



Rapport Annuel 2023

Centre d'expertise fromagère du Québec

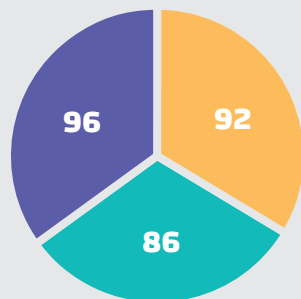
CEFR



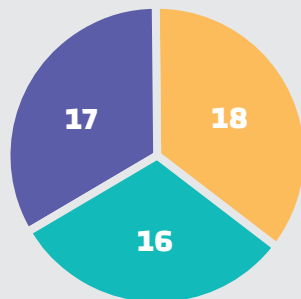
LE CEFQ EN BREF

Membres

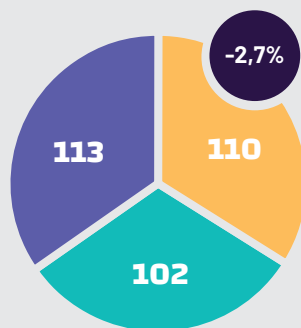
2023 2022 2021



Membres fromagers

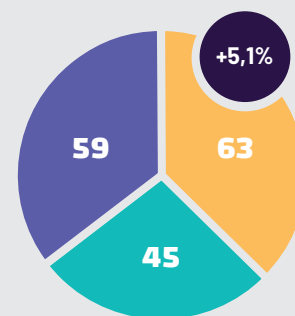


Membres non-fromagers

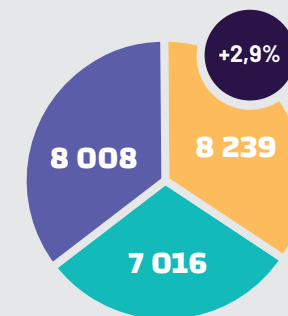


Total

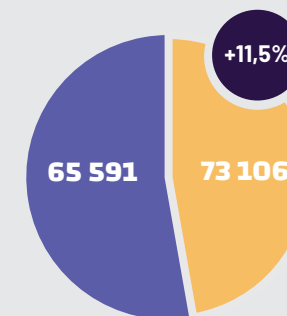
Clientèle



Nombre de clients desservis

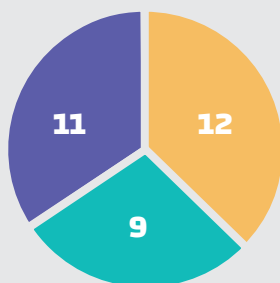


Heures de service facturées



Km parcourus

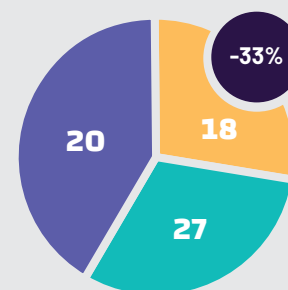
Équipe



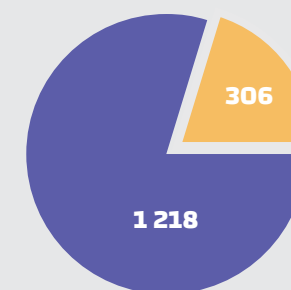
Nbre. employés



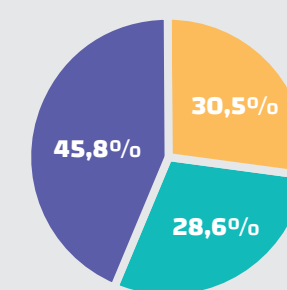
Service-conseil soutenu financièrement



Nbre. de clients



h. subventionnées / h. totales



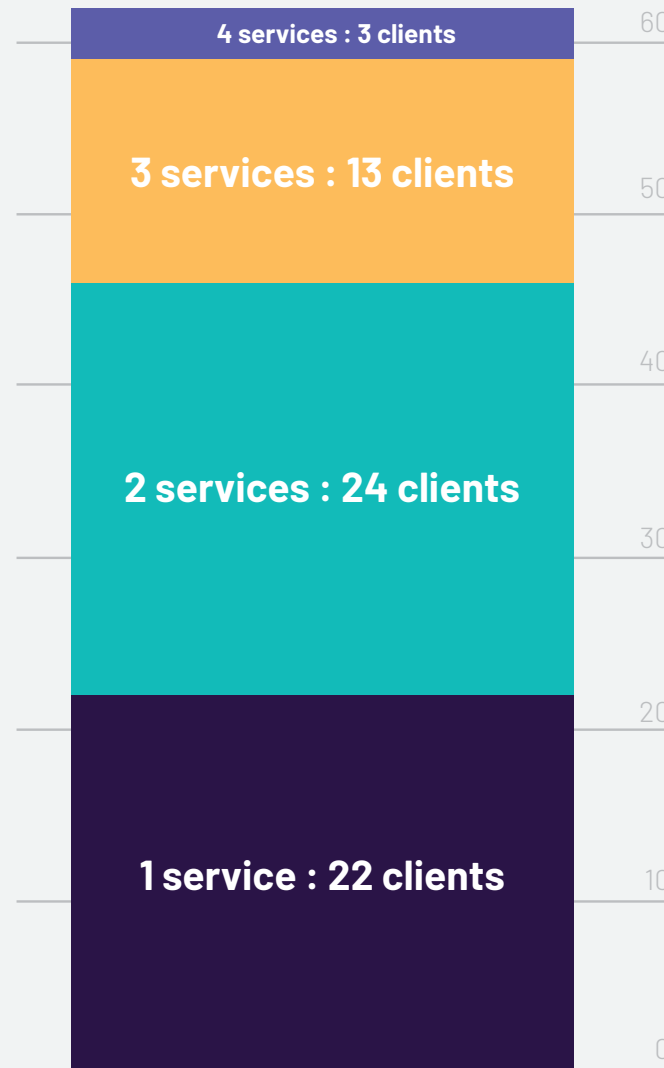
Proportion de la clientèle
ayant bénéficié
d'une aide Agriconseils

QUI SONT NOS CLIENTS ?

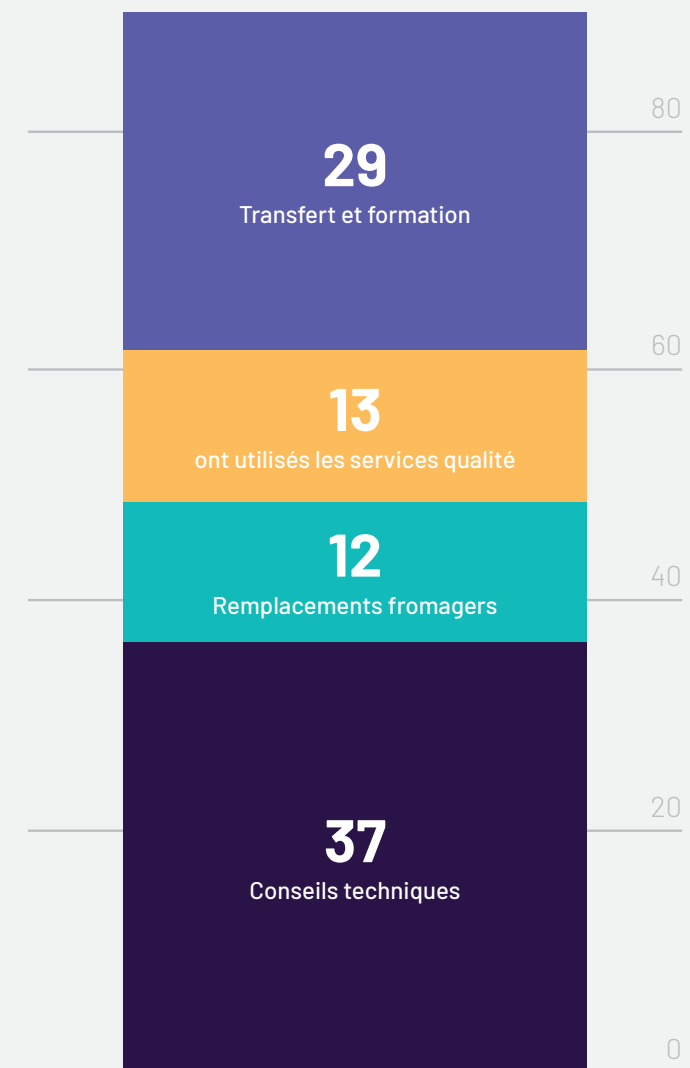
Des 63 clients utilisateurs de nos services



Niveau d'utilisation des services offerts



Nombre de clients par type de services



LE CEFQ EN 2023

Le Centre d'Expertise Fromagère du Québec : au service de la communauté fromagère

Le Centre d'Expertise Fromagère du Québec (CEFQ), une organisation sans but lucratif, a connu une fois de plus en 2023, une année sans pareil. Bientôt 15 ans que le CEFQ ne cesse de se réinventer pour mieux répondre aux besoins de l'ensemble des fromageries, quel que soit leur taille, leur niveau d'expertise ou leur maturité.

