

LES FROMAGERS QUÉBÉCOIS RECONNUS POUR LEUR EXCELLENCE

31 prix reçus lors de la compétition annuelle de l'American Cheese Association

Boston, MA – 13 août 2007 – Les fromagers québécois ont surpassé toutes les attentes cette année en remportant un record de 31 prix lors de l'édition 2007 de la compétition annuelle de l'American Cheese Association – ACS (Association nord-américaine des fromages) tenue à Burlington au Vermont. Ces victoires représentent une augmentation de 30% par rapport à 2006 lorsque les fromagers québécois avaient remportés 24 rubans. Ceci porte à 101 le nombre de prix remportés par le Québec au cours des 6 dernières années!

Reconnue comme l'autorité en matière de compréhension, appréciation et promotion des fromages fermiers et artisanaux produits aux États-Unis et au Canada, l'ACS est une organisation sans but lucratif qui juge les fromages en fonction de critères esthétiques et techniques. Cette année, un nombre record de 1 208 fromages, en provenance de plus de 200 producteurs dans 30 états et au Canada, ont été soumis à cette compétition ! Ce total étonnant démontre le haut calibre de cette compétition et met en évidence l'exceptionnel accomplissement des fromagers du Québec qui ont raflé 31 prix!

Les compagnies québécoises à l'honneur incluses : Agropur, Damafro, Fromagerie Bergeron, Fromagerie le Détour, Fromagerie Tournevent, La Maison Alexis de Portneuf, La Moutonnière, Liberté et Saputo. Les fromagers du Québec ont remportés la première, seconde ou troisième place dans plus de 26 catégories, soulignant la diversité de l'industrie dans les fromages au lait de vache, au lait de chèvre et au lait de brebis. Dans la catégorie « Fromages à pâte molle, Brie fait de lait de vache », les fromagers québécois ont remportés tous les prix, en s'emparant de la première, seconde et troisième place.

La Délégation du Québec à Boston, en collaboration avec la Délégation du Québec à Chicago ainsi que Transformation alimentaire Québec, était fière de seconder les efforts de l'industrie québécoise des fromages fins au cours de l'édition 2007 de la conférence et compétition de l'ACS et souhaite aux fromagers québécois un succès renouvelé à l'édition 2008 de la compétition qui sera tenu à Chicago, Illinois.

Pour plus d'information :

Victoria Daniloff, Attachée commerciale
Délégation du Québec à Boston
Victoria.daniloff@mri.gouv.qc.ca
Tél: 617-482-1193 poste 116

[La Délégation du Québec à Boston](#) existe depuis 1970. La mission de l'équipe économique consiste principalement à accroître les exportations et promouvoir la créativité et l'innovation des compagnies québécoises en Nouvelle-Angleterre tout en encourageant des partenariats américains.

[Le mandat principal de Transformation Alimentaire Québec](#), une division du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, est de promouvoir, coordonner et appuyer le développement durable de l'industrie de la transformation alimentaire au Québec.

2007 AWARD-WINNING QUÉBEC CHEESES

Cow's Milk Cheeses

Fresh Unripened Cheeses Made from Cow's Milk

Agropur Fine Cheese Division, Ricotta Prestigio, 1st Place

Agropur Fine Cheese Division, Delicrème Nature (plain), 3rd Place

Soft Ripened Cheeses, Brie

La Maison Alexis de Portneuf, Brie d'Alexis, 1st Place

Agropur Fine Cheese Division, Brie l'Extra D. C, 2nd Place

Damafro, Brie Madame Clément, 3rd Place

Soft Ripened Triple Crème (blue cheese exempt), all Milks

Agropur Fine Cheese Division, Brie Chevalier Triple Crème, 1st Place

Fromage Côté Ltd., Triple Crème Du Village de Warwick, 3rd Place

American Originals

Agropur Fine Cheese Division, Oka, 3rd Place

Italian Type Cheeses, Pasta Filata Types

Saputo Cheese G. P., Saputo Mozzarellissima, 2nd Place

Italian Type Cheeses, Grating Types

Saputo Cheese USA Inc. - Almena, Asiago Old, 3rd Place

Italian Type Cheeses, Mozzarella Types

Saputo Cheese USA Inc. - Waldo, String Cheese, 1st Place

Saputo Cheese USA Inc. - Hinesburg, Premium W/M, 3rd Place

Feta Cheeses, Flavor Added: Spices, Herbs, Seasonings, Fruits – All Milks

Saputo Cheese G. P., Saputo Feta Oregano. 2nd Place

Pour plus d'information :

Victoria Daniloff, Attachée commerciale

Délégation du Québec à Boston

Victoria.daniloff@mri.gouv.qc.ca

Tél: 617-482-1193 poste 116

La Délégation du Québec à Boston existe depuis 1970. La mission de l'équipe économique consiste principalement à accroître les exportations et promouvoir la créativité et l'innovation des compagnies québécoises en Nouvelle-Angleterre tout en encourageant des partenariats américains.

