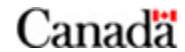




Développement
économique Canada
pour les régions du Québec

Canada Economic
Development
for Quebec Regions



[Accueil](#) > [Publications](#) > [Nos bons coups](#)

De la fromagerie au musée du Pied-de-Vent

Sentir et goûter

Il fallait beaucoup d'audace et de flair pour sortir de l'industrie traditionnelle des pêches et se lancer dans un créneau peu exploité aux Îles-de-la-Madeleine : l'agroalimentaire. C'est pourtant ce qu'a fait M. Jérémie Arseneau, en fondant il y a maintenant plus de 10 ans la Fromagerie du Pied-de-Vent inc. afin de produire du fromage artisanal.

Le temps a donné raison au propriétaire et à Développement économique Canada qui l'a accompagné depuis les débuts de cette aventure. Mais qui dit fromage dit lait, mais surtout vaches. Le choix de M. Arseneau s'est arrêté sur la race laitière La Canadienne, dont un premier troupeau a fait le voyage en 1998, de St-Simon-de-Rimouski et de l'île Verte vers les Îles-de-la-Madeleine. C'est ainsi qu'a débuté la production fromagère aux Îles. À ce jour, ces vaches forment encore la seule ferme laitière de l'archipel; elles procurent quotidiennement à la fromagerie environ 1 000 litres de lait qui servent à la confection d'à peu près 110 meules de fromage. Ces vaches sont alimentées avec les fourrages salés des Îles-de-la-Madeleine, ce qui confère aux produits leur goût distinctif. La fromagerie est membre du regroupement de producteurs *Le Bon goût frais des Îles de la Madeleine*; elle emploie une dizaine de personnes qui aident à fabriquer, affiner et commercialiser ces fromages au lait cru qui portent les noms poétiques de *Pied-de-Vent* et *Tomme des Demoiselles*.



Fort de son expertise et de l'originalité de ses produits, cette PME s'est taillé une place de choix sur le marché tant convoité des produits du terroir québécois, et sa clientèle en redemande! Pour répondre à cet engouement, l'entreprise a agrandi ses installations pour une deuxième fois. Comme si cela n'était pas suffisant, le propriétaire a décidé de relever un autre défi et d'exploiter un nouveau créneau : l'agrotourisme, en construisant un Économusée consacré au fromage artisanal au lait cru.

Voir et entendre

C'est ainsi qu'un bâtiment adjacent à l'édifice principal a été construit afin d'y implanter un Économusée. On entend par Économusée une entreprise certifiée du secteur des métiers d'art ou de l'agroalimentaire qui utilise une technique et un savoir-faire authentiques et traditionnels pour confectionner ses produits et qui est reconnue pour la qualité de son offre. À l'*Économusée du fromage au lait cru des Îles-de-la-Madeleine*, les visiteurs verront à l'œuvre les fromagers et pourront découvrir la petite histoire et les étapes de fabrication de ces produits du terroir qui font la fierté des Madelinots. Outre ce nouvel attrait inscrit au *Circuit des Saveurs des Îles*, l'archipel compte aussi deux autres Économusées, ceux de la sculpture sur sable et du hareng fumé.

Partie prenante au projet depuis la naissance de la fromagerie, Développement économique Canada épaula maintenant les entrepreneurs

« Nous sommes heureux de pouvoir maintenant accueillir un nombre accru de visiteurs à la

dans leurs travaux d'expansion. Ainsi, l'Agence leur a consenti le financement pour une partie des équipements nécessaires à l'augmentation de la capacité de production et à la mise en marché des produits. La plus récente intervention a permis l'agrandissement des infrastructures d'accueil ainsi que l'aménagement des salles d'interprétation de l'Économusée. Elle s'est traduite par un accroissement des ventes de la PME , en plus de contribuer à la qualité de l'offre touristique des Îles-de-la-Madeleine et à la création de deux emplois permanents et de trois postes temporaires.

fromagerie et de contribuer, par le fait même, à améliorer l'offre touristique des Îles-de-la-Madeleine. Cette nouvelle halte du Circuit des Saveurs permettra aux vacanciers de se familiariser – gratuitement – avec la production artisanale de fromage, de parcourir l'exposition et d'acheter les spécialités de la maison sur place », a souligné Jérémie Arseneau, propriétaire de la Fromagerie du Pied-de-Vent.

Vous avez l'eau à la bouche? Nul besoin d'attendre votre prochaine visite dans l'archipel madelinot puisque ces fromages de type artisanal sont également offerts dans des boutiques spécialisées de Montréal, de Québec et de certaines autres villes de la province grâce au réseau *Plaisirs Gourmets*. Bon appétit!

Date de modification :
2010-09-07