Formation et transfert de connaissances

Lors de notre récente démarche de planification stratégique en 2022, les fromageries ont exprimé un besoin crucial : la formation. Le CEFQ a entendu cet appel et s'est engagé en 2023 à mettre en place diverses formations et activités de transfert de connaissances spécifiquement adaptées aux fromagers et au personnel des fromageries québécoises. Notre mission est claire : renforcer les compétences de tous les acteurs du secteur laitier incluant celles de notre équipe conseil toujours aussi engagée.



Résilience face à l'adversité

L'année 2023 a été marquée par plusieurs facteurs déstabilisants pour nos fromageries. Une inflation galopante (9 %), une pénurie de personnel qui ne résorbe pas et la fin de nombreux programmes d'aide financière ont créé un climat d'incertitude. Néanmoins, nos fromageries ont fait preuve d'une résilience exceptionnelle. A la suite d'un premier trimestre au ralenti, les services du CEFQ ont été sollicités de plus en plus, atteignant un niveau record à son dernier trimestre. Il est à souhaiter que cette tendance se maintienne en 2024.

Vers l'avenir : Numérisation et développement durable

En 2024, plusieurs projets prendront leur envol au CEFQ. Entre autres, l'outil Registre-en-Ligne amorcera sa phase de commercialisation soutenue par un service d'accompagnement éprouvé en numérisation des données. De plus, le CEFQ s'engage à développer son expertise en matière de développement durable, afin d'accompagner les fromageries vers un avenir plus responsable notamment la réduction de leur empreinte carbone, l'optimisation de leur bilan énergétique, de leur consommation d'intrants et de leur gestion des matières résiduelles.

Le CEFQ, c'est bien plus qu'un centre d'expertise. Il est un allié incontournable au cœur de la communauté fromagère québécoise.

Ensemble, nous façonnons l'avenir du fromage au Québec.

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



ÉTHIQUE

Intègres - Discrets



ENGAGEMENT

Responsables



COLLABORATION

À l'écoute des besoins



INNOVATION

À l'affût des nouveaux concepts
et technologies novatrices

MESSAGE DU PRÉSIDENT

Chers membres, chers partenaires,

Au nom du conseil d'administration et de toute l'équipe du centre d'expertise fromagère du Québec, j'ai le grand plaisir de vous présenter notre rapport annuel 2023. C'est en avril 2023 que j'abordais, à la suite d'une élection par nos administrateurs, ce nouveau mandat à la présidence dans la continuité de l'excellent travail accompli par mes prédécesseurs.

Au cours de l'année 2023, notre conseil d'administration (CA) s'est réuni à six reprises alors que divers comités se sont penchés sur des dossiers spécifiques. En juin 2023, le comité Éthique et Gouvernance a recommandé au CA la nomination de deux nouveaux administrateurs, messieurs Pierre-Édouard Chomette et David Perreault.

Le comité Finance, quant à lui, s'est rencontré à quelques reprises à l'automne dernier pour élaborer des stratégies efficaces en vue des discussions sur le mode de financement du centre avec les représentants du MAPAQ.

Vous serez à même de constater que le CEFQ a poursuivi sa mission en développant toutes ses sphères d'activités. La qualité, la pertinence et l'ampleur de l'offre du CEFQ se sont accrues, tant au chapitre du service-conseil que celui des activités de formation et de communication. Plus de 60 fromageries ont

bénéficié de notre soutien en accompagnement et conseil en 2023, renforçant notre lien privilégié avec notre clientèle.

Je tiens à remercier les employés pour leur professionnalisme et leur dévouement envers l'organisation. Sans eux, les objectifs du centre seraient difficilement atteignables. Je dois souligner également le travail de Monsieur Alain Marchand qui a non seulement géré l'organisation avec énergie, mais aussi travaillé sans relâche à élaborer et proposer de nombreux projets visant à améliorer la santé financière du CEFQ.

Dans un contexte économique incertain, l'année 2024 s'annonce avec son lot de défis. Cependant, je suis persuadé que le CEFQ poursuivra avec succès sa mission, son développement et son soutien envers ses partenaires et clients. Le travail en mode collaboratif sera essentiel. De plus, je suis convaincu que le CEFQ jouera un rôle clé dans la nouvelle politique bioalimentaire du gouvernement du Québec, prévue en 2025.

En guise de conclusion, je remercie chaleureusement les administrateurs de m'avoir accordé leur confiance pour présider le conseil d'administration et animer les différents comités.



Jean Bolduc
Président du CEFQ

MESSAGE DE LA DIRECTION GÉNÉRALE

Chers membres et partenaires,
Chers collaborateurs,

C'est avec un immense plaisir que je vous présente le bilan des activités du Centre d'Expertise Fromagère du Québec (CEFQ) de la dernière année.

Après trois années de croissance soutenue, notre plan d'action 2023 s'est concentré sur trois objectifs majeurs : intensifier notre offre de formation, consolider nos services-conseils et préserver les acquis des années précédentes. Votre soutien inestimable, sous toutes ses formes, a été déterminant dans la réalisation de ces objectifs.

Malgré une année marquée par des éléments économiques et contextuels défavorables, vous, membres et clients, avez continué à faire confiance au CEFQ en étant nombreux, malgré la situation, à utiliser nos services. Votre résilience est exemplaire, et je le souligne chaleureusement.

Je tiens également à exprimer ma reconnaissance envers chaque membre de notre équipe, qu'il s'agisse de nos employés permanents ou contractuels. Votre dévouement envers la communauté fromagère est admirable, et vos accomplissements contribuent sans nul doute au rayonnement du CEFQ.

Je me sens privilégié d'être entouré et si bien secondé par cette équipe d'administrateurs, des femmes et des hommes, compétents et dévoués à la mission du CEFQ. Je souligne donc le calibre exceptionnel de ce conseil d'administration qui veille à la bonne gouvernance de l'organisation simplifiant d'autant mon travail.

Je remercie tout particulièrement notre Présidente sortante, madame Élise Gosselin, pour son soutien dès mon premier jour au CEFQ.

Ce fut pour moi une expérience enrichissante de travailler sous sa gouverne. Je salue également monsieur Jean Bolduc, qui a accepté en 2023 la charge de Président du Conseil d'Administration.

Le CEFQ demeure entre de bonnes mains, et je suis confiant envers l'avenir.

Le Centre d'Expertise Fromagère du Québec (CEFQ) ne pourrait poursuivre sa quête d'excellence sans le concours de ses précieux commanditaires et collaborateurs. J'adresse un grand merci au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) ainsi qu'aux Producteurs de Lait du Québec (PLQ) pour leur soutien financier.

Je tiens également à exprimer ma

reconnaissance envers tous ceux qui contribuent à faire rayonner le CEFQ par leur collaboration sous toute autre forme notamment :

- Le Conseil des Industriels Laitiers du Québec (CILQ),
- le Centre de Développement Bioalimentaire du Québec (CDBQ),
- les réseaux Agriconseils,
- le Centre de Recherche et de Développement de St-Hyacinthe (CRDSH),
- l'Institut de Technologie Agroalimentaire du Québec (ITAQ),
- l'Université Laval,
- Novalait,
- et Lactanet.

Le CEFQ réaffirme son engagement à demeurer attentif à vos préoccupations et à concrétiser des actions pour vous accompagner dans la gestion de vos multiples défis et enjeux.

Merci à tous pour votre engagement et votre confiance renouvelée envers le CEFQ.



