

CEFQ



**Centre d'expertise fromagère
du Québec**

Rapport annuel 2017



CENTRE D'EXPERTISE
FROMAGÈRE DU QUÉBEC

CEFQ



3230, rue Sicotte, bureau E304, Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 7B3
450 250-2330 | 1 855 344-CEFQ (2337) | info@expertisefromagere.com

TABLE DES MATIÈRES

Table des matières	2
Présentation du CEFQ.....	3
Mission	3
Mandat	3
Mot du président.....	4
Mot du directeur général.....	6
Conseil d'administration 2017.....	7
Présentation des activités	8
Services aux membres	8
1. Cotisation annuelle.....	8
2. Service-conseil.....	9
3. Service de soutien en recherche et développement.....	9
4. Offre de formation en entreprise.....	9
5. Service-conseil par des experts étrangers.....	9
6. Fromager volant	9
7. Programme d'aide financière	10
8. Formations en sessions publiques.....	11
Autres événements du CEFQ.....	12
Administration.....	14
Veille technologique	15
Internet et Facebook	15
Partenariat et réseautage.....	16
Marché et financement.....	18
Le personnel	19
Remerciements à nos bailleurs de fonds	20

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

L'année 2017 restera pour moi une année de renouveau et de changement! L'arrivée de nombreux visages au sein du Centre d'expertise fromagère du Québec est venue inculquer ce vent de changement dans l'organisation : nouveau directeur général, nouveau membre du Conseil d'administration, nouveaux conseillers fromagers et possiblement de nouveaux partenaires.



Comme toute organisation, il doit y avoir une phase d'appropriation de la part de nouveaux acteurs, surtout comprendre son rôle et sa fonction à travers un monde de décisions qui ont des répercussions à court, moyen et long terme sur le développement et l'avenir de notre secteur d'activités, 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. La fougue exprimée par les nouveaux demeure très motivante pour un président, en plus d'être prometteuse et gage de réussite pour le CEFQ. Chers amis, c'est réellement un bonheur de présider un conseil d'administration qui évolue en maturité au service de ses membres. Nous avons planifié chacune des rencontres régulières en avançant pas à pas. Les membres ont vraiment bien supporté les nouveaux acteurs du Centre tout en restant branchés sur les objectifs à atteindre pour continuer le développement du CEFQ, bravo!

En 2017, nous avons révisé et poursuivi notre plan stratégique quinquennal. Ce plan supporté par le directeur général demeure

désormais les orientations des décisions du conseil d'administration et devient également un guide incontournable. Des priorités y sont établies pour les prochaines années : renforcement des services-conseils, planification stratégique de la formation, vulgarisation de l'information et appui à la recherche fondamentale et appliquée. Nous voulons transmettre aux membres utilisateurs le

MAXIMUM qu'ils ont droit pour les aider à la réussite de leurs entreprises fromagères. 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 ont été portés à l'attention des membres du CA au cours de l'année qui 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 7 ans, du Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ).

Je ne peux laisser sous silence le travail du directeur général, Monsieur Mario Béland. Nous avons appris, au cours de l'année 2017, à nous faire confiance mutuellement et formé, je crois, une équipe performante et complémentaire. Ce dernier a dû s'adapter régulièrement à un contexte de travail mouvementé et évolutif. Comme pour beaucoup d'entre nous, pour lui aussi ce défi représente une première dans sa longue carrière du secteur laitier. Monsieur Béland a su prendre sa place rapidement depuis le début 2017 et conduire le conseil

d'administration dans la prise de décision. Son esprit d'appartenance à notre organisation va bien au-delà de nos attentes, et nous lui transmettons aujourd'hui toute notre confiance pour les prochaines années.

Je remercie également les employés du CEFQ, soit Mesdames Louise Lefebvre, Geneviève Lesage, Mélanie Mercier, Mélina Doyon et Estelle Thériault, Messieurs Olivier Laurin et Étienne Biotteau qui ont certes apporté un rôle d'appui important dans les différents dossiers traités en 2017. Je tiens, au nom du Conseil d'administration et en mon nom personnel, à remercier des employés qui ont quitté l'organisation pour relever de nouveaux défis. Il s'agit de Madame Mélina Doyon et Monsieur Olivier Laurin qui ont participé activement au développement du CEFQ lors de leur passage avec nous. Merci !

