Louis Arsenault

Portfolio

223 chemin Sir-Lomer-Gouin
Deschambault-Grondines
Québec
G0A1W0

Cellulaire :418-284-3094

arsenaultserviceconseil@gmail.com

Janvier 2021

Table des matières

Présentation : ..... ***- 3 -***

Compétences : ..... ***- 4 -***

Expériences dans la période : ..... ***- 5 -***

Universitaire à Québec: ..... **- 5 -**

Financière à Montréal: ..... **- 5 -**

Agroalimentaire Capitale Nationale: ..... **- 6 -**

Implications sociales: ..... ***- 10 -***

Conférencier invité: ..... ***- 10 -***

Médias: ..... ***- 11 -***

Loisirs: ..... ***- 12 -***

C.V. abrégé: ..... ***- 13 -***

Références: ..... ***- 14 -***

Présentation :

Après avoir travaillé dans différents secteurs, je vous présente l'ensemble de mes expériences et implications sociales, politiques et économiques de ma période universitaire à aujourd'hui. Je souhaite ardemment demeurer actif dans une fonction plus stratégique ou à titre de consultant afin de partager l'ensemble de mes expériences et contacts cumulés au cours de ma carrière.

J'ai toujours eu un grand intérêt pour la politique nationale et international et j'ai su côtoyer cet environnement en le conjuguant aux développements d'ordre économique, entrepreneurial et régional. Comme mon portfolio l'expose, dès les années 1980, j'avais déjà un intérêt marqué pour le monde associatif collégial et universitaire. D'ailleurs étant impliqué dans les premiers balbutiements de l'informatique cela m'a permis d'obtenir mon premier emploi universitaire et ensuite qui m'a amené aux études économiques de la banque Nationale du Canada (BNC) et au milieu financier montréalais. Mais à l'aube de la quarantaine, j'ai décidé de faire l'expérience du monde entrepreneurial en créant une fromagerie qui débutera ses opérations en 2007. Suite à la crise de listéria en 2008 et à la déroute du secteur laitier, j'ai créé une association regroupant l'ensembles des fromageries du Québec. Une expérience enrichissante qui m'a permis de découvrir les régions et de prendre contacts avec les différentes réalités régionales, mais surtout leurs disparités. S'en suit des négociations avec les différents paliers de gouvernements que se soient pour des compensations, pour le développement d'outils de promotion ou pour l'adoption de normes de salubrité et d'hygiène. Des rencontres et des expériences de grandes valeurs qui m'ont permis d'élaborer des stratégies de développement et de mise en valeur des produits laitiers québécois. Après une entente de rachat de mes parts de la fromagerie en 2018 avec la famille propriétaire de la ferme, j'ai décidé de me préparer à une semi retraite en offrant du service-conseil. Mais voilà, après une rétrospective du parcours accompli, je désire reprendre le flambeau avec le plaisir de partager ce vécu et de faire profiter mon expérience.

Compétences :

DEC science administrative
Cegep Fx Garneau Québec (1980-83)

Bac. science économique
Université Laval (1983-87)

Cours en informatique
Université de Montréal (1988-89)

Formation valeur mobilière (1998-2000)
- Cours sur le commerce des valeurs mobilières du Canada (CCVM)
- Cours relatif au Manuel sur les normes de conduite (MNC)

Formation en hygiène et salubrité alimentaire (2007)

Formation en technologie fromagère et innocuité alimentaire dans le Massif Central et les Alpes française en collaboration avec le MAPAQ (3 semaines à l'automne 2011)

Formation en technologie fromagère appliquée aux pâtes pressées cuites (2013)

Expériences dans la période :

Universitaire à Québec:

Trésorier de l'Association des étudiants et étudiantes en sciences économiques de l'université Laval;
1984-1987

Responsable du département informatique des sciences sociales à l'université Laval;
1984-1987

Assistant de cours en statistique et micro-informatique;
1985-1987

Trésorier de la Coalition des étudiants et étudiantes en économie et en sciences de l'administration du Québec (CESA);
1984-1986

Financière à Montréal:

Économiste aux études économiques de la Banque Nationale du Canada (BNC);
1988-1991

Sous la vice-présidence de Richard Carter, j'ai travaillé aux études sectorielles et prévisionnelles avec Clément Gignac économiste sénior. J'ai mis en place de nouveaux outils informatiques au département.

Arbitragiste institutionnel de titres à revenu fixe pour Goyette Duhamel Danisi Inc.;
1991-1992
Faire l'arbitrage de titres à revenu fixe entre les différents fonds d'investissement et firmes de courtage institutionnelles.

Administrateur de l'Association des négociants en obligations de Montréal;
1991-1993

Arbitragiste institutionnel de titres à revenu fixe pour McNeil Mantha Inc.;
1992-1993
Gérer le portefeuille d'investissement de titres à revenu fixe. La firme est achetée par Dominion Securities de Toronto.

Arbitragiste institutionnel de titres à revenus fixes pour Dominion Securities RBC;
1993-2004
Gérer avec Michel Rouette le fonds monétaires et responsable de l'émission de la dette des titres corporatifs, provinciaux, municipaux.

Agroalimentaire Capitale Nationale:

Copropriétaire de la fromagerie des Grondines;
2006-2018

Responsable :

Création et production des fromages;

Mise en marché des produits et de la promotion;
https://www.iga.net/fr/videos/fromage/fromage_grondines_fromagerie_grondines
https://infoportneuf.com/2012/07/10/fromagerie-des-grondines-apres-cinq-ans/
Réf. : 1
Réf. : 2

Développer et mettre en place une boutique-resto à Québec;
https://quebec.huffingtonpost.ca/2015/10/01/fromagerie-grondines-portneuf-_n_8228486.html?guccounter=1&guce_referrer=aHR0cHM6Ly93d3cuZ29vZ2xlLmNvbS8&guce_referrer_sig=AQAAAGEtm9zg5MXImEE32LUlP1yIYPcWofBiB8oJnVnm5AaQoQTT6Taf7QUQvUfI57NE_nRjjayWQIkfJFniEsuWR9cuKRuLTfzPAECvxZAcHW8eBp5Q5PUnazNv_sczK6nFGOwvMMPv7-TKoCAyDgRodmhD6S7pVcB21qkVrI1p8faK

Gestion du personnel;

Budget et prévision annuelle.

