérés fonctionnels et ont permis d'apprécier la puissance de l'outil.

Le CEFQ entreprendra en 2023 la phase de commercialisation de la version 1 de l'outil REGISTRE EN LIGNE.

Une réflexion se poursuivra en vue d'orienter les travaux de développement d'une version améliorée. Il sera notamment question d'étudier les possibilités de mise en place de passerelles reliant l'outil

Registre en ligne à d'autres outils et portails commerciaux (saisie automatique en provenance d'automates, ERP, etc.)

Le CEFQ souligne la participation de ces fromageries sans qui ce projet n'aurait pu atteindre le niveau de succès escompté. Merci !

- Fromagerie et Boulangerie Médard, Saint-Gédéon (impliquée dès 2021)
- Fromagerie Montebello, Montebello (tout en construisant et migrant vers leur nouvelle usine)
- Fromagerie La Station, Compton
- Laiterie de Charlevoix, Baie-St-Paul

Nos implication et engagements envers le milieu

Le CEFQ appuie le développement du secteur par de nombreuses implications humaines ou financières. Voici, en rétrospective, quelques-unes d'entre elles :

Contributions financières

- Partenaire aux bourses d'études à l'AEC Techniques de transformation du lait en produits laitiers
- Chaire de leadership en enseignement en technologie fromagère

Concours – Évaluation sensorielle

- SIAL Montréal
- CASEUS

Projets structurants

- Contribution du projet mise à niveau de l'usine pilote de l'ITAQ
- Contribution au projet Concept et éléments de design de l'approche numérique soutenant le transfert du savoir dans la filière laitière au Québec.

Comités ou groupes de consultation

- CILQ
  - Comité sur la formation et la main-d'œuvre
- Novalait
  - Comité de pilotage de projets
  - Comité scientifique
- Comité réflexion sur les normes canadiennes en salubrité
- Activités liées à la planification stratégique de la filière laitière
  - Comité de gouvernance
  - Sous-Comité Efficacité de la transformation
  - Sous-Comité Recherche et Innovation
  - Comité de plan d'action de l'Analyse du cycle de vie (2023)
- Table de concertation pour l'amélioration du secteur laitier caprin
- Opt+lait
  - Comité scientifique
  - Comité sur le transfert

Financement

Bien qu'en 2022 les **REVENUS AUTOGÉNÉRÉS** ont, pour une première fois, constitué la principale source de financement du CEFQ (52,8 %), les précieuses **CONTRIBUTIONS** financières de ses partenaires (40,9 %) représentent toujours la base sur laquelle repose l'organisation.

Cette catégorie englobe les contributions du MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC, des PRODUCTEURS DE LAIT DU QUÉBEC, du CONSEIL DES INDUSTRIELS LAITIERS DU QUÉBEC, ainsi que les cotisations des MEMBRES.

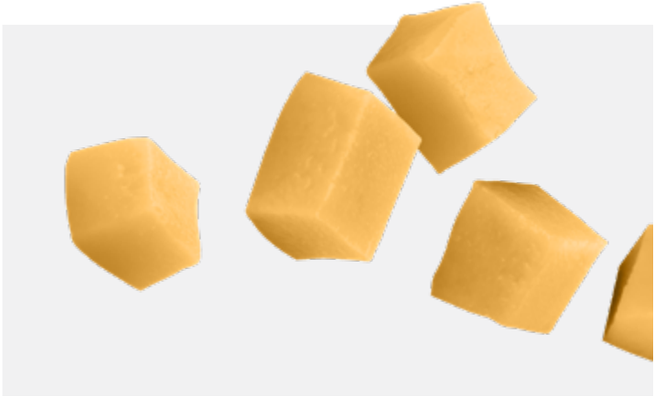
	2021	2022	Écart
Membres réguliers	**102**	**113**	**+10,8 %**
Fromageries	86	96	+11,6 %
Autres	16	17	+6,3 %
Dossiers démarrage	**15**	**15**	**-**
Revenus auto-générés	**421 972 $**	**612 403 $**	**+44,7 %**
Service-conseils et techniques	421 972 $	609 217 $	+44,4 %
Revenus totaux	**1 062 922 $**	**1 160 067 $**	**+8,0 %**
R. autogénérés / R. totaux	**39,7 %**	**52,8 %**	**+34,0 %**

