

# PRIX DE L'ÉCOLE DE LAITERIE

## Liste des lauréats et des finalistes



### Zacharie Cloutier

Fromagerie Nouvelle France

Le Zacharie Cloutier est un fromage fait de lait cru de brebis, à pâte ferme pressée demi-cuite et à croûte lavée, affiné durant 4 à 6 mois. Il séduit par ses arômes de brioche au caramel et de beurre. Les jeunes propriétaires de la Fromagerie Nouvelle France, située à Racine dans les Cantons-de-l'Est, ont créé ce fromage en hommage à leur ancêtre et utilisent le lait de leur troupeau de race East Friesian.



### Le Jersey du Fjord

Fromagerie Les Bergeries du Fjord

Le Jersey du Fjord est un fromage de lait cru issu de vaches Jersey, à pâte ferme et affiné dans la masse durant 10 mois. Il se distingue par sa pâte granuleuse ponctuée de petites anfractuosités et dégage des arômes marins et de zeste d'orange. Outre le lait de vache Jersey, la Fromagerie Les Bergeries du Fjord, à Saguenay, transforme aussi le lait de ses propres brebis.



### La Roche Noire

La Fromagerie Alexis de Portneuf

La Roche Noire est un fromage au lait pasteurisé de vache à pâte demi-ferme persillée. Fondant en bouche et crémeux au palais, ses petites veines bleutées lui confèrent son caractère et la richesse de son goût. La Fromagerie Alexis de Portneuf, située à Saint-Raymond-de-Portneuf, produit une quarantaine de variétés de fromages à base de lait de vache et de lait de chèvre.



## Sélection Caseus remercie ses partenaires



Fromage de lait de vache à pâte fraîche ou molle (entreprise transformant plus d'un million de litres de lait)



**Lauréat**

La Rumeur  
La Fromagerie Alexis de Portneuf

**Finalistes**

Rondoux à croûte lavée  
Agropur Division Fromages fins  
Cendré de Lune  
La Fromagerie 1860 DuVillage

Fromage de lait de vache à pâte demi-ferme (entreprise transformant plus d'un million de litres de lait)



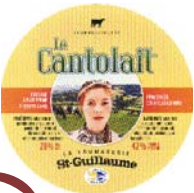
**Lauréat**

La Roche Noire  
La Fromagerie Alexis de Portneuf

**Finalistes**

Cantonnier  
La Fromagerie 1860 DuVillage  
Le Cendré  
La Fromagerie 1860 DuVillage

Fromage de lait de vache à pâte ferme ou dure (entreprise transformant plus d'un million de litres de lait)



**Lauréat**

Le Cantolait  
Agrilait - Fromagerie St-Guillaume

**Finalistes**

OKA L'Artisan  
Agropur Division Fromages fins  
Le Lotbinière  
Fromagerie Bergeron

Fromage de lait de chèvre à pâte fraîche ou molle (entreprise transformant plus d'un million de litres de lait)



**Lauréat**

Les Médailleurs nature  
Damafro

**Finalistes**

Rondoux chèvre  
Agropur Division Fromages fins  
Capriny  
La Fromagerie Alexis de Portneuf

Fromage de lait de chèvre à pâte demi-ferme, ferme ou dure (entreprise transformant plus d'un million de litres de lait)



**Lauréat**

Tomme de Chèvre  
Damafro

**Finalistes**

Le Cendrillon  
La Fromagerie Alexis de Portneuf  
Patte Blanche  
Fromagerie Bergeron

Fromage de lait de vache à pâte fraîche ou molle (entreprise transformant moins d'un million de litres de lait)



**Lauréat**

La Liberté  
Fromagerie du Presbytère

**Finalistes**

Le Gaulois de Portneuf  
Fromagerie de la ferme Ducret  
Le 14 Arpents  
Fromagerie Médard

Fromage de lait de vache à pâte demi-ferme (entreprise transformant moins d'un million de litres de lait)



**Lauréat**  
Le Mont-Jacob  
Fromagerie Blackburn

**Finalistes**  
La Belle-Mère  
Fromagerie Médard  
La Clef Des Champs  
Fromagerie Éco-Délices

Fromage de lait de vache à pâte ferme ou dure (entreprise transformant moins d'un million de litres de lait)



