



JOURNÉE DE FORMATION—LAIT DE CHÈVRE

Jeudi 21 février 2013

HOTEL PALACE ROYAL

775, avenue Honoré-Mercier Québec (Québec) G1R 6A5

Objectif

Sensibiliser et informer les producteurs de chèvres quant aux moyens d'améliorer la performance et la rentabilité de leur ferme, et ce, dans le but d'assurer un approvisionnement régulier et uniforme pour l'année.

Clientèle visée

Les producteurs et les productrices de lait de chèvre.

Modalités d'inscription

Veuillez confirmer votre présence par courriel à chevres@upa.qc.ca ou par téléphone au 450 679-0540, poste 8548 avant le 18 février 2013

Coût (sans les repas)

Producteurs membres : gratuit

Producteurs non membres et intervenants : 30 \$ (taxes incluses)

Le paiement aura lieu sur place.

PROGRAMME

- 9 h **Accueil des participants**
- 9 h 30 **Mot de bienvenue et rappel des objectifs de la journée**
M. Robert Camden, producteur et président du SPCQ
- 9 h 45 **Techniques de désaisonnement pour produire à l'année!**
M. André Charest, producteur et conseiller CEPOQ
- 11 h **L'inspection du lait de chèvre : de la ferme à l'usine**
M. Claude Beurivage, chef d'équipe et coordonnateur technique secteur laitier, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, MAPAQ - DGSAIA
- 12 h **Dîner**
- 13 h 15 **Lorsque qualité rime avec productivité**
Mme Caroline Brunelle, Conseillère provinciale en production laitière caprine, R et D, Valacta
- 14 h 15 **Présentation des capsules Web**
- 14 h 20 **Un lait de qualité pour faire bon fromage**
M. Thomas Paquin-Roy, agent R et D
Mme Chantal Chouinard, responsable assurance qualité—Fromagerie Bergeron
- 15 h 20 **Votre échantillon de lait : de la ferme à la paie**
Mme Geneviève Maher, Coordinatrice du secteur des petits ruminants ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
- 15 h 50 **Mot de la fin**