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 (en attente du renouvellement de notre convention pour 3 ans). Il en va de même pour Les Producteurs de lait du Québec, qui année après année, nous renouvellent leur confiance. Ces derniers ont mandaté en 2017 le CEFQ pour participer à la coordination de certaines activités de commandites et éducatives, démontrant ainsi leur appréciation quant au professionnalisme du Centre d'expertise fromagère du Québec. Les PLQ, par le biais de sa directrice, Madame Julie Gélinas, demeurent un acteur financier majeur au soutien des nombreuses activités promulguées tout au long de l'année 2017. Sans ces deux partenaires, il n'y aurait tout simplement pas de Centre d'expertise.

Je tiens également à souligner le « partenariat de services » offert par le Conseil des industriels laitiers du Québec. L'apport important et l'expérience que nous

avons mis à profit pour le fonctionnement du CEFQ, est un autre élément de notre réussite pour 2017. Merci à toute l'équipe du CILQ et principalement à son PDG, Monsieur Charles Langlois, qui répète constamment le rôle important de notre organisation pour le secteur laitier québécois lors de ses nombreuses rencontres avec l'industrie.

En terminant, un rapprochement certain s'est amorcé avec les décideurs d'Agriculture et Agroalimentaire Canada. Plusieurs rencontres et entretiens ont eu lieu, dans le but obtenir un partenariat concret pour 2018. La présence et le travail d'appui de Madame Marie-Claude Massicotte au sein du Conseil d'administration, demeure un élément important pour la suite des événements avec le gouvernement fédéral.

L'année 2018 sera sous le signe de la continuité, du renouveau et de la poursuite de notre plan stratégique. L'arrivée probable de nouveaux conseillers, de nouveaux partenaires, contribuera à gravir les prochaines années avec une garantie professionnelle pour tous nos clients. Tous ces efforts auront un seul but, le développement et l'avenir de la production fromagère au Québec et voire même, 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 de ses employés. Il est primordial que les transformateurs, les acteurs et les décideurs du secteur fromager 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 membres de la communauté fromagère,

L'année 2017 aura été une année charnière pour le CEFQ. En effet, en mars dernier je prenais les commandes à titre de directeur général. À ce titre je devais chausser les souliers d'Abdel Ould Baba Ali, ce qui en soit, était un défi de taille étant donné la grande compétence technique de ce grand monsieur.



Aussi, après avoir fait l'état des lieux et m'être approprié mon nouveau travail, j'en suis venu à faire un constat quant à l'industrie artisanale. Les artisans de la « première heure » au moment où le CEFQ a été créé ont mûri. Pourtant, de nouveaux artisans font leur entrée dans notre industrie. Les services offerts par le CEFQ devaient donc se diversifier afin de s'ajuster aux besoins des différentes catégories de joueurs. C'est ce que nous avons fait!

En effet, différents services ont été ajoutés et nous avons réinvesti une partie importante de nos fonds à rendre gratuits des services pour assurer aux membres d'en avoir pour leur argent. Du coup, en élargissant la gamme des services offerts, certains services se sont trouvés à se rapprocher des besoins des industriels de plus grande taille, ce qui a contribué à diversifier notre clientèle membre.

De plus, beaucoup d'efforts ont été déployés pour tisser un réseau très prometteur avec différents partenaires et par diverses ententes. Tout ceci a ouvert la porte à une crédibilité et une visibilité très intéressante. Le CEFQ est en train, petit à petit, de devenir un incontournable dans l'industrie. Une répercussion très positive de cette

augmentation de la crédibilité est que le nom de notre organisation est en train de cheminer et de circuler un peu partout, même du côté du Canada anglais. Nous sommes d'ailleurs à organiser un plan d'intervention qui nous permettra sous peu de couvrir les besoins à l'extérieur du Québec, notamment par l'embauche de conseillers additionnels. Ce sera LE dossier principal de 2018.

Par ailleurs, en 2018, notre industrie doit faire preuve d'humilité et poursuivre dans la solidarité collective à questionner ses façons de faire dans l'amélioration continue de ses pratiques et de sa compétition. Il n'y a pas de raisons pour que nous ne puissions pas compétitionner des produits qui proviennent de l'Europe alors qu'ils ont parcouru plus de 6000 km!

