

La Société des
Fromages
du **Québec**



*Passionnés d'excellence
et de savoir plaire*

Mémoire présenté devant

*La Commission sur l'avenir de l'agriculture
et de l'agroalimentaire québécois*

par

La Société des fromages du Québec

Contenu déposé le 27 juin 2007

Source :

Gilles Lafontaine
Président – directeur général
Société des fromages du Québec

Table des matières

Préambule	1
I. <i>La Société des fromages du Québec</i>	2
I.1. Mission et raison d'être	2
I.2. Ses membres	2
I.3. Objectifs généraux	3
II. <i>Les axes prioritaires de développement de la SFQ</i>	4
II.1. Premier axe de développement : Programme d'appui à la qualité (PAQ)	4
II.2. Deuxième axe de développement : Programme d'appui au marketing (PAM).....	7
II.3. Troisième axe de développement : Programme Appellations réservées, termes valorisants et dénominations	10
II.4. Quatrième axe de développement : Programme forum d'échange	11
III. <i>Besoins et priorités identifiées pour mieux assurer l'émergence de la PME fromagère spécialisée au Québec</i>	12
III.1. Vision d'avenir.....	12
Conclusion	14

Préambule

La Société des fromages du Québec a choisi de présenter ce mémoire devant la Commission sur l'avenir de l'agriculture et de l'agroalimentaire québécois afin d'exprimer son point de vue sur l'avenir de la petite et moyenne fromagerie de spécialités au Québec, ainsi que pour mieux se faire connaître du public et de l'ensemble des intervenants de l'agroalimentaire de la province. Notre vision s'appuie sur l'observation et l'expérience des quatre premières années d'existence de la Société des fromages du Québec.

En tant que nouvel agent mobilisateur et organisme de développement et de promotion des fromages de spécialités québécois, notre parcours, bien que plutôt récent, aura suffi à faire la preuve que notre présence est devenue non seulement utile au secteur, mais également indispensable pour assurer un développement harmonieux de la petite et moyenne fromagerie au Québec.

Les opportunités et menaces ainsi que les forces et faiblesses du segment des fromages fins québécois ont été identifiés lors de consultations régulières auprès de nos membres, en particulier lors de rencontres en comités consultatifs, en conseil d'administration ou lors de forums d'échanges portant sur les sujets de l'heure qui préoccupent nos membres. Ces préoccupations identifiées ont été transformées en programmes d'actions, divisés en quatre axes prioritaires de développement issus de notre mission.

Ainsi, par ce mémoire, nous avons voulu exprimer devant cette Commission notre foi profonde en l'avenir du secteur des fromages fins québécois. Cet avenir, nous le croyons prometteur, mais à la condition essentielle que le secteur concerné et nos gouvernements y investissent les ressources nécessaires. Aujourd'hui, nous sommes tous témoins de l'émergence, ou plutôt de l'extraordinaire développement que connaît le secteur des fromages fins depuis quelques années, de même que de l'impact de sa contribution à l'économie des régions, à la protection du patrimoine agricole, agroalimentaire et régional du Québec.

Nous sommes d'avis que pour mieux supporter l'avenir de cette nouvelle industrie des fromages fins, le MAPAQ doit garantir à la Société des fromages du Québec un financement récurrent, adéquat et à plus long terme des programmes qu'elle actualise. Le MAPAQ doit collaborer avec la Société des fromages du Québec dans l'exécution de ses programmes, mais sans se substituer aux acteurs de première ligne que sont les fromageries elles-mêmes.

Au cours des dernières années, la Société de fromages du Québec a su démontrer toute sa pertinence en exécutant son mandat de favoriser l'amélioration de la qualité des fromages fins québécois, et en faisant la promotion des valeurs de typicité que préconisent la petite et la moyenne fromagerie québécoise. Bien sûr, ces tâches s'inscrivent dans une vision à long terme avec comme ultime objectif d'assurer la pérennité de ce formidable créneau agroalimentaire, dans un contexte commercial de plus en plus complexe et sujet à une concurrence des plus féroces.

Par conséquent, ce mémoire demande aussi au gouvernement du Québec qu'il reconnaisse officiellement la Société des fromages du Québec comme étant l'intervenant privilégié auprès de la PME fromagère au Québec, et qu'il continue de lui accorder le financement nécessaire pour bien assumer son rôle de catalyseur du développement de ces entreprises.

I. La Société des fromages du Québec

1.1. Mission et raison d'être

Accroître la renommée et le marché des fromages fins québécois, par la force du nombre et la construction du « capital image », et contribuer à asseoir l'expertise de nos artisans tout en supportant nos régions dans une perspective de développement durable, voilà les grands objectifs que s'est fixés, il y a près de cinq ans, la Société de fromages du Québec.

Pour réussir, nous avons choisi de tabler sur le préjugé favorable dont bénéficient déjà les produits fromagers québécois auprès du public et des médias, en créant des programmes de promotion et de communication à fort impact, et en appuyant de façon tangible le développement de nos techniques fromagères pour assurer l'avenir de cet important secteur alimentaire.

Vecteur de visibilité des fromages fabriqués ici et promoteur de leur image de marque, la Société des fromages du Québec agit désormais comme point de convergence des nombreux acteurs de la filière fromagère. Tous sont conviés – fromagers, distributeurs, fromager-marchands, restaurateurs, journalistes, conseillers techniques, institutions d'enseignements, gouvernements, intervenants sectoriels et consommateurs de bons fromages –, à joindre notre réseau de même qu'à profiter de nos programmes d'appui à la qualité et de promotion des fromages fins de toutes spécialités, qu'ils soient faits de lait de vache, de chèvre ou de brebis.

