



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Pour publication immédiate

### **Le Festival des fromages artisanaux québécois – Un fromage, une région!**

**La Pocatière, le 4 juin 2013** – Le Festival des fromages artisanaux québécois arrive à grands pas! La fromagerie Le Mouton Blanc sera l'hôte de cette 3<sup>e</sup> édition. Les producteurs du célèbre fromage la Tomme du Kamouraska, Rachel White et Pascal-André Bisson et l'Association des fromagers artisans du Québec, invitent gourmands, familles et passionnés des fromages à cette grande fête qui se tiendra les 20 et 21 juillet prochain. Au menu, deux jours de festivités et une cinquantaine de fromages fermiers à déguster.

#### **Objectif de l'événement**

Cet événement réunit l'expertise et le savoir-faire d'une quinzaine de fromagers artisanaux du Québec qui se réunissent pour célébrer leur art et partager leur passion au grand public. Au Festival des fromagers, on ne retrouve que des fromages fermiers québécois, fabriqués à partir du lait de leurs élevages. Les québécois consomment beaucoup moins de fromages artisanaux que nos cousins français... Le but avoué de l'événement est de renverser cette tendance et à en croire l'engouement des deux premières éditions de l'événement, c'est mission accomplie!

#### **Le porte-parole : Christian Bégin**



Ayant à coeur de soutenir le travail des artisans et producteurs qui développent des saveurs uniques et propres à leur terroir, le comédien et animateur gastronomique Christian Bégin sera le porte-parole du Festival des fromages artisanaux québécois pour une deuxième année consécutive.

*« Les fromages fermiers québécois sont d'une excellente qualité et méritent d'être savourés et connus de tous. De plus, la région du Kamouraska est une magnifique terre d'accueil pour ce type de festival! »* a mentionné Christian Bégin.

### **Mission de l'Association des fromagers artisans du Québec**

C'est en 2008 que les producteurs de fromages fermiers du Québec ont senti le besoin de se regrouper pour promouvoir leur travail et faire valoir leurs droits. L'Association des fromagers artisans du Québec, dont la présidence est assurée par M. Louis Arsenault, propriétaire de la fromagerie des Grondines. Il faut savoir que les petites fromageries sont soumises à la même réglementation et doivent fournir les mêmes fastidieux rapports que les fromageries industrielles telles que Agropur et Saputo. Pas surprenant qu'il y ait si peu de fromages fermiers au Québec... L'association demande une réglementation plus viable pour les petits producteurs et un frein à l'entrée massive sur le marché des fromages d'importation européenne. Nos cousins français jouissent de subventions gouvernementales importantes ce qui réduit leurs coûts de production et rend donc la compétition déloyale pour les producteurs d'ici. Leurs revendications s'inscrivent dans la nouvelle politique de souveraineté alimentaire mise de l'avant par le gouvernement du Québec qui vise à ce que la consommation des québécois d'aliments locaux passe de 33 % à 50 %.

### **Historique de la fromagerie le Mouton Blanc**

La fromagerie le Mouton Blanc, c'est l'histoire de Rachel White, la bergère, et Pascal-André Bisson, le fromager. « C'est à l'intérieur de ce mariage fondamental que résident les secrets de nos fromages ». En 1996, le couple fait l'acquisition d'une petite ferme désaffectée et décide de se consacrer à la production ovine laitière. Le Québec compte actuellement une vingtaine d'entreprises de brebis laitières et à notre connaissance, celle du Mouton Blanc détient l'un des plus gros cheptel, soit 400 brebis en production pour un litrage annuel de plus de 70 000 litres de lait. En 2004, Pascal-André et Rachel se lancent dans la production fromagère, nécessitant un investissement de plus de 400 000 \$. C'est ainsi que la Tomme du Kamouraska voit le jour et remporte le grand prix du public Caséus en 2006 et celui du meilleur fromage de brebis la même année! S'en suivront successivement de nouveaux fromages, la Tomme au poivre et le Vlimeux, puis l'ouverture de la boutique à la ferme en 2011. Au Mouton Blanc, vous trouverez à l'année plus d'une trentaine des fromages de leurs collègues fermiers et des produits de niche du Bas-Saint-Laurent qu'ils ont sélectionné au fil des ans.



