

# RAPPORT ANNUEL 2025

Centre d'Expertise Fromagère du Québec

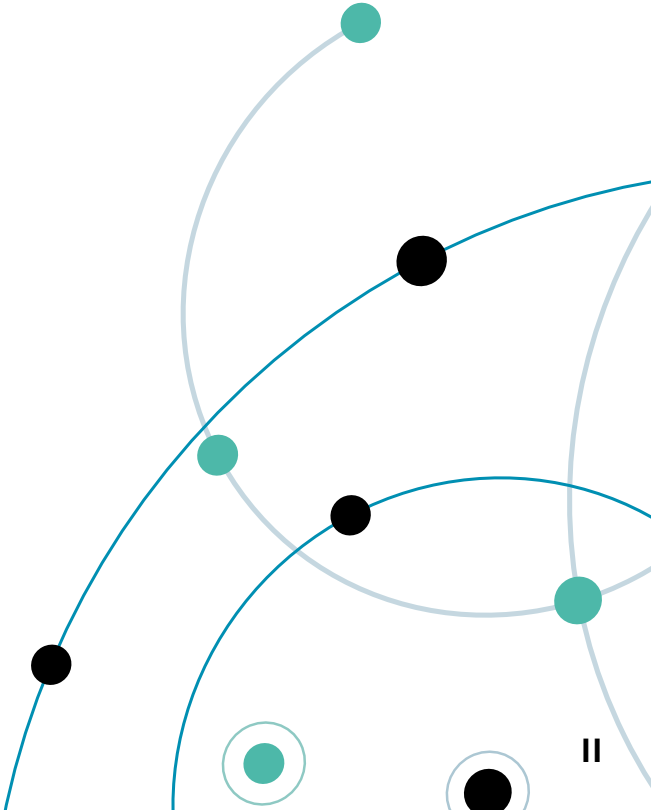
CEFR





# Table des matières

La raison d'être du centre .....	1	Formations et ateliers pratiques .....	18
Le CEFQ en 2025 .....	3	Innovation .....	20
Membres du CEFQ 2025 .....	4	Implications et engagements envers le milieu .....	25
Mot du président .....	5	Remerciements .....	26
Mot de la directrice générale .....	6		
Conseil d'administration .....	7		
Notre équipe .....	8		
Les services offerts .....	9		
Portrait de notre clientèle .....	10		
Nos actions stratégiques 2025 .....	14		
Partenariat CEFQ-ITAQ .....	15		
Transfert des connaissances et communication .....	16		





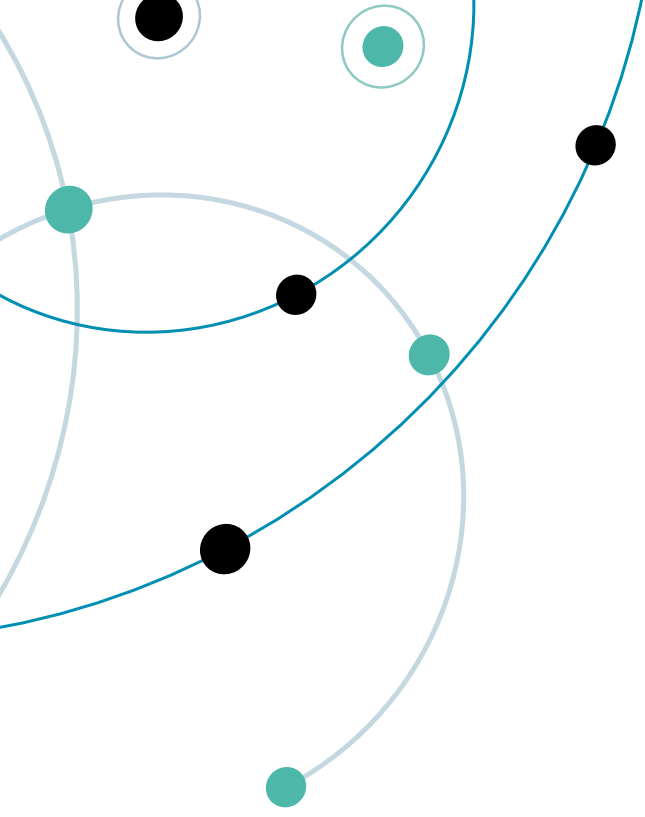
## La raison d'être du centre

### L'espace de référence en excellence fromagère

Depuis quinze ans, le Centre d'Expertise Fromagère du Québec (CEFQ) soutient et propulse le développement des fromageries artisanales du Québec. Grâce à une offre de services flexible et adaptée à la réalité des entreprises, peu importe leur taille ou leur niveau d'expérience, le CEFQ demeure un partenaire incontournable du secteur.

L'année 2025 a été marquée par une transition au sein de certains postes clés, une étape importante dans l'évolution de l'organisation. Malgré ces changements, l'équipe est demeurée pleinement engagée à accompagner les entreprises vers une production fromagère toujours plus durable, innovante, rentable et de haute qualité.

Organisme à but non lucratif, le CEFQ peut compter sur une équipe de conseillers spécialisés, présents sur le terrain et disponibles pour répondre rapidement aux besoins des fromageries. En constante transformation, l'organisation continue de se renouveler pour mieux anticiper les défis de l'industrie laitière et contribuer activement à la vitalité et à la pérennité de l'écosystème fromager québécois.



## Notre **MISSION**

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

**Cet engagement se traduit par :**

- Des services-conseils techniques adaptés ;
- Un appui technique pour améliorer la qualité des fromages ;
- Une offre de formation, vulgarisation et transfert technologique ;
- Un soutien à l'innovation ;
- Une participation active aux objectifs du secteur fromager.

## Notre **VISION**

**Le CEFQ aspire à devenir le pôle de référence en savoir-faire fromager.**

**Dans cette optique, il mettra à la disposition de la communauté fromagère :**

- Un service de développement des compétences favorisant l'autonomie des artisans ;
- Des services-conseils professionnels reconnus pour leur impact concret ;
- Une veille technologique pour rester à l'avant-garde des innovations ;
- Un accès simplifié à l'expertise, aux connaissances et aux outils novateurs.

## Nos **VALEURS**

### ● **Performance**

Nous mettons tout en œuvre pour atteindre des résultats concrets et mesurables. Notre engagement envers l'excellence se traduit par une approche rigoureuse visant la qualité et la reproductibilité des procédés fromagers, afin d'assurer une production efficace et constante.

### ● **Engagement**

Nous sommes responsables et investis dans le développement et la pérennité de l'industrie fromagère. Notre approche proactive nous pousse à accompagner les fromageries avec rigueur et passion, en leur offrant des solutions adaptées à leurs défis quotidiens.

### ● **Collaboration**

À l'écoute des besoins des artisans, nous favorisons une approche humaine et personnalisée. Nous travaillons en étroite synergie avec les fromageries, les instances gouvernementales et les partenaires du secteur pour assurer un accompagnement efficace et durable.

### ● **Éthique**

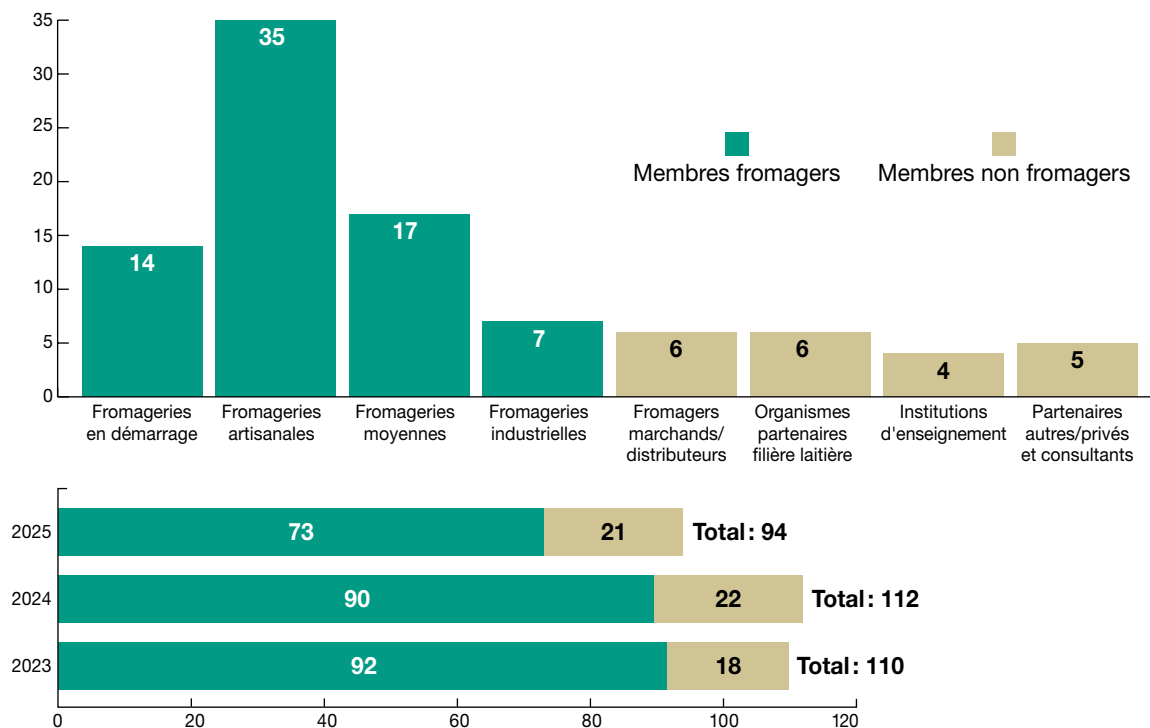
L'intégrité et la discrétion sont au cœur de nos interventions. Nous agissons avec professionnalisme, transparence et respect, garantissant la confidentialité des données et des procédés de chaque entreprise que nous accompagnons.