Tableau 1. Sources de revenu 2021-2022

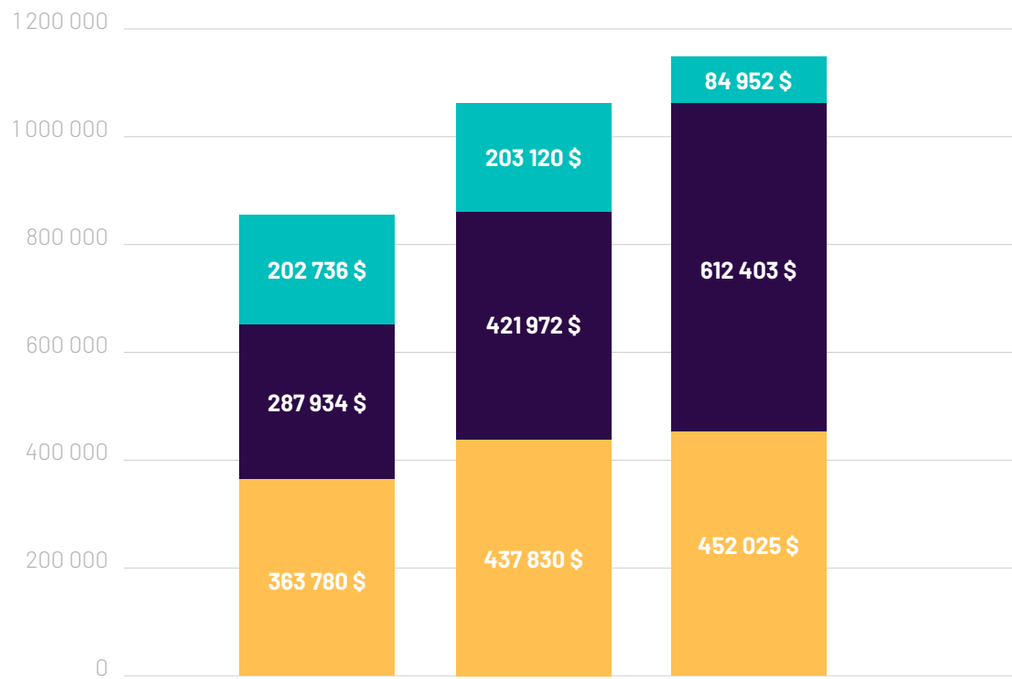
La vente des services-conseils et techniques a bénéficié d'une hausse importante de 187 431 $ (44,4 %) comparativement à 2021 pour atteindre 609 217 $. C'est avec fierté que nous accueillons cette marque de confiance de la part de notre clientèle.

En complément de ces revenus, le CEFQ a pu tirer profit en 2022 de sommes versées dans le cadre de PROGRAMMES d'aides, dont le Programme d'Aide aux Fromageries (PAF) du MAPAQ, et le Fonds d'Investissement dans la Transformation des Produits Laitiers (FITPL) géré par AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE CANADA.

La proportion des revenus attribuable à ces programmes a chuté à 7,4 % des revenus totaux de 2022 en comparaison à 19,1 % en 2021. Ceci s'explique, en grande partie, par la fin du programme d'aide de Subvention Salariale d'Urgence du Canada (SSUC), qui avait contribué pour près de 91 000 $ dans les revenus de 2021.



Financement



Dans un souci de pérennisation du CEFQ, la volonté de ses administrateurs et gestionnaires est de développer l'autonomie de l'organisation tout en sécurisant ses appuis (partenaires) et en développant ses revenus autogénérés (ventes des services-conseils et techniques).

À ce chapitre, le CEFQ présente une progression remarquable. Ses revenus autogénérés comptent en 2022 pour 52,8 % des revenus totaux, comparativement à 40,0 % en 2021 et 33,7 % en 2020.

