

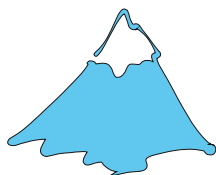


LES FROMAGES CASEUS

EXCEPTIONNELS DEPUIS 20 ANS!

Sélection Caseus, le concours des fromages du Québec fête cette année son 20^e anniversaire!

Ce concours est un incontournable du paysage fromager québécois. Il est le seul consacré à la reconnaissance et à la mise en valeur des fromages faits au Québec. Il est ouvert à tous les fromagers, et ce, peu importe la taille de leur entreprise, le type de fromage fabriqué ou le type de lait utilisé. Depuis quelques années, le concours a le vent dans les voiles!



Aujourd'hui, en 2018, quand un fromage gagne le Caseus Or, non seulement est-il le meilleur fromage du Québec, mais il est au sommet d'une montagne haute de quelques 500 fromages! Peut-être même un peu plus. Chose certaine, pour le monde fromager québécois, c'est en quelque sorte réussir l'exploit de se retrouver au sommet de l'Everest.

C'est en 1998, à la suite de la disparition du gala des Lys d'or qui rendait hommage aux artisans du tourisme et de la gastronomie québécoise, que le directeur général de l'Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe de l'époque confiait à un de ses professeurs la mission d'organiser un concours pour mettre en valeur les fromages québécois. L'occasion est tout indiquée de faire appel aux services du président du Festival des fromages fins de Warwick d'alors.

Il en a coulé du lait depuis 1998... Lors de la première compétition en 1999, on comptait 89 fromages d'inscrits. Le Vacherin des Bois-Francis avait alors remporté le Caseus Or. En 2017, il y avait 226 fromages sur la ligne de départ, une progression de 165%! **Il n'y a pas à dire, le monde fromager québécois porte en lui un dynamisme hors du commun.**

PREMIER CONCOURS

85 inscriptions

DERNIER CONCOURS

226 inscriptions

UNE PROGRESSION DE 165 %!





Au Québec, Sélection Caseus est le concours ayant la plus grande notoriété pour faire connaître nos fromageries. Dans un monde extrêmement compétitif, c'est un avantage. En inscrivant nos fromages à la compétition, nous nous donnons la possibilité de les améliorer grâce à l'évaluation que le jury nous fait parvenir, mais nous nous assurons aussi du maintien de la crédibilité du concours aux yeux des consommateurs.

— JEAN MORIN, FROMAGERIE DU PRESBYTÈRE, CASEUS OR 2016 ET 2017



Le concours compte sur la collaboration des acteurs importants du secteur bioalimentaire québécois :

Aliments du Québec, l'Association des fromagers artisans du Québec, le Centre d'expertise fromagère du Québec, Cintech agroalimentaire, le Conseil des industriels laitiers du Québec, La Financière agricole du Québec, l'Institut de technologie agroalimentaire et le Syndicat des producteurs de chèvres du Québec.

Plusieurs partenaires financiers s'associent au concours :

Les Producteurs de lait du Québec, IGA, Metro et Provigo, La Financière agricole du Québec, Aliments du Québec et le Conseil des industriels laitiers du Québec.

Le concours s'appuie sur la contribution des distributeurs de fromages :

Aux Terroirs, Fromages CDA et Plaisirs Gourmets.

Chaque année, le groupe de juges rassemble des spécialistes représentatifs des diverses filières des secteurs alimentaire et fromager. Il réunit des sommeliers, des fromagers marchands, de grands chefs cuisiniers, des représentants de la presse gastronomique, des spécialistes de l'évaluation sensorielle et des experts en fabrication fromagère. Cette variété de compétences assure une évaluation juste de tous les fromages en lice.

En 2018, de grands chefs québécois de renommée internationale ont accepté de se joindre au jury.



Le saviez-vous?

- Le Québec produit près de 60 % des fromages fins du Canada.
- Le fromage en grains a vu le jour au Québec, qui est encore aujourd'hui une des rares régions du monde où il est fabriqué.
- Les fromages québécois ont remporté plus de 50 % des prix lors du dernier Concours des fromages fins canadiens.