Centre d'expertise fromagère du Québec

Cheese Expertise Center

Rapport annuel 2018

Centre d'expertise fromagère du Québec
3600 Boulevard Casavant Ouest
Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8E3
(450) 250-2330 / 1 855-344-CEFQ (2337)
info@expertisefromagere.com

TABLE DES MATIÈRES

Présentation du CEFQ 3
- Mission 3
- Mandat 3

Mot du président 4

Mot du directeur général 6

Conseil d'administration 2018 8

Présentation des activités 9
- Services aux membres 9
  1. Cotisation annuelle 9
  2. Service-conseil 10
  3. Service de soutien en recherche et développement 10
  4. Offre de formation en entreprise 10
  5. Service-conseil par des experts étrangers 10
  6. Fromager volant 10
  7. Diagnostics programme MAPAQ 10
  8. Programme d'aide financière 11
  9. Formations en sessions publiques 12
- Autres événements du CEFQ 13
- Administration 16
- Veille technologique 17
- Internet et Facebook 18
- Partenariat et réseautage 18
- Localisation du CEFQ 20
- Marché et financement 22

Le personnel 23

Remerciements à nos bailleurs de fonds 24

PRÉSENTATION DU CEFQ

MISSION

Appuyer une production fromagère de qualité, saine, durable et rentable contribuant au développement régional par :

1. Les services-conseils techniques
2. L'appui technique à l'amélioration de la qualité
3. La formation, vulgarisation et transfert technologique
4. L'innovation

MANDAT

Développer, coordonner et offrir des services-conseils et outils adaptés au secteur fromager en collaboration avec les instances gouvernementales, universitaires et autres organismes, tout en supportant l'entreprise fromagère artisanale sur les différentes problématiques rencontrées.

Les objectifs à court terme :

- Maintenir et coordonner des services-conseils compétents et efficaces
- Former les fromagers aux plus récentes techniques fromagères
- Vulgariser et partager l'information technique aux transformateurs
- Assurer le maintien des liens avec des ressources techniques de calibre international
- Assurer l'autofinancement partiel du CEFQ et sa pérennité financière à long terme en diversifiant substantiellement ses sources de pourvoyeurs
- Mobiliser les petites fromageries à utiliser les services du CEFQ
- Voir à ce que le CEFQ soit au cœur de l'amélioration des techniques fromagères au Québec
- Améliorer la notoriété du CEFQ auprès du secteur fromager, autant pour les industriels que pour les artisans
- Éduquer les artisans à la notion de contrôle des coûts et de prix de revient pour rencontrer la concurrence européenne
- Élargir la gamme des services afin de satisfaire les 2 clientèles d'artisans qui se sont développées dans l'industrie provinciale, notamment toute une gamme de service en lien avec la gestion de la qualité et l'uniformité

Les objectifs à long terme :

- Développer l'intérêt des chercheurs pour l'industrie fromagère québécoise;
- Favoriser l'application des résultats de recherche dans les entreprises;
- Développer le réseautage avec les intervenants du secteur fromager (nationaux et outremer);
- Devenir un pôle fromager du savoir-être et faire en fabrication fromagère au Québec et ailleurs au Canada.

MOT DU PRÉSIDENT

C'est avec beaucoup de plaisir que nous vous présentons les résultats du travail accompli tout au long de l'année 2018 par les membres du conseil d'administration du CEFQ, son directeur général, ses employés et partenaires. Depuis que j'occupe le poste de président, soit bientôt 7 ans, j'ai été aux premières loges pour voir la progression de notre centre d'expertise, ainsi que l'amélioration tangible des entreprises fromagères qui ont bénéficié de ses services. Ayant collaboré à l'époque à la mise sur pied de l'ébauche d'un centre d'expertise fromagère au Québec, je peux vous affirmer et hors de tout doute, que notre centre d'expertise fromagère répond très bien aux exigences que nous nous étions fixées lors de sa création.

Au cours de l'année 2018, j'ai pu constater la maturité des membres du conseil d'administration et leurs grandes compréhensions des enjeux du Centre d'Expertise Fromagère du Québec. Nous avons planifié nos rencontres régulières dans un esprit constant de vérification de résultats sur les retombées de nos actions envers le secteur fromager. Je dois vous dire que je suis très fier du travail accompli par chacun des membres et observateurs du CA. Le fait le plus élogieux que je puisse noter dans ce rapport, est sans aucun doute, le cheminement de chacune et chacun vers la compréhension de son rôle dans un contexte de développement du savoir collectif du secteur fromager. La ligne est souvent très mince entre ses convictions personnelles et les besoins réels du secteur. Sur ce point, tous ont réussi leur examen. Je remercie chaleureusement tous les membres du conseil d'administration pour leur travail ainsi que la confiance exprimée au président.

En 2018, nous avons progressé sur l'accomplissement de notre plan stratégique quinquennal. Cela oriente nos décisions et demeure un guide incontournable qu'il faut suivre et réévaluer à chacune de nos décisions. Des priorités demeurent pour la prochaine année : amélioration continue des services-conseils par le perfectionnement de son équipe, formation, innovation et vulgarisation, une approche hors province sera également étudiée. Le Canada nous regarde de près et souhaiterait pouvoir obtenir des services fromagers, tout cela devra se concrétiser par un apport nouveau de fonds hors Québec. Le volet recherche s'est concrétisé en 2018 par des opportunités ponctuelles avec certains partenaires. Cela fait maintenant 8 années que le Centre existe, cette affirmation sous-entend que dans deux ans, nous célèbrerons notre 10e anniversaire. Le conseil d'administration regardera avec enthousiasme à créer des événements au cours de la prochaine année, car deux ans c'est vite passé!

