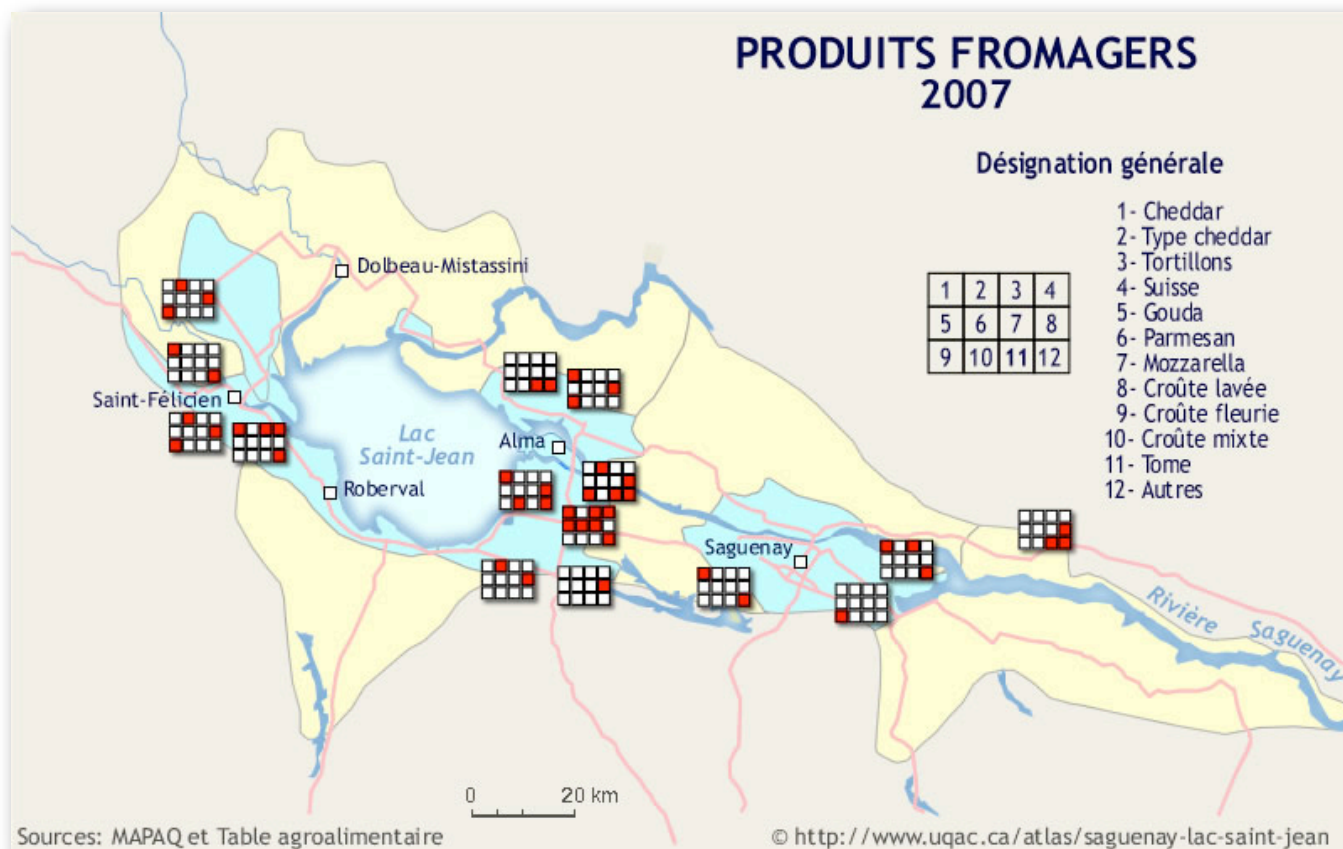




La géographie des fromages du Saguenay-Lac-Saint-Jean: une affaire dynamique

Par Majella-J. GAUTHIER et Mélissa BRUNEAU



Il est doux, fort, dur, crémeux, onctueux, granuleux, frais, vieilli, orangé, jaune clair, bleu, marbré, croûté, fleuri, salé, cendré, aéré, en meule, en grains, carré, en cylindre plat, en saucisson, biologique, chargé d'oméga-3. Il a un goût de noisette, de petit lait, de champignons, de mamelle. Voilà autant de caractéristiques qui peuvent décrire les fromages produits dans le monde et maintenant dans la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean.

En effet depuis le début des années 2000, la production de fromage dans cette région du Québec a pris une tournure plus qu'intéressante. Les trois grandes fromageries déjà bien implantées se sont vues entourées d'établissements de plus petite taille, parsemés autant dans les basses-terres du lac Saint-Jean que dans le Haut-Saguenay. Actuellement, on compte en tout 15 fromageries qui mettent sur le marché plus de 80 étiquettes différentes de produits fromagers.



Ces observations proviennent de l'étude réalisée par Mélissa Bruneau, étudiante finissante au baccalauréat en géographie et aménagement de l'UQAC et sous la direction des chercheurs de l'Atlas électronique du SaguenayLac-Saint-Jean.



