

À Buckland, le 14 novembre 2010

Secrétaire du BAPE

À l'attention de la coordonnatrice du secrétariat de la commission

**Parc éolien Massif du Sud**

Bureau d'audiences publiques sur l'environnement

575, rue St-Amable, bureau 2.10

Québec (Québec)

G1R 6A6

**Mémoire de Marc Bruneau pour la chèvrerie du Buckland concernant  
le Parc éolien du Massif du Sud**

Suite à la rencontre publique du Bape le 26 octobre 2010, j'aimerais vous faire part de nos inquiétudes concernant la réelle volonté du Bape à faire une enquête approfondie sur le mémoire que je vais vous présenter. En effet, lors de mon intervention à l'audience, j'ai eu le regret d'apprendre, par les paroles de la conseillère en communication au Bape, madames Louise Bourdages, que le type d'entreprise que j'exploite n'est pas assez importante pour que le Bape fasse les vérifications nécessaires dans le pays outre mer concerné. (voir preuves enregistrées lors de l'audience). Faut-il se résigner à croire que les dés sont pipés, et que le BAPE n'a aucun intérêt à connaître le véritable impact négatif des éoliennes sur la santé des gens et des animaux?

Je me nomme Marc Bruneau et je tiens une ferme à Buckland depuis huit ans avec ma conjointe et mes cinq enfants. L'exploitation est constituée d'un troupeau d'une centaine de chèvres laitières et d'une fabrique de fromages fins.

L'entreprise fabrique La Tomme du Maréchal, un fromage au lait cru de chèvres de très bonne réputation. (voir articles sur internet par recherche sur la chèvrerie du Buckland ou Tomme du Maréchal).

L'entreprise emploie six personnes.

L'entreprise ne suffit pas à la demande de ses produits et augmente ses ventes à chaque années.

Selon plusieurs articles de journaux, les médias rapportent que le bruit produit par huit éoliennes fonctionnant la nuit sur l'île de Taïwan serait responsable de la mort de 400 chèvres qui auraient succombé au manque de sommeil. La compagnie qui exploite les éoliennes a reconnu sa responsabilité en dédommageant le fermier (voir articles en pièce jointe). La présence de 75 éoliennes à proximité de notre élevage de chèvres peut-elle avoir un impact tout aussi négatif et catastrophique?

La santé et le bien-être de nos animaux est essentiel à la qualité de nos produits et à la survie de notre entreprise. Le constat de la mort de plusieurs chèvres à proximité d'éoliennes sur l'île de Taiwan est pour nous très inquiétant. Il est tout à fait impensable de produire un fromage avec du lait d'animaux malades ou épuisés.

De plus, la qualité de la Tomme du Maréchal est dû à nos fourrages et à la pureté de l'eau de source dont s'abreuvent nos animaux. Le fait de détruire le filtre naturel de notre eau de source par l'implantation d'éoliennes sur les crêtes des montagnes constitue un risque sur la qualité de nos produits.

Je vous rappelle que le BAPE se doit de s'acquitter de son mandat en s'assurant hors de tout doute qu'il n'y aura pas de conséquences négatives sur notre exploitation et notre environnement. Ne pas vérifier et prendre en considération des faits vécus outre-mers serait pour nous et notre entreprise une catastrophe.

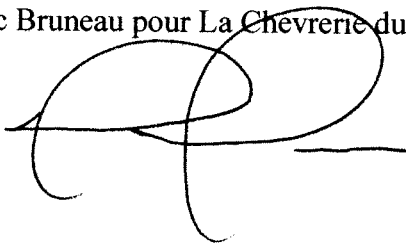
Il est dupe de croire que ce projet respecte l'environnement. Par conséquent je vous demande de rejeter le projet d'un parc éolien dans le Massif du Sud .

Je vous demande que la CPTAQ soit saisit du dossier considérant notre requête.

