

Exigences



Pour les laboratoires, les articles suivants sont obligatoires :

Vous devez porter des pantalons et des souliers plats. Nous vous fournirons un sarrau jetable ou apportez le vôtre. Le sarrau ne peut avoir de poches et doit être à bouton-pression. Vous devez apporter vos bottes. Elles doivent être blanches avec cap d'acier.



Vous devez prévoir quelques heures d'étude et de travail personnel.

Contenu

Les odeurs du lait

7 heures incluant un examen d'une heure

Évaluer la qualité du lait par l'odorat

Les notions préalables

2 heures

- Décrire quelques propriétés fonctionnelles des constituants alimentaires et l'effet de la température, de l'acidification ou autre traitement sur leur comportement.
- Différencier les microorganismes et leurs conditions de croissance.
- Reconnaître les facteurs de croissance microbienne afin d'en favoriser ou d'en limiter le développement.
- Catégoriser les microorganismes selon leur caractère bénéfique, nuisible ou pathogène.

Le lait

5 heures

- Comparer les laits vache, de chèvre et de brebis selon leur composition et particularités physicochimiques.
- Définir les principales causes et mécanismes de détérioration du lait et des produits laitiers.
- Juger de la qualité du lait cru en effectuant des analyses (pH, acidité titrable et détection d'antibiotiques).
- Expliquer le rôle de chacun des constituants du lait et l'impact des traitements technologiques appliqués au lait en vue d'en faire du fromage.

Le lavage et l'assainissement

3 heures

- Expliquer en quoi les activités de lavage et d'assainissement contribuent à la salubrité des aliments.
- Expliquer le principe du TACT en lavage et assainissement.
- Énumérer les critères nécessaires aux choix des produits de lavage ou d'assainissement (qualité de l'eau, type de dépôts, surfaces, équipements, techniques...).
- Repérer dans une fiche signalétique les dangers associés à l'utilisation d'un produit chimique ainsi que le matériel de protection.
- Effectuer les calculs nécessaires à la préparation de solutions de lavage ou d'assainissement en se référant aux informations de la fiche technique.
- Juger de l'efficacité du lavage et de l'assainissement

La technique de fabrication**24 heures**

- Distinguer les principales voies technologiques
- Identifier les paramètres importants à contrôler durant la pasteurisation du lait, la coagulation et l'égouttage du caillé, l'affinage du fromage
- Tenir un registre de fabrication
- Calculer les quantités d'ingrédients à ajouter et les rendement fromager
- Respect des bonnes pratiques en fabrication fromagère
- Donner des pistes de correctifs à des problèmes couramment rencontrés

La réglementation et l'approche d'inspection basée sur le risque

Lecture à la maison des documents. Dans la deuxième semaine de cours, Michel Houle (appui à l'inspection) échangera avec le groupe pour clarifier certains aspects de la réglementation pour une période de deux heures.

- Identifier les obligations auxquelles un établissement est tenu
- Utiliser les outils de références.
- Décrire les rôles et les pouvoirs de l'inspecteur ou de l'inspectrice.
- Expliquer l'approche d'inspection basée sur le risque

La gestion de l'innocuité**5 heures**

Déterminer les moyens de contrôle à mettre en place pour fabriquer son fromage de façon sécuritaire et plus précisément :

- expliquer le bien fondé des diverses règles (5M)
- repérer les situations à risque en lien avec les points critiques depuis la production du lait à la ferme , la transformation en usine jusqu'à la préparation pour la mise en marché.
- associer les moyens de contrôle par points critiques
- rédiger des documents propres à la gestion de l'innocuité dans votre entreprise

Examen**2 heures**

Ce cours est-il pour vous?

Ce cours peut vous aider à clarifier votre projet et votre intérêt. Nous citons ici quelques éléments qui pourraient vous aider avant d'entreprendre la formation.

