



Pour publication immédiate

COMMUNIQUÉ

Les fromagers de la région et le Conseil de développement bioalimentaire de Lanaudière :

Cinq bonnes raisons de déguster les fromages lanaudois!

JOLIETTE, LE 3 OCTOBRE 2008 – Les fromages québécois font la une plus souvent qu'à leur tour et les fromagers de la région sont évidemment touchés par la situation. Le 25 septembre 2008, avait lieu une rencontre des fromagers lanaudois avec les principaux intervenants régionaux soit, le MAPAQ, les CLD et le CDBL. Cette rencontre avait pour but de faire un portrait de la situation et de développer un plan d'action adéquat.

- ◆ Lanaudière, avec ses sept fromagers, est reconnue nationalement pour la qualité de ses fromages.
- ◆ Les fromagers lanaudois, bien que respectant les normes en vigueur, ont décidé de leur propre chef de mettre en place un système de qualité dont les normes vont au-delà des exigences des ministères concernés.
- ◆ Toutes les fromageries ont été inspectées.
- ◆ Les fromagers représentent plus de 80 emplois.
- ◆ Il suffit de goûter les fromages de la région pour les adopter.

Monsieur Benoit Rivest, directeur général du CDBL nous mentionne : « C'est la demande des consommateurs qui a favorisé l'essor de toutes ces fromageries. C'est donc également la demande des consommateurs qui permettra aux fromagers de sortir gagnants de la situation actuelle. Acheter, c'est plus que voter; c'est favoriser le développement. Il n'y a aucune raison de se priver d'une charmante soirée ce week-end en dégustant du Victor et Berthold, du Pizy ou du Presqu'Ile, accompagnés bien entendu d'un bon vin lanaudois! »

- 30 -



Conseil de développement bioalimentaire
de Lanaudière

Fromageries et fromages lanaudois

Chèvrerie Barrousse (St-Cuthbert)

Le Chevalier de Lorimier, Le Petit Paturin



Fromagerie Champêtre (Le Gardeur)

*Le Presqu'île, Le Grand Chouffe, Le Cheddar en grain et en bloc, Le Suisse Champêtre,
Le Brick, La raclette Champêtre et le tout nouveau Bocké*

Fromagerie Couland (Joliette)

*Marie-Charlotte, St-Émile, Capri-Corne, Petite Cherrette, Mon Précieux, La Galipette,
Ste-Élisabeth, Ste-Generière, Agnelle de Bayolle, Brebiane, Prés de Kildare, Le Couland*

Fromagerie du Domaine Féodal (Ste-Geneviève-de-Berthier)



Le Noble, Le Cendré des prés, Les prés de la Bayonne

Fromagerie du Champ à la meule (Notre-Dame-de-Lourdes)

*Le Victor & Berthold, Le Fétard, Le Laracam, La raclette de Joliette, La Terre Promise &
Le Victor & Berthold de réserve*

La Suisse Normande (St-Roch-de-L'Achigan)

*Le Freddo, Le Barbu, Le Pizy, Le Capra, Le petit Normand, Le Caprice,
Le Sabot de Blanchette, Le Crotin et Le Petite Poitou*

Les Folies Bergères (St-Cuthbert)

Produits en vente sous peu. À surveiller. . .