Dans l'espoir d'une réponse favorable à nos attentes,

Bien à vous,

Marc Bruneau pour La Chevrerie du Buckland

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a horizontal line at the end, positioned below the typed name.

p.j.:articles sur la chèvrerie du Buckland,articles sur les éoliennes

DIMANCHE 14 NOVEMBRE 2010

# LE DEVOIR.com

Libre de penser

[Accueil](#) > [Loisirs](#) > [Alimentation](#) > La crème des fins fromagers

## La crème des fins fromagers

Sept experts font le test du goût et du plaisir avec une cinquantaine de fromages du Québec

Fabien Deglise | 17 décembre 2005 | Alimentation

La folie des fromages fins semble s'être emparée du Québec. Après des décennies passées à carburer au cheddar — et à ses dérivés —, au gouda et au fromage Oka, les consommateurs sont désormais exposés à une ribambelle de nouveaux produits fins, fermiers ou mi-industriels provenant de toutes les régions québécoises. Le plaisir et l'engouement sont confirmés autant par les longues files d'attente dans les fromageries le samedi après-midi que par l'apparition régulière de nouveaux plaisirs lactés sur le marché.

Les savoir-faire se multiplient pour copier des fromages existant depuis des lustres en Europe ou pour donner naissance à des produits à l'identitaire québécois marqué. «Avec, parfois, de grandes réussites et, d'autres fois, de petites déceptions», estime Paul Caccia, président de Slow Food Québec, le regroupement local de ce grand mouvement d'origine italienne qui réunit à travers le monde des gastronomes militants, en opposition à la malbouffe, pour la défense des terroirs et des aliments traditionnels à savourer en prenant son temps.

Réussites? Déceptions? La production fromagère aurait-elle des failles, contrairement à ce qu'aiment répéter les fervents promoteurs de ce secteur agricole?

Pour faire la lumière sur cette polémique naissante, Le Devoir, en collaboration avec Slow Food Québec et l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), a soumis près d'une cinquantaine de ces fromages fins à un groupe de sept experts — indépendants — en saveurs, en plaisirs de la table et en fromages. Avec un objectif simple et hautement subjectif: établir le palmarès des meilleurs produits, dans plusieurs catégories, pour leurs qualités gustatives et, bien sûr, pour leur goût distinctif.

Cette dégustation a été réalisée à l'aveugle, fin octobre, à l'ITHQ, à Montréal. Le goût, la texture et l'aspect général ont été évalués. À peine une cinquantaine de fromages ont été sélectionnés en raison des limites imposées par les papilles des dégustateurs qui, d'un point de vue strictement technique, n'auraient pas pu affronter l'ensemble des produits disponibles au Québec.

Une sélection impressionnante

Au terme de cet exercice, le constat est unanime. «La production de fromages est de plus en plus intéressante», résume Normand Laprise, chef cuisinier, propriétaire du restaurant Toqué! à Montréal et membre du jury. «Bien sûr, il y a toujours des problèmes de savoir-faire dans plusieurs fromageries, qui livrent des fromages manquant de constance d'une fois à l'autre. Mais, à l'inverse, plusieurs maisons sérieuses font du très bon travail. Et l'avenir dans ce secteur ne peut être envisagé que d'un bon oeil.»

À l'aube de sa maturité, le secteur du fromage fin québécois impressionne en effet avec plusieurs belles prises qui ont fait chavirer le cœur des membres du jury. Le Douanier, un fromage de type morbier produit en Montérégie, et la Tomme du Maréchal, de la Chèvrerie du Buckland, dans Chaudière-Appalaches, en font partie. Les autres sont présentés en marge de ce texte. «Il y a un travail exceptionnel fait dans ces produits, estime Bernard Aurouze, directeur des études à l'ITHQ, qui s'est prêté au jeu de la dégustation. Les techniques sont de mieux en mieux maîtrisées et on ne peut que s'en réjouir.»

Pourtant, les embûches sont encore nombreuses dans ce secteur à la popularité croissante. Faute de volume suffisant et à cause du prix du lait plus élevé qu'en Europe, le coût de ces fromages demeure encore trop élevé par rapport à celui de leurs concurrents provenant des vieux pays. Pis, les réseaux de distribution, des campagnes vers les villes, ne sont pas toujours au point.

Conséquence: les produits peinent à rejoindre les bassins naturels de consommateurs ou disparaissent parfois des tablettes pendant trop longtemps pour fidéliser la clientèle, freinant ainsi leurs perspectives de croissance dans un marché dominé par l'importation. «Et pour renverser la vapeur, il va falloir que le milieu se discipline davantage», croit M. Aurouze.

Anne Desjardins, cheffe-proprétaire du restaurant L'Eau à la bouche à Sainte-Adèle, qui a présidé le Groupe de travail sur les appellations réservées et les produits du terroir, le croit aussi. «Avec la popularité des fromages du Québec, plusieurs fromageries sont tentées de lancer constamment de nouveaux produits, dit-elle. C'est peut-être une erreur. Il y en a assez. Pour fidéliser le consommateur, maintenant, ces producteurs devraient plutôt consacrer leur énergie à bien réussir chaque fois un seul fromage.» Ce qui n'est pas toujours le cas, y compris chez les gros noms du fromage local, déplore-t-elle.