Alain Marchand
Directeur général

NOTRE CONSEIL D'ADMINISTRATION



PRÉSIDENT

M. Jean Bolduc

Innovation Conseil Loga-Rose,
administrateur Fromagerie l'Ancêtre,
administrateur CEGEP de Victoriaville



ADMINISTRATEUR

M. Pierre-Edouard Chomette

Vice-Président, unité d'affaire Fromages
Fins Opérations Canada, Agropur



ADMINISTRATEUR

M. Charles Langlois

PDG, Conseil des Industriels Laitiers du
Québec



VICE-PRÉSIDENTE

Mme Noémie Labbé

Les Fromages de l'Isle d'Orléans



ADMINISTRATRICE

Mme Élise Gosselin

Directrice Générale, Novalait



ADMINISTRATEUR

M. Daniel Lefebvre

Chef de l'exploitation et Directeur du
Centre d'Expertise Lactanet



ADMINISTRATEUR

M. Julien Chamberland

Titulaire de la Chaire de Leadership en
Enseignement (CLE) en technologie
fromagère de l'Université Laval



ADMINISTRATEUR

M. Pierre Lampron

Ferme Y. Lampron, administrateur Les
Producteurs de Lait du Québec (PLQ),
administrateur Lactanet



ADMINISTRATEUR

M. David Perreault

Directeur général, Sotek inc.

LES FAITS SAILLANTS 2023

Après quelques années axées sur la croissance et le déploiement de son offre de services au sein de la communauté fromagère, le CEFQ a choisi en 2023 de consolider cette offre et de tirer profit de ses acquis en capital humain.

FORMATION ET INNOVATION

En 2023, notre budget a été alloué en priorité à l'intensification de notre offre de formation et à la mise en œuvre de projets innovants. Nous avons développé et diffusé une panoplie d'activités répondant aux besoins de formation et d'expertise, tant au bénéfice de la communauté fromagère que pour notre équipe de conseillers. C'est ainsi que nous visons à maintenir la qualité des services-conseils et des interventions auprès des artisans et des usines de production fromagère du Québec.

Au chapitre de l'innovation, le CEFQ a achevé la phase I de son projet Registre-en-Ligne qui a consisté à développer et valider l'outil auprès de quatre fromageries. De plus, en partenariat avec le CDBQ et quelques fromageries du Québec, un projet de développement de fromages en grains faibles en sodium et en gras saturés a été amorcé.

RÉSULTATS ET DEMANDE DE SERVICES

Malgré une inflation préoccupante et la fin de nombreux programmes de soutien financier aux fromageries, les résultats liés à notre offre de services techniques ont été à la hauteur de nos attentes bien qu'un ralentissement ait été observé au premier trimestre 2023. La demande de services a progressivement augmenté tout au long de l'année, atteignant un niveau inégalé. Nous sommes fiers d'avoir assuré le service auprès de 63 clients parmi nos 92 membres fromagers et 18 membres non fromagers.

CROISSANCE ET ÉVOLUTION DE NOTRE CLIENTÈLE

En 2023, notre clientèle a connu des transformations significatives. Parmi les 59 clients de l'année 2022, 32 ont choisi de continuer à utiliser nos services, représentant 78,1 % de nos revenus. De plus, 31 nouveaux clients ont rejoint nos rangs, contribuant à 21,9 % de nos revenus.

Certains de nos services ont affiché des progressions remarquables :



Les revenus liés aux services de transfert des connaissances ont augmenté de 185%. Nous avons renforcé nos efforts pour partager les connaissances essentielles avec la communauté fromagère.



Le service de fromagers remplaçants a enregistré une croissance de 17,3%. Nous avons intensifié notre soutien aux fromageries, conscients du rôle crucial du fromager dans la continuité de la production fromagère. Cette évolution est indéniablement liée au facteur de rareté de la main-d'œuvre.

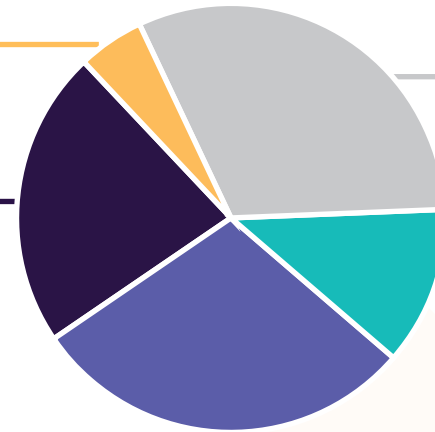
Nous restons attentifs à ces tendances et continuons à nous adapter pour mieux servir notre communauté fromagère.

BILAN DE NOS RÉALISATIONS 2023

11 projets de démarrage
5% - 30 098 \$

24 fromageries artisanales
22,2% - 133 485 \$

9 partenaires et institutions
29,2% - 175 823 \$



12 fromageries moyennes
31,5% - 189 493 \$

7 fromageries industrielles
11,9% - 71 775 \$

FIGURE 1 - LES SEGMENTS DE NOTRE CLIENTÈLE : RÉPARTITION ET REVENUS GÉNÉRÉS EN 2023

La figure 1 permet de constater que la majeure partie de ces services a été dispensée aux fromageries artisanales (24 clients), aux fromageries de taille moyenne (12 clients) et aux fromageries en démarrage (11 clients). Ensemble, ces segments représentent près de 75 % de notre clientèle et constituent 58,7 % de nos revenus en 2023.

Nous avons également fourni des services à 9 clients partenaires (consultants, organisations ou institutions) dont les investissements rejaillissent positivement sur l'ensemble de la communauté fromagère. Ce segment de marché représente 14 % de notre clientèle et 29,2 % de nos revenus.

Enfin, les services offerts aux fromageries industrielles représentent 11 % de notre clientèle et constituent 11,9 % de nos revenus.

Lors du troisième et dernier trimestre de 2023, les conseillers ont été sollicités au maximum de leur capacité, et ce niveau d'achalandage record s'est maintenu lors du début de l'exercice 2024.

Les quelques nouveaux programmes de financement confirmés vers la fin 2023 constituent des signes encourageants pour 2024. Déjà 2 fromageries ont pu commencer à profiter de cette aide pour se lancer dans des projets de numérisation des données grâce à l'implantation de notre outil Registre-en-ligne.

BILAN DE NOS RÉALISATIONS 2023

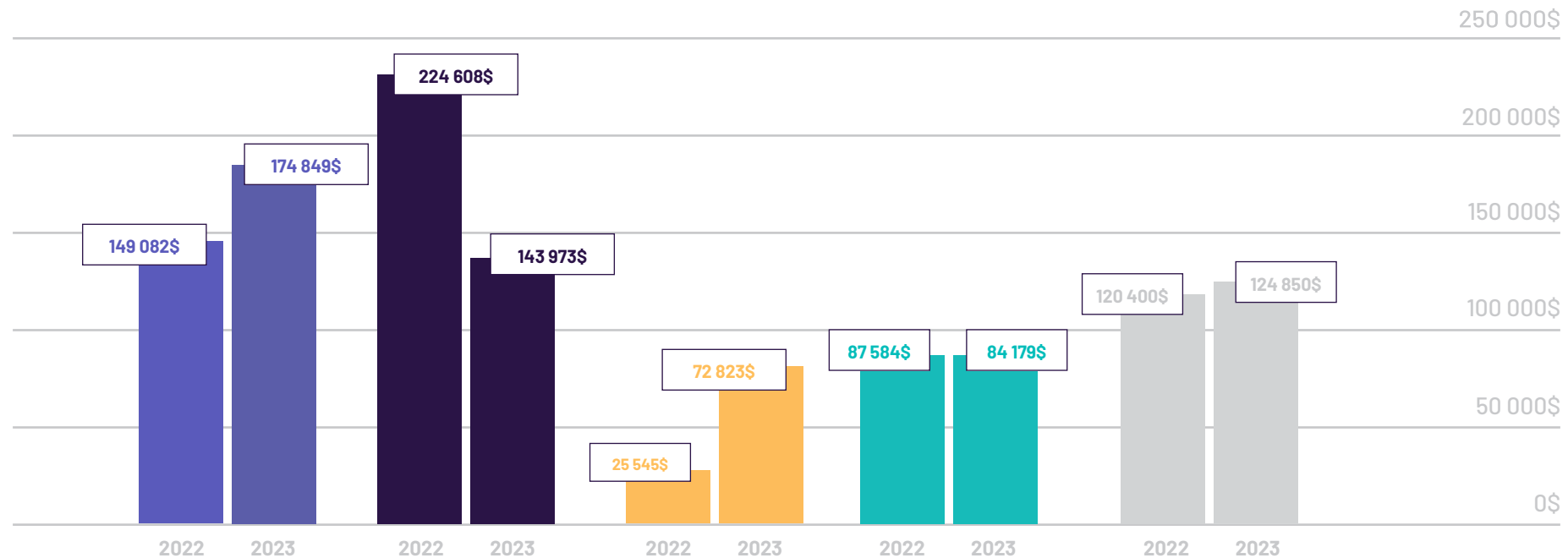


FIGURE 2 - ÉVOLUTION DES REVENUS GÉNÉRÉS PAR TYPE DE SERVICES

■ REPLACEMENT FROMAGERS ■ CONSEILS TECHNIQUES ■ TRANSFERT ET FORMATION ■ CONSEILS ET ACCOMPAGNEMENTS QUALITÉ ■ SUPPORT ÉVÉNEMENTS ET VIGIE

Au terme de l'année 2023, les revenus générés par la vente de l'ensemble de nos services ont atteint 600 674 \$, se rapprochant ainsi des revenus records de 609 218 \$ enregistrés en 2022. Ce résultat est conséquent avec le plan d'action 2023, lequel n'était pas basé sur la croissance des revenus des services facturables.