- ❑ Le cours est dispendieux puisqu'il n'est pas financé. Aux coûts d'inscription s'ajoutent les frais de séjours et de voyage.
- ❑ On estime que plus de 85% des personnes qui font une demande de permis ne mettent pas en œuvre leur projet.
- ❑ La fabrication et la vente de produits laitiers sans permis **est une infraction** à la *Loi sur les produits alimentaires* (L.R.Q., c.-P-29). Les produits laitiers étant un milieu de culture très propice à la croissance des bactéries, dont certaines très pathogènes, ils doivent être traités avec beaucoup de précaution de la « ferme à la table ». C'est pourquoi l'exigence de formation est inscrite dans la législation depuis 1969. L'école de laiterie fondée à la fin du siècle dernier visait à former les fromagers au procédé de fabrication et aux règles d'hygiène. Malgré bien des mesures mises en place, les produits laitiers sont toujours responsables de plus de 6.0 % des toxi-infections alimentaires au Québec.
- ❑ Le Diplôme d'études collégiales (DEC), *Technologie de la transformation des aliments*, et l'Attestation de d'études collégiales (AEC), *Fabrication de produits laitiers* autorisent aussi à superviser la fabrication de fromage. Si vous êtes jeune ou que vous voulez engager une personne, pensez aux formations de base de niveau collégial. Le DEC est gratuit et l'AEC peut être financé dans certains cas par Emploi-Québec.
- ❑ En consultant notre site Internet <http://ita.gc.ca>, vous trouverez quelques informations et adresses sur les fromages et sur les cours de formation initiale.
- ❑ Mettre au point un fromage est un travail de longue haleine. Le cours que nous offrons ne fera pas de vous un maître fromager.
- ❑ On peut facilement compter 2 ans avant de débiter une fabrication après avoir commencer votre projet d'entreprise. Si vous suivez la formation trop tôt, vous risquez d'oublier bien des choses.
- ❑ La viabilité des petites entreprises fromagères et le revenu que vous pourrez en tirer est liée à plusieurs éléments dont l'endettement et une saine gestion. Il n'y a pas de recettes miracles. On a estimé que plusieurs fromagers consacrent plus de 30% du temps à la mise en marché, 30 % au lavage et l'assainissement et 30 % à la fabrication proprement dite. Un plan d'affaires rigoureux vous évitera de commettre un faux pas. Le nombre de petites fromageries augmentent rapidement. Dans certains cas, diverses alternatives peuvent être intéressantes à explorer comme l'affinage et la fabrication à forfait.
- ❑ D'une entreprise à l'autre les coûts d'équipement et de locaux varient. Ils sont en fonction du volume de lait transformé et du type de fromage. Des bâtiments neufs, avec salle d'affinage et équipements de transformation neufs, qui répondent aux normes de salubrité et aux règlements municipaux et de construction, peuvent atteindre 200,000\$.

CONTRÔLE DE LA FABRICATION ARTISANALE DE FROMAGE

PROCÉDURE D'INSCRIPTION

Cette procédure spéciale d'inscription est nécessaire pour mieux gérer la très grande demande d'information et d'inscription au cours.

Aucune inscription par téléphone. Seules les inscriptions par la poste sont acceptées.

Les places seront accordées selon la date d'inscription par la poste et la priorité accordée aux personnes en demande de permis.

Jusqu'à **un mois** avant le début du cours, les places seront réservées à ceux et celles qui remplissent les conditions suivantes:

- ◆ Le participant a un plan d'affaires. Son entreprise sera en opération au cours des 8 prochains mois.
- ◆ Le participant travaille ou travaillera dans une fromagerie artisanale.

Ces places sont réservées aux personnes qui feront signer la recommandation jointe au verso du questionnaire. Selon le cas, elle doit être signée par :

- ◆ un conseiller en transformation alimentaire (MAPAQ), voir la liste jointe
- ◆ un inspecteur d'un bureau régional de la Direction de l'inspection des aliments (MAPAQ)
- ◆ un propriétaire d'une fromagerie artisanale

Rappel

- ◆ Bien lire toute la documentation.
- ◆ Compléter le coupon d'inscription et le questionnaire.
- ◆ S'il y a lieu, faire signer la note au verso du questionnaire.
- ◆ Faire un chèque.
- ◆ Vous recevrez une confirmation par écrit de votre inscription ou de votre place sur une liste d'attente.

CONTRÔLE DE LA FABRICATION ARTISANALE DE FROMAGE

QUESTIONNAIRE

Ce questionnaire nous permettra de mieux planifier le cours.

