



## LISTE DES FROMAGES FERMERS CERTIFIÉS <sup>1</sup>

Liste des **14** entreprises ayant obtenu leur certificat de conformité pour leurs **162** Fromages fermiers :

Entreprise	Région	# de certificat de conformité	Date de délivrance	# de fromages certifiés
Ferme du Littoral	01 - Bas-Saint-Laurent	FF22009	2023 02 03	<a href="#">7</a>
Bouchard Artisan Bio	02 - Saguenay-Lac-Saint-Jean	FF23002	2023 02 07	<a href="#">10</a>
Fromagerie Blackburn		FF23003	2023 02 16	<a href="#">10</a>
Fromagerie Médard		FF22002	2022 12 28	<a href="#">11</a>
La Normandinoise Inc.		FF22007	2023 02 03	<a href="#">15</a>
Fromagerie La Station	05 - Estrie	FF22005	2022 12 12	<a href="#">6</a>
Ferme Phylum	12 – Chaudière-Appalaches	FF23004	2023 08 23	<a href="#">7</a>
Cassis et Mélisse		FF23005	2024 03 25	<a href="#">17</a>
La Suisse Normande	14 - Lanaudière	FF22010	2023 02 03	<a href="#">12</a>
Les Fromagiers de la Table Ronde (Ferme Raymond Alary et fils inc. (1981))	15 - Laurentides	FF22004	2022 11 01 (Modif. : 2022 11 11)	<a href="#">14</a>
Lait Charbonneau		FF22008	2023 02 08	<a href="#">25</a>
Fromagerie Au Gré des champs	16 – Montérégie	FF23001	2023 04 06	<a href="#">9</a>
Fromagerie du Presbytère	17 - Centre-du-Québec	FF22001	2022 09 23	<a href="#">11</a>
Fromage Warwick		FF22003	2022 12 20	<a href="#">8</a>

<sup>1</sup> Les certificats de conformité peuvent être consultés sur le site de l'organisme de certification Québec Vrai (indiquer «FF» dans la case Recherche)



# du certificat de conformité  
Date de délivrance

FF22001  
2022 09 23



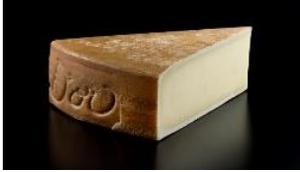
FROMAGERIE DU  
PRESBYTÈRE

Fromagerie du Presbytère

Fromages certifiés Fromage fermier (11)



Louis d'Or 9 mois



Louis d'Or 18 mois



Louis d'Or 2 et 3 ans



Brie Paysan



Laliberté triple crème



Champayeur



Bleu d'Élizabeth



Religieuse



Cheddar vieilli

Pied de Dieu

# du certificat de conformité  
Date de délivrance

FF22004  
2022 11 01  
(Modification : 2022 11 11)



Les Fromagiers de la Table Ronde  
(Ferme Raymond Alary et fils inc. (1981))

Fromages certifiés Fromage fermier (14)



Le Ménestrel



Le Petit Alaric



Troubadour fortifié  
Troubadour ail  
Troubadour



Troubadour en grain



Trouble Fête



Le Rassembleu



Le Fou du Roy



La Courtisane

	<p>Mozzarella</p>
	<p>La Galette</p>
	<p>Le Fleuron</p>
	<p>La Nymphe</p>

# du certificat de conformité  
Date de délivrance

FF22005  
2022 12 12



Fromagerie La Station

Fromages certifiés Fromage fermier (6)



Alfred le Fermier



Comtomme



Raclette de Compton

Raclette de Compton au poivre



Chemin Hatley



Fondue la Station

# du certificat de conformité  
Date de délivrance

FF22003  
2022 12 20

# Fromage Warwick

Fromage Warwick

## Fromages certifiés Fromage fermier (8)



Lemerich 1972 – 100% Jersey



Cheddar en grains – 100% Jersey



Cheddar sans sel – 100% Jersey

Cheddar en bloc – 100% Jersey

Cheddar 12 mois – 100% Jersey

Cheddar fumé – 100% Jersey

Cheddar salé – 100% Jersey



Franc-Gilles – 100% Jersey

# du certificat de conformité Date de délivrance	FF22002 2022 12 28
FROMAGERIE <b>M É D A R D</b>	Fromagerie Médard
<b>Fromages certifiés Fromage fermier (11)</b>	
	Le 14 Arpens
	Le Rang des Îles
	Le Gédéon
	Les Petits Vieux
	Le Cousin
	Le Bois de Grandmont
	Le Médard
	La Belle-Mère
	La Couventine
	Le Cabrouet
La Fermière	



La Normandinoise Inc.