À la demande des membres, clients et partenaires du CEFQ, les efforts ont plutôt été déployés à la concrétisation d'actions significatives de formations et de transfert des connaissances, dans le but d'adresser leurs enjeux en matière de compétences de la main-d'œuvre et de préparation de la relève.

LE TRANSFERT DES CONNAISSANCES ET COMMUNICATION 2023

À cet égard, l'année 2023 a été le point culminant de nombreux efforts de réflexion et de planification amorcés en 2022. C'est donc avec enthousiasme que le CEFQ a consacré de nombreuses ressources à la conception et à la diffusion des activités de transfert des connaissances et de communication, notamment à travers les infolettres, les missions, les causeries fromagères et les nombreuses formations offertes en formule hybride.

Ces projets ont été précédés, pour la plupart, de démarches exigeantes et rigoureuses afin d'obtenir le soutien financier nécessaire auprès de divers programmes gouvernementaux. Ce geste est non seulement un prérequis essentiel à la réalisation de projets innovants et de qualité au CEFQ, mais également une condition sine qua non pour en faciliter l'accessibilité à tous les fromagers.

Le CEFQ s'engage à poursuivre ces efforts en vue d'une communauté fromagère toujours plus qualifiée et compétitive.

Infolettre



415 ABONNÉS



7 PUBLICATIONS

Formations et webinaires



12 ACTIVITÉS



31,5 HEURES



399 PARTICIPANTS

Mission



3 PAYS



12 JOURS



11 PARTICIPANTS

Médias Sociaux



607 ABONNÉS



60 PUBLICATIONS



521 ABONNÉS



48 PUBLICATIONS



LE TRANSFERT DES CONNAISSANCES

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. Pour une seconde année, 302 participants, issus de la communauté fromagère de la francophonie du Canada et de l'international, ont été informés et sensibilisés à divers enjeux du secteur de la transformation fromagère et laitière.

Pour la majorité de 9 activités offertes en 2023, la vidéo, le diaporama et un résumé sont disponibles sur notre [site internet](#) ou sur notre [chaîne Youtube](#), Expertise fromagère.

Le CEFQ tient à souligner la générosité et le professionnalisme de ses collaborateurs en 2023. Merci !

2023	Titre	Conférenciers et conférencières
Janvier	Les moules en fabrication fromagère, lequel sera le mieux adapté au fromage à produire ?	Séverine Pierret, représentante service export, Servi Doryl Francois Raguin, spécialiste technique, Servi Doryl Christian Grandvoinet, représentant Canada, Servi Doryl Canada
Février	Emmorageage, flores et leviers technologiques	Julien Gabdin-Dherbécourt, expert en ferments et technologies laitières François Desroches, représentant tehnico-commercial en Amérique du Nord, Lallemand
Mars	Polyvalence des équipements fromagers : avantages et inconvénients	Normand Champagne, chargé de produits – Équipements fromagers, Qualtech
Avril	Les biofilms laitiers, ces communautés microbiennes bien présentes dans les fromageries	Mérlie Gagnon, stagiaire post-doctoral (recherche) Julie Jean, professeure titulaire Sciences agriculture et alimentation, dép. sciences des aliments, Université Laval
Mai	Application des bactéries lactiques dans les aliments : cultures protectrices et probiotiques	Emilie Desfossés-Foucault, gestionnaire science et technologie, Biena
Juin	Les effets de la supplémentation lipidique de la vache laitière sur les propriétés du beurre et du fromage	Julien Chamberland, professeur adjoint, département des sciences des aliments Guillaume Brisson, professeur agrégé, département des sciences des aliments Rachel Gervais, professeure titulaire, département des sciences animales Université Laval
Septembre	Automatiser les fromageries tout en préservant leur identité	Adam Komlosy Paradis, directeur des ventes Amélie Curis, directrice de projets et responsable produit Fromagex
Octobre	Construire la matrice fromagère : entre performance et qualité	Michel Britten, consultant, chercheur retraité, AAC Yves Pouliot, consultant, professeur retraité, Université Laval
Novembre	Impacts et complexité des bioaérosols : cas pratiques sur nos fermes laitières	Caroline Duchaine, titulaire de la chaire de recherche au Canada sur les bioaérosols, Université Laval

NOS FORMATIONS ET ATELIERS PRATIQUES

Dès le premier trimestre 2023, les offres d'apprentissage et d'expériences ont repris leur place dans le calendrier d'activités de transfert du CEFQ. La pandémie ayant mis au premier plan les outils technologiques, il est dorénavant incontournable pour le CEFQ de proposer la diffusion en mode hybride. D'ailleurs, c'est **plus du tiers** des participants qui optent maintenant pour la formule en ligne.

Les écosystèmes microbiens d'acidification et d'affinage fromager

 17 **26 janvier et 2 février 2023**

 **6 heures (2 segments de 3 h.), 100 % en ligne**

 **37 participants**

Formatrice : Maryse Lamoureux, docteure en microbiologie et directrice scientifique au CEFQ

Objectifs :


- Comprendre davantage les interactions et les successions microbiennes dans les fromages
- Acquérir l'assurance nécessaire à votre développement de produit et l'amélioration de votre technologie fromagère en lien avec la microbiologie
- Résoudre plus aisément les problèmes liés à la microbiologie de vos fromages
- Posséder les connaissances requises pour profiter pleinement de notre formation sur les défauts fromagers


 **Taux de satisfaction : 82 %**



Les défauts fromagers : théorie et études de cas

 17 **15 février 2023**

 **6 heures, en formule hybride**

 **34 participants**, de profils variés, provenant de petites, moyennes et grandes fromageries, conseillers et fournisseurs d'équipements et d'intrants.

Formateur : Yves Gauzère, enseignant à L'ENIL Bio de Poligny, France


Objectifs :

- Comprendre les principales causes technologiques et microbiennes des défauts fromagers
- Acquérir des éléments de solutions pour y remédier
- Saisir les liens entre le défaut observé, la qualité des laits, la technologie et les conditions d'affinage


 **Taux de satisfaction : 94 %**

NOTRE MISSION 2023

Mission sur la fabrication des pâtes filées

 17 18 au 29 mars 2023

 12 jours

 11 participants provenant de 7 entreprises

Conseillers accompagnateurs, Yves Graveline et Alexis Tardif Labossière, CEFQ

Pays visités : France (ENIL), Italie et Suisse


Entreprises visitées :

- Stähli, produits fermiers en Suisse.
- Fromagerie de Comté de Haut Combe et de sa fruitière

Formateur : Jamal Kebchaoui, ENIL de Mamirolle (4 jours)

Objectifs :

- Développer les connaissances et le savoir-faire essentiels à la fabrication de pâtes filées
- De consolider les connaissances technologiques sur les process de type « Pizza Cheese », Mozzarella, Ricotta et Analogues
- Identifier les paramètres technologiques à mettre sous contrôle, pour atteindre les propriétés fonctionnelles et organoleptiques attendues sur chacune de ces familles de pâtes filées

 [Prenez connaissance du rapport de cette mission](#)

 **Taux de satisfaction : 92 %**



Québec 

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).

NOS FORMATIONS ET ATELIERS PRATIQUES

LES CHANGEMENTS PHYSICO-CHIMIQUES DU LAIT LORS DE SA TRANSFORMATION – PROGRAMME EN 3 ÉTAPES

Pour optimiser la transformation d'un ingrédient, il faut bien le comprendre. Ce programme de formation en physico-chimie du lait visait à développer les connaissances essentielles à la maîtrise des étapes déployées au quotidien dans les entreprises en transformation laitière.

Une compréhension approfondie de la matrice laitière et de ses interactions permet, en toutes circonstances, de prendre des décisions éclairées au moment de :

- La préparation et la standardisation des laits
- L'utilisation d'ingrédients laitiers et la mise en place de procédés de filtration membranaire
- La coagulation des différents types de lait

Pour optimiser le déroulement de la transformation laitière, toutes ces situations exigent de bien saisir les phénomènes physico-chimiques passés en revue lors de l'étape 1.