Le mandat principal de [Transformation Alimentaire Québec](#), une division du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, est de promouvoir, coordonner et appuyer le développement durable de l'industrie de la transformation alimentaire au Québec.

2007 AWARD-WINNING QUÉBEC CHEESES (CONT.)

Cow's Milk Cheeses (cont.)

Light and Reduced Fat Cheese (25 – 50% reduction of fat per serving size)
Fromagerie Le Détour, La Dame du Lac, 2nd Place

Flavored Cheeses, with Crushed or Whole Peppercorns or Savory Spices
Fromagerie Bergeron, Coureur des Bois, 2nd Place

Smoked Cheeses, Open Category Made from Cow's Milk
Fromagerie Bergeron, Calumet, 1st Place

Washed Rind Cheeses, Open Category Made from Cow's Milk
Agropur Fine Cheese Division, Champfleury, 3rd Place

Cultured Milk Products

Made from Cow's milk limited to plain yogurt, crème fraîche, Fromage Blanc, etc.
Liberté, Plain 2% Low Fat Yogurt (all Natural), 3rd Place

Pour plus d'information :

Victoria Daniloff, Attachée commerciale
Délégation du Québec à Boston
Victoria.daniloff@mri.gouv.qc.ca
Tél: 617-482-1193 poste 116

La Délégation du Québec à Boston existe depuis 1970. La mission de l'équipe économique consiste principalement à accroître les exportations et promouvoir la créativité et l'innovation des compagnies québécoises en Nouvelle-Angleterre tout en encourageant des partenariats américains.

Le mandat principal de [Transformation Alimentaire Québec](#), une division du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, est de promouvoir, coordonner et appuyer le développement durable de l'industrie de la transformation alimentaire au Québec.

2007 AWARD-WINNING QUÉBEC CHEESES (CONT.)

Goat's Milk Cheeses

Cheddar from Goat's Milk Aged less than 12 months

Fromagerie Tournevent, Le Chèvre Noir, 1st Place

Fat Free and Low Fat Cheeses (3 grams or less total fat per serving size)

Fromagerie Tournevent, Déli Chèvre – Plain, 1st Place

Soft Ripened Cheese, Made from Goat's Milk

Agropur Fine Cheese Division, Chevrita, 2nd Place

Fresh Goat's Milk Cheeses, Open Category

Fromagerie Tournevent, Le Biquet – Plain, 3rd Place

Washed Rind Cheeses, Open Category Made from Goat's Milk

Damafro, CaBrie "Le rebelle", 3rd Place

Pour plus d'information :

Victoria Daniloff, Attachée commerciale

Délégation du Québec à Boston

Victoria.daniloff@mri.gouv.qc.ca

Tél: 617-482-1193 poste 116

La Délégation du Québec à Boston existe depuis 1970. La mission de l'équipe économique consiste principalement à accroître les exportations et promouvoir la créativité et l'innovation des compagnies québécoises en Nouvelle-Angleterre tout en encourageant des partenariats américains.

Le mandat principal de [Transformation Alimentaire Québec](#), une division du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, est de promouvoir, coordonner et appuyer le développement durable de l'industrie de la transformation alimentaire au Québec.

2007 AWARD-WINNING QUÉBEC CHEESES (CONT.)

Sheep's Milk Cheeses

Wash Rind Cheeses, Open Category Made from Sheep's Milk
Fromagerie Le Détour, Le Clandestin, 1st Place

Feta Cheese, Flavor Added: Spices, Herbs, Seasonings, Fruits – All Milks
La Moutonnière Inc., Feta dans l'huile aux herbes, 1st Place

Blue-Veined Made from Sheep's or Mixed Milk
La Moutonnière Inc., Bleu de la Moutonnière. 2nd Place

Flavored Cheeses, Open Category Made from Sheep's Milk
La Moutonnière Inc. Petit Patapon, 2nd Place

Farmstead Cheeses, Open Category, Sheep's Milk
La Moutonnière Inc., Fleur des Monts, 2nd Place

Marinated Cheeses, Open Category Made from Sheep's Milk
La Moutonnière Inc., Cabanon, 2nd Place

Farmstead Cheeses, Open to all cheeses with Flavor added, All Milks
La Moutonnière Inc., Fleur de Carvi sauvage, 3rd Place

Cultured Products Made from Sheep's Milk
La Moutonnière Inc., Royogourt, 3rd Place

Pour plus d'information :

Victoria Daniloff, Attachée commerciale
Délégation du Québec à Boston
Victoria.daniloff@mri.gouv.qc.ca
Tél: 617-482-1193 poste 116

[La Délégation du Québec à Boston](#) existe depuis 1970. La mission de l'équipe économique consiste principalement à accroître les exportations et promouvoir la créativité et l'innovation des compagnies québécoises en Nouvelle-Angleterre tout en encourageant des partenariats américains.

Le mandat principal de [Transformation Alimentaire Québec](#), une division du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, est de promouvoir, coordonner et appuyer le développement durable de l'industrie de la transformation alimentaire au Québec.