L'indulgence semble toutefois de mise devant ces Pied-de-vent, Mamirolle, Cabanon et autres Mignerons qui se multiplient sur les plateaux de fromages. «C'est sûr, poursuit Mme Desjardins. Ces produits sont vus comme des bijoux de famille. Mais ils sont aussi l'image du Québec.» Et, pour les exporter un jour, ce dont rêvent plusieurs acteurs du milieu fromager, il faudrait faire attention à ne pas trop se laisser aveugler par leur éclat, concluent en chœur les participants à cette dégustation.

Le Devoir

Le Devoir tient à remercier la Fromagerie Atwater pour son aimable collaboration

\*\*\*

Les gagnants...

Sur la cinquantaine de fromages fins du Québec soumis au test du goût et du plaisir, douze se sont distingués pour leur qualité irréprochable et l'effet agréable qu'ils ont créé sur les papilles de nos dégustateurs.

Fromages semi-fermes

- Le Douanier, Fromagerie Kaizer, Noyan (Montérégie)

Fromage à croûte lavée de type morbier avec une couche de cendre végétale au centre. Lait de vache entier pasteurisé (troupeau de holsteins). Affinage: deux mois.

Commentaires: fromage doux avec une belle texture. Agréable en bouche avec son goût de crème et de noix.

- Fêtard réserve, Fromagerie du Champ à la meule, Notre-Dame-de-Lourdes (Lanaudière)

Fromage à croûte cuivrée, lavée et macérée dans la bière La Maudite. Lait de vache entier cru (troupeau d'ayrshires). Affinage: de cinq mois à un an.

Commentaires: touches florales et fruitées. Belle odeur de beurre. Texture agréable. Fromage racé qui picote un peu en bouche. Le goût de la bière est toutefois inexistant.

- Tomme du Maréchal, Chèvrerie du Buckland, Buckland (Chaudière-Appalache)

Fromage fermier à croûte naturelle. Lait de chèvre cru. Affinage: entre trois et neuf mois.

Commentaires: fromage de chèvre très intéressant avec ses odeurs de beurre, de noisette et d'herbes. Goût de chèvre tout en nuance. Belle texture. Produit de très bonne qualité.

- Tomme des joyeux fromagers, chèvrerie Fruit d'une passion, Saint-Ludger (Cantons-de-l'Est)

Fromage fermier à croûte lavée. Lait de chèvre cru. Affinage: de 60 à 90 jours.

Commentaires: touches caprines subtiles avec note légère de beurre. Odeur agréable de cave. Fromage remarquable et constant dans sa structure.

#### Fromages fermes

- Monarque, Fromagerie Jeanine, Saint-Rémi-de-Tingwick (Cantons-de-l'Est)

Fromage fermier à croûte naturelle. Lait de brebis entier cru provenant d'élevages certifiés biologiques. Affinage: six mois.

Commentaires: belle apparence, goût racé, légèrement crayeux, très très agréable avec ses notes de fruits et d'herbes. Tenue en bouche impeccable.

- Gré des champs, fromagerie Au gré des champs, Saint-Athanase-d'Iberville (Montérégie)

Fromage fermier à croûte mixte (lavée et fleurie) certifié biologique. Lait de vache entier cru (troupeau de suisses brunes). Affinage: 90 jours et plus.

Commentaires: belle apparence, un peu piquant, avec des notes florales et des tonalités de noix.

#### Cheddars

- Chèvre noir sélection, Fromagerie Tournevent, Chesterville (Bois-Francis)

Cheddar enrobé de cire noire. Lait de chèvre pasteurisé à basse température. Affinage: six mois et plus.

Commentaires: belle texture agréable en bouche. Touches de beurre et de noisette. Fromage sans défaut et remarquable avec sa saveur de chèvre délicate.

#### Fromages bleus

- Ciel de Charlevoix, Maison d'affinage Maurice Dufour, Baie-Saint-Paul (Charlevoix)

Fromage bleu à pâte demi-ferme. Lait de vache entier cru. Affinage: 60 jours.

Commentaires: fromage équilibré avec une texture crémeuse et une légère pointe d'amertume en bouche. Goût distinctif très agréable. Parfait.