1

Étape 1 - Les bases de la physico-chimie du lait



26 octobre 2023



6 heures, en formule hybride



26 participants

Formateur : Michel Britten, consultant, retraité d'AAC

Objectifs :

- Bien comprendre les principaux changements physico-chimiques du lait au cours de sa transformation
- Outiller les participants afin qu'il posent les bonnes actions au bon moment lors de la fabrication fromagère et par conséquent éviter les pertes associées à des rendements déficients, des teneurs en eau et en matière grasse mal contrôlées, des défauts de texture ou une durée de vie écourtée
- Finalement, obtenir un produit laitier répondant à votre objectif



Taux de satisfaction : 90 %



Québec 

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).

NOS FORMATIONS ET ATELIERS PRATIQUES

2

Étape 2 – La filtration membranaire et la standardisation du lait



6 et 7 février 2024



12 heures, en formule hybride



29 participants

De la théorie et des ateliers pratiques

Formateurs :

Yves Pouliot, consultant, Université Laval

Julien Chamberland, titulaire de la CLÉ en technologie fromagère, Univ. Laval

Objectifs :

- Comprendre les principes de base en séparation par membranes utilisés en industrie fromagère
- Savoir prédire les performances, les bilans de matière et les coûts de procédés de séparation par membranes
- Maîtriser l'encrassement des membranes
- Savoir utiliser des concentrés issus des séparations membranaires en fromagerie



Taux de satisfaction : 83 %



GUIDE PRATIQUE

LES SYSTÈMES DE FILTRATION TANGENTIELLE EN FROMAGERIE

Dr Yves Pouliot
Dr Julien Chamberland



UN GUIDE PRATIQUE PORTANT SUR LA FILTRATION TANGENTIELLE EN FROMAGERIE A ÉTÉ CONÇU DANS LE CADRE DE CETTE FORMATION.

3

Étape 3 - La coagulation du lait

Bientôt offert dans le cadre de l'école d'été en technologie fromagère de l'Université Laval : 18-19 juin 2024

[Cliquez ici pour plus d'informations](#)

ÉTAPE

3

La coagulation
du lait



NOS FORMATIONS ET ATELIERS PRATIQUES

Mettre en valeur la typicité du fromage au lait cru...sans embûches



28 février 2024



6 heures, en formule hybride



26 participants

Formateurs :

- Cécile Laithier, IDELE, France
- David Asher, Black, Sheep School
- Dr. Gisèle Lapointe, Université de Guelph
- Emmie Ouellet, agr. et Dr Julie Arsenault, Université de Montréal (FMV)
- Julie Samson, MAPAQ
- Paul Ciras et Catherine Jodoin, ACIA, Véronique Albert Santé Canada

Objectifs :

- Sensibiliser tous les acteurs de la filière fromagère aux enjeux du lait cru tout en encourageant la recherche de solutions et d'actions concertées et structurantes pour le secteur
- Favoriser le partage d'expertise et d'expériences sur la fabrication des fromages au lait cru tout en bénéficiant d'expériences variées (France, Canada)
- Promouvoir une culture de la qualité en soutenant les fromagers qui utilisent le lait cru à conserver/améliorer la qualité (microbienne et organoleptique) et la salubrité/innocuité de leurs produits
- Mieux accompagner les fromagers souhaitant fabriquer des fromages à base de lait cru



Taux de satisfaction : 88 %



L'HACCP en industrie laitière

Notre équipe-conseil en qualité offre depuis septembre 2023 un programme de formation sur les normes HACCP. Ce qui le rend unique est qu'il se déroule à l'usine, à votre rythme et comporte des activités pratiques spécifiques à l'industrie laitière.

[Consulter cette offre et le plan de formation proposé](#)

En collaboration avec HUMANIS, CEGEP de Chicoutimi

À la suite d'une collaboration étroite entre le CEFQ et le Centre de formation continue Humanis du CEGEP de Chicoutimi, le programme LATTE a été offert, dès janvier 2023, à une première cohorte de 16 étudiants. Une seconde cohorte a pris forme à l'été 2023.

L'objectif de ce programme est d'apprendre à fabriquer des fromages et/ou d'améliorer leurs pratiques fromagères. Un volet théorique d'une durée de 35 heures offert en ligne culmine par une formation pratique de 15 heures portant sur la maîtrise des leviers technologiques animées par Louise Lefebvre et David Laurin, conseillers fromagers au CEFQ.

Volet théorique

35 heures

en mode en ligne asynchrone

Faites la formation à votre rythme et au moment de votre choix, **24 h/24, 7 j/7.**

Cette partie est préalable au volet pratique.

Volet pratique

15 heures (2 jours)

en usine pilote (en présence)

Appliquez les notions théoriques acquises et apprenez à utiliser les leviers technologiques à la fabrication d'un fromage.

Offert pour seulement

150 \$

D'une valeur 1 100 \$

Dates et lieu pour le volet pratique :
4 et 5 juin 2024
ITAQ, Saint-Hyacinthe

Formatrice :
Louise Lefebvre
du CEFQ



CEFQ ITAQ HUMANIS

NOS COMMUNICATIONS

En 2023, le CEFQ a maintenu sa volonté et l'intensité de ses actions de communication auprès de la communauté fromagère. Nous croyons que ce lien privilégié avec notre clientèle est un élément essentiel pour créer une relation de confiance durable. En diversifiant les outils et les plateformes à sa disposition, le CEFQ espère vous rejoindre plus efficacement.



L'infolettre, La presse à fromage

Cet outil de communication virtuel a pour objectif d'informer tous les acteurs du 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, STELA, Humanis formation continue CEGEP de Chicoutimi, Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire, la table filière caprine laitière, Université de Guelph 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 diverses plateformes.

[Tous les numéros parus à ce jour sont disponibles sur le site internet du CEFQ](#)

[Pour s'abonner](#)

Nos publications 2023

Que ce soit par le biais de notre page Facebook, LinkedIn, Youtube ou encore notre site Internet, restez connectés au CEFQ afin d'être informé de nos annonces, événements ou activités de transfert de connaissances.

Site internet : www.expertisefromagere.com

Visitez nos pages :

- Évènements & Formations pour consulter notre calendrier d'activités ainsi que nos archives à ce sujet
- Publications pour prendre connaissance de nos infolettres et autres documents techniques



417 ABONNÉS



512 ABONNÉS



36 VIDÉOS
CUMULANT
1660 VUES

NOTRE ÉQUIPE 2023

L'ÉQUIPE DE DIRECTION ET ADMINISTRATION



DIRECTEUR GÉNÉRAL
Alain Marchand



DIRECTRICE SCIENTIFIQUE
Maryse Lamoureux



COMMUNICATION ET
TRANSFERT DES SAVOIRS
Éline Cloutier



SOUTIEN ADMINISTRATIF
Karine Perreault

L'ÉQUIPE DE CONSEILLERS-FROMAGERS



CONSEILLER-FROMAGER
Alexis Tardif-Labossière



CONSEILLÈRE-FROMAGÈRE
Caroline Bédard



CONSEILLER-FROMAGER
David Laurin



CONSEILLÈRE-FROMAGÈRE
Louise Lefebvre



CONSEILLER-FROMAGER
Marie-Pier Vigneux



CONSEILLER-FROMAGER
Yves Graveline



CONSEILLÈRE-FROMAGÈRE
Herveline Tranchant

L'ÉQUIPE DE CONSEILLÈRES QUALITÉ



CONSEILLÈRE QUALITÉ
Mia Lafera



CONSEILLÈRE QUALITÉ
Laurianne Desrosiers



CONSEILLÈRE QUALITÉ
Estelle Thériault

LES EXPERTISES ET COMPÉTENCES DE L'ÉQUIPE

En 2023, le Centre d'Expertise Fromagère du Québec (CEFQ) a renforcé sa position de leader en tant que centre de référence dans le domaine fromager. Il a clairement mis l'accent sur l'évolution de son équipe de conseillers, adoptant une variété d'approches pour enrichir leurs compétences et leurs expertises. Cette stratégie proactive assure que le CEFQ continue de guider la communauté fromagère avec innovation et savoir-faire.

Le CEFQ a réitéré son engagement envers le développement des compétences de son équipe en investissant plus de 70 300 \$. De plus, une somme significative de 234 700 \$ a été consacrée au transfert de connaissances au bénéfice de la communauté fromagère. Les conseillers du CEFQ ont donc profité de cette initiative, participant activement à diverses formations et tirant avantage de l'expertise des spécialistes invités pour enrichir leur savoir-faire.

