

**CNW TELBEC, RÉSEAU NO. 1 ET LES HEBDOS RÉGIONAUX
ALIMENTS ET BOISSONS
POUR DIFFUSION IMMÉDIATE
GQM – 00 – 080**

Vingtième présentation de Sélection Caseus

LES FINALISTES DU CONCOURS DES FROMAGES DU QUÉBEC 2018 SONT MAINTENANT CONNUS!

Québec, le 6 juin 2018. – Au terme d'un rigoureux processus d'évaluation sensorielle, 75 des meilleurs fromages du Québec, provenant de 30 fromageries, sont toujours dans la course pour remporter l'un des prestigieux prix Caseus, dont le Caseus Or qui couronnera le meilleur fromage du Québec.

Pour chacun des fromages inscrits, les juges ont apprécié l'apparence générale, la texture, l'odeur, la saveur et la flaveur (les sensations de goût et d'odeur perçues conjointement par la bouche et le nez).

C'est à l'Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe, que s'est déroulée l'évaluation sensorielle du 20^e concours des fromages du Québec. Un jury de 24 spécialistes représentant les diverses filières du secteur fromager a évalué cette année pas moins de 233 fromages, ce qui constitue un nombre record d'inscriptions.

Les lauréats des prix Caseus seront dévoilés le 1^{er} novembre prochain au Musée de la civilisation, à Québec. Ainsi, parmi les 75 finalistes, 27 prix seront attribués dans les classes liées au type de lait et au mode d'affinage, en plus d'une nouvelle classe ajoutée cette année, soit les fromages réduits en gras (voir la liste en annexe). Les prestigieux Caseus Or, Argent, Bronze et Longævi seront aussi décernés parmi les gagnants, toutes catégories confondues.

Voici la répartition régionale des fromageries et des fromages en lice :

Région	Fromageries*	Fromages
Abitibi-Témiscamingue	2	4
Bas-Saint-Laurent	1	3
Capitale-Nationale	3	9
Centre-du-Québec	6	13
Chaudière-Appalaches	2	5
Estrie	3	7
Lanaudière	3	5
Laurentides	4	9
Montérégie	3	10
Montréal	1	1
Outaouais	3	5
Saguenay-Lac-Saint-Jean	3	4

*certaines fromageries ont des ateliers de fabrication dans plusieurs régions

Faits saillants :

- Le nombre de fromages inscrits au concours a progressé de 32 % depuis 2014, passant de 176 à 233.
- Créé en 1998, Sélection Caseus souligne depuis 20 ans l'excellence des fromages québécois et met en évidence le savoir-faire de celles et ceux qui les fabriquent. Le concours vise à faire découvrir aux consommateurs le génie créatif des fromagers, qui s'exprime dans une multitude de produits novateurs et de très grande qualité.
- Sélection Caseus est le seul concours consacré à la reconnaissance et à la mise en valeur des fromages produits au Québec. Il est ouvert à tous les fromagers, peu importe la taille de leur entreprise, le type de fromage qu'ils fabriquent ou le type de lait qu'ils utilisent.
- Le concours est organisé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et par des acteurs du secteur bioalimentaire québécois : Aliments du Québec, l'Association des fromagers artisans du Québec, le Centre d'expertise fromagère du Québec, Cintech agroalimentaire, le Conseil des industriels laitiers du Québec, La Financière agricole du Québec, l'Institut de technologie agroalimentaire, le Syndicat des producteurs de chèvres du Québec et Les Producteurs de lait du Québec, premier partenaire financier du concours.
- Sélection Caseus peut aussi compter sur l'engagement financier stratégique des grandes chaînes d'alimentation IGA, Metro et Provigo, qui contribuent à faire connaître les finalistes et les lauréats aux consommateurs. Les autres partenaires financiers sont Aliments du Québec, le Conseil des industriels laitiers du Québec et La Financière agricole du Québec.
- En 2017, les fromageries du Presbytère de Sainte-Élizabeth-de-Warwick (Centre-du-Québec) et Nouvelle France de Racine (Estrie) ont remporté le Caseus Or grâce

à leur fromage Le Pionnier, qui a ainsi été proclamé « le meilleur fromage du Québec »!