Organisme sans but lucratif mis sur pied en novembre 2002, prioritairement vouée au service de ses membres, la Société des fromages du Québec est également, pour les médias de la presse gastronomique, une source incontournable d'informations sur l'évolution du secteur, les artisans et maîtres fromagers, les événements et concours, les circuits agro-touristiques et autres « happenings », en région comme en zones urbaines.

Avec les nombreux défis que soulève la nouvelle conjoncture mondiale, il est devenu de plus en plus incontournable de supporter adéquatement la petite fromagerie de spécialités dans son développement. Depuis bientôt cinq ans, la Société des fromages du Québec s'est imposée comme un acteur de premier plan au service des artisans fromagers québécois. Par des gestes concrets et concluants, elle a su contribuer à mieux structurer cette nouvelle industrie, à la rendre plus efficace, et à mieux la préparer aux défis d'aujourd'hui et de demain.

1.2. Ses membres

Pour l'année 2007, la Société de fromages du Québec regroupe, sur une base volontaire, soixante-huit (68) membres réguliers, le double par rapport à l'année précédente, représentant ainsi environ 80% de son potentiel québécois. Elle réunit également plus de quatre-vingt (80) membres partenaires sympathisants à sa cause.

Les membres réguliers sont majoritairement des petites fromageries de spécialités, de type fermier, artisanal ou semi-industriel, en plus de quelques-unes considérées moyennes et de niveau industriel. La catégorie des membres partenaires est composée quant à elle de personnes, sociétés ou institutions qui s'intéressent particulièrement au développement de la petite et moyenne fromagerie de spécialités au Québec, et qui désirent la supporter dans ses actions. Ils sont soit fromager-marchands, chefs-cuisiniers ou restaurateurs, distributeurs spécialisés, conseillers techniques en fromagerie, journalistes de la presse gastronomique, maisons d'enseignements, centres spécialisés en supports et en recherches techniques ou universitaires, institutions ou organismes publics, parapublics ou privés liés au secteur et ayant à cœur l'émergence des fromages fins québécois.

La Société des fromages du Québec est administrée par un conseil d'administration composé de douze (12) personnes élues, dont neuf parmi les membres réguliers (9 fromageries) et trois parmi les membres partenaires (actuellement 3 fromager-marchands). Le conseil d'administration est supporté dans son action sur une base contractuelle ou permanente, par un président – directeur général, une adjointe administrative, un chargé de projets et des conseillers experts contractuels recrutés selon ses besoins.

1.3. Objectifs généraux

La mission de la Société des Fromages du Québec s'appuie sur les objectifs suivants :

- Définir la profession de fromager et les termes qui y sont utilisés.
- Soutenir la communication et la valorisation des caractéristiques associées au terroir, à son histoire et à sa culture.
- Favoriser le développement de hauts standards de qualité pour ses fabrications et en appuyer la constance.
- Créer et supporter des initiatives de promotion, de développement, de formation et d'échange d'informations, destinées à encourager et supporter les fromageries québécoises sur le marché intérieur, et à amener l'industrie fromagère québécoise à être reconnue comme leader de la fromagerie en Amérique du Nord.
- Favoriser l'utilisation des mécanismes de certification d'origine ou d'authenticité, afin de protéger les dénominations et la qualité des fromages fins québécois de lait de vache, de chèvre ou de brebis.

Pour répondre à sa mission et atteindre ses objectifs, la Société des fromages du Québec a défini ses priorités d'action selon les quatre axes de développement suivants :

1. Programme d'appui à la qualité (PAQ)
2. Programme d'appui au marketing (PAM)
3. Programme appellations réservées, termes valorisants et dénominations
4. Programme forum d'échange

II. Les axes prioritaires de développement de la SFQ

II.1. Premier axe de développement : Programme d'appui à la qualité (PAQ)

Le Programme d'appui à la qualité (PAQ) a été instauré en mars 2005, à la suite d'ententes de partenariat avec la Fédération des producteurs de lait du Québec (FPLQ), le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et Développement Économique Canada (DÉC).

Le Programme d'appui à la qualité est bâti sur quatre piliers, mis de l'avant par la Société des fromages du Québec et ses partenaires dans le but d'accroître les connaissances et les compétences en fabrication fromagère. Ces assises sont :

- Volet *Trousse de diagnostic technique universelle*
- Volet formation
- Volet expertise conseils et caractérisation en fromagerie
- Volet évaluation sensorielle

La Trousse de diagnostic technique universelle

Cette trousse s'inspire de plusieurs démarches similaires à l'étranger, dont celle ayant conduit à la production du *Guide d'appui technique sur les principaux accidents de fromagerie* qui a été réalisé en 2004 avec le support de l'ONILAIT, de la Fédération nationale des éleveurs de chèvres, de l'Institut de l'élevage et du Centre fromager de Carmejane. Cette trousse fut la première étape du programme, les autres ayant suivis étant la formation sur mesure, l'expertise conseils en fromagerie et l'évaluation sensorielle.