### ● **Innovation**

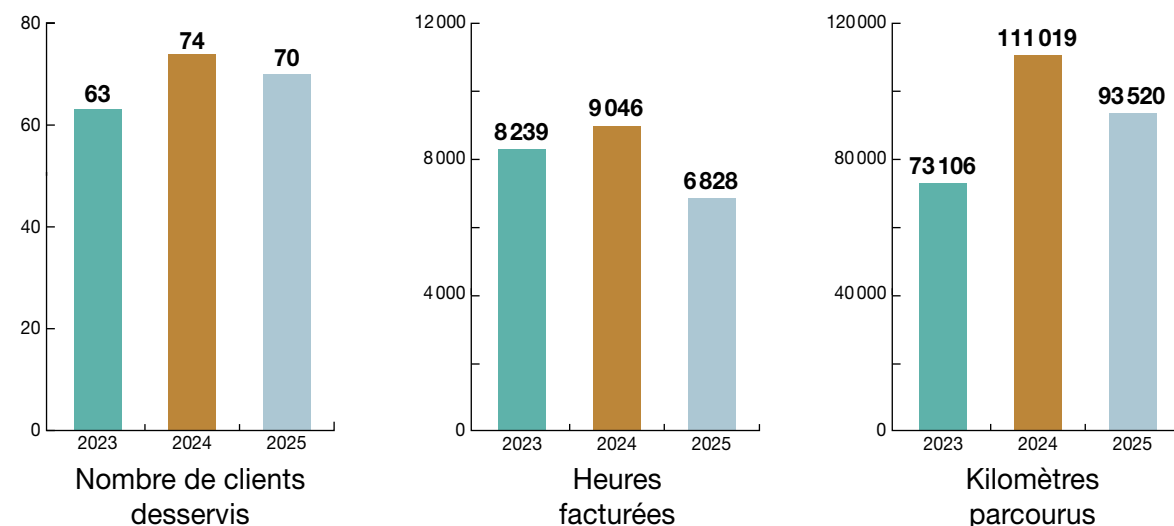
Toujours à l'affût des nouvelles tendances, concepts et technologies novatrices, nous encourageons l'évolution du savoir-faire fromager. Nous accompagnons les artisans dans l'adoption de pratiques modernes et le développement de nouveaux produits pour répondre aux exigences du marché.

# Le CEFQ en 2025

## MEMBRES



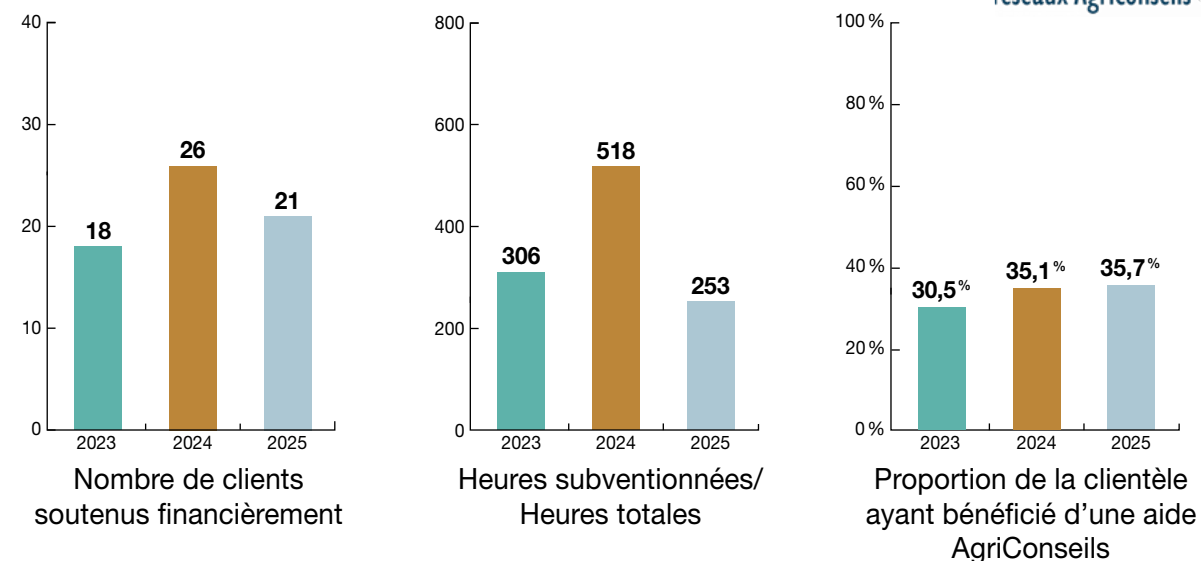
## CLIENTÈLE



## DÉVELOPPEMENT DES CONNAISSANCES



## SERVICE-CONSEIL SOUTENU PAR AGRICONSEILS



# Membres du CEFQ 2025

## FROMAGERS

Agropur  
 Caprylis  
 Chèvrerie du Pinnacle  
 Ferme Caribou  
 Ferme Chrétien  
 Ferme des Chûtes  
 / Bouchard Artisans Bio  
 Ferme Double M.M.  
 Ferme Floralpe  
 Ferme Julio  
 Ferme La Vieille École  
 Ferme Laitière du Village  
 Ferme Paysanne  
 Ferme Phylum  
 Ferme Vachalé  
 Ferme Vallée Verte  
 Ferme Willkess  
 Fromagerie Amafaçon  
 Fromagerie Au Gré des Champs  
 Fromagerie Au Pays des Bleuets  
 Fromagerie Bel Canada  
 Fromagerie Bergeron  
 Fromagerie Blackburn  
 Fromagerie Coop. St-Albert  
 Fromagerie de l'île-aux-Grues  
 Fromagerie des Basques  
 Fromagerie des Grondines  
 Fromagerie Deschaillons  
 Fromagerie du Champs à la Meule  
 Fromagerie du Littoral  
 Fromagerie du Presbytère  
 Fromagerie Etchemin

Fromagerie Fuoco  
 Fromagerie L'Ancêtre  
 Fromagerie La Bourgade  
 Fromagerie La Drave  
 Fromagerie La Moutonnière  
 Fromagerie La Pépîte d'Or  
 Fromagerie La Station  
 Fromagerie le Détour  
 Fromagerie Le Métayer  
 Fromagerie Le Mouton Blanc  
 Fromagerie Le P'tit Train du Nord  
 Fromagerie Les Broussailles  
 Fromagerie Les Rivières  
 Fromagerie Médard  
 Fromagerie Montebello  
 Fromagerie Nouvelle-France  
 Fromagerie Perron  
 Fromagerie Polyethnique  
 Fromagerie Roy  
 Fromagerie St-Benoit-du-Lac  
 Fromagerie Terroir de Bellechasse  
 Fromagerie Victoria  
 Fromages de L'Isle-d'Orléans  
 Fromages Warwick  
 Fromagiers de la Table Ronde  
 Gunn's Hill

La Chèvre-Feuille  
 Laiterie Artisanale Boréalaît  
 Laiterie de Charlevoix  
 Laiterie des Côteaux  
 Laiterie Laroche  
 Laiterie Royale  
 Le Chant des Fromages  
 Le Fromage Au Village  
 Le Vieux Took  
 Les Fromages Latino  
 Maison d'Affinage Maurice Dufour  
 Maison Riviera  
 Micro-Laiterie des Basques  
 Salt Spring Island Cheese  
 Saputo Produits Laitiers

## NON-FROMAGERS

Ass. Mise en Valeur de la Race  
 Bovine Canadienne  
 Biena  
 Bruno Morrisette  
 Centre de Développement  
 Bioalimentaire du Québec  
 Cintech  
 Conseil des Industriels Laitiers  
 du Québec  
 Distribution Alimentaire Aubut  
 Fromagerie Anne & Frères  
 Fromages CDA  
 Fromagex  
 Institut Agroalimentaire  
 de St-Hyacinthe

Lactanet  
 Laiterie Laimable  
 Les Fromages de Béatrice  
 Les Gourmets  
 Novalait  
 Plaisirs Gourmets  
 Sotek  
 Soudure Sanitaire Québec  
 Université Laval  
 Université McGill  
 University of Guelph

# Mot du président



**Jean Bolduc**  
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 2025. Pour une troisième année, j'ai officié à titre de président du Conseil d'administration, assisté d'administrateurs chevronnés pour supporter le centre dans l'atteinte de ses objectifs.

L'année 2025 a été témoin de plusieurs changements à la tête de sa direction. Tout d'abord est survenu le départ en début d'année de M<sup>me</sup> Maryse Lamoureux, Directrice Scientifique. Par la suite, M. Alain Marchand, annonçait au Conseil d'administration son intention de prendre sa retraite dans les mois à venir. Il s'en est suivi un processus rigoureux d'évaluation et de sélection pour trouver un successeur à Alain. Fort heureusement, une candidate à l'interne a démontré un très grand intérêt pour accéder au poste de Directeur Général. Son profil, ses compétences ainsi que ses aptitudes ont permis à M<sup>me</sup> Estelle Thériault d'être retenue de façon unanime au poste de DG en remplacement d'Alain. Je suis convaincu qu'Estelle aura le leadership nécessaire pour mener à bien le Centre d'Expertise Fromagère du Québec dans la poursuite de sa mission et l'atteinte de ses objectifs. Évidemment, je ne saurais passer sous silence le travail accompli par Alain durant toutes ces années à la tête du Centre d'Expertise. Merci Alain pour ton implication et bonne retraite.

Malgré le changement vécu au sein de la direction du Centre d'Expertise, je suis plus que convaincu que les conseils et services offerts à nos clients et partenaires ont été à la hauteur. Cela étant en totalité grâce aux compétences et professionnalisme de nos employés. Permettez-moi donc, de vous remercier chaleureusement pour votre contribution.

J'aimerais également remercier mes collègues administrateurs qui m'ont fait confiance et accompagné à travers les conseils d'administration, les différents comités et le processus de remplacement du DG. Leurs commentaires et réflexions ont contribué à à maintenir une gouvernance saine et rigoureuse.

