

CEFQ



**Centre d'expertise fromagère
du Québec**

Rapport annuel 2016



3230, rue Sicotte, bureau E304
Saint-Hyacinthe (Québec)
J2S 2M2

T 450 250-2330
1-855-344-CEFQ (2337)
F 450 250-2330

info@expertisefromagere.com

www.expertisefromagere.com

TABLE DES MATIÈRES

Présentation du CEFQ.....	2
Mission	2
Mandat	2
Mot du président.....	3
Mot du directeur général	5
Conseil d'administration 2016	6
Présentation des activités	7
Services aux membres.....	7
1. Cotisation annuelle.....	7
2. Service-conseil.....	7
3. Programme d'aide financière	8
4. Formations.....	9
Autres événements du CEFQ.....	11
Administration.....	13
Veille technologique.....	13
Partenariat et réseautage.....	14
Le personnel	18
Remerciements à nos bailleurs de fonds	19

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 :

- Harmoniser, mettre en place et coordonner les services-conseils en production fromagère en regard de ce qui se fait dans les réseaux Agriconseils, en tenant compte des besoins des fromageries;
- Mettre en place un système de services afin de répondre le plus rapidement possible aux demandes des fromageries;
- Voir au développement d'outils analytiques simples et adaptés à la petite et moyenne fromagerie;
- Organiser des sessions de formation, des ateliers pratiques, des colloques et des journées d'information;
- Diffuser l'information auprès des producteurs-transformateurs, transformateurs, conseillers et autres intervenants du secteur;
- Faciliter, entre membres, les échanges d'information par le biais d'une plateforme virtuelle (de type forum);
- Travailler en étroite collaboration avec tout organisme gouvernemental ou parapublic intéressé au développement de l'industrie fromagère.

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.

MOT DU PRÉSIDENT

C'est avec beaucoup de plaisir que nous vous présentons les résultats du travail accompli tout au long de l'année 2016 par les membres du conseil d'administration du Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ), son directeur général, ces employés et partenaires. Ayant collaboré à l'époque à la mise sur pied de l'ébauche d'un centre d'expertise fromagère au Québec, je suis en mesure de confirmer le travail accompli au cours des 5 dernières années par l'ensemble des intervenants qui ont cru et contribué à la réussite du Centre d'expertise.

Comme toute organisation, il doit y avoir une phase d'appropriation de la part de nouveaux membres du conseil d'administration, surtout comprendre son rôle et fonction à travers un monde de décisions qui ont des répercussions à courts, moyens et longs termes sur le développement et l'avenir de notre secteur d'activité, le monde fromager. J'ai travaillé toute la dernière année avec des membres ayant une grande compréhension des enjeux du Centre et qui ont fait foi d'un professionnalisme exemplaire. Chers amis, c'est réellement un bonheur de présider ce conseil d'administration. Nous avons planifié chacune des rencontres régulières en avançant pas à pas. Je confirme que chacun des membres a dû s'adapter rapidement à plusieurs changements tout



en exprimant vivement leurs opinions. 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...

En 2016, nous avons révisé et poursuivi notre plan stratégique quinquennal. Ce plan lance désormais le CA sur les orientations de ces décisions et devient également un guide incontournable. Des priorités y sont établies pour la prochaine année 2017; renforcement des services-conseils, planification stratégique de la formation, vulgarisation de l'information et appui à la recherche fondamentale et appliquée. Nos constats nous mènent à des questionnements de la filière fromagère, et ce, à tous les niveaux; contrôles, formations, développement de produits compétitifs, importations, exportations, prix de revient, pérennité d'entreprise, etc. De nombreux dossiers qui ont été portés à l'attention des membres du CA au cours de l'année démontrent le bien-fondé de ces nouvelles observations. Juste cette action, si elle est bien menée, justifiera largement la mise sur pied, il y a maintenant 5 ans, du CEFQ.

Je ne peux laisser sous silence le travail du directeur général, Monsieur Abdel Ould Baba Ali. Ce dernier a dû s'adapter régulièrement à un contexte de travail mouvementé et en évolution. Comme nous tous, pour lui aussi ce défi représente une première. Depuis les tous débuts du CEFQ, Abdel a su s'adapter, et ce, en laissant souvent ses opinions derrière lui et en respectant le choix de la majorité. Notre directeur général quitte le bateau la tête haute et avec raison, pour continuer son travail au sein de l'équipe du MAPAQ. Au nom de mes confrères et consœurs et en mon nom personnel, je te dis un immense et sincère MERCI cher Abdel !!