L'objectif de la *Trousse de diagnostic technique universelle* est de fournir aux fromagers les outils opérationnels pour la collecte de données en fromagerie, l'identification des problèmes précis quant à la qualité et à la constance des fromages ainsi que des solutions concrètes, tant sur le plan des accidents en fromagerie que sur celui des mesures de prévention. Cette trousse s'adresse aux fromageries fermières, artisanales, semi-industrielles et industrielles spécialisées dans la fabrication de fromages fins, qu'elles soient en phase de démarrage ou en opération depuis longtemps.

Le diagnostic et la résolution des problèmes de qualité reposent sur deux approches complémentaires :

1. *l'approche empirique* qui s'établit par l'observation, l'expérimentation et le contrôle des paramètres de fabrication par les points critiques ;
2. *l'approche des paramètres d'état* qui permet de mieux gérer la qualité par les phénomènes de fermentation, de protéolyse et de lipolyse tout au long du procédé fromager.

Ce guide diagnostic comprend plusieurs outils opérationnels pour :

- caractériser et établir un cahier des charges des procédés et des équipements, en débutant par une collecte de données minutieuse dans le but de bien maîtriser les paramètres de fabrication pour une bonne prévention et gestion de la qualité physico-chimique et organoleptique des fromages

- vérifier si les installations et les procédés de fabrication sont adéquats pour une saine gestion de l’innocuité des fromages
- analyser et interpréter les résultats collectés, diagnostiquer les problèmes et identifier les pistes de solutions.

À court terme, cette trousse permet au fabricant de mieux connaître le procédé fromager et d’identifier les causes des variations, donc de réduire la variance ou de stabiliser le procédé et d’en maintenir le contrôle.

À moyen terme, cette trousse permet d’étudier ces paramètres, de mieux comprendre le procédé de fabrication et de posséder une plus grande maîtrise des différentes étapes de fabrication (préparation du lait, coagulation, égouttage, pressage, salage, affinage). Elle permet aussi de disposer d’une mémoire technique et objective du procédé et du produit.

À plus long terme, cette trousse permet de développer de nouveaux produits de plus en plus savoureux et différents. C’est donc dire qu’elle encourage l’innovation, ceci en fonction des données connues sur l’environnement de fabrication.

De façon générale, la trousse permet d’effectuer des investissements éclairés, de poser les bons gestes, au bon moment, par la formation et le recours à l’assistance technique. Finalement, la trousse est un outil fantastique qui permet de créer un historique d’entreprise pour faciliter le transfert de connaissances, puisqu’elle supporte un processus continu dans le temps.

Le fromager, créateur et maître d’œuvre

Comme l’artiste peintre lors de la création d’une toile, le fromager doit appliquer certaines notions de base pour laisser s’exprimer son inspiration et sa créativité. Par contre, le besoin de répétition, qui ne s’impose pas au peintre dans la création de ses œuvres, est le propre de l’artiste fromager qui devra, jour après jour, recréer avec le plus de précision possible son fromage. Les variations saisonnières de la matière première utilisée et les fluctuations climatiques ne sont que quelques-uns des paramètres auxquels devra faire face le fromager et qui le forceront à être en plein contrôle de son procédé pour pouvoir réagir adéquatement en tout temps. En bref, la maîtrise des paramètres de fabrication se fonde sur une approche :

- *scientifique*, exigeant rigueur, persévérance et objectivité
- *méthodique*, une démarche ordonnée, raisonnée, exigeant une maîtrise des techniques employées pour atteindre le résultat visé
- *pragmatique*, fondée sur l’observation des faits et qui accorde la première place à l’action, à la pratique.

Le savoir-faire du fromager s’acquiert et se développe :

- avec l’expérience et l’observation systématique
- par la formation spécifique fromagère
- par héritage familial.

En ce sens, les guides d’appui au diagnostic technique qui sont réunis dans la *Trousse* reposent sur des fondements scientifiques liés à la biochimie du lait, à la bactériologie, etc.

La formation

La mise en place d'un programme de formation construit sur mesure est en quelque sorte la deuxième pierre d'assise de notre Programme d'appui à la qualité. Dans un premier temps, nos programmes de formation sont conçus en vue d'approfondir les connaissances des entreprises et des conseillers techniques sur la caractérisation des fromages par les paramètres d'état, tel que décrit dans la *Trousse de diagnostic universelle*.

La Société des fromages du Québec, de concert avec divers spécialistes et organismes de formation du secteur (ITA de St-Hyacinthe...), élabore des programmes de formation spécifiques, liés aux besoins et à la situation du travail pour développer les compétences des fromagers en matière de contrôle des fabrications.

À titre d'exemple, nos programmes de formation sur mesure auront permis à plus de soixante-dix (70) PME fromagères et près d'une centaine de professionnels du secteur (fromager-marchands, conseillers techniques en fromagerie, professeurs, sommeliers...) de participer à nos ateliers sur la caractérisation, à nos cours en évaluation organoleptique et Journées du goût, à un forum portant sur les fromages au lait cru et les pistes d'actions à entreprendre, à nos ateliers sur des thèmes spécialisés tels : « Suivre l'acidité d'une fabrication, c'est bien ! Bien le faire, c'est mieux ! » ou « Orienter la courbe d'acidification : pensons ferments lactique ! », etc.

Plusieurs rapports internes font mention d'un excellent degré de satisfaction à l'égard de nos formations, de la démarche et des améliorations de nos entreprises sur le plan du contrôle de la qualité et de la constance des fromages au Québec.