**Lauréat**  
Alfred Le Fermier  
Fromagerie La Station

**Finalistes**  
Le Rassembleu  
Les Fromagiers de la Table Ronde  
Le Gré des Champs  
Fromagerie Au Gré des Champs

Fromage de lait de chèvre (entreprise transformant moins d'un million de litres de lait)



**Lauréat**  
Le Capri...Cieux nature  
Ferme "Mes Petits Caprices"

**Finaliste**  
Alma  
Fromagerie Les Petits Bleuets

Fromage de lait de brebis à pâte fraîche ou molle



Brebichon

**Lauréat**  
Brebichon  
Les Fromages du Verger

**Finalistes**  
Le Louché  
Les Fromages du Verger  
Le Blanche du Fjord  
Fromagerie Les Bergeries du Fjord

Fromage de lait de brebis à pâte demi-ferme, ferme ou dure



**Lauréat**  
Zacharie Cloutier  
Fromagerie Nouvelle France

**Finalistes**  
Le Bohème  
Les Fromages du Verger  
Douce Folie  
Fromagerie Il était une bergère

Fromage de mélange de laits (provenant d'espèces animales différentes)



**Lauréat**  
La tomme d'Elles  
La Maison d'affinage Maurice Dufour

**Finalistes**  
Tomme des Galets  
Fromagerie des Grondines  
Le Grand 2  
Fromagerie des Grondines

## Fromage en grains et frais du jour



### Lauréat

Bourgadet en grains  
Fromagerie La Bourgade

### Finalistes

Fromage cheddar en grains  
La Fromagerie Champêtre  
Le fromage qui fait kwick kwick  
Fromagerie des Basques

## Fromage cheddar ou apparenté



### Lauréat

Agropur Grand Cheddar vieilli 5 ans  
Agropur Division Fromages  
et Produits fonctionnels

### Finalistes

Agropur Grand Cheddar vieilli 1 ans  
Agropur Division Fromages et Produits fonctionnels  
Cheddar fort vieilli 1 an  
Agrilait - Fromagerie St-Guillaume

## Fromage aromatisé



### Lauréat

Le Calumet  
Fromagerie Bergeron

### Finalistes

Lady Laurier d'Arthabaska  
La Fromagerie 1860 DuVillage  
Le Délice des Appalaches  
Fromagerie Éco-Délices

## Fromage non affiné



### Lauréat

Les Médailles nature  
Damafro

### Finalistes

Le Louché  
Les Fromages du Verger  
Bourgadet en grains  
Fromagerie La Bourgade

## Fromage à croûte fleurie



### Lauréat

Le Gaulois de Portneuf  
Fromagerie de la ferme Duçrêt

### Finalistes

Cendré de Lune  
La Fromagerie 1860 DuVillage  
Rondoux chèvre  
Agropur Division Fromages fins

## Fromage à croûte mixte ou naturelle



### Lauréat

Le Gré des Champs  
Fromagerie Au Gré des Champs

### Finalistes

Rondoux à croûte lavée  
Agropur Division Fromages fins  
Le Monnoir  
Fromagerie Au Gré des Champs

### Fromage à croûte lavée



#### **Lauréat**

Zacharie Cloutier  
Fromagerie Nouvelle France

#### **Finalistes**

Alfred Le Fermier  
Fromagerie La Station  
Le Cendré  
La Fromagerie 1860 DuVillage

### Fromage à pâte persillée



#### **Lauréat**

Le Rassembleu  
Les Fromagiers de la Table Ronde

#### **Finaliste**

La Roche Noire  
La Fromagerie Alexis de Portneuf

### Fromage affiné dans la masse



#### **Lauréat**

Le Jersey du Fjord  
Fromagerie Les Bergeries du Fjord

#### **Finalistes**

Agropur Grand Cheddar vieilli 5 ans  
Agropur Division Fromages et Produits fonctionnels  
Patte Blanche  
Fromagerie Bergeron

### Mention spéciale : Meilleur fromage biologique



#### **Lauréat**

Alfred Le Fermier  
Fromagerie La Station

#### **Finalistes**

Le Rassembleu  
Les Fromagiers de la Table Ronde  
Le Gré des Champs  
Fromagerie Au Gré des Champ

### Mention spéciale : Meilleur fromage de lait cru



#### **Lauréat**

Zacharie Cloutier  
Fromagerie Nouvelle France

#### **Finalistes**

Alfred Le Fermier  
Fromagerie La Station  
Le Jersey du Fjord  
Fromagerie Les Bergeries du Fjord