La formation de notre équipe en 2023

À l'ensemble de notre équipe

- Les écosystèmes microbiens d'acidification et d'affinage fromager par Dr Maryse Lamoureux (1 jour)
- Les défauts fromagers
 - Théorie et études de cas par Yves Gauzère, ENIL (1 jour)
 - Perfectionnement par Yves Gauzère, ENIL (1 jour)
- Fabrication fromagère à partir des laits de chèvre et de brebis par Yves Gauzère, ENIL (2 jours)
- Les bases de la physicochimie du lait par Dr Michel Britten (1 jour)
- La filtration membranaire et la standardisation du lait par Dr Michel Pouliot et Dr Julien Chamberland (1 jour)
- Perfectionnement en filtration membranaire par Dr Julien Chamberland (1 jour)
- HACCP : rafraîchissement par Innovaltech
- Sommet canadien sur la sécurité alimentaire par Neogen
- Code de conduite de l'industrie alimentaire au Canada par Mathieu Frigon, chef de la direction de l'ATLC
- Les emballages écologiques
- Nouveauté exigences Costco par Datahex
- Politique Listeria : mise à jour par Datahex
- Le paiement du lait avec Julien Chamberland, Université Laval
- Rendez-vous international sur les ingrédients et aliments santé, BENEFIQ 2023

Plus spécifiquement

- Coaching personnalisé par Gino Gélinas, G2 Ascension
- Stage de formation FROMTIQ d'une durée de 8 mois à l'ENILBIO de Poligny (Marie-Pier Vigneux)
- American Dairy Science Association (ADSA), Ottawa, Canada (Marie-Pier Vigneux)
- Cheese Con, The Cheese Industry Conference, Madison, Wisconsin (Maryse Lamoureux)
- Mission sur la fabrication des pâtes filées par Jamal Kebchaoui de l'ENIL bio Mamirolles et visites d'entreprise (12 jours) (Yves Graveline et Alexis Tardif-Labossière)



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

- Estelle Thériault (retour, avril 2023)
- Herveline Tranchant (août 2023)
- Benoit Blanchet (février 2024)

La direction tient aussi à souligner son appréciation envers les ressources et expertises externes sollicitées pour la réalisation de divers mandats au CEFQ en 2023.

L'INNOVATION

Le CEFQ joue un rôle clé dans l'adaptation et l'intégration de concepts novateurs au sein des fromageries. Il agit comme un pont essentiel entre la recherche scientifique et l'industrie fromagère, contribuant activement à l'élan d'innovation soutenu par les professionnels du secteur laitier.


En 2023, deux projets d'envergure ont captivé l'équipe du CEFQ : Le Registre-En-Ligne et La réduction de sodium et gras saturés dans le fromage en grains.

Finalement, le CEFQ reste activement engagé auprès de ses membres et partenaires du secteur laitier, offrant un soutien continu pour la réalisation de leurs projets de développement. Nous sommes dédiés à fournir une assistance personnalisée pour favoriser l'innovation et la croissance au sein de la filière.

Le Registre-En-Ligne

Ce projet a achevé avec succès sa première phase de développement, démontrant son efficacité auprès de quatre fromageries du Québec. Disponible sur le marché dans sa forme actuelle depuis fin 2023, l'outil est maintenant prêt pour une nouvelle étape. En 2024, le CEFQ prévoit de lancer une seconde phase de développement, visant à élaborer et valider des "connecteurs" pour une intégration fluide avec les systèmes ERP clés en gestion administrative et opérationnelle.

[Consulter notre fiche d'information sur le service et l'outil Registre-En-Ligne](#)



CEFQ

L'outil Registre-En-Ligne pour un quotidien simplifié

Professionnels du secteur fromager

Le CEFQ est ravi de vous annoncer que l'outil numérique Registre-En-Ligne est désormais disponible pour toutes les fromageries desservies par le CEFQ. Cette solution a été soigneusement adaptée aux besoins spécifiques de votre secteur, et nous sommes convaincus qu'elle vous aidera à optimiser vos opérations.

Registre-En-Ligne c'est faire le choix...

- D'une transition numérique simplifiée : Nous comprenons que la première étape d'une transition numérique est cruciale pour votre entreprise. Notre équipe vous accompagnera tout au long du processus, en analysant votre système actuel et en élaborant un plan d'intégration sur mesure.
- D'une efficacité accrue : Grâce à une architecture appliquée des processus spécifiques à votre fromagerie, vous gagnerez en efficacité. Cet outil simplifiera la gestion de vos données, de la qualité et des opérations.
- Du plaisir et du succès : Nous croyons que la technologie devrait être à la fois fonctionnelle et agréable à utiliser. Notre outil convivial vous permettra de travailler plus efficacement, tout en vous offrant une expérience positive.

Faites le choix de la modernité et de la performance avec Registre-En-Ligne. Votre fromagerie mérite le meilleur !

Comment en profiter ?

Si cette offre vous intéresse, n'hésitez pas à nous contacter dès maintenant à l'adresse info@expertisefromagere.com. Nous nous empresserons de planifier avec vous une présentation détaillée de notre proposition. De plus, le CEFQ s'engage à vous soutenir dans vos démarches pour obtenir un soutien financier auprès des programmes disponibles.

Registre-En-Ligne et ses bénéfices

Cet **outil numérique** qui vise à améliorer la compétitivité et la rentabilité des entreprises fromagères offre de multiples fonctionnalités, dont la **saisie de vos données**, à l'aide de formulaires tirés de l'application Paperless de Datahex ainsi que la production de **rapports et tableaux de bord** permettant de visualiser en un coup d'œil la situation dans votre entreprise.

- Simplifier votre processus de gestion documentaire et de conformité réglementaire
- Numériser vos données pour rechercher, où que vous soyez, des informations par mots-clés via le web
- Vous affranchir enfin de tout ce papier et restreindre les informations manquantes
- Appuyer vos décisions sur des données réelles et mesurées
- Renforcer les liens professionnels entre votre personnel qualité et celui de la production
- Augmenter l'autonomie et l'efficacité de vos employés
- Diminuer vos coûts d'opération
- Réduire votre empreinte écologique

LA RÉDUCTION DE SODIUM ET GRAS SATURÉS DANS LE FROMAGE EN GRAINS

Alternatives pour la réduction du sodium et des gras saturés dans le fromage en grains ou à poutine

Il est connu que les consommateurs recherchent davantage d'options santé dans leur assiette tout en conservant un niveau de plaisir acceptable.

Dans cette perspective, le Centre d'Expertise Fromagère du Québec (CEFQ) s'associe au Centre de Développement Bioalimentaire du Québec (CDBQ) en jumelant leurs forces respectives dans le but d'améliorer les valeurs nutritionnelles d'un produit emblématique de l'industrie de la transformation laitière du Québec, le fromage en grains ou à poutine.

Ce projet a pour ambition de réduire la teneur en sodium et en gras saturés du fromage en grains, sans toutefois en altérer les atouts si appréciés de ses adeptes.

Les principaux enjeux de la réduction du sodium se situent au niveau du maintien de la durée de conservation, de la protection contre les microorganismes d'altération et de la conservation des qualités organoleptiques.

Il faudra donc identifier le juste taux de réduction du sodium ainsi que les produits alternatifs de remplacement appropriés qui respecteront ces contraintes.

Pour arriver à réduire les gras saturés du fromage sans altérer ses propriétés fonctionnelles, le gras laitier devra être partiellement remplacé par une huile végétale. L'incorporation d'un ingrédient végétal dans le fromage lui fera assurément perdre son standard d'identité cependant cette nouvelle technologie contribuera à la réduction du surplus structurel de solides non gras laitier sur le marché canadien.

Ce projet vise à :

- Proposer à l'industrie des solutions applicables améliorant l'apport nutritionnel du fromage en grains tout en limitant les altérations au goût et aux qualités fonctionnelles de celui-ci ;
- Grâce à l'étude consommateur, nous permettre de déterminer les perceptions qui ont de l'importance pour une alimentation santé afin d'y répondre adéquatement ;
- Développer des technologies simples et peu coûteuses applicables à des fromages similaires, comme le fromage cheddar et ainsi assurer une bonne adhésion de la communauté fromagère.