Majella_J. Gauthier (TL)

Le premier connaît très bien l'agriculture de la région pour y avoir fait deux thèses, dont l'une soutenue en Normandie! Il y a grandi dans un village agricole, entouré de fermes et d'oncles agriculteurs dont l'un était le laitier du village. Et il n'y a pas de hasard; l'un de ses grands-pères agissait comme fromager substitut à la fromagerie locale (au moment où la région comptait une centaine d'établissements du genre; hé oui! ce fameux grand-père avait son diplôme de fromager. Ainsi, dans son enfance, il a vu et connu ce monde du fromage.

La seconde, l'étudiante, née à Chapais, dans le Moyen-nord québécois, a vu ses premières vaches à la télévision dans les émissions de Passe-Partout et, fut presque prise de

panique, quand elle a dû traverser la clôture pour prendre en photo sa première vraie vache. Par ailleurs, elle est uneoureuse des fromages et des vins, (surtout des premiers). Elle en a développé une passion qui déborde évidemment les frontières régionales. Passion qui l'a amenée à visiter toutes les fromageries de la région et à goûter à tous les fromages qu'elles produisent.

Pourtant, c'est ici qu'elle a décidé de fouiller la question du fromage, de voir son évolution dans le temps, de comprendre mieux la répartition des activités dans le territoire, de montrer ses relations avec les terroirs et les systèmes agricoles, d'analyser la diversification des produits, de rapporter les différentes méthodes de production, de découvrir comment les producteurs de fromages s'impliquent corps et âme dans la pratique de leur métier. Bref, un inventaire systématique, une analyse cartographique et un portrait intégré

et global jamais réalisé ni égalé jusqu'à présent.



Mélissa Bruneau (TL)

(comme le cheddar au porto). Il constitue toujours le plus grand volume de fromage produit dans la région. Cependant, sont apparus, et c'est ré-



cent, les fromages au lait cru, des fromages non seulement de vache mais aussi de brebis (deux établissements) et de chèvre (deux établissements). On produit aujourd'hui du suisse, du gouda, du parmesan, du mozzarella, des fromages à croûte lavée, à croûte fleurie et à croûte mixte, de la tome et plusieurs autres variétés de moindre volume.

Sans reprendre tout le contenu de l'étude, quelques points méritent d'être signalés:

1) L'apparition de **nouveaux modes de production** comme les fromageries de types fermier et artisan. Celles-ci sont liées directement à l'exploitation laitière, à des sols (terroirs) précis, des troupeaux bien identifiés et exclusifs (même en ce qui concerne les races); donc épousant un système intégré qui leur donne un touche vraiment unique. Il est intéressant de savoir que certains éleveurs gardent précieusement des pâturages naturels pour les bêtes de manière à ce que, par leur alimentation, des parfums, des saveurs particulières se retrouvent dans le fromage.

2) La **culture ou encore la tradition** fromagère dans la région (il y a déjà eu 150 fromageries ou fromageries-beurreries dans les années 30) n'est pas étrangère à cette poussée récente de l'industrie du fromage. Qui n'a pas connu ou surtout entendu parler des activités du passé, de la fromagerie disparue, dont certains bâtiments existent encore (converties à d'autres fonctions)? N'y aurait-il pas là aussi un certain atavisme bénéfique ressenti par les nouveaux producteurs? Même si la tradition est jeune, elle a commencé ici en 1882 et elle existe pourtant. De plus, on

constate une reprise architecturale chez certains. On essaie de construire des bâtiments qui rappellent l'habitat rural du passé. Comment ne pas rester insensible à cet établissement qui a reproduit l'école du village abandonné de Val-Jalbert pour en faire son lieu de production et son lieu de vie?



Le Cru du canton: fromage fermier affiné en surface; L'Autre-Versant à Hébertville. Photo Mélissa Bruneau.

3) La production de fromage dans la région est un **apport économique** à plusieurs niveaux de la filière agroalimentaire. Ça commence par les champs où l'on exploite des ressources pédologiques de première qualité. Elle fait travailler des éleveurs laitiers et leur famille dont les troupeaux fournissent un total de plus de 46 000 000 litres de lait aux usines régionales. Elle sollicite des intrants de toutes sortes aux champs, à l'étable comme à l'usine. À lui seul, le travail en fromagerie occupe jusqu'à 85 personnes dans les grands établissements et de 3 à 6 dans les plus petits; pour un total de 252 emplois en 2007. Sans oublier le transport et la commercialisation.



4) La **consommation** de fromage demeure importante chez les Québécois et chez les Sagamiens. À l'éternel cheddar se sont joints depuis 40 ans les fromages fins venus d'ailleurs. Aujourd'hui, les consommateurs sont encore friands de nouveautés, de goûts particuliers et de saveurs du terroir et locales. Ils ont développé, et sont en train de le faire, un raffinement jamais égalé du côté alimentaire; et, les fromages font partie de cette mouvance.