Je ne peux laisser sous silence le travail du directeur général, monsieur Mario Béland. Ce dernier a dû s'adapter régulièrement à un contexte de travail mouvementé, souvent nouveau et en évolution. Ce défi représente une première pour notre directeur général. Pour travailler de pair avec M. Béland, je vous confirme sa passion pour l'organisation

et son ardeur au travail sur les multiples dossiers qu'il apporte au Conseil d'administration. Je remercie au nom de mes collègues le travail accompli par M. Béland.

Je remercie également les employés du CEFQ. Plusieurs nouveaux visages ont fait leurs entrées au Centre d'expertise, comme vous pouvez le constater à l'intérieur même du présent rapport annuel. Il est important, même primordial, de souligner l'encouragement et l'apport financier majeur du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et l'Alimentation du Québec. Une convention pour trois années démontre très bien la volonté du Ministère de faire partie intégrante du développement fromager au Québec. L'approche de service gratuit concernant les diagnostics d'entreprise en fait foi. Au cours de 2018, c'est plus d'une soixantaine d'entreprises fromagères qui ont bénéficié de ce service prodigué par les conseillers du CEFQ. Il en va de même pour Les Producteurs de Lait du Québec, qui depuis huit ans confirme leur support financier au CEFQ. Sans ces deux partenaires, il n'y aurait tout simplement pas de Centre d'expertise. Le maillage fait avec le Conseil de l'Industrie Laitière du Québec, démontre notre volonté de travailler en équipe avec tous les intervenants du secteur. Nous remercions son président directeur général, M. Langlois, pour son soutien constant pour le CEFQ.

L'année 2019 sera sous le signe de la continuité, mais aussi de la consolidation. Avec mes collègues et l'équipe du Centre, nous continuerons sur les orientations du plan stratégique. Le Centre d'expertise se développe à vitesse grand V. Cela signifie que la prudence sera au premier plan des travaux du CA, soyez-en assuré. Tous ces efforts n'auront qu'un seul but, le développement et l'avenir de la production fromagère. Comme je le répète régulièrement à mes collègues du conseil d'administration, il faudra que nos actions et nos gestes soient toujours quantifiables et mesurables.

Pascal-André Bisson
Président du conseil d'administration du CEFQ

MOT DU DIRECTEUR GÉNÉRAL

Chers collègues de l'industrie,

Voilà une première année complète qui se termine pour moi dans le cadre de mes fonctions actuelles. L'année 2018 aura été une année particulièrement enlevante et motivante pour le CEFQ. Forts d'un nouveau plan quinquennal, nous avons focalisé nos efforts sur ses lignes directrices qui se sont avérées d'une pertinence tout à fait appropriée.

En effet, nous avons commencé à vivre l'application de l'entente commerciale avec l'Europe et comme si ce n'était pas suffisant, voilà qu'une entente avec les États-Unis puis plus récemment avec l'Asie s'est ajoutée. Nous nous retrouvons donc devant un rude constat face auquel nous devons soit abandonner ou soit retrousser nos manches et relever le défi. Notre industrie, si petite soit-elle, en a connu d'autres ! Aussi, les chantiers du CEFQ en 2018 ont essentiellement tourné autour de l'encadrement de la formation de la main-d'œuvre d'une part et sur l'amélioration de la productivité, notamment dans l'utilisation des ingrédients et sous-produits. Pensons aux conférences sur l'optimisation de la main-d'œuvre ou la réutilisation du lactosérum, par exemple. Lors des diagnostics financés par le MAPAQ, nous nous faisons un devoir de profiter de l'occasion pour sensibiliser les fromageries sur des pistes d'actions quant au contrôle de leurs coûts.

Ces orientations contribuent, nous le croyons fermement, à soutenir notre industrie à réduire les coûts et accroître la compétitivité face à ces nouveaux marchés qui viennent bousculer nos habitudes passées. La formation de la main-d'œuvre quant à elle, permet à vous tous, qui transformer du lait non standardisé, d'améliorer la répétabilité de vos fabrications par une meilleure habileté à contrôler les leviers techniques de vos fromages et ainsi assurer un produit fini très fidèle. Cette force permet de satisfaire une clientèle convaincue par votre créneau de marché. Et cela, même les fromages étrangers n'y peuvent rien !

L'année 2018 s'est aussi poursuivie dans la continuité des partenariats et des engagements collectifs. Ces liens tissés ont permis d'augmenter de manière très perceptible la crédibilité et la pertinence de notre organisation au sein de l'industrie. Nous remarquons que même les plus grands joueurs s'intéressent à notre travail, mais, bien entendu, pour des raisons différentes et complémentaires. Cette confiance est précieuse.

Enfin, 2018 passera à l'histoire comme étant l'année UN de l'élargissement de nos activités vers le reste du Canada. L'engouement a été très positif et nous a même surpris au point de devoir procéder à des ajustements internes, afin de bien satisfaire cette nouvelle clientèle. Nous couvrons donc maintenant le Québec, Terre-Neuve-Labrador, la Nouvelle-Écosse et l'Ontario, sans que notre clientèle de la première heure soit affectée pour autant. Le Québec est et demeure notre source première et loin de nous l'idée de le renier. À preuve, le nombre de fromageries québécoises membres a atteint un sommet cette année, incluant notamment des entreprises corporatives importantes. Forts de cette structure, nous

pensons pouvoir vous soutenir davantage en 2019. Aussi, au nom du conseil d'administration et son président, au nom de toute mon équipe qui s'est montrée très impliquée et motivée, pensons à Louise, Estelle, Étienne, David, Yves et Dominique et en mon personnel, je vous remercie sincèrement. Vous savez, le CEFQ peut être le meilleur centre au monde, mais si aucun membre n'y croit, alors nous ne valons plus rien.