Les revenus totaux ont par ailleurs enregistré une hausse de 9,1 % en 2022.

Tableau 2. Évolution des revenus 2020-2021-2022

- Contributions
- Revenus autogénérés
- Programmes

Les membres du CEFQ

Liste officielle des membres

Membres fromagers

Agropur
Bergerie Blais
Boréalait
Brebis de Bromont
Cindy Jaton
Coopérative de Solidarité de Yamachiche
Élevages Caberoy (Les)
Ferme Boucle d'Or SENC
Ferme Caribou
Ferme Fabel
Ferme Familiale Marien Sansfaçon Inc.
Ferme Gasper
Ferme Geneviève et Bruno Bessette S.E.N.C.
Ferme Julio
Ferme La Vieille École
Ferme Lait'Xpresso
Ferme Linor Inc.
Ferme Lupien
Ferme Martin Turbide
Ferme Nicole Lessard
Ferme Panama
Ferme Phylum
Ferme Ricochet Inc.
Ferme Vallée Verte 1912
Ferme Willkess
Fifth Town Artisan Cheese
Fromage Warwick
Fromagerie Allen (Ferme Jacal)
Fromagerie Au Gré des Champs
Fromagerie Au pays des Bleuets
Fromagerie Bergeron
Fromagerie Blackburn
Fromagerie Bouchard Artisans Bio (Ferme des Chûtes)
Fromagerie Coopérative St-Albert Inc.
Fromagerie de l'Île-aux-Grues
Fromagerie des Cantons
Fromagerie des Grondines
Fromagerie Deschaillons (Ferme Cansuisse)
Fromagerie Du Champs à la Meule
Fromagerie du Presbytère
Fromagerie du Terroir de Bellechasse
Fromagerie Etchemin
Fromagerie Fuoco
Fromagerie Georges
Fromagerie l'Ancêtre Inc
Fromagerie La Bourgade
Fromagerie La Drave
Fromagerie La Pépite d'Or Inc.
Fromagerie La Station Inc.
Fromagerie La Vache à Maillotte
Fromagerie Le Détour
Fromagerie Le Fromage Au Village
Fromagerie Le Métayer
Fromagerie Le P'tit Train du Nord Inc.
Fromagerie Les Rivières
Fromagerie Médard
Fromagerie Missiska Inc.
Fromagerie Montebello Inc.
Fromagerie Nouvelle-France
Fromagerie P.E.I.
Fromagerie Roy
Fromagerie Ruban Bleu
Fromageries Bel Canada
Fromages de l'Île-d'Orléans (Les)
Fromages Latino Inc. (Les)
Fromagiers de la Table Ronde (Les)
Groupe Sehomi Inc.
Gunns Hill Artisan Cheese
La Moutonnière
La Normandinoise Inc. (Ferme Beauregard)
La Voie Lactée
Lactalis Canada
Laiterie Chalifoux (Maison Riviera)
Laiterie Charbonneau (Ferme Vachalê)
Laiterie Charlevoix Inc.
Laiterie Des Côteaux (Ferme Cotopierre)
Laiterie Laroche S.E.N.C.
Laiterie Riverin du Lac
Le Renard et La Chouette
Les Vagabondes
Maison d'Affinage Maurice Dufour Inc. (La)
Marcie Tolhurst
MRC des Basques
Salt Spring Island Cheese Co.
Saputo Produits Laitiers Canada S.E.N.C.
Troupeau Bénit (Le)

Membres non-fromagers

Association de mise en valeur de la race bovine canadienne
Biena Inc.
Bruno Morissette
Collin Agroalimentaire Inc.
Conseil des Industriels Laitiers du Québec (CILQ)
Fromagex
Gestion Michel Doré Inc.
Humanis- CEGEP de Chicoutimi
Institut de Technologie Agroalimentaire du Québec (ITAQ)
Julien Chamberland
Lactanet
Novalait
Plaisirs Gourmets
Prorec Inc.
Qualtech
Soteck
Soudure Sanitaire Québec

Merci !

