



Société Coopérative Agricole de l'Île-aux-Grues
210, chemin du Roi
L'Isle-aux-Grues, Québec, Canada
GOR 1P0

Tél. : (418) 248-5842 • Téléc. : (418) 248-5843
www.fromagesileauxgrues.com

Photographie : Gracieuseté d'Air Montmagny (vue aérienne), Alain Vinet (paysages)



Les fromages de l'Île-aux-Grues

Des saveurs uniques et authentiques



Savourez avec plaisir les fromages de l'Île-aux-Grues

Des fromages artisanaux distincts : Qualité et savoir-faire

Une belle histoire de solidarité

Fouettée par les vents maritimes, bercée par le fleuve Saint-Laurent, l'Isle-aux-Grues appartient à l'archipel du même nom. Sertie entre l'Île d'Orléans et l'Île-aux-Coudres, l'île fait partie de la belle région de Chaudière-Appalaches.

L'histoire de la fromagerie est étroitement liée à l'agriculture. Au fil du temps, la production laitière a pris de l'importance, ce qui nécessita de transformer le lait sur l'île. En effet, le transport du lait hors de l'île tous les jours devenait impossible en raison de son isolement, n'étant reliée que par un traversier durant la saison estivale et par l'avion pendant l'hiver. En 1977, les producteurs laitiers s'unissent et la Société Coopérative Agricole de l'Île-aux-Grues démarre ses activités.

Pendant dix ans, le lait est transformé en cheddar, et ce, seulement l'été, car les chemins ne sont pas déneigés durant l'hiver. L'année 1987 marque un tournant pour la fromagerie avec le déneigement de la route. Elle peut poursuivre ses opérations toute l'année. Aujourd'hui, la coopérative regroupe quatre producteurs laitiers et procure des emplois à plusieurs insulaires, contribuant au dynamisme de l'économie locale.

La Fromagerie Île-aux-Grues, le cœur économique de l'île, fait rayonner partout au Québec les précieux trésors de son terroir : *des fromages uniques, savoureusement authentiques, issus du cœur et des mains d'artisans passionnés.*



Vue aérienne de l'Isle-aux-Grues



Véritables joyaux de l'agrotourisme québécois, nos fromages racontent des pages de notre histoire et se distinguent à plusieurs égards. Leurs succès dépendent avant tout de la qualité de la matière première pour leur fabrication : *le lait, un ingrédient naturel incontournable.*

D'abord, le terroir d'exception de l'île se caractérise par ses battures et l'air salin, en plus de ses prairies qui fournissent un foin unique pour nourrir les troupeaux laitiers de l'Isle-aux-Grues. Cette typicité des fourrages permet aux vaches de donner à leur tour un lait goûteux, recueilli et produit grâce au patient travail de quatre agriculteurs passionnés.

Le lait servant à la fabrication des fromages provient *exclusivement des fermes laitières de l'île* situées à quelques kilomètres à peine de la fromagerie. Cette proximité permet de conserver les *qualités aromatiques supérieures du lait*, ainsi que les saveurs subtiles propres au terroir de l'Isle-aux-Grues.

Quant à la transformation du lait, le jour suivant la cueillette à la ferme, elle est aussi réalisée selon des méthodes de travail en grande partie manuelles. *Un savant mariage de fraîcheur et de qualité est donc assuré.*

Le lait de qualité optimale, combiné au *savoir-faire de l'artisan-fromager* et à l'expertise de son équipe, donne des produits savoureux et authentiques, longuement affinés et soignés, et mis au point dans le plus pur respect de la tradition.

Nos fromages, parmi les préférés des Québécois, concrétisent le labeur de toute une population. Ils rayonnent ensuite aux quatre coins du Québec, transmettant ainsi *leur goût et leur signature uniques* et trouvant de plus en plus d'adeptes chez les consommateurs d'ici.

La fromagerie a amorcé au début des années 2000 le développement et la production de fromages fins artisanaux, dont l'histoire vous est racontée dans les pages qui suivent... *Une histoire qui parle de cœur, de nature et d'authenticité.*

Savourez avec plaisir les fromages de l'Île-aux-Grues

Découvrez Le Riopelle de l'Isle...