Toutes ces actions n'ont pas été sans bouleversements quant au fonctionnement interne du CEFQ. Les résultats financiers positifs présentés dans le rapport 2017 sont le fruit d'efforts humains. Je m'en voudrais de ne pas saluer la contribution de notre équipe de conseillers qui ont accepté de se déstabiliser afin de rencontrer ces objectifs dans un défi collectif.

Enfin, notre existence repose sur la confiance de notre clientèle. Je tiens donc à vous remercier vous aussi en tant que membres.

Mario Béland
Directeur général

CONSEIL D'ADMINISTRATION 2017

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



Abdel Ould Baba Ali
*Centre d'expertise fromagère du Québec-
Directeur sortant*

Membres observateurs :

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

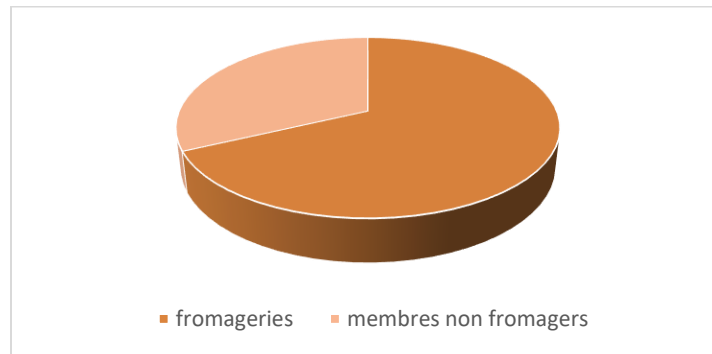
PRÉSENTATION DES ACTIVITÉS

SERVICES AUX MEMBRES

1. Cotisation annuelle

En 2017, le CEFQ comptait un total de 84 membres en règle, comparativement à 58 membres en 2016, soit une croissance de 45%. Alors que les fromageries représentaient 60% des membres en 2016, elles représentent aujourd'hui 67%. Cette dernière donnée fait en sorte que le CEFQ est en lien avec presque 60% des fromageries du Québec. Par ailleurs, en 2017, nous avons vu apparaître quelques grands industriels au sein de notre organisation.

	2016	2017	Croissance	Proportion
membres	58	87	50%	
fromageries	35	61	74%	70%
membres non fromagers	23	26	17%	32%



Graphique 1

Faits saillants de 2017

	2016	2017
Démarrages	5	8
% fromageries membres utilisant les services	85%	51%
Nb personnes des entreprises ayant participé aux événements	67	94
Entreprises non membres ayant utilisé les services	3	3

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

- 29 fromageries en opération comparativement à 19 en 2016
- 8 projets de démarrage au lieu de 5 en 2016

2. Service-conseil

Dans la dernière année, le CEFQ a répondu à **30 demandes** de service-conseil reliées ou non à un programme gouvernemental. Ces demandes ont été traitées par Estelle Thériault, Étienne Biotteau, Louise Lefebvre et Olivier Laurin, tous conseillers en technologie fromagère du CEFQ. Il est important de noter qu'un potentiel additionnel évalué à 35 000\$ en service-conseil aurait pu être livré en ayant davantage de conseillers.

3. Service de soutien en recherche et développement

Le CEFQ a mené 4 projets de recherche et développement en 2017. Les revenus associés à ce type de service se sont donc maintenus.

4. Offre de formation en entreprise

L'offre de formation en entreprise existe depuis 2015. Pour l'année 2017, **5 de ces projets** ont été réalisés, soit le même nombre qu'en 2016. La demande est forte pour ce service vers la fin de l'année et le CEFQ devra prévoir répondre à l'augmentation de ce besoin. 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

Le service qui avait été mis de côté en 2016 a été relancé par le biais de 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 3 fromageries d'en bénéficier lors de la venue de M. Yves Gaüzère en mars, puis en novembre, en parallèle de formations de niveau expert offertes par le CEFQ.

6. Fromager volant

Depuis l'été 2017, le CEFQ offre un service de fromager « volant » en cas d'urgence. Une urgence est définie comme une démission d'un fromager ou aide-fromager de manière inattendue ou lorsque le fromager ou aide-fromager se blesse. Dans ces cas, sur présentation des preuves, la fromagerie membre bénéficie d'un tarif très avantageux d'un maximum de 2 semaines ou équivalent. Pour la seule année 2017, 4 fromageries ont pu bénéficier de ce service.

