

COMMUNIQUÉ
Pour diffusion immédiate

**LES FABRICANTS DE FROMAGE AU PAYS
INVITÉS À PARTICIPER AU
2^E GRAND PRIX DES FROMAGES CANADIENS**

MONTREAL --- Les **Producteurs laitiers du Canada** lancent la **2^e édition du Grand Prix des fromages canadiens**, une compétition bisannuelle mise sur pied en 1998 à travers le Canada. Visant à mettre en valeur l'excellence et la variété des fromages canadiens à l'échelle du pays, le **Grand Prix des fromages canadiens** couronnera les **Champions** dans **16 catégories** et le **Grand Champion** lors d'une importante cérémonie de remise des trophées et de certificats qui se déroulera le **25 mai prochain** à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (Montréal).

« **Le concours est ouvert à tous les fabricants de fromage de lait de vache** », souligne M. John Core, président des Producteurs laitiers du Canada. « **L'industrie fromagère compte près de 200 fabricants au pays qui produisent plus de 150 variétés de fromage, et tous sont invités à y soumettre leurs produits** », poursuit M. Core, ajoutant que le **Grand Prix des fromages canadiens** vise à mieux faire connaître et apprécier nos fromages, tant par les consommateurs que par les professionnels de l'industrie alimentaire, de l'hôtellerie et de la restauration, ainsi qu'à encourager les producteurs dans leur recherche de l'excellence et le développement de nouveaux produits.

Le jury du 2^e Grand Prix

« **Outre la catégorie *design d'emballage*, le Grand Prix des fromages canadiens comporte 15 catégories de fromage** », souligne pour sa part M. Richard Doyle, directeur général des Producteurs laitiers du Canada. Un jury, composé de **six spécialistes** reconnus dans l'industrie agro-alimentaire et touristique à travers le pays, déterminera trois finalistes dans chacune des catégories les **29 et 30 avril** prochain ; les **Champions** et le **Grand Champion** (toutes catégories de fromage) seront dévoilés le **25 mai**. « **Représentatif des diverses régions, le jury est formé de sommités dans les secteurs des sciences de l'alimentation, de la gastronomie, de l'administration hôtelière et de la restauration** », ajoute M. Doyle.

Les membres du jury du **2^e Grand Prix des fromages canadiens** sont : **Tony Aspler (Toronto, Ontario)**, grand chroniqueur de vin, rédacteur en chef de Winetidings Magazine et auteur de plusieurs livres ; **Phil Bélanger (Edmunston, Nouveau-Brunswick)**, directeur du Centre d'excellence du tourisme de l'Atlantique et président de la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, chapitre du Nouveau-Brunswick ; **Jean-Claude Belmont (Montréal, Québec)**, chef cuisinier et professeur à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec ;

Gail Hall (Edmonton, Alberta), présidente du comité consultatif pour le cours d'art culinaire du North Alberta Institute of Technology et vice-présidente du conseil de Cuisine Canada ;

Zdravko Kalabric (Unionville, Ontario), professeur en gestion des cuisines au George Brown College et chef de renom du York Downs and Country Club à Unionville, gagnant de plusieurs prix de concours culinaires internationaux ; et le **président du jury, Jacques Goulet (Sainte-Foy, Québec)**, professeur titulaire au Département des sciences des aliments et de nutrition à l'Université Laval à Sainte-Foy et auteur de plusieurs ouvrages techniques et scientifiques sur la technologie du lait.

Les critères de sélection

« Les fromages inscrits seront jugés selon plusieurs critères, propres à chacune des catégories, tels que la saveur, le corps, la texture, la compacité, la couleur, l'apparence, le fini et la teneur en sel », explique M. Jacques Goulet, président du jury, ajoutant que l'identité des fabricants et des fromages n'est pas connue du jury au moment de l'évaluation. « Pour ce qui est de la catégorie *design d'emballage*, les critères comporteront la qualité graphique du design, l'image du produit communiquée et l'attrait général pour le consommateur », précise-t-il. « Par ailleurs, tous les produits soumis au concours, dont la période d'inscription s'est terminée le 18 février, doivent être offerts en vente aux consommateurs au moment de l'évaluation ».

