

Le fromage au Saguenay-Lac-Saint-Jean, c'est une table remplie d'histoires d'amour et de passion. Qu'ils soient petits, grands, artisans, marginaux ou encore industriels, les producteurs font du fromage avec leur cœur avant tout!



DENIS Bouchard

dbouchard@progresdimanche.com

Ceux-ci ne sont pas beaucoup: seulement six. Pourtant, il y a 75 ans, presque chaque petit village du Saguenay et du Lac-Saint-Jean avait sa fromagerie. On dénombrait, en 1942, 114 fabriques. Puis 53 en 58 et 38 en 61!

Et notre réputation de champions consommateurs de cheddar frais,

communément appelé «fromage canadien», nous l'avons bien méritée! Au début de la deuxième Guerre mondiale, en 1939, le Saguenay-Lac-Saint-Jean occupait la première place au Québec pour le fromage transigé. Sa part était de 25,5 pour cent. La presque totalité de la production était réquisitionnée par la Grande-Bretagne aux prises avec la guerre.

Aujourd'hui, il existe sept marques de commerce régionales, la coopérative Nutrinor ayant confié sa production à la Fromagerie Albert

Perron, de Saint-Prime. Et il y a aussi du savoir-faire régional dans la Fromagerie Saint-Fidèle, de Charlevoix, qui appartient à la Fromagerie Boivin, à Laiterie de La Baie et aux producteurs de lait du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Saint-Fidèle produit du Suisse et de l'Emmental.

Les fromagers de la région peuvent être classés dans quatre catégories: les industriels, qui sont Saint-Laurent, de Saint-Bruno, et Boivin, de La Baie, artisanal, Perron, de Saint-Prime, les fromagers fins, Lehman, d'Hébertville, et la Ferme de la petite Heidi, de Sainte-Rose, et bio (naturel), la Ferme des Chutes, de Saint-Félicien.

Ces trois derniers apportent de la diversité dans une région, qui revendique sans conteste le titre de «royaume du fromage en crottes» (et du cheddar frais). Un titre forgé au fil de 100 ans d'histoire et un goût qui ne s'est jamais mais jamais démenti.

Il ne faut pas croire que les Saguenéens et les Jeannois n'ont pas de goût parce qu'ils consomment en masse du cheddar frais et presque uniquement du cheddar dans plusieurs cas. Au contraire, les producteurs reconnaissent leur goût développé et leur esprit critique bien développé.

Le moindre petit changement dans la production est noté par les consommateurs, disent-ils.

Le fromage doit être d'une fraîcheur irréprochable, juste bien salé, avec une texture à point, pas trop acide et avoir un goût de petit lait.

Au cours des dernières années, on lui a apporté quelques variantes au goût du jour: en tortillon, BBQ et, évidemment, dans la poutine, comme il fut un temps à la mode bien mariné dans le vinaigre.

Un goût, une réputation

(DB) - Le fromage qui transporte le plus le nom de la région autour du monde c'est le Perron, de Saint-Prime. Il a commencé par l'Angleterre, comme plusieurs autres de la région à l'époque, pour gagner ensuite l'Amérique du Sud, Cuba, la Jamaïque, le Mexique et quelques autres îles des Caraïbes.

En dépit de la renommée de ses cheddar frais, doux, moyen et extra-fort, les activités de la Fromagerie Albert Perron sont mal connues, estime la directrice générale, Sylvie Beaudoin.

«En fait, dit-elle, les gens ne connaissent que le sommet de la pyramide, c'est-à-dire que nous exportons en Angleterre et que la reine achète notre fromage.»

Au cours des dernières années, en raison des changements dans le marché, comme l'acquisition du courtier (Lovell and Christmas), qui faisait entrer le Perron en Angleterre, par le géant Parmalat et les nouvelles lois de l'Organisation mondiale du commerce, Perron a dû pénétrer de nouveaux marchés pour éviter le piège d'un seul gros client.

Perron, explique Sylvie Beaudoin, a conservé la méthode artisanale de fabrication, suivant une pasteurisation douce, n'utilise pas

d'additif et a toujours la bonne vieille recette du défunt Albert Perron.

La fromagerie ne concède rien sur la qualité, indique la directrice générale. Le fromage mûri est goûté régulièrement et quand il ne respecte pas les critères de qualité de l'entreprise, il n'est pas vendu.

Perron fabrique aussi des marques privées, telle Nutrinor, en suivant la recette de ses clients.

Dans le secteur, la fromagerie est aussi une grande institution. Les habitués continuent d'affluer pour acheter leur fromage frais, en meule ou en grains, «bien souvent avec un Pepsi», dit Mme Beaudoin.

Soucieuse de sa présentation, la fromagerie vient de lancer un nouvel emballage, dans le but de rencontrer les critères du marché.

Les fromages sont emballés dans des cartons de différentes couleurs selon leur appellation. On y retrouve même le Perron au porto vieux de 10 ans, qui a reçu un prix dans la catégorie des fromages aromatisés.

À la Fromagerie Perron, conclut Sylvie Beaudoin, il n'y a qu'une chose qui ne changera pas: le goût du fromage.



FROMAGE RENOMMÉ - En dépit des changements du marché, le fromage Perron est toujours fabriqué de la même façon et selon la même recette, rappelle la directrice générale, Sylvie Beaudoin.

(Photo Steeve Tremblay)