



Syndicat des
producteurs de
chèvres du Québec

JOURNÉES DE FORMATION—LAIT DE CHÈVRE

Le mercredi 19 février 2014
Hôtel et Suites Le Dauphin (salle Royal 1)
600, boul. Saint-Joseph, Drummondville (Québec) J2C 2C1

Le jeudi 20 février 2014
Hôtel l'Oiselière (salle Grand Chevalier)
165, A. Boul. Président Kennedy, Lévis, (Québec) G6V 6E2

Bonjour,

Par la présente, vous êtes cordialement invités aux Journées de formation organisées par le comité lait du Syndicat des producteurs de chèvres du Québec.

Le but de cette rencontre est d'informer les producteurs de chèvres sur les moyens d'améliorer la qualité du lait, et ce, dans le but d'assurer la pérennité de leurs entreprises.

Plusieurs conférenciers de différentes organisations du secteur caprin seront présents afin de nous informer sur les nouveaux développements du secteur du lait de chèvre incluant les impacts de la nouvelle entente Canada - Union européenne sur l'industrie laitière. Cette journée sera l'occasion pour vous de venir poser vos questions et d'échanger avec nos intervenants sur des sujets relatifs à votre secteur d'activités.

Veuillez confirmer votre présence par courriel à chevres@upa.qc.ca ou par téléphone au numéro suivant : **450 679-0540, poste 8548** avant le 14 février 2014.

MODALITÉS D'INSCRIPTION ET COÛT (VOIR LA FEUILLE JOINTE)

Le paiement aura lieu sur place en argent comptant ou par chèque.

Nous espérons vous y voir en grand nombre!

Jean-Philippe Jolin
Coordonnateur—Comité lait



JOURNÉE DE FORMATION—LAIT DE CHÈVRE

Le mercredi 19 février 2014

Hôtel et Suites Le Dauphin (salle Royal 1)

600, boul. Saint-Joseph, Drummondville (Québec) J2C 2C1

OBJECTIFS

Sensibiliser et informer les producteurs de chèvres quant aux moyens d'améliorer la qualité du lait et ce, dans le but d'assurer la pérennité de leurs entreprises;

Informer les producteurs agricoles des impacts de l'entente Canada – Union européenne sur le secteur laitier et fromager.

Cientèle visée

Les producteurs et les productrices de lait de chèvre ainsi que les producteurs-transformateurs.

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 14 février 2014

Coût (sans les repas)

Producteurs membres : 15 \$ avant le 14 février, 25 \$ après cette date

Producteurs non membres et intervenants : 30 \$ avant le 14 février, 40 \$ après cette date

Étudiants : 20 \$ avant le 14 février, 30 \$ après cette date

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
<i>M. Jean Philipe Jolin, producteur et coordonnateur du comité Lait</i> |
| 9 h 45 | La qualité du lait de chèvre : un défi constant!
<i>M. Abdel Ould Baba Ali, Directeur général, Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ)</i> |
| 10h 50 | « Entente Canada-Europe : les impacts sur l'industrie laitière canadienne ».
<i>M. Maxime Legault, chef – Analyse et approvisionnement de lait, Agropur coopérative</i> |
| 12 h | Dîner |
| 13 h 15 | « Norme nationale de biosécurité pour l'industrie caprine »
<i>Mme Patricia Pentney & Mme Virginie Rochet, spécialistes sectorielles, Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC - ACIA)</i> |
| 14 h 30 | Analyse de la qualité de lait de chèvre : problématique et pistes de solutions
<i>Mme Geneviève Maher, coordonnatrice du secteur des petits ruminants, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)</i> |
| 15 h 30 | Mot de la fin
<i>M. Robert Camden, président du Syndicat des producteurs de chèvres du Québec (SPCQ)</i> |



JOURNÉE DE FORMATION—LAIT DE CHÈVRE

Le jeudi 20 février 2014

Hôtel l'Oiselière (salle Grand Chevalier)

165 A, boul. Président Kennedy, Lévis (Québec) G6V 6E2

OBJECTIFS

Sensibiliser et informer les producteurs de chèvres quant aux moyens d'améliorer la qualité du lait et ce, dans le but d'assurer la pérennité de leurs entreprises

Informer les producteurs agricoles des impacts de l'entente Canada – Union européenne sur le secteur laitier et fromager

Cientèle visée

Les producteurs et les productrices de lait de chèvre ainsi que les producteurs-transformateurs.

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 14 février 2014

Coût (sans les repas)

Producteurs membres : 15 \$ avant le 14 février, 25 \$ après cette date

Producteurs non membres et intervenants : 30 \$ avant le 14 février, 40 \$ après cette date

Étudiants : 20 \$ avant le 14 février, 30 \$ après cette date

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
<i>M. Jean Philipe Jolin, producteur et coordonnateur du comité Lait</i> |
| 9 h 45 | La qualité du lait de chèvre : un défi constant!
<i>M. Abdel Ould Baba Ali, Directeur général, Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ)</i> |
| 10h 50 | « Entente Canada-Europe : les impacts sur l'industrie laitière canadienne »
<i>M. Pierre Nadeau, président-directeur général, Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ)</i> |
| 12 h | Dîner |
| 13 h 15 | Mille fromageries supplémentaires...européennes
<i>M. Louis Arsenault—Fromagerie des Grondines, président de l'Association des fromagers artisans du Québec (AFAQ)</i> |
| 14 h 30 | Analyse de la qualité de lait de chèvre : problématique et pistes de solutions
<i>Mme Geneviève Maher, coordonnatrice du secteur des petits ruminants, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)</i> |
| 15 h 30 | Mot de la fin
<i>M. Robert Camden, président du Syndicat des producteurs de chèvres du Québec (SPCQ)</i> |