Je remercie également les employés du CEFQ, soit Mesdames Louise Lefebvre et Mélina Doyon, Monsieur Olivier Laurin, ainsi que Madame Lyne Goulet, qui ont certes apporté un rôle d'appui important dans les différents dossiers traités en 2016. Il est important, même primordial, de souligner l'encouragement et l'apport financier majeur du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Il va de même pour Les Producteurs de lait du Québec. Sans ces deux partenaires, il n'y aurait tout simplement pas de CEFQ. Je tiens également à souligner un nouveau partenaire financier

pour 2016 et pour les années à venir, soit le Conseil de l'Industrie Laitière du Québec.

L'année 2017 sera sous le signe de la continuité, de la consolidation, et de la poursuite de notre plan stratégique. L'arrivée en décembre dernier d'un nouveau directeur général, Monsieur Mario Béland, contribuera à gravir les prochaines années avec une garantie professionnelle pour tous nos clients et partenaires. Tous ces efforts n'auront qu'un seul but : le développement et l'avenir de la production fromagère au Québec et peut-être au Canada. Comme je le répète régulièrement à mes collègues du conseil d'administration, il faudra que nos gestes et actions soient toujours quantifiables et mesurables. Un centre d'expertise ne peut se développer et perdurer dans le temps que sur la simple action de son conseil d'administration et employés. Il est primordial que les transformateurs, les acteurs et les décideurs du secteur fromagers participent à son évolution. Son développement efficace et efficient en dépend !!

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

MOT DU DIRECTEUR GÉNÉRAL

Chers fromagers, chères fromagères,
chers collègues, chers amis,

Je m'adresse à vous aujourd'hui pour vous annoncer la fin de mon prêt de service comme directeur général du Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ). Donc toute bonne chose à une fin! Je réintègre donc le MAPAQ officiellement à plein temps à partir du 1er avril 2017.



Je tiens à vous exprimer toute ma fierté d'avoir relevé le beau défi que de créer de toute pièce le CEFQ.

Je suis fier également d'avoir servi la communauté fromagère dans son ensemble. Communauté qui, à mon arrivée, venait de sortir de la pire crise que le Québec a connue dans le secteur fromager (la crise de Listéria).

Je garde un souvenir mémorable de mon passage au CEFQ (acronyme qui est maintenant connu et reconnu par vous tous). Cela fait déjà six ans que je tiens la barre et nul n'est parfait dans ce monde! J'ai fait mon possible et comme vous l'avez constaté, je me suis investi à fond pour la réussite du CEFQ. Je laisse l'organisme en bonne santé financière et une équipe de conseillers très active sur le terrain.

Aujourd'hui, le CEFQ a le vent en poupe. Je cède alors la barre à un nouveau capitaine qui mènera encore plus loin le bateau. Bien entendu, il reste encore beaucoup à faire. Il faut encore se battre. L'entente avec l'UE pour l'importation de fromages vous pend au nez, la bataille n'est pas finie. Par contre, je constate que les fondations sont maintenant solides, il faut juste bâtir la structure et passer à

une vitesse supérieure.

Je ne peux vous quitter sans vous remercier pour la confiance que m'avez témoignée et pour la complicité qui s'est installée entre nous. Cependant, grâce aux efforts consentis par chacun d'entre nous et à la détermination et la passion qui vous anime tous, la fromagerie artisanale au Québec a fait un bond considérable. C'est ce que j'appelle la consécration de la profession de fromager artisan au Québec qui mériterait, selon moi, d'être mis en valeur par une reconnaissance des pairs.

Je vous souhaite à tous, le succès dans vos entreprises et au plaisir de vous rencontrer ou de vous croiser un de ces jours.

Bonne continuité, bonne chance au nouveau directeur et longue vie au CEFQ.