Une pâte molle onctueuse à croûte fleurie



Un classique



Fabrication artisanale

Le Riopelle de l'Isle
L'art de marier fraîcheur et qualité



Famille :
Pâte molle, triple crème
à croûte fleurie

Type de lait :
Lait thermisé de vache
provenant de l'île

Intensité :
Douce à moyenne

Goût :
Beurre, champignon,
légèrement salé

Arômes :
Lactiques de crème et beurre,
champignon, noisette

Affinage : 60 jours
Matière grasse : 35 %
Humidité : 45 %

Aux saveurs de l'île :
Gelée à l'érable et noix de
Grenoble avec de fines tranches
de *Riopelle de l'Isle* sur un bon
pain baguette artisanal.

Le Riopelle de l'Isle est le premier fromage artisanal triple crème produit au Québec. Fabriqué à partir de lait thermisé, il conserve des arômes typiques du terroir de l'île.

Sous sa belle croûte blanchâtre et duveteuse, on dénote une pâte molle ivoire à la texture onctueuse. Au goût, il révèle des saveurs de beurre, de champignon frais avec une touche végétale et salée. Il séduit par son intensité douce et crémeuse en bouche, devenant parfois coulante.

Ce grand fromage arbore fièrement sur son étiquette la signature ainsi qu'une reproduction d'une œuvre du célèbre peintre Jean-Paul Riopelle, qui a longtemps vécu sur l'Isle-aux-Grues.

Le Riopelle de l'Isle détient en outre une mission sociale particulière. En effet, la vente du produit soutient la Fondation Riopelle-Vachon, à raison d'un dollar remis pour chaque meule vendue.

Plusieurs fois primé et largement apprécié, *Le Riopelle de l'Isle* est le fier récipiendaire de nombreuses distinctions. En 2015, il a été finaliste au Grand Prix des Fromages Canadien, catégorie fromage à pâte molle et croûte fleurie enrichi de crème.



Savourez avec plaisir les fromages de l'Île-aux-Grues

Une pâte molle délicieuse à croûte mixte



Le Mi-Carême

Un goût agréable et relevé dans la plus pure tradition de l'Île-aux-Grues



Fabrication artisanale

Découvrez Le Mi-Carême...

Famille :
Pâte molle à croûte mixte, teinte légèrement orangée

Type de lait :
Lait thermisé de vache provenant de l'île

Intensité :
Relevée

Goût :
Marqué, qui devient corsé avec l'affinage

Arômes :
Champignon, noisette, beurre salé, très floral

Affinage : 60 jours
Matière grasse : 29 %
Humidité : 48 %

Aux saveurs de l'île :
Déposer de fines tranches de *Mi-Carême* sur un filet de bœuf. Gratiner au four 1-2 minutes.

Tous les hivers, la traditionnelle fête de la Mi-Carême anime l'Île-aux-Grues. Durant plusieurs semaines, les résidents de l'île confectionnent des costumes élaborés et joyeusement colorés qu'ils revêtent pour ne pas être reconnus des voisins, chez qui ils vont défiler, durant plusieurs jours, afin de danser et de festoyer ensemble.

C'est en hommage à cette fête amusante et haute en couleur que *Le Mi-Carême* a été lancé en 2000. On trouve sur son étiquette la reproduction d'une toile du peintre insulaire et ancien fromager Eudor Vézina.

La pâte veloutée du *Mi-Carême* révèle un goût frais de champignon, avec des notes de beurre et de noix, légèrement salées.

Au début de l'affinage, sa croûte est blanchâtre ou fleurie. Puis, lors de sa maturation en salle, le fromage est régulièrement retourné, lavé et brossé manuellement. Sa croûte prend alors une teinte ocre, légèrement orangée et offre des saveurs plus marquées.

Au *World Cheese Awards 2015-16*, *Le Mi-Carême* s'est classé **Champion du monde BRONZE**. Il fut aussi proclamé Grand Gagnant dans la catégorie fromage affiné en surface au *Royal Agricultural Winter Fair 2014*, en plus d'avoir remporté les prix de l'Industrie et de la Presse au concours Sélection CASEUS de 2001 et 2000.



Savourez avec plaisir les fromages de l'Île-aux-Grues

Découvrez Le Tomme de Grosse-Île...