Nom : _____

Dans quel domaine avez-vous étudié? _____

Quel fromage fabriquez-vous, ou voulez-vous fabriquer?

Avez-vous déjà suivi un cours en fabrication artisanale de fromage? _____

Si oui, pouvez-vous nous indiquer où et combien d'heures? _____

Avez-vous déjà travaillé dans une fromagerie? _____

Si oui, dans une fromagerie artisanale ou industrielle? _____

Êtes-vous agriculteur ou agricultrice? _____

Si oui, produisez-vous du lait de vache, de chèvre ou de brebis? _____

Avez-vous un permis de transformation? _____

Si oui, depuis quand? _____

Avez-vous déjà fait une demande de permis? _____

Page suivante



Recommandation à faire compléter si nécessaire.

RECOMMANDATION

- ◆ Ces notes sont à faire signer afin de confirmer votre statut.
- ◆ Il n'est pas obligatoire de les faire signer pour vous inscrire.
- ◆ Pour plus de détail, voir la procédure d'inscription.

Par la présente, je confirme que M. _____ ou Mme _____ a un projet d'entreprise en transformation de produits laitiers bien structuré qui me porte à croire que cette entreprise sera en opération d'ici les 8 prochains mois.

Nom : _____

Conseiller (ère) en transformation des aliments et marketing : _____

Téléphone : _____

Adresse courriel : _____

Par la présente, je confirme que M. _____ ou Mme _____ travaille déjà ou travaillera au cours des 8 prochains mois dans une fromagerie artisanale.