- Rassembleu, Les Fromagiers de la Table Ronde, Sainte-Sophie (Basses-Laurentides)

Fromage bleu fermier à pâte ferme certifié biologique. Lait de vache entier cru (troupeau de holsteins; transfert en cours vers un troupeau de jersey et de canadiennes). Affinage: de 90 à 120 jours.

Commentaires: fromage avec très peu de défauts et offrant un bel équilibre avec sa texture de cheddar. Tonalités herbacées, notes crémeuses et odeur de foin caractéristique des bleus.

Fromages à pâte molle

- Bouq'émissaire, Fromages Chaput, Brigham (Cantons-de-l'Est)

Fromage fermier à croûte cendrée. Lait de chèvre entier cru. Affinage: 60 jours.

Commentaires: goût typique et frais du fromage de chèvre qui donne à l'ensemble une texture très intéressante. Notes salées, herbacées et poivrées agréables en bouche.

- Kénogami, Fromagerie Lehmann, Hébertville (Saguenay-Lac-Saint-Jean)

Fromage fermier à croûte lavée. Lait de vache entier cru. Affinage: de 60 à 70 jours.

Commentaires: proche du reblochon avec un goût prononcé qui puise dans les notes d'érable, de beurre et de crème. Souple et plein de finesse.

- Empereur, Fromagerie Kaizer, Noyan (Montérégie)

Fromage à croûte lavée. Lait de vache entier pasteurisé (troupeau de holsteins). Affinage: cinq semaines.

Commentaires: fromage très laiteux avec un goût riche et une belle texture. Croûte fine. Note de beurre. Ensemble exceptionnel.

\*\*\*

Les perdants

Les terroirs fromagers du Québec peuvent aussi décevoir à l'occasion. C'est du moins l'avis de nos dégustateurs qui, entre deux morceaux de fromages délicats et surprenants, ont buté sur des créations selon eux moins impressionnantes.

- Allegreto, Fromagerie La Vache à Maillotte
- Bleu de la Moutonnière, Fromagerie La Moutonnière
- Cabanon, Fromagerie La Moutonnière

- Camembert Sainte-Martine, Fromagerie de l'Alpage
- Cendré des prés, Fromagerie du Domaine féodal
- Cheddar La Chaudière, Fromagerie La Chaudière

\*\*\*

#### Les papilles gustatives

La cinquantaine de fromages a été soumise par catégories et pendant trois jours à trois groupes de dégustateurs réputés oeuvrant dans le secteur de la gastronomie, de la formation des chefs ou de la diététique.

- Bernard Aurouze, directeur des études à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
- Paul Caccia, président du mouvement Slow Food Québec
- Anne Desjardins, cheffe cuisinière, propriétaire du restaurant L'Eau à la bouche (Sainte-Adèle) et présidente du Groupe de travail sur les appellations réservées et les produits du terroir
- Hugo Duchesne, propriétaire du restaurant montréalais La Montée de lait
- Paul-Guy Duhamel, président de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec
- Normand Laprise, chef cuisinier et propriétaire du restaurant Toqué! à Montréal
- Patricia Masbourian, traiteuse et membre de Slow Food Québec

\*\*\*

#### La sélection

Les campagnes du Québec se font de plus en plus généreuses en matière de fromages. Le portrait gastronomique qu'elles livrent se compose d'ailleurs de plus de 200 produits différents. Et, forcément, il a fallu faire des choix: en effet, dit-on, un dégustateur normalement constitué ne peut pas supporter plus de 20 fromages différents par jour.

La cinquantaine de fromages sélectionnés, en collaboration avec Slow Food et l'ITHQ, fait donc une large place aux produits fermiers et artisans ainsi qu'à ceux provenant de fromageries dites mi-industrielles. Volontairement, plusieurs gros canons du secteur fromager, comme le Pied de vent, le Mamirolle, le Migneron, le Mi-Carême ou encore le Laracam, ont été exclus afin de ne pas compromettre la dégustation à l'aveugle. En effet, compte tenu de leur popularité, ces produits auraient été facilement reconnus.

Les fromages industriels, les fromages frais et les fromages spécialisés, comme la raclette, ont également été mis de côté afin de ne pas alourdir la tâche des dégustateurs. Notons également que plusieurs produits sélectionnés n'ont pas pu être présentés aux dégustateurs faute de disponibilité au moment de la dégustation.