Président de l'Association des fromagers artisans du Québec (AFAQ);
Janv. 2009 à fév. 2017

Négociateur pour les droits et les compensations pour des fromageries (2009-2015) entre autres pour les fromageries Blackburn et de l'Isle-aux-Grues accusées injustement dans la crise de la listéria et d'autres fromageries pour le droit d'utiliser le lait cru;
Réf. : 3
Réf. : 4

Participer au rapport concernant la crise de la listériose;
Le protecteur du citoyen
3 juin 2009

Membre du Comité Qualité de la filière fromagère;
(MAPAQ)
2009-2012

Négocier avec le ministre de l'agriculture Laurent Lessard des plans d'aide suite à la listéria.
Janvier-Juin 2009

Maintes rencontres avec le ministre de l'agriculture Claude Béchard pour élaborer un plan d'aide adéquat;
https://www.ledevoir.com/societe/280679/crise-de-la-listeriose-les-petits-fromagers-acceptent-l-indemnisation-de-quebec
Septembre 2009-Juin 2010

Membre des tables de travail sectorielles sur la part des produits bioalimentaires québécois avec la sous-ministre adjointe Dominique Fortin;
(MAPAQ)
2010-2011

Administrateur-fondateur du Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ). Une organisation qui coordonne des services-conseils techniques, des appuis à l'amélioration de la qualité, de la formation, vulgarisation, innovation et transfert technologique;
2011-2014
Réf. : 5

Comité de travail sur les fromages au lait cru avec Santé Canada;
Août 2012

Échange avec le ministre de l'agriculture François Gendron pour améliorer les programmes de soutien du secteur fromager dans un contexte de libre-échange; Automne 2013

Membre organisateur du concours des fromages du Québec;
MAPAQ sélection CASEUS (2013-2017)

Membre de différents comités avec les Producteurs de lait du Québec (PLQ) et les Producteurs laitiers du Canada (PLC), le MAPAQ pour la défense des fromages canadiens dans un contexte de libre-échange avec l'Europe, l'Asie-Pacifique et les États-Unis. Négocier avec Frédéric Seppey, sous-ministre adjoint de la Direction des services à l'industrie et aux marchés et négociateur du secteur agricole pour le Canada à Bruxelles;
2013-2015
Participe à une campagne de publicité nationale et à un discours de solidarité.
Réf. : 6 et 6a

Présentation d'un mémoire « L'impact du libre-échange sur le secteur fromager québécois » au comité permanent du commerce international;
https://www.noscommunes.ca/DocumentViewer/fr/41-2/CIIT/reunion-19/temoignages
Fév. 2014

Initier et organiser les travaux avec le MAPAQ et le Conseil des appellations réservées et termes valorisants (CARTV) pour la définition du terme « fermier »;
Mars 2014

Producteur et coordonnateur du Festival des fromagers artisans du Québec;

Marché public UPA aux fêtes de la Nouvelle-France SAQ (Capitale nationale)
Version préliminaire 4-8 août 2010

1ière version
Juillet 2011 Fromagerie Médard (Lac-St-Jean)
https://lelacstjean.com/culture/saint-gedeon-samuse-et-le-festival-du-fromage-sunissent/

2ième version
Juillet 2012 Fromagier de la Table ronde (Lanaudière)
Président d'honneur Christian Bégin
https://www.laterre.ca/actualites/vie-rurale/le-festival-du-fromage-de-lafaq-comble-les-attentes

3ième version
Juillet 2013 Fromagerie le Mouton blanc (Bas du fleuve)
Président d'honneur Christian Bégin

https://lvaquotidien.typepad.com/lvanouvelles/2012/11/14-3.html
https://cmatv.ca/le-mouton-blanc-l-histoire-du-couple-white-bisson-2013-06-07/

4ième version
Juillet 2014 Fromagerie du Presbytère (Centre du Québec)
Président d'honneur Christian Bégin
https://www.latribune.ca/archives/le-festival-des-fromagers-artisans-sarrete-a-ste-elizabeth-38535b06370f6ae7407abb9fe453a9fd

5ième version
Juillet 2015 Fromagerie aux Grés des champs (Montérégie)
Président d'honneur Christian Bégin
http://etatsdesplendeur.com/pub_horsserie_unfestivalbienaffine.htm

Membre du projet-pilote sur l'implantation de la norme de Staphylococcus aureus;
(MAPAQ)
Novembre 2015
Réf. : 7

Membre du comité de veille économique dans le cadre des accords de libre-échange avec l'Europe et les États-Unis conjointement avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et d'organisations agro-alimentaires;
2015-2017

Étude de cas universitaire « Les stratégies non-marchandes de L'Association des fromagers artisans du Québec » par Fannie Couture HEC Montréal;
15 décembre 2015

Consultant en gestion et mise en marché pour des entreprises agroalimentaires;
2018-

Je viens de terminer la révision d'un cahier de charge pour le terme valorisant « Fermier » pour l'ensemble des fromageries fermières du Québec avec l'AFAQ, le MAPAQ et le CARTV. Le document est déposé au MAPAQ et il est dans l'attente d'une approbation du gouvernement.

Je travaille auprès d'entreprises pour le développement et les stratégies de mise en marché.

J'ai développé un intérêt marqué pour l'application du concept de développement durable selon les objectifs du gouvernement du Québec et de la méthode BNQ 21000 à l'intention des PME.

Implications sociales:

Président de la garderie-CPE les Abeilles bricoleuses;
1996-1998

Membre du conseil d'établissement de l'école de Grondines;
2004-2006

Administrateur-fondateur du Marché public de Deschambault-Grondines;
2007-2009

Participer activement sur des comités de la MRC de Portneuf pour le développement régional;
2008-2016

Représentant d'un comité citoyen pour la défense d'écoles primaires dans l'ouest du comté de Portneuf et par la suite pour le préscolaire;
2007-2008 et 2014-2016
Réf. : 8

Conférencier invité:

Congrès du centre d'expertises fromagères du Québec (CEFQ) à Montréal

Impact de l'importation des fromages européens au Canada sur les fromageries fermières québécoises; 2014

Assemblée annuelle des producteurs de lait de chèvre à Lévis

Production et transformation de lait de chèvre en Europe versus au Canada particulièrement au Québec; 2014
http://www.chevreduquebec.com/files/File/programme_20_fev_2014.pdf

Conférence à un groupe d'étudiants du Cegep de Shawinigan sur l'importance des entreprises de transformations en région; 2015

Colloque Stela 2017 Université Laval à Québec

La situation des artisans fromagers du Québec : Un T-bone pour un fromage; 2017
Réf. : 9

Département de biologie, chimie et géographie à l'UQAR à Rimouski

L'importance des PME dans le développement économique des régions; 2018

Médias:

Différentes sorties médiatiques sur différentes plateformes entre autres les émissions d'affaires publiques :
2009-2020

Télévisuels

24/60 avec Anne-Marie Dussault à Radio-Canada (2 émissions)

La semaine verte Radio-Canada (3 émissions)

Téléjournal Radio-Canada et TVA

TVA en Direct.com François Paradis

Radiophoniques

Radio-Canada	Michel C.Auger Mtl
	Claude Bernatchez Qué
	Catherine Lachaussée Qué
	Le Bigot Mtl
	Pierre Maisonneuve Mtl
	Sophie-Andrée Blondin
Radio France Internationale (RFI)	
	Entretien avec José Bové

Les médias écrits comme La presse, Le Devoir, Le Journal de Québec, Le Nouveliste, Le Quotidien et bien d'autres;

Rédiger plusieurs communiqués et conférences de presse au cours des années;
Réf. : 10

Participation importante dans le film documentaire « **La guerre des fromages qui puent** » de Gilles Capelle durée de 51 min/France 5;
2012
https://www.youtube.com/watch?v=o0Zn3N0Ntm4

Émission Ça Roule à TV5
18juillet 2011

Par-Dessus Le Marché
26 novembre 2011

Loisirs:

Grand amateur de kayak de mer qui me permet de profiter de l'environnement marin de la Côte-Nord et d'y faire de l'apnée à l'occasion. Une région que je fréquente annuellement depuis plusieurs années pour ces grands espaces et pour sa diversité de la faune terrestre et marine.