Nom : _____

Propriétaire de la fromagerie : _____

Numéro de permis : _____

Téléphone : _____

Adresse courriel : _____

Ou

Nom : _____

Inspecteur de la région de : _____

Téléphone : _____

Adresse courriel : _____

COORDONNÉES DES GUICHETS RÉGIONAUX

<p>Abitibi-Témiscamingue-Nord-du-Québec 180, boul. Rideau, local 2.01 Rouyn-Noranda (Québec) J9X 1N9 Tél. : 819 763-3287 Télé. : 819 763-3359</p> <p><i>Conseillère en transformation alimentaire</i> Mme Lyse Roberge, poste 236 Lyse.roberge@mapaq.gouv.qc.ca</p>	<p>Mauricie 5195, boul. des Forges, bureau 102 Trois-Rivières (Québec) G8Y 4Z3 Tél. : 819 371-6761 Télé. : 819 371-6976</p> <p><i>Conseillère en transformation alimentaire</i> Mme Dominique Beaudin, poste 228 Dominique.beaudin@mapaq.gouv.qc.ca</p>
<p>Bas-Saint-Laurent 335, rue Moreault, 2^e étage Rimouski (Québec) G5L 9C8 Tél. : 418 727-3615 Télé. : 418 727-3967</p> <p><i>Conseiller en transformation alimentaire</i> M. Raymond Martel, poste 248 Raymond.martel@mapaq.gouv.qc.ca</p> <p><i>Programme des appellations réservées :</i> 351, boulevard de l'Hôtel de Ville Ouest Rivière-du-Loup (Québec) G5R 5H2 Tél. : 418 862-6341 Télé. : 418 862-1684</p> <p>Mme Sylvie Raymond Sylvie.raymond@mapaq.gouv.qc.ca</p>	<p>Montérégie, secteur Est 1355, rue Gauvin, bureau 3300 Saint-Hyacinthe (Québec) J2S 8W7 Tél. : 450 778-6530 Télé. : 450 778-6540</p> <p><i>Conseillères en transformation alimentaire</i> Mme Lynn Bourassa, poste 243 Lynn.bourassa@mapaq.gouv.qc.ca</p> <p>Mme Hélène Rochon, poste 267 Helene.rochon@mapaq.gouv.qc.ca</p>
<p>Capitale-Nationale et Côte Nord 1685, boulevard Wilfrid Hamel Ouest, bureau RC-22 Québec (Québec) G1N 3Y7 Tél. : 418 643-8866 Télé. : 418 644-8263</p> <p><i>Conseillers en transformation alimentaire</i> M. Jeannot Lachance Jeannot.lachance@mapaq.gouv.qc.ca</p>	<p>Montérégie, secteur Ouest 177, rue Saint-Joseph, bureau 201 Sainte-Martine (Québec) J0S 1V0 Tél. : 450 427-2000 Télé. : 450 427-0407</p> <p><i>Conseiller en transformation alimentaire</i> M. François Beaulieu, poste 223 Francois.beaulieu@mapaq.gouv.qc.ca</p>
<p>Secteur Charlevoix 344, route 138 Saint-Hilarion (Québec) G0A 3V0 Tél. : 418 457-3356 Télé. : 418 457-3934</p> <p>M. Florian Rochefort Florian.rochefort@mapaq.gouv.qc.ca</p>	<p>Montréal-Laval-Lanaudière, secteur Lanaudière 667, boul. de l'Ange-Gardien, C.P. 3396 L'Assomption (Québec) J5W 4M9 Tél. : 450 589-5781 Télé. : 450 589-7812</p> <p><i>Conseillers en transformation alimentaire</i> M. Martial Landreville, poste 249 Martial.landreville@mapaq.gouv.qc.ca</p>
<p>Centre-du-Québec 460, boul. Louis-Frèchette Nicolet (Québec) J3T 1Y2 Tél. : 819 293-8501 Télé. : 819 293-8446</p> <p><i>Conseiller en transformation alimentaire</i> M. Mario Roy, poste 208 Mario.roy@mapaq.gouv.qc.ca</p>	<p>Île de Montréal 201, boul. Crémazie Est, 4^e étage Montréal (Québec) H2M 1L4 Tél. : 514 873-4147 Télé. : 514 873-2364</p> <p>M. Charles Gaudet, poste 240 Charles.gaudet@mapaq.gouv.qc.ca</p>
<p>Chaudière-Appalaches 675, route Cameron, bureau 100 Sainte-Marie (Québec) G6E 3V7 Tél. : 418 386-8121 Télé. : 418 386-8345</p> <p><i>Conseiller en transformation alimentaire</i> M. Roger Lamontagne, poste 250 Roger.lamontagne@mapaq.gouv.qc.ca</p>	<p>Outaouais-Laurentides, secteur Outaouais 999, rue Dollard Gatineau (Québec) J8L 3E6 Tél. : 819 986-8544 Télé. : 819 986-9299</p> <p><i>Conseillère en transformation alimentaire</i> Mme Christine Dion, poste 227 Christine.dion@mapaq.gouv.qc.ca</p>
<p>Estrie 4260, boul. Bourque Sherbrooke (Québec) J1N 2A5 Tél. : 819 820-3035 Télé. : 819 820-3942</p> <p><i>Conseiller en transformation alimentaire</i> M. Serge Roy, poste 237 Serge.roy@mapaq.gouv.qc.ca</p>	<p>Outaouais-Laurentides, secteur Laurentides 439, rue Panet Mont-Laurier (Québec) J9L 2Z9 Tél. : 819 623-2270 Télé. : 819 623-9683</p> <p><i>Conseiller en transformation alimentaire</i> M. Martin Auger, poste 22 Martin.auger@mapaq.gouv.qc.ca</p>
<p>Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine 34, boul. Perron Ouest, C.P. 524 Caplan (Québec) G0C 1H0 Tél. : 418 388-2282 Télé. : 418 388-2834</p> <p><i>Conseillers en transformation alimentaire</i> M. Bernard Racine, poste 231 bernard.racine@mapaq.gouv.qc.ca</p> <p>125, chemin du Parc Cap-aux-Meules (Québec) G4T 1B3 Tél. : 418 986-2098 Télé. : 418 986-4421</p> <p>Mme Karine Villemaire, poste 333 karine.villemaire@mapaq.gouv.qc.ca</p>	<p>Saguenay-Lac-Saint-Jean 801, chemin du Pont-Taché Nord Alma (Québec) G6B 5W2 Tél. : 418 662-6457 Télé. : 418 668-8694</p> <p><i>Conseiller en transformation alimentaire</i> M. Justin Côté, poste 245 Justin.cote@mapaq.gouv.qc.ca</p>