Finalement, en ce qui me concerne, j'avais comme objectif en 2025 de réaliser une transition saine et efficace au poste de DG. Je suis convaincu que cet objectif a été pleinement atteint. Par conséquent, j'ai avisé mes collègues du Conseil d'administration que je ne solliciterai pas un autre mandat. Fier de mes 4 années passées au sein du CA du CEFQ, dont 3 comme président, je quitte cette organisation avec l'assurance du devoir accompli.

# Mot de la directrice générale



**Directrice générale**  
Estelle Thériault

Chers membres, partenaires et collaborateurs,

C'est avec une grande fierté que je vous présente le bilan des réalisations du CEFQ, qui a célébré en 2025 son quinzième anniversaire. Créé à la demande des petites et moyennes fromageries, dans un esprit de collaboration, le CEFQ répond depuis ses débuts à un besoin clair : offrir un accompagnement technique structuré, rigoureux et fiable. Les résultats de 2025 témoignent une fois de plus de la fidélité de notre organisation à sa mission et à ses valeurs fondatrices.

L'année a été marquée par une importante période de transition. Le plan de relève, amorcé en début d'année, s'est conclu à la fin de celle-ci. Nous tenons à remercier chaleureusement Maryse Lamoureux, notre directrice scientifique qui a pris sa retraite au début de l'été, pour son rôle essentiel dans le développement de nos initiatives en innovation, en transfert des connaissances et en développement des compétences. Son engagement et son apport exceptionnel ont laissé une marque durable au sein du CEFQ.

Cette transition s'est aussi concrétisée par le départ à la retraite d'Alain Marchand, notre directeur général des cinq dernières années. Sous sa gouverne, l'organisation a connu une croissance significative et réalisé plusieurs projets structurants. Apprécié autant de son équipe que de ses collaborateurs, Alain a contribué de façon indéniable à l'évolution du centre. Nous lui exprimons notre profonde gratitude pour son engagement et son accompagnement constant. Je tiens également à le remercier personnellement pour sa disponibilité, qui a grandement facilité mon intégration. Je lui souhaite une retraite pleinement méritée.

Pour ma part, ayant accompagné Alain dans l'ensemble des projets du CEFQ et forte de mon expérience au sein de l'organisation depuis 2017, je suis prête à relever cette nouvelle étape avec assurance, cohérence et dynamisme. Je comprends bien les besoins et défis de nos membres fromagers, et je suis déterminée à poursuivre l'élan amorcé et à consolider les acquis des dernières années.

Comme toute période de transition, 2025 a été marquée par des départs, des arrivées et une énergie collective exceptionnelle au sein de notre équipe. Chacune et chacun a été sollicité au maximum de ses capacités et a démontré un engagement remarquable. Je remercie sincèrement Louise Lefebvre, David Laurin, Lauriane Desrosiers, Marie-Pier B. Vigneux, Emma Dugal-Villeneuve et Annie Grignon pour leur contribution directe aux résultats obtenus. J'adresse aussi une reconnaissance particulière aux collègues les plus expérimentés pour leur leadership auprès des nouvelles recrues et leur soutien constant.

Malgré les changements, le CEFQ a poursuivi sa lancée et maintenu ses investissements dans des projets innovants et mobilisateurs. Ces réalisations ont été possibles grâce à l'appui précieux de nos partenaires financiers, que nous remercions chaleureusement. Nous soulignons notamment l'importance du soutien du MAPAQ, des Producteurs de lait du Québec, du CILQ, du CDBQ, ainsi que de tous nos membres, dont la confiance et l'appui sont essentiels à notre progression.

Nous tenons également à reconnaître la collaboration de nombreux partenaires, dont les réseaux AgriConseils, l'ITAQ, l'Université Laval, ainsi que Novalait et Lactanet, dont l'expertise a contribué à la réalisation de plusieurs projets.

Enfin, j'exprime ma profonde gratitude envers notre Conseil d'administration, présidé par M. Jean Bolduc, ainsi qu'envers les huit administrateurs dont l'engagement passionné fait rayonner la mission du CEFQ. Leur rigueur, leur disponibilité et la qualité de leur gouvernance ont été essentielles durant cette année charnière.

En conclusion, 2025 a renforcé la résilience et l'agilité du CEFQ. Grâce à l'expertise de notre équipe, à l'engagement de nos membres et au soutien de nos partenaires, nous sommes prêts à poursuivre notre croissance et à relever les défis qui s'annoncent. L'année à venir s'annonce riche en possibilités, et nous l'aborderons avec ambition et détermination.

# Conseil d'administration



**Jean Bolduc, président**  
Innovation Conseil Loga-Rose



**Noémie Labbé, vice-présidente**  
Les fromages de l'Isle d'Orléans



**Daniel Lefebvre, administrateur**  
Représentant élu du secteur fromager  
Chef de l'exploitation et directeur  
du Centre d'expertise, Lactanet



**Charles Langlois, administrateur**  
PDG du Conseil des  
industriels laitiers du Québec



**Yves Pouliot, administrateur**  
Consultant et Professeur émérite,  
Université Laval



**Pierre Lampron, administrateur**  
Ferme Y. Lampron  
Administrateur Lactanet



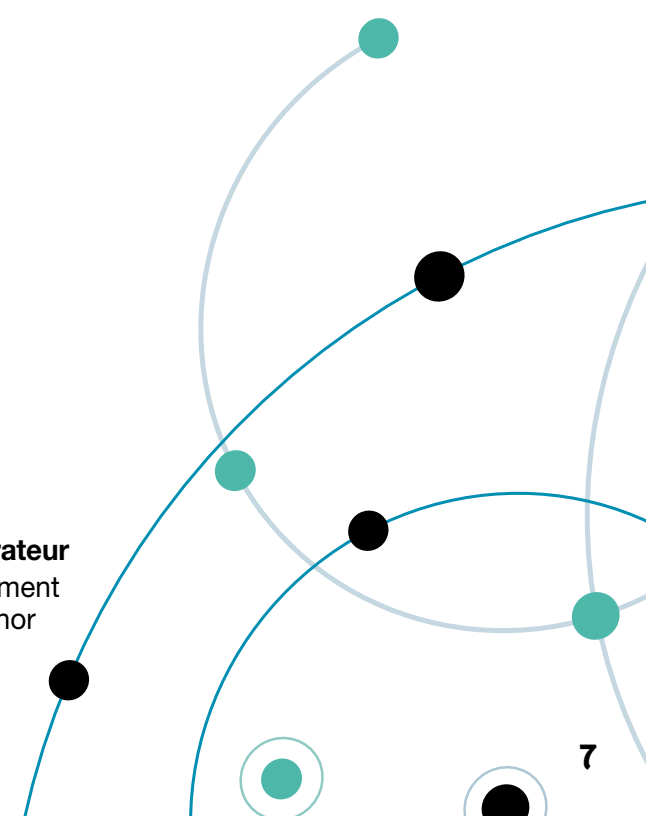
**Pierre-Édouard Chomette,  
administrateur**  
Vice-Président, unité d'affaire Fromages  
Fins, Opérations Canada, Agropur



**David Perreault, administrateur**  
Directeur général, Sotek inc.



**Pierre-Luc Champigny, administrateur**  
Directeur recherche et développement  
– secteur agroalimentaire, Nutrinor  
coopérative



# Notre équipe

## Direction et administration



**Estelle Thériault, directrice générale**  
DEC en technologie laitière, ITAQ  
14 ans d'expérience en contrôle qualité, dont 7 ans au sein du CEFQ



**Maryse Lamoureux, directrice scientifique sortante** (départ retraite juin 2025)  
B.Sc. en microbiologie, Université de Sherbrooke  
Doctorat en sciences et technologie des aliments, Université Laval  
30 ans d'expérience dans le secteur laitier, dont 4 ans au sein du CEFQ



**Alain Marchand, directeur général sortant** (départ retraite décembre 2025)  
B.Sc., génie biochimique, Université Laval  
Maîtrise en sciences, génie chimique, Université Laval  
42 ans d'expérience en application technique, supervision, gestion et administration au sein de PME émergentes dans les domaines des biotechnologies et de la transformation alimentaire



**Emma Dugal-Villeneuve, directrice au développement stratégique et aux communications et conseillère en technologie fromagère**  
B.Sc. en sciences et technologie des aliments, Université Laval  
MBA, gestion des entreprises, Université de Sherbrooke  
7 ans d'expérience dans le secteur laitier, dont 1 an au sein du CEFQ



**Marie-Pier B. Vigneux, directrice scientifique et conseillère en technologie fromagère**  
B.Sc. en sciences et technologie des aliments, Université Laval  
Doctorat en sciences et technologie des aliments, Université Laval  
Licence professionnelle FromTIQ, EnilBio France  
11 ans d'expérience dans le secteur laitier, dont 4 ans au sein du CEFQ



**Karine Perreault, adjointe administrative et comptabilité** (départ juin 2025)  
DEP en comptabilité & certificat en comptabilité générale (TELUQ)  
6 ans d'expérience dans le secteur laitier, dont 3 ans au sein du CEFQ

## Conseillers en technologie fromagère



**Louise Lefebvre, conseillère en technologie fromagère**  
DEC en technologie laitière, ITAQ  
44 ans d'expérience dans le secteur laitier, dont 12 ans au sein du CEFQ



**David Laurin, conseiller en technologie fromagère**  
DEC en technologie des procédés et de la qualité des aliments, ITAQ  
Licence professionnelle FromTIQ, EnilBio France  
8 ans d'expérience dans le secteur laitier au sein de l'équipe du CEFQ



**Caroline Bédard, conseillère en technologie fromagère** (départ mai 2025)  
B.Sc. en sciences et technologie des aliments, Université Laval  
14 ans d'expérience dans le secteur laitier, dont 5 ans au sein du CEFQ

## Conseillers qualité



**Lauriane Desrosiers, conseillère qualité**  
DEC en technologie des procédés et de la qualité des aliments, ITAQ  
Certificat en sciences des aliments, Université Laval  
7 ans d'expérience dans le secteur laitier, dont 3 ans au sein du CEFQ



**Benoît Blanchet, conseiller qualité** (départ octobre 2025)  
B.Sc. en sciences et technologie des aliments, Université Laval  
2 ans d'expérience dans le secteur laitier, dont 1 an au sein du CEFQ



**Annie Grignon, conseillère qualité**  
DEC en technologie des procédés et de la qualité des aliments, Collège Maisonneuve  
Certificat en administration  
4 ans d'expérience en contrôle qualité, arrivée au CEFQ en avril 2025

# Les services offerts

## Une gamme de services spécialisés

Le CEFQ contribue au développement et à l'optimisation de l'industrie fromagère québécoise en mettant à la disposition des fromageries artisanales une gamme de services spécialisés axés sur l'amélioration des procédés, de la qualité et de la performance technologique. En 2025, cette offre s'est enrichie avec l'intégration de la fiche technico-organoleptique (FTO), un outil structuré permettant la caractérisation détaillée des propriétés physicochimiques, technologiques et sensorielles des fromages.