J'adore les activités en forêt comme la raquette et le ski de fond, de profiter de quelques jours de pêche, de randonnées pédestres et de vélo.

Je priviligie la tranquillité de la forêt, mais apprécie d'autant la vie urbaine pour ces restaurants, le milieu culturel et son dynamisme.

C.V. abrégé:

Louis Arsenault
223 Sir-Lomer-Gouin
Deschambault-Grondines
Québec
418-284-3094
arsenaultserviceconseil@gmail.com

Expériences professionnelles

2018 à aujourd'hui	Consultant;
2006-2018	Copropriétaire de la fromagerie des Grondines;
2009-2017	Président de l'Association des fromagers artisans du Québec (AFAQ);
2015-2017	Membre du comité de veille économique dans le cadre des accords de libre-échange avec l'Europe et les États-Unis conjointement avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et d'organisations agro-alimentaires;
2010-2011	Membre de comités consultatifs et d'une table sectorielle du MAPAQ;
2011-2014	Administrateur du Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ);
1988-2006	Économiste à la Banque Nationale du Canada (BNC) à arbitragiste à la Banque Royale du Canada (BRC);

Formations- Diplômes

1990-2015	Différentes formations en finances et agroalimentaire;
1987	BAC en économie; Université Laval, Québec
1983	DEC en sciences administratives; Cegep de Garneau, Québec

Informations complémentaires

Compétences	J'ai une grande capacité d'adaptation et d'appropriation de nouveaux secteurs mais aussi à communiquer, à analyser, à m'organiser, à synthétiser et à travailler sous-pression. Bonne maîtrise de Microsoft Office.

Loisirs

Kayak de mer, apnée, raquette, pêche et vélo.

Références:

Référence 1

LA PRESSE, 18 juin 2010, *iPAG*

IGA déroule le tapis rouge aux fromagers artisans

STÉPHANIE BÉRUBÉ

Sobeys et ses supermarchés IGA viennent de conclure une entente avec huit fromagers artisans du Québec. Les détaillants vendront, en exclusivité, leurs fromages dans les 263 épiceries du groupe. Comme chacun des fromagers ne peut pas fournir autant de comptoirs, les produits seront présentés en groupe. Ce qui permet à des plus petits producteurs de percer le marché de la grande distribution, sur l'ensemble du territoire québécois.

Si une semaine, il n'y a plus de Tomme de Monsieur Séguin, le consommateur pourra se tourner vers Le Voyageur, un fromage de lait de vache à croûte lavée, fait spécialement pour le projet IGA, par la Fromagerie Le P'tit train du Nord.

« Nous avons 33 têtes et nous n'avons pas l'intention d'augmenter notre production », a dit Louis Arsenault, de la Fromagerie des Grondines, qui vendra chez IGA son fromage bio au lait cru éponyme.

Toutes les entreprises participantes ne sont pas aussi petites. Certaines sont de catégorie « moyenne », loin des grandes industries laitières, mais tout de même assez grosses pour avoir déjà un bon réseau de distribution, comme la fromagerie Kaiser, de la Montérégie, ou la maison d'affinage Maurice Dufour, de Charlevoix, à qui l'on doit le Migneron.

Chez IGA, la fromagerie proposera sa nouvelle Tomme de brebis, de Charlevoix. La plupart des IGA du Québec étant la propriété de marchands indépendants, 250 sur 263, les épiceries auront aussi le loisir de faire plus de place aux produits de leurs régions.

Sobeys estime avoir investi 250 000$ pour le marketing et l'approvisionnement des fromages. Le groupe a aussi laissé tomber les frais de « listing » pour ces nouveaux arrivants, ces frais qui sont exigés aux fournisseurs pour avoir accès aux tablettes des supermarchés, et fera la promotion de ces nouveaux produits du terroir. La bannière étant canadienne, on pourrait même voir un événement fromage du Québec sur la côte Ouest.

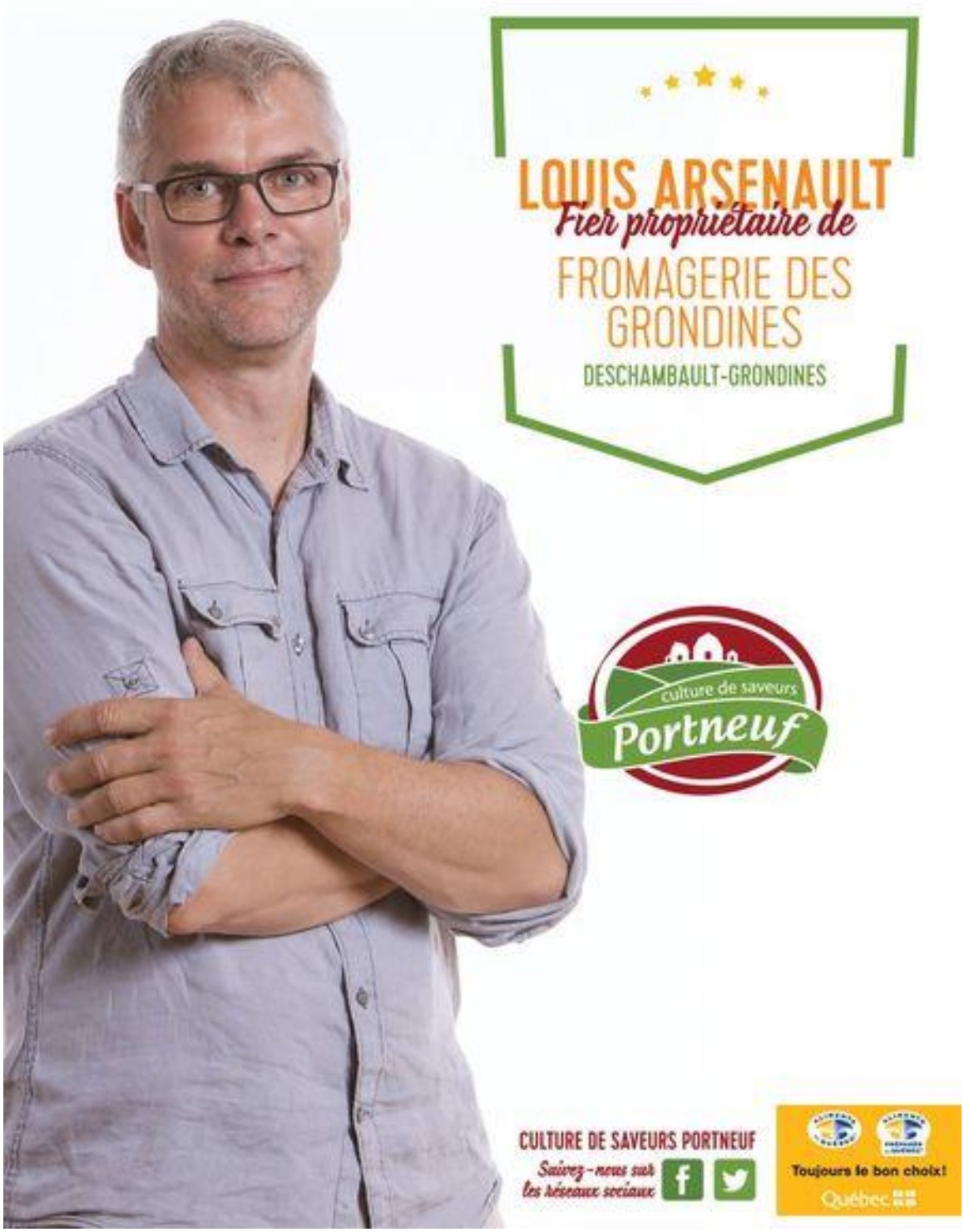
Le plan comprend aussi des dégustations en magasin, faites par les fromagers eux-mêmes.