Encore merci de votre confiance.

Mario Béland
Directeur général

CONSEIL D'ADMINISTRATION 2018

Président

Pascal-André Bisson
Fromagerie le Mouton blanc

Vice-présidente

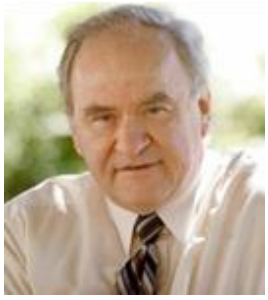
Yolaine Villeneuve
CILQ

Secrétaire-trésorier et directeur général

Mario Béland
Centre d'expertise fromagère du Québec

Administrateurs

Daniel Lefebvre
Valacta



Jacques Goulet
Université Laval

Dominique Labbé
Laiterie Charlevoix

Marie-Line Bélanger
Ferme Paysanne

Noémie Labbé
Les fromages de l'Isle d'Orléans

Membres observateurs :

- Marie-Claude Massicotte (Agroalimentaire Canada)
- Catherine Blanchet-Gélinas (MAPAQ)
- Julie Gélinas (Producteurs de lait du Québec)

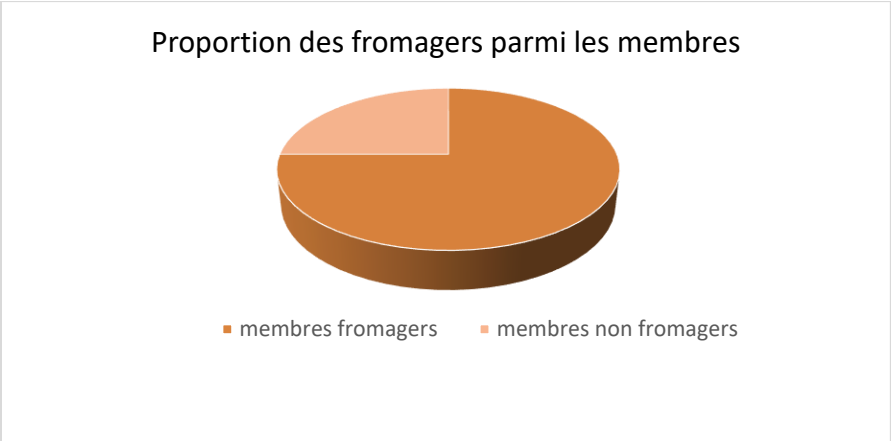
PRÉSENTATION DES ACTIVITÉS

SERVICES AUX MEMBRES

1. Cotisation annuelle

En 2018, le CEFQ comptait un total de 112 membres en règle, comparativement à 87 membres en 2017 et 58 en 2016, soit une croissance de 29%. Ce qui importe de souligner, c'est l'augmentation notable du membership fromager. Alors que 67% des membres étaient fromagers en 2017, le pourcentage atteint maintenant 75%. Il s'avère que l'industrie fromagère reconnait de plus en plus la crédibilité de notre organisation et juge pertinent d'y adhérer. Par ailleurs, en 2018, nous avons vu se poursuivre l'ajout de grands industriels au sein de notre organisation.

	2016	2017	2018	Croissance	Proportion
membres totaux	**58**	**87**	**112**	**29%**	
membres fromagers	**35**	**61**	**84**	**38%**	**75%**
membres non fromagers	**23**	**26**	**28**	**8%**	**25%**



Faits saillants de 2018

	2017	2018
Démarrages	8	5
% fromageries membres utilisant les services	51%	62%
Nb personnes des entreprises ayant participé aux événements	94	146
Entreprises non membres ayant utilisé les services	3	4

Clientèle touchée par nos services (conseils, formation et expert étranger) :

- → 52 fromageries en opération comparativement à 29 en 2017
- → 5 projets de démarrage, dont un à Terre-Neuve-Labrador
- → Parmi les 146 participants aux événements, certains commencent à bénéficier d'une gratuité « fidélité »

2. Service-conseil

Dans la dernière année, le CEFQ a répondu à ***24 demandes*** de service-conseil reliées ou non à un programme gouvernemental. Ces demandes ont été traitées par Estelle Thériault, Étienne Biotteau, Louise Lefebvre, tous conseillers en technologie fromagère du CEFQ.

3. Service de soutien en recherche et développement

Le CEFQ a mené 7 projets de recherche et développement en 2018, comparativement à 4 l'an passé. Nous croyons que ce type de services pourrait être en hausse à partir de 2019, effet direct d'être aménagé au CRD de Saint-Hyacinthe.

4. Offre de formation en entreprise

L'offre de formation en entreprise existe depuis 2015. Pour l'année 2018, ***12 de ces projets*** ont été réalisés, soit presque le triple de 2017. À cela 2 projets chez des membres non fromagers se sont ajoutés, dont avec l'Université Laval. La demande est forte pour ce service vers la fin de l'année 2017 avait permis de prédire cette remontée, laquelle s'est confirmée. Il s'agit de formations réalisées sur place avec les employés et qui comprennent parfois un accompagnement sous forme de « coaching » afin d'assurer l'assimilation et l'application adéquate des notions enseignées.

5. Service-conseil par des experts étrangers

Ce service s'est poursuivi en 2018 et est rendu possible grâce à l'entente avec l'ENILBIO, de France. Le CEFQ publicise la disponibilité de l'expert à chacune de ses venues au pays afin d'optimiser les frais de déplacement et assurer le meilleur coût à ses membres. Aussi, cela a permis à 5 fromageries d'en bénéficier lors de la venue de M. Yves Gaüzère en février, mai puis en novembre, en parallèle de formations de niveau expert offertes par le CEFQ.