Nous tenons à souligner la loyauté et l'engagement de nos partenaires, collaborateurs et membres envers le CEFQ au cours de l'année 2022. Cette marque de confiance nous invite au dépassement maintenant et pour le futur.

Nos partenaires financiers

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 and Agri-Food Canada

Agriculture et Agroalimentaire Canada

Nos partenaires stratégiques

réseau agriconseils

Novalait
Catalyseur de recherche

ITAQ INSTITUT DE TECHNOLOGIE AGROALIMENTAIRE DU QUÉBEC

Chaire de leadership en enseignement en technologie fromagère

Membres

Finalement, MERCI aux fromagers, fromagères, et autres membres du CEFQ de votre appui indéfectible.

Les
Producteurs
de lait
du Québec

Les PLQ supportent également des initiatives structurantes qui contribuent au développement du secteur laitier, et dans ce contexte ils ont renouvelé en 2022 leur engagement à soutenir le CEFQ pendant encore trois années.

Les PLQ sont pour le CEFQ beaucoup plus que des partenaires financiers, ils misent également sur ses services-conseils ainsi que sur sa participation à la coordination d'activités opérationnelles dans le cadre de ses nombreux événements de représentation pour « les Fromages d'ici ».

Dans ce contexte, les PLQ ont fait appel aux services du CEFQ dans le cadre d'un projet « Pastilles de Goût », un projet de classification des fromages visant à proposer aux consommateurs une lecture simplifiée des caractéristiques de plus de 400 des fromages d'ici, visant à les accompagner dans leur découverte et leur compréhension de ces produits.

Un nouvel outil pour découvrir les fromages d'ici | Fromages d'ici (fromagesdici.com)

Conseil des industriels laitiers du Québec inc.

Le Conseil des industriels laitiers du Québec et le Centre d'expertise fromagère du Québec : un partenariat durable et profitable !

Le partenariat entre le Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ) et le Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ) est axé sur la promotion, le développement de l'industrie fromagère au Québec et l'amélioration de son savoir-faire.

Les missions respectives du CILQ et du CEFQ sont complémentaires. D'un côté, le CILQ représente les intérêts des fabricants de produits laitiers québécois auprès des autorités gouvernementales et de toute autre instance appelée à intervenir dans le secteur laitier. Il contribue à un développement soutenu, dynamique et structuré de l'industrie laitière et joue un rôle actif dans le développement et le rayonnement du pôle fromager.

De l'autre, le CEFQ développe, coordonne et offre des services conseils aux fromageries, en particulier les fromageries artisanales, pour les soutenir dans leur processus d'amélioration continue et dans la résolution de problématiques rencontrées.

Il assure également une formation continue en fabrication fromagère aux entreprises, tout en développant des outils de gestion adaptés pour soutenir des fromagers dans la gestion de leurs opérations de fabrication.

En réalisant leur mission respective tout en travaillant de concert depuis de nombreuses années, le CILQ et le CEFQ contribuent, quotidiennement, à l'amélioration continue de la qualité des produits laitiers québécois, ainsi qu'à la productivité et à la rentabilité des entreprises laitières.

En 2022, le CILQ a continué à supporter et à faire rayonner l'application La route des fromages, un outil de promotion où le consommateur peut découvrir des membres du CILQ et du CEFQ, soit des fromageries locales et des artisans fromagers passionnés et fiers de leur savoir-faire, via des routes gourmandes qui sillonnent les quatre coins du Québec.

Le CILQ a également poursuivi ses actions de consolidation du terme valorisant Fromage fermier, qui permettra aux producteurs-transformateurs de tous les types de laits produits au Québec de se démarquer sur le marché compétitif des fromages fins et à s'assurer une place enviable sur la table du consommateur québécois. À cet effet, le CEFQ a offert sa collaboration au CILQ et s'est fait promoteur du terme valorisant auprès de ses membres lorsque l'occasion se présentait.

