

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

28  
FÉVRIER  
2024

En présentiel  
ou en ligne

Que vous soyez fromager au lait cru ou non, conseiller, intervenant, chercheur, étudiant, venez enrichir ce partage de connaissances et orienter le développement de la filière au lait cru

Les fromages à base de lait cru comptent parmi nos principales richesses gastronomiques au Québec. Pourtant, depuis plus d'une décennie, nous vivons une forte décroissance de la fabrication de ceux-ci dans nos fromageries. Le CEFQ encourage tous les acteurs du secteur à s'ouvrir vers une vision globale de l'écologie microbienne laitière fermière, dorénavant mieux appuyée par la science des analyses génomiques. Nous aurons aussi l'opportunité d'échanger avec les instances réglementaires afin de mieux saisir la raison d'être des mesures en place. Cette formation enrichie de vos réflexions et idées mènera sans contredit à l'identification de solutions innovantes. Cette occasion nous apparaît déterminante pour la relance de ces produits identitaires. Et vous ?

- Le 28 février 2024, de 9-16h30
- Une journée de formation et de partage d'idées
- Des thématiques diversifiées et d'actualité
- Des experts et expertes reconnu.es, du Québec et de l'international
- En virtuel ou en présentiel à l'hôtel Le Dauphin, Drummondville
- Profitez de nos tarifs hâtifs et préférentiels pour les membres
- Gratuité aux étudiants (version en virtuel)

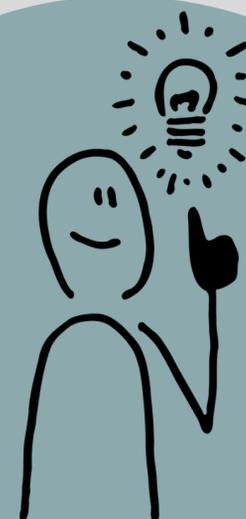
8h30



### TARIFS ET INSCRIPTION

Formule en présentiel : [ICI](#)

Formule en virtuel : [ICI](#)



Une occasion de participer à une réflexion fondamentale

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

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

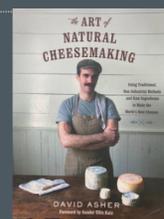
CEFG



## NOTRE PROGRAMME

[Programme détaillé  
sur notre site web](#)

### CAFÉ BRIOCHES

9h	Mot de bienvenue et d'ouverture	Alain Marchand, DG Maryse Lamoureux, dir. scientifique, CEFQ
9h15	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	Cécile Laithier Responsable du service Qualité du lait et des produits laitiers Institut de l'élevage IDELE, France
10h15	Fermentation naturelle en fabrication fromagère au lait cru (traduction disponible)	David Asher Auteur Black Sheep School 
<b>PAUSE</b>		
11h15	Diversité et structure microbienne du lait cru des fermes laitières au Québec	Alexandre Jules Kennang Ouamba Université Laval
12h00	Prévalence et impacts des infections intramammaires chez les petits ruminants laitiers du Québec	Emmie Ouellet Dr Julie Arsenault Université de Montréal (FMV)
<b>LUNCH</b>		
13h30	Application de la réglementation Hygiène en France pour les ateliers laitiers fermiers	Cécile Laithier IDELE
14h15	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
14h40	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
<b>PAUSE</b>		
15h30	Activité Table Ronde	Tous les participants en présentiel et en ligne
16h15	Parole aux formateurs et mot de la fin	
16h30	Fin	

CONTACTEZ-NOUS À [INFO@EXPERTISEFROMAGERE.COM](mailto:INFO@EXPERTISEFROMAGERE.COM)

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

CEFQ



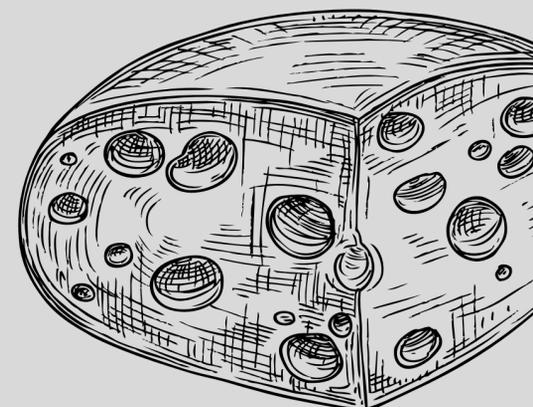
28 février 2024, de 9h-17h00

Formule **en présentiel**, Hotel Le Dauphin, Drummondville

INSCRIPTION : [ICI](#)

Formule **en virtuel**

INSCRIPTION : [ICI](#)



## Grille tarifaire \*

	En présentiel **	En virtuel
<b>Tarif hâtif</b> (pour membre CEFQ seulement)	225 \$ (au plus tard 31 décembre 2023)	175 \$ (au plus tard 31 décembre 2023)
<b>Tarif hâtif</b> (non membre)	425 \$ (au plus tard 31 décembre 2023)	325 \$ (au plus tard 31 décembre 2023)
Membre CEFQ	250 \$	200 \$
Non membre	450 \$	350 \$
Étudiants (plein temps) ***	30 \$ (repas)	Gratuit

\*les deux taxes ainsi que des frais d'inscription seront appliqués à ces tarifs.

\*\*ce tarif inclut l'activité en salle, les pauses et le(s) dîner(s).

\*\*\*une preuve d'études à plein temps dans une institution québécoise est requise (horaire de la session en cours).

NOUVEAU

### NOUVELLE POLITIQUE D'INSCRIPTION, D'ANNULATION ET DE REMBOURSEMENT

Le paiement sera dorénavant effectué par carte de crédit lors de l'inscription en ligne sur la plateforme Le Point de Vente.

Toute annulation devra être signalée par courriel au CEFQ, au plus tard 48 heures avant le début de la formation, afin que les frais de formation vous soient remboursés à 75 % ou encore crédités en totalité et applicable à une future activité du CEFQ.

Québec 

CE PROJET A ÉTÉ FINANÇÉ 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).

CONTACTEZ-NOUS À [INFO@EXPERTISEFROMAGERE.COM](mailto:INFO@EXPERTISEFROMAGERE.COM)