

RENAISSANCE



Eric Proulx

RÉGIONALE

Les petits producteurs changent la face du fromage québécois

PAR MARK CARDWELL

Est-ce que la face poilue de Blanche-Neige est dans l'avenir du fromage québécois? Éric Proulx le souhaite ardemment. Pour les quatre dernières années, Éric Proulx, 29 ans, a dévoué sa vie à transformer et à vendre du fromage fabriqué du lait de Blanche-Neige, de Matisse et de plus de deux douzaines de chèvres sur sa petite ferme familiale tout près de Saint-Raymond-de-Portneuf, une petite communauté rurale située à une heure de route au nord-ouest de Québec. « Celui-ci est un de mes meilleurs, » mentionne-t-il fièrement en offrant une petite tranche de Cap Rond, une des trois variétés de fromage fin qu'il fabrique selon les méthodes traditionnelles dans la fromagerie artisanale attenante à sa maison de ferme.

Nommé ainsi pour souligner la présence de ce petit cap célèbre que surplombe le clocher du village, le Cap Rond a apporté à M. Proulx, et à la Ferme Tourilli, des prix, la reconnaissance et plusieurs adeptes enthousiastes parmi les vrais connaisseurs de fromages. « C'est difficile de fournir à la demande, » mentionne M. Proulx, qui distribue ses produits dans sa boutique, dans les magasins locaux et dans les boutiques spécialisées de Québec et de Montréal ainsi que des petites quantités aussi loin que Toronto et Vancouver. « Je crois que les gens aiment vraiment encourager les petits producteurs comme moi. »

Et comment! De la poignée d'artisans qui peinaient pratiquement dans l'obscurité il y a une décennie, les artisans fromagers comme Eric Proulx, qui utilisent le lait de leur propre troupeau de chèvres, de moutons et de

vaches, représentent maintenant 42 des 116 usines de transformation de fromage commercial au Québec. Ils représentent également près de la moitié des 100 entreprises fromagères de la province et produisent environ le même pourcentage des quelques 300 variétés de fromage maintenant fabriqués au Québec. « C'est encore un marché de niche, » mentionne Jocelyn Trudel, conseiller en transformation alimentaire du ministère de l'agriculture du Québec et l'auteur d'un rapport gouvernemental récent sur l'état de l'industrie fromagère artisanale de la province. « Le secteur fabrique seulement 15 millions de kilogrammes, qui représentent environ huit pour cent de la production totale de fromage du Québec. Mais il est en croissance très rapide. Il a le vent dans les voiles. »

De plusieurs façons, le vent est mené par une tempête parfaite de conditions de marché qui ont convergées et culminées au cours des dernières années. Une d'entre elles, selon Patrice Resther, administrateur délégué provisoire de la Société des fromages du Québec, un organisme sans but lucratif qui promouvait la très grande industrie fromagère du Québec localement et à l'étranger, a été la croissance régulière de la demande des consommateurs pour des fromages fins et de production artisanale fabriqués dans la belle province. « Il y a eu une révolution dans le domaine des saveurs au Québec au cours des 15 dernières années, » mentionne M. Resther, qui est également l'éditeur de Flaveur, un magazine de bon goût qui fait état des tendances qui chatouillent le palais des Québécois avertis. « Comme ailleurs, les gens d'ici veulent mieux manger [alors]



ils s'éloignent des aliments surtransformés. Vous pouvez le remarquer dans l'industrie de la restauration et dans la croissance des aliments de spécialité tels la bière des microbrasseries et les vins importés. C'est la même chose avec le fromage. »

Yannick Achim acquiesce. Un des plus grands fabricants de fromage du Québec, M. Achim a été témoin ce qu'il appelle « les changements radicaux » dans les goûts et les préférences du nombre sans cesse croissant d'amateurs de fromage qui fréquentent sa boutique de style européen à Saint-Jérôme, la porte d'entrée des Laurentides, la région de ski branchée au nord de Montréal. « Il y a dix ans, » se souvient M. Achim, qui achète la majorité des 350 fromages qu'il entrepose à sa Fromagerie du Marché de Saint-Jérôme directement de producteurs en Europe et au Québec, « les gens entraient et disaient simplement, 'je veux du fromage.' Maintenant ils pourraient dire, 'je veux un fromage



