



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 de 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 rendements fromagers.
- 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

3 heures

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 permet de 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 www.ita.qc.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 commencé 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 : _____

**CONSEILLERS ET CONSEILLÈRES EN TRANSFORMATION ALIMENTAIRE
DES DIRECTIONS RÉGIONALES**

Sous-ministre adjoint
Direction générale du Développement régional
et du Développement Durable

Michel Bonneau

Directeur délégué à la transformation
et au marketing

Serge Roy (pour coordonnées, voir
région 05 : Estrie)
Courriel : serge.roy@mapaq.gouv.qc.ca

BAS ST-LAURENT - Région (1)

Directeur régional :
Directeur régional adjoint :

Téléphone : 418 727-3615, poste 1606
Téléphone : 418 727-3615, poste 1608

335, rue Moreault
Rimouski (Québec)
G5L 9C8

Conseiller régional *
Raymond Martel
Téléphone : 418 727-3615, poste 1620
Télécopieur : 418 727-3967
Courriel : raymond.martel@mapaq.gouv.qc.ca

SAGUENAY-LAC-SAINT-JEAN – Région (2)

Directrice régionale par int. : Sylvie Denis
Directeur régional adjoint par int. : Jean-Pierre Potvin

Téléphone : 418 662-6457, poste 247
Téléphone : 418 662-6457, poste 251

801, Chemin du Pont-Taché Nord
Alma (Québec)
G8B 5W2

Conseiller régional *
Justin Côté
Téléphone : 418 662-6457, poste 245
Télécopieur : 418 668-8694
Courriel : justin.cote@mapaq.gouv.qc.ca

CAPITALE NATIONALE / CÔTE-NORD – Régions (3-9)

Directrice régionale : Suzanne Pilote
Adjoint à la directrice : Jean Noreau

Téléphone : 418 643-0033, poste 1704
Téléphone : 418 643-0033, poste 1718

1685, boul. Wilfrid-Hamel, bureau RC-22, Édifice no 2
Québec (Québec)
G1N 3Y7

Conseiller régional *
Jeannot Lachance
Téléphone : 418 643-0033, poste 1713
Télécopieur : 418 644-8263
Courriel : jeannot.lachance@mapaq.gouv.qc.ca

MAURICIE – Région (4)

Directeur régional : Norman Houle
Adjoint au directeur : Gilles Beaudry
5195, boulevard des Forges, bureau 102
Trois-Rivières (Québec)
G8Y 4Z3

Téléphone : 819 371-6761, poste 4607
Téléphone : 819 371-6761, poste 4604
Conseillère régionale *
Dominique Beaudin
Téléphone : 819 371-6761, poste 4609
Télécopieur : 819 371-6976
Courriel : Dominique.beaudin@mapaq.gouv.qc.ca

ESTRIE – Région (5)

Directeur régional : Alain Roy
Directeur régional adjoint : Serge Roy
4260, boulevard Bourque
Sherbrooke (Québec)
J1N 2A5

Téléphone : 819 820-3001, poste 4352
Téléphone : 819 820-3001, poste 4353
Conseillers régionaux *
Alexis Cadieux-Gagnon (Sherbrooke)
Téléphone : 819 820-3001, poste 4369
Courriel : alexis-cadieux-gagnon@mapaq.gouv.qc.ca
Martin Paré (Sherbrooke)
Téléphone : 819 820-3001, poste 4372
Courriel : martin.pare@mapaq.gouv.qc.ca
Marie-Josée Lepage (Lac-Mégantic)
Transformation acéricole
Téléphone : 819 583-0780, poste 24
Courriel : marie-josee.lepage@mapaq.gouv.qc.ca

MONTREAL - LAVAL – LANAUDIÈRE - Régions (6-13-14)

Directeur régional : Marcel Tremblay
Directeur régional adjoint : François Perron

867, boulevard l'Ange-Gardien, suite 1.01
L'Assomption (Québec)
J5W 1T3

Téléphone : 450 589-5781, poste 240
Téléphone : 450 589-5781, poste 263

Conseillère régionale
Josiane Bérubé
Téléphone : 450 589-5781, poste 262
Télécopieur : 450 589-7812
Courriel : josiane.berube@mapaq.gouv.qc.ca

Ile de Montréal

Directrice : Francine Lambert
Directeur adjoint : Bernard Houle
Direction du développement des marchés et des exportations
201, boulevard Crémazie Est, 4^e étage
Montréal (Québec)
H2M 1L4

Téléphone : 514 873-4147, poste 5227
Téléphone : 514 873-4147, poste 5246
Conseiller régional *
Stéphane Coulombe
Téléphone : 514 873-4147, poste 5253
Télécopieur : 514 873-2364
stephane.coulombe@mapaq.gouv.qc.ca

OUTAOUAIS – LAURENTIDES – Régions (7-15)

Directeur régional : Yves Lévesque
Adjointe au directeur : Christine Dion

Galleries Buckingham
999, rue Dollard
Gatineau (Québec)
J8L 3E6

Téléphone : 819 986-8544, poste 232
Téléphone : 819 986-8544, poste 227

Conseillère régionale *
Christine Dion
Téléphone : 819 986-8544, poste 227
Télécopieur : 819 986-9299
Courriel : christine.dion@mapaq.gouv.qc.ca