Lien connexe :

www.caseus.ca



- 30 -

Source et information :

Relation médias
Direction des communications
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation
Tél. : 418 380-2100, poste 3512
www.mapaq.gouv.qc.ca

Annexe 2 - Liste des finalistes

FROMAGE DE LAIT DE VACHE, ENTREPRISE TRANSFORMANT MOINS D'UN MILLION DE LITRES PAR ANNÉE

FROMAGE À CROÛTE FLEURIE

- **LE CENDRÉ DE NOTRE-DAME** | LE FROMAGE AU VILLAGE | Abitibi-Témiscamingue
- **LE PIZY** | FROMAGERIE LA SUISSE NORMANDE | Lanaudière
- **LE PONT BLANC** | FROMAGERIE AU GRÉ DES CHAMPS | Montérégie

FROMAGE À CROÛTE LAVÉE, MIXTE OU NATURELLE – PÂTE MOLLE

- **14 ARPENTS** | FROMAGERIE MÉDARD | Saguenay–Lac-Saint-Jean
- **ADORAY** | FROMAGERIE MONTEBELLO INC. | Outaouais
- **LA GALETTE DE LA TABLE RONDE** | LES FROMAGIERS DE LA TABLE RONDE | Laurentides

FROMAGE À CROÛTE LAVÉE, MIXTE OU NATURELLE – PÂTE DEMI-FERME

- **LE MONT-JACOB** | FROMAGERIE BLACKBURN | Saguenay–Lac-Saint-Jean
- **MIGNERON DE CHARLEVOIX** | FAMILLE MIGNERON DE CHARLEVOIX | Capitale-Nationale
- **RELIGIEUSE** | FROMAGERIE DU PRESBYTÈRE | Centre-du-Québec

FROMAGE À CROÛTE LAVÉE, MIXTE OU NATURELLE – PÂTE FERME OU DURE

- **LE BLACKBURN** | FROMAGERIE BLACKBURN | Saguenay–Lac-Saint-Jean
- **LE CARIGNAN-SALIÈRES** | FROMAGERIE AU GRÉ DES CHAMPS | Montérégie
- **LOUIS D'OR** | FROMAGERIE DU PRESBYTÈRE | Centre-du-Québec

FROMAGE DE LAIT DE VACHE, ENTREPRISE TRANSFORMANT PLUS D'UN MILLION DE LITRES PAR ANNÉE

FROMAGE À CROÛTE FLEURIE

- **CAMEMBERT DE PORTNEUF** | LA FROMAGERIE ALEXIS DE PORTNEUF | Capitale-Nationale
- **BRIE BONAPARTE** | LA FROMAGERIE ALEXIS DE PORTNEUF | Capitale-Nationale
- **L'ATTRAPPE COEUR** | LA TRAPPE À FROMAGE | Outaouais

FROMAGE À CROÛTE LAVÉE, MIXTE OU NATURELLE – PÂTE MOLLE

- **LA SAUVAGINE** | LA FROMAGERIE ALEXIS DE PORTNEUF | Capitale-Nationale
- **LE REFLET DE PORTNEUF** | LA FROMAGERIE ALEXIS DE PORTNEUF | Capitale-Nationale
- **L'EMPEREUR** | FROMAGERIE FRITZ KAISER | Montérégie

FROMAGE À CROÛTE LAVÉE, MIXTE OU NATURELLE – PÂTE DEMI-FERME

- **LE PRESQU'ILE** | LA FROMAGERIE CHAMPÊTRE INC. | Lanaudière
- **OKA** | AGROPUR COOPÉRATIVE LAITIÈRE | Laurentides
- **NOYAN** | FROMAGERIE FRITZ KAISER | Montérégie

FROMAGE À CROÛTE LAVÉE, MIXTE OU NATURELLE – PÂTE FERME OU DURE

- **BÂTISSEUR** | FROMAGERIE LA VACHE À MAILLOTTE | Abitibi-Témiscamingue
- **FREDONDAINE** | FROMAGERIE LA VACHE À MAILLOTTE | Abitibi-Témiscamingue
- **MIRANDA** | FROMAGERIE FRITZ KAISER | Montérégie