« Celui-ci est un de mes meilleurs, » mentionne-t-il fièrement en offrant une petite tranche de Cap Rond

de chèvre au goût de noix ou à saveur de champignon.' Ils savent exactement ce qu'ils veulent. »

Cela n'a pas toujours été le cas au Québec, malgré le fait que la fabrication artisanale du fromage ait débuté ici au tout début de la Nouvelle-France, alors que les fromagers façonnaient des fromages issus des recettes et des méthodes de fabrication tradi-

tionnelles de leur pays d'origine. L'industrie fromagère comme telle a vu le jour dans les années 1880, lorsque les artisans exportaient le cheddar en Angleterre et par après, aux États-Unis. Bien qu'elle ait atteint un maximum pendant la seconde guerre mondiale, alors que les fermes laitières d'un bout à l'autre du Québec et de l'Ontario fournissaient et produisaient d'énormes quantités de lait condensé, de fromage et de beurre qui étaient expédiées aux Îles Britanniques alors assiégées, la production de cheddar domine encore l'industrie fromagère au Québec et au Canada. En 2003, par exemple, le Québec a produit 61 millions (46 pour cent) des 132 millions de kilogrammes de cheddar produit au Canada.

Les fromages fins ont également vu le jour au Québec dans les années 1880, lorsque les moines de France se sont établis près du village d'Oka et qu'ils ont commencé à fabriquer le fromage du même nom. D'autres moines fabriquaient également des fromages fins, spécialement des bleus de haute qualité, mais leur fabrication est demeurée une activité économique marginale pendant une bonne partie du 20^e siècle. Ce ne fut pas avant les années 60 que la prospérité et l'immigration d'après-guerre, particulièrement l'arrivée à Montréal d'un nombre important d'amateurs de fromage italiens et grecs, se sont combinées pour créer une augmentation significative de la demande de fromages autres que le cheddar.

« La popularité de la pizza et du spaghetti, en particulier, a créé un énorme marché pour la mozzarella, » explique Michel Morrisset, directeur du programme économie et gestion agroalimentaires à l'Université Laval et un consultant en marketing bien connu dans l'industrie laitière du Québec. « Pour la première fois, le cheddar a eu de la compétition. » Le résultat, mentionne M. Morrisset, a été l'avènement de plusieurs gros fabricants dont les produits principaux sont les fromages spécialisés. De loin



Commission
canadienne du lait

Canadian Dairy
Commission



Avis aux fabricants de produits laitiers et aux transformateurs secondaires

Vous cherchez à développer votre entreprise ? Avez-vous du mal à innover faute de ressources nécessaires ?

Si oui, nous avons des bonnes nouvelles pour vous.



MILKMAP.ca

Aide et mode d'emploi

La CCL a mis en place deux nouveaux instruments **Fonds d'accès direct** et **Fonds d'aide à l'innovation** pour vous faciliter l'accès au soutien technique et aux conseils d'experts. Pour tout savoir, contactez Shana Bailey au (613) 792-2335, sbailey@ag.gc.ca ou appelez sans frais au 1-856-365-0675.

le meilleur était Saputo, qui, avec Agropur et Parmalat, totalisent pour environ 90 pour cent des plus de 180 millions de kilogrammes de fromage produit au Québec à chaque année – et cela représente la moitié de la production totale de fromage au Canada. Les fromages spécialisés représentent quelques 122 millions de kilogrammes de la production totale du Québec, dont la moitié est de la mozzarella.

La chute des barrières commerciales internationales et la croissance du nombre de consommateurs soucieux de leur santé qui achètent moins de beurre et plus de fromage ont également ajouté une toute autre dimension au marché fromager québécois: une forte croissance dans la demande de fromages européens importés et coûteux comme le brie, le camembert, le gouda, le suisse-émmental et le gruyère. « La plupart étaient importés depuis les années 60, » explique M. Morrisset. « Mais le marché a évolué très rapidement dans les années 80. « Pour le marchand de fromage Achim, qui a travaillé dans une boutique d'aliments fins pendant ses études dans le centre-ville de Montréal dans ces années-là, cette évolution reflétait à la fois le raffinement croissant et le caractère bon-vivant du Québécois. « Les Québécois ont l'esprit assez ouvert quand il s'agit d'essayer de nouveaux produits, » affirme-t-il. « Plusieurs d'entre eux se sont investis en grande dans les fromages, autant pour leur plaisir personnel que pour leur agrément social avec leur famille et leurs amis. »