Au revoir,
Abdel Ould Baba Ali
Abdel ou Ali pour les intimes

CONSEIL D'ADMINISTRATION 2016

Président



Pascal-André Bisson
Fromagerie le Mouton blanc

Vice-présidente



Yolaine Villeneuve
CILQ

Secrétaire-trésorier



Abdel Ould Baba Ali
Centre d'expertise fromagère du Québec

Administrateurs :



Daniel Lefebvre
Valacta



Jacques Goulet
Université Laval



Marie-Claude Harvey
Fromagerie FX Pichet



Marie-Line Bélanger
Ferme Paysanne



Noémie Labbé
Les fromages de l'Isle d'Orléans

Membres observateurs :

- Roger Riverin (Agroalimentaire Canada)
- Claudie Hébert-Leclerc (MAPAQ)
- Marie-Fée Proulx (Producteurs de lait du Québec)

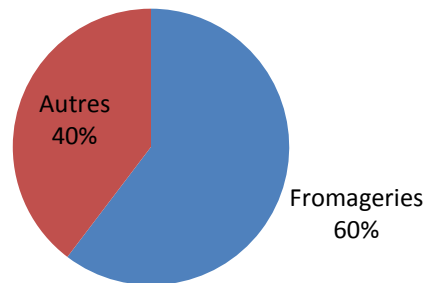
PRÉSENTATION DES ACTIVITÉS

SERVICES AUX MEMBRES

1. Cotisation annuelle

En 2016, le CEFQ comptait un total de 58 membres.

Répartition des membres en 2015



Graphique 1

Faits saillants de 2016

- **5 nouveaux membres** sont en démarrage de fromageries
- **85% des fromageries membres** ont utilisé les services du CEFQ
- **67 personnes** de 45 entreprises ont participé aux événements
- **3 entreprises non membres** ont utilisé les services du CEFQ

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

- 19 fromageries en opération
- 8 projets de démarrage
- 3 institutions ou organisations
- 2 entreprises autres

2. Service-conseil

En 2016, le CEFQ a reçu **28 demandes** de service-conseil. Ces demandes ont été traitées par Olivier Laurin et Louise Lefebvre, conseillers en technologie fromagère du CEFQ.

Offre de formation en entreprise

L'offre de formation en entreprise est un nouveau service offert depuis 2015. **5 projets** de formation en entreprise ont été réalisés en 2016

Service-conseil par des experts étrangers

Ce service n'a pas été offert en 2016, à l'exception d'une seule visite d'Yves Gaüzère, suite à la formation donnée en mai.

3. Programme d'aide financière

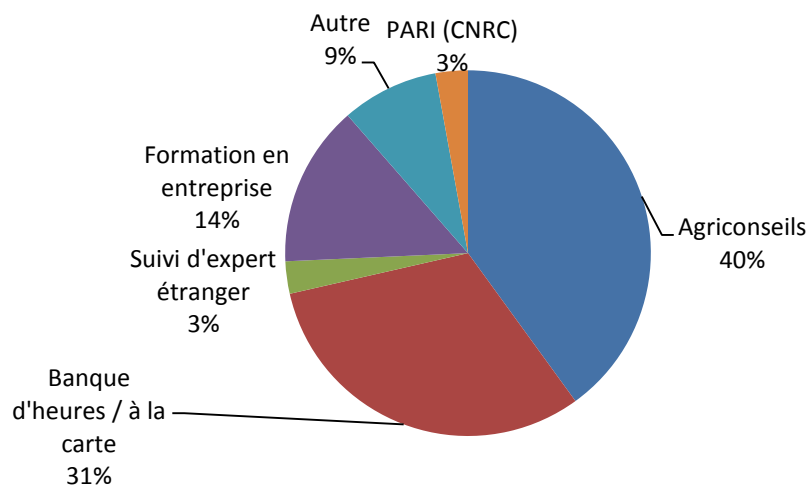
Agriconseils

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.

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 et se limite à un maximum annuel de 1 000\$ à 3 000\$, auquel des frais de déplacement peuvent s'ajouter. Certains réseaux appliquent une nouvelle mesure : dans le cas de fromageries en démarrage, un montant supplémentaire peut être alloué (exemple : Saguenay Lac-Saint-Jean qui permet un ajout de 25% pour « bonification à la relève »).

En tout, **14 projets** ont été réalisés dans le cadre d'Agriconseils.

Répartitions des demandes



Graphique 2

4. Formations

Cette année, il y a eu cinq formations organisées par le CEFQ, et nous avons comptabilisé **65 inscriptions**. Au final, en 2016, ce sont **46 personnes** qui ont bénéficié de notre offre de formation.