« Pour nous, il s'agit aussi d'un avantage concurrentiel », admet Marc Poulin, président de Sobeys Québec. Le but étant de combler les désirs des clients gourmets, afin qu'ils n'aient plus à passer à la fromagerie après avoir fait l'épicerie.

Et que diront les autres fabricants de fromages, qui ont une gamme de spécialités, de voir ainsi des concurrents avoir droit au tapis rouge?

Saputo travaille fort depuis des années pour développer l'image de ses fromages de spécialité, notamment sous sa marque Alexis-de-Portneuf, dont le fromage Cendrillon vient de remporter le titre de Meilleur fromage du monde. « La tarte est assez grande pour tout le monde », estime Marc Poulin, qui explique qu'un fromage comme le Cendrillon, parce qu'il est produit en grande quantité, jouit déjà d'une bonne visibilité dans les comptoirs et les circulaires. Ce qui était impossible de faire avec des produits de petits artisans qui ne peuvent pas offrir un volume et un approvisionnement constant.

Référence 2


LOUIS ARSENAULT
Fier propriétaire de
FROMAGERIE DES GRONDINES
DESCHAMBAULT-GRONDINES
culture de saveurs
Portneuf
CULTURE DE SAVEURS PORTNEUF
Suivez-nous sur les réseaux sociaux
Toujours le bon choix!
Québec

Référence 3

FROMAGERS ARTISANS

Le combat se poursuit

Johanne Martin
Collaboration spéciale

DESCHAMBAULT-GRONDINES — Dans la foulée de la crise de la listériose, une association de fromagers artisans est née, présidée par l'un des propriétaires de la Fromagerie des Grondines, Louis Arsenault. Deux ans plus tard, les défis à relever demeurent toujours nombreux pour les petits producteurs-transformateurs.

«En janvier 2009, lorsque l'Association des fromagers artisans du Québec (AFAQ) a été créée, nous avons constaté que la crise n'était pas passée, mais qu'elle allait plutôt commencer en raison des difficultés financières auxquelles plusieurs entreprises étaient confrontées», lance d'emblée M. Arsenault. «Il fallait se regrouper pour négocier avec le gouvernement parce que personne dans l'industrie ne reflétait notre réalité.»

Si, à l'époque, le rappel de produits par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) — combiné à la crainte de consommer des fromages au lait cru qui s'était installée — a servi de bougie d'allumage à l'Association, la nécessité d'assurer leur survie à plus long terme a par la suite convaincu les 35 membres de poursuivre collectivement la bataille.

Le problème date de bien avant la crise, mais l'application de normes trop contraignantes fait par exemple partie du combat que mènent les fromagers artisans. Ils déplorent que rien ne soit encore réglé quant à la définition du niveau de risque que présentent les bactéries contenues dans le fromage au lait cru.

«Nous ne sommes évidemment pas opposés à la protection de la santé de la population, mais il faudrait en arriver à déterminer les vrais risques, pour être en mesure de réviser ces normes et, ultimement, de les alléger», souhaite le président de l'AFAQ.

En attendant, un protocole de prélèvement de fromage a été mis en place pour assurer un suivi régulier des petits producteurs-transformateurs, protocole qui a fait l'objet d'une entente provisoire entre le MAPAQ et l'Association. À cet égard, on espère que les exigences soient éventuellement adaptées en fonction du volume de production.

«Ça fait partie des discussions que nous avons présentement, car ces exigences représentent en bout de ligne des coûts importants, qui peuvent même aller jusqu'à rendre nulle la marge de profit de certaines entreprises», justifie Louis Arsenault.

DISTRIBUTION ET DÉFINITION

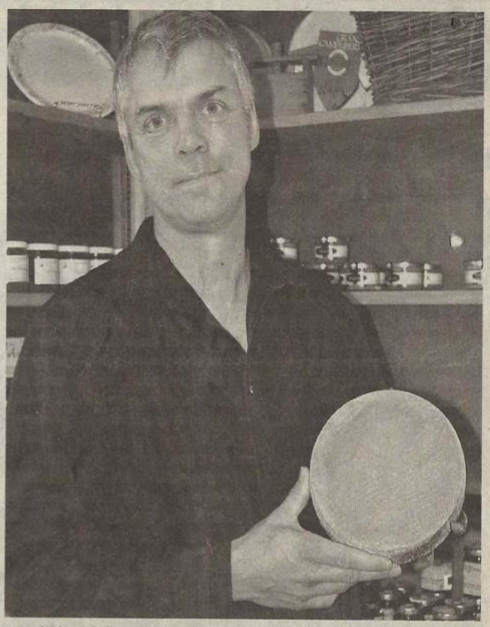
Autre enjeu majeur : la distribution des produits. L'AFAQ soutient qu'il est difficile de rejoindre le consommateur, considérant par ailleurs regrettable que le fromage soit devenu une denrée de luxe.

«Notre marché cible, ce sont les boutiques spécialisées, et ce type de distribution limite l'expansion de plusieurs producteurs-transformateurs», explique le fromager. «Le nombre de ces boutiques est relativement peu élevé, ce qui a également pour effet de rendre inaccessible notre produit à une bonne partie de la population, sans compter que le prix des fromages qui y sont vendus est prohibitif. Dans les grandes chaînes d'alimentation, c'est un autre problème : après le passage des multinationales, il ne reste plus beaucoup de place pour les autres et les contraintes sont multiples.»

Les artisans cherchent à simplifier les étapes de production et à améliorer leur visibilité

À la recherche de solutions «pour améliorer la visibilité des petits» avec l'aide du Ministère et de partenaires de l'industrie — dont la bannière IGA —, l'Association aimerait enfin qu'une définition claire établisse une distinction entre les fromages artisanaux et les fromages industriels.

«Au Québec, on retrouve les deux sous l'appellation fromage fin, mais en réalité, ce n'est pas la même chose et les industriels nous livrent une compétition déloyale, termine M. Arsenault. Ils utilisent des substances laitières, moins dispendieuses que le lait que nous employons, et se servent de la même image que nous pour vendre à un prix qui se rapproche du nôtre. Nous sommes préoccupés par cela aussi.»



