



FROMAGES DU QUÉBEC

-spécial chèvre et brebis-



Défi
je mange
local

Fromages du Québec

-spécial chèvre et brebis-



03 Carte des fromageries

Cliquez sur l'identifiant régional de votre choix !

04 Du lait de chèvre à l'assiette !

Faits intéressants !

08 Sélection CASEUS

Un concours qui récompense les fromageries québécoises !

13 Recettes

Idées culinaires et fromagères !

Au Québec, les chèvres et les brebis ne sont pas juste mignonnes, elles sont aussi de véritables artistes du fromage! De leurs talents naissent des trésors crémeux, vieillis ou frais, qui font chanter les papilles. Préparez-vous à découvrir un monde où chaque bouchée mêle terroir, douceur et un brin de "bêlement" gourmand.

Bonnes découvertes !



Ce guide a été créé par le Conseil de l'industrie bioalimentaire de l'Estrie (CIBLE).

Un projet de



REGROUPEMENT
DES TABLES
DE CONCERTATION
BIOALIMENTAIRE
DU QUÉBEC

Découvrez les fromageries du Québec par région !

Cliquez sur l'identifiant régional de votre choix !

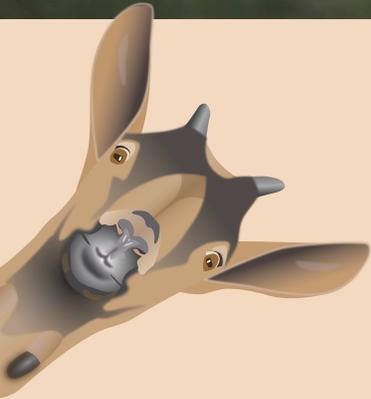


*CIBIM est la table de concertation qui représente l'île de Montréal



DU LAIT DE CHÈVRE À L'ASSIETTE : LE QUÉBEC BÊLE DE SAVEURS !

Crédit photo: Yan Kaczynski à la Ferme les Broussailles de Martinville



En 2022, le volume de production de lait était de 6,6 millions de litres, ce qui amène le Québec en 2e position de la province en importance au Canada quant à la fabrication de produits à base de lait de chèvre (lait, fromage, etc.), selon les données du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Les entreprises québécoises de transformation laitière se distinguent au Canada par la grande diversité de fromages de lait de chèvre qu'elles offrent. Cet éventail comporte des fromages de lait cru, thermisé ou pasteurisé, à croûte fleurie ou naturelle, ayant subi ou non une période d'affinage.

LE FROMAGE DE CHÈVRE, UN DES PLUS ANCIENS AU MONDE !

Les fromages de chèvre figurent parmi les premiers fromages fabriqués par l'humanité. Ils existaient déjà il y a 10 000 ans!

À l'époque, les chèvres étaient plus faciles à élever que les vaches, car elles pouvaient grimper sur des terrains accidentés.

De plus, le lait de chèvre contient moins de lactose que celui de vache, ce qui en fait un choix idéal pour ceux qui ont une intolérance légère.





LES FAVORIS

Centre-du-
Québec



Crédit photo: Sélection CASEUS

La Tomette,
L'Atelier Fromagerie

Bas-Saint-
Laurent



Crédit photo: Sélection CASEUS

Grey Owl,
Fromagerie Le Détour

Saguenay
Lac-Saint-Jean



Crédit photo: Sélection CASEUS

Le Chèvre-Vache,
Fromagerie Médard

Lanaudière



Crédit photo: Sélection CASEUS

Le Pizy,
La Suisse Normande



LE LAIT DE BREBIS, UN TRÉSOR MÉCONNU DU TERROIR QUÉBÉCOIS

Quand on parle de fromages québécois, la vache prend souvent toute la place... Mais attention, les brebis sont là pour rappeler qu'elles ne bêlent pas pour rien! Le lait de brebis, riche et crémeux, se transforme en fromages qui font danser les papilles. Au Québec, c'est une véritable montée en puissance pour ces petits trésors du terroir.



Crédit photo: Alysson Gallant à la Fromagerie Nouvelle France de Racine

PETITS MOUTONS, GRANDES SAVEURS

Avec une vingtaine de fermes laitières ovines et une quinzaine de fromageries qui transforment leur lait, le Québec offre une gamme impressionnante de fromages de brebis. Des pâtes fraîches aux fromages vieillis, chaque bouchée transporte une touche d'histoire et une tonne de saveur. D'ailleurs, saviez-vous que le lait de brebis contient presque deux fois plus de calcium et de protéines que celui de vache? C'est comme si vos os vous disaient "merci" à chaque bouchée.



SAVIEZ-VOUS QUE...

- Il faut environ 5 litres de lait de brebis pour produire un kilo de fromage.
- Même si une brebis produit moins de lait qu'une vache (environ 1 à 2 litres par jour), ce lait est incroyablement riche et donne plus de fromage par litre.
- Le lait de brebis contient des graisses et des protéines plus faciles à digérer, ce qui le rend idéal pour les personnes ayant une sensibilité au lactose.

Alors, la prochaine fois que vous préparez un plateau de fromages, laissez un peu de place pour ces stars laineuses du Québec. Parce qu'après tout, un plateau sans fromage de brebis, c'est comme une brebis sans laine : ça manque de panache!

