

# METTRE EN VALEUR LA TYPICITÉ DU FROMAGE AU LAIT CRU... SANS EMBÛCHES !

CEFRQ



## PROGRAMME DÉTAILLÉ

### Dans une production au lait cru, assurer la maîtrise sanitaire tout en préservant, favorisant l'expression des microflores d'intérêt au service de la qualité des fromages

- Le rôle des microflores des laits en filière lait cru : liens avec la qualité sensorielle des fromages, potentiel effet barrière et impact sur la santé humaine
- Comment définir un lait de qualité sanitaire tout en préservant les microflores d'intérêt?
- Les réservoirs, origines des microflores et facteurs de maîtrise de la qualité microbiologique du lait
- Exemples de travaux menés en technologie lactique, pour favoriser la préservation et l'expression des microflores utiles indigènes en ateliers fermiers
- Les différents types de démarches d'accompagnement existantes en France pour préserver les microflores d'intérêt tout en assurant la maîtrise sanitaire du lait

Cécile Laithier  
IDELE, France

### Fermentation naturelle en fabrication fromagère au lait cru (*traduction disponible*)

- Fermentation naturelle : utilisation du lactosérum, de lait fermenté, de grains de kéfir et de matériaux naturels tel que le bois, pour l'inoculation du lait lors de la fabrication fromagère traditionnelle
- L'innocuité de ces ferments naturels est comprise scientifiquement et établie. Ils contribuent à la complexité aromatique des fromages et sont à l'image de la typicité du site de la production laitière et fromagère au lait cru
- Qu'est-ce qui nuit à une utilisation plus large de ces ferments naturels par les producteurs fromagers artisanaux?
- Un fromage au lait cru est-il aussi sécuritaire lorsqu'il est produit avec des ferments lyophilisés du commerce?
- Comment utiliser davantage la fermentation naturelle en transformation laitière?

David Asher  
Black Sheep School

### Diversité et structure microbienne du lait cru des fermes laitières au Québec

- La composition microbiologique du lait cru obtenu de différentes fermes laitières au Québec.
- Ces résultats résultent de la compilation de plusieurs projets de recherche basés sur l'analyse métatologique du microbiote du lait cru à la ferme qui mettent en évidence l'impact des pratiques à la ferme lors de la production laitière.

Alexandre Jules  
Kennang Ouamba  
Université Laval

### Prévalence et impacts des infections intramammaires chez les petits ruminants laitiers du Québec

- Résultats préliminaires d'une étude sur la prévalence des principaux agents étiologiques responsables des infections intramammaires chez les petits ruminants laitiers du Québec.
- État des connaissances sur les impacts de ces infections sur la production laitière (rendement, comptage de cellules somatiques et composantes du lait) et sur les différents outils diagnostiques disponibles.

Emmie Ouellet, agr.  
Dr Julie Arsenault  
Université de Montréal  
(FMV)

### Application de la réglementation Hygiène en France pour les ateliers laitiers fermiers

- Principes du paquet Hygiène
- Critères microbiologiques de sécurité et d'hygiène réglementés
- Focus sur les produits traditionnels et petits ateliers
- L'application en France pour les ateliers laitiers fermiers

Cécile Laithier  
IDELE

### Présentation des exigences de la Loi sur les produits alimentaires et du Règlement sur les aliments (RLRQ, chapitre P-29, r. 1) concernant la fabrication de fromages au lait cru

Julie Samson  
MAPAQ

### Réglementation appliquée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments en lien avec la fabrication fromagère à partir de lait cru

Paul Ciras et  
Catherine Jodoin, ACIA  
Véronique Albert  
Santé Canada

### Activité Table Ronde

Quels sont les leviers et actions à déployer à tous les niveaux de la filière afin de relancer le développement de ces produits du terroir québécois ?

Tous les participants en  
présentiel et en ligne

# METTRE EN VALEUR LA TYPICITÉ DU FROMAGE AU LAIT CRU... SANS EMBÛCHES !

CEFRQ



## NOS FORMATEURS ET FORMATRICES

### Mme Cécile Laithier, IDELE, France

Mme Laithier est responsable du service « Qualité du lait et des produits laitiers » à l'Institut de l'Élevage, IDELE en France. Elle œuvre depuis 25 ans dans la conduite de projets de R&D, l'expertise, l'animation dans le domaine de la qualité microbiologique (dont sanitaire), la réglementation Hygiène pour la qualité des produits en filières traditionnelles au lait cru.

