

Juin 2005

# Le FORUM

des Spécialistes



**ARTICLE VEDETTE:  
FROMAGE, QUESO,  
FROMAGGIO, KAAS, TUPI :  
UN MONDE DE FROMAGES À  
SAVOURER...**

## **Fromage, queso, formaggio, kaas, tupí : un monde de fromages à savourer...**

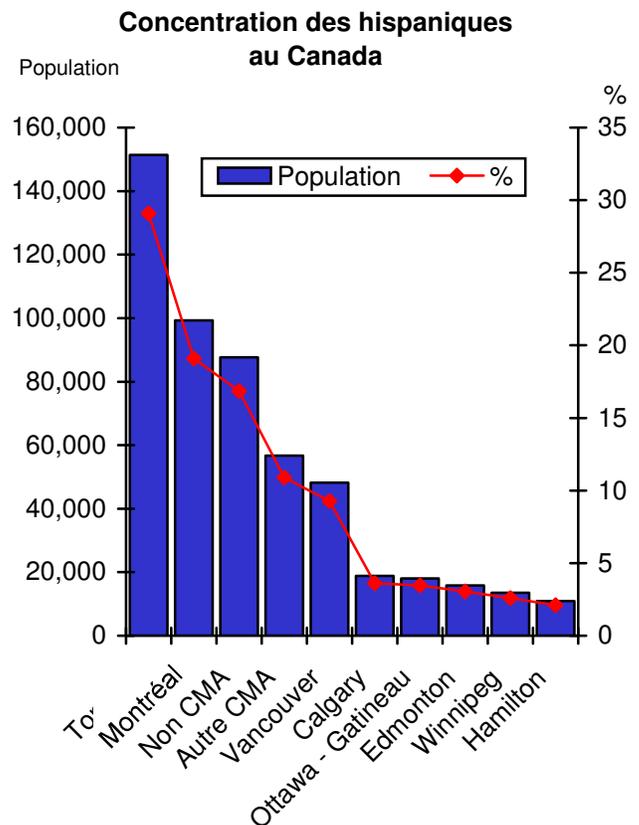
Qui peut résister à la tentation du fromage ? Seul ou accompagné, soit de craquelins, soit d'un verre de vin, ou fondu dans un délicieux plat au four, le fromage est un parfait complément de tout régime alimentaire. Il rehausse la saveur et l'attrait visuel des aliments cuits au four, accroît la valeur des plats congelés et épaissit les sauces. Rien d'étonnant à ce qu'il reste l'un des produits laitiers les plus populaires avec une consommation par habitant de 11,81 kg en 2003, chiffre qui progresse chaque année. Comme le souligne Helen Bishop-MacDonald, nutritionniste en santé, « rien ou presque n'égale le fromage comme aliment ou ingrédient ... il est certainement pratique. » (*Le Forum des spécialistes*, avril 2004)

Nombreuses sont les variétés de fromage préparées au Canada, pays déjà très connu et fier de ses variétés uniques dont le Cheddar, l'Oka, le Gouda et le Marbré. Mais à voir les centaines de variétés cultivées à travers le monde, il est évident que les fabricants de fromage canadiens ont encore des parts de marché à conquérir.

Qu'en est-il du flot constant de nouveaux arrivants au pays ? Les mets et aliments ethniques et traditionnels sont de plus en plus en demande, et cela comprend, bien entendu, le fromage. Des variétés européennes, tels Motasio, Bel Paese, Fybo ou

Kashkaval, aux saveurs hispaniques comme queso fresco, queso blanco et queso añejo, le marché canadien de nouveautés fromagères est aussi ouvert que les possibilités sont innombrables.

Selon de récentes données statistiques, il y a actuellement au Canada près de 500 000 hispaniques et la plupart viennent de pays aussi divers que le Salvador, le Mexique, le Pérou, la Colombie, le Guatemala, l'Équateur et l'Espagne. De plus, les communautés hispaniques se trouvent dans chaque province, la concentration la plus forte étant à Montréal, à Toronto et à Vancouver.



Source : Statistique Canada, Recensement 2001

La liste qui suit présente des fromages qui ne sont pas actuellement produits ni aisément disponibles au Canada. Par le

biais du *Fonds d'accès direct (FAD)*, du *Fonds d'aide à l'innovation (FAI)* et du *Programme d'innovation en matière de produits laitiers (PIMPL)*, la Commission canadienne du lait veut encourager la fabrication de ces fromages et incite les fabricants canadiens à en profiter, en particulier ceux qui souhaitent bénéficier de l'aide technique spécialisée et/ou d'un volume laitier additionnel.