### Fiche technico-organoleptique (FTO)

Ce nouveau service offert, vise à standardiser la description des paramètres clés d'un produit, tels que le profil sensoriel, la texture, les attributs aromatiques, les conditions d'affinage et les spécifications techniques, afin d'offrir aux transformateurs un référentiel rigoureux pour documenter et positionner leurs produits. Elle permet également aux marchands fromagers de disposer d'informations précises et uniformisées, facilitant ainsi la représentation, la communication technique et la mise en marché des produits auprès des clients.



## Numérisation des données

Dans une optique de transformation numérique du secteur, le CEFQ a lancé en 2024 un service de numérisation des données destiné à moderniser les opérations des fromageries. Cette initiative renforce la traçabilité, améliore l'accès à l'information essentielle et soutient une gestion plus proactive. En complément, l'analyse BI permet de consolider les données et de guider les décisions stratégiques, offrant aux entreprises une meilleure visibilité sur leur performance et une plus grande capacité d'adaptation aux exigences du marché.

## Transfert et formation

Le CEFQ propose des formations adaptées aux besoins des fromageries, allant des bonnes pratiques de fabrication à l'innovation technologique. Ces formations permettent aux artisans de perfectionner leur savoir-faire et d'adopter les meilleures pratiques du secteur.

## Services qualité

Assurer une qualité constante est essentiel en fromagerie. Le CEFQ accompagne les producteurs dans l'amélioration de leurs processus, l'optimisation de leurs recettes et le respect des normes en vigueur pour garantir des fromages sécuritaires et savoureux.

## Remplacements fromagers

En cas d'absence ou de besoin ponctuel, le CEFQ offre un service de remplacement de fromagers. Grâce à ce service, les entreprises peuvent assurer la continuité de leur production sans compromettre la qualité de leurs produits.

## Conseils techniques

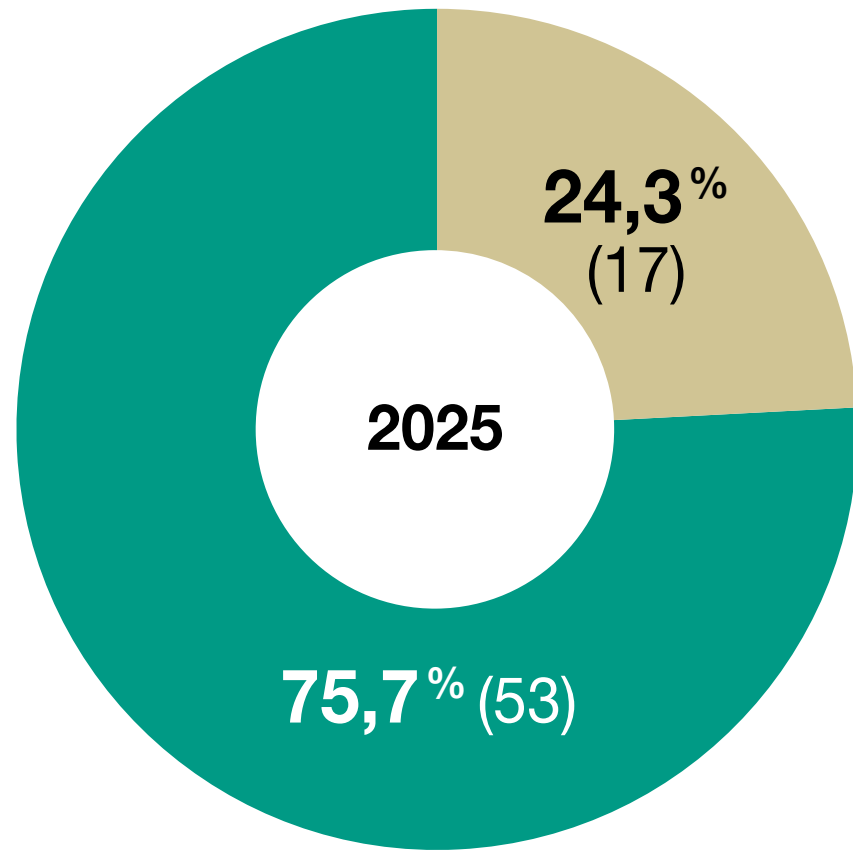
Le CEFQ met son expertise au service des fromageries pour les aider à optimiser leurs procédés, résoudre des problèmes techniques, et explorer de nouvelles opportunités de développement. Son équipe accompagne les producteurs dans l'amélioration de leurs pratiques et l'innovation en fabrication fromagère.

## Support événementiel

Le CEFQ propose un service de support événementiel dédié au secteur fromager et laitier. Que ce soit pour l'organisation de conférences, de formations, de salons ou d'événements thématiques, notre équipe met son expertise à votre disposition pour assurer un déroulement efficace et professionnel, en veillant notamment à la sélection, la commande et la livraison des fromages, ainsi qu'à la coordination logistique selon les besoins de l'événement.