La caractérisation en fromagerie et le diagnostic technique

Le troisième volet du programme d'appui à la qualité vise à fournir aux fromagers un accompagnement technique adéquat en matière de caractérisation et de diagnostic, cela en privilégiant le travail en réseau et la formule de type « groupe conseil » en fabrication fromagère.

Une vingtaine de projets de caractérisation et de diagnostic ont eu lieu jusqu'à présent, appuyés dans leur démarche par un des conseillers techniques œuvrant au Québec, au choix de la fromagerie. Une aide financière pouvant aller jusqu'à 80% d'un montant maximal de 5000\$ est offerte aux fromageries désireuses d'être accompagnées dans leur processus d'implantation de la caractérisation en fromagerie.

Par cette formule de services conseils, notre programme vise également à faciliter l'accès des fromagers à des conseillers spécialisés dans la prévention et la résolution de problèmes de fabrication.

L'évaluation sensorielle

Ce quatrième volet de notre programme d'appui à la qualité vise à offrir aux entreprises des formations adaptées à l'évaluation de la qualité organoleptique des fromages, ainsi qu'à créer un guide pratique d'évaluation sensorielle destiné à alimenter la formation d'un club de dégustation interne en fromagerie.

En collaboration avec les professionnels de Cintech Agroalimentaire et nos conseillers experts, nous avons en effet constitué, en 2006-2007, un premier club de dégustation des fromages fins du Québec. Ce club est composé d'une équipe de quinze personnes, intéressées et œuvrant professionnellement dans le secteur, qui ont été formées et bien entraînées sur les paramètres de la dégustation, et seront bientôt en mesure d'évaluer de manière objective les caractéristiques organoleptiques de qualité et de défaut des fromages du Québec.

Pour nous assurer de parler un langage universel, nous avons au préalable investi nos efforts dans la détermination des descripteurs communs parmi les plus connus à utiliser, langage que nous avons adapté aux particularités ou typicités organoleptiques de nos fromages du Québec.

Ainsi, dès cet automne, nous pensons être en mesure de mettre à la disposition de nos entreprises fromagères qui ont adhéré ou qui adhèreront au Programme d'appui à la qualité (volet caractérisation), un service de caractérisation organoleptique.

Les séances de dégustation permettront de plus d'alimenter la production de fiches techniques et signalétiques des fromages produits par les membres de la SFQ.

II.2. Deuxième axe de développement : Programme d'appui au marketing (PAM)

Diagnostic

Le marché cible des fromages fins est composé d'environ 50% de la population québécoise qui les consomme, sans toutefois bien connaître leur provenance, leur histoire, leurs spécificités et leurs attributs organoleptiques. La publicité et la promotion générique des fromages sont actuellement réalisées ou appuyées par quelques organismes, notamment par la Fédération des producteurs de lait du Québec, l'association laitière de la chèvre du Québec, le concours sélection Caseus et le Festival des fromages de Warwick.

Les axes de communications diffèrent d'un organisme à l'autre, en passant par la Campagne du lait, la Campagne des fromages d'ici, l'Achat chez nous d'Aliment Québec, la Route gourmande des fromages du Québec... Le Ministère des pêcheries et de l'alimentation du Québec soutient en outre d'autres activités structurantes dont les Journées nationales du goût et des saveurs.

Afin de pleinement jouer son rôle d'accroître la renommée et le marché des fromages québécois par la force du nombre et la construction du capital image, et de contribuer à asseoir l'expertise de nos artisans tout en supportant nos régions dans une perspective de développement durable, la Société des fromages du Québec doit miser sur des actions qui assurent sa croissance, échafaudent sa notoriété et consolident son réseau de membres et de partenaires.

Pour ce faire, la SFQ propose de réaliser des concepts communicationnels et pédagogiques en partenariat (certains sur mesure), en faisant la promotion de ses membres participatifs.

Ainsi, et en réponse aux recommandations de son comité Mise en marché, la Société des fromages du Québec propose le lancement pour mai 2008 du *Mois consacré aux fromages fins du Québec*. Cette activité intègrera l'ensemble des activités de notre programme d'appui au marketing (PAM) afin de favoriser la synergie entre nos activités et les autres programmes que nous proposons (Programme d'appui à la qualité (PAQ), Appellations réservées, termes valorisants et dénominations, Forum d'échange).

Objectif généraux de l'événement

- Un rendez-vous populaire tenu chaque année au mois de mai et entièrement consacré à la valorisation et à la promotion des fromages fins québécois.
- Un moment de grande sensibilisation du public québécois en faveur des fromages fins fabriqués ici-même, par nos artisans québécois.

- Un événement qui vise les consommateurs de toutes les régions du Québec, néophytes ou gastronomes, désireux de découvrir les petits trésors fromagers de la province.
- Un événement que l'on compte positionner comme plate-forme annuelle de promotion et de développement de la culture gourmande québécoise, à travers la thématique principale des fromages fins du Québec.
- Un programme qui vise à augmenter l'intérêt et la consommation des fromages fins québécois auprès des consommateurs de toutes les régions du Québec.

