

L'HISTOIRE DU GRAND PRIX DES FROMAGES CANADIENS ET L'INDUSTRIE DU FROMAGE AU CANADA

Dès la première édition du Grand Prix des Fromages Canadiens, en 1998, Les Producteurs laitiers du Canada (PLC) ont mis tout en œuvre pour en faire un événement extraordinaire. L'intérêt envers le Grand Prix ne cesse de croître depuis ce temps, de la part des fromagers tout comme des amateurs de fromage.

Les fromages canadiens en compétition

Grâce à cette compétition et aux prix offerts, Les Producteurs laitiers du Canada contribuent au développement du marché du fromage au Canada et offrent un appui constant à l'industrie laitière. Les PLC représentent environ 12 965 producteurs laitiers.

Le but de cet événement est de mieux faire connaître les fromages canadiens aux consommateurs, à l'industrie alimentaire et aux professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, et de les amener à apprécier ces produits davantage. Il vise également à appuyer les fromagers dans leur quête d'excellence et le développement de nouveaux produits, tout en leur offrant la chance de tirer parti des nombreuses retombées positives d'une victoire au Grand Prix.

L'industrie du fromage au Canada compte plus de 173 fabricants de fromages qui produisent plus de 667 fromages différents (incluant les fromages de chèvre, de brebis et de vache). Le Grand Prix des Fromages Canadiens est ouvert aux fabricants de tout fromage fabriqué au Canada exclusivement à partir de lait de vache 100 % canadien, d'ingrédients dérivés du lait de vache 100 % canadien, ou d'une combinaison des deux. Aucun ingrédient laitier importé n'est permis. Le fromage canadien, issu d'une combinaison unique de tradition ancestrale et de technologie moderne, est reconnu partout dans le monde pour sa qualité supérieure. Pour fabriquer un fromage de qualité, on doit commencer avec du lait de bonne qualité, résultat des normes très strictes mises en place par les inspecteurs provinciaux auprès des producteurs laitiers et des distributeurs. Les fromages faits de lait 100 % canadien doivent se conformer à des normes strictes et le symbole Lait 100 % canadien constitue votre garantie selon laquelle le fromage est fait de lait provenant d'ici même au Canada, un lait reconnu pour sa grande qualité, sa pureté et son goût délicieux.

Selon la réglementation du gouvernement fédéral, le lait utilisé dans la fabrication du fromage est généralement pasteurisé. Ce processus consiste à chauffer le lait à une température constante, pour une durée déterminée, afin de détruire toute bactérie nocive. Il y a quelques exceptions, telles que dans le cas des fromages crus. Les fromages faits de lait non pasteurisé sont soumis à une surveillance très étroite pour assurer un produit savoureux et sécuritaire. La teneur en M.G. est également contrôlée. Le fabricant peut se fier à un lait normalisé qui peut être ajusté afin de produire une grande variété de

fromages canadiens, qu'il s'agisse de Mozzarella faite avec du lait écrémé ou de Brie triple-crème.

Les fromages et les prix

Chaque gagnant reçoit un trophée et un certificat. À l'aide d'un système de pointage, le jury sélectionne trois finalistes par catégorie, parmi lesquels un Champion de catégorie est choisi (catégories 1 à 18 inclusivement).

Le Grand Champion est choisi parmi les Champions de catégorie, en tenant compte des points attribués à chacun et à d'autres facteurs déterminés par le jury.

Les Grands Champions précédents

1998 –

En 1998, 150 fromages ont été inscrits à la première édition du Grand Prix, parmi lesquels 33 finalistes ont été sélectionnés. En tout, 28 fabricants de partout au pays ont inscrit leurs meilleurs fromages à la compétition, qui s'est déroulée le 13 septembre à Halifax.

C'est le fromage **Lechevalier-Mailloux** qui a été choisi Grand Champion. Ce fromage à pâte molle et croûte lavée fait avec du lait cru provenant de la Ferme Piluma, de Saint-Basile-de-Portneuf (QC), et fabriqué à la ferme laitière de Luc Mailloux, est riche en arômes.

2000 –

Le 25 mai 2000, à l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec, à Montréal, le **Bleu Bénédicтин**, produit à l'Abbaye Saint-Benoît-du-Lac (QC), a été couronné Grand Champion. Un total de 141 fromages avaient été inscrits dans le cadre de cette deuxième édition du Grand Prix, et 49 finalistes avaient été sélectionnés.