Formation en analyse sensorielle

Date : 14 janvier 2016

Formateur : Louise Lefebvre, Olivier Laurin et Abdel Ould Baba Ali

Lieu : ITA, campus de Saint-Hyacinthe

Nombre de participants : 11

Les objectifs de cette formation étaient de connaître les techniques pour évaluer les fromages de façon structurée, par le biais d'exercices, en plus d'acquérir le vocabulaire de base pour une évaluation de fromages.

Les participants ont beaucoup apprécié le côté pratique de cette formation, et en sont ressortis avec des outils pour mieux analyser leurs fromages.

Initiation à la microbiologie du lait et du fromage

Date : 22 mars 2016

Formateur : Louise Lefebvre

Lieu : CRDA, Saint-Hyacinthe

Nombre de participants : 7

Voici le contenu qui a été abordé de cette formation de base :

1. Classification des microorganismes
2. Observation de divers aliments utilisant des microorganismes au cours de leur fabrication
3. Reproduction et croissance des microorganismes
4. Voies métaboliques des

microorganismes

5. Courbe de croissance bactérienne
6. Courbe d'acidification

Les participants se sont tous montrés très satisfaits de cette formation.

Microbiologie appliquée à la technologie fromagère

Date : 4 avril 2016

Formateur : Olivier Laurin

Lieu : Best Western, Drummondville

Nombre de participants : 14

Voici le contenu de cette formation :

1. Classification des flores lactiques et des flores d'affinage
2. Interactions microorganismes / fromage
3. Conditions de développement des différentes flores
4. Incidence des choix technologiques sur le développement des flores
5. Incidence des facteurs d'affinage sur les activités enzymatiques et les développements microbiens
6. Phénomène de symbiose et de compétition
7. Exemples de cycle d'affinage

Une technologie fromagère : Un choix de flores

Date : 23 & 24 mai 2016

Formateur : Yves Gaüzère, ENILBio de Poligny

Lieu : ITA, campus de Saint-Hyacinthe

Nombre de participants : 24





Les objectifs de la formation étaient :

- Choisir les ferments lactiques et les flores d'affinage pour une technologie fromagère donnée, et savoir les mettre en œuvre.
- Justifier le choix de flores lactiques acidifiantes ou non et de microorganismes d'affinage pour une technologie donnée en fonction des objectifs de composition au démoulage et après affinage.
- Déterminer les paramètres technologiques (T°C, pH, travail en cuve...) et les conditions d'affinage (salage, cycle de température, soins, etc.) en fonction des microorganismes mis en œuvre et des objectifs de produits.

Le sondage de satisfaction démontre que les participants se sont montrés satisfaits ou très satisfaits à 92% de la formation en général.



Mission en France – Technologies des pâtes molles

Date : 16 au 26 octobre 2016

Lieu : France

Nombre de participants : 8



Après le succès de la formation offerte 2015 en France à l'ENILBio de Poligny, nous avons décidé de répéter l'expérience en 2016. 8 participants se sont envolés pour la France afin de parfaire leurs connaissances de la technologie des pâtes molles. Louise Lefebvre, conseillère en technologie fromagère du CEFQ, a accompagné le groupe.

Les participants ont eu droit à 3 jours de formation théorique et pratique donnée par Yves Gaüzère, ainsi qu'à une demi-journée de formation théorique donnée par Guillemette Allut du Centre Fromager de Bourgogne. Par la suite, ils ont visité 8 entreprises en Bourgogne et en Île-de-France, en plus de faire un peu de tourisme.



AUTRES ÉVÉNEMENTS DU CEFQ

5e AGA du CEFQ

Date : 5 avril 2015

Lieu : Best Western de Drummondville

Avant l'assemblée générale annuelle, une conférence a été donnée par Émilie Desfossés-Foucault de Biena: « Sélection et développement de ferments lactiques : le travail du fabricant ».