6. Fromager volant

Depuis 2017, le CEFQ offre un service de fromager « volant » en cas d'urgence ou pour remplacement. La règle du premier arrivé premier servi s'applique. Dans ces cas, la fromagerie membre bénéficie d'un tarif très avantageux. Ces fromagers qui gagent en expérience deviennent ultérieurement la relève de conseillers pour le CEFQ puisqu'une fois par année, un d'eux est envoyé à Poligny pour recevoir la formation complète. À son retour le fromager devient conseiller et son poste de fromager est pourvu. Ceci permet de soutenir la croissance du CEFQ. Pour la seule année 2018, 7 fromageries ont pu bénéficier de ce service, occupant ainsi les 3 fromagers du CEFQ à temps plein. Nos trois collègues se sont partagé à eux seuls 158 interventions en usine durant l'année qui se termine.

7. Diagnostics programme MAPAQ

En 2018, le MAPAQ a lancé un programme de soutien aux artisans fromagers en réponse à l'entrée en vigueur de l'entente commerciale de 2017. Le CEFQ a été identifié pour offrir les diagnostics requis et préalables à toute demande. Ce service a explosé alors que plus de 39 ont été réalisés. Rappelons que ces diagnostics aident aux entreprises à confirmer l'orientation de leurs investissements.

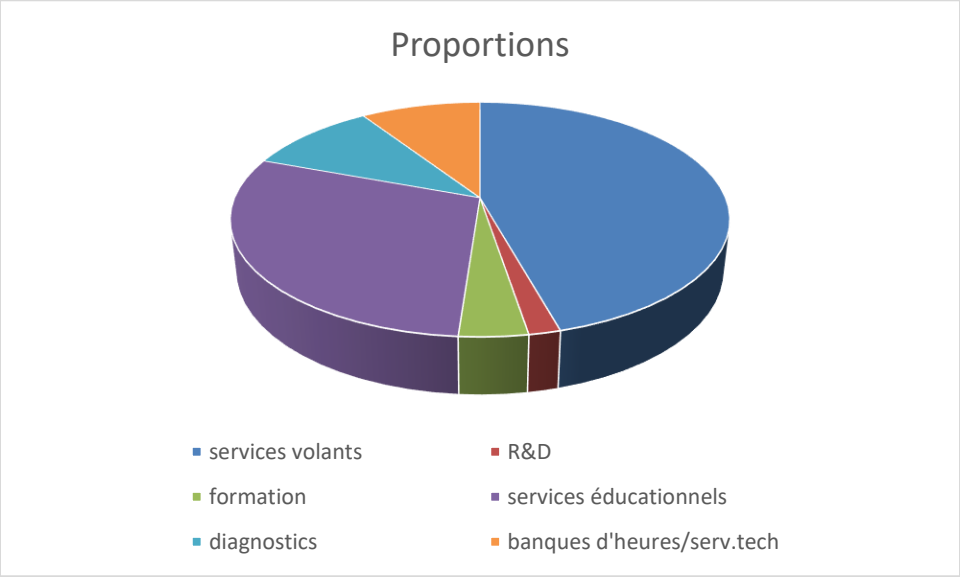
8. Programme d'aide financière

Agriconseils

Depuis 2014, le CEFQ est accrédité en tant que conseiller du réseau Agriconseils. L'aide financière obtenue du réseau Agriconseils vient remplacer une partie des fonds auparavant octroyés aux fromageries admissibles pour du service-conseil. Pour celles-ci, les démarches sont simples : le travail administratif est entièrement assumé par le CEFQ. À la facturation, les fromageries paient leur part et Agriconseils paie directement au CEFQ la part qu'il assume.

Rappelons ici qu'Agriconseils est divisé en réseaux régionaux qui élaborent leurs propres politiques d'aide selon les types de production agricole. L'aide financière varie de 50% à 75% des coûts. En se divisant en réseaux par régions du Québec, cela permet à Agriconseils que des particularités soient considérées dans certains réseaux. Cela peut être notamment le cas pour des démarrages. Des ajustements ont été apportés au programme en mai dernier, mais le CEFQ est toujours accrédité et poursuit dans l'utilisation optimale de ce programme.

En tout, ***13 projets*** ont été réalisés dans le cadre d'Agriconseils en 2018 couvrant du soutien technique et de la formation en entreprise.



9. Formations en sessions publiques

Cette année, il y a eu neuf (9) formations organisées par le CEFQ en sessions publiques, et nous avons comptabilisé ***146 inscriptions***. La carte dite « privilège » a été mise à profit. Avec cette carte, plus la participation aux événements du CEFQ est grande, plus le membre bénéficie de gratuités. Certains membres ont déjà commencé à bénéficier de la gratuité. Depuis 2018, le CEFQ possède son propre numéro d'agrément ce qui permet aux entreprises d'inclure les formations dispensées par notre organisation dans les dépenses de formation en entreprise. De manière sommaire, les formations offertes étaient regroupées comme suit :

1er groupe de formations « Niveau débutant »

Date : janvier, février, avril, septembre et octobre
Formateur : Louise Lefebvre
Lieu : CRD de Saint-Hyacinthe
Nombre de participants : 63

Ce sont des formations de niveau débutant visant à familiariser les participants au vocabulaire de base, aux concepts importants à maîtriser en fabrication fromagère.