Le Grand Prix 1998 : un succès

« Le premier Grand Prix a connu un véritable succès. Il nous a permis de démontrer le niveau d'excellence de nos produits et de confirmer que l'industrie canadienne du fromage est de classe mondiale », rapporte John Core. Lors de la première édition du **Grand Prix des fromages canadiens** en 1998, quelque 150 produits dans 11 catégories avaient en effet été soumis. De ce nombre, 33 finalistes avaient été sélectionnés à travers le pays, soit 15 du Québec, 12 de l'Ontario, 2 de l'Alberta, 2 de la Colombie-Britannique et 2 de la Nouvelle-Écosse. Parmi les *Champions*, on retrouvait notamment le *Gouda* (Sunnyrose Country Cheese) de l'Alberta, le *Ricotta* (Quality Cheese) et le *Old Cheddar* (Parmalat) de l'Ontario ainsi que le *Monterey Jack* et le *Cheddar doux* (Dairyworld Foods/Armstrong) de la Colombie-Britannique. Le *fromage de lait cru à pâte molle Lechevalier-Mailloux*, produit par la ferme Piluma à Saint-Basile-de-Portneuf au Québec, avait alors été couronné *Grand Champion* toutes catégories.

Une industrie de classe mondiale

Du point de vue de l'activité économique générée, l'industrie canadienne fromagère est surtout concentrée en Ontario et au Québec ; la Colombie-Britannique et l'Alberta sont 3^e et 4^e en importance. Avec 57% de la production canadienne totale de cheddar et de fromages de spécialité, le Québec demeure le principal producteur de fromage du pays. « L'industrie canadienne a depuis longtemps atteint des standards de classe mondiale, notamment dans les cheddars qui sont devenus la norme de qualité dans cette catégorie. S'imposant sur les marchés internationaux et gagnants de plusieurs prix, les fromages canadiens ont permis au Canada de se classer parmi les plus grands pays producteurs au monde », signale M. John Core. « Les Producteurs laitiers du Canada sont fiers d'avoir contribué à l'essor du marché canadien du fromage et continueront à apporter leur soutien à l'industrie laitière. »

300 millions de livres consommées au Canada

En 1998, la consommation annuelle de fromage a été de 10,72 kg par personne au Canada. Selon une étude réalisée par NPD Group Canada Inc., les consommateurs ont acheté en 1999 près de **300 millions de livres** (284 785 000) de fromage canadien, tous types confondus : **36,9% en Ontario, 25,6% au Québec, 18,1% dans les Prairies, 14,2% en Colombie-Britannique et 5,2% dans les Maritimes.** « Le cheddar se classe bon premier au palmarès, avec près de 111 millions de livres achetées, suivi de la mozzarella, du fromage en tranches et du parmesan », rapporte M. Core. Parmi les **fromages fins**, les plus vendus sont le *havarti*, le *gouda*, le *féta*, le *suisse* et le *brick* ; les plus populaires par région sont le **féta dans les Maritimes, au Manitoba, en Saskatchewan et en Colombie-Britannique**, le *havarti* en Ontario et le *gouda* au Québec.

Les Producteurs laitiers du Canada

Les Producteurs laitiers du Canada est l'organisme national de promotion, de politiques et de lobbying qui représente les **21 500 producteurs laitiers du Canada** et dont le principal objectif est de promouvoir leurs intérêts partout au pays. Parmi ses membres, on retrouve également les offices provinciaux de mise en marché du lait, les associations provinciales de producteurs laitiers et les organismes de contrôles laitiers et d'éleveurs de race. Dans les activités de marketing, on reconnaît les Producteurs laitiers du Canada par la signature **Lait de qualité** et le logo de la **petite vache bleue**.

La remise des trophées et certificats aux lauréats du 2^e Grand Prix des fromages canadiens, organisé par les Producteurs laitiers du Canada, aura lieu le jeudi 25 mai 2000 à l'Institut du tourisme et d'hôtellerie du Québec à Montréal.