Journée fromagère

Journée fromagère

ET COCKTAIL DE DÉVOILEMENT
DES FINALISTES SÉLECTION CASEUS 201

Date : 26 mai 2016

Lieu : ITA, campus de Saint-Hyacinthe

Nombre de participants : 53

Conférences thématiques présentées

- 1 **Émile Bouchard** : Les principales bactéries causant la mammité
- 2 **Jean Brisson** : La génétique et l'alimentation : leur influence sur la composition du lait
- 3 **Fabienne Effertz** : Le patrimoine fromager belge
- 4 **Yves Gaüzère** : Les interactions entre le fromage et son emballage
- 5 **Suzanne Dufresne et Martin Jr Guilbault** : Structurer l'assurance qualité, témoignages de fromagers artisans
- 6 **Cécile Laithier** : L'application du guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) en production laitière fermière française
- 7 **Olivier Laurin** : Améliorer la rentabilité par la maîtrise des étapes de la technologie fromagère

Sept conférences nous étaient offertes lors de la 3e édition de la Journée fromagère, qui s'est déroulée le 26 mai dernier. Les conférenciers nous ont entretenus de sujets touchant différentes réalités vécues par nos fromagers : technologie fromagère et rendement, emballage, pratiques d'élevage en lien avec la génétique, l'alimentation et la santé des animaux, bonnes pratiques d'hygiène ici et en France, implantation de systèmes qualité selon différentes accréditations, fromage Herve produit en Belgique. Chacun des participants pouvait assister à cinq de ces présentations.



© CEFQ

La nouveauté de cette année a été l'introduction de conférences traitant de l'alimentation des vaches et de la santé animale. Ce fut très bien accueilli et très apprécié par les personnes qui y ont participé.

Considérant que pour chaque conférence, les temps alloués ne semblaient pas être suffisamment longs pour permettre tous les échanges entre participants et conférenciers, nous pouvons assurément conclure au succès de la journée.



ADMINISTRATION



Ressources humaines

2016 marquait la dernière année d'Abdel Ould Baba Ali au poste de directeur général. À compter de mars 2017, ce sera Mario Béland qui prendra le relai. M. Béland compte plus de 25 ans d'expérience dans l'industrie laitière. Par son cheminement, il a eu à toucher à la fois la fromagerie dite industrielle qu'artisanale. Il a œuvré à titre d'auditeur qualité international pour les systèmes qualité de type GFSI, notamment SQF. Depuis les 7 dernières années, il enseignait à l'ITA campus de Saint-Hyacinthe la fabrication des produits laitiers et le contrôle de la fabrication fromagère. Conscient de l'ampleur des défis qui nous attendent dans les prochaines années, c'est avec humilité qu'il a accepté ses nouvelles fonctions.

Pour 2017, Mélanie Mercier, adjointe administrative, assurera quelques jours de support administratif pour le CEFQ.

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. Nous avons reçu d'excellents commentaires sur l'infolettre de la part de nos membres.



**Centre d'expertise fromagère
du Québec**

Bonjour à tous,

Le 20 avril prochain aura lieu notre [Re AGA](#) qui aura lieu au Best Western de Drummondville. Les conférences de la journée seront les suivantes:

- Le Centre d'études sur les coûts de production en agriculture (CEPA) qui présentera un portrait et une analyse économique sur les fromageries artisanales - résultats sommaires.
- Les classes de lait et ce que vous devez savoir: les principes et grandes lignes, et les principaux calculs qui en découlent.

Erratum: Une erreur s'est glissée dans la grille tarifaire reçue en février. Vous auriez dû retrouver [celle-ci](#).

Finalement, les formations qui auront lieu à l'automne seront annoncées dans la prochaine infolettre.

Bonne lecture!

Événements à venir

20 avril 2017: [AGA du CEFQ](#)
2 au 4 mai 2017: [SIAL Canada à Toronto](#)
12 mai 2017: [L'étiquetage des produits alimentaires - situation actuelle et changements à venir \(NAF\)](#)
16 mai 2017: [Gestion du risque de taux de change - Ce que vous devez savoir!](#)
29-30 mai 2017: [Colloque du centre de recherche laitière STELA](#)
3-4 juin 2017: [The Great Canadian Cheese Festival](#)
16 juillet 2017: [Vermont Cheesemakers Festival 2017](#)