LA RÉDUCTION DE SODIUM ET GRAS SATURÉS DANS LE FROMAGE EN GRAINS

Selon l'étude consommateur effectuée par inBe, firme en innovation, auprès d'un échantillon composé de 300 consommateurs de fromage en grains :

- ✓ Le produit se positionne comme une alternative santé au fromage en grains.
- ✓ La notion de santé est corrélée avec la teneur en gras et en sodium, mais encore davantage avec l'appellation et la liste des ingrédients utilisés.
- ✓ L'aspect authentique/non transformé du produit devra être préservé. La perception du produit santé pourrait être compromise si l'appellation utilisée ou la liste d'ingrédients accentue la perception d'un produit sur transformé.
- ✓ La clientèle attirée par un fromage en grains santé est composée en majorité par les femmes cherchant à réduire les gras saturés et le sodium dans leur alimentation.
- ✓ Des attributs comme de nouvelles saveurs pourraient faciliter le développement de clientèles cibles additionnelles.

La portion de l'étude portant sur la réduction du sodium est maintenant complétée. Ce projet a permis de produire un fromage en grains avec un apport quotidien en sodium de moins de 5 %, sans différences significatives lors des tests organoleptiques réalisés par les fromageries participantes.

D'ici mars 2025, les étapes pour conclure seront :

- Réaliser les essais visant à réduire l'apport en gras saturés (en cours)
- Combiner les technologies des deux types d'essais
- Réaliser le transfert de connaissances acquises

Au terme de ce projet, le CEFQ et le CDBQ espèrent que les technologies développées seront adoptées et contribueront à amoindrir ou même éliminer les préoccupations santé liées à la consommation des fromages au Canada.

NOS AVANCEMENTS ET CONSTATS

Ce projet, en cours depuis bientôt près d'un an, est mené par l'équipe suivante :



Du CDBQ

- Vincent Banville
- Charles Emond
- Catherine Dancause



Du CEFQ

- Maryse Lamoureux
- Marie-Pier Vigneux
- Yves Graveline



Ce projet a été financé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, dans le cadre du programme Alimentation Santé (2022-2025)

IMPLICATIONS 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

Projets structurants

- Contribution du projet mise à niveau de l'usine pilote de l'ITAQ

Concours - Évaluation sensorielle

- SIAL Montréal
- CASEUS

Comités ou groupes de consultation

- **CILQ**
 - Comité sur la formation et la main-d'œuvre
- **Novalait**
 - Comité de pilotage de projets
 - Comité scientifique
- **CTAC (Compétences Transformation Alimentaire Canada)**
 - 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 pour la réduction des impacts environnementaux
 - Contribution au projet Concept et éléments de design de l'approche numérique soutenant le transfert du savoir dans la filière laitière au Québec.

- Table de concertation pour l'amélioration du secteur laitier caprin
- **Opt+lait**
 - Comité scientifique
 - Comité sur le transfert



FINANCEMENT

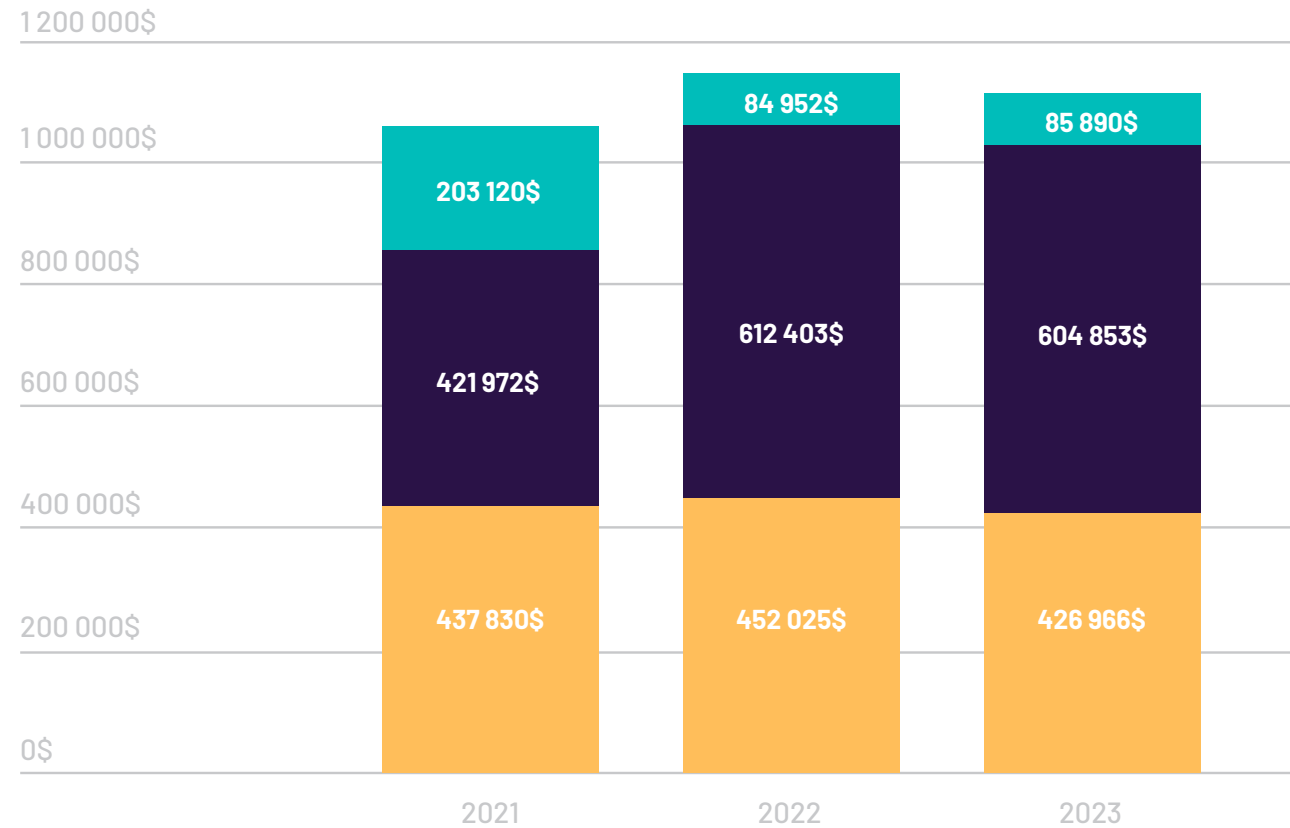
	2022	2023	Écart
Membres réguliers	113	110	-2,7%
Fromageries	96	92	
Membres non-fromagers	17	18	
Revenus autogénérés	612 853\$	604 853\$	-1,2%
Services-conseils & techniques	609 217\$	600 674\$	-1,4%
Contributions partenaires	452 025\$	426 966\$	-5,5%
Subventions / programmes	84 852\$	85 890\$	+1,2%
Revenus Totaux	1 160 067\$	1 118 043\$	-3,6%

TABLEAU 1 - SOURCES DE REVENU 2022-2023

En 2023, le CEFQ a maintenu des revenus équivalents à ceux de 2022. À l'instar de 2022, les revenus autogénérés ont constitué la principale source de financement du CEFQ, tandis que les précieuses contributions financières de nos partenaires ont constitué la deuxième source de revenus en importance, et demeurent toujours un pilier fondamental de notre structure de notre financement.

Ces contributions incluent le soutien du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) par le biais de la convention d'aide financière, l'appui des Producteurs de lait du Québec (PLQ) dans le cadre d'une entente triennale, et les cotisations essentielles de nos membres. Ces apports diversifiés témoignent de la solidarité et du soutien continu de notre réseau.

FINANCEMENT



En 2023, la somme des trois principales sources de revenus du CEFQ a atteint un niveau comparable à celle de 2022. Les revenus autogénérés se sont maintenus au niveau record enregistré en 2022, et ont de nouveau constitué une part majeure du financement, à hauteur de 54,1 %, reflétant une autonomie financière exemplaire comme pour l'année précédente.

Les contributions des partenaires stratégiques ont également joué un rôle crucial, représentant 38,2 % des revenus. Les subventions obtenues par différents programmes d'aide ont maintenu leur part à 7,7 % des revenus totaux, pour une constance remarquable dans un contexte de transition des programmes gouvernementaux.