- 30 -

Note aux médias : La photo officielle du Grand Prix des fromages canadiens est disponible sur le site www.mesrecettes.org

COMMUNIQUÉ
Pour diffusion immédiate

**LES PRODUCTEURS LAITIERS DU CANADA DÉVOILENT LES 16 CHAMPIONS DU
2^E GRAND PRIX DES FROMAGES CANADIENS**

LE BLEU BÉNÉDICTIN DE L'ABBAYE ST-BENOÎT (QC) : GRAND CHAMPION

MONTRÉAL --- Les Producteurs laitiers du Canada ont annoncé aujourd'hui les Champions dans 16 catégories et le Grand Champion du 2^e Grand Prix des fromages canadiens. Au total, 9 fromages du Québec, 4 de l'Ontario, 2 de la Colombie-Britannique et 1 de l'Alberta ont mérité les honneurs. Gagnant dans la catégorie *fromage bleu*, le **BÉNÉDICTIN de l'Abbaye Saint-Benoît** au Québec a pour sa part été couronné **Grand Champion** toutes catégories. Le jury, qui s'était réuni à la fin avril, avait retenu en finale 49 fromages de 20 fabricants parmi les 141 fromages soumis par 28 fabricants à travers le pays. Organisé par les **Producteurs laitiers du Canada**, le Grand Prix des fromages canadiens vise à mettre en valeur l'excellence et la variété des fromages canadiens à l'échelle du pays.

Les Champions du Grand Prix des fromages canadiens 2000

<i>Fromage à pâte fraîche :</i>	Délicrème nature , Agropur (Qué.)
<i>Fromage à pâte molle :</i>	Brie Double Crème , Fromagerie Cayer (Qué.)
<i>Fromage à pâte demi-ferme :</i>	Monterey , Armstrong Cheese (C.-B.)
<i>Fromage à croûte lavée :</i>	Cantonnier , Fromage Côté (Qué.)
<i>Fromage à pâte ferme :</i>	Gouda , Sylvan Star Cheese (Alb.)
<i>Fromage de type suisse :</i>	Kingsberg , Fromage Côté (Qué.)
<i>Fromage à pâte filée :</i>	Provolone Sette Fette , La Cie de Fromage Nationale (Ont.)
<i>Mozzarella :</i>	Mozzarella , Les Fromages Saputo (Qué.)
<i>Fromage bleu et <u>Grand Champion</u> :</i>	Bleu Bénédicтин , Abbaye Saint-Benoît (Qué.)
<i>Fromage aromatisé – aromatisants non particuliers :</i>	Gouda fumé Anco , Agropur (Qué.)
<i>Fromage aromatisé – solides particuliers, aromatisants :</i>	Brie fines herbes , Fromagerie Cayer (Qué.)
<i>Cheddar doux :</i>	Cheddar doux , Village Cheese (C.-B.)
<i>Cheddar moyen :</i>	Cheddar moyen , Parmalat/Balderson Cheese (Ont.)
<i>Cheddar vieux et très vieux :</i>	Balderson Heritage 6 ans , Parmalat/Balderson Cheese (Ont.)
<i>Fromage conditionné à froid :</i>	Sharpe Forte , Ivanhoe Cheese (Ont.)
<i>Design d'emballage :</i>	Sir Laurier d'Arthabaska , Fromage Côté (Qué.)

Le jury de ce **2e Grand Prix des fromages canadiens** était composé de **six spécialistes** reconnus à travers le pays : **Tony Aspler (Toronto, Ont.)** ; **Phil Bélanger (Edmunston, N.-B.)** ; **Jean-Claude Belmont (Montréal, Qué.)** ; **Gail Hall (Edmonton, Alb.)** ; **Thomas Pigeon (Toronto, Ont.)** ; et **Jacques Goulet (Sainte-Foy, Qué.)**, président du jury. Forts du succès des éditions 1998 et 2000 du Grand Prix des fromages canadiens, les Producteurs laitiers du Canada sont heureux d'annoncer la tenue d'une **3^e édition en 2002**. Les photos officielles des Champions du Grand Prix des fromages canadiens sont disponibles sur le site www.mesrecettes.org .