Actualités fromagères

Québec

- Agropur:
 - 03/16 [Luxemburg Agropur Plant Scores in U.S. Cheese Contest](#)
 - 03/17 [Le fromage Oka s'invite partout!](#)
- Cassis et Mélisse: 03/19 [Un fromage au lait de chèvre produit à l'artisanale](#)
- Fromagerie du Pied-de-Vent: 03/17 [La Fromagerie du Pied-De-Vent finaliste à la 37e édition du concours Les Mercuriades](#)
- Fromagerie du Presbytère:
 - 03/28 [Cheese please: Québec fromagerie offers a religious experience](#)
 - 03/29 [La Fromagerie du Presbytère s'agrandit... encore!](#)
 - 03/31 [Plus d'espace et plus de fromages à la Fromagerie du Presbytère](#)
- Fromagerie Lemaire: 03/24 [Vente de la Fromagerie Lemaire - le dossier progresse](#)
- Laiterie Chalifoux:
 - 03/03 [La Laiterie Chalifoux déménage son comptoir laitier et une partie de ses bureaux.](#)

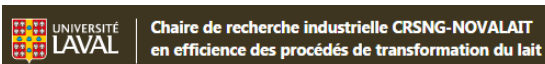
PARTENARIAT ET RÉSEAUTAGE

CARTV (Conseil des appellations réservées et termes valorisants)



Le DG a présidé le comité fromage fermier du CARTV qui a tenu 2 rencontres et a travaillé par courriel sur le suivi des visites du sous-comité vérification.

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



Le DG a participé le 25 novembre 2016 à la réunion du comité scientifique de la chaire d'éco efficacité de l'Université Laval.

Concours des fromages fins canadiens 2016



Canadian Cheese Awards
Le Concours des fromages fins canadiens

Représentant le CEFQ, Olivier a fait partie d'un jury au concours des fromages fins canadiens le 18 et 19 février 2016 qui avait lieu à l'université de Guelph en Ontario.



Après le dévoilement des résultats du Concours des fromages fins canadiens le 15 avril 2016, quelques juges sont venus visiter les installations du CRDA et de l'ITA de Saint-Hyacinthe.



Conseil des RH du secteur de la transformation des aliments (CRHSTA)



Dans le cadre d'un projet de développement des compétences entrepris par le CRHSTA, Louise et Olivier ont participé, les 23, 24 et 25 novembre, à un groupe de discussion visant à élaborer une norme professionnelle nationale (NPN) pour le poste de fromager. Les discussions regroupaient 26 fromagers artisans, industriels ou conseillers, en provenance de 6 provinces.

Relever les compétences de l'industrie de la transformation des aliments est un projet national étalé sur trois ans et financé par le ministère fédéral Emploi et Développement social qui travaille à trouver des solutions aux pénuries de main-d'œuvre et à

maintenir, au Canada, une main-d'œuvre de calibre mondial. Les normes élaborées seront regroupées dans une base de données disponible en ligne, en mai 2017. L'outil sera utile pour les entreprises voulant renforcer leurs pratiques de gestion des RH et pourra aussi servir de référence pour l'élaboration de formations.

Festival des fromagers artisans



Le CEFQ était présent le 23 et 24 juillet 2016 au Festival des Fromagers Artisans du Québec qui a eu lieu à Champlain sur les terrains de la Fromagerie F.X. Pichet. Olivier a animé deux ateliers par jour; le premier vulgarisait les différentes étapes de fabrication des fromages et le deuxième portait sur les différentes familles de fromages. Même avec une météo plus ou moins encourageante pour le 23, sur les quatre présentations environ 70 personnes ont assisté aux ateliers et ont apprécié les échanges avec l'animateur.



Festival des fromages de Saint-Prime



Le CEFQ était présent la fin de semaine du 13 et 14 août 2016 au Festival du fromage de Saint-Prime au Lac-Saint-Jean, à côté de la Fromagerie Perron et du musée de la vieille fromagerie Perron. Olivier a animé deux ateliers par jour, un premier sur la vulgarisation qui expliquait la provenance des arômes, des saveurs et des textures des fromages et un deuxième sur la conservation des fromages. Sur les quatre présentations, environ 50 personnes ont assisté.

Stage produit laitier fermier en France

Olivier a assisté à un stage pour les techniciens en fromagerie fermière. Ce stage a eu lieu du 27 au 30 septembre à Valencay, en France. Organisé par l'Institut de l'élevage, ce stage avait comme but de faciliter la mise à niveau des techniciens en fromagerie. On y abordait principalement la conception des locaux et des équipements, la gestion du croûtage des fromages et

l'ergonomie en fromagerie. L'information sur le suivi des travaux nationaux en cours, dont le projet PiloTraite, le projet LACTAFF, le guide GBPH ont aussi été présentés.