FIGURE 3. ÉVOLUTION DES REVENUS 2021-2022-2023

- Contributions
- Revenus autogénérés
- Programmes

LES MEMBRES DU CEFQ 2023

MEMBRES FROMAGERS MEMBRES NON-FROMAGERS

Agropur	Ferme Phylum	Fromagerie Ferme des Chutes - Bouchard Artisan Bio
Bergerie Blais	Ferme Vallée Verte 1912	Fromagerie Fuoco
Boréalait Inc	Ferme Willkess	Fromagerie Georges
Brebis de Bromont	Freddy Fonseca	Fromagerie La Bourgade
Cindy Jatton	Fromage Warwick	Fromagerie la Drave
Coopérative de solidarité de Yamachiche	Fromagerie Allen (Ferme Jacal)	Fromagerie La Pépîte d'Or Inc
Élevages Buffalo Maciocia Itée	Fromagerie Au Gré des Champs	Fromagerie La Station Inc
Ferme Cansuisse Inc.	Fromagerie Au Pays des Bleuets	Fromagerie La Vache à Maillotte (9015-4931 QUÉBEC INC.)
Ferme Caribou	Fromagerie Bergeron Inc	Fromagerie L'Ancêtre Inc
Ferme Chrétien	Fromagerie Blackburn	Fromagerie Le Détour 2003 Inc
Ferme Fabel	Fromagerie coopérative St-Albert inc.	Fromagerie le Fromage au Village
Ferme Familiale Marien Sansfaçon inc	Fromagerie de l'Île-aux-Grues	Fromagerie Le Métayer
Ferme Gasper	Fromagerie de St-Benoit	Fromagerie Le Mouton Blanc
Ferme Julio	Fromagerie des Basques	Fromagerie Le P'tit Train du Nord Inc
Ferme la Vieille École	Fromagerie des Cantons	Fromagerie Lehmann
Ferme Lait'Xpresso	Fromagerie des Grondines	Fromagerie Les Rivières
Ferme Lupien	Fromagerie du Champs à la Meule	Fromagerie Médard
Ferme Martin Turbide - 9105-0112 Qc inc	Fromagerie du Presbytère	Fromagerie Missiska Inc
Ferme Nicole Lessard	Fromagerie du Terroir de Bellechasse Inc	Fromagerie Montebello Inc
Ferme Panama	Fromagerie Etchemin	Fromagerie Nouvelle-France

LES MEMBRES DU CEFQ 2023

MEMBRES FROMAGERS MEMBRES NON-FROMAGERS

Fromagerie Roy	Laiterie Riverin du Lac	Fromagex
Fromagerie Victoria	Les Vagabondes	Gestion Michel Doré Inc
Fromageries Bel Canada	Maison d’Affinage Maurice Dufour Inc (La)	Humanis - Cégep de Chicoutimi
Fromages de l’Isle d’Orléans (Les)	Marcie Tolhurst	Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ)
Fromages Latino Inc	Marie - Fromagerie Artisanale de quartier	JM Smuckers
Fromagiers de la Table Ronde (Les)	Micro-Laiterie Basque	Julien Chamberland
Gunns Hill Artisan Cheese	Salt Spring Island Cheese Co	Lactanet
La Chèvre-feuille	Samuel Guay	Novalait
La Moutonnière Inc	Saputo Produits Laitiers Canada s.e.n.c.	Plaisirs Gourmets
La Normandinoise Inc - Ferme Beauregard	Troupeau Bénil (Le)	Qualtech
La Voie Lactée (Annie Boucher)	Upper Canada Cheese Company	Sotek
Lactalis Canada	Alifab	Soudure Sanitaire Québec
Lait Charbonneau (Ferme Vachalé)	Ass de mise en valeur des bovins race canadienne	Biena Inc
Laiterie Chalifoux	Collin Agroalimentaire inc.	Bruno Morissette
Laiterie Charlevoix Inc	Laiterie des Coteaux 9459-9008 Qc inc (Ferme Cotopierre)	
Laiterie Laroche s.e.n.c.	Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ)	

Merci !

Nous tenons à souligner la loyauté et l'engagement de nos partenaires, collaborateurs et membres envers le CEFQ au cours de l'année 2023. Cette marque de confiance nous invite au dépassement maintenant et pour le futur.

PARTENAIRES FINANCIERS



Le MAPAQ, commanditaire et partenaire stratégique principal



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



PARTENAIRES STRATÉGIQUES



MEMBRES

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



Les Producteurs de lait du Québec

Les PLQ appuient également des initiatives structurantes qui contribuent au développement du secteur laitier et, dans ce contexte, ils poursuivent leur engagement à soutenir le CEFQ pendant encore deux ans.

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 ».



*Conseil des industriels laitiers
du Québec inc.*

Le Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ) est fier d'avoir soutenu, de nouveau en 2023, le Centre d'expertise fromagère du Québec! Le soutien du CILQ s'est décliné cette année par une participation active sur le CA de son partenaire de longue date et un soutien financier significatif. Toujours en 2023, le CILQ s'est rendu disponible pour un partage de connaissances et de ressources humaines lorsque nécessaire.

En plus des coups de pouce ponctuels offerts par le CILQ au CEFQ, mentionnons que ces deux entités travaillent de pairs sur certaines initiatives. Par exemple, le CEFQ et le CILQ siègent tous deux sur le comité de formation de la main-d'œuvre et travaillent ainsi activement à bonifier l'offre de formations pour que celle-ci réponde aux besoins des transformateurs. Soulignons d'ailleurs que le CEFQ était l'un des 10 donateurs du programme

de bourses du CILQ, visant à soutenir le développement de la nouvelle Attestation d'étude collégiale intitulée Techniques de transformation du lait en produits laitiers. Le CILQ et le CEFQ travaillent finalement sur un autre projet commun visant la création d'une usine-école. Nous espérons donc que l'année 2024 soit propice au développement significatif de ce projet conjoint d'envergure.

Depuis plus de 60 ans, l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) est le seul institut entièrement spécialisé en agroalimentaire au Québec. Il se démarque par ses laboratoires-écoles, ses fermes-écoles, ses sept programmes et ces trois AEC, dont celle des Techniques de transformation du lait en produits laitiers.

L'ITAQ, en tant que joueur majeur de la filière laitière, est le leader de l'enseignement des technologies laitières au Québec. Grâce à la refonte du programme de l'AEC laitier, qui correspond davantage au besoin de l'industrie et à l'apport de la nouvelle main-d'œuvre spécialisée dans un contexte de pénurie, nous pouvons dire mission accomplie! D'ailleurs, une troisième cohorte de l'AEC sera lancée avec succès à l'automne prochain.

Or, l'ITAQ ne s'arrête pas à ce succès. Désireux de s'ajuster aux besoins de l'industrie, la prochaine étape sera de créer une version de l'AEC plus accessible aux employés déjà en poste en industrie laitière. Ce travail se fera de concert avec l'industrie par l'implication du CILQ et en collaboration avec CEFQ. Les forces de chaque collaborateur seront à l'œuvre pour répondre aux besoins criants de formation de la main-d'œuvre laitière et ceci dans un bel esprit de collaboration.

Dans l'année qui vient, l'ITAQ et le CEFQ ont l'intention d'explorer toutes les avenues de collaboration possible au niveau de la formation pratique et spécifique pour offrir une large gamme de sujets de formation qui sera optimisée et ciblée pour notre clientèle. Mentionnons aussi que l'ITAQ, le CEFQ et le Cégep de Chicoutimi (Humanis) travaillent ensemble depuis 2 ans, pour offrir

une formation courte sur les bases de la fromagerie (formation LATTE) et ceci à quelques reprises durant l'année.

L'ITAQ continue d'aller de l'avant pour la mise à jour des équipements de son usine laitière afin de dynamiser l'enseignement pratique dans le secteur laitier. Cette mise à jour fait suite à une consultation entre les enseignants de l'ITAQ, les représentants de l'industrie et du CEFQ. Cela permettra de réaliser des collaborations sur des projets de formation et de transfert avec le CEFQ. L'ITAQ et le CEFQ mettent leurs forces en commun pour soutenir l'industrie laitière face à leurs enjeux actuels.



Mis en place en 2006, les réseaux Agriconseils sont un carrefour où se retrouvent les besoins prioritaires des entreprises et les compétences des professionnels. Les 13 réseaux sont mandataires du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec pour administrer les aides financières gouvernementales destinées aux services-conseils dans le cadre du Programme services-conseils et contribuer activement dans l'organisation et le développement des services-conseils au niveau régional.

Le CEFQ est un dispensateur de services reconnu par les réseaux Agriconseils. Selon les régions administratives et les types de travaux réalisés, le taux d'aide maximal offert aux producteurs et aux transformateurs alimentaires artisans varie entre 50 % et 75 % des coûts de consultation engendrés et des 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 2023-2028, en vertu du Partenariat canadien pour une agriculture durable, entente conclue entre les gouvernements du Canada et du Québec.

CEFQ



Téléphone: 450-250-2330

Sans frais: 855-344-CEFQ (2337)

info@expertisefromagere.com

3600 Boulevard Casavant Ouest,
Saint-Hyacinthe (QC) J2S 8E3