Secteur Laurentides

Directeur régional adjoint : Michel Boisclair

617, boulevard Curé-Labelle, bureau 100
Blainville (Québec)
J7C 2J1
Téléphone : 450 971-5110
Télécopieur : 450 971-5069

Téléphone : 450 971-5110, poste 6503

Conseiller régional *
Martin Auger
439, rue Panet
Mont-Laurier (Québec) J9L 2Z9
Téléphone : 819 623-2270, poste 22
Télécopieur : 819 623-9683
Courriel : martin.auger.@mapaq.gouv.qc.ca

ABITIBI-TÉMISCAMINGUE – NORD DU QUÉBEC – Régions (8-10)

Directrice régionale : Line Charland
Directeur régional adjoint : Mourad Mikhail

180, boulevard Rideau, local 2.01
Rouyn-Noranda (Québec)
J9X 1N9

Téléphone : 819 763-3287, poste 224
Téléphone : 819 763-3287, poste 300

Conseillère régionale *
Lyse Roberge
Téléphone : 819 763-3287, poste 236
Télécopieur : 819 763-3359
Courriel : lyse.roberge@mapaq.gouv.qc.ca

GASPÉSIE - ÎLES-DE-LA-MADELEINE – Région (11)

Directeur régional : Louis Bigaouette
Adjoint au directeur : Bernard Racine

34, boulevard Perron Ouest, C.P. 524
Caplan (Québec) G0C 1H0

Téléphone : 819 388-2282, poste 236
Téléphone : 418 388-2282, poste 231

Conseillère régionale *
Carmen St-Denis
Téléphone : 418 388-2282, poste 234
Télécopieur : 418 388-2834
Courriel : carmen.st-denis@mapaq.gouv.qc.ca

Direction des Pêches et de l'Aquiculture commerciale

Micheline Côté, agente d'information
96, Montée Sandy Beach, bureau 205
Gaspé (Québec)
G4R 2V6

Téléphone : (418) 368-7606
Télécopieur : (418) 360-8275

COURRIEL : MICHELINE.COTE@MAPAQ.GOUV.QC.CA

Conseillère régionale *
Karine Villemaire, ADI
125, chemin du Parc, bureau 1.01
Cap-aux-Meules (Québec) G4T 1B3
Téléphone : 418 986-2098, poste 333
Télécopieur : 418 986-4421

COURRIEL : KARINE.VILLEMAIRE@MAPAQ.GOUV.QC.CA

CHAUDIÈRE-APPALACHES - Région (12)

Directrice régionale : Renée Caron
Directeur régional adjoint :
Directeur régional adjoint : Pierre Lemay

675, route Cameron, bureau 100
Sainte-Marie (Québec) G6E 3V7

Téléphone : 418 386-8116, poste 1509
Téléphone : 418 386-8116, poste 1510
Téléphone : 418 386-8116, poste 1511

Conseillers régionaux *
Roger Lamontagne
Téléphone : 418 386-8116, poste 1524
Courriel : roger.lamontagne@mapaq.gouv.qc.ca

Mélissa Poulin
Téléphone : 418 386-8116, poste 1535
Courriel : melissa.poulin@mapaq.gouv.qc.ca
Télécopieur : 418 386-8345

MONTÉRÉGIE – Région (16)

Secteur Est

Directeur régional : Jean-Pierre Lessard
Directeur régional adjoint : Hugues St-Pierre

1355, rue Johnson Ouest, bureau 3300
Saint-Hyacinthe (Québec)
J2S 8W7

Téléphone : 450 778-6530, poste 6122
Téléphone : 450 778-6530, poste 6121

Conseillères régionales *
Lynn Bourassa, poste 6113
Courriel : lynn.bourassa@mapaq.gouv.qc.ca

Hélène Rochon, poste 6114
Courriel : helene.rochon@mapaq.gouv.qc.ca
Télécopieur : 450 778-6540

Secteur Ouest

Directrice régionale : Robert Beaulieu
Directeur régional adjoint : Serge Bisailon

177, rue Saint-Joseph, bureau 2.01
Sainte-Martine (Québec)
J0S 1V0

Téléphone : 450 427-2000, poste 232
Téléphone : 450 427-2000, poste 241

Conseillers régionaux *
François Beaulieu, poste 223
Courriel : francois.beaulieu@mapaq.gouv.qc.ca
Gabriel Dandurand, poste 255
Télécopieur : 450 427-0407
Courriel : gabriel.dandurand@mapaq.gouv.qc.ca

CENTRE DU QUÉBEC – Région (17)

Directeur régional : Luc Couture
Directeur régional adjoint : Serge Rouleau

460, boulevard Louis-Fréchette, 2^e étage
Nicolet (Québec)
J3T 1Y2

Téléphone : 819 293-8501, poste 240
Téléphone : 819 293-8501, poste 230

Mario Roy
Téléphone : 819 293-8501, poste 208
Télécopieur : 819 293-8446
Courriel : mario.roy@mapaq.gouv.qc.ca

Annie Proulx
767, boulevard Pierre-Roux, bureau 100
Victoriaville (Québec) G6T 1S7
Téléphone : 819 758-1591, poste 230
Télécopieur : 819 758-6908
Courriel : annie.proulx@mapaq.gouv.qc.ca