2e groupe de formations « Niveau intermédiaire »

Date : mars et octobre 2018
Formateurs : Louise Lefebvre
Lieu : CRD, Saint-Hyacinthe
Nombre de participants : 27 sur un maximum de 24 participants possibles

Ces formations se veulent en quelque sorte une suite des niveaux débutants. Dans ces formations, nous axons tous les efforts sur la PRATIQUE d'ajustement des leviers technologiques en lait non standardisé et les répercussions à ne pas bien le faire. Peu de théorie est couverte dans ces formations. Nous avons réalisé que ces formations s'avéraient particulièrement intéressantes lorsque des participants artisanaux et industriels se retrouvaient combinés; chacun découvre avec étonnement que certains défis sont universels. Les échanges qui en découlent contribuent en soi à l'apprentissage.

3e groupe de formations «Niveau expert de calibre international »

Date : Mai et novembre 2018
Formateurs : Yves Gaüzère, Maider Idieder Sébastien Leclerc, Bruno Ponsard, Pierre Salle
Lieu : CRD de Saint-Hyacinthe
Nombre de participants : 50

Voici les différentes thématiques discutées lors de ces formations :

- La typicité des fromages par les flores du terroir
- Gérer vos coûts par l'ergonomie
- Quoi faire avec le lactosérum?
- Les emballages intelligents pour l'affinage
- L'importance de l'alimentation chez la brebis pour la qualité des fromages

AUTRES ÉVÉNEMENTS DU CEFQ

7e AGA du CEFQ

Date : 18 avril 2018
Lieu : Best Western de Drummondville

L'assemblée générale annuelle a connu une participation très appréciable avec 38 participants. Lors de cette AGA, le CEFQ a procédé à des essais qui permettront en 2019 d'offrir la participation des membres en ligne à distance. Les tests se sont avérés concluants.

C'est dans le cadre de cette AGA que l'expert Sébastien Leclercq est venu nous présenter une technique brevetée permettant de facilement mettre en évidence la typicité d'un lait.

Une tribune a aussi été laissée au MAPAQ afin de prendre le temps de bien expliquer le rôle de l'inspection, les responsabilités du MAPAQ tout comme celles des entreprises et où est la frontière entre les devoirs et droits de chacun.

Finalement, madame Johanne Tanguay a rappelé le rôle de son organisation et les impacts qu'elle peut jouer dans le domaine fromager. Elle a d'ailleurs rappelé l'importante contribution qu'elle a apportée dans le cadre de la mission tenue en Nouvelle-Angleterre en mars 2018.

« International cheese symposium 2020 »

Date : pendant 2018

En 2020, le Canada sera l'hôte de « l'international cheese symposium » dont la réputation n'est plus à faire comme organisation internationale. Aussi, conjointement avec Novalait, STELA et plusieurs autres participants et représentants d'entreprises, le CEFQ a siégé sur le comité organisateur de cet événement qui se tiendra au Château Frontenac à Québec. L'organisation va bon train. Le CEFQ a confirmé sa contribution à l'accueil des experts étrangers qui seront convoqués à cette grande activité. À ce titre, le CEFQ

devient un contributeur OR lui assurant ainsi une très grande visibilité. Le comité organisateur poursuit ses activités en 2019.

Journée fromagère

Date : 23 mai 2018
Lieu : CRD de Saint-Hyacinthe
Nombre de participants : 50

Cette année le CEFQ est revenu à la formule de placer cette journée en mai. Nous avions 5 conférences à l'ordre du jour dont les sujets étaient :

- Gérer vos coûts par l'ergonomie
- Quoi faire avec le lactosérum?
- Utilisations insoupçonnées des registres
- Les emballages intelligents pour l'affinage
- L'importance de l'alimentation chez la brebis pour la qualité des fromages

Accréditation pasteurisation discontinue

En 2018, le CEFQ a accrédité 2 de ses conseillers et a commencé à offrir le servir de calibration des pasteurisateurs en discontinu. Ce service répond à plusieurs membres du CEFQ à peu de frais.

Ouverture sur le Canada anglais

Depuis juillet dernier, le CEFQ offre ses services dans le reste du Canada. Étienne étant habilité à intervenir dans les 2 langues officielles, il a été mandaté pour élargir notre marché. À notre grande stupéfaction, nous avons constaté un engouement tel que nous avons ralenti l'offre pendant un certain temps, question de consolider notre main-d'œuvre technique interne. Nous avons des membres en Nouvelle-Écosse, en Ontario et en Terre-Neuve-Labrador en ce moment. Des services ont déjà été offerts et font partie des résultats financiers 2018.

Évaluation sensorielle de rétroaction

Ce service a été mis en veilleuse en 2018. Le succès de cette option a démontré l'urgence de mieux outiller les artisans en ce qui concerne le montage des fiches descriptives et l'uniformisation du jargon sensoriel dans un contexte technique. En conséquence, un projet d'envergure avec Cintech a été lancé et se terminera en 2019. Nous comptons présenter ces travaux lors de la prochaine journée fromagère.

CINTECH AGROALIMENTAIRE

Mission en Nouvelle-Angleterre

Le CEFQ a organisé une mission en Nouvelle-Angleterre en mars 2018. Cinq fromageries dont 7 fromagers ont participé. Ils étaient accompagnés d'un professeur et 3 étudiants en transformation des aliments. La mission a été préparée avec le soutien de madame Johanne Tanguay de Transformaction. Nous la remercions d'ailleurs, de même qu'Aliments Santé qui nous ont soutenus dans la rédaction et la préparation de ce voyage ainsi que financièrement de même que le réseau Agriconseils. Un rapport détaillé est disponible sur la page privilège de nos membres sur notre site internet. Des informations pertinentes concernant le marché, les outils, les équipements ont été rapportées.