En raison de toutes ces contraintes, le palmarès livré ne se veut donc pas un bulletin de notes formel des fromages du Québec. Il s'agit plutôt d'un portrait subjectif portant sur une partie seulement de la production fromagère, évaluée pour ses qualités gustatives et non pour ses

caractéristiques techniques, comme plusieurs concours de fromages peuvent le faire.

\*\*\*

Liste des fromages sélectionnés

Allegretto

Bastidou

Bercail

Bleu de la Moutonnière

Bouq'émissaire

Bouquetin de Portneuf

Brie pleine saveur du village de Warwick

Cabanon

Camembert de Sainte-Martine

Cap rond

Capra

Cendré des près

Cheddar de l'île aux Grues

Cheddar La Chaudière, deux ans

Cheddar Perron, quatre ans

Chenal du moine

Chèvre noir sélection

Cru des érables

Douanier

Double crème du village de Warwick

Doux pêché

Duo du paradis

Empereur

Fêtard réserve



Fin renard

Geai bleu

Gré des champs

Kénogami

L'Artiste

Le Ciel de Charlevoix

Le petit Heidi du Saguenay

Le Rang des îles

Le Vieux clocher, deux ans

Louis-Dubois

Monarque

Petit poitou

Petit sorcier

Près de la Bayonne

Quatorze arpents

Rassembleu

Sorcier de Missisquoi

Tomme de Kamouraska

Tomme des demoiselles

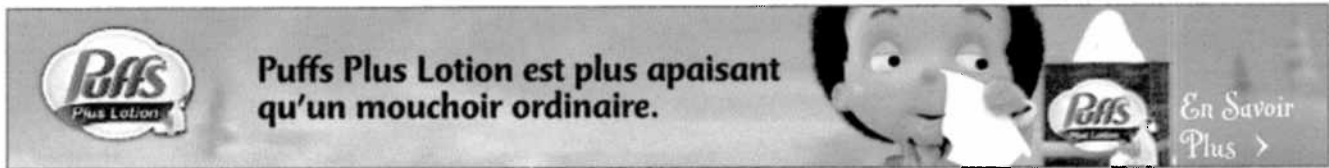
Tomme des joyeux fromager

**Tomme du Maréchal**

Triple crème du village de Warwick

fromage, saveur

Haut de la page



- [RSS](#)
- |
- [Plan du site](#)

Rechercher

# L'actualité.com

- [Accueil](#)
- [Politique](#)
- [Monde](#)
- [Économie](#)
- [Société](#)
- [Environnement](#)
- [Santé](#)
- [Science](#)
- [Culture](#)
- [Multimédia](#)
- [Concours](#)



- » [Abonnez-vous](#)
- » [Service aux abonnés](#)
- » [Offrez L'actualité](#)
- » [Cyberbulletin](#)

**Culture / Le blogue Plaisirs gourmands »**



## **Le blogue Plaisirs gourmands**

7 juillet 2010

# La « off route » des fromages du Québec de Max Dubois (partie 1)

Publié dans |

- [L'univers gourmand de...](#)

Recommander 15 personnes recommandent ça.

Max Dubois est l'artisan fromager de [L'Échoppe des fromages](#) de Saint-Lambert que je vous présente dans le numéro de *L'actualité* actuellement en kiosque. Son univers gourmand, c'est bien sûr le fromage. Et bien sûr, le fromage au lait cru.

2  
tweets

- retweet

Aujourd'hui et vendredi, Max Dubois nous propose donc de le suivre sur sa route des fromages. Plus précisément, sur sa *off-route*... sa route en dehors des sentiers battus des produits plus industriels qu'artisansaux. En commençant par « un cri du cœur de vingt ans de métier ».

« Me croiriez-vous si je vous disais que nous manquons sérieusement de fromages au Québec ? Et qu'en tant que marchand fromager, je n'arrive pas à répondre à la demande croissante pour le fromage au lait cru fermier fait ici ? En fait, nous importons encore la majorité des fromages sur nos tablettes. Le Québec est un des plus gros consommateurs de fromage étranger au monde. Cette ouverture aux cultures d'ailleurs est tout à son honneur. Mais ne serait-il pas temps de mettre les bouchées doubles pour encourager de nouveaux producteurs de fromage au lait cru fermier – en plus, évidemment, de reconnaître l'expertise précieuse des petits producteurs déjà existants ? »

Mais qu'est-ce qu'un fromage *fermier* ? Qu'est-ce qu'un producteur *fermier* ?