À travers la contribution directe de la Société des fromages du Québec, *Le mois des fromages fins du Québec* vise pour 2008 à :

- Promouvoir le savoir-faire des membres de la SFQ et leurs typicités respectives.
- Créer un rapprochement émotionnel et cognitif entre, d'une part, le consommateur, le fromage et son artisan, et, d'autre part, *via* le fromager-marchand ou le restaurateur qui intervient à titre d'intermédiaire essentiel entre le consommateur et l'artisan (complicité-proximité).
- Favoriser la croissance des ventes durant ce moment de l'année qui, bien que jugé faible ou modéré au niveau des fromages fins, inaugure l'effervescence de la saison estivale, période cruciale chez nos artisans.
- Intégrer l'ensemble des activités du Programme d'appui au marketing (PAM) de la SFQ et ainsi favoriser la synergie entre ses activités et les autres programmes qu'elle propose (PAQ, Termes valorisants, Forum...).
- Intéresser d'autres partenaires du milieu à s'associer à l'événement en organisant des activités durant *Le mois des fromages fins du Québec*, et ainsi augmenter l'impact et la portée médiatique de l'événement.

Clientèle cibles

Les consommateurs de toutes les régions du Québec, néophytes ou gastronomes, désireux de découvrir la typicité produite en région et d'encourager le travail et les valeurs que préconisent nos artisans fromagers.

Les membres de la SFQ : fromageries, fromager-marchands, marchés publics, professionnels de la restauration ou du HRI, réseaux de distributions...

Les partenaires naturels de l'industrie et de l'agroalimentaire qui souhaitent s'associer à cette nouvelle plate-forme gourmande (Route gourmande, FFW, Caseus, SAQ...).

Les médias, à travers les membres de la presse gastronomique.

Programme d'activités

- ***Guide de dégustation des fromages fins du Québec***, en appui aux activités de ventes du guide dans les réseaux de distribution. Lancement officiel prévu à l'automne 2007. Tous les trucs pour une dégustation réussie.
- ***Lancement d'un programme d'étiquetage*** destiné à valoriser et protéger l'authenticité des membres SFQ et à stimuler leurs appartenances.
- ***Lancement d'une carte fidélité*** destinée aux consommateurs sympathisant à la cause (le Club des amis des fromages fins du Québec).

- **Lancement de fiches signalétiques** des membres SFQ. (fromageries et partenaires privilégiés).
- Intégration de tous ces outils au **Portail – site web SFQ**.
- **Bulletin Info-fromage** : version destinée aux consommateurs membres du Club des amis des fromages fins du Québec...
- **Mise sur pied d'ateliers de formation du goût avec dégustations**, organisés en région et permettant la rencontre direct des consommateurs et des artisans, cela à travers les fromagers-marchands, les marchés publics, les professionnels de la restauration, les distributeurs ou directement chez les fromagers.
- **Programme de visites des fromageries** du Québec organisées en région, activités destinées au personnel des fromager-marchands et aux professionnels en restauration.
- **Programme de relation publique** intégrant l'ensemble des activités de la SFQ et des partenaires participants

À l'effigie du nom officiel de l'événement

Le mois de mai, « *Le mois des fromages fins du Québec* »

Les vecteurs de communication privilégiés par la SFQ pour l'édition 2008 :

- **Je fabrique, je signe...** une approche personnalisée qui met à l'avant scène l'artisan et son fromage, qui renforce la notion de typicité, d'authenticité et le lien d'appartenance du fromager avec sa région, son terroir et comme membre de la SFQ
- **Campagne de relation publique appuyée** par un matériel promotionnel complémentaire aux outils inscrits au programme d'activités (logo à l'effigie du *Mois des fromages fins du Québec*, affiches, conférence de presse...).

Les principaux organismes et commanditaires invités à participer à l'événement

- Les partenaires naturels de l'industrie laitière, tels : MAPAQ, FPLQ, CILQ et ALCQ.
- Les partenaires de l'industrie agroalimentaire et voués à sa promotion : Aliments Québec, SAQ, CPAQ...
- D'autres partenaires ou commanditaires du secteur agroalimentaire, intéressés à créer avec nous des liens particuliers ou maillages (vins, cidres, hydromels, bières, confits, pains, viandes sauvages...).

Vision à long terme de l'événement

- Permettre au *Mois des fromages fins du Québec* de prendre graduellement son envol, et permettre à chacun des organismes et partenaires intéressés à s'impliquer à l'événement en organisant des activités de promotion qui s'intègrent au *Mois des fromages fins du Québec*, cela à l'intérieur de leurs programmations annuelles et outils respectifs (Caseus, Route des fromages, FFW...).
- Positionner le *Mois des fromages fins du Québec* comme plate-forme annuelle de promotion et de développement de la culture gourmande dans toutes les régions du Québec, cela à travers les fromages fins québécois et leurs partenaires privilégiés.

II.3. Troisième axe de développement : Programme Appellations réservées, termes valorisants et dénominations

Diagnostic

Il existe une variété de mécanismes de protection dans l'industrie agroalimentaire, des appellations d'origine aux attestations de spécificité, en passant par des indications géographiques protégées. Bien que, en juin 2006, le gouvernement du Québec ait adopté une nouvelle loi sur les appellations réservées et les termes valorisants (la loi 137), ces types d'appellations, très utilisés en Europe, ne sont que peu reconnus ou utilisés au Québec et en Amérique du Nord. Seule la norme « biologique » est actuellement en vigueur à travers la loi sur les appellations réservées.