ADMINISTRATION

Ressources humaines

L'année 2018 se résume au mot « croissance ». Un 4e poste de conseiller a été approuvé et devrait être pourvu tôt en début 2019. L'ouverture de nos services sur le Canada anglais ajoute au défi de recrutement. En effet, l'embauche requiert maintenant des candidats capables d'intervenir dans les 2 langues officielles.

Rappelons que le départ d'Olivier Laurin tôt en début 2018 nous a confrontés à un défi : celui de maintenir et poursuivre dans la qualité du service à la clientèle. Ce défi a été pleinement réalisé, à la satisfaction de tous les clients concernés. Chacun des clients qui ont dû subir la transition s'est vu accorder des heures compensatoires. Le CEFQ tient à souligner l'élégance et le professionnalisme avec laquelle Étienne a su assurer cette transition sans heurts.

De son côté Estelle est allée chercher toute la formation nécessaire pour soutenir nos membres en matière d'étiquetage et de systèmes qualité de même que pour faire face aux différents changements dans la législation.

Aussi, l'évolution des activités d'affaires du CEFQ a forcé une augmentation de la participation de Geneviève et Mélanie respectivement reliée à l'organisation événementielle et à la comptabilité. En effet, le CEFQ utilise plus de jours par semaine ces services du CILQ.

Quant à Louise, nous avons convenu que graduellement, elle allait orienter son créneau d'interventions vers le soutien à la formation. La gamme des formations de toutes sortes offertes depuis 2018 a augmenté la nécessité d'avoir une personne avec un profil pédagogique solide. Bien qu'elle demeure toujours active notamment dans les démarrages d'entreprises et les interventions techniques, 2018 aura été pour elle une occasion de déplacer son temps dans l'encadrement et la formation en usine, mais aussi en classe. Louise pilote d'une main de fer, le projet qui implique le collège de Chicoutimi.

De plus, le CEFQ tient à souligner le professionnalisme de ses 3 fromagers volants qui assurent le service malgré les horaires variables et les déplacements fréquents. Ils contribuent sans aucun doute, à la renommée du CEFQ et à nous rendre incontournables.

Par ailleurs, en 2018, nous avons procédé à un choix majeur en lien avec la crédibilité de nos interventions techniques. Nous avons décidé de consacrer une pleine semaine de formation pour nos conseillers. Il s'agit d'une formation PRATIQUE, en compagnie de monsieur Yves Gaũzère où des exercices et des simulations de problèmes sont faits pendant une semaine intensivement. Cette formule sera reprise chaque année. Nous sommes d'avis que cela contribue fortement à la qualité et au calibre des services que nous voulons offrir. Nous ciblons par ailleurs, des technologies peu orthodoxes afin de favoriser la « transférabilité » des connaissances techniques de nos conseillers.

Le CEFQ a aussi relevé le besoin grandissant des boutiques et des distributeurs et fromagers crémiers qui souhaitent mieux valoriser la présentation des fromages et leur découpe optimale sans trop de pertes de produits. Aussi, les conseillers du CEFQ ont été formés pendant 3 jours intensifs par le Centre de formation des produits laitiers de Paris, spécialisé dans la formation sur la découpe et l'emballage des fromages vendus sans trop de pertes, les mariages entre produits et la

présentation optimale. Les conseillers peuvent donc vous former si vous le souhaitez.

Enfin, il ne faut pas oublier que notre travail repose essentiellement sur le service à la clientèle. Aussi nos conseillers ont reçu une formation sur le sujet. Nous croyons fermement que nous pouvons toujours accroître la qualité et la préoccupation de notre service livré aux clients précieux.

VEILLE TECHNOLOGIQUE

Depuis 2013, les membres reçoivent ponctuellement l'***infolettre du CEFQ***. Celle-ci contient des nouvelles du CEFQ, un calendrier d'activités à venir dans le secteur, des programmes gouvernementaux et de bourses, de même que des nouvelles locales, nationales et internationales du monde fromager. À nouveau en 2018 nous avons amélioré la présentation de la lettre. Nous avons revu l'image et l'esthétique de la lettre et nous avons ajouté l'option « anglais ». En effet, nous avons maintenant une clientèle anglophone croissante et les informations sont disponibles dans les 2 langues officielles, comme pour le site internet.

En plus de cette formation personnalisée de notre équipe, Louise et David se sont rendus en France en octobre 2018, pour une formation d'une semaine axée sur les glaces, le beurre et les caillés acides offerte pour les techniciens du réseau des Produits laitiers fermiers (PLF).

English Version

CEFQ Centre d'expertise fromagère du Québec

NOUVELLES DU CEFQ

La formation de fromager est actuellement en cours avec le projet pilote qui touche la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean depuis octobre.

Cette cohorte se terminera au début mars, mais dès janvier, la partie théorique sera convertie en ligne afin d'être offerte partout à distance.

Rappelons que dès le projet pilote terminé, la partie pratique sera offerte dans différentes régions du Québec.

Le calendrier **2019** sera disponible sur notre site internet avant les fêtes. Surveillez-le! Comme pour 2018, toutes les formations et activités seront offertes et vous pourrez vous y inscrire à l'avance afin de garantir votre place et de bénéficier du rabais additionnel.

En janvier, il y a déjà la formation Principes fromagers débutant de 2 jours, soit les **24 et 25 janvier**. Pour les détails et les coûts, consultez le site dans les prochains jours.

Vous pouvez vous inscrire dès maintenant en Cliquant-ici

NOUVEAU!!