### M. David Asher, auteur, Black Sheep School

Depuis 17 ans, M. Asher fait la promotion d'une fabrication fromagère nature. Il est professeur pour Black Sheep School of Cheesemaking, une école d'enseignement mobile qui œuvre à travers le monde, sur la base de méthodes artisanales et naturelles pour la fabrication fromagère. Il est aussi l'auteur du livre Art of Natural Cheesemaking.

### M. Alexandre Jules Kennang Ouamba, Ph.D, Université Laval

M. Kennang est stagiaire postdoctoral au laboratoire du professeur Denis Roy. Au cours des 8 dernières années, qui incluent ses études doctorales, M. Kennang a effectué des recherches pour comprendre l'impact des pratiques de gestion à la ferme laitière sur la qualité microbiologique du lait cru. Il a étudié le transfert de microorganismes bactériens et fongiques de l'environnement vers le lait cru à la ferme et vers le fromage à la fromagerie.

### Dr Julie Arsenault, Ph.D, Université de Montréal

Dr Arsenault est professeur titulaire à la Faculté de Médecine vétérinaire de l'Université de Montréal. Depuis 20 ans, elle a réalisé de nombreux projets de recherche et de transfert portant sur l'épidémiologie des maladies infectieuses chez les petits ruminants, incluant les infections de la glande mammaire.

### Mme Emmie Ouellet, agr.

Mme Ouellet est agronome et étudiante au doctorat sous la direction de Dr Arsenault. Son sujet porte sur la qualité du lait et les infections intramammaires des petits ruminants laitiers du Québec.