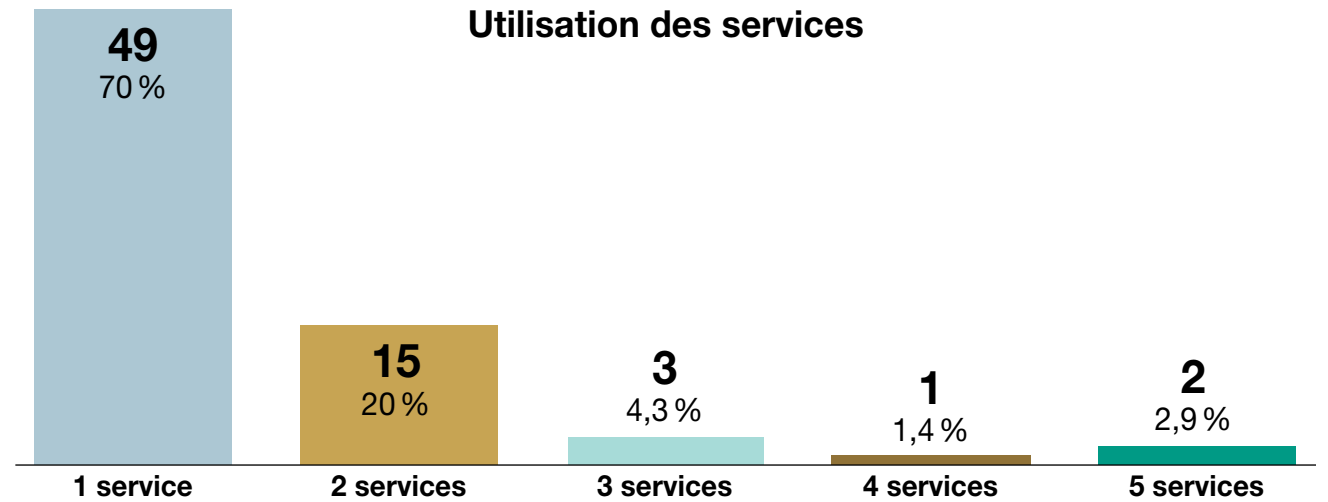
# Portrait de notre clientèle

Statistiques clients

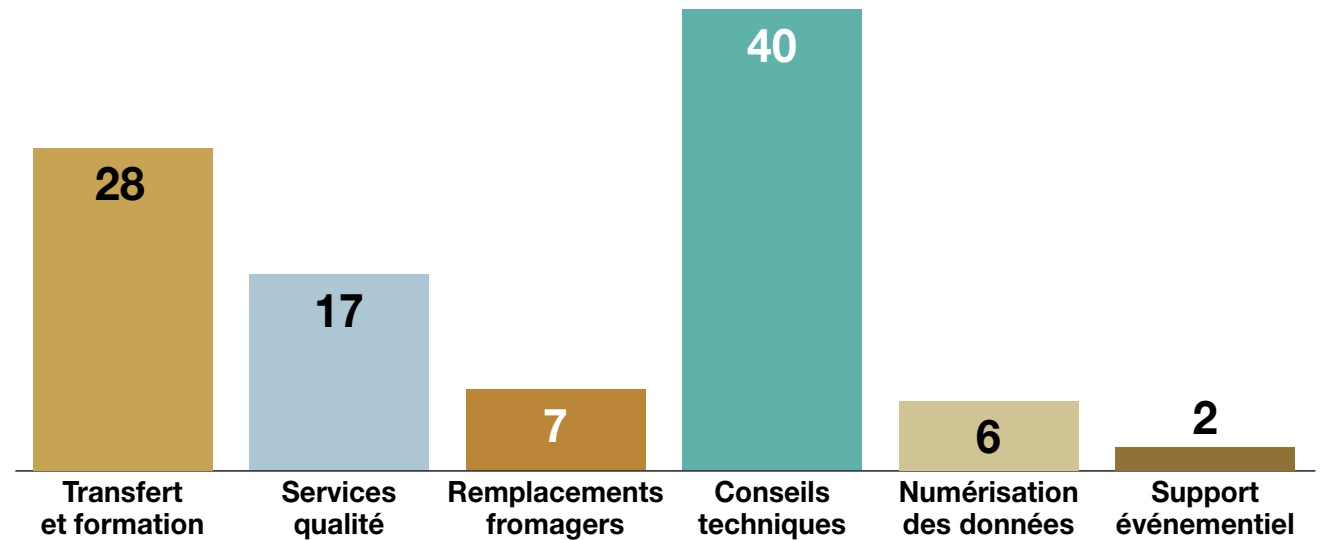


■ Clients redondants
 ■ Nouveaux clients

Utilisation des services

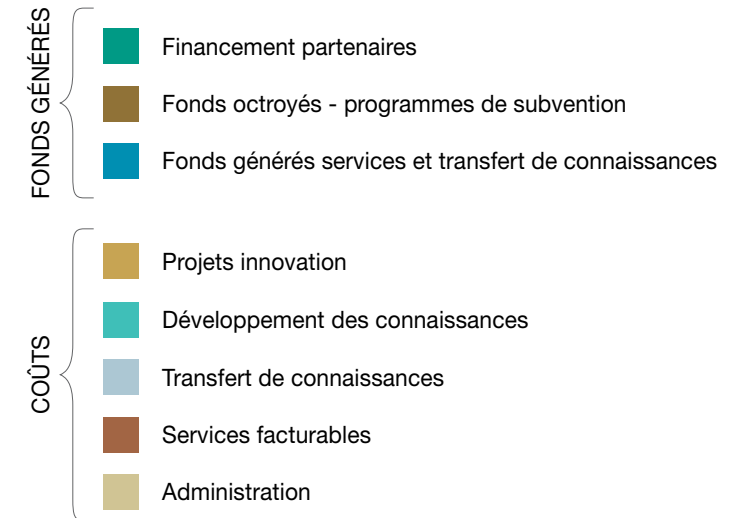
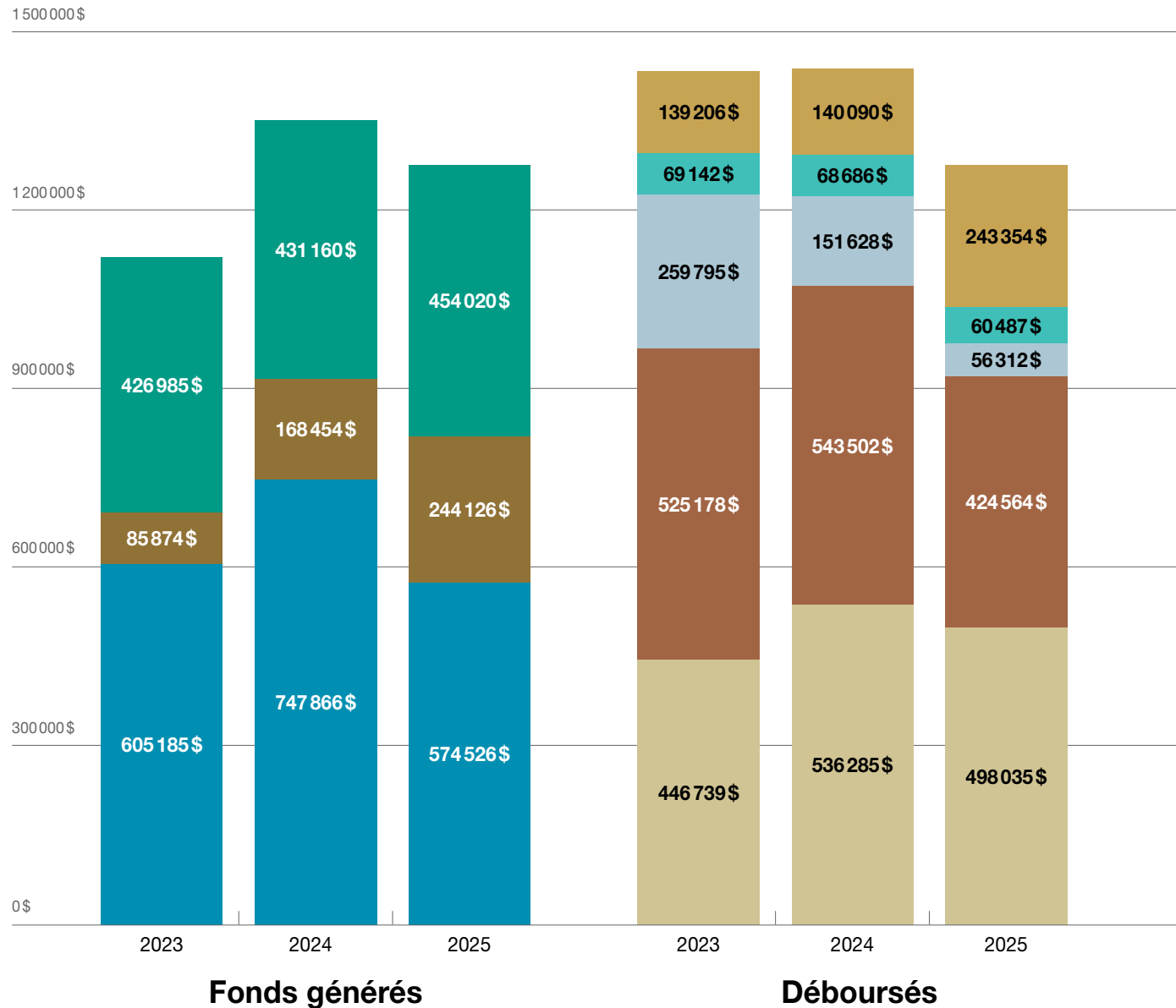


