

GRAND PRIX DES FROMAGES CANADIENS 2011

Description des 18 catégories et des critères de sélection

Les membres du jury du Grand Prix des Fromages Canadiens 2011 ont évalué des fromages appartenant à 18 catégories.

Un champion dans chaque catégorie sera dévoilé lors du Gala du Grand Prix des Fromages Canadiens, à Toronto, le 20 avril 2011, ainsi que le Grand Champion, qui est sélectionné parmi les 18 champions de catégorie.

1. Fromage à pâte fraîche (ex. : Fromage à la crème, Ricotta)

Au départ, tous les fromages sont frais, car ils ne sont ni fermentés, ni affinés. On dit parfois des fromages de cette catégorie qu'ils sont les « enfants » du fromage, car ils n'ont pas eu le temps de vieillir. Critères de sélection : saveur, corps et texture, couleur et apparence.

2. Fromage à pâte molle et croûte fleurie (ex. Brie, Camembert; excluant le fromage à croûte lavée et le fromage bleu)

Les pâtes molles sont des fromages qui ont été ni cuits, ni pressés. La plupart sont affinés en surface, c'est-à-dire que le fromage est affiné de l'extérieur vers le centre. Critères de sélection : saveur, corps et texture, fini, couleur et sel.

3. Fromage à pâte demi-ferme (ex. : Havarti, Monterey Jack; excluant le fromage à croûte lavée)

On trouve dans cette catégorie la plus grande diversité de fromages et de saveurs, allant du très doux au plus relevé. Elle se subdivise en trois sous-catégories, en fonction de la méthode de fabrication et du mode d'affinage : non affiné (pâtes filées), affiné dans la masse et affiné en surface (croûte lavée). Tous les fromages de cette catégorie sont plus fermes et compacts. Critères de sélection : saveur, corps et texture, fini, couleur et sel.

4. Fromage à croûte lavée (pâte molle et demi-ferme, ex. : Sir Laurier d'Arthabaska, Oka)

Ces fromages sont lavés dans une saumure légère afin de conserver le niveau d'humidité et l'élasticité du fromage et de sa croûte. Cette méthode élimine également certains ferments. Critères de sélection : saveur, corps et texture, fini, couleur et sel.

5. Fromage à pâte ferme (ex. : Colby, Brick; excluant le Cheddar)

Voici la catégorie la plus importante en nombre. Ces fromages fermes sont également très polyvalents. Une étape de cuisson supplémentaire permet d'obtenir des fromages encore plus fermes, comme dans le cas de la Raclette, du Provolone et du Suisse. Certains fromages fermes, tels que le Miranda ou la Raclette, sont lavés, grattés et brossés pour éviter la formation de toute moisissure indésirable. Critères de sélection : saveur, corps et texture, fini, couleur et sel.

6. Fromage de type suisse (ex. : Suisse, Gruyère et Emmental)

Les fromages de type suisse comprennent également l'Emmental et le Gruyère. L'ajout de propionibacterium (dioxyde de carbone) entraîne la formation de « yeux ». Il suinte parfois de ces

ouvertures une petite quantité d'huile provenant du fromage, une indication certaine de la fraîcheur du produit.

Critères de sélection : saveur, yeux, corps et texture, fini et sel.

7. Fromage à pâte filée (ex. : Provolone, Caciocavallo; excluant la Mozzarella)

Le fromage en grains étiré est cuit dans le petit-lait, puis pétri et étiré avant d'être formé.

Critères de sélection : saveur, corps et texture, fini, couleur et sel.

Malheureusement, il n'y a pas eu suffisamment de fromages soumis dans cette catégorie pour le Grand Prix des Fromages Canadiens 2011.

8. Mozzarella

La Mozzarella est un fromage demi-ferme non affiné. Les caillés du lait utilisés pour fabriquer le fromage sont plongés dans des cuves d'eau chaude, coupés et étirés, avant d'être moulus ou formés. C'est le fait de « couper » le fromage (« mozzare » en italien) qui donne son nom au plus populaire fromage à pâte filée : la Mozzarella.

Critères de sélection : saveur, corps et texture, fini, couleur et sel.

9. Fromage bleu (tout fromage à pâte persillée)

De longues aiguilles sont utilisées pour inoculer ces fromages dits « marbrés » avec des spores de moisissure tels que *Penicillium roqueforti* ou *P. gorgonzola*. Ces fromages ne sont ni cuits ni pressés.

Critères de sélection : saveur, corps et texture, fini, couleur et sel.

10. Fromage aromatisé auquel on a ajouté des aromatisants non particuliers (ex. : fromage fumé)

Ces fromages contribuent à diversifier la gamme de produits, en offrant des versions aromatisées de classiques tels que le Gouda fumé.

Critères de sélection : saveur, corps et texture, fini, couleur et sel.

11. Fromage aromatisé auquel on a ajouté des solides particuliers et des aromatisants (ex. : jalapeño)

Les fromagers utilisent aujourd'hui dans la fabrication de leurs produits divers aromates tels que l'ail, l'oignon et les fines herbes, créant ainsi une belle variété de saveurs.

Critères de sélection : saveur, corps et texture, fini, couleur et sel.

12. Cheddar doux (vieilli trois mois)

Le Cheddar est sans aucun doute le plus connu des fromages fermes au Canada. Le Cheddar doux, le plus jeune membre de la famille, est soumis à une période d'affinage de trois mois.

Critères de sélection : saveur, texture, compacité, couleur, fini et sel.

13. Cheddar mi-fort (vieilli de quatre à neuf mois)

Pour être classé dans la catégorie mi-fort, ce fromage ferme est vieilli de quatre à neuf mois.

Critères de sélection : saveur, texture, compacité, couleur, fini et sel.

14. Cheddar fort et extra-fort (vieilli de neuf à douze mois)

Pour faire partie de cette catégorie, le fromage doit être affiné de neuf à douze mois.

Critères de sélection : saveur, texture, compacité, couleur, fini et sel.

15. Cheddar vieilli un à trois ans

Critères de sélection : saveur, texture, compacité, couleur, fini et sel.

16. Cheddar vieilli quatre ans et plus

Critères de sélection : saveur, texture, compacité, couleur, fini et sel.

17. Fromage fermier

Cette catégorie est conçue pour les fromages fabriqués avec le lait produit dans l'exploitation d'où ils proviennent. Chaque fromage est évalué en fonction du type de fromage et du type d'affinage.

18. Fromage biologique

Les fromages acceptés dans cette catégorie doivent se conformer aux critères du *Règlement fédéral sur les produits biologiques* (2009) (DORS/2009-176) et être certifiés par un organisme de certification agréé dans le secteur biologique.

Le nom de l'organisme de certification agréé doit figurer sur l'emballage du produit. La preuve de conformité biologique (certificat) doit être présentée.