

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Pour diffusion immédiate

Concours des fromages fins du Québec « Sélection Caseus » édition 2009
**La ferme Cassis et Mélisse récipiendaire du Prix de l'École de laiterie dans la
classe *fromage non affiné***

Lévis, le 22 septembre 2009 – Grande première dans la région : l'entreprise bellechassoise Cassis et Mélisse est l'heureuse récipiendaire du Prix de l'École de laiterie, classe fromage non affiné, au Concours Sélection Caseus 2009. L'entreprise de Saint-Damien-de-Buckland, propriété de Aagje Denys et de Gary Cooper, a su se distinguer par la Faisselle, son fromage de chèvre moulé à la louche. Les récipiendaires ont reçu leur prix à l'Assemblée nationale du Québec le 21 septembre dernier en présence du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, M. Claude Béchard.

« La Table agroalimentaire de Chaudière-Appalaches félicite Madame Denys et Monsieur Cooper pour cette distinction », a indiqué M. Jean-Michel Bordron, directeur général de la Table agroalimentaire de Chaudière-Appalaches (TACA). Il ajoute que « cette récompense témoigne des milliers d'heures de travail acharné et des sacrifices qui sont nécessaires au développement d'une entreprise agroalimentaire et de ses produits ».

Le Prix de l'École de laiterie comporte de nombreuses catégories et il a pour objet de sélectionner les meilleurs fromages québécois au moyen d'une évaluation sensorielle effectuée par un jury de spécialistes.

Démarrée il y a plus de dix ans, la ferme Cassis et Mélisse offre aujourd'hui une gamme impressionnante de produits. Elle offre un fromage de chèvre frais moulé à la louche, de même que deux fromages affinés : le Galarneau et le Tire-lune. Le premier est un fromage à pâte demi-ferme, souple, à croûte mixte et affiné durant au moins 45 jours. Le deuxième est un nouveau fromage au lait cru, vieilli sur des planches en pin durant 3 à 6 mois, voire 9 mois. C'est une tomme de montagne, à pâte ferme demi-cuite.

La ferme fait aussi partie des arrêts gourmands affiliés aux Routes gourmandes de la Chaudière-Appalaches. Il est donc possible de la visiter et d'y acheter les produits Cassis et Mélisse. Les heures d'ouverture sont de 10 h à 18 h tous les jours, de la mi-juin à la mi-octobre, et de 10 h à 17 h, du jeudi au dimanche, de la fin octobre à la mi-juin. Vous pouvez consulter le site Internet de l'entreprise à : www.fromagechevre.ca.

Rappelons que depuis 1999, le Concours Sélection Caseus a pour objectifs de souligner l'excellence des fromages fins québécois ainsi que de mettre en valeur le savoir-faire des fromagers d'ici en offrant une grande visibilité aux fromages gagnants. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation est le maître d'œuvre de Sélection Caseus, par l'entremise de l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA), campus de Saint-Hyacinthe. L'ITA a la responsabilité de la coordination du concours et il s'assure de l'objectivité, de l'impartialité et de la confidentialité de l'évaluation des fromages en compétition.

Quant à la TACA, elle a pour mission de favoriser le développement agroalimentaire de la Chaudière-Appalaches par la concertation des acteurs régionaux et la coordination des actions mises en œuvre dans un cadre de pérennité de l'agriculture, d'occupation du territoire et de développement durable.

-30-

Source : Sébastien Béchard
Zonart Communications

Pour information : Jean-Michel Bordron
Table agroalimentaire de Chaudière-Appalaches
Tél. : 418 837-9008, poste 243
Courriel : jm.bordron@taca.qc.ca