### **Fromages persillés (fromage bleu)**

- Gorgonzola
- Roquefort

### **Cheddar et autres variétés cheddar**

- Caerphilly
- Cheshire
- Farmers\*
- Gloucester
- Lancashire
- Leicester
- Montasio



### **Fromages à pâte molle**

- Banon
- Gournay

### **Autres nature**

- |              |             |
|--------------|-------------|
| • Ambrosia   | • Lappi     |
| • Bel Paese  | • Leyden    |
| • Crotonese  | • Mitzithra |
| • Danbo      | • Munster   |
| • Emmental   | • Norvegia  |
| • Esrom      | • Rigatino  |
| • Fynbo      | • Samsø     |
| • Gjetost    | • Sardo     |
| • Grana      | • Sbrinz    |
| • Grieve     | • St. Jorge |
| • Kashkaval  | • Svenbo    |
| • Kaseri     | • Trappiste |
| • Kefalotyri | • Vize      |

## **Fromages hispaniques**

### **Fromages à pâte molle**

- Queso Fresco
- Panela
- Queso Blanco
- Requeson

### **Fromages à pâte demi-ferme**

- Asadero
- Oaxaca
- Queso Quesadilla

### **Fromages à pâte dure**

- Cotija
- Queso Añejo

Fidèle à sa mission, celle de favoriser l'innovation et la croissance dans le domaine de la fabrication et de l'utilisation de produits et d'ingrédients laitiers canadiens, la Commission canadienne du lait vient en aide aussi aux fromagers et offre des programmes particulièrement adaptés. En un mot, la CCL apporte de l'aide à tout fabricant qui le désire, que ce soit sous forme de consultations gratuites auprès d'un centre de technologies alimentaires reconnu, d'un financement plafonné à 25 000 \$ ou d'accès en marge des attributions aux usines provinciales.

## **Fonds de soutien**

La CCL a lancé deux nouveaux fonds pour favoriser l'innovation et le transfert technologique notamment au profit des petites et moyennes entreprises qui n'ont ni les ressources, ni le temps, ni l'expertise nécessaires pour s'attaquer aux problèmes liés au développement et/à la reformulation de produits laitiers.

- **Fonds d'accès direct (FAD)**

Le FAD permet aux entreprises admissibles de bénéficier de consultations gratuites auprès d'un centre de technologies alimentaires reconnu, ces consultations ne devant pas dépasser 7,5 heures ou 1 500 \$ par projet. Si un complément d'expertise s'avère nécessaire, la CCL peut accepter d'en partager le coût à parts égales jusqu'à un maximum de 1 500 \$.

- **Fonds d'aide à l'innovation**

Dans sa nouvelle formule, le *Fonds d'aide à l'innovation* octroie des subventions aux entreprises qui veulent mettre au point de nouveaux produits ou reformuler des produits laitiers ou composants de même que des produits de transformation secondaire pouvant élargir le marché du lait. Sont aussi prévus un appui financier et une expertise dans les domaines de l'analyse de produit, des essais pilotes et techniques d'emballage. Les entreprises qualifiées recevront jusqu'à 75 % des frais reliés au projet, jusqu'à concurrence de 25 000 \$.

### **Programme d'innovation en matière de produits laitiers (PIMPL)**

Autre programme important, le PIMPL assouplit le Plan national de commercialisation du lait en permettant aux entreprises qui veulent lancer des produits laitiers novateurs (tels qu'ils sont définis dans la *Loi de la CCL*) de

s'approvisionner en lait en marge des attributions aux usines provinciales. En appuyant ces nouvelles initiatives, le PIMPL stimule la demande globale prévisible du lait.

**Pour tout savoir sur le *Fonds d'accès direct* et le *Fonds d'aide à l'innovation*, veuillez communiquer avec :**

**Shana Bailey**

Agente de marketing

Tél. : (613) 792-2035 | 1-800-363-0676

Télé. : (613) 792-2009

Courriel : [sbailey@agr.gc.ca](mailto:sbailey@agr.gc.ca)

**Où rendez-vous sur :**

[http://www.milkingredients.ca/dcp/article\\_e.asp?catid=708](http://www.milkingredients.ca/dcp/article_e.asp?catid=708)

**Pour tout savoir sur le *Programme d'innovation en matière de produits laitiers*, veuillez communiquer avec :**

**Laval Létourneau**

Chef, Opérations commerciales

Tél. : (613) 792-2010 | 1-800-363-0676

Télé. : (613) 792-2009

Courriel : [lletourneau@agr.gc.ca](mailto:lletourneau@agr.gc.ca)

**Où rendez-vous sur :**

[http://www.cdc-ccl.gc.ca/cdc/main\\_e.asp?catid=203&page=253](http://www.cdc-ccl.gc.ca/cdc/main_e.asp?catid=203&page=253)

