



SIAL CANADA DÉVOILE LES GRANDS GAGNANTS DU CONCOURS INTERNATIONAL DE FROMAGES 2025!

Fort de son succès en 2023 à Toronto, ce concours biennal international spécialement dédié aux fromages revient pour sa 4^e édition à Toronto. Le jury, présidé par Gurth Pretty et composé de 14 professionnels de l'industrie fromagère, a évalué 205 fromages en provenance de 10 pays, répartis en 27 catégories. Pour être éligible, une catégorie devait compter au moins trois produits inscrits.

Nouveautés 2025 : une catégorie spéciale Meilleur fromage canadien à base de lait de vache, présentée par les Producteurs laitiers du Canada, a été introduite pour célébrer l'excellence des fromages issus à 100% de lait de vache canadien. Le Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ) a également remis une médaille spéciale au meilleur fromage artisanal fermier du Québec, parmi les fromages certifiés pour l'utilisation du terme valorisant Fromage fermier.

Tous les fromages récompensés "Champions de catégorie" ont été offerts à la dégustation lors d'un 4 à 6 organisé sur le SIAL Laitier, le mardi 29 avril, de 16 h à 18 h.

MERCI À GURTH M. PRETTY, PRÉSIDENT DU JURY

« L'édition 2025 du Concours International de Fromages du SIAL Canada a été un véritable succès! Quatorze experts de l'industrie fromagère, qui se sont généreusement portés volontaires à titre de juges tant esthétiques que techniques, ont goûté chacun des fromages gagnants par catégorie, avant de voter à bulletin secret pour leur coup de cœur personnel. La compétition a été serrée, mais c'est le fromage Grand Trunk, signé Stonetown Artisan Cheese en Ontario, qui a remporté le titre de Grand Champion.

À mon avis, tous les fromages présentés méritent le titre de champion. Un grand merci à toutes les fromageries qui ont pris part à cette belle aventure! » Gurth Pretty, Lakeview Cheese Galore



MERCI À NOS MEMBRES DU JURY



Félicitations au Grand Champion STONETOWN ARTISAN CHEESE de St. Marys avec son fromage GRAND TRUCK, qui a également remporté le Prix spécial Meilleur Fromage Canadien à base de lait de vache par les Producteurs Laitiers du Canada.

« Nous sommes touchés et reconnaissants d'avoir remporté le titre de Grand Champion pour une deuxième compétition de suite, cette fois grâce à notre fromage Grand Trunk. Je suis extrêmement fier de Ramon, notre maître fromager, ainsi que de toute l'équipe pour les efforts mis chaque jour à produire un produit de qualité. Un bon fromage commence par un bon lait, et notre équipe à la ferme fait pleinement partie de cette réussite. », ajoute **Hans Weber**, propriétaire et fondateur de Stonetown Artisan Cheese.

Partenaires Concours International de Fromages



Partenaires du Canada,
pays à l'honneur



Partenaires Institutionnels

LAURÉATS CONCOURS INTERNATIONAL DE FROMAGES 2025



Grand Trunk
Stonetown Artisan Cheese
Grand Champion



Wildwood
Stonetown Artisan Cheese
Prix spécial Meilleur Fromage Canadien à base de lait de vache par Producteurs Laitiers du Canada



Chemin Hatley
Fromagerie la Station inc.
Prix spécial Meilleur Fromage fermier du Québec par CILQ



Comtomme
Fromagerie la Station inc. - QC
Fromage à croûte lavée



Fruitière Des Bergers
Fromagerie Nouvelle France
Nouveau fromage pas encore disponible sur le marché Nord-Américain



Grey Owl
Fromages CDA - Le Détour - QC
Fromage recouvert de cendres



Blue Moo
COWS Creamery
Fromage bleu avec veinage visible



Franc-Gilles
Fromage Warwick inc. - QC
Cheddar âgé de 3 à 6 mois



Fromage cheddar 1 an
Fromagerie Perron - QC
Cheddar âgé de 6 à 12 mois



Fromage cheddar 2 ans
Fromagerie Perron - QC
Cheddar âgé de 12 à 24 mois



2020 Reserve Cheddar
COWS Creamery - PE
Cheddar âgé de plus de 24 mois



Fruitière Des Bergers
Fromagerie Nouvelle France - QC
Fromage à pâte semi-molle



Appletree Smoked Cheddar
COWS Creamery
Fromage fumé



OKA Érable 190g
Agropur - OKA
Fromage avec particules non physiques ajoutées



Cumin Mild
Mountainoak Cheese
Fromage avec particules physiques ajoutées



Saganash
Fromagerie Kapuskaise
Fromage à pâte dure



Ricotta
Quality Cheese Inc.
Fromage frais de vache



Madelaine
Fromagerie Nouvelle France - QC
Fromage à pâte molle et croûte fleurie



Wildwood
Stonetown Artisan Cheese
Fromage à pâte ferme



Zurigo
Fritz Kaiser - Fromages CDA
Fromage à faible teneur en matières grasses



Farmstead Medium
Mountainoak Cheese
Gouda affiné de 3 à 6 mois



Louis Cyr
Fromagerie Bergeron
Gouda affiné de 6 à 12 mois



Farmstead 3 Year Old
Mountainoak Cheese
Gouda affiné de plus de 12 mois



Halloumi style
Fromagerie Kapuskaise
Fromage à griller de style moyen-oriental



Raclette de Compton
Fromagerie la Station inc.
Fromage à griller raclette



Grand Trunk
Stonetown Artisan Cheese
Fromage style Suisse



Bois de Grandmont
Fromagerie Médard - QC
Fromage à croûte mixte

FÉLICITATIONS AUX LAURÉATS 2025!

Découvrez le gagnant de chacune des 27 catégories de fromage ainsi que le GRAND CHAMPION du concours international de Fromages 2025!

Les gagnants fromagers bénéficieront de visibilité et de retombées internationales grâce à nos médias ainsi qu'au réseau SIAL.

Visitez sialcanada.com pour en savoir plus sur SIAL Canada 2025.

SOURCE : SIAL CANADA
Relations Publiques Marelle Communications,
cisambert@marellecommunications.com