Nombre de clients par type de services

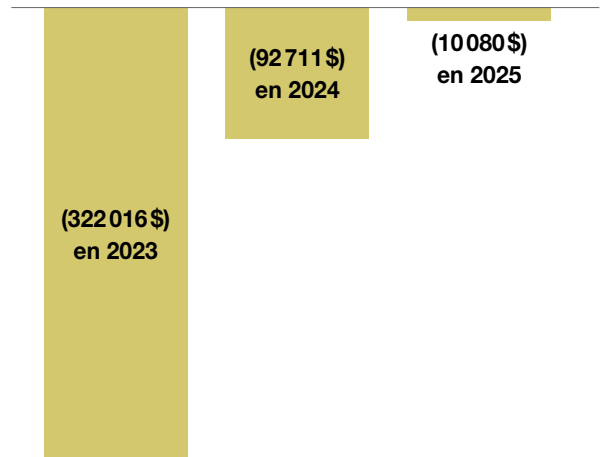


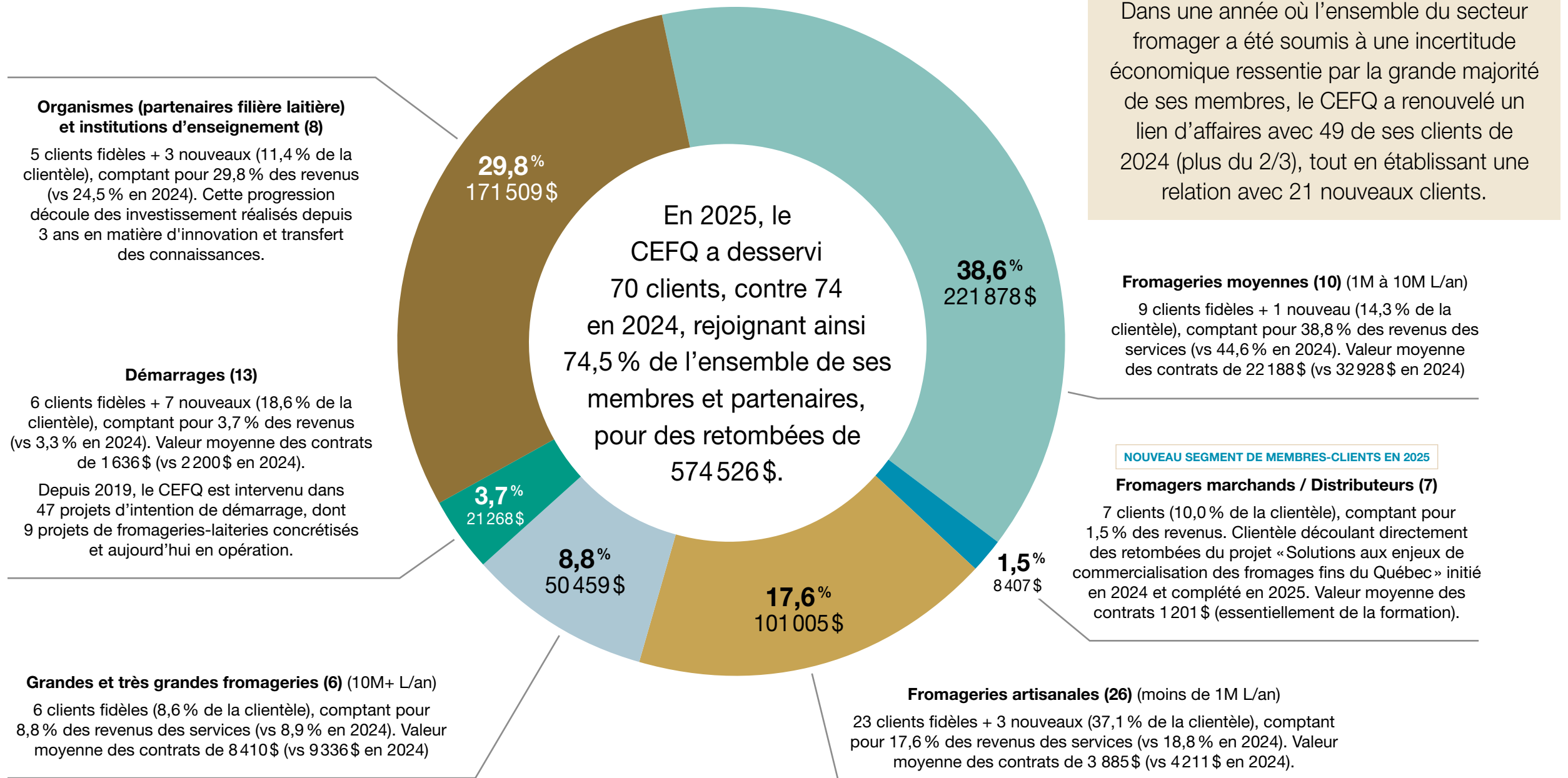
## Financement

## NOS RÉALISATIONS



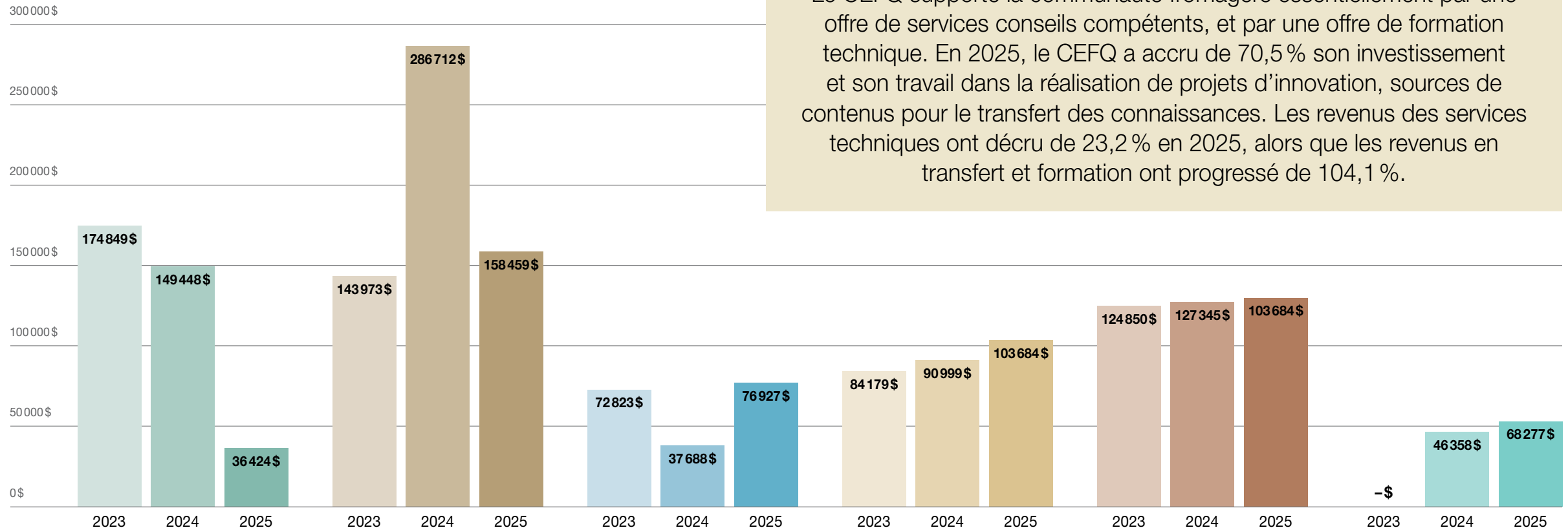
## Variations de l'excédent (déficit)





Dans une année où l'ensemble du secteur fromager a été soumis à une incertitude économique ressentie par la grande majorité de ses membres, le CEFQ a renouvelé un lien d'affaires avec 49 de ses clients de 2024 (plus du 2/3), tout en établissant une relation avec 21 nouveaux clients.

## ÉVOLUTION DES REVENUS AUTOGÉNÉRÉS PAR TYPE DE SERVICES



Le CEFQ supporte la communauté fromagère essentiellement par une offre de services conseils compétents, et par une offre de formation technique. En 2025, le CEFQ a accru de 70,5 % son investissement et son travail dans la réalisation de projets d'innovation, sources de contenus pour le transfert des connaissances. Les revenus des services techniques ont décliné de 23,2 % en 2025, alors que les revenus en transfert et formation ont progressé de 104,1 %.

### Service de fromager-volant

Baisse (attendue) de 75,6 %, (7 clients desservis vs 5 en 2024). Le service est offert seulement sur une base d'urgence sur une courte durée. Le CEFQ a opté en 2024 pour l'alternative de former du personnel compétent lorsque les besoins sont plus permanents.

### Conseils techniques

Baisse de 44,7 %, (40 clients desservis vs 53 en 2024). Moins de projets structurants dans les fromageries artisanales et de taille moyenne, en lien avec le contexte économique (coûts d'exploitation à la hausse) et la diminution de l'offre des programmes de soutien financier. Les revenus de 2024 avaient été exceptionnels, avoisinant le double des revenus habituels dans cette catégorie.

### Formation

Progression de 104,1 %, (28 clients desservis vs 18 en 2024). L'implication du CEFQ dans le domaine de la formation devrait encore s'intensifier en 2026, suite au partenariat avec l'ITAQ.

### Qualité

Progression de 13,9 %, (17 clients desservis vs 18 clients en 2024). La croissance de ce service se poursuit d'année en année.

### Événementiel

Croissance modérée à 2,1 % (2 clients desservis). Contrat en vigueur tenant compte de la hausse des coûts.

### Numérisation (REL)

Nouveau service offert en 2024. Après 1 année, l'intérêt envers ce service est confirmé avec une hausse des revenus de 47,3 % (6 clients desservis).

# Nos actions stratégiques 2025

Le CEFQ maintient son engagement et son soutien envers le secteur fromager.

Au cours de l'année 2025, le CEFQ a su maintenir son niveau d'implication élevé auprès de la communauté fromagère, en dépit de changements importants survenus au sein de la structure de son exécutif. Ces changements à plusieurs postes clés étaient anticipés depuis 2024, et un plan de relève bien établi depuis, et rigoureusement appliqué, a permis une transition harmonieuse, tout en assurant le maintien des valeurs et des actions prioritaires et stratégiques.

**Concrètement, le CEFQ a consacré 355 665\$ en matière d'INNOVATION, de DÉVELOPPEMENT DE COMPÉTENCES et de TRANSFERT DES CONNAISSANCES à la communauté fromagère. Cette somme a compté pour 27,9% du budget d'opération total du CEFQ.**

## INNOVATION

Le CEFQ a d'abord mené à terme et avec brio deux (2) projets stratégiques et mobilisateurs qui avaient été initiés en 2024, lesquels étaient supportés par le Programme de Développement Territorial et Sectoriel (PDTs) du MAPAQ :

- Projet « Solutions aux enjeux de commercialisation des fromages fins du Québec »
- Projet « Cartographie des stratégies de valorisation des pertes de solides de l'industrie laitière »

Un nouveau projet a été initié à l'automne 2025, supporté par le volet 5 du Programme Innovation Bioalimentaire (PIB) du MAPAQ :

- Projet « Impact de la biodiversité microbienne de l'environnement des fromageries sur l'affinage des fromages »

## TRANSFERT DES CONNAISSANCES

Les projets pré-cités sont autant d'occasions de générer des contenus pour des plateformes et activités de transfert des connaissances. Plusieurs formations ont vu le jour à la suite de la réalisation de ces projets, et des outils ainsi que des guides ont été créés.

Le fait marquant du CEFQ en matière de transfert des connaissances demeure son apport concret en vue de la mise sur pied du programme AEC Coud de l'ITAQ, programme qui vise les travailleurs en usine, lequel a été longuement souhaité par le milieu et supporté par le CILQ. La cohabitation entre le CEFQ et l'ITAQ dans le cadre de différentes activités s'est conclue par un partenariat stratégique qui sera porteur pour l'industrie fromagère.

## DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES

Le développement des compétences de l'équipe technique du CEFQ demeure un élément clé de sa stratégie globale, laquelle a pris tout son sens dans le contexte du plan de transition. Le CEFQ a investi dans des formations, dans l'accompagnement du personnel par des pairs et/ou des spécialistes, et par l'acquisition de nouveaux talents. Au total, 1 051 heures ont été consacrées au développement des compétences, soit plus du double des heures consacrées en 2024.

Grâce à ces actions stratégiques, le CEFQ peut continuer à jouer un rôle clé dans l'évolution du secteur fromager, dans le but de soutenir activement la compétitivité et la croissance des entreprises du secteur.

# Partenariat CEFQ-ITAQ

## Le partenariat s'articule autour de quatre axes majeurs

### 1. Formation

Mise en commun des expertises afin de bonifier les programmes existants et de développer de nouvelles formations spécialisées, notamment dans les domaines de la transformation laitière et fromagère.

### 2. Infrastructures

Partage d'installations, d'équipements et d'espaces pour soutenir les activités de formation, de recherche et d'expérimentation menées par les deux organisations.

### 3. Projets structurants

Développement conjoint de programmes, d'outils et de solutions répondant aux enjeux prioritaires de l'industrie de la transformation laitière.

### 4. Promotion

Création, diffusion et valorisation de contenus éducatifs et scientifiques, ainsi que l'organisation d'événements visant à promouvoir l'expertise et les savoir-faire québécois.



En réunissant leurs expertises techniques, pédagogiques et industrielles, les deux organisations souhaitent offrir à l'ensemble du secteur une offre de services intégrée couvrant la formation, la recherche appliquée, l'innovation et le transfert technologique. Cette collaboration permettra d'optimiser l'efficacité opérationnelle et financière des initiatives, de mutualiser les ressources, de soutenir le développement de la relève, de favoriser le perfectionnement continu des professionnels et de réaliser des projets structurants profitant à l'ensemble de la filière.