Fromages certifiés Fromage fermier (15)

Cheddar frais en grain



Cheddar frais en grain aux épices

Cheddar frais en meule



L'Albani (cheddar doux)



Le Chant du Coq (pâte ferme)



Le Maria Chapdelaine



Le Pèpère Paquin (cheddar extra fort)

Le Pèpère Paquin Réserve (cheddar extra fort)



Le Pérignonka



Le Roméo (cheddar fort)



Le Wihelmine (cheddar médium)



Normandise à la Fleur d'ail (cheddar aromatisé)



Normandise aux épices (cheddar aromatisé)



Normandise aux olives noires (cheddar aromatisé)



Normandise aux tomates séchées et basilic (cheddar aromatisé)



La Suisse Normande

Fromages certifiés Fromage fermier (12)



Le Sabot de Blanchette



Le Chevronné



Le Fermier



Le Barbu



Le Petit Poitou



Le Capra



Le Biquerond



Le Pont-Mousseau



Le Crottin



Les Pétroles



La Latatabah

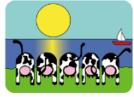


Le Flocon Fleur d'ail

# du certificat de conformité  
Date de délivrance

FF22009  
2023 02 03

FROMAGERIE



DU LITTORAL

Fromagerie du Littoral

Fromages certifiés Fromage fermier (7)



L'Épave



Le Blé des Sables



Le P'tit Blanchon



La Perle du Littoral



Le Rayon d'or



Cheddar en grains



Cheddar en bloc

# du certificat de conformité  
Date de délivrance

FF23002  
2023 02 07



Bouchard Artisan Bio

Fromages certifiés Fromage fermier (10)



Cheddar Fromage en grain



Cheddar doux



Rapide Arcand cheddar



Chute à Michel cheddar



Chute à l'Ours cheddar



Chute à Chaudière cheddar



Réserve Spéciale cheddar 6 ans



St-Félicien



Fromage aux bleuets



St-Fé Réserve spéciale



Lait Charbonneau

Fromages certifiés Fromage fermier (25)



Fromage en grains BBQ

Fromage en grains BBQ fumé

Fromage en grains Herbes de Provence

Fromage en grains Bruschetta

Fromage en grains Bruschetta épicé

Fromage en grains Épices à Bifteck

Fromage en grains Ail et poivrons rôtis



Fromage en grains Ail et persil

Fromage en grains Fleurs d'ail

Fromage en grains à l'aneth

Fromage en grains Poivre de citron et ciboulette

Fromage en grains Moutarde et épices Grecques

Fromage en grains Bacon et érable

Fromage en grains brésilien

Fromage en grains Tacos

Cheddar Bras Sud Nature

Cheddar Bras Sud Herbes de Provence

Cheddar Bras Sud Poivre

Cheddar Bras Sud Fleurs d'ail

Cheddar Bras Sud Ail et poivrons rôtis

Cheddar Bras Sud Poivre râpé



Fromage à tartiner Nature



Fromage à tartiner Ail et persil



Fromage à tartiner Ciboulette



Feta

# du certificat de conformité  
Date de délivrance

FF23003  
2023 02 16



Fromagerie Blackburn

Fromages certifiés Fromage fermier (10)



Cheddar frais en grains

Cheddar frais

Le Cheddar



Le Blackburn



Le Cabouron



Le Riverin



Le Mont Jacob



Le Napoléon



Le Valida



Le Tré Carré

# du certificat de conformité  
Date de délivrance

FF23001  
2023 04 06



Fromagerie Au Gré des Champs

Fromages certifiés Fromage fermier (9)



Le Gré des Champs



Le D'Iberville



Le Frère Chasseur



Le Monnoir



Le Pont Blanc



Le Péningouin



Le Carignan-Salières

L'Adjudant

Le Bruant

<b># du certificat de conformité</b> <b>Date de délivrance</b>	<b>FF23004</b> <b>2023 08 23</b>
	<b>Ferme Phylum</b>
<b>Fromages certifiés Fromage fermier (7)</b>	
Cheddar frais en grains	
Le St-Nicolas Cheddar frais	
	La Lignée poivre
	O'Kéfir
	Alderney
Shalena	
Lilian	



Cassis et Mélisse

**Fromages certifiés Fromage fermier (17)**



- Chèvre frais nature
- Chèvre frais aromatisé :
  - Aux herbes,
  - Au poivre,
  - Aux graines de chanvre,
  - Cendré,
  - Bouquet Forestier,
  - Bouquet de mer,
  - Coup de cœur.



- Faiselle



- Quark nature
- Quark aromatisé :
  - Canneberges et érable,
  - Aux fines herbes,
  - Jardinière).



- Agate



- Galarneau



- Tire-Lune

- Blanc du Rang