



Communiqué de presse

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

L'ITAQ et le CEFQ unissent leurs forces pour soutenir la compétitivité de la filière laitière québécoise

Saint-Hyacinthe, le 1^{er} décembre 2025 — L'Institut de technologie agroalimentaire du Québec (ITAQ) et le Centre d'expertise fromagère du Québec (CEFQ) annoncent la mise en place d'un partenariat stratégique visant à renforcer la compétitivité et la résilience de la filière laitière québécoise.

En combinant leurs expertises techniques, pédagogiques et industrielles, les deux organisations souhaitent offrir à l'ensemble du secteur une gamme de services intégrée allant de la formation à l'innovation, en passant par la recherche appliquée et le transfert technologique.

Des missions complémentaires au service d'un même objectif

L'ITAQ, reconnu pour son savoir-faire en formation continue et de niveau collégial ainsi que pour ses activités de recherche et de transfert de connaissance, et le CEFQ, expert en technologie fromagère, services-conseils, innovation et vulgarisation, partagent une vision commune : appuyer la filière laitière dans l'atteinte des plus hauts standards de qualité et de performance.

En conjuguant leurs forces, les deux partenaires favorisent :

- Une plus grande efficacité opérationnelle et financière des projets ;
- La mutualisation des ressources ;
- Le développement de la relève et le perfectionnement des professionnels ;
- La réalisation de projets structurants au bénéfice de tout le secteur laitier.

Quatre axes concrets de collaboration

Le partenariat s'articule autour de quatre grands axes :

1. **Formation** : mise en commun d'expertises pour bonifier les programmes existants et développer des formations spécialisées, notamment en transformation laitière et fromagère.
2. **Infrastructures** : partage d'installations et d'espaces entre les deux organisations pour soutenir les activités de formation, de recherche et d'expérimentation.
3. **Projets structurants** : développement conjoint de programmes et de solutions aux enjeux et défis que l'industrie de la transformation laitière doit relever.
4. **Promotion** : création et diffusion conjointe de contenus éducatifs et scientifiques et organisation d'événements pour valoriser le savoir-faire

québécois.

Une alliance porteuse pour l'avenir

« Ce partenariat illustre parfaitement la complémentarité de nos missions. Ensemble, nous pouvons offrir aux acteurs de la filière laitière des solutions encore plus adaptées à leurs besoins et contribuer directement à leur succès », souligne Karine Mercier, directrice générale de l'ITAQ.

De son côté, Estelle Thériault, directrice générale du CEFQ, ajoute : « En unissant nos forces, nous créons un véritable pôle d'expertise au service de l'innovation et du développement durable du secteur laitier québécois. C'est une belle nouvelle pour nos entreprises et pour la relève. »

À propos de l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec

Depuis plus de 60 ans, l'ITAQ est le seul établissement francophone spécialisé en agroalimentaire de niveau collégial au Québec. Il se démarque par ses laboratoires-écoles, ses fermes-écoles, des grands animaux, ses usines-écoles (transformation laitière, boulangerie, carné et végétaux), en plus de ses programmes uniques et exclusifs en techniques équines, en technologie du génie agromécanique et technologie des productions animales. Positionné comme étant la référence en perfectionnement en agroalimentaire, l'Institut a développé une expertise qui répond aux besoins de la main-d'œuvre et des gestionnaires d'entreprises agroalimentaires du Québec. L'Institut poursuit une longue tradition et effectue un virage signifiant pour la transition agroécologique. Pour plus d'informations sur l'Institut, rendez-vous au www.itaq.ca.

À propos du Centre d'expertise fromagère du Québec

Depuis près de 15 ans, le Centre d'Expertise Fromagère du Québec (CEFQ) contribue activement au développement et à la pérennité de l'industrie fromagère québécoise. Seul centre de ce genre au Canada, cet organisme sans but lucratif accompagne les fromageries, peu importe leur taille, grâce à une équipe de conseillers et de fromagers spécialisés. Il offre une gamme complète de services techniques et professionnels : transfert d'expertise, formation, soutien à la qualité, conseils techniques, ainsi que des solutions de numérisation des données.

Guidé par une mission claire — soutenir une production fromagère de qualité, durable et innovante — et par la vision de devenir le centre de référence canadien en fabrication fromagère, le CEFQ intègre les principes du développement durable dans l'ensemble de ses actions. Fidèle à ses valeurs de performance, d'engagement, de collaboration, d'éthique et d'innovation, il demeure un acteur essentiel au rayonnement et à la vitalité du savoir-faire fromager québécois.

Conseillère en communications externes et relations publiques
Institut de technologie agroalimentaire du Québec
Cell. : 450 513-2513
caroline.nadeau@itaq.ca