De l'avis de plusieurs membres de la Société des fromages du Québec, il y a usurpation de certaines dénominations fromagères au Québec et il est urgent d'accélérer le développement de protection et de valorisation de ces dénominations.

Sur cette question, dans l'intérêt des artisans fromagers d'ici et en réponse à leur volonté de défendre leurs valeurs prédominantes, la Société des Fromages du Québec a déjà accompli un long parcours afin de protéger la spécificité des produits de la petite et moyenne fromagerie québécoise. Voici quelques activités que nous avons réalisées :

- organisation d'un forum d'échange
- journée de réflexion sur le projet de loi 137, participations aux auditions de l'automne 2005
- discussions avec des experts reconnus en programme de certification
- organisation d'un symposium traitant du sujet
- réalisation d'une étude et recommandations concertées de la filière en regard de la définition et des normes à proposer au Ministre du MAPAQ pour le terme valorisant « fromage fermier ».

Le processus et les mécanismes de mise en place de ces outils de protection nous apparaissent plutôt lourds et demandent beaucoup de temps, spécialement en regard aux négociations sur l'harmonisation de la nouvelle loi 137 avec les normes fédérales. Devant cet état de fait et compte tenu de l'***urgence d'agir***, nous exhortons nos gouvernements à faire en sorte que le processus de mise en place de ces mécanismes de protection soit accéléré.

Voici quelques éléments de notre vision et de notre plan d'action à cet égard :

- produire de nouvelles études sur d'autres termes qui préoccupent le secteur, en s'inspirant de nos recommandations sur le terme valorisant « fromage fermier », tels : « fromage artisanal », « fromage au lait cru », « fromage régional », « fromage du Québec », etc.
- intégrer l'ensemble des termes à protéger à l'intérieur d'un cahier des charges communs attestant des spécificités de chacun des termes, ce à travers la nouvelle loi 137 sur les appellations réservées et termes valorisants
- produire un lexique fromager
- initier des travaux pour l'encadrement et la reconnaissance des métiers de maître fromager et d'affineur
- produire une campagne de promotion visant à valoriser les efforts des artisans fromagers inscrits au programme de certification ou au cahier des charges
- assurer à la SFQ les appuis nécessaires à ses initiatives de mobiliser le secteur des PME fromagères québécoises pour qu'elles adhèrent aux mécanismes de protection issus de la loi sur les appellations et termes valorisants.

II.4. Quatrième axe de développement : Programme forum d'échange

Diagnostic

La Société des fromages du Québec prévoit le travail en comités consultatifs, formés parmi ses membres, en fonction des préoccupations et priorités identifiées. Les forums d'échange sont des occasions privilégiées pour permettre aux représentants d'entreprises et aux intervenants de discuter des problématiques qui les touchent et de développer en commun des solutions pour le secteur.

Par ailleurs, nous sommes d'avis qu'il n'y a pas suffisamment de forum traitant des appuis à la qualité, des dénominations, des stratégies collectives de mise en marché à établir, des outils promotionnels à mettre en place et portant sur la valorisation de la typicité de nos fromages fins québécois. Nos fromageries en veulent davantage : elles demandent non seulement que l'on sollicite leur avis sur ce qui les préoccupe, mais aussi que l'on identifie les pistes d'action à entreprendre et qu'elles soient sans tarder transformées en actions concrètes.

Outre la formation du comité filière sur les appellations réservées, termes valorisants et dénominations, la SFQ a formé au cours de l'année 2006 divers comités, visant à répondre aux objectifs spécifiques suivants :

- ***Le comité fromager-marchands*** visant à produire un programme d'étude préparatoire à la fonction et à la reconnaissance du métier de fromager-marchand.
- ***Le comité mise en marché*** visant à identifier et mettre en place les activités de promotion les plus susceptibles de favoriser les ventes de fromages fins produits par nos artisans québécois membres de la SFQ (voir programme d'appui au marketing – PAM).
- ***Le comité fabrication de fromage au lait cru*** visant à identifier les problématiques et pistes de solutions favorisant l'émergence et la vitalité économique de ce segment particulier et prometteur des fromages fins.
- ***Le comité aviseur du programme d'appui à la qualité*** composé des principaux bailleurs de fonds du programme PAQ et visant à en orienter les travaux et budgets.
- Participation de la SFQ au comité aviseur et au comité directeur du ***concours sélection Caseus***, le concours des fromages fins du Québec.

III. Besoins et priorités identifiées pour mieux assurer l'émergence de la PME fromagère spécialisée au Québec

III.1. Vision d'avenir

Dans le but de consolider les efforts collectifs investis par le secteur depuis plus de quatre ans, la Société des fromages du Québec se propose de devenir un « Centre d'expertise et de références » au service de la PME fromagère québécoise. Ce Centre fromager, conçu pour soutenir la vitalité économique des PME fromagères québécoises de spécialités sur plusieurs aspects utiles à leur développement, viendra favoriser l'émergence et protéger la typicité de ce segment prometteur de notre économie agroalimentaire.

