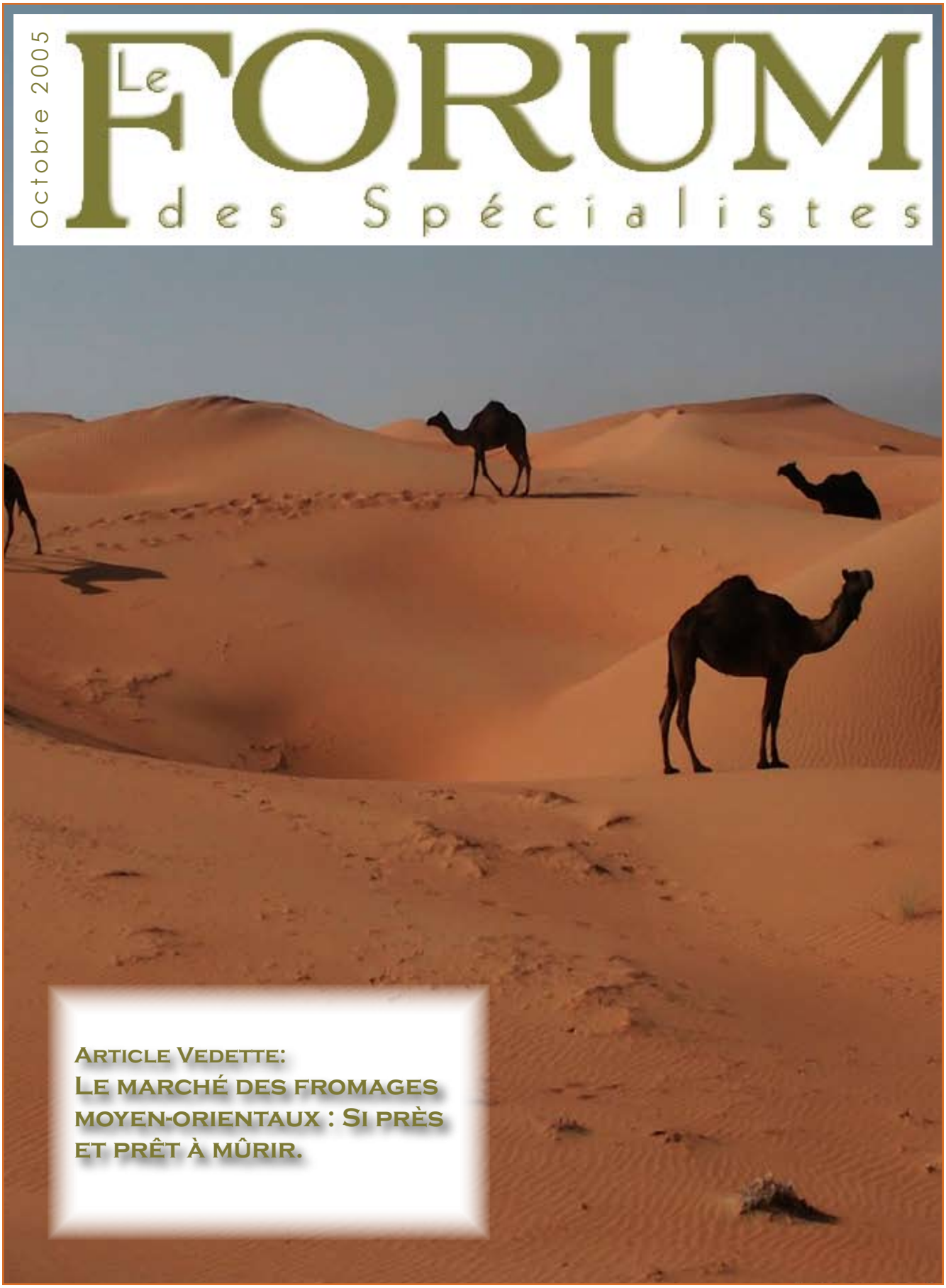
Octobre 2005

Le FORUM des Spécialistes



Article Vedette:
Le marché des fromages moyen-orientaux : Si près et prêt à mûrir.

www.ingredientslaitiers.ca

Le marché canadien des fromages moyen-orientaux : Si près et prêt à mûrir

Le Moyen-Orient s'étend de la côte est de la Méditerranée jusqu'au golfe Persique. Cette région, que partagent plusieurs pays si divers par les groupes ethniques qui les composent, offrent de nombreux attraits uniques aux couleurs d'une histoire enracinée dans le commerce et les grands courants politiques et culturels.

MOYEN-ORIENT (Source : www.maptown.com)

Le Moyen-Orient est réputé pour ses mets pleins de saveurs et uniques en raison de la texture riche et l'arôme des fromages utilisés. Dans le passé, la piètre qualité des pâturages et les capacités frigorifiques insuffisantes ont conduit les fabricants à populariser des fromages et produits à la crème simples et frais, mais très salés ou périssables après cinq jours en moyenne. Aujourd'hui, les fabricants de fromages offrent les plus populaires parmi ces variétés — Ackawi, Baladi et Basket Cheese — qui, profitant des méthodes modernes, conservent le goût et la texture authentiques tout en bénéficiant d'une durée de conservation plus longue.