FROMAGE DE LAIT DE CHÈVRE (TOUTE TAILLE D'ENTREPRISE)

FROMAGE À CROÛTE FLEURIE

- **GREY OWL** | FROMAGERIE LE DÉTOUR | Bas-Saint-Laurent
- **LE CHÈVRE À MA MANIÈRE** | L'ATELIER FROMAGERIE | Centre-du-Québec
- **LE CROTTIN DE L'ATELIER** | L'ATELIER FROMAGERIE | Centre-du-Québec

FROMAGE À CROÛTE LAVÉE, MIXTE OU NATURELLE – PÂTE MOLLE

- **LE SABOT DE BLANCHETTE** | FROMAGERIE LA SUISSE NORMANDE | Lanaudière

FROMAGE À CROÛTE LAVÉE, MIXTE OU NATURELLE – PÂTE DEMI-FERME

- **LACHEVROTIÈRE** | FROMAGERIE DES GRONDINES | Capitale-Nationale
- **LA TOMME DU HAUT-RICHELIEU** | FROMAGERIE FRITZ KAISER | Montérégie
- **TOMME DE CHÈVRE DES ALPES** | AGROPUR COOPÉRATIVE LAITIÈRE | Montérégie

FROMAGE À CROÛTE LAVÉE, MIXTE OU NATURELLE – PÂTE FERME OU DURE

- **LA MASCOTTE** | FROMAGERIE FRITZ KAISER | Montérégie
- **LA TOMETTE** | L'ATELIER FROMAGERIE | Centre-du-Québec

FROMAGE DE LAIT DE BREBIS (TOUTE TAILLE D'ENTREPRISE)

FROMAGE À CROÛTE FLEURIE

- **FLEUR DE BREBIS** | FROMAGERIE LE DÉTOUR | Bas-Saint-Laurent
- **LA MADELAINE** | FROMAGERIE NOUVELLE FRANCE | Estrie
- **BREBIOLE** | LES FROMAGES DU VERGER | Laurentides

FROMAGE À CROÛTE LAVÉE, MIXTE OU NATURELLE – PÂTE MOLLE

- **BREBICHON** | LES FROMAGES DU VERGER | Laurentides

FROMAGE À CROÛTE LAVÉE, MIXTE OU NATURELLE – PÂTE DEMI-FERME

- **IMPOSTEUR** | FROMAGERIE LE DÉTOUR | Bas-St-Laurent
- **D'ESCHAMBAULT** | FROMAGERIE DES GRONDINES | Capitale-Nationale

FROMAGE À CROÛTE LAVÉE, MIXTE OU NATURELLE – PÂTE FERME OU DURE

- **ZACHARIE CLOUTIER** | FROMAGERIE NOUVELLE FRANCE | Estrie
- **MANCHEBELLO** | FROMAGERIE MONTEBELLO INC. | Outaouais
- **BOHÈME** | LES FROMAGES DU VERGER | Laurentides

FROMAGE DE TOUT TYPE DE LAIT OU TOUTE TAILLE D'ENTREPRISE

FROMAGE AROMATISÉ PAR FUMAGE, MACÉRATION OU AJOUT DE SUBSTANCE AROMATISANTE

- **FONTINA FUMÉ** | FROMAGERIE SAINT-BENOÎT-DU-LAC | Estrie
- **LE CŒUR DU VILLAGE** | LE FROMAGE AU VILLAGE | Abitibi-Témiscamingue
- **LE BOUCAN** | LA FROMAGERIE CHAMPÊTRE INC. | Lanaudière

FROMAGE AROMATISÉ PAR AJOUT D'ÉPICES, DE LÉGUMES, DE FRUITS OU DE NOIX

- **LA FRÉCHETTE AIL ET FINES HERBES** | FROMAGERIE NOUVELLE FRANCE | Estrie
- **CANTONNIER POIVRE NOIR** | LA FROMAGERIE ALEXIS DE PORTNEUF | Capitale-Nationale
- **CHEDDAR CHÈVRE DOUX ST-GUILLAUME - TOMATE ET BASILIC** | FROMAGERIE ST-GUILLAUME | Centre-du-