CHAMPIONS DU GRAND PRIX DES FROMAGES CANADIENS 2000

NOTE AUX MÉDIAS : POUR TOUTE DEMANDE D'ENTREVUE AVEC LES GAGNANTS, VEUILLEZ COMMUNIQUER DIRECTEMENT AVEC LES FABRICANTS . VOIR LA LISTE DES COORDONNÉES ET REPRÉSENTANTS DES ENTREPRISES CI-APRÈS.

QUÉBEC

ABBAYE SAINT-BENOÎT

8245, boul. Métropolitain est
Montréal, QC H1J 1X6
(514) 351-8310

Contact : Daniel Allard, directeur Ventes-marketing

fromage bleu et Grand Champion : Bleu Bénédictin

AGROPUR

6500, boul. Henri-Bourassa
Montréal-Nord, QC H1G 5W9
(514) 321-6100

Contact : Richard Gélinas, chef de produits

*fromage à pâte fraîche : **Délicrème nature**
fromage aromatisé - aromatisants non particuliers :
Gouda fumé Anco*

FROMAGE CÔTÉ

80, rue Hôtel-de-ville
Warwick, QC J0A 1M0
(819) 358-3300

Contact : Danielle Ouellette, responsable, Contrôle de la qualité

*fromage à croûte lavée : **Cantonnier**
fromage de type suisse : **Kingsberg**
design d'emballage : **Sir Laurier d'Arthabaska***

FROMAGERIE CAYER

71, avenue St-Jacques
Saint-Raymond, QC G3L 3X9
(418) 337-4287

Contact : Dorothy Jacobs, responsable, Contrôle de la qualité

*fromage à pâte molle : **Brie Double Crème**
fromage aromatisé - solides particuliers, aromatisants :
Brie Fines herbes*

LES FROMAGES SAPUTO

6869, boul. Métropolitain Est
Saint-Léonard, QC H1P 1X8
(514) 328-6662

Contact : Suzette Duguay-Samson, chef de produits

*mozzarella : **Mozzarella***

ONTARIO

CIE DE FROMAGE NATIONALE

675 Rivermede Road
Concord, ON L4K 2G9
(905) 669-9393

Contact : Jack Wang, responsable, Contrôle de la qualité

*fromage à pâte filée : **Provolone Sette Fette***

IVANHOE CHEESE

R.R. no. 5
Madoc, ON K0K 2K0
(613) 473-4269

*fromage conditionné à froid : **Sharpe Forte***

Contact : Chris Spencer, directeur d'usine

PARMALAT/BALDERSON CHEESE

Highway 511
Balderson, ON K0G 1A0
(613) 267-1979
Contact : Michael Sobol, chef de produits

cheddar moyen : **Cheddar moyen**
cheddar vieux et très vieux : **Balderson Heritage 6 ans**

COLOMBIE-BRITANNIQUE

ARMSTRONG CHEESE

511 Audley Blvd.
Annacis Island
Delta, C.-B. V3M 5S5
(604) 517-5368
Contact : Gabe Tonin, directeur Marketing

fromage à pâte demi-ferme : **Monterey**

VILLAGE CHEESE

Armstrong, C.-B. V0E 1B0
(250) 546-8651
Contact : Yvan Matte, fromager

cheddar doux : **Cheddar doux**

ALBERTA

SYLVAN STAR CHEESE

R.R. no. 1
Red Deer, AB T4N 5E1
(403) 340-1560
Contact : John Schalkwyk, directeur

fromage à pâte ferme : **Gouda**

- 30 -

Information et relations publiques :

Au Québec :

Caroline Sabbagh
CRÉA COMMUNICATIONS
Tél. : 514- 284-0402
Télec. : 514-336-9812
Caroline.sabbagh@creacommunications.ca

Ailleurs au Canada :

Eloise Lewis
CRÉA COMMUNICATIONS
Tél. : 514- 482-3531
Télec. : 416- 482-5876
elewis@the-wire.com

www.creacommunications.ca