« C'est un artisan qui fabrique du fromage avec le lait cru de son troupeau, qui nourrit son troupeau avec le fourrage de ses champs, et qui met son fromage en moule sur sa ferme, explique Max Dubois. C'est un modèle d'économie régionale qui a fait ses preuves. Qui est garant d'une agriculture responsable et d'une qualité de vie à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur.

« Il y a une soixantaine d'années, poursuit-il, on pouvait trouver plus de 30 producteurs de lait sur un rang. Aujourd'hui, il en reste deux tout au plus. La plupart du temps, il s'agit de gros producteurs qui voient la rentabilité de leurs entreprises dans des citernes à remplir et qui sont dans un processus de croissance effrénée. Mais il existe aussi de petits producteurs qui font du fromage avec le lait de leur vingtaine de vaches – une plus-value qui leur garantit un niveau de vie décent et une belle qualité de vie. Ces artisans créent un patrimoine culturel alimentaire durable grâce à leur recherche de produits typés. Ils contribuent à l'émergence d'une fierté régionale. Leur travail, digne et revalorisant, a aussi pour effet d'encourager une relève dynamique.

« Bref, je rêve du jour où chaque village au Québec aura son petit fromage fermier au lait cru à l'image de sa flore, de ses bêtes et de son savoir-faire. »

Les gourmets connaissent les qualités gustatives des fromages au lait cru, c'est-à-dire des fromages dont la température du lait de fabrication n'a pas excédé 40° C. Mais qu'en est-il de leurs vertus santé ? Max Dubois les trouve innombrables. « Le fromage au lait cru est une des meilleures sources de protéines, dit-il. Sa matière grasse crue est une source de bon cholestérol, comme l'est celle du canard. Le fromage à pâte ferme, à affinage de longue durée, a une place importante au menu quotidien des explorateurs, des alpinistes, et même dans la diète des astronautes. Un fromage au lait cru vieilli a développé, par l'affinage, un acide aminé qui est plus facilement assimilable par notre organisme. L'enzyme du fromage digère pour nous les lactoses et les protéines (caséines) du lait, ce qui le rend plus digeste. Ce pourquoi on ne trouve pas de lactose dans les fromages fermiers âgés, ce qui réduit la probabilité d'intolérances ou d'allergies. Ce n'est donc plus un secret : le fromage au lait cru, s'il n'a pas de matière laitière modifiée ajoutée, est un aliment sain et hautement nutritif. »

Max Dubois n'est pas qu'un simple détaillant de fromages. C'est un homme de convictions et de rêves. « J'imagine un monde meilleur, avec une économie plus juste dans laquelle on valorise l'authenticité des produits – par exemple, un fromage ne devrait contenir que du lait d'origine, et pas de poudre de lait. Le Québec a besoin plus que jamais de ses artisans. L'agriculture responsable de masse a toujours sa place, mais sans les tout petits, elle disparaîtra elle aussi. »

*Vendredi : les fromages du Québec recommandés par le propriétaire de L'Échoppe des fromages.*

**Category:** [L'univers gourmand de...](#)

[Partager](#) |

Commentaires

## 2 commentaires à “La « off route » des fromages du Québec de Max Dubois (partie 1)”

2 **Yvon Fleurent :**

[juillet 9, 2010 à 12:35](#)

@ Patrick Chaput – Fromager

Ce que j'ai bien hâte de voir au Québec c'est des appellations d'origines, des produits de terroirs protégés contre la grande entreprise.

J'ai bien aimé votre texte. Je suis né sur une ferme et depuis l'âge de 20 ans je suis l'agriculture et ses produits et je suis un amateur de fromage.

J'ai un pied à terre en Montérégie.

Pouvez-vous me donner le nom de quelque uns de vos fromage?

1 **Patrick Chaput - Fromager :**

[juillet 8, 2010 à 9:01](#)

On ne pourrait être on ne peu plus d'accord avec les affirmations faites par ce cher Max Dubois au sujet des propriétés gustatives qu'on les fromages au lait cru. Encore plus d'accord lorsqu'il s'agit d'en venter les mérites sur la santé.

En tant qu'humbles producteurs de fromages au lait cru, nous aimerions aussi partager notre point de vue qui, bien qu'il aille dans le même sens, comporte certaines nuances. Ce n'est pas le point de vue d'un commerçant mais celui de producteurs et d'agriculteurs artisans.