Québec

FROMAGE EN GRAINS ET FRAIS DU JOUR

- **FROMAGE CHEDDAR EN GRAIN** | FROMAGERIE ROY INC. | Lanaudière
- **CHEDDAR EN GRAINS LE P'TIT FRAIS** | FROMAGERIE ST-GUILLAUME | Centre-du-Québec
- **FROMAGE CHEDDAR EN GRAINS** | LA FROMAGERIE VICTORIA | Centre-du-Québec

FROMAGE CHEDDAR

- **CHEDDAR VIEILLI 1 AN** | FROMAGERIE PERRON | Saguenay–Lac-Saint-Jean
- **AGROPUR GRAND CHEDDAR** | AGROPUR COOPÉRATIVE LAITIÈRE | Centre-du-Québec
- **P'TIT VICTORIA 1 AN** | LA FROMAGERIE VICTORIA | Centre-du-Québec

FROMAGE FAIT D'UN MÉLANGE DE LAITS (PROVENANT D'ESPÈCES ANIMALES DIFFÉRENTES)

- **TOMME D'ELLES** | FAMILLE MIGNERON DE CHARLEVOIX | Capitale-Nationale
- **LE PIONNIER** | FROMAGERIE NOUVELLE FRANCE ET FROMAGERIE DU PRESBYTÈRE | Estrie et Centre-du-Québec
- **LA TOMME DE MONSIEUR SÉGUIN** | FROMAGERIE FRITZ KAISER | Montérégie

FROMAGE NON AFFINÉ

- **RICOTTA FIORELLA** | SAPUTO PRODUITS LAITIERS CANADA SENC | Montréal
- **MICHA** | FERME FLORALPE | Outaouais
- **LE LOUCHÉ** | LES FROMAGES DU VERGER | Laurentides

FROMAGE AFFINÉ DANS LA MASSE SANS OUVERTURES D’AFFINAGE

- **FONTINA** | FROMAGERIE SAINT-BENOÎT-DU-LAC | Estrie
- **LOUIS CYR** | FROMAGERIE BERGERON | Chaudière-Appalaches
- **LE CHÈVRE NOIR 2 ANS** | AGROPUR COOPÉRATIVE LAITIÈRE | Montérégie

FROMAGE AFFINÉ DANS LA MASSE AVEC OUVERTURES D’AFFINAGE

- **LE MOINE** | FROMAGERIE SAINT-BENOÎT-DU-LAC | Estrie
- **GOUDA MI-FORT** | AGROPUR COOPÉRATIVE LAITIÈRE | Laurentides
- **OKA L'ARTISAN** | AGROPUR COOPÉRATIVE LAITIÈRE | Laurentides

FROMAGE À PÂTE PERSILLÉE

- **CIEL DE CHARLEVOIX** | FAMILLE MIGNERON DE CHARLEVOIX | Capitale Nationale
- **RÉBELLION 1837** | FROMAGERIE MONTEBELLO INC. | Outaouais
- **BLEU D'ÉLIZABETH** | FROMAGERIE DU PRESBYTÈRE | Centre-du-Québec

FROMAGE À GRILLER

- **LE FLEUR ST-MICHEL** | LA FROMAGERIE DU TERROIR DE BELLECHASSE | Chaudière-Appalaches
- **LE ST-VALLIER** | LA FROMAGERIE DU TERROIR DE BELLECHASSE | Chaudière-Appalaches
- **HALLOUMI BAYA ST-GUILLAUME** | FROMAGERIE ST-GUILLAUME | Centre-du-Québec

FROMAGE RÉDUIT EN GRAS - NOUVEAU EN 2018

- **CALUMET LÉGER** | FROMAGERIE BERGERON | Chaudière-Appalaches
- **CLASSIQUE LÉGER** | FROMAGERIE BERGERON | Chaudière-Appalaches
- **CHEDDAR LÉGER MOYEN BIOLOGIQUE** | FROMAGERIE L'ANCÊTRE INC. | Centre-du-Québec