Les moyen-orientaux au Canada

Un nombre grandissant de moyen-orientaux vivent aujourd'hui au Canada. En 2001, ils étaient dénombrés à 522,535[1], dispersés à travers le pays, mais concentrés à l'est de Montréal (22 %), dans la région d'Ottawa-Gatineau (8 %), à Toronto (39 %) et à l'ouest de Vancouver (10 %).

Bien entendu, avec une forte progression de cette la population s'est développée en parallèle la demande pour les aliments traditionnels du Moyen-Orient, notamment le fromage, demande pourtant non satisfaite du fait que beaucoup de fromages habituels ne sont pas offerts au Canada.

Concentration de la population moyen-orientale : Ottawa-Gatineau, Montréal et Toronto (est); Vancouver (ouest). (Source: www.lib.utexas.edu/maps/canada.html)

[1]Source : Statistique Canada, Recensement 2001
[2] Source : Statistique Canada, Recensement 2001; Immigrants par pays natal et région métropolitaine de recensement.

Possibilités

Les variétés fromagères du Moyen-Orient, telles que Ackawi, Naboulis, Backet Cheese et Haloumi, sont très en demande mais se font rare. Certains types sont disponibles sur le marché canadien mais parce qu'on n'en importe que de faibles quantités, il est difficile de les trouver. L'accroissement de la population moyen-orientale laisse donc poindre à l'horizon de vraies possibilités pour les fabricants canadiens.

Le marché canadien des fromages moyen-orientaux est prêt à être développé. Les fabricants sont disposés à s'y apprenant de nouvelles techniques et recettes des parts de marchés.

Défis

Vouloir offrir des fromages moyen-orientaux, c'est une chose. En garantir le goût, la saveur et la texture traditionnelles, gage de leur popularité, c'est une autre chose. Pour tirer son épingle du jeu, il faudra bien sûr trouver la formulation, connaître les procédés de fabrication, deux tâches non moins difficiles pour ne pas dire onéreuses. La Commission canalait (CCL) peut vous apporter une aide précieuse.

Soutien à l'innovation

La CCL s'engage à favoriser un environnement propice à l'innovation et à la croissance dans les domaines de la fabrication et de l'utilisation des produits et composants laitiers canadiens. Fidèle à cet engagement, la CCL a mis en place deux fonds à l'appui de l'innovation et des transferts technologiques au profit surtout des petites et moyennes entreprises qui n'ont ni les ressources, ni le temps, ni l'expertise nécessaires pour résoudre les problèmes liés à l'innovation et la reformulation de produits.

Le ***Fonds d'accès direct*** (FAD) prévoit 7,5 heures (ou $1 500) de consultation gratuite auprès d'un établissement ou expert reconnu en science et technologies alimentaires. Le Le ***Fonds d'aide à l'innovation*** (FAI) donne accès à l'aide financière et à l'expertise dans les domaines clés : innovation et analyse produits, essais pilote, techniques d'emballage, transferts technologiques et reformulation produits. Les projets up admissibles pourraient bénéficier d'une aide plafonné à 25 000 $ ou 75 pour cent des coûts engagés.

Fromages du Moyen-Orient

Ackawi : Fromage au lait de vache doux, blanc et très apprécié à table

Baladi : Ce fromage à pâte fleurie, lisse crémeux et doux est très délicieux sur du pain frais et des craquelins. Se mange au petit-déjeuner et au casse-croûte.

Basket Cheese : Moulé dans un panier et de forme circulaire, ce fromage blanc et doux a un goût salé et pèse de 12 à 18 onces environ.

Jibneh Arabieh : Ce fromage simple, à la texture ouverte et au goût frais, est souvent consommé au casse-croûte et dans des préparations culinaires.

Kashta (Kishta) : Ce fromage fait de crème épaisse a une courte durée de conservation (5 jours maximum) est très prisé au Moyen-Orient. Traditionnellement, on le fait en séparant la crème la plus épaisse du lactosérum et sert à la fois d'ingrédient culinaire et de dessert très riche car mélangé avec du miel.

Kenafa : Ce fromage non salé, doux, très frais et fondant sert à préparer un dessert populaire, parfois appelé Kenafa et apparenté au « gâteau du fromage ». Il s'utilise aussi comme fond pour préparer d'autres desserts sucrés.

Naboulis : Ce fromage salé et frais est très populaire en Syrie, au Liban et en Jordanie.

Également à signaler : Le ***Programme d'innovation en matière de produits laitiers*** (PIMPL) ! Conçu pour assouplir le Plan national de commercialisation du lait, ce programme permet à ceux qui souhaitent lancer des produits laitiers novateurs (tels que définis dans la *Loi sur la CCL*) de s'approvisionner en lait hors des allocations d'usines provinciales existantes, ce qui fera augmenter la demande du lait.

Pour en savoir plus et surtout comment la CCL peut vous aider à offrir les fromages moyen-orientaux au Canada :

- Visitez notre site Web à l'adresse www.ingredientslaitiers.ca et cliquez sur l'icône *Fonds d'aide à l'innovation* du côté droit de l'écran ou
- Communiquez avec **Shana Bailey**, Agente de marketing
  Tél. : (613) 792-2035; **Téléc.** : (613) 792-2009
  Courriel : sbailey@agr.gc.ca