*Rachel White, bergère*



*Pascal-André Bisson, fromager*

### **Programmation du Festival des fromages artisanaux québécois**

Cette grande fête gastronomique se déroulera les 20 et 21 juillet 2013 à la ferme de la fromagerie Le Mouton blanc de La Pocatière, de 10 h à 16 h. Dégustations et activités gratuites pour toute la famille. Pour plus d'information, consulter le site Internet de l'événement au [www.lemoutonblanc.ca](http://www.lemoutonblanc.ca)

- Dégustation gratuite d'une cinquantaine de fromages fermiers;
- Conférences sur le monde fromage;
- Musée sur le secteur laitier;
- Kiosques d'intervenants régionaux;
- Animation pour les jeunes;
- Jeux et fermette;
- Visite de la ferme du Mouton Blanc;
- Vente de fromages par les exposants;
- Vignoble, boulangerie et artisan du bois sous la tente chapiteau;
- Vente de hot dog européen à la viande d'agneau de la ferme du Mouton Blanc.

### **Les fromagers présents à l'édition 2013 : Un fromage, une région!**

Plus de 13 fromagers seront présents pour rencontrer les visiteurs.

- Fromagerie Au Gré des champs, Saint-Jean-sur-Richelieu (vache)
- Fromagerie des Grondines, Grondines (vache-chèvre-brebis)
- Fromagerie du Presbytère, Sainte-Élisabeth-de-Warwick (vache)
- Fromagerie F.X. Pichet, Sainte-Anne-de-la-Pérade (vache)
- Fromagerie La Station, Compton (vache)
- Fromagerie La Suisse Normande, Saint-Roch-de-l'Achigan (chèvre-vache)
- Fromagerie Le Mouton Blanc, La Pocatière (brebis)
- Fromagerie Lehmann, Hébertville (vache)
- Fromagerie Médard, Saint-Gédéon (vache)
- Les Fromages du Verger, Saint-Joseph-du-Lac (brebis)
- Les Fromagiers de la Table Ronde, Sainte-Sophie (vache)
- Fromagerie de la Nouvelle France, Racine (brebis)
- Fromagerie du Pied-de-Vent, Iles-de-la-Madeleine (vache)



*Fromages fermiers du Québec*

### **Commanditaires et partenaires**

Merci aux commanditaires 2013 sans qui l'événement n'aurait pas l'envergure qu'il aura le 20 et 21 juillet prochain.

#### **Partenaire Associé**

Ville de La Pocatière  
CLD du Kamouraska  
Fédération des producteurs de lait du Québec  
Association des fromagers artisans du Québec  
La Financière agricole du Québec

#### **Partenaire Collaborateur**

Développement économique La Pocatière (DELP)  
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

#### **Partenaire Distingué**

SADC du Kamouraska  
Banque Nationale  
Norbert Morin, député de la circonscription de la Côte-du-Sud  
Groupe coopératif Dynaco  
MRC de Kamouraska  
L'union des producteurs agricoles de la Côte-du-Sud  
L'union des producteurs agricoles du Bas Saint-Laurent

#### **Partenaire média**

CIMT  
CHOX-FM  
Journal Le Placoteux

#### **Producteurs de l'événement**

Fromagerie Le Mouton Blanc  
Association des fromagers artisans du Québec

### **Festival des fromages artisanaux québécois**

20 et 21 juillet de 10 h à 16 h

Fromagerie Le Mouton Blanc : 176, route 230 Ouest, La Pocatière

50 fromages fermiers à déguster

Activités gratuites pour toute la famille

[www.lemoutonblanc.ca](http://www.lemoutonblanc.ca)

- 30-

Source : Marie-Claude Joannis  
Responsable des communications de l'événement  
mjoannis@hidalgomedia.ca  
418 482-006