5) Il n'en reste pas moins que la **commercialisation** des produits constitue un volet fragile pour les petites organisations. Bien sûr que le marché de proximité constitue un bon départ; les épicerie régionale offrent beaucoup de leurs produits. Mais, pour sortir des limites régionales, il faut faire des efforts inouïs. Comment atteindre les marchés des grands centres et des capitales? S'organiser en commun serait une belle façon de faire. Puis, il peut arriver que le « coup de pouce » vienne d'ailleurs. Cela c'est déjà vu. Par exemple, en France, la popularité de fromages régionaux a été plusieurs fois vantée par des rois, des gens de l'aristocratie parisienne, qui, lors de leurs déplacements, ont ramené dans la capitale les produits qu'on leur avait offerts. C'est vrai que les rois sont moins nombreux ces temps-ci. Cependant, il existe d'autres personnalités connues qui pourraient contribuer à diffuser les produits locaux et régionaux. Ne pensons qu'au cas de la chanteuse de Chicoutimi (Annie Villeneuve) qui a, bien malgré elle à la télévision, fait la promotion dans tout le Québec du cheddar Boivin, celui qui fait couic-couic! Donc, les pro-

ducteurs de fromages de la région ne devraient pas hésiter à inviter à leur comptoir (ou du moins proposer au menu des salles à manger devant être fréquentées) beaucoup de personnes influentes. Les gouverneurs généraux, les premiers ministres, les brillants hommes et brillantes femmes d'affaire, les grands athlètes et sportifs ainsi que les artistes bien en vue font partie de ce grain-là. Surtout ceux et celles qui ont la parole facile et qui ont un lien privilégié avec les médias.



La Rosée du Saguenay (chèvre): l'un des délices de la Petite Heidi à Saint-Rose-du-Nord. Photo Mélissa Bruneau.

Avant de terminer, rappelons que l'étude qui a été effectuée sur les fromageries et les fromages de la région, appelée la Route des fromages, se retrouve pour l'essentiel sur le site de l'Atlas électronique du SaguenayLac-Saint (www.uqac.ca/atlas). On y trouve une demi-douzaine de cartes et un texte explicatif. De plus, la carte principale est interactive. En cliquant sur les symboles de la carte, vous entrez dans l'exploitation; il y a une carte détaillée de sa localisation (avec points GPS), une description de l'organisation dont son histoire, ses propriétaires, son troupeau, son



importance en termes de litres de lait transformé et du nombre d'employés. De plus, un tableau des distances entre les fromageries et un horaire d'ouverture des comptoirs de vente fournissent un outil de décision pour les visiteurs. C'est à notre avis, un instrument de développement de l'agrotourisme dans la région.

Ce qui est vraiment unique, c'est d'avoir accès à la fiche de chaque fromage produit dans la région. Par un simple clic, vous avez une photographie de l'étiquette du fromage et un tableau descriptif de chacun. Un délice...

L'étude a été rendue possible grâce à l'intérêt et au soutien financier de la Table agroalimentaire du Saguenay-Lac-Saint-Jean et du bureau régional du MAPAQ à Alma. Nous tenons aussi à remercier particulièrement Carl Brisson géographe et Denis Girard, informaticien pour leur participation à la recherche et à la mise de l'information sur le Web.

En terminant, nous sommes heureux de mentionner que, en raison de la confection de la Route des fromages, l'Université du Québec à Chicoutimi a mérité, lors du Gala de la Table agroalimentaire de la région tenu en mars 2007, un « Coup de chapeau » pour sa contribution significative au secteur agroalimentaire de la région. Puis, toute cette recherche vient d'être résumée dans une carte synthèse que l'étudiante va soumettre au concours de l'Association canadienne de cartographie, dont le congrès aura lieu à Saskatoon fin mai 2007.

Références

Atlas électronique du SaguenayLac-Saint-Jean: www.uqac.ca/atlas

BRUNEAU, Mélissa, 2006, *La route des fromages au SaguenayLac-Saint-Jean (Québec)*, Atlas électronique du Saguenay-Lac-Saint-Jean, Laboratoire d'expertise et de recherche en télédétection et en géomatique, Université du Québec à Chicoutimi, 53 p. http://atlas.uqac.ca/saguenay-lac-saint-jean/cartes/d2_1_1/2007/routedesfromages.pdf

BRUNEAU, Mélissa, 2007, Découverte d'un milieu rempli de gens passionnés, Cahier L'agroalimentaire, Vol. 9, No 1, *Progrès-Dimanche*, 11 mars.

BRUNET, Pierre (sous la direction de), 1987, *Histoire et géographie des fromages*, Caen (France), Centre de Publications de l'Université de Caen, 341 p.

GAUTHIER, Majella-J., 2007, « La Route des fromages au Saguenay-Lac-Saint-Jean sur Internet: un outil d'information, de promotion et de prise de décision en matière d'agrotourisme », Cahier L'agroalimentaire, Vol. 9, No 1, *Progrès-Dimanche*, 11 mars.

NOTE DE L'ÉDITEUR: Nous apprenons à la toute dernière minute que **Mélissa Bruneau**, auteure de la carte de cet article, a remporté le Prix Carto-Québec 2007 pour sa cartographie exemplaire sur les fromages. En plus d'un prix de 500\$, son travail sera publié par l'Association canadienne de cartographie. BRAVO à Mélissa!