À la fin de l'année 2025, le CEFQ et l'ITAQ ont établi un partenariat stratégique visant à renforcer la compétitivité, la durabilité et la résilience de la filière laitière québécoise.

# Transfert des connaissances et communication

## Un engagement amplifié pour la formation et le transfert des connaissances

L'année 2025 s'est conclue par l'établissement d'un nouveau partenariat avec l'ITAQ – Campus de Saint-Hyacinthe. Cette collaboration permettra d'améliorer la diffusion du savoir-faire et de l'expertise du CEFQ, tout en consolidant les activités de formation et de communication déjà bien établies en 2024. Il s'agit notamment des infolettres, des causeries fromagères et des formations hybrides.

Le CEFQ, toujours à l'écoute des besoins exprimés par ses partenaires de la filière laitière, a notamment poursuivi sa contribution directe à la définition du nouveau programme AEC-COUD de l'ITAQ. Les conseillers du CEFQ ont d'ailleurs pris part à plusieurs formations dispensées par l'ITAQ et contribué ainsi au développement et au perfectionnement de la relève.

## L'infolettre *La Presse à Fromage*

La Presse à Fromage assure une communication régulière auprès des acteurs du secteur fromager en présentant les projets du CEFQ, les activités de transfert de connaissances ainsi que les initiatives portées par nos partenaires. Cette infolettre, distribuée à plus de 400 abonnés et relayée sur nos plateformes numériques, ainsi que par nos partenaires, constitue un outil stratégique de diffusion, permettant de suivre avec rigueur les évolutions et les avancées de l'industrie.

- Nombre d'abonnés: **403**
- Publications: **5**
- Lien vers les infolettres: [Pour plus de détails, cliquez ici!](#)
- Lien vers l'abonnement: [Pour vous abonner, cliquez ici!](#)



## Les causeries fromagères

L'année 2025 a offert à ces membres un nombre record de causeries. En effet, ce sont 8 causeries qui ont été offertes gratuitement. 217 participants ont pu approfondir leur compréhension des enjeux de la transformation fromagère et laitière via cette initiative.

Les vidéos, diaporamas et résumés des rencontres sont disponibles sur notre site web et notre chaîne YouTube, Expertise Fromagère. Le CEFQ tient à remercier chaleureusement ses collaborateurs pour leur générosité et leur professionnalisme.



 FACEBOOK	<b>729</b> abonnés	<b>122</b> publications
 LINKEDIN	<b>1090</b> abonnés	<b>102</b> publications
 YOUTUBE	<b>206</b> abonnés	<b>7</b> publications

## Transfert des connaissances et communication (suite)

Date	Titre	Conférencier	Inscriptions	Visionnements YouTube
Février 2025	Les coûts cachés d'une coagulation non maîtrisée. Comment faire pour reprendre le contrôle ?	Olivier Laurin, Rheolution	33	82
Avril 2025	Les biofilms : alliés ou ennemis de l'affinage des fromages ?	D <sup>r</sup> Gisèle Lapointe, Université de Guelph	17	65
Mai 2025	Créer l'identité visuelle de vos fromages : techniques et solutions	Amélie Curis et Adam Komlosy, Fromagex	23	73
	Des bactéries lactiques aux cultures d'affinage : les ferments au service des technologies fromagères	Manon Duquenne, IFF	34	ND
	Quelles sont les interactions ferments & coagulants en technologie cheddar et pâtes filées ?	Marc Faiveley, Novonesis	32	95
Juin 2025	Ferments d'affinage, surface et bioprotection : succession écologique, activités, paramètres de choix et d'utilisation pour vos fromages	Julien Dherbécourt, Lallemand	32	97
Septembre 2025	Valorisation du babeurre : à la croisée des chemins entre défi technologique et potentiel santé	Yves Pouliot et Guillaume Brisson, Centre STELA, Université Laval	28	37
Novembre 2025	Transformer les pertes en opportunités : guide des pistes de solution sur la valorisation des solides laitiers	Vincent Banville, Charles Emond et Serena Saffiedine, Centre de Développement Bioalimentaire du Québec (CDBQ)	33	29

# COURS SUR LES PROCÉDÉS DE TRANSFORMATION DES PRODUITS LAITIERS

### Date:

Session d'automne 2025, ITAQ

### Nombre d'heures de formation:

60 h, en formule hybride

### Nombre de participants:

7

### Formateurs et partenaires:

Marie-Pier B.Vigneux et  
Emma Dugal-Villeneuve, CEFQ  
Institut de technologie alimentaire  
du Québec (ITAQ)



### Objectifs

Ce cours a pour but d'offrir une compréhension approfondie des équipements utilisés dans la fabrication des produits laitiers. Il permet aux étudiants d'identifier la fonction de chaque appareil en matière de sécurité, de maîtriser leurs conditions d'opération et de situer leur rôle dans l'ensemble du procédé de transformation. Le cours vise également à développer la capacité à lire et interpréter des plans et des schémas de procédés afin d'assurer une production à la fois efficace et conforme aux standards de l'industrie.



### Résultats attendus

À l'issue du cours, les étudiants étaient capables de reconnaître les principaux procédés employés dans l'industrie laitière québécoise, d'en décrire les composantes essentielles ainsi que leur utilité, et d'effectuer les ajustements nécessaires aux équipements pour garantir un fonctionnement optimal et l'obtention de produits finis répondant aux spécifications requises.



## Formations et ateliers pratiques

### Date:

Juin, septembre, octobre  
et décembre 2025

### Nombre d'heures de formation:

12h, en présentiel

### Nombre de participants:

Entre 12 et 20

### Formateurs:

Marie-Pier B.Vigneux, CEFQ  
Emma Dugal-Villeneuve, CEFQ  
Louise Lefebvre, CEFQ

## FORMATIONS SPÉCIFIQUES AUX ENTREPRISES



### Objectifs

Dans cette formation, les participants apprennent à identifier le rôle de chacun des constituants du lait en technologie fromagère, à nommer les effets d'une variation de la composition du lait, à différencier les phénomènes opérants au cours de la fabrication fromagère, à connaître les leviers technologiques de base permettant de contrôler la fabrication des fromages.



### Résultats attendus

À l'issue de cette formation, les participants étaient capables de comprendre l'impact des différents constituants du lait sur la fabrication fromagère et de sélectionner quel levier technologique utilisé en usine lors de déviation au procédé de transformation.



**Équipe de travail:**

- Maryse Lamoureux, CEFQ
- Louise Lefebvre, CEFQ
- Benoît Blanchet, CEFQ
- Yannick Achim, Yannick Fromagerie
- Élaine Cloutier, CEFQ
- Emma Dugal-Villeneuve, CEFQ
- Ensemble de l'équipe du CEFQ pour les évaluations sensorielles
- Nancy Graveline, AAC
- Ginette Viau, Agropur

**Partenaires:**

- Philippe Labbé, Laiterie Charlevoix
- Daniel Allard, CDA
- Simon Drolet-Laflamme, FoodGeek
- Nancy Portelance, Plaisirs Gourmets
- Hubert Theoret, Agropur
- Pascal-André Bisson, Fromagerie Le Mouton Blanc

## SOLUTIONS AUX ENJEUX DE LA COMMERCIALISATION DES FROMAGES FINS DU QUÉBEC



**Objectifs**

La commercialisation des fromages fins québécois repose sur la collaboration de plusieurs acteurs : fromageries, distributeurs, détaillants, fromagers-marchands et secteur HRI (hôtellerie, restauration, institutionnel). Pour mieux valoriser ces produits et améliorer la rentabilité de toute la chaîne, le CEFQ déploie un projet en deux phases (détermination des enjeux de commercialisation des fromages fins et priorisation des actions ainsi que le développement de solutions avec un programme de formation). L'objectif est de mieux comprendre les particularités de la mise en marché des fromages fins et de fournir des outils concrets à l'ensemble des intervenants pour renforcer l'efficacité et la durabilité du secteur.



**Résultats finaux**

Formation de marchand fromager : Donner à tous les professionnels du métier (les distributeurs, marchands fromagers et détaillants), le langage approprié et les connaissances requises pour évaluer et décrire les fromages d'un point de vue sensoriel.



Formations	Format	Date	Nombre de participants
	En ligne	24 mars 2025	17
Profession marchand fromager	Hybride	28 avril 2025	9 en ligne 11 en présentiel
	Hybride	5 mai 2025	9 en ligne 11 en présentiel
Complexité de la fabrication des fromages fins pour une diversité de textures et saveurs	Hybride	25 mars 2025	12 en ligne 11 en présentiel
	En ligne	1 avril 2025	22
L'évaluation sensorielle des fromages	Présentiel	9 avril 2025	22

FICHE TECHNICO-ORGANOLEPTIQUE

**BLACKBURN**  
Fromagerie Blackburn, Saguenay-Lac-Saint-Jean

**Pâte ferme à croûte lavée fabriquée à partir de lait de vache thermisé.**

Son nom, rappelant le patronyme des 4 générations d'agriculteurs et fromagers ayant occupé la terre familiale, promet authenticité et goût inégalé.

**DESCRIPTION DE L'ENTREPRISE**

Depuis quatre générations, la Ferme ABG Blackburn cultive avec passion 750 acres de grandes cultures et de maraîchage, perpétuant un savoir-faire agricole familial. Son troupeau de plus de 250 vaches Holstein produit un lait d'une qualité remarquable, nourri par les richesses uniques du terroir boréal. Ce lait d'exception est à l'origine des fromages au goût distinctif qui font la renommée de sa fromagerie artisanale.

