



# Appellation de spécificité

## Fromage de vache de race Canadienne

Description de l'authenticité de l'appellation

*Cette fiche-résumé reprend les principales caractéristiques du produit décrites dans le cahier des charges pour démontrer l'authenticité du produit et de sa dénomination.*

*Vous pouvez consulter le cahier des charges complet de l'appellation en communiquant avec le groupement demandeur, ou en adressant une demande au Conseil des appellations réservées et des termes valorisants.*

Version : 1.0

**Dernière version des exigences : 2 septembre 2015**  
**Dernière mise à jour rédactionnelle : 2 septembre 2015**

*Le cahier des charges du « Fromage de vache de race Canadienne » a permis aux personnes demandant l'appellation réservée de démontrer l'authenticité du produit et de sa dénomination relativement au lien avec sa spécificité. Les éléments suivants résument la démonstration de l'authenticité incluse dans le cahier des charges.*

## **1. Description**

L'appellation « Fromage de vache de race Canadienne » désigne un ensemble de fromages dont les caractéristiques particulières sont issues des spécificités du lait de vache de la race Canadienne que les étapes d'élaboration permettent de conserver et de valoriser.

Le « Fromage de vache de race Canadienne » est un fromage de vache au lait entier non standardisé dans ses composantes physico-chimiques (pas d'ajout et/ou retrait d'une ou plusieurs desdites composantes lors du processus d'élaboration du produit).

C'est un fromage élaboré uniquement avec de la présure de veau, du sel et des microorganismes d'acidification et ferments d'affinage.

Le « Fromage de vache de race Canadienne » peut être vendu entier, en portion préemballée par l'atelier de transformation de la fromagerie, ou à la découpe.

## **2. Quelques caractéristiques organoleptiques du produit**

L'ensemble des « Fromages de vache de race Canadienne » possède une apparence distinctive : couleur jaune ivoire de la pâte fromagère, influencée par un taux de matières grasses du lait plus élevé que la moyenne des laits utilisés dans la fabrication des fromages au Québec.

L'ensemble de ces fromages possède aussi une texture distinctive influencée par un taux de calcium du lait plus élevé qui confère une grande élasticité à la pâte fromagère.

## **3. Opportunités de valorisation et de protection**

La race Canadienne est descendante des races bovines présentes en Normandie et en Bretagne dont certains spécimens furent importés en Nouvelle-France au début du XVI<sup>e</sup> siècle. Elle a dominé le secteur laitier de la province jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. L'industrialisation du secteur et l'arrivée de races plus productives ont ensuite entraîné son déclin.

En 1999, l'Assemblée nationale du Québec désigna la vache Canadienne comme race patrimoniale dans le cadre de la Loi sur les races animales du patrimoine agricole du Québec (Loi 199). Depuis, des actions sont menées pour revitaliser cette race et augmenter le nombre d'animaux «pur-sang».

L'appellation réservée est un outil de pérennisation de cette race patrimoniale, protégeant la plus-value issue de la transformation de son lait et sa réputation de spécificité. Cette appellation permet, entre autres, de garantir l'authenticité et la pureté génétique de chaque animal constituant les troupeaux laitiers concernés.

L'authenticité du « Fromage de vache de race Canadienne » repose sur la race bovine - dont l'authenticité génétique est la clé de voûte - et certaines spécificités de son lait, sur sa régie d'élevage, ainsi que sur certaines particularités de transformation du lait de cette race, que l'on peut qualifier d'artisanales et propices à renforcer la spécificité des produits. Chacun des critères certifiés permet de mettre en valeur l'appellation et d'encadrer les règles de production.

#### 4. Groupement demandeur

Nom : Association de mise en valeur de la race bovine Canadienne  
Président : Steve Tremblay  
Adresse : 344, route 138  
Saint-Hilarion Québec G0A 3V0  
Téléphone : (418) 457-4333  
Courriel : avrbc.md@gmail.com  
Coordonnateur : Mario Duchesne  
Statut : Association composée de producteurs laitiers et de transformateurs fromagers

L'association de mise en valeur de la race bovine Canadienne est un organisme à but non lucratif. Elle est constituée en vertu de la Loi sur la publicité légale des entreprises individuelles, des sociétés et des personnes morales (L.R.Q., c. C-38, partie III).

Son rôle est de participer à la gestion de l'appellation, c'est-à-dire de s'impliquer dans le développement de la filière (application du cahier des charges, communication, promotion, veille, etc.).

#### 5. Structure de contrôle

Un organisme de certification est accrédité par le CARTV pour la portée de l'appellation *Fromage de vache de race Canadienne* :

*Nom* Ecocert Canada  
*Adresse* 71, rue Saint-Onésime  
Lévis (QC) G6V 5Z4

Ecocert Canada est responsable de la certification des produits chez les entreprises visées au cahier des charges.