



L'ÉRABLE

TERRE DE CRÉATIVITÉ

ON CULTIVE
LE BON GOÛT
erable.ca

Éco-Délices : une fromagerie artisanale unique

Bien installée au cœur des Appalaches, plus précisément à Plessisville, la fromagerie Éco-Délices est une entreprise familiale qui sait se démarquer par ses produits uniques et son procédé de fabrication artisanale.

Propriété de Gérard Dubois et de ses fils Alain, Rénald et Richard, l'entreprise est née en 1989, d'un désir de transformer la production laitière de la ferme familiale.

Déjà, en 1969, Gérard Dubois sortait des sentiers battus en développant l'agriculture biologique. L'agriculteur s'intéressait, grâce à ses lectures, à la philosophie de Rudolph Steiner. Alors qu'il n'y avait pas de techniques ni d'équipements adaptés à cette culture, il n'a pas hésité à embarquer dans cette façon de faire. « Si bien qu'en 1976 nous avons développé une technique de travail intéressante », mentionne-t-il.

En 1981, il a choisi d'impliquer ses trois fils dans l'aventure en créant une société, plutôt qu'une compagnie. Une autre décision qui s'est avérée bénéfique pour l'entreprise et la famille.



Le fromager, Guillaume Doucet

Les années ont passé et en 1987, la ferme laitière a été certifiée biologique, devenant la deuxième au Québec, à obtenir cette certification. Une fois ce niveau atteint, les sociétaires se sont interrogés sur la suite des choses et ont choisi de transformer le lait en yogurt biologique pour commencer, puis en fromages en 1995.

C'est ainsi qu'ont été créés les fromages fins qui font, depuis, l'excellente réputation

de la fromagerie et qui sont : le Mamirolle (premier de la série), la Raclette des Appalaches, le Louis Dubois, le Délice des Appalaches et la Clef des Champs.

Des fromages de fabrication artisanale, concoctés par le fromager Guillaume Doucet, qui sait jongler avec les différentes caractéristiques du lait qui provient de fermes situées à Saint-Pierre-Baptiste et Sainte-Sophie d'Halifax et le transformer en fromages reconnus partout au Québec et aussi au Canada.



Les fromages Éco-Délices bénéficient d'une excellente réputation, et plusieurs reconnaissances viennent le prouver.

La fromagerie emploie actuellement 10 personnes, dont le fromager et l'équipe sont en mesure de produire 90 tonnes métriques de fromage annuellement. Les consommateurs apprécient les différents produits qui ne contiennent pas de substituts laitiers et y restent fidèles.

Les fromages Éco-Délices sont ainsi disponibles dans les principales chaînes de supermarchés (IGA, Métro, Le Végétarien), dans le secteur institutionnel, en restauration, dans les boutiques spécialisées et dans le domaine de l'hôtellerie. Ils sont aussi en vente chez Costco, ce qui représente une partie importante de la production.

Le fondateur de l'entreprise, Gérard Dubois, garde toujours un œil bienveillant sur la fromagerie et se dit très heureux de la performance et surtout de la qualité des fromages qui sont issus d'Éco-Délices. « Nous vivons une croissance intéressante depuis trois ou quatre ans », ajoute-t-il.

La suite du reportage sur le portail erable.ca

4237953



Fromage fin du terroir

Éco-Délices

766, 9^e rang Est, Plessisville
tél. : 819 362-7472