4353, rang Saint-Benoît, Jonquière, QC, G7X 7V5  
(418) 547-4153  
[info@fromagerieblackburn.com](mailto:info@fromagerieblackburn.com)

**PRIX ET DISTINCTIONS**

	World Cheese Awards, Argent, 2016-2017
	World Cheese Awards, Bronze, 2011

Blackburn
<https://www.expertisefromagere.com/publications/fto/>
2025-09-26

### Création et diffusion de fiches technico-organoleptiques (FTO)

Outils essentiels pour approfondir la connaissance des fromages, en expliquant leurs procédés de fabrication, leur évolution organoleptique au fil du temps et les meilleures pratiques pour leur manipulation et leur conservation.

- 29 FTO ont été développées (disponibles sur notre site internet).
- Développement d'un outil d'analyse Power BI afin d'obtenir un visuel compréhensible, évocateur et bien représentatif du fromage.

Programme de développement territorial et sectoriel, volet 2.1 (PDTS), ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec



Nous tenons à exprimer notre plus haute reconnaissance envers nos six contributeurs, dont l'apport déterminant a grandement soutenu la réalisation de ce projet d'envergure.

# CARTOGRAPHIE DES STRATÉGIES DE VALORISATION DES PERTES DE SOLIDES DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE

## Équipe de travail et partenaires :

Marie-Pier B. Vigneux, CEFQ  
 Maryse Lamoureux, CEFQ  
 Vincent Banville, CDBQ  
 Charles Emond, CDBQ  
 Éline Cloutier, CEFQ  
 CILQ & CDBQ pour l'accès à certaines données



Objectifs

Ce projet a pour ambition de proposer des solutions novatrices à l'industrie laitière afin de valoriser les pertes de solides laitiers ainsi que les retours de fromage en grains. Plus précisément, il vise à :

- Dresser un état des lieux des solutions déjà disponibles (excluant le lactosérum et le perméat), en répertoriant les produits, options et technologies connues à ce jour.
- Mettre à disposition un outil de référence destiné à inspirer de nouveaux projets industriels et à encourager la création de produits innovants.
- Accroître la rentabilité des entreprises en favorisant des stratégies de valorisation plus performantes et adaptées.



Résultats finaux

## Élaboration d'un guide :

Un guide exploratoire contenant 179 pages, dont une cartographie détaillée des stratégies de valorisation des pertes de solides laitiers ainsi qu'une analyse de faisabilité économique et environnementale en lien avec les retours de fromage en grains a été rédigée. Ce guide, en plus d'être une source d'inspiration pour l'industrie, servira d'outil stratégique pour encourager le développement de nouveaux projets.

## Présentation des résultats :

Tremplin laitier du CILQ (26 septembre 2025) et Causerie fromagère du CEFQ (18 novembre 2025)

- 47 participants (Tremplin laitier)
- 33 participants (Causerie fromagère)

Programme de développement territorial et sectoriel, volet 2.1 (PDTs), ministère de l'Agriculture des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

Agriculture, Pêcheries et Alimentation



RÉSIDUS SPÉCIFIQUES À LA TRANSFORMATION FROMAGÈRE	
Fiche no. 12 Rognures de fromage provenant de la découpe	
<p><b>DESCRIPTION</b></p> <p>Parties comestibles retirées intentionnellement des fromages pour la préparation de produits comme des tranches ou des blocs rectangulaires à partir de moules cylindriques ou ronds; Résidus solides à rassembler en caisses, en barils ou en fûts pour valorisation à l'ensemble.</p>	
<p><b>CARACTÉRISTIQUES</b></p> <p>Ingredients typiques: Lait, sous-produits laitiers, culture bactérienne, sel, régulateurs, chlorure de calcium.</p> <p>Composants étonnants: Protéines, gras, minéraux (calcium, phosphore, sel)</p> <p>Autres: Variétés selon l'origine et le type de fromage (casse, semi-ferme, ferme et curé)</p> <p><b>ORIGINES (CAUSES POSSIBLES)</b> Résidu systématique de la fabrication de quelques fromages particuliers.</p> <p><b>GRANDES</b></p> <p><b>ÉLIMINATION TYPIQUE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fromage fondu</li> <li>• Alimentation animale</li> </ul> <p><b>OPPORTUNITÉS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériau</li> <li>• Elaboration d'un nouveau produit</li> <li>• Transformation:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agriculture</li> <li>• Animaux domestiques</li> <li>• Autres utilisations animales</li> </ul> </li> <li>• Recyclage</li> <li>• Conversion chimique</li> <li>• Compostage</li> <li>• Fertilisation foliaire</li> <li>• Fertilisation directe</li> </ul>	<p><b>CONTAMINANTS POSSIBLES</b></p> <p>Microbiologique: Sans objet</p> <p>Physique: Sans objet</p> <p>Chimique: Sans objet</p> <p><b>CONTRAINTES D'UTILISATION</b></p> <p>Durée de conservation: Typique d'un produit conventionnel, selon plus tard pour certains fromages, élevés dans les régions plus sèches dans le cœur des fromages.</p> <p>Autres: Peut contenir, selon le variété, colorant, arôme, fumée, formiate d'ammonium, incense (safran, vanille, paprika, etc.), colorants, croûtes de Penicillium et/ou Trichoderma et/ou autres moisissures.</p> <p><b>REMARQUES</b></p> <p>On exclut des rognures les chutes non comestibles, comme la croûte.</p>



### Équipe de travail:

Marie-Pier B.Vigneux, CEFQ

Emma Dugal-Villeneuve, CEFQ

David Laurin, CEFQ

Louise Lefebvre, CEFQ

Lauriane Desrosiers, CEFQ

Gino Gélinas, G2 Ascension Coaching

### Partenaires:

Coralie Goetz, Oniris, École nationale vétérinaire de Nantes

Céline Delbès, INRAE, Aurillac

Cécile Laithier, Institut de l'élevage (IDELE), France

Sabrina Raynaud, Institut de l'élevage (IDELE), France

Yves Gauzère, Consultant

Fromagerie Le Mouton Blanc

Fromagerie La Station

Fromagerie de l'Isle-Aux-Grues

Les fromagiers de la Table Ronde

# L'IMPACT DE LA BIODIVERSITÉ MICROBIENNE DE L'ENVIRONNEMENT DES FROMAGERIES SUR L'AFFINAGE DES FROMAGES



## Objectifs

Ce projet a pour objectif d'encourager les fromagers du Québec à adopter des pratiques de fabrication et d'affinage fondées sur les connaissances scientifiques les plus récentes concernant la gestion de la microflore fromagère. De façon générale, il vise à améliorer la qualité, la sécurité et l'identité des fromages artisanaux grâce à une compréhension et une maîtrise accrue des écosystèmes microbiens.

### Les objectifs spécifiques du projet sont les suivants:

- 1. Transférer les nouvelles connaissances scientifiques** en offrant, d'ici la fin du projet, une formation théorique (26 mars 2026) en ligne destinée à au moins huit fromagers participants. Cette formation portera notamment sur:
  - les facteurs influençant la composition microbienne du lait et des fromages tout au long de la transformation;
  - l'impact de la flore environnementale sur la microflore fromagère.



- 2. Diffuser les bonnes pratiques d'affinage reconnues à l'international**, particulièrement celles utilisées en France pour favoriser le développement de bioflores protectrices. Une liste de bonnes pratiques et de recommandations sera élaborée d'ici la fin du projet.
- 3. Adapter ces pratiques au contexte québécois**, en identifiant les contraintes réglementaires et opérationnelles, puis en proposant des solutions concrètes pour leur intégration dans les procédés locaux. Quatre capsules vidéo seront produites à cette fin.
- 4. Assurer le transfert pratique des connaissances** en mettant en place une formation appliquée (6 et 7 octobre 2026) comprenant des démonstrations concrètes. Celle-ci s'adressera à au moins huit fromagers participants et sera offerte d'ici la fin du projet.

## L'IMPACT DE LA BIODIVERSITÉ MICROBIENNE DE L'ENVIRONNEMENT DES FROMAGERIES SUR L'AFFINAGE DES FROMAGES (SUITE)



### Résultats attendus

#### Le projet mènera à :

- une formation en ligne comprenant des conférences enregistrées ;
- une liste de bonnes pratiques d'affinage adaptées au contexte québécois ;
- quatre capsules vidéo tournées en fromagerie ;
- un cahier du participant complet présentant les résultats expérimentaux ;
- l'intégration de l'ensemble de ces contenus à l'offre régulière du CEFQ.

De plus, le matériel de formation développé servira d'appui aux interventions des conseillers directement en entreprise.

En définitive, ce projet contribuera à renforcer la qualité, la sécurité et la compétitivité des fromages québécois.

#### Prochaine étape :

Le projet étant en cours, la prochaine étape consiste à mettre sur pied la formation sur les pratiques d'affinage qui aura lieu le 6 et 7 octobre 2026.

Ce projet est financé par l'entremise du Programme Innovation bioalimentaire 2023-2028, Volet 5 - Soutien au transfert de connaissances et à la diffusion, en vertu du Partenariat canadien pour une agriculture durable, entente conclue entre les gouvernements du Canada et du Québec.



# Implications et engagements envers le milieu

## Projets structurants

Comité pour usine-école de l'ITAQ

## Événements

SIAL Toronto

CASEUS

Congrès CILQ

## Comités et groupes de consultation

Comité sur la formation et la main-d'œuvre du CILQ  
et mise en place de l'AEC Coud

Comité du MAPAQ sur la qualité du lait avec le CILQ

Comité pour la recherche responsable du MAPAQ (CRR)

Comité de pilotage Novalait

Comité de transfert Op+lait

Planification stratégique filière laitière (PSFL)

- Comité de gouvernance
- Comité pour la réduction des impacts environnementaux
- Table de concertation pour l'amélioration du secteur laitier caprin



# Remerciements

## Partenaires financiers



## Partenaires stratégiques



**CEFQ**



Téléphone: 450 250-2330

Sans frais: 855-344-CEFQ (2337)

[info@expertisefromagere.com](mailto:info@expertisefromagere.com)

3230, rue Sicotte

Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 2M2