Une pâte souple semi-ferme à croûte mixte



Surprenant

Fabrication artisanale

Famille :

Pâte semi-ferme, croûte brossée

Type de lait :

Lait thermisé de vache provenant d'un seul troupeau de l'île

Intensité :

Moyenne à relevée

Goût :

Légèrement acidulé, à tendance fruitée

Arômes :

Sous-bois, humus et champignon sauvage

Affinage : 3 à 4 mois

Matière grasse : 30 %

Humidité : 45 %

Aux saveurs de l'île :

*Le Tomme de Grosse-Île, en raclette avec des viandes séchées ou encore en duo de fondue aux fromages avec **Le Riopelle de l'Isle.***

Créé en 2004, *Le Tomme de Grosse-Île* reflète l'histoire de l'implantation sur l'île d'une famille et de son troupeau de vaches de race Suisse Brune. Ces vaches, nourries en partie au foin naturel et salé qui pousse sur les battures de l'île, produisent *un lait destiné uniquement à la fabrication de ce fromage, ce qui lui donne un goût typique.*

Ce fromage distinctif présente une croûte brossée jaune pâle à brunâtre avec une pâte ivoire souple, parsemée de petites ouvertures. Il dévoile des arômes de sous-bois à tendance fruitée avec une pointe de fraîcheur. Sa saveur fondante en bouche se corse lorsqu'il vieillit.

Le nom et l'étiquette sur le fromage rendent hommage à la Grosse-Île, qui fait partie de l'archipel de l'Isle-aux-Grues et a servi de lieu de quarantaine aux nouveaux arrivants de 1832 à 1937. En hommage aux nombreux immigrants irlandais, le pourtour de l'emballage rappelle les couleurs de leur drapeau : le vert, l'orangé et le blanc.

En 2015-16, *Le Tomme de Grosse-Île* a remporté les grands honneurs et reçoit une des plus haute distinction au **World Cheese Awards Champion du monde OR pâte semi-ferme**. Il remporte aussi le Prix du Public au Sélection CASEUS en 2011.

Le Tomme de Grosse-Île
Laissez-vous surprendre par sa saveur
unique et naturelle



Savourez avec plaisir les fromages de l'Île-aux-Grues

Une pâte ferme à croûte lavée



Le Canotier de l'Isle

Une tradition fromagère et un savoir-faire unique à notre petite île.



Fabrication artisanale

Découvrez Le Canotier de l'Isle...

Famille :
Pâte ferme à croûte lavée
aux teintes ocre

Type de lait :
Lait thermisé de vache
provenant de l'île

Intensité :
Relevée

Goût :
Très typé de noisette
aux notes fruitées

Arômes :
Noisette, crème

Affinage : 9 à 12 mois
Matière grasse : 30 %
Humidité : 38 %

Aux saveurs de l'île :
Ajoutez-y une confiture
d'agrumes sur un pain de
noisettes accompagné d'un vin
rouge mi-corsé aux arômes de
fruits (Chianti).

En 2012, pour souligner ses 35 ans et rendre hommage aux fondateurs, la Fromagerie Île-aux-Grues a lancé un nouveau fromage à pâte ferme affinée en surface : *Le Canotier de l'Isle*.

La pâte ivoire, révèle des goûts très typés de noisette, avec de belles notes fruitées et de crème. La fabrication artisanale du *Canotier de l'Isle* s'inspire d'une recette ancestrale mise au point par les premiers fromagers de l'île, dans les années 1900.

L'affinage nécessite de 9 à 12 mois pour assurer le développement de riches saveurs subtiles, caractérisées par le terroir d'exception de l'île et l'air salin.

L'étiquette arbore une toile du peintre Robert Gagné de l'Isle-aux-Grues. Elle représente le transport du matériel et du courrier dans un canot à glace, seul moyen de traverser le fleuve durant l'hiver à l'époque de la première fromagerie. Aujourd'hui, l'avion et le service de traversier permettent le transport des fromages hors de l'île.

En 2015, *Le Canotier de l'Isle* a gagné le 1^{er} Prix dans la catégorie fromage à pâte ferme au *Royal Agricultural Winter Fair*. En 2014, il a été finaliste au même concours, ainsi qu'au *British Empire Cheese Competition*.



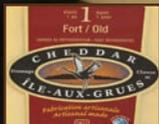
Savourez avec plaisir les fromages de l'Île-aux-Grues

Des pâtes fermes

Pour tous les goûts



6 mois, mi-fort



1 an, fort



2 ans, extra-fort

Le Cheddar vieilli Île-aux-Grues

Un fromage de caractère issu des richesses
de notre terroir



2015



Fabrication artisanale

Découvrez Le cheddar vieilli Île-aux-Grues...