Des fromages fermiers

Ce que Max décrit comme un modèle d'économie locale idéal est intéressant mais fait fi de plusieurs contraintes avec lesquelles ont à vivre les artisans comme nous.

D'abord, dans le vrai monde, produire à petite échelle n'est pas rentable. Une terre ça coûte cher. Les bâtiments, la machinerie, sans compter les équipements de la fromagerie, la mise en marché et tous les autres éléments constituant une ferme coûte plusieurs centaines de milliers de dollars.

Pour arriver, certains artisans ont un autre travail ou on un(e) conjoint(e) qui occupe un emploi à l'extérieur pour assurer des revenus de base à la famille.

Le fait de produire directement à la ferme le fromage ne change rien à l'affaire. Dans notre cas, nous travaillons avec deux autres familles. Une famille est productrice de lait de chèvre. L'autre de lait de vache. Notre famille s'occupe de la fabrication et de la mise en marché des fromages. C'est donc trois familles qui sont inter reliées et qui doivent travailler ensemble pour arriver à un objectif commun : produire des fromages au lait cru de qualité.

# La « off route » des fromages du Québec de Max Dubois (partie 2)

Publié dans |

- [L'univers gourmand de...](#)

Recommander 47 personnes recommandent ça.

Max Dubois est le propriétaire de L'Échoppe des fromages, à Saint-Lambert, que je vous présente dans le numéro de *L'actualité* actuellement en kiosque. Après son « cri du cœur » avant-hier, voici ses conseils et son choix de bons fromages du Québec.

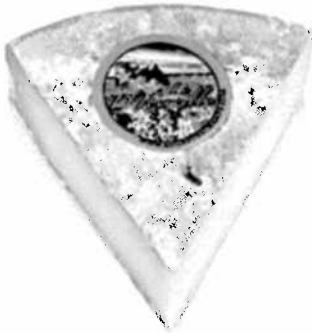
11  
tweets

- retweet

« Quand vous achetez un fromage, insiste-t-il, demandez qui l'a fait, d'où il vient, de quoi il est fait. Renseignez-vous sur le temps d'affinage qu'il a connu. Demandez à goûter. Grâce aux amateurs de fromage, les marchands seront obligés d'aller à la source pour répondre à ces questions. Et par cela, peut-être qu'on pourra mettre fin à la confusion, qui permet à n'importe quel géant de l'alimentation d'utiliser l'image du petit artisan pour vendre ses mixtures de laboratoire. »

Et voici, en terminant, les choix de Max Dubois.

1. **Monnoir**, pâte pressée, lait cru de vache, de la ferme [Au Gré des Champs](#), Saint-Athanase (Montérégie).



2. **D'Iberville**, lait cru de vache, pâte semi-ferme à croûte lavée, de la ferme [Au Gré des Champs](#), Saint-Athanase (Montérégie).

3. **Petit Émile**, chèvre à croûte naturelle, de la [Chèvrerie Ruban Bleu](#), Mercier (Montérégie).

4. **Caprice des vents**, lait cru de vache, pâte molle à croûte fleurie, de la [Fromagerie La Germaine](#), Saint-Edwidge (Cantons-de-l'Est).



5. **Alfred le fermier**, lait cru de vache à pâte pressée, affinage 8 mois, de la fromagerie [La Station](#), Compton (Cantons-de-l'Est).

6. **Fleuron**, lait cru de vache, pâte persillée, des [Fromagiers de la Table Ronde](#), Sainte-Sophie (Lanaudière).

7. **Barbiche de St-Roch**, lait de chèvre, de la Suisse-Normande, St-Roch de l'Achigan (Lanaudière).
8. **Le Gaulois**, lait cru de vache, pâte semi-ferme à croûte mixte, de la Fromagerie Ducrest, Saint-Basile de Portneuf (comté de Portneuf).
9. **Bleu de la Moutonnière**, lait cru de brebis, pâte persillée, de la Moutonnière, Sainte-Hélène-de-Chester (région des Bois francs).
10. **Tomme des Joyeux Fromagers**, lait cru de chèvre, pâte pressée, de la Chèvrerie Le fruit d'une passion, Saint-Ludger (Haute Beauce).
11. **Jac le chevrier**, chèvre à croûte naturelle, de la Chèvrerie Jac Le Chevrier, St-Flavien (Chaudière-Appalaches).
12. **Tomme du Maréchal**, lait cru de chèvre à pâte pressée, affinage 9 mois, de la Chèvrerie Buckland, Buckland (Bellechasse).
13. **Tomme de Kamouraska**, lait de brebis, pâte pressé, Bergerie du mouton blanc, Kamouraska (Bas-du-Fleuve).