LES FAVORIS



Cantons-de-
l'Est / Estrie



Crédit photo: Sélection CASEUS

Zacharie Cloutier,
Fromagerie Nouvelle France

Centre-du-
Québec



Crédit photo: Sélection CASEUS

Taliyah,
Fromagerie du Presbytère

Bas-Saint-
Laurent



Crédit photo: Sélection CASEUS

Fleur de Brebis,
Fromagerie Le Détour

Capitale nationale



Crédit photo: La Famille Migneron

Le Bleu de brebis de Charlevoix,
Maison d'affinage Maurice Dufour



CONCOURS SÉLECTION CASEUS

Le concours Sélection Caseus vise à reconnaître et à valoriser l'excellence des fromagers du Québec.



UN CONCOURS POUR TOUS

Les fromages, les « caseus » en latin, forts, doux, pâtes molles ou fermes, lait de chèvre, de brebis ou de vache sont éligibles à la sélection. Chaque année, les fromagers du Québec sont invités à soumettre à la compétition leurs plus belles réalisations. Petites ou grandes fromageries peuvent se lancer dans la course des meilleurs fromages québécois!

DEUX VOLETS

Le concours des fromages fins du Québec se divise en deux volets :

- le Prix de l'École de laiterie, décerné par un jury de spécialistes
- le Prix du public, décerné dans le cadre du Festival des fromages fins de Victoriaville.

LA CRÈME DES FROMAGES

Un jury composé d'experts issus de diverses filières se prononce sur plus d'une centaine de fromages rivalisant dans 22 classes d'inscription. Les fromages sont scrutés à la loupe : apparence, odeur, texture, flaveur et saveur.

Parmi les gagnants de chaque classe, le jury désigne par consensus les trois fromages qui se démarquent par leur mérite et leur qualité afin d'attribuer les récompenses Caseus Or, Argent et Bronze.

Résultat : des artisans qui se distinguent par leur savoir-faire et des produits remarquables à découvrir pour les amateurs de fromages.

**Consultez la liste des
grands gagnants 2024 !**



[Liste des gagnants CASEUS](#)



CHÈVRE CHAUD CROUSTILLANT

TEMPS: 25 MINUTES PORTIONS: 4



INGRÉDIENTS

- 1 bûchette de chèvre de 125 g
- 60 ml (1/4 de tasse) de farine
- 2 oeufs battus
- 180 ml (3/4 de tasse) de chapelure de pain grillé
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
2. Couper le fromage de chèvre en 8 rondelles.

PRÉPARATION (suite)

3. Dans une 1ère assiette, y mettre la farine et enrober les rondelles de fromages. Dans une 2e assiette, tremper les rondelles dans les 2 oeufs battus. Dans la 3e assiette, enrober le fromage dans la chapelure.
4. Faites chauffer l'huile dans une poêle allant au four.
5. Faire dorer les rondelles 1 à 2 minutes de chaque côté.
6. Compléter la cuisson au four de 4 à 5 minutes.
7. Laisser reposer 5 minutes et servir avec une salade d'épinards et des lanières de pommes !



recettes
d'ici

fromages
d'ici

FOCACCIA AUX OIGNONS ET AU FROMAGE

TEMPS: 25 MINUTES PORTIONS: 6

INGRÉDIENTS

- 1 lb de pâte à pizza du commerce
- Farine (pour fariner le plan de travail)
- 3 tasses d'oignons rouges, coupés en fines lanières
- 1 c. à thé de sucre blanc
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 tasse d'huile d'olive
- 1 1/2 tasse de Tomme, la croûte enlevée, râpée
- 2 c. à soupe de feuilles de romarin (ou de thym) fraîches, hachées
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Laisser reposer la pâte à pizza dans son emballage à température ambiante pendant 30 minutes.
2. Positionner une grille dans le bas du four, et l'autre dans le tiers supérieur. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F). Bien huiler une plaque d'environ 38 cm x 25 cm (15 po x 10 po).
3. Sur un plan de travail fariné, avec les mains, étirer la pâte en un rectangle d'environ la même taille que la plaque.

PRÉPARATION (suite)

4. Transférer la pâte sur la plaque. Au besoin, l'étirer pour qu'elle recouvre toute la surface. Couvrir d'un linge. Laisser reposer dans un endroit tempéré pendant 30 minutes.
5. Entre-temps, dans un bol de taille moyenne, mettre les oignons, le sucre et le sel. Masser les oignons avec les doigts jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter la moitié de l'huile d'olive (30 ml [2 c. à soupe]). Bien mélanger.
6. À l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonner la pâte du reste de l'huile d'olive (30 ml [2 c. à soupe]). Former des creux dans toute la pâte en y enfonçant le bout des doigts.
7. Parsemer la pâte de fromage, d'oignons et de romarin. Saler et poivrer.
8. Faire cuire au bas du four pendant 15 minutes. Poursuivre la cuisson dans le tiers supérieur du four pendant 8 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit légèrement dorée.
9. Transférer la focaccia sur une grille de refroidissement. Laisser tiédir pendant au moins 15 minutes. Couper en morceaux.