Des visites ont aussi été réalisées, soit dans plusieurs fromages, à l'ENILIA de Surgères, à l'Institut National de Recherches Agronomique (INRA) à Renne ainsi que chez un fabricant de batteries de climatisation de salles d'affinage.



MAPAQ

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec



En 2015, le MAPAQ invitait les fromagers sous juridiction d'inspection du MAPAQ à participer au projet-pilote sur la faisabilité de l'implantation de la norme européenne de Staphylocoques aureus pour les fromages. Le CEFQ a accompagné les fromageries participantes à documenter leurs procédés de fabrication en lien avec les pics de staphylocoques et à appliquer le protocole d'échantillonnage et d'analyse établi par le MAPAQ.

Malheureusement, ce projet n'a pas donné les résultats escomptés. Des difficultés ont été rencontrées, en plus d'avoir eu un taux de participation faible. Cependant, des discussions sont en cours avec le MAPAQ afin de voir si le dossier ne pourrait pas être revu d'un autre angle.

Novalait



Le directeur général est membre du comité de pilotage des projets en transformation laitière de Novalait. Ce comité a tenu une rencontre le 16 novembre 2016.

Sélection CASEUS



Le CEFQ siège au comité aviseur du Sélection Caseus.

SIAL Montréal (édition 2016)



Dans cadre de Cheese by SIAL (Salon international de l'agroalimentaire), qui a eu lieu du 13 et 15 avril 2016 au Palais des congrès de Montréal, le CEFQ a été invité à présenter des ateliers sur les familles de fromages. Ces ateliers visaient à expliquer au public comment les fromagers réussissent à offrir des fromages avec autant de goût et de texture. Olivier a pu capter l'attention de nombreux participants par son atelier. Il a présenté les grandes familles de fromages en expliquant l'impact

du choix de la technologie fromagère ainsi que des différentes méthodes d'affinage. Ses explications mettaient déjà l'eau à la bouche des participants avant la dégustation qui suivait par après. La dégustation était commanditée par l'importateur et distributeur *Les dépendances*. Les commentaires des participants ainsi que des organisateurs du SIAL ont été très positifs.

Plus ou moins 60 personnes ont assisté aux ateliers de Cheese by SIAL, ce qui a permis d'obtenir de la visibilité pour le CEFQ.

Durant les périodes sans ateliers, Olivier et Abdel ont rencontré des fournisseurs d'équipements, d'emballages, de services, de produits de lavage et d'assainissement, etc. Ils ont aussi rencontré plusieurs fromagers, ainsi que plusieurs contacts pertinents pour le milieu fromager.



Activités promotionnelles

→ *28 janvier*: Olivier a présenté le CEFQ et ses services au Ontario Dairy Council

→ *Février* : Abdel a été invité par le Consulat de France pour rencontrer les fournisseurs de plaques de caséine Mateq et de solution d'étagères d'affinage Skware

→ *4, 5 et 6 octobre*: Abdel a assisté

au colloque BENEFIQ 2016 : Rendez-vous international ingrédients santé, qui s'est déroulé Centre des congrès de Québec.

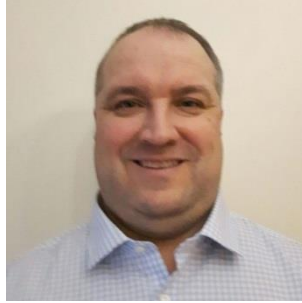
→ *19 mai* : Louise a assisté à la 8^e édition des Rendez-vous de l'emballage de l'ITEGA.

→ *Décembre* : Abdel a rencontré Valacta dans le but d'amorcer des démarches de projets conjoints avec le CEFQ.

→ *Durant l'année* : Louise et Olivier ont encadré deux stagiaires de l'ITA de Saint-Hyacinthe de 3^e année pour leur stage de fin d'études.

LE PERSONNEL

Directeur général



Mario Béland
(à compter de mars 2017)

Conseillers en technologies fromagères



Louise Lefebvre



Olivier Laurin

Support administratif



Lyne Goulet

Chargée de projets



Mélina Doyon

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 ainsi que pour le prêt de service de M. Abdel Ould Baba Ali.



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



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