7. Programme d'aide financière

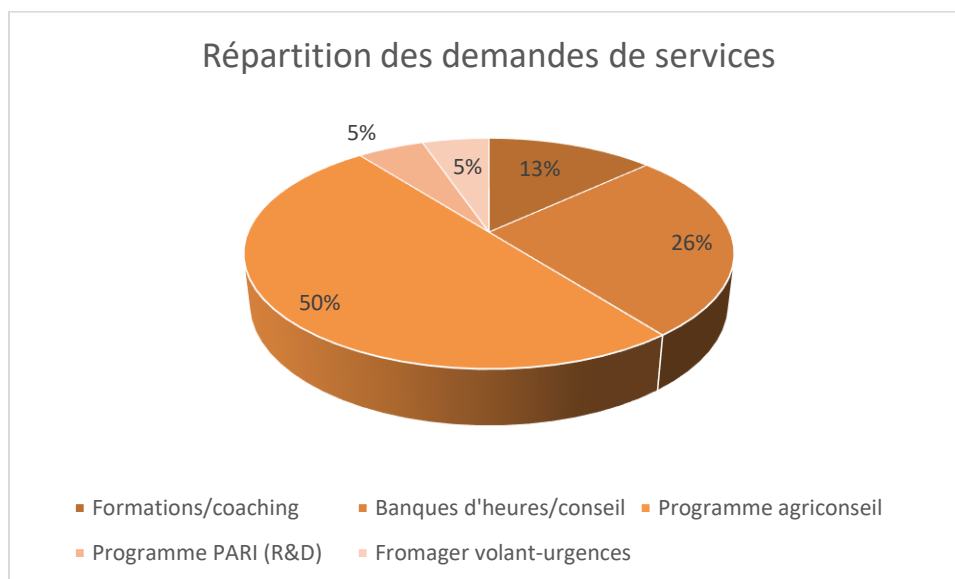
Agriconseils

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 et se limite à un maximum annuel de 1 000\$ à 3 000\$, auquel des frais de déplacement peuvent s'ajouter. 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.

En tout, **18 projets** ont été réalisés dans le cadre d'Agriconseils en 2017, comparativement à 14 en 2016.



Graphique 2

8. Formations en sessions publiques

Cette année, il y a eu trois formations organisées par le CEFQ en sessions publiques, et nous avons comptabilisé **57 inscriptions**. C'est aussi en 2017 que le CEFQ a mis sur pied sa carte dite « privilège ». Avec cette carte, plus la participation aux événements du CEFQ est grande, plus le membre bénéficie de gratuités. De manière concrète, les formations offertes se détaillaient comme suit :

1re Formation « Comment calculer les rendements »

Date : mars 2017

Formateur : Yves Gaüzère

Lieu : CRD de Saint-Hyacinthe

Nombre de participants : 19

Les principaux axes de cette formation de niveau intermédiaire étaient :

- Comment mesurer les rendements et amélioration des rendements en fromagerie
- La préparation physico-chimique des laits en technologies fromagères

Cette formation a obtenu un taux de satisfaction de 94%.

2e formation « S'approprier le contrôle durant la fabrication fromagère pour quelques technologies »

Date : septembre 2017

Formateurs : Olivier Laurin et Mario Béland

Lieu : CRD, Saint-Hyacinthe

Nombre de participants : 13 sur un maximum de 12 participants possibles

Voici les objectifs visés contenus qui ont été abordés de cette formation de niveau intermédiaire :

- Constater les principaux facteurs qui ont un impact sur le produit fini.
- Associer les principales répercussions de ne pas maîtriser ces facteurs
- Proposer des rectifications plausibles en cas de déviation et les tester.

Les participants se sont tous montrés très satisfaits de cette formation, notamment pour son côté axé sur la pratique.



3e Formation « Technologies des pâtes pressées cuites et semi-cuites »

Date : Les 6 et 7 novembre 2017

Formateur : Yves Gaüzère

Lieu : CRD de Saint-Hyacinthe

Nombre de participants : 25

Voici les objectifs visés par cette formation :

- Expliquer les phénomènes qui sous-tendent les facteurs d'influence dans la production des pâtes pressées cuites et semi-cuites comme :
 - a. La standardisation
 - b. La maturation
 - c. L'emprésurage et ses variables
 - d. La gestion du décaillage
 - e. Le travail en cuve
 - f. Le moulage/pressage
- Découvrir des liens entre ces phénomènes et l'affinage
- S'initier à la résolution de problèmes à partir de cas réels
- Recommander des ajustements à des leviers à partir de véritables produits finis

Cette dernière formation a obtenu un taux de satisfaction de plus de 97%.