Le président de l'Association des artisans fromagers du Québec, Louis Arsenault, trouve les défis nombreux. — PHOTO COLLABORATION SPÉCIALE JOHANNE MARTIN

3018611

Forum public gratuit

Soutenu par

LA SOCIÉTÉ DES OBSTÉTRICIENS ET GYNÉCOLOGUES DU CANADA
THE SOCIETY OF OBSTETRICIANS AND GYNAECOLOGISTS OF CANADA

Pour en finir avec la douleur !

Le mercredi 29 septembre 2010

Référence 4

Le 21 mai 2010

AFAQ
272, Rang 2 Est
Grondines (Québec) G0A 1W0

Mesdames, Messieurs,

La crise de la listéria, à l'automne 2008, a bouleversé le secteur de la petite fromagerie artisanale. Dans cette tempête médiatique, le gouvernement a réagi avec force en prenant des moyens radicaux pour contrôler cette crise. Les petits producteurs artisanaux de fromage n'ont eu d'autre choix que de se regrouper pour défendre leurs intérêts. L'Association des Fromagers Artisans du Québec (AFAQ) fut alors formée. L'AFAQ a su être un allier important lors de nos nombreuses rencontres avec les instances du MAPAQ. Nous tenons à souligner les efforts et l'appui reçus par l'AFAQ dans nos dossiers respectifs.

Finalement, les négociations avec le ministère ont permis de dédommager les petites fromageries et de majorer le montant d'aide dans le cas de la Fromagerie Île-aux-Grues et de la Fromagerie Blackburn.

Nous tenons donc à remercier les instances de l'AFAQ et particulièrement le président, Monsieur Louis Arsenault, pour le travail effectué et son implication dans ce dossier.

Soyez assurés de notre soutien envers l'Association des Fromagers Artisans du Québec.

Christian Vinet, agr., dir. gén.
Fromagerie Île-aux-Grues

Gilles Blackburn, président
Fromagerie Blackburn

Référence 5

La Société des Fromages du Québec

Je fabrique, je signe.

Victoriaville, le 30 juillet 2010

Monsieur Michel Houle
Inspection des aliments – CQIASA
Direction de la coordination de l'inspection des aliments
et des mesures d'urgence – MAPAQ
200, chemin Ste-Foy, 11e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

Objet : – Programme de contrôle des risques liés aux opérations lors de la fabrication artisanale des fromages
– Programme de nettoyage et de désinfection en transformation fromagère artisanale

Monsieur,

Le Comité provisoire pour la mise sur pied du Centre d'expertise fromager du Québec (CEFQ), composé des organismes suivants : la Société des fromages du Québec, l'Association des fromagers artisans du Québec, l'Association de fromagers-marchands du Québec, le Syndicat des producteurs de chèvre du Québec, le Conseil des industriels laitiers du Québec ainsi que la Fédération des producteurs de lait du Québec, suggère que les membres du Comité qualité reportent au cours de l'automne 2010 la mise en place du Programme de contrôle des risques liés aux opérations lors de la fabrication artisanale des fromages ainsi que du Programme de nettoyage et de désinfection en transformation fromagère artisanale.

Suite à une décision de la sous-ministre adjointe, Mme Dominique Fortin, l'automne 2010 marquera la création officielle d'un nouvel outil d'expertise pour le secteur laitier, plus particulièrement le monde fromager. Comme de nombreux spécialistes se grefferont à ce centre d'expertise (gouvernement fédéral, gouvernement provincial et écoles d'enseignement supérieures), ainsi que l'arrivée d'un directeur expert dès septembre 2010, nous souhaiterions alors que celui-ci puisse prendre connaissance du futur programme afin d'émettre un avis technique et scientifique.

.../2

767, boul. Pierre-Roux Est, bureau 100, Victoriaville (Québec) G6T 1S7 • Téléphone : 819 751-1777 Télécopieur : 819 751-6644
www.societedesfromages.com societedesfromages@sympatico.ca

Le souci de la qualité des divers programmes est primordial pour le comité provisoire, et nous estimons que l'avis de plusieurs experts demeure un atout de plus pour l'amélioration du contrôle des opérations lors de la fabrication de nos produits. L'expertise du centre fromager sera un atout indéniable pour la compréhension et l'appui de toute la filière en transformation fromagère au Québec, ainsi que de son développement.

Nous espérons que notre requête retiendra votre attention ainsi que celle de vos confrères dans ce dossier. Je demeure disponible pour répondre à vos questions, donc n'hésitez pas à communiquer avec moi au besoin. Veuillez agréer, Monsieur, l'expression de nos salutations des plus distinguées.

Lucille Giroux, membre du Comité provisoire
Centre d'expertise fromager du Québec

c. c. Pascal-André Bisson SFQ
Louis Arseaault AFAQ
Nicole Dubé FPLQ
Bernard Petit SPCQ
André Piché AFMQ
Yolaine Villeneuve CILQ

Référence 6

- Louis Arsenault, Fromagerie des Grondines

Les producteurs laitiers et les fabricants de fromages fins canadiens **peuvent-ils demeurer concurrentiels malgré les subventions européennes ?**

Louis Arsenault figure parmi les excellents fabricants québécois de fromages fins. Son fromage Grondines, tout comme le lait à partir duquel il est fabriqué, est de classe mondiale. Vous savez qu'il est produit ici car il affiche fièrement le symbole Lait 100 % canadien. Avec l'entente de libre-échange conclue récemment entre le gouvernement canadien et l'Union européenne,les fabricants québécois de fromages fins comme lui se retrouveront face à un marché envahi par des fromages européens fabriqués avec du lait largement subventionné.

Monsieur Harper, nous sommes tous pour la croissance économique. Les producteurs laitiers et les fabricants de fromages y contribuent chaque jour. Cependant, les moyens pour assurer cette croissance doivent être équitables.

Nous étions très attentifs lors de votre annonce du 18 octobre, alors que vous promettiez des mécanismes de compensation pour les pertes qui seront subies par les producteurs laitiers et les fabricants canadiens de fromages fins à la suite de cette entente. Au nom des milliers de producteurs laitiers et des centaines de fabricants de fromages produits à partir de lait canadien, nous vous enjoignons de tenir votre parole. Nous préférerons toujours tirer nos revenus du marché plutôt que des poches des contribuables. Mais tant et aussi longtemps que l'Europe financera son industrie laitière, nous nous attendrons de notre gouvernement qu'il défende la nôtre.

Référence 6a

Fédération des producteurs de lait du Québec

Communiqué de presse

Accord économique et commercial global (AECG)
LES PARTENAIRES DES SECTEURS LAITIER, FROMAGER ET AGRICOLE MARCHENT DE FAÇON SOLIDAIRE POUR DÉNONCER LES CONCESSIONS

Québec, le 28 novembre 2013 / CNW – En marge de l'assemblée générale spéciale de la Fédération des producteurs de lait du Québec (FPLQ) s'est tenue une marche de solidarité des partenaires du secteur laitier québécois en réaction à l'accès supplémentaire de 17 700 tonnes de fromages que le Canada s'apprête à accorder à l'Union européenne (UE) pour conclure l'Accord économique et commercial global (AECG).

