

**LE CHEDDAR AU LAIT CRU TRADITIONNEL DU TÉMISCAMINGUE
EST INSCRIT À L'ARCHE DU GOÛT**

Val-d'Or, le 8 février 2016

Les administrateurs du convivium *Slow Food Abitibi-Témiscamingue* sont heureux d'annoncer que le fromage « *cheddar au lait cru traditionnel du Témiscamingue* » figure désormais officiellement à l'*Arche du goût*, le répertoire mondial du patrimoine alimentaire à protéger.

Pour être admissibles, les produits alimentaires doivent répondre à cinq critères :

- le goût doit avoir une qualité distinctive, défini dans la cadre des traditions et des usages locaux;
- le produit doit être lié à la mémoire ou l'identité d'un groupe particulier;
- le produit doit être lié soit à l'environnement, soit à un contexte socio-économique ou historique d'une région, localité, ethnicité ou pratique traditionnelle particulière;
- Une petite quantité doit être produite
par des agriculteurs ou par des entreprises de productions alimentaires de petites échelles
d'une manière durable d'un point de vue socio-économique et environnemental;
- Il risque de disparaître soit sur le plan biologique soit comme tradition culinaire.

Le « *cheddar au lait cru traditionnel du Témiscamingue* » répond à tous les critères. Dès les débuts de la colonisation du Témiscamingue, ce cheddar - produit dans chaque village – était consommé dans toutes les célébrations de la vie. Lors de la 2^{nde} guerre mondiale, sa production a même été considérée comme un effort de guerre pour l'envoi aux soldats sur le front. Pratiquement disparu, il a été sauvé in extremis par Hélène Lessard qui a fait du « *Cru du clocher* » le produit phare de sa fromagerie « *Le Fromage au Village* » de Lorrainville.

Les fromages au lait cru – produits selon les règles d'hygiène strictes d'aujourd'hui – sont des fleurons locaux du patrimoine alimentaire mondial. Ils sont toutefois gravement menacés par le déferlement de produits industriels de qualité gustative douteuse et produits à moindre coût n'importe où dans le monde.

L'entrée à l'*Arche du goût* du « *cheddar au lait cru traditionnel du Témiscamingue* », parmi les 2 830 et quelques produits au répertoire mondial du patrimoine alimentaire à protéger, constitue une véritable reconnaissance officielle au niveau international.



Slow Food[®]
Abitibi-Témiscamingue

À propos de l'Arche du goût

L'Arche du goût a vu le jour en 1996 à l'occasion du premier *Salon international du goût* de Turin (Italie). La collaboration qui se dessine dès 1999 entre *Slow Food* et la *FAO*, la "*Food and Agriculture Organization*" des *Nations Unies*, devient officielle en 2004. Et un nouvel accord est signé en 2013. *L'Arche du goût* est gérée par la *Fondation de la Biodiversité de Slow Food International*.

Enregistrement du « *cheddar au lait cru traditionnel du Témiscamingue* » :

<http://www.fondazione Slow Food.com/en/ark-of-taste-slow-food/temiscamingue-raw-milk-cheddar/>

À propos du mouvement Slow Food

Slow Food est une organisation internationale sans but lucratif financée par ses membres dans 150 pays, comptant plus de 100 000 membres répartis dans 1500 convivia. Sa mission culturelle, environnementale et sociale est de faire reconnaître le rôle central de l'alimentation bonne, propre et juste.

Pour plus d'informations : www.slowfood.com

Slow Food au Canada est l'équipe composée des réseaux *Slow Food* d'un océan à l'autre.

Pour plus d'informations : www.slowfood.ca

Le convivium *Slow Food Abitibi-Témiscamingue* couvre l'Abitibi-Témiscamingue et le Nord du Québec.

Pour plus d'informations : www.slowfood-at.ca

- 30 -

Source : *Slow Food Abitibi-Témiscamingue*

Contact : Ghislain Trudel
Président du convivium
819 856-6753
info@slowfood-at.ca