AUTRES ÉVÉNEMENTS DU CEFQ

6e AGA du CEFQ

Date : 20 avril 2017

Lieu : Best Western de Drummondville

L'assemblée générale annuelle a connu une participation très appréciable avec 37 participants. Lors de cette AGA, le CEFQ a offert 3 conférences. M. Mario Béland a présenté le nouveau service d'évaluation sensorielle dorénavant en partie inclus dans les frais de membership.

Ensuite, messieurs Charles Langlois et Youenn Soumahoro du CILQ sont venus expliquer les changements importants qui ressortent de la Convention de mise en marché du lait, notamment en ce qui concerne les artisans fromagers.

Enfin des conférenciers du Centre d'études sur les coûts de production en agriculture (CECPA) nous ont dressé le portrait et l'analyse économique sur les fromageries artisanales. Ces outils ont d'ailleurs été achetés par le CEFQ et offerts aux membres en règle.

C'est aussi à l'occasion de cette assemblée que le CEFQ en a profité pour saluer le travail et la contribution de notre collègue Abdel Ould Baba Ali. À l'issue de la journée, les participants se sont dits satisfaits ou très satisfaits à 99%.



Journée « Composition du lait - Réflexion stratégique d'une filière »

Date : 13 octobre 2017

Lieu : Hôtel Hilton de Québec

Nombre de participants : 81

À l'automne 2017, le CEFQ, STELA, NOVALAIT et le CILQ ont conjointement organisé une réflexion de l'industrie laitière sur la composition du lait, son paiement et les problématiques vécues par les différents intervenants, incluant les Producteurs de lait du Québec. Cet événement était une occasion pour les acteurs de l'industrie de partager les difficultés que comporte le système actuel et ainsi démystifier et partager les contraintes de chacun. Cette réflexion mènera à orienter des actions futures et des positions communes qui reflèteront mieux tous les intervenants. Durant, l'auditoire était appelé à poser des questions au panel de penseurs sur lequel le CEFQ siégeait pour vous.



Journée fromagère

Date : 8 novembre 2017

Lieu : CRD de Saint-Hyacinthe

Nombre de participants : 36

Le CEFQ a tenté l'expérience de déplacer sa journée fromagère. L'exercice s'est tenu au début novembre. L'événement offrait 3 conférences, des ateliers et des kiosques de fournisseurs.

La première conférence était menée par Éric Lessard et Jean Dumas de la firme Marcon. Ils présentaient les résultats d'un sondage révélateur sur vos stratégies commerciales en fonction du comportement des différents consommateurs québécois, dans le contexte de libre-échange européen.

La seconde conférence était menée par CoopCarbone qui présentait un projet coopératif de regroupement stratégique pour réduire les coûts. Et enfin, le AAC faisait un rappel explicatif du Fonds fédéral de la transformation laitière et lien avec les services offerts par le CRD St-Hyacinthe, conjointement avec le CEFQ.

La nouveauté de cette année a été l'introduction d'ateliers pratiques ciblant des croyances populaires et dont le but était de démystifier des paradigmes chez les fromagers et les aide-fromagers. Les thèmes démystifiés lors de ces ateliers concernaient :

- Les conséquences d'un mauvais décaillage
- L'importance du choix du moule pour égoutter
- Les impacts de la fermeté non constante

Cette partie s'est avérée un succès inattendu et nous avons dû réajuster le reste de la journée afin de ne pas trop cannibaliser les autres événements. Cette situation a mis en

évidence le besoin criant de pareils ateliers. Aussi, le CEFQ compte bien récidiver en 2018 avec cette thématique pour en faire un événement en soi.



Évaluation sensorielle de rétroaction

Ce service a été mis en place en mai 2017. Le CEFQ a réuni un groupe d'experts en évaluation sensorielle, qui participe gratuitement à l'évaluation sensorielle des fromages soumis par les membres. Le CEFQ assiste à l'évaluation, mais n'y participe pas. L'objectif de cet exercice est de produire une liste de recommandations techniques en rétroaction aux opérations du membre. À ce jour, 4 séances ont eu lieu donnant la rétroaction à 13 fromages de différentes fromageries. Ce service est en partie couvert par la valeur de la cotisation annuelle des membres en règle.