Les quelque 200 délégués de la Fédération des producteurs de lait du Québec, des producteurs de lait de la base, des leaders de la coopération (Agropur, Nutrinor, la Coop fédérée), les présidents de l'Union des producteurs agricoles (UPA), de la Fédération des producteurs d'agneaux et moutons et du Syndicat des producteurs de chèvres, de l'Association des fromagers artisans du Québec, de même que plusieurs présidents et présidentes des fédérations régionales et des fédérations spécialisées de l'UPA, des fromagers de toutes les régions du Québec, des représentants des associations de producteurs laitiers d'autres provinces canadiennes, ainsi que des représentants d'entreprises et d'associations partenaires des producteurs de lait et des fromagers ont participé à l'événement.

Les partenaires ont marché de l'hôtel Loews Le Concorde, où se tenait l'assemblée générale spéciale des producteurs de lait, jusqu'à la rue Dalhousie afin d'atteindre l'Agence des services frontaliers du Canada, qui est responsable du contrôle des frontières et des importations. C'est là que le président de la FPLQ s'est adressé au gouvernement Harper : **« Le gouvernement canadien a rompu avec les engagements qu'il avait pris et répétés, même quelques jours avant la conclusion de l'AECG, de ne pas accorder de concessions à l'Europe dans le secteur des fromages. Nous nous estimons trahis. Nous exigeons du gouvernement du Canada qu'il respecte à la lettre et rapidement son engagement de compenser les pertes »**, a-t-il affirmé. Il a également rappelé que ces 17 700 tonnes de fromages importés représentent plus de 30 % du marché des fromages fins, 180 millions de litres de lait ni produits ni transformés ici et 150 millions de dollars de ventes en moins pour les producteurs de lait. Ce sont aussi 300 millions de dollars de ventes de fromages d'ici en moins pour nos fromageries, et ce, à perpétuité.

Le président de l'Union des producteurs agricoles (UPA), Marcel Groleau, a indiqué que **« l'ensemble du milieu agricole est solidaire de secteur laitier et fromager. Nous demeurons absolument convaincus que le Canada aurait pu conclure cet accord sans sacrifier le secteur laitier et fromager, comme il a réussi à le faire dans les onze accords de libre-échange qu'il a conclus depuis les années 80 »**.

Puis, le président de l'Association des fromagers artisans, M. Louis Arsenault, a conclu : **« Nos artisans fromagers ont investi des efforts considérables pour développer un secteur fromager qui est devenu un fleuron de notre agroalimentaire. Les importations concédées auront un impact très dommageable pour nos entreprises. Pour nous, c'est comme si 1 000 nouvelles fromageries venaient d'un coup compétitionner les nôtres ».** Leader canadien dans la fabrication fromagère avec plus de 400 variétés de fromages, le Québec produit plus de 50 % des fromages canadiens et plus de 60 % des fromages fins et artisanaux. D'ailleurs, on note une croissance remarquable du nombre de petites fromageries artisanales, qui s'élève maintenant à 51, ce qui représente une hausse de près de 50 % depuis l'an 2000. Au total, on retrouve 90 fromageries au Québec.

Un bouquet géant de 17 ballons noirs avec l'inscription *Fromages d'ici* en blanc a été déposé devant les bureaux de l'Agence. Ce bouquet symbolise les 17 700 tonnes de fromages d'ici qui seront remplacés par les fromages européens subventionnés à la suite de l'accord de libre-échange entre le Canada et l'Union européenne.

En chemin, la marche a fait un arrêt devant l'Assemblée nationale du Québec, où le président de la FPLQ s'est adressé au gouvernement du Québec et aux élus de l'Assemblée nationale. **« Le gouvernement du Québec est le seul à avoir exigé que le gouvernement fédéral s'engage à compenser les pertes du secteur laitier et nous l'apprécions. On s'attend de votre gouvernement non seulement que vous soyez à nos côtés, mais que vous exerciez tout votre leadership pour obtenir le plus rapidement possible un plan compensatoire pour le secteur laitier. Nous nous attendons aussi que vous respectiez votre engagement de ne pas ratifier une entente finale qui ne comporterait pas de mesures de compensations à la hauteur de nos attentes »**, a-t-il conclu.

- 30 -

Source : Jean Vigneault
Directeur, Communications et vie syndicale
450 679-0530

Informations : François Dumontier
Conseiller, Relations publiques et gouvernementales
Cell. : 514 713-0530

Référence 7

ORDRE DU JOUR

Présentation du projet-pilote sur l'implantation de la norme de *Staphylococcus aureus* dans les fromages

19 novembre 2015
13 h 30
200, chemin Ste-Foy, Québec

Participants :

Josiane Garneau,
Pierrette Cardinal,
Dany Mercier-Bouchard,
Abdel Ould Baba Ali,
Suzanna Dufresne,
Louis Arsenault,
Léa Lehmann

Mot de bienvenue

Présentation des participants

Présentation du projet pilote

Présentation de l'appel à la participation

Implication du CEFQ et financement

Clôture

Référence 8

BILLET

Didier Fessou

fessou@globetrotter.net

...tisme

...our faire du journalisme. En ...la moindre réflexion critique ...tes.

...a contradiction entre un hi... ...le Québec où des records

...onsable de tous ces dérè... ...faire croire ? Je l'ignore. J'ai ...s océans et les volcans ont

...Dominique Jutras écrive au ...pas à croire qu'en 2015, un ...tre journal en prétendant ...s ne sont pas causés par ...ar l'abus des énergies fos... ...ment l'obscurantisme nous ...»

...e sous ma plume...

...de 2000 personnes par un ...de publiée par l'Internatio... ..., la culture scientifique des ...tenants du réchauffement

...s en poste à Rimouski et je ...n été, les journées chaudes

...la thèse du refroidissement ...tes. Mon voisin, un prof de ...«Quand j'étais enfant, l'été, ...Luce-sur-Mer. Aujourd'hui,

...sais à Sainte-Luce-sur-Mer, ...sur la plage et jouer dans ...enfance à la vie adulte, la ...angé. La perception et non

...qu'une inversion des pôles ...les bizarreries climatiques. ...dra sur une période courte. ..., cela prendra des milliers ...t être plus vigilant ?

ACTUALITÉS

Le 1 Avril 2015

PRÉSCOLAIRE À GRONDINES ET SAINT-ALBAN

Les citoyens gagnent une manche

La pression des citoyens de l'ouest de Portneuf et des maires a forcé la commission scolaire à reporter sa consultation publique sur l'avenir réservé aux élèves des écoles de Grondines et de Saint-Alban le temps qu'un comité propose des solutions.

ALAIN TURGEON
alain.turgeon@courrierdeportneuf.com

L'opposition des conseils d'établissement des deux écoles et de la MRC a contraint la Commission scolaire à abandonner sa démarche de consultation publique sur la fermeture des maternelles dans les deux écoles, une des mesures envisagées pour renflouer son déficit. «On est sensible à tout ça», a dit son président David Montminy lors de la séance du conseil des commissaires, mercredi dernier.