Famille :

Pâte lisse et ferme pressée,
jaune crème

Type de lait :

Lait thermisé de vache
provenant de l'île

Intensité :

Moyenne à relevée

Goût :

De noisette, plus prononcé
avec la maturation

Arômes :

Doux à lactiques

Affinage : 6 mois à 2 ans

Matière grasse : 31 %

Humidité : 39 %

Aux saveurs de l'île :

Osez le cheddar vieilli fort
pour garnir vos salades et vos
sandwichs ou encore pour
gratiner vos pâtes préférées.
Un vrai délice!

Les cheddars vieillis s'inscrivent dans une tradition fromagère remontant au début du XXe siècle et sont surnommés « fromages de garde », car ils peuvent être conservés longtemps. Cet avantage permettait autrefois de transformer les surplus de lait de l'île.

Les cheddars vieillis sont disponibles selon trois stades de maturation et recèlent *des arômes particuliers, plus prononcés et typés avec l'âge.*

Le cheddar mi-fort, âgé de six mois, est légèrement acidulé, mais demeure très doux en bouche. Le cheddar fort est disponible après un an de vieillissement et il propose un net arôme de noisette. Quant au cheddar extra-fort, qui a deux ans de maturation, il présente une pâte plus sèche et granuleuse, et un goût plus prononcé de noisette.

Le Cheddar vieilli mi-fort a été finaliste pour **Le Meilleur Fromage Cheddar** au Sélection CASEUS en 2015 et 2014. Au Concours des fromages fins canadien 2014, il a reçu le prix du **Meilleur Cheddar Doux/Moyen** tout en gagnant dans la même catégorie en 2009 et 2004 au Grand Prix des Fromages Canadiens.

Le Cheddar vieilli fort a reçu la distinction **Champion du monde BRONZE** au *World Cheese Awards 2015-16*. En 2014, il s'est aussi distingué en finissant au 3^e rang du *Royal Agricultural Winter Fair*.

Le Cheddar vieilli extra-fort a reçu le prix du **Meilleur Cheddar Extra-Fort** au *British Empire Cheese Competition 2015*, en plus de remporter la 3^e place au concours du *Royal Agricultural Winter Fair*.

Savourez avec plaisir les fromages de l'Île-aux-Grues

Les cheddars doux Île-aux-Grues

Des pâtes fermes et douces

Le Cheddar doux Île-aux-Grues

Un fromage au goût doux fabriqué avec du lait pasteurisé mis en moule manuellement et pressé durant 18 hrs.

Aux saveurs de l'île :

Gratiner de *Cheddar doux Île-aux-Grues* sans modération tous vos plats de pâte au four : lasagne, spaghetti, etc.



Le fromage en grain

Lorsqu'on ne fait aucun pressage d'un bloc de cheddar, on obtient alors notre fameux fromage en grain frais. C'est un fromage cheddar frais qui fond dans la bouche avec un goût savoureux. Un pur plaisir! Il est à son meilleur frais du jour, alors qu'il n'a pas encore été réfrigéré.

Aux saveurs de l'île :

Une collation santé pour remplacer les croustilles et déguster avec vos fruits frais. À savourer avec votre poutine préférée!



Découvrez Les cheddars doux Île-aux-Grues...

La famille des cheddars doux comprend 4 fromages artisanaux.

Famille :
Pâte ferme

Type de lait :
lait pasteurisé de vache provenant de l'île

Intensité :
douce

Arômes :
Doux à crémeux

Affinage : frais du jour
Matière grasse : 31 %
Humidité : 39 %

Une gamme de fromage frais unique pour contenter petit et grand.

Le St-Antoine

Dans la famille des cheddars doux, *Le St-Antoine* est un fromage non affiné à pâte ferme auquel on ajoute diverses fines herbes ail, oignon, carotte, poivron rouge, etc.

Aux saveurs de l'île :

Si vous recherchez un fromage en grain un peu plus goûteux, essayez notre fromage en grain St-Antoine assaisonné aux herbes.



Le Tortillon de l'Île-aux-Grues

Le petit dernier de la fromagerie pour combler une fringale dans la journée. *Le Tortillon de l'Île-aux-Grues* est un fromage non affiné et non pressé. Saumuré, il révèle un goût salé en bouche.

Aux saveurs de l'île :

À son meilleur consommé avec une bonne bière froide. Il est aussi l'inséparable collation de votre boîte à lunch et vous accompagne partout pour combler une fringale avec son petit sac aux couleurs de l'île-aux-Grues.