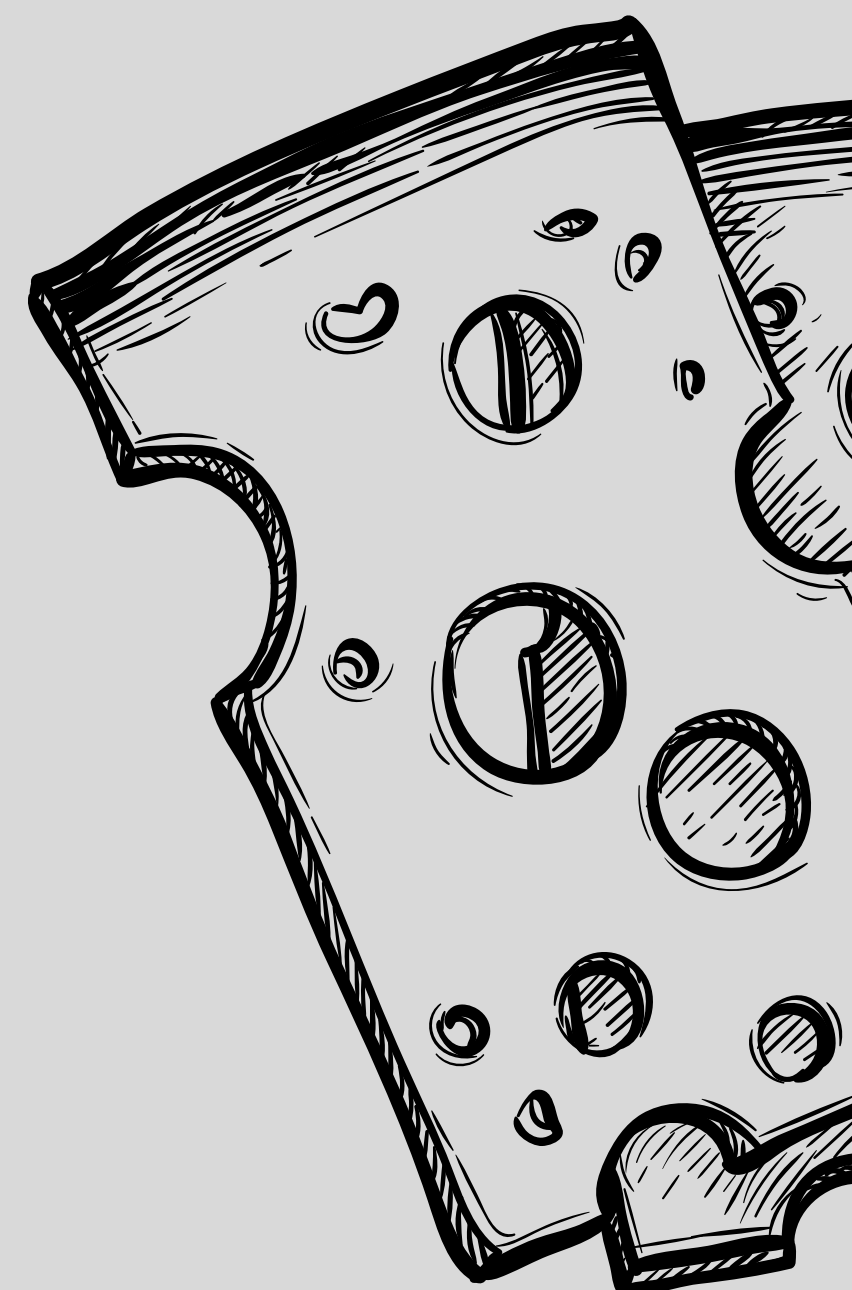
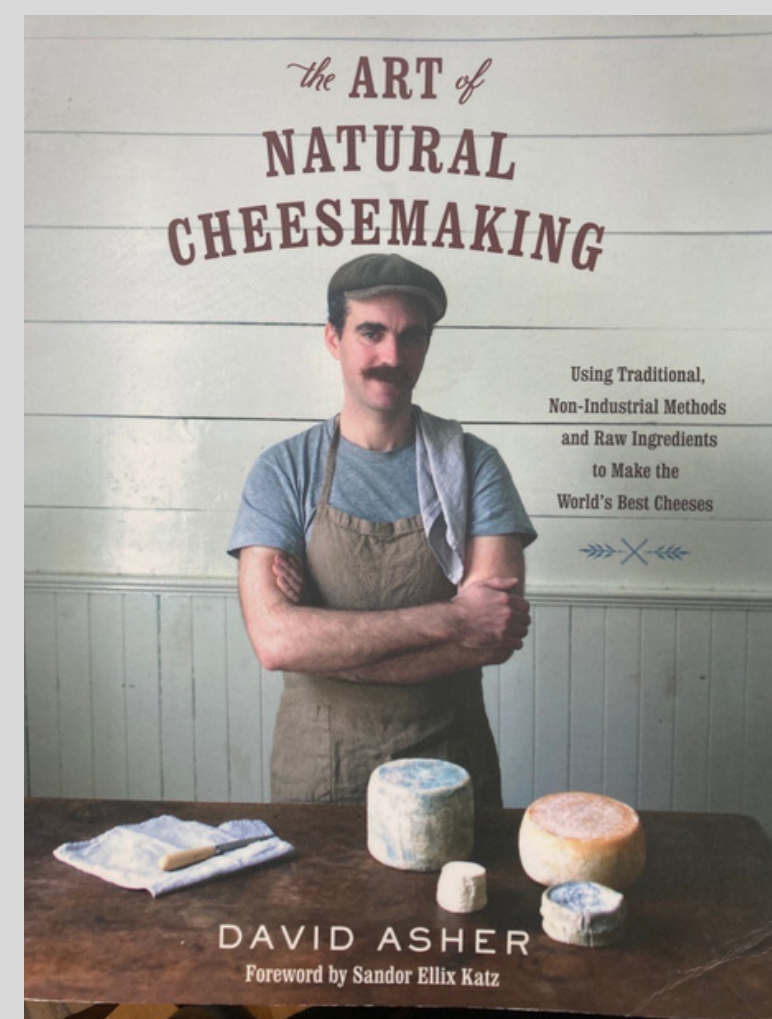
### Mme Julie Samson, Ph.D, MAPAQ

Mme Samson est titulaire d'un doctorat en microbiologie de l'Université Laval. Ses études graduées ont porté sur la caractérisation de virus (bactériophages) et de systèmes antiviraux touchant une bactérie utilisée en production fromagère. Depuis 6 ans, elle conseille en salubrité des aliments et en réglementation pour le secteur laitier à la Direction de la salubrité alimentaire et du bien-être des animaux du MAPAQ. Son expertise couvre tous les types de productions laitières (bovin, caprin, ovin, bufflonne) de la ferme à la table, et ce autant au niveau de la production, du transport, de la transformation et de la vente au détail.

**M. Paul Ciras** : Chef Politique et programme, ACIA

**Mme Catherine Jodoin** : spécialiste des politiques et programmes, ACIA

**Mme Véronique Albert** : biologiste principale chargée de la coordination des projets, Santé Canada



Québec



Faculté de médecine vétérinaire

Université de Montréal

CE PROJET A ÉTÉ FINANCÉ PAR LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION, DANS LE CADRE DU PROGRAMME COMPÉTITIVITÉ ET ENVIRONNEMENT : TRANSFORMATION LAITIÈRE ET DES VIANDES (2022-2024).



Santé Canada

Health Canada

