



SIAL Canada 2023
Toronto, mai 2023

Le Conseil des industriels laitiers du Québec : partenaire de l'événement phare en alimentation au Canada via le Concours international de fromages

Le Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ) renouvelle son partenariat avec le salon SIAL Canada dans le cadre de la troisième édition du Concours international de fromages. Ce concours est une vitrine unique sur le monde pour toutes les fromagères et tous les fromagers qui souhaitent partager leur passion et le fruit de leur expertise sur la planète alimentation! La collaboration du CILQ à ce concours est donc un privilège qui permet de faire rayonner le savoir-faire québécois sur la scène mondiale.

Le secteur fromager est l'un des fleurons du terroir québécois. Il se démarque par la typicité et la qualité exceptionnelle des produits offerts aux consommatrices et aux consommateurs aux quatre coins de la belle province! Le SIAL Canada est donc le moment et l'endroit tout indiqué pour faire découvrir ou redécouvrir nos fromages bien d'ici!

Le 9 mai prochain, le CILQ aura l'honneur de remettre le prix Coup de cœur au fromage québécois certifié Fromage fermier qui se sera démarqué dans la catégorie « Fromage fermier artisanal ». Cette nouvelle catégorie a été créée par SIAL Canada à l'initiative du CILQ dans la foulée du déploiement du tout nouveau terme valorisant Fromage fermier au Québec. Elle s'adresse aux fromages certifiés fabriqués à partir du lait du troupeau de la ferme de leurs propriétaires.

Au Québec, le nouveau terme valorisant Fromage fermier est une reconnaissance par le gouvernement québécois d'un fromage qui est produit de façon fermière, c'est-à-dire fabriqué selon des méthodes de fabrication artisanale en respectant le principe « une ferme, un troupeau, un fromager ». En effet, seul le lait du troupeau de la ferme est utilisé dans la confection du fromage au sein d'installations qui se trouvent à même l'exploitation agricole. Parmi les Fromages fermiers certifiés, on peut retrouver tout type de fromages : affinés ou non, fabriqués avec des laits crus, thermisés ou pasteurisés de brebis, de bufflonne, de chèvre ou de vache. À ce jour, près de 130 fromages québécois ont été certifiés fermiers.

Je nous souhaite à toutes et à tous une belle cuvée 2023 qui mettra en valeur ce joyau chéri de toutes et tous de la table : le fromage!

Charles Langlois
Président - directeur général