Empressés de capitaliser sur la demande sans cesse croissante, quelques fabricants de fromage existants et plusieurs nouveaux qui sont apparus du jour au lendemain en région partout au Québec ont commencé à produire de petites quantités de fromages fins à des prix raisonnables. Initialement, ils produisaient des copies des fromages importés les plus populaires. Avec l'encouragement et le soutien des chefs, des traiteurs, des critiques alimentaires et du gouvernement du Québec, ils sont devenus de



Proulx qui, avec un seul employé, transforme à la main les 1 500 litres de lait qu'il produit chaque semaine en presque 100 kilogrammes de fromage.

plus en plus audacieux et créatifs. « Un nombre incroyable d'excellents fromages portant le nom ou la personnalité des individus qui les a créés se retrouvent sur le marché depuis quelques années – et ce n'est qu'un début, » mentionne M. Resther.

Parmi les meilleurs et les plus évocateurs, il mentionne La Vache à

Maillotte, Le Grand Manitou, Chèvre noir et Cap Rond, qui l'an dernier a permis à Éric Proulx de la Ferme Tourilli de remporter un prix Sélection Caseus. Mise sur pied par l'Institut de technologie agroalimentaire à Saint-Hyacinthe, la remise des prix est le point saillant du festival du fromage de Warwick, un événement annuel annoncé à grand renfort de publicité qui rassemble les fromagers et les connaisseurs de fromage d'un bout à l'autre du Québec.

Sans grande surprise, le succès apparent de certains producteurs, combiné au développement vertigineux de la « Route gourmande des fromages fins, » un circuit gastronomique élaboré pour les amateurs de fromage à travers les régions les plus pittoresques du Québec, ont attiré l'attention de plusieurs fromagers en devenir. « Les gens m'appellent constamment pour apprendre comment il peuvent démarrer une fromagerie, » explique M. Trudel. Notamment,



Séparateur Westfalia

Grossissez encore vos profits grâce au Protein-Plus System

Une plus importante récupération des protéines dans le lait est un net avantage pour votre environnement. PRO, le Protein-Plus System permet, par sa technique innovatrice, de réaliser des progrès remarquables dans la technologie de séparation du lait. Il en résulte, d'une part, une réduction importante des coûts et, d'autre part, une augmentation des profits considérable à tout le processus de séparation.

Les derniers investissements, il est plus rentable d'opter pour la nouvelle génération de séparateur HYVOL PRO avec le Protein-Plus System. Pour l'optimisation des séparateurs déjà en exploitation, une simple mise à niveau avec PRO, le Protein-Plus System.

Pour savoir de quelle façon le Protein-Plus System peut améliorer vos résultats, visitez notre site Web à www.westfal.com ou contactez avec nous au (905) 319-3900.

GEA Westfalia Separator Canada, Inc.
 Leading Technologies. Individual Solutions. Individualité.
 5252 John Lucas Drive • Burlington • Ontario L7L 6G5
 Téléphone : (905) 319-3900 • Télécopieur : (905) 319-3902
 www.westfal.com • Courriel : gea.canada@westfal.com

Une entreprise du groupe mg technologies



Creating Sensory Advantage.
GRÂCE À

DES SOLUTIONS UNIQUES
EN SANTÉ ET BIEN-ÊTRE

*des extraits naturels
des arômes naturels*

Natural Cheese & Dairy Concentrates

*des huiles essentielles
(agrumes et épices)*

*des arômes et des
ingrédients naturels*

des boissons « de pointe »



DES ARÔMES ET DES INGRÉDIENTS
EXCEPTIONNELS POUR

*les crèmes glacées, les yogourts glacés,
les sorbets et les glaces fantaisie*



DES SYSTÈMES D'ENCAPSULATION
UNIQUES

*Flavorburst[®], Graniseal[™],
Ultraseal[™], Dermaseal[®]
& Bake-stay[™]*



DES SUCCÉDANÉS D'ÉPICES
NATURELS

E-Z Resins[®]

Spice-N-Easy[®]

HVP's, AYE's & bases alimentaires

des assaisonnements

de solutions pour améliorer

le goût des aliments

des boissons « de pointe »

2400 Matheson Blvd, East
Mississauga, Ontario L4W 5G9
Tél: (905) 282-9808
Fax: 905 282-9992

www.givaudan.com

Givaudan[®]

mentionne-t-il, plusieurs de ceux-ci sont des producteurs laitiers intéressés à développer de nouvelles sources de revenu de leurs surplus ou encore à démarrer une entreprise pour leurs enfants.