ADMINISTRATION

Ressources humaines

L'année 2017 marquait la transition entre Abdel Ould Baba Ali et Mario Béland au poste de directeur général. À compter de mars 2017, Mario Béland a pris le relai et il est aux commandes de l'organisation depuis. Un de ses défis de 2017 a été de devoir accepter la démission d'Olivier Laurin. Olivier a choisi de se réorienter vers de nouveaux défis en lien avec son plan de carrière.

En novembre dernier, le CEFQ a embauché Estelle Thériault ainsi qu'Étienne Biotteau. Estelle, par son profil et son expérience dans l'assurance qualité du domaine alimentaire, a permis au CEFQ d'élargir son offre de services au soutien en qualité totale qui comprend l'innocuité, mais aussi la qualité des produits. C'est aussi grâce à l'arrivée d'Estelle que les services en évaluation sensorielle ont pu être offerts. Estelle a pu compléter la préparation du guide des bonnes pratiques de fabrication fromagère de même que du cahier des charges qui en découle. Ces documents seront accessibles rapidement en début 2018.

Étienne Biotteau quant à lui, possède une formation et un profil presque identique à celui d'Olivier Laurin. Son arrivée parmi nous a permis le remplacement d'Olivier.

De plus, depuis mars 2017, Mélanie Mercier, agit comme adjointe administrative et responsable des suivis comptables. Elle assure, quelques jours par semaine, le support administratif pour le CEFQ. Mélanie possédait déjà de l'expérience dans le domaine laitier au moment de se joindre à nous.

Enfin, depuis la fin de l'été dernier, Geneviève Lesage fait partie de l'équipe à temps partiel.

Son expertise se situe dans l'organisation et la coordination des événements. Elle assume donc cette coordination pour tous les événements mis sur pied par le CEFQ.

La formation de notre main-d'œuvre est toujours au cœur de nos préoccupations en vue d'offrir un service de haut calibre. En octobre 2017, Louise et Estelle se sont rendues en France à une formation axée sur les caillés acides et offerte pour les techniciens du réseau des Produits laitiers fermiers (PLF).



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 procédé à quelques changements cette année. En effet, l'infolettre a maintenant une section dite « on jase » dans laquelle des informations plus légères sont partagées. Nous essayons aussi d'améliorer l'aspect visuel de la lettre. Par ailleurs, nous alternons durant l'année entre des envois aux membres et des envois à toute la communauté, choisis stratégiquement.



The screenshot shows the header of the CEFQ newsletter with the logo and the text 'Centre d'expertise fromagère du Québec'. Below the header, there is a section titled 'Événements à venir' (Upcoming Events) listing various conferences and seminars from April to July 2017. Another section titled 'Actualités fromagères' (Fromage News) lists recent news items from Quebec, including awards and industry updates.

INTERNET ET FACEBOOK

Au cours de la dernière année, le CEFQ a procédé à l'ajout d'une page dite « privilège » sur son site internet, accessible aux membres par l'entremise d'un code unique remis lors du paiement de la cotisation annuelle. Cette page s'est avérée très appréciée. Elle contient des informations diverses comme des listes de fournisseurs (emballages, détergents, équipements...), des candidatures potentielles de l'industrie, 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. En 2018, le site sera refait. Il sera plus convivial et sera aussi traduit en anglais.

À la fin de l'automne, le CEFQ est passé sur Facebook, dans un groupe privé aux membres. Des discussions sur différents thèmes y sont abordées sans que le grand public n'en soit informé. La participation est encore timide, mais ce service est encore au stade embryonnaire.

Pour l'année 2017 en entier, le nombre de visites sur notre site a augmenté de 5%. Cette augmentation a été concentrée sur les 3 derniers mois essentiellement. Les pages ayant suscité de l'intérêt dans cette augmentation sont les pages sur les formations et les événements du CEFQ. Quant à Facebook, le CEFQ compte une trentaine de membres dans son groupe fermé dans lequel vous pouvez discuter librement.