La MRC a donné son appui aux conseils d'établissement et demandait le maintien intégral du service. Le préfet Denis Langlois et les maires de Deschambault-Grondines, Gaston Arcand, et de Saint-Alban, Bernard Naud, ont rencontré la direction de la commission scolaire quelques heures avant la réunion des commissaires pour tenter de trouver un compromis qui calmerait la grogne des parents. Les commissaires ont stoppé la consultation publique sur la cessation du préscolaire en cours pour en relancer immédiatement une autre sur le transfert des élèves (cycle ou partie de cycle) dans des écoles voisines, ce qui a à nouveau mis le feu aux poudres.

Les citoyens, qui n'ont plus confiance aux commissaires ni au président, ne veulent pas entendre parler de consultation publique et ont réclamé à maintes reprises la formation d'un comité élargi qui reverrait l'organisation scolaire dans toute la MRC non seulement dans l'ouest.

Louis Arsenault, de Deschambault-Grondines, a défendu la position des parents et a suggéré que l'on examine l'organisation scolaire dans toute la MRC lors de la réunion des commissaires le 25 mars.
PHOTO – ALAIN TURGEON

Selon les opposants, une nouvelle consultation publique les ramènera au même point. «Travailler avec nous, pas contre nous, a déclaré Christian Denis, de Deschambault-Grondines. N'allez pas en consultation publique».

Les commissaires ont accepté de créer un comité mixte composé du président Montminy, du préfet et des deux maires qui inviteront quelques autres membres. La consultation devra avoir lieu, dit le président Montmigny, et des solutions trouvées avant l'inscription des élèves pour la rentrée 2016-2017. Le maire Gaston Arcand croit que le comité peut se pencher sur ce qui se passe dans l'ouest, mais qu'il peut aussi voir plus grand. «On pourra dire qu'on aura essayé tout ce qu'on a pu essayer», a dit le maire convaincu que le comité peut trouver des solutions.

Voir la vidéo à *courrierdeportneuf.com*

SONDAGE

Inquiets

72%

Le pourcentage d'internautes inquiets pour les services de santé dans Portneuf à la suite du regroupement du CSSS de Portneuf avec Québec. Vingt-huit pour cent des 73 répondants à notre sondage en ligne la semaine dernière sont à l'aise avec la décision de centralisation du gouvernement.

Cette semaine : Êtes-vous en faveur de la création d'un registre québécois des armes à feu au coût estimé de 30 M$?

Répondez au sondage à www.courrierdeportneuf.com

...nseil d'administration : Conseillers publicitaires : 35 707 exemplaires distribués gratuitement Heure de tombée : vendredi 10h

Référence 9

LUNDI 29 MAI
MONDAY, MAY 29TH

Modératrice / *Chair:* Geneviève Rainville, Les producteurs de lait du Québec
Situation économique de l'industrie laitière / *Economic Situation of the Dairy Industry*

8 h 30	**Mot de bienvenue et d'ouverture / *Welcome and Opening Remarks*** **Jean-Claude Dufour,** doyen, FSAA, Université Laval et **Ismaïl Fliss,** directeur du STELA
8 h 45	Situation économique et compétitivité du secteur laitier européen / *Current Status and Competitiveness of the European Dairy Sector* - **Véronique Pilet,** CNIEL, France
9 h 15	Le statut et la trajectoire du secteur laitier américain / *The Status and Trajectory of the U.S. Dairy Sector* – **Andrew Novakovic,** Cornell University, USA
9 h 45	**Pause, session d'affiches et réseautage / *Break, Poster Session and Networking***
10 h 30	Les risques auxquels est confrontée la filière laitière canadienne / *Risks facing the Canadian Dairy Sector* - **Daniel-Mercier Gouin,** FSAA, Université Laval
11 h	La situation des fromagers artisans du Québec : un *T-bone* pour un fromage / *The Quebec Artisan Cheesemakers' Situation: a T-bone for a Cheese* **Louis Arsenault,** Association des fromagers artisans du Québec
11 h 30	Période de questions et de discussion avec les conférenciers de l'avant-midi / *Question period and discussion with the morning speakers*
12 h	**Lunch, session d'affiches et réseautage / *Lunch, Poster Session and Networking***

Modératrice / *Chair:* Émie Désilets, Les Producteurs laitiers du Canada
Le lait – qualité et procédés de transformation / *Milk - Quality and Processing Techniques*

13 h 30	Effet des cellules somatiques sur le profil aromatique du lait / *Impact of Somatic Cells on the Aromatic Profile of Milk* - **Rachel Gervais,** STELA-INAF, Université Laval
14 h	Impact des biofilms bactériens en production laitière / *Bacterial Biofilms and Milk Production* - **Mario Jacques,** Op+Lait, Université de Montréal
14 h 30	**Pause, session d'affiches et réseautage / *Break, Poster Session and Networking***
15 h 15	La matrice fromagère, facteur modulant la libération des lipides pendant la digestion *in vitro* / *Cheese Matrix, Factor Modulating Lipid Release during* In Vitro *Digestion* **Sylvie Turgeon et Léa Guinot,** STELA-INAF, Université Laval
15 h 45	Influence des acides gras saturés sur le risque cardiométabolique: importance de la matrice alimentaire / *How the Dairy Food Matrix Influences the Impact of Saturated Fat on Cardiometabolic Risk* - **Benoît Lamarche,** STELA-INAF, Université Laval
16 h 15	Innovations et opportunités dans la concentration et le séchage de produits laitiers / *Innovations and Opportunities in Processes for Concentrated and Dried Dairy Products* **Pierre Schuck,** STLO Rennes, INRA, Agrocampus Ouest, France
16 h 45	**Vins et fromages / *Wine and Cheese***

MARDI 30 MAI
TUESDAY, MAY 30TH

Modératrice / *Chair:* Élise Gosselin, Nova
Les produits laitiers fermentés et les copr

8 h 45	Impact d'un brassage de type inc *Industrial-Type Stirring on Yogurt* STELA-INAF, Agriculture et Agroa
9 h 15	Produire des caséines et caséina analyse de cycle de vie comparat *Sustainable Way: New Process a* **Laurent Bazinet et Sergey Micha**
9 h 45	**Pause, session d'affiches et rés**
10 h 30	Le yogourt en tant qu'aliment sar *Food : Is Fermentation the Explar*
11 h	Valorisation du lait par le recours *Adding Value to Milk Through Mic* **Gregor Reid,** Western University,
11 h 30	Utilisation d'une technologie éco des coproduits laitiers / *Using an from Dairy Coproducts* - **Alain Dc**
12 h	**Lunch, session d'affiches et rés**

Modérateur / *Chair:* Michel Pouliot, Agrop
Les produits laitiers fermentés et les coproduit

13 h 30	Nouveau regard sur la diversité m *Highlighting the Microbial Diversit* **Françoise Irlinger,** INRA-AgroPari
14 h	La levure *Geotrichum candidum*, Geotrichum candidum *Yeast, Div* **Steve Labrie et Stéphanie Vigno**
14 h 30	**Pause, session d'affiches et ré**
15 h	Améliorer l'éco-efficience en fron technologiques / *Improving Eco- The Technological Challenges* - **Yv**
15 h 30	Valorisation des coproduits en tra *Cheesemaking* - **Michel Britten,** S
16 h	Remise des prix d'excellence des a *Awards Ceremony for Best Scienti*
16 h 15	**Mot de Clôture / *Closing rema***