FORMATIONS EXPERTS MAINTENANT DISPONIBLES EN LIGNE!

Les formations experts de novembre dernier sont maintenant disponibles en ligne!
Les deux formations sont de M.Yves Gauzère
1- Les pâtes pressées
2-La gestion des hâloirs

INTERNET ET FACEBOOK

La dernière année a été marquée par la refonte complète de notre site internet. Il est beaucoup plus convivial et est disponible dans les 2 langues officielles. Nous tenons à saluer le travail notable assuré par Geneviève Lesage qui a piloté ce projet d'une main de maître. Ce site comporte toujours les derniers ajouts de 2017 qui comprenaient notamment la page dite « privilège » et accessible aux membres par l'entremise d'un code unique remis lors du paiement de la cotisation annuelle. Cette page est toujours très appréciée. Rappelons que sur cette page, vous pouvez retrouver des informations diverses comme des listes de fournisseurs (emballages, détergents, équipement, etc.), une bibliothèque virtuelle, des capsules audio-vidéo qui servent à la formation en usine ou en guise de rappel. D'autres informations appréciées s'y trouvent comme des présentations lors des événements du CEFQ auxquels vous n'avez pas pu assister et plus encore.

Suite à la modernisation de notre site internet, nous avons vu le nombre d'accès au site par mois passer d'environ 460 en moyenne à plus de 1500.

Notre site Facebook est toujours actif. Cependant, nous avons fait le choix, dans la dernière année, de maintenir le site Facebook, mais en format privé afin de protéger la confidentialité de certains sujets face au grand public. Cet ajustement était une recommandation des membres, ce qui s'est avéré une excellente idée.

PARTENARIAT ET RÉSEAUTAGE

CRAAQ (Centre de référence en agriculture et agroalimentaire du Québec)

L'entente en vertu de laquelle le CEFQ paie les outils de comparaison du CRAAQ à ses membres a été renouvelée. Nous comptons la maintenir en 2019.

Comité scientifique de la Chaire en éco-efficience de l'Université Laval

Le DG a poursuivi sa participation au comité scientifique de la Chaire.

Concours des fromages fins canadiens 2018

Une fois de plus, représentant le CEFQ, Étienne Biotteau et Louise Lefebvre ont fait partie d'un jury au concours des fromages canadiens qui s'est tenu en Ontario.

Collège de Chicoutimi

Depuis mai 2018, le CEFQ et le collège de Chicoutimi (Humanis) ont monté une formation pilote qui consiste en un mini programme en fabrication fromagère. Le projet se terminera en février 2019. À l'issue de ce projet, la partie théorique de ce programme sera convertie en ligne par le collège grâce à une subvention de 258 000$ que nous avons obtenue du Ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale.

La partie pratique de ce programme continuera d'être offerte en présence, mais de manière itinérante question de couvrir le territoire en entier. Le CEFQ a obtenu en plus, des lettres d'appui à ce projet de la part des universités de Guelph, Laval et du CHRH à Ottawa. Un élargissement plus grand vers une certification pourra être développé à un niveau universitaire en 2019.

Novalait
Catalyseur de recherche

Le CEFQ, par son directeur général, est impliqué dans la mécanique de certains comités reliés à Novalait. Ce travail s'est poursuivi en 2018. Surveillez les infolettres pour connaître les informations qui pourraient toucher les artisans fromagers. Le CEFQ était présent lors de leur événement annuel cette année.

Caséus

Le CEFQ poursuit son implication sur les 2 comités de travail du concours Sélection Caseus, soit le comité technique et le comité directeur. Plusieurs membres ont relevé certaines opportunités d'amélioration que le CEFQ se fait un devoir de rapporter à ces comités de travail. Le CEFQ a même été un contributeur financier lors de la cérémonie de l'automne dernier.

Partenariat CEFQ-Valacta

Le CEFQ et Valacta ont décidé de maintenir encore cette année leur partenariat. En vertu de l'entente, chaque fois qu'un membre du CEFQ utilise les services de Valacta pour produire des analyses de laboratoire, le CEFQ assume un rabais proportionnel à l'utilisation à la fin de l'année. Les rabais 2018 s'élèvent à 3000$.

ENILBIO

L'entente entre le CEFQ et l'ENILBIO par laquelle les 2 organisations conviennent de se promouvoir l'une et l'autre est maintenue. Grâce à cette entente, 7 interventions en 2018 se sont ajoutées à la liste. L'ENILBIO s'engage à recommander aux industriels canadiens de passer par l'entremise du CEFQ pour les interventions locales en échange d'un tarif dit partenaire. Du coup, le CEFQ bénéficie d'un tarif préférentiel.

Ambassadeur de la technopole agroalimentaire de Saint-Hyacinthe

Tel que mentionné en 2017, le directeur général détient le titre d'ambassadeur de la technopole agroalimentaire de Saint-Hyacinthe. Ce regroupement facilite le réseautage sur différents sujets qui concernent l'industrie. Une visibilité très intéressante en découle. C'est d'ailleurs grâce à ce titre que Mario Béland a obtenu un contrat d'intervention particulièrement lucratif par lequel le CEFQ

sera mandaté pour encadrer la mise sur pied d'un centre équivalent au Brésil en 2019. Les travaux devraient débuter en mars 2019.