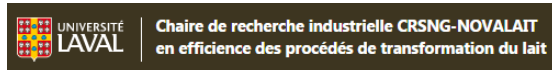
PARTENARIAT ET RÉSEAUTAGE

CARTV (Conseil des appellations réservées et termes valorisants)



Bien que le comité de travail du CARTV n'a pas siégé en 2017, l'organisme considère le CEFQ comme un partenaire dans son comité de travail; des travaux sont prévus en 2018 à ce sujet qui impliqueront le directeur général.

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



Le DG a poursuivi sa participation au comité scientifique de la Chaire. Il était d'ailleurs à la réunion du 6 décembre 2017 tenue à l'Université Laval.

Concours des fromages fins canadiens 2017



Canadian Cheese Awards
Le Concours des fromages fins canadiens

Une fois de plus, représentant le CEFQ, Olivier Laurin a fait partie d'un jury au concours des « fine cheese at British Empire show » qui avait lieu à l'Université de Guelph en Ontario, en octobre 2017.

Élaboration des outils CRAAQ



Louise Lefebvre a poursuivi et terminé la collaboration avec le CRAAQ visant à bâtir des outils de détermination des coûts d'opération dans le domaine fromager. Grâce à ces outils, les artisans qui le désirent peuvent comparer leur situation avec le marché québécois. Une seconde phase est prévue en 2018.

Les outils qui sont ressortis de cet exercice sont rendus disponibles gratuitement aux membres sur la page privilège du CEFQ.

Novalait

Novalait

Catalyseur de recherche

Le CEFQ, par son directeur général, a été accueilli à titre de membre du comité de pilotage chez Novalait. Sa première participation avait lieu le 14 novembre 2017 à Saint-Hyacinthe.

Caséus



Le CEFQ a continué de siéger sur les 2 comités de travail du concours Sélection Caseus, soit le comité technique et le comité directeur. Des rencontres additionnelles ont été prévues en vue du 20^e anniversaire en 2018 du célèbre concours.

Partenariat CEFQ-Valacta



Le CEFQ et Valacta ont décidé de travailler de concert. Ainsi, depuis l'automne 2017 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 2017 s'élèvent à 2500\$ et ont touché une dizaine de fromageries pour 4 mois d'opération seulement. C'est aussi dans l'esprit de ce partenariat que les conseillers du CEFQ ont bénéficié d'une formation quant à l'approche client et les relations dans un contexte de service à la clientèle, en juin dernier. Ce partenariat se poursuit en 2018.

MAPAQ

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec

Au début de l'automne 2017, le MAPAQ par le biais du ministre de l'Agriculture M. Lessard et du sous-ministre M. Dion, invitait le CEFQ à participer à un échange conjoint avec le CILQ et l'AFAQ afin d'avoir son opinion quant à la position à adopter face à l'entrée en vigueur du traité de libre-échange avec l'Europe.

ENILBIO



Le CEFQ et l'ENILBIO ont signé une entente par laquelle les 2 organisations conviennent de se promouvoir l'une et l'autre. 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.

Activités promotionnelles

- *Juillet 2017* : Les conseillers du CEFQ participent au Vermont Cheese Festival
- *Juillet 2017* : Le CEFQ se dote d'une auto de service au lettrage de circonstance
- *Août 2017* : Le directeur général a été nommé ambassadeur de la technopole agroalimentaire de Saint-Hyacinthe. À ce titre, il a accueilli une délégation brésilienne cet automne qui désire structurer leur industrie fromagère à l'image de ce qui se fait au Québec.
- *30 novembre 2017* : Le CEFQ participe au symposium de l'association des producteurs d'ovins laitiers d'Amérique du Nord
- *Décembre 2017* : Le directeur général accepte la participation du CEFQ à l'organisation des événements entourant le « Cheese Symposium International » de 2020 qui se tiendra au Québec. Cet événement assurera une grande visibilité à notre organisation.
- Cette année, le CEFQ a beaucoup investi dans la visibilité et la publicité. C'est ainsi que des articles ont été publiés notamment dans :
 - Le journal GTA
 - La vie agricole
 - Le courrier de Saint-Hyacinthe
 - Lait'xpress
 - La Terre de chez nous, pour ne nommer que ceux-là.

