



Chaire de leadership en enseignement en technologie fromagère

Durée : 2020-2025

Faits saillants

- L'industrie fromagère fait face à une pénurie grandissante de main-d'œuvre qualifiée, autant à l'échelle industrielle qu'artisanale.
- La création d'une chaire de leadership en enseignement (CLE) en technologie fromagère est une façon de répondre aux besoins de main d'œuvre.
- La chaire mettra sur pied un programme de formation de niveau universitaire en plus de développer une programmation de recherche exclusivement dédiée à la technologie fromagère.
- Les diplômés de la CLE seront mieux préparés aux réalités industrielles. Ils pourront soutenir l'innovation pour assurer la compétitivité du secteur fromager québécois dans ce nouveau contexte de libre-échange, et intégrer les concepts de développement durable directement applicables à la fromagerie.
- Le programme de formation proposé inclut la création de nouveaux cours en technologie fromagère pour les programmes de sciences des aliments (STA) de l'Université Laval, et d'opportunités de formation continue telles qu'une *École du printemps* destinés aux acteurs de l'industrie fromagère ayant un lien avec la fabrication fromagère.
- Les activités de recherche seront orientées vers un meilleur contrôle de la variabilité des fromages, et l'amélioration de l'efficacité des procédés de fabrication.

Objectifs

- Créer un pôle d'excellence en fromagerie reconnu à l'international;
- Développer une offre de formation de niveau universitaire en fromagerie;
- Regrouper les acteurs de l'industrie autour de nouveaux projets de formation continue;
- Déployer une programmation de recherche exclusivement dédiée à la fromagerie et à l'écoute des besoins industriels;
- Générer des nouvelles connaissances pour améliorer la compétitivité de l'industrie.

Résultats et bénéfices potentiels

- **Économiques :**
 - **Meilleure compétitivité de l'industrie :** La CLE mise sur une formation multidisciplinaire de la main-d'œuvre et le développement de nouvelles connaissances pour améliorer la compétitivité de l'industrie.
 - **Réduction de la variabilité des produits :** L'étude des sources de variabilité des fromages est au cœur de la programmation de recherche de la CLE. Une caractérisation plus fine du lait est envisagée pour développer les stratégies de standardisation du lait de demain.
- **Environnementaux :**
 - **Amélioration de l'efficacité des usines :** Par son programme de recherche, la chaire se penchera sur la comparaison d'itinéraires technologiques ayant moins d'impact sur l'utilisation des ressources, et sur le développement de nouvelles technologies permettant une meilleure valorisation des constituants laitiers « oubliés » comme le lactose.
- **Sociaux :**
 - **Mieux répondre aux attentes des citoyens et des consommateurs :** Le programme de formation alliant des notions en technologie fromagère et en gestion de la performance industrielle, à des missions en entreprise permettra aux diplômés en sciences des aliments d'être mieux préparés aux réalités industrielles, pour mieux répondre aux attentes de plus exigeantes des consommateurs.



Aspects novateurs

- Création d'un programme de formation universitaire en fromagerie qui inclut une alternance entre prestations en classe, et missions en entreprise (stage de 4 mois).
- Miser sur le développement de compétences en gestion pour perfectionner la formation des étudiants en technologie fromagère.
- Formation continue : création d'une *École du printemps* axée sur l'adaptation des procédés fromagers.
- Développement d'une programmation de recherche axée sur les besoins du secteur fromager.

Professionnels formés

Les premiers diplômés du programme de formation seront sur le marché du travail d'ici 2025. En recherche, le budget de la CLE prévoit le recrutement d'un étudiant de premier cycle, trois étudiants à la maîtrise, et un étudiant au doctorat durant les 5 années de la CLE.

Pour en savoir plus

Les travaux de la chaire ont débuté en 2020. Le Forum techno 2023 de Novalait sera une occasion de présenter les premiers résultats de recherche, lesquels seront aussi publiés dans des journaux scientifiques avec comité de révision, et présentés dans des congrès nationaux et internationaux. Des articles de vulgarisation seront aussi rédigés pour faire connaître la chaire et ses activités.

Partenaires financiers

La chaire est aussi financée en argent et en nature par :

- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)
- Novalait
- Agropur coopérative laitière
- Lactalis Canada
- Saputo
- Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ)
- Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ)

Budget total : 937 750 \$

Point de contact

Responsable du projet :

Julien Chamberland

Université Laval
Pavillon Paul-Comtois
2425, rue de l'Agriculture
Québec (QC) G1V 0A6

418 656-2131 poste 416043
Julien.Chamberland@fsaa.ulaval.ca

Collaborateurs :

Yves Pouliot

Université Laval

Steve Labrie

Université Laval

Alain Doyen

Université Laval

Guillaume Brisson

Université Laval

Jean-Christophe Vuillemard

Université Laval