Le **Bleu Bénédicтин** est un fromage Bleu à pâte demi-ferme, fait de lait entier, affiné en surface et arborant une croûte naturelle. Le corps est crémeux et dégage un riche parfum de champignon et d'amande de pêche.

2002 –

La finale de cette troisième édition a eu lieu le 22 mai 2002, à Toronto. Le jury a sélectionné 48 fromages comme finalistes, inscrits par 17 fromagers. En tout, 31 fromagers de partout au pays ont inscrit 160 fromages à la compétition.

Le **Mignerón de Charlevoix**, qui fait partie de la catégorie des fromages à croûte lavée, a été choisi Grand Champion. Le **Mignerón de Charlevoix** est fabriqué à Baie-Saint-Paul, dans la région de Charlevoix (QC). Il est fait exclusivement de lait provenant des vaches de la région et on le vieillit 50 jours. Ce fromage à pâte demi-ferme et croûte lavée, affiné en surface, cache sous une croûte de couleur paille à cuivrée une pâte souple de couleur ivoire.

2004 –

Pour la quatrième édition du Grand Prix, 46 fromages fabriqués par 11 fromagers ont été sélectionnés comme finalistes parmi les 182 fromages inscrits par 39 fromagers de partout au pays. C'est le fromage **Le Douanier**, de la Fromagerie Fritz Kaiser, à Noyan (QC), qui a été couronné Champion de catégorie et Grand Champion de cette édition.

Ce fromage à croûte lavée comporte une barre horizontale en son centre appelée « morbier ». Anciennement, cette marque était laissée par les cendres du foyer, qu'on utilisait pour protéger le fromage avant d'ajouter la prochaine portion de caillé. Aujourd'hui, cette marque est composée de cendre végétale et elle joue surtout un rôle décoratif. Avec l'âge, le caractère doux du fromage devient plus marqué en bouche, avec un goût fruité plus prononcé.

2006 –

En février 2006, 189 fromages canadiens provenant de 45 fromagers ont été inscrits à la compétition. Le jury a sélectionné 41 fromages et c'est le fromage **La Sauvagine**, de la Fromagerie Alexis de Portneuf (QC), qui a été déclaré Grand Champion.

La Fromagerie de Portneuf s'est bâtie en s'appuyant sur la tradition et les valeurs familiales. On y produit une grande variété de fromages fins, dont trois ont été choisis gagnants de catégorie dans cette édition du Grand Prix. **La Sauvagine**, fromage gagnant dans la catégorie croûte lavée et Grand Champion, est un fromage crémeux avec une croûte humide qui est affiné de l'extérieur vers le centre. Sa saveur distincte est à la fois douce et délicate, avec un soupçon de beurre et de champignon.

2009-

Lors de la compétition de 2009, 172 fromages provenant de fromagers à travers le pays ont été inscrits au Grand Prix. C'est un fromage à croûte lavée nommé **Kénogami**, de la Fromagerie Lehmann, au Saguenay-Lac-Saint-Jean (QC), qui a été sélectionné Grand Champion. Le **Kénogami** dégage un léger parfum d'herbes et une saveur de crème, de noisette et de beurre. La famille Lehmann, qui produit ce fromage avec le lait des vaches de son propre troupeau, produit du fromage sur la petite ferme familiale depuis 1983.

Profil de l'industrie du fromage au Canada : une industrie de classe mondiale!

En termes d'importance de l'activité économique, l'industrie canadienne du fromage est surtout concentrée en Ontario et au Québec.

Le Québec, où l'on produit 76,5 % de toutes les variétés de fromages au pays, demeure la province la plus importante en termes de production de fromage. L'industrie canadienne du fromage a depuis longtemps obtenu une renommée internationale, grâce notamment à ses Cheddars, qui sont devenus la référence de l'industrie dans cette catégorie. Établis sur le marché international et gagnants de nombreux prix, les fromages canadiens ont mérité au Canada une place parmi les meilleurs producteurs de fromage au monde.

Le Cheddar est le champion toutes catégories dans le commerce de détail, suivi du fromage fondu et de la Mozzarella.

Dans la catégorie des fromages fins, c'est le Feta qui se vend le plus, suivi de la catégorie Brie-Camembert, puis du Havarti, du Suisse et du Gouda.