Ambassadeur de la technopole agroalimentaire de Saint-Hyacinthe



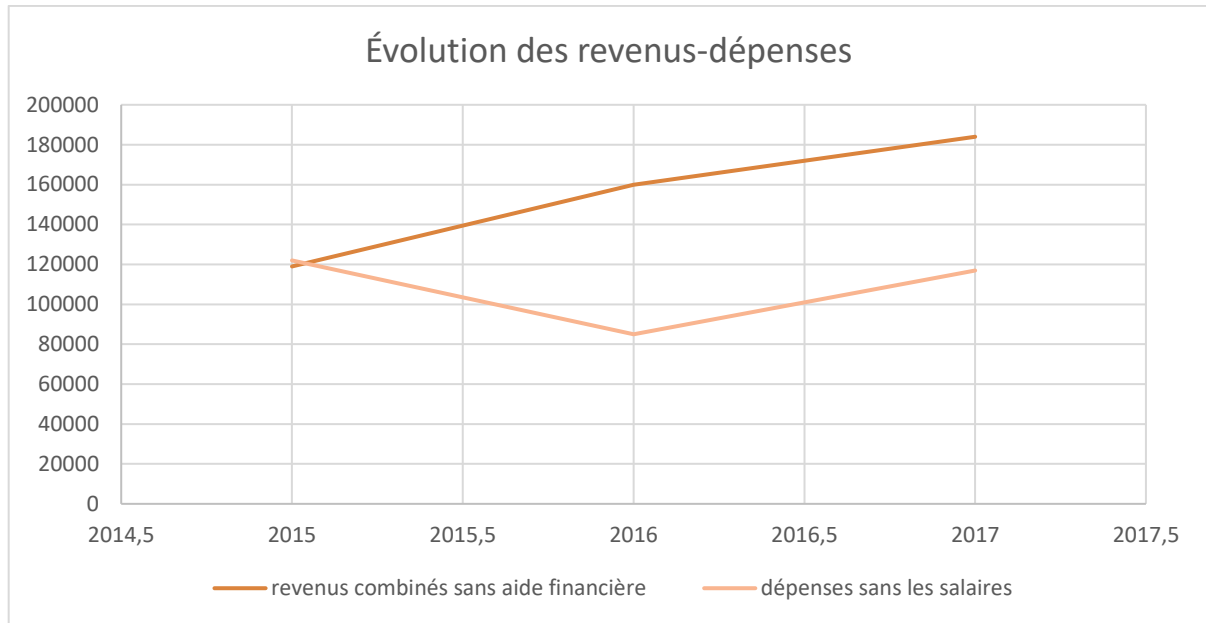
À l'automne 2017, le directeur général a été nommé ambassadeur de la technopole agroalimentaire de Saint-Hyacinthe. Ce regroupement facilite le réseautage sur différents sujets qui concernent l'industrie. Une visibilité très intéressante en découle. C'est d'ailleurs à ce titre que Mario Béland a rencontré une délégation brésilienne qui s'intéresse très étroitement à la rigueur et à la structure de notre industrie, de même qu'au rôle qu'occupe le CEFQ



MARCHÉ ET FINANCEMENT

Revenus et dépenses

En 2017, les revenus provenant des services offerts ont poursuivi leur croissance, pour s'établir à **184 000 \$** comparativement à **160 000 \$** en 2016, sans l'aide financière. Ceci établit le chiffre d'affaires à plus de **258 000 \$**, en 2017. Par ailleurs, les dépenses ont augmenté, mais proportionnellement à l'augmentation des revenus. Cette croissance devrait se poursuivre en 2018.



Financement

Le financement 2017 provenait des Producteurs de lait du Québec (PLQ) à la hauteur de 75 000 \$ et du Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ) à la hauteur de 18 500 \$. Aussi, il faut souligner la contribution du MAPAQ en prêt de service, en soutenant le salaire d'Abdel Ould Baba Ali, de janvier à mars 2017.

LE PERSONNEL

Directeur général



Mario Béland
(à compter de mars 2017)

Conseillers en technologies fromagères



Étienne Biotteau



Olivier Laurin



Louise Lefebvre

Conseillère en qualité



Estelle Thériault

Support administratif



Mélanie Mercier

Chargée de projets



Mélina Doyon

Événementiel



Geneviève Lesage

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 qui s'est terminée en mars 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.



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



Les
Producteurs
de lait
du Québec



Conseil des
industriels laitiers
du Québec inc.

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.