La toute nouvelle Attestation d'études collégiales (AEC) en techniques de transformation du lait en produits laitiers offerte par l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ), pour laquelle le CILQ et le CEFQ ont travaillé main dans la main avec l'industrie depuis de nombreuses années, a accueilli sa première cohorte en août 2022.

Le CILQ a concentré ses efforts pour attirer les jeunes dans les métiers du secteur de la transformation laitière en amont du début de la session via la mise sur pied d'un programme de bourses d'études. Le CEFQ s'est rapidement montré intéressé par ce programme auquel il a généreusement contribué.

Enfin, le CILQ et le CEFQ collaborent ensemble au développement d'une usine-école dédiée à la formation en entreprise laitière et aux services techniques en entreprise. En 2022, ils ont entrepris des discussions avec l'ITAQ pour évaluer la faisabilité d'un tel projet. Les résultats sont attendus pour 2023.

Le CILQ et le CEFQ partagent beaucoup plus que des visions pour la pérennité de l'entreprise de transformation laitière québécoise. En effet, le CILQ s'investit directement auprès du CEFQ via un soutien financier, partenariat qui se décline entre autres par le partage de ressources administratives et logistiques.

En résumé, le partenariat entre le CILQ et le CEFQ est une collaboration mutuellement bénéfique qui vise à doter l'industrie laitière et fromagère du Québec des outils nécessaires pour lui permettre un accroissement continu par la qualité de ses produits, le développement de nouvelles technologies et la promotion soutenue des fromages québécois auprès du consommateur.

L'Institut de Technologie Agroalimentaire du Québec

L'ITAQ est fermement déterminé à reprendre un rôle prépondérant dans la filière laitière et dans l'habilitation des partenaires du secteur à s'approprier le virage technologique pour une plus grande autonomie.

En 2022, l'ITAQ a lancé avec succès son tout nouveau programme d'AEC – Techniques de transformation du lait en produits laitiers. Dans le but d'améliorer son offre académique/pratique, l'ITAQ s'est également investi dans la modernisation de ses installations. Le CEFQ y a contribué et en retour, l'ITAQ a consenti à rendre disponible ses installations pour des activités organisées par le CEFQ, dont une formation pratique sur les fromages de cuisson à l'automne 2022.

L'ITAQ est toujours à l'affût de solutions visant à potentialiser et dynamiser ses installations, et l'usine laitière est la principale cible pour le campus de St-Hyacinthe. Dans ce contexte, l'ITAQ, le CILQ et le CEFQ ont travaillé à développer un partenariat dont le but ultime consiste à édifier et opérer l'« usine-école » de l'ITAQ, un projet phare qui répondrait aux besoins exprimés depuis plusieurs années par l'ensemble des entreprises laitières (et fromagères), dont ceux ressortis dans le cadre de la consultation du MAPAQ en lien avec la politique bioalimentaire du Québec.

Reconnu par les réseaux Agriconseils

Mis en place en 2006, le réseau Agriconseils est un carrefour où se retrouvent les besoins prioritaires des entreprises et les compétences des professionnels. Responsables de l'application du Programme Services-Conseils (PSC) pour le MAPAQ, les 13 réseaux vous proposent une aide financière pour vous donner accès à un large éventail de services-conseils, assurant du même coup le développement de leur région tout en respectant les initiatives stratégiques.

LE CEFQ est accrédité en tant que conseiller dispensateur de services au sein des réseaux, et selon les régions administratives et les types de travaux réalisés, les subventions peuvent atteindre jusqu'à 75 % et 85 % des coûts de consultation engendrés et services dispensés par le CEFQ.

Certains services-conseils bénéficient d'une aide financière offerte par l'entremise des réseaux Agriconseils grâce au Programme services-conseils 2018-2023, mis en œuvre en vertu du Partenariat canadien pour l'agriculture, selon une entente conclue entre les gouvernements du Canada et du Québec.

450-250-2330
855-344-CEFQ (2337)
info@expertisefromagere.com
3600 Boulevard Casavant Ouest,
Saint-Hyacinthe (QC) J2S 8E3

Linked In

Facebook

Youtube