14. **Caprice des cantons**, pâte molle à croûte lavée, lait cru de vache, de la Fromagerie Germaine, Saint-Edwidge (Cantons-de-l'Est).

15. **Jersey du Fjord**, pâte pressée, lait cru de vache, de la Bergerie du Fjord, La Baie (Saguenay).
16. **Bouton d'or**, lait cru de vache, pâte molle à croûte lavée, de la Fromagerie de Au Pays des Bleuets, Saint-Félicien (Lac Saint-Jean).
17. **Valbert**, lait de vache, pâte pressée, de la Fromagerie Lehmann, Hébertville (Lac Saint-Jean).

Photo : [Fromages d'ici](#)

**Category:** [L'univers gourmand de...](#)  
[Partager](#) |

Commentaires

**Un commentaire à “La « off route » des fromages du Québec de Max Dubois (partie 2)”**

| **françois** :  
[août 20, 2010 à 17:35](#)

Très bon reportage et de très bons choix de fromage mais le dernier, le Valbert, la fromagerie Lehmann en a arrêté la production il y a plus d'un an je crois il n'existerait donc plus si je ne me trompe.

Bonne journée

## Taiwan - Les éoliennes tuent les chèvres

Actu France Soir 21/05/09 à 10h45

**Le bruit produit par des éoliennes fonctionnant la nuit sur l'île de Taiwan serait responsable de la mort de 400 chèvres qui auraient succombé au manque de sommeil.**

Huit éoliennes ont été installées il y a trois ans sur l'archipel de Penghu, connu pour être régulièrement balayé par les vents. Peu de temps après ces installations, un fermier voisin a signalé le décès de plusieurs de ses chèvres.

"Si le bruit produit empêche les gens de dormir, il peut également empêcher les chèvres de dormir. Et lorsque le vent se lève, cela peut faire beaucoup de bruit", a expliqué ce représentant.

Une enquête menée par les autorités agricoles a abouti à la conclusion que les éoliennes étaient bien en cause. L'entreprise qui exploite les édifices a promis d'indemniser l'agriculteur.



**00h30** - AFP : Un dépistage de l'utérus est nécessaire

**00h15** - AFP : Le nouveau cabinet Borloo mais avec Juppé

**dimanche** - AFP : Ligue 1: le PSG et l'OM, avec un po

**dimanche** - AFP : Parti d'un incendie fait sept morts à C

**dimanche** - AFP : Aubry: le de non recevoir adressée a

**dimanche** - AFP : Libre, Au appel à l'unité de l'oppositio

**dimanche** - AFP : Jean-Fran Sarkozy la direction de l'UM

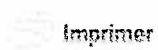
**dimanche** - AFP : Sarkozy annonce du gouvernement

**dimanche** - AFP : GP d'Abo méritant

**dimanche** - AFP : Haïti: l'é sa progression, 917 morts



## ÉOLIENNE



Imprimer



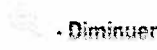
Envoyer



Partager



+ Augmenter



- Diminuer



RSS

### Maison durable

Voyez comment la SCHL promeut les habitations durables au Canada.

### Energie Sexy

Belle, silencieuse et puissante venez découvrir nos éoliennes verti

Annonces Google

LE 10.06.2009 À 08:48 - MODIFIÉ LE 10.06.2009 À 08:51 | © 2010 BE



**Le bruit produit par des éoliennes fonctionnant la nuit sur l'archipel des Pescadores, dans le détroit de Taiwan, connu pour être régulièrement balayé par les vents, serait responsable de la mort de 400 chèvres qui auraient succombé au manque de sommeil.**

Peu de temps après l'installation il y a trois ans de huit éoliennes, un agriculteur voisin a signalé le décès de plusieurs centaines de ses chèvres. "Si le bruit produit empêche les gens de dormir, il peut également empêcher les chèvres de dormir. Et lorsque le vent se lève, cela peut faire beaucoup de bruit", a expliqué cet agriculteur.

Une enquête menée par les autorités agricoles a abouti à la conclusion que les éoliennes étaient bien en cause. L'entreprise qui exploite les édifices s'est engagée à indemniser l'agriculteur.

**David MA**