Tandis que que les ventes de cheddar et de mozzarella sont stagnantes depuis plusieurs années, les gros joueurs s'immiscent dans le marché des fromages fins. Le meilleur exemple est l'acquisition récente de Fromage Côté S.A. par Saputo, une transaction de 54 millions de \$ qui vient tout juste d'être complétée au moment de mettre Food in Canada sous presse. Bien qu'un des plus grands producteurs de cheddar au Québec, Fromage Côté est mieux connu des consommateurs pour ses comptoirs de vente Distributions Kingsey et sa demi-douzaine de marques de fromages fins, qui inclue le très populaire Triple crème de Warwick. « Avec cette seule transaction, » explique M. Resther « [Saputo] a ajouté une corde bien établie de fromages fins à son violon. »

Une croissance si vertigineuse dans le secteur, par contre, inquiète certains experts de l'industrie. Une des craintes est qu'au fur et à mesure que le nombre de producteurs et de fromages augmentent, la demande au sein d'une population de seulement sept millions d'habitants se nivelera inévitablement. L'exportation est une solution possible au problème. Par contre, le petit volume de fromage produit par plusieurs artisans ne permet pas une grande distribution. « Plusieurs excellents fromages sont littéralement inconnus à l'extérieur de leur région, » mentionne M. Resther. « Un bon exemple est Le Valbert, un fromage fin du Lac-St-Jean. Il a remporté tous les grands prix au Québec. Mais personne ne le trouve. »

La consistance est un autre problème. Alors que la plupart des artisans fabriquent d'excellents fromages, la qualité n'est pas toujours uniforme. Selon M. Trudel, le problème provient d'un manque de ressources et d'expérience. « La plupart des entreprises sont très petites et très jeunes. L'âge

moyen est seulement de quatre ans, » mentionne-t-il. « J'entend souvent les spécialistes dire, 'les fromages artisanaux sont merveilleux. Le problème est la régularité.' »

Un autre danger, ajoute M. Trudel, est le potentiel d'une montée déstabilisante du nombre de producteurs. « S'il y a trop de gens qui fabriquent des fromages fins cela diminue la part de marché des autres car ils compétitionnent tous pour le même dollar, » mentionne-t-il. « À ce point de vue, je pense que nous approchons du point de saturation. »

Pour sa part, M. Proulx mentionne qu'il connaît les inconvénients de la fabrication fromagère artisanale que trop bien. Géographe de formation qui travaillait en tant que conseiller en développement régional avant de décider de réaliser un rêve et d'essayer de vivre de sa ferme avec son épouse et ses deux jeunes enfants, il a investi 150 000 \$ et « beaucoup d'huile de coude » dans ce projet qui, après quatre années, approche seulement la rentabilité. « Cela a été dur, » mentionne M. Proulx qui, avec un seul employé, transforme à la main les 1 500 litres de lait qu'il produit chaque semaine en presque 100 kilogrammes de fromage. « Heureusement que mon épouse a un bon emploi. C'est ce qui paie l'hypothèque. »

Mais avec la jeunesse, l'énergie et le zèle missionnaire qui caractérise la nouvelle génération d'artisans fromagers du Québec, M. Proulx est convaincu que l'avenir s'annonce prospère pour lui et l'industrie. « Je veux continuer à développer mes connaissances et à essayer de devenir un expert dans mon champ d'activité » mentionne-t-il. « Je me vois également comme un pionnier. Mon projet démontre aux gens qu'ils peuvent fabriquer des produits localement. J'espère que plusieurs d'entre eux s'impliqueront, ici comme ailleurs. Cela serait formidable pour le développement régional à travers le Québec. »

Mark Cardwell est un collaborateur indépendant de Québec.