COLLOQUE 2017
STELA
2017 SYMPOSIUM

INSCRIPTION / REGISTRATION

Avant le 8 mai 2017 / *Before May 8th, 2017*

Tarif régulier / *Full rate* 2 jours / *2 days*	**350 $** + taxes
Une journée / *One day*	**250 $** + taxes
Tarif étudiant / *Student Rate* 1 ou 2 jours / *1 or 2 days*	**125 $** + taxes

Après le 8 mai 2017 / *After May 8th, 2017*

Tarif régulier / *Full rate* 2 jours / *2 days*	**400 $** + taxes
Une journée / *One day*	**300 $** + taxes
Tarif étudiant / *Student Rate*	**125 $** + taxes

RÉSERVATION / RESERVATION
HÔTEL LE CONCORDE

Bloc de chambres / *Bloc of rooms* 1 nuitée / *1 night*	**139 $** + taxes

Réservation avant le 28 avril 2017
Reservation before April 28th 2017
Tél. : **1 800 463-5256**
Mentionner colloque STELA ou Folio
Mention STELA Symposium or Folio **469908**

www.hotelleconcordequebec.com
Code de groupe/Group code **3040**

No d'enregistrement / Registration No.
TPS / GST R119 278 950 • TVQ / QST 1008 154 143 TV0003

Référence 10

Communiqué de presse
Pour diffusion immédiate

Une concurrence déloyale qui bénéficie de la sanction royale.

Québec, le 7 avril 2011 – Louis Arsenault, président de l'Association des Fromagers Artisans du Québec (AFAQ) dénonce l'iniquité dont sont victime les fromagers face à leurs concurrents étrangers.

le Dimanche 3 avril, un fromage français au lait cru fabriqué le 7 février 2011 a été acheté dans une épicerie locale de la Haute-Côte-Nord alors qu'il ne respecte manifestement pas la norme canadienne des 60 jours d'affinage imposé aux fromages québécois. « Après une vérification avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), nous apprenions l'existence d'une entente particulière qui permet d'exporter au Canada des fromages qui ne respectent pas les normes canadiennes. Il s'agit d'une concurrence déloyale qui bénéficie de la sanction royale », affirme M. Arsenault

Parmi les différences notables, au niveau de la réglementation notons:

- La vente de fromages européens au lait cru de moins de 60 jours est permise avec la seule présentation d'un certificat de conformité microbiologique.
- Les normes microbiologiques appliquées au Canada sont plus contraignantes par rapport à la France.
- Les normes concernant les installations agroalimentaires nécessitent des matériaux plus spécifiques et plus dispendieux au Québec.
- La grande majorité des fromages européens à pâte pressée et pâte cuite sont fabriqués dans des cuves en cuivre ce qui est strictement défendu au Canada.
- Les ateliers de transformation fromagère fermière sont tenus d'appliquer un système de contrôle de qualité normalisé et reconnu ce qui n'est pas le cas pour les installations françaises.
- Un support financier important et récurrent est accordé pour permettre aux transformateurs français de valoriser leurs produits, leurs territoires et leurs savoir-faire.

« À la suite du reportage de février dernier concernant une usine italienne, le ministre Blackburn déplorait vivement cette situation et promettait d'intervenir. Après avoir dit qu'il s'occuperait de ce dossier, M. Blackburn n'a même jamais donné suite à une demande de rencontre de la part de l'AFAQ. Quelle intervention a-t-il faite? A-t-il donné suite à sa réaction primaire? Il a fort à parier que non. » déplore, M. Arsenault

L'AFAQ réclame donc un meilleur soutien de la part du gouvernement fédéral, des normes adaptées à ceux de la France, un meilleur contrôle des fromages provenant de l'étranger et une libre circulation des fromages entre les provinces, peu importe leur accréditation.

L'AFAQ n'a jamais préconisé la fermeture de la frontière aux fromages étrangers jusqu'à maintenant, mais nous ne pouvons continuer de tolérer cette compétition déloyale. Le secteur artisanal a travaillé fort et de manière constructive pour se relever de la crise à l'automne 2008 et s'est doté d'outils pour stimuler le secteur, mais tout cela sera qu'un coup d'épée dans l'eau si le gouvernement fédéral, nos législateurs, ne s'en préoccupe pas.

« Un des premiers objectifs de l'AFAQ est d'assurer la pérennité du monde artisanal fromager de concert avec les différentes instances dans le cadre d'un développement durable. Et soyez assuré que nous, artisans, allons garnir vos assiettes d'excellents fromages québécois, mais pour cela il faut que l'ensemble de la filière en soit fière et qu'il agisse en conséquence. », conclu M. Arsenault

-30-

Renseignements :
Louis Arsenault
418-268-4969

Communiqué de presse

Le 13 juillet 2011

Il me fait plaisir d'être ici aujourd'hui dans la merveilleuse région du Saguenay-Lac St-Jean à St-Gédéon à titre de président de l'Association des Fromagers Artisans du Québec (AFAQ) pour vous parler de cette première édition du Rendez-vous des fromagers artisans les 23-24 juillet 2011. Votre région est composée d'un grand nombre de fromagers qui détiennent une notoriété bien établie même à l'extérieur de nos frontières, mais aussi de grands finalistes des Caseus dont le dernier en liste, la Jersey du Fjord, qui se classe parmi les trois meilleurs du Québec et le Blackburn dans la catégorie pâte semi-ferme sans oublier les reconnaissances passées des fromageries Perron et Lehmann entre autres.

Ce festival qui se déplacera d'une année à l'autre dans différentes régions du Québec a plusieurs objectifs :

-Avoir un festival qui correspond à l'image et aux valeurs artisanales;

-Démocratiser les fromages artisanaux et les faire découvrir à la population du Québec;

-Augmenter la notoriété des fromages fermiers et artisanaux; (Oka est le plus connu par 15% de la population)

-Permettre aux boutiquiers des régions visitées de découvrir de nouveaux produits;

-Établir un lien avec l'agro-tourisme;

-Mettre en valeur d'autres produits régionaux.

Il est primordial pour nous de sensibiliser le consommateur à la qualité de nos fromages, mais surtout au rôle que nous avons dans le développement durable du secteur agricole ce qui est une richesse importante pour le Québec à plusieurs niveaux dont le maintient :

-D'une empreinte écologique minime;

-D'un circuit court;

-D'emplois en région;

-De produits à valeur ajoutée;

-De la pérennité de la ressource.

Donc pour établir cette notoriété, nous avons besoin de partenaires. J'en profite donc pour remercier la fromagerie Médard, particulièrement Rose-Alice Côté Boivin, et la municipalité de St-Gédéon qui par leurs efforts agissent comme une rampe de lancement qui nous permettra de faire le tour du Québec dans les années subséquentes. Un grand merci aux 15 fromageries artisanales qui se déplacent des quatre coins du Québec et à la Fédération des producteurs de lait du Québec pour leur support financier. En espérant que ce festival saura attirer l'attention d'autres instances et les sensibiliser au rôle que l'AFAQ joue dorénavant dans le monde fromager artisanal.

Louis Arsenault

418-268-4969