COMMUNIQUÉ

Le P’tit Frais de la Fromagerie St-Guillaume remporte un prix Caseus!

Saint-Guillaume, le 29 octobre 2026 – Nous sommes fiers d’annoncer que le **Cheddar en grains Le P’tit Frais de la Fromagerie St-Guillaume a remporté un prix Caseus 2026** dans la catégorie « Fromage en grains et frais du jour »! C’est avec beaucoup de joie et de fierté que des membres de notre équipe ont appris la nouvelle lors de la soirée de dévoilement des lauréats, qui s’est déroulée le 28 octobre au Musée de la civilisation de Québec.



Cette distinction met en lumière le savoir-faire de la Fromagerie St-Guillaume et la qualité de son Cheddar en grains Le P’tit Frais, reconnu pour sa fraîcheur et son fameux *skouik-skouik*.



« Ce prix Caseus est une belle reconnaissance du travail, de la passion et de la recherche de l’excellence de toute notre équipe. Depuis 1940, nous avons à cœur de fabriquer des fromages de