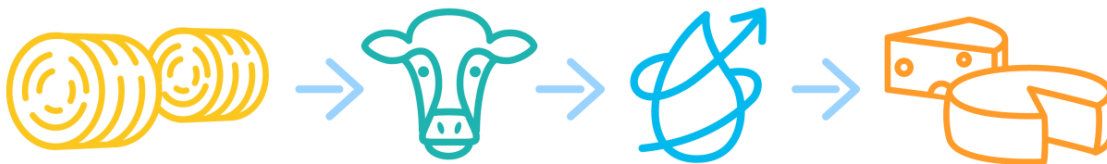


# Composition du lait – de l'origine au produit fini



## Réflexion stratégique d'une filière

### PROGRAMME

*Des transformateurs de toutes tailles émettent des préoccupations face aux effets des nouvelles pratiques d'alimentation des bovins laitiers adoptées par les producteurs et à leurs impacts potentiels sur la fabrication fromagère et beurrière. Bien que la teneur en protéines du lait ait augmenté depuis quelques années, on observe que la protéine «fromageable» du lait aurait, pour sa part, tendance à diminuer. La qualité du gras du lait, quant à elle, aurait changé suite à l'introduction d'éléments dans l'alimentation des vaches qui stimuleraient la production du gras dans le lait.*

*Qu'en est-il vraiment ? Nous avons invité des experts de divers horizons en vue de faire le point sur la question et d'initier une réflexion en filière qui pourra mener à des pistes de solution.*

*Cette question vous intéresse ? Soyez des nôtres le vendredi 13 octobre au Hilton de Québec. Nous profiterons de l'ouverture du congrès du CILQ, en soirée pour continuer la discussion lors du traditionnel vin et fromages d'ouverture.*

**Vendredi, 13 octobre 2017**

**13h00 à 17h30**

**Salle St-Louis (1<sup>e</sup> étage)**

**Hilton Québec**

1100 Boulevard René-Lévesque Est,  
Ville de Québec, QC G1R 4P3

**13h00** Inscription

**13h15** Mot de bienvenue

**13h30** Jacques Goulet, Professeur retraité, Université Laval  
Mise en contexte

**14h00** Yvan Chouinard, Professeur titulaire, Université Laval  
Impact de la régie de production sur les composants du lait.

**15h00** PAUSE

**15h15** Michel Britten PhD. Chercheur, CRDA  
La composition du lait et l'aptitude à la transformation du lait. Impacts technologiques sur la transformation laitière.

**16h00** Alain Bourbeau, DG, Les producteurs de lait du Québec.  
La petite histoire du paiement des composantes

**16h15** Daniel Lefebvre, DG, Valacta  
On ne gère bien que ce qu'on mesure – Perspectives analytiques pour améliorer la qualité du lait

**16h45** **PANEL : Jacques Goulet - modérateur**  
**Michel Doré – Transformateur (Parmalat, Agropur)**  
**Mario Béland – CEFQ - soutien technique aux fromageries**  
**Réal Gauthier – Producteur (PLQ)**  
**Daniel Lefebvre – Valacta - soutien technique production**  
**Daniel St-Gelais – Chercheur CRDA, Professeur associé, Université Laval**

Chaque paneliste aura 3 minutes pour faire part de son point de vue sur les pistes d'action et de solution à mettre en œuvre pour attaquer cet enjeu et le résoudre. Par la suite, échange entre les panelistes sous la coordination du modérateur

**Coût pour les sessions et le vin et fromages : 75 \$**

Inscrivez-vous directement en ligne [en cliquant ici](#)

**Déjà inscrit au congrès du CILQ ?**

**Vous bénéficiez de 33% de rabais sur votre inscription pour ces sessions**

Organisé par :



CEFQ



**Novalait**  
Catalyseur de recherche



Faculté des sciences de l'agriculture  
et de l'alimentation