Notre vision de ce futur Centre fromager, en lien direct avec la mission et les quatre axes de développement de la Société des fromages du Québec, est de réunir pour ses usagers une gamme de services conseils en fromagerie la plus complète possible afin d'accélérer l'émergence de la PME fromagère. Pour ce faire, nous proposons :

- le renforcement de nos programmes d'appui à la qualité (PAQ), en y ajoutant une offre de services conseils favorisant le développement de l'innovation et la résolution de problèmes de fabrication
- le renforcement de nos programmes d'appui au marketing (PAM), en y ajoutant une offre de services conseils favorisant l'accès de nos membres dans leurs démarches de mise en marché destiné aux marchés de créneaux, tant domestiques que d'exportation hors Québec
- le renforcement de nos programmes de dénominations, appellations et termes valorisants, en y ajoutant une offre de services favorisant l'accès aux labels de certification qui seront en vigueur à travers la nouvelle loi 137
- le renforcement de nos programmes de forum d'échange, en y ajoutant une plate-forme virtuelle de type Intranet. Il s'agirait d'un genre de guichet unique, permettant aux usagers de s'informer et d'animer des forums d'échange virtuels sur la fabrication fromagère. La SFQ établira les liens d'interventions entre les utilisateurs de première ligne et les fournisseurs de services existants tels : les centres spécialisés d'ici ou d'ailleurs (Cintech agroalimentaire, les centres de recherche tels le CRDA, les universités, la nouvelle chaire sur les fromages, les institutions Européennes consacrées aux fromages fins, ou tout intervenant du secteur susceptible d'accompagner nos fromageries dans leur développement).

Nous voulons un concept viable, adapté au contexte québécois et nord-américain, disposant d'une structure organisationnelle et décisionnelle simplifiée et efficace, offrant un rôle prépondérant aux usagers de première ligne.

En ce sens, la Société des fromages du Québec privilégie la mise en place d'un modèle qui s'inscrit en continuité de sa structure organisationnelle actuelle, un Centre fromager administré par son conseil d'administration, opéré par sa permanence et ses conseillers techniques, appuyé par un comité consultatif avisé composé en parts égales des membres de la SFQ et des partenaires qui participeront à son financement.

Objectifs spécifiques poursuivis par le nouveau Centre fromager

- Favoriser l’implantation ou l’amélioration des systèmes de management en qualité, innovation et mise en marché.
- Faciliter l’accès des entreprises aux ressources, aux programmes et aux informations dans les domaines de la recherche appliquée, des technologies fromagères, de l’innovation et des systèmes d’assurance qualité de type ISO ou HACCP.
- Créer une permanence réseau (plate-forme virtuelle de type Intranet) qui traitera les dossiers et établira le lien entre les besoins des utilisateurs de première ligne (fromageries, partenaires...) et les acheminera aux intervenants spécialisés et qualifiés tels : ITA, Cintech, STELLA, Chaire en technologie fromagère, CRDA, Laboratoires d’analyses privés, conseillers fromagers accrédités, etc.
- Établir un lien permanent avec le terrain – lien de proximité du Centre fromager avec ses utilisateurs de première ligne (producteurs-fermiers et transformateurs, artisans fromagers, affineurs et fruitières, PME fromagères semi-industrielles et industrielles fortement spécialisées, fromager-marchands, distributeurs spécialisés...).
- Garantir l’appui technique en fromagerie par la disponibilité et l’adaptabilité de nos techniciens et experts indépendants, experts qui seront accrédités par le Centre et se rendront directement à la fromagerie pour aider à y solutionner les problèmes ou répondre aux besoins.
- Plusieurs types d’interventions sont proposés au niveau de la qualité : l’intervention d’urgence pour aider à solutionner des problèmes ponctuels de fabrication; l’implantation de méthodes de fabrication éprouvées en fromagerie, et le suivi technique allant de la technologie fromagère à la conception de nouveaux produits, ou l’implantation d’une nouvelle fromagerie.
- L’appui technique en liaison étroite avec la formation et l’expérimentation, qui maintient a cohérence entre les besoins du terrain et les activités générées par le Centre.
- De l’initiation au perfectionnement, des formations sur mesure organisées et proposées chaque année. Les formations peuvent toucher des domaines aussi variés que la caractérisation du lait cru, les équipements et procédés, le choix et l’utilisation des ferments, l’affinage, les outils et stratégies de mise en marché des fromages, les appellations réservées et termes valorisants – incluant les programmes de certification et labels, les dernières innovations technologiques en fromagerie, la recherche (fondamentale et appliquée) et le développement...
- Les expérimentations seront réalisées en laboratoire et en exploitations. Le but étant de comprendre et de résoudre les problèmes de fabrication auxquels les transformateurs sont confrontés. Certains visent par exemple à améliorer des procédés de fabrication, de conservation. Les expérimentations impliquent de nombreux partenaires en lien avec le Centre, certains qui accompagnent les experts attirés du Centre dans l’élaboration de cahiers des charges pour la certification du fromage.
- La mise sur pied d’une cellule de commercialisation adaptée aux marchés de créneaux, visant plus particulièrement à supporter une approche collective destinée aux marchés de créneaux domestique et à l’exportation, pour fromages fins québécois (entrepôt réfrigéré central, consolidation des commandes, dédouanement, soutien à la logistique de transport, formation des usagés, informations stratégiques au regard des marchés cibles, réglementation, aide au démarchage ou la sollicitation de la clientèle...).

Conclusion

Tous les intervenants du secteur ont été témoins ces dernières années de l'impact structurant des actions posées auprès de la PME fromagère québécoise par la Société des fromages du Québec.

Ce contexte favorable et prometteur cache cependant une autre réalité, celle du sous-financement de la Société des fromages du Québec pour bien desservir la demande. Pour que nos entreprises puissent être préparées adéquatement à faire face aux nombreux défis auxquels elles sont et seront confrontées sur les marchés, la Société des fromages du Québec est d'avis que le secteur de la petite et moyenne fromagerie spécialisée doit obtenir un financement adéquat, récurrent et à long terme. Si rien n'est fait rapidement, ce contexte de sous-financement aura sans doute des conséquences néfastes sur le développement et la demande future pour nos fromages fins.

L'un des principaux problèmes réside dans le fait que la Société des fromages du Québec, pour actualiser ses propres programmes, doit s'inscrire à l'intérieur des programmes gouvernementaux existants dont les normes et exigences n'ont qu'une portée à très court terme. Autrement dit, nos demandes d'aide financière ne peuvent obtenir les engagements requis du gouvernement pour plus de douze mois, limitant l'assurance d'une pérennité de nos programmes et obligeant ainsi la SFQ à des projets de nature moins structurante pour le secteur.

Tel que vous avez pu le constater à la lecture de ce mémoire, les réalisations et programmes pilotés par la Société des fromages du Québec ne manquent pas d'audace ni de vision. Ce qui fait défaut surtout, se sont les ressources nécessaires pour actualiser cette vision et ainsi propulser nos artisans dans leurs conquêtes des nouveaux marchés.

La présence de la petite fromagerie spécialisée au Québec est un phénomène qui existe depuis à peine quinze ans. Malgré un parcours très récent, et grâce aux talents, à l'audace et à l'ingéniosité de nos artisans fromagers, le secteur a réussi à véhiculer une image positive auprès des consommateurs, contribuant à la création d'une identité propre au Québec et inspirant la fierté de beaucoup de Québécois. Il n'est pas rare en effet d'entendre quelqu'un d'ici exprimer sa fierté pour une innovation fromagère québécoise, et s'enorgueillir à l'effet que le Québec n'a maintenant plus rien à envier à ses cousins d'outre-mer. Les Français eux-mêmes semblent surpris de l'extraordinaire évolution sur les plans de l'offre, de la qualité et de la typicité des saveurs des fromages fins québécois.

Nous sommes donc convaincus que le secteur de la PME fromagère participe de façon concrète au développement des régions de la province, et que son apport est significatif, notamment pour contribuer à enrayer le dépeuplement rural.

Dans ce contexte, la mondialisation des marchés qui représente pour certaines fromageries une belle opportunité d'affaires, est, pour d'autres moins fortunées ou moins bien structurées, considérée plutôt comme une menace. Une chose est sûre : cette incontournable réalité économique oblige nos petites entreprises à s'unir davantage afin de contrer la nouvelle concurrence, de créer de nouvelles alliances, de mettre en place des stratégies collectives structurées permettant de faire contre-poids aux règles du jeu, d'emblée difficiles à contrôler et qui semblent beaucoup plus accessibles à la grande entreprise.

Le secteur de la PME fromagère québécoise, par le canal de la Société des fromages du Québec, lance aujourd'hui devant cette commission un appel énergique au soutien de son organisation, par l'octroi d'une aide financière adéquate, récurrente et à long terme de la part du MAPAQ, de nos deux paliers de gouvernements et des instances concernées du secteur, pour assurer son bon fonctionnement ainsi que la pérennité et le succès de ses programmes d'appui.

La Société des fromages du Québec est animée d'une foi profonde dans le potentiel de développement de la petite et moyenne fromagerie au Québec, et souhaite voir ses partenaires partager cette foi en prenant des engagements concrets et à long terme vis-à-vis la SFQ. La compétitivité future de nos PME fromagères en dépend largement.

Merci à la Commission d'avoir accepté d'entendre notre point de vue sur l'avenir de la PME fromagère au Québec, en souhaitant que nos besoins soient compris, et notre appel entendu.

Références

- *La trousse de diagnostic technique universelle*, SFQ – octobre 2005.
- *Rapport détaillé des activités 2006-07*, déposé au MAPAQ - SFQ – 31 mars 2007.
- *Orientations 2007*. Plan déposé à l'A.G.A. du 27 mars 2007.
- *Rapport des activités du PAQ* présenté au comité aviseur le 23 mars 2007.
- *Planification stratégique pour l'année financière 2007-08*, déposée au MAPAQ, SFQ – version du 15 mars 2007.
- *Plan d'action du comité « mise en marché » sur le projet d'organiser un mois des fromages fins du Québec prévu en mai 2008*, adopté en C.A. le 29 mai 2007.
- *Guide d'appui technique sur les principaux accidents de fromagerie*. Institut de l'élevage et du Centre fromager de Carmejane, ONILAIT et Fédération nationale des éleveurs de chèvres, 2004. <http://www.inst-elevage.asso.fr/html9/>
- Le Centre fromager de Carmejane – expérience française.
- L'institut technique français des fromages (ITFF) – expérience française.

Rédaction : Gilles Lafontaine, président – directeur général SFQ

Correction et mise en forme : Geneviève Richer – adjointe administrative SFQ

Remerciements :

La SFQ tient à remercier ses conseillers stratégiques ayant participé au comité de relecture de ce mémoire :

Adaptation : M. Patrice Resther (Hausmann, Cabinet conseil)

Consultation : Ould Baba Ali, M.Sc (conseiller expert au PAQ)

Éric Granger (chargé de projet SFQ)