Localisation du CEFQ

En juillet 2018, le CEFQ a déménagé pour occuper maintenant les locaux du Centre de recherche et développement (CRD) de Saint-Hyacinthe. Ce déménagement s'inscrit dans la stratégie d'accroître le soutien en R&D de même que dans le soutien de l'industrie anglophone. Déjà vers la fin de 2018 nous avons commencé à ressentir favorablement les bienfaits de la notoriété que ce déménagement nous confère. Bien que les laboratoires de l'ITA étaient à notre disposition, l'ITA demeure une école et se doit, en conséquence de prioriser la formation de ses élèves en toute logique. L'accès aux laboratoires pilotes au CRD est nettement plus facile et favorise les services que nous offrons.

Activités promotionnelles

→ *Avril 2018* : Le CEFQ se dote d'une seconde auto de service au lettrage de circonstance

→ *Avril 2018* : Le D.G. participe à la production de différents profils laitiers pour définir les descriptions de tâches canadiennes sous la coordination du CHRH

→ *Novembre 2018* : Le CEFQ contribue aux prix remis dans le cadre du concours Caséus en cette année de festivité toute spéciale.

→ *Décembre 2018 :* Publication dans le journal agricole.

→ *Décembre 2018 :* Le CEFQ obtient que ses cours soient offerts sur le site des publications de formation de l'UPA.

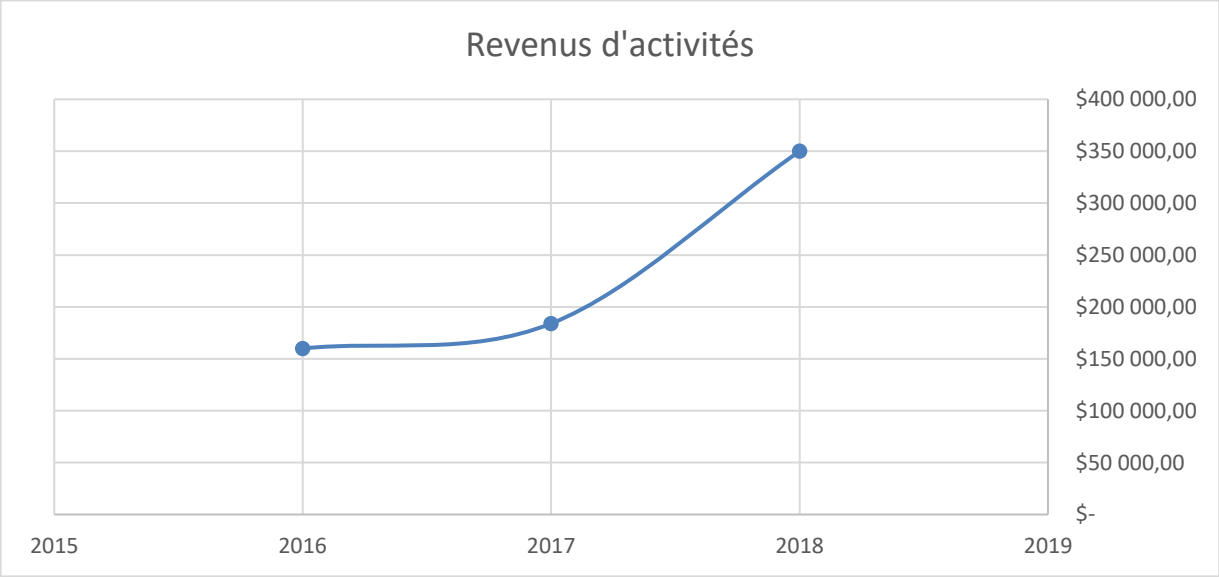
→ Cette année encore, le CEFQ a fait parler de lui dans le Courrier de Saint-Hyacinthe, dans La Presse

→ **Nous tenons à souligner la précieuse tribune offerte par les PLQ. En effet, ils nous ont permis de publier des textes explicatifs et promotionnels dans leur revue. Un grand merci de cette généreuse permission.**

MARCHÉ ET FINANCEMENT

Revenus et dépenses

En 2018, les revenus provenant des services offerts ont poursuivi leur croissance, pour s'établir à 350000$, comparativement à 184 000 $ et à 160 000 $ pour respectivement 2017 et 2016, sans l'aide financière. Ceci établit le chiffre d'affaires total à plus de 527000 $, en 2017, soit une augmentation de 52%. À quelques dizaines de milliers près, les objectifs du plan quinquennal sont atteints.



Financement

Notre financement 2018 provient de différentes sources. D'abord les Producteurs de lait du Québec (PLQ) à la hauteur de 50 000 $. Il y a par ailleurs la contribution du Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ) à la hauteur de 18 500 $. L'industrie de la transformation a fourni 25000$ seulement par son membership et enfin soulignons la contribution du MAPAQ à la hauteur de 75000$. Le MAPAQ a aussi soutenu les services de diagnostics en fournissant 85000$ pour couvrir cette partie du travail du CEFQ. Le reste des revenus proviennent essentiellement des services vendus, soit en intervention en usine, soit en formation ou encore en recherche et développement.

LE PERSONNEL

Directeur général

Mario Béland

Conseillers en technologies fromagères

Étienne Biotteau

Poste vacant

Louise Lefebvre

Conseillère en qualité

Estelle Thériault

Support administratif

Mélanie Mercier

Événementiel

Geneviève Lesage

Fromagers volants

Yves Graveline

Dominique Ouellet

David Laurin

REMERCIEMENTS À NOS BAILLEURS DE FONDS

Le CEFQ tient à remercier :

Le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) pour l'aide financière.

L'Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe pour le prêt des locaux.

Nous tenons également à remercier les Producteurs de lait du Québec et le Conseil des industriels laitiers pour l'aide financière accordée au CEFQ.

Nous tenons enfin à remercier tous les membres fromagers et non fromagers qui, grâce à leur contribution et par l'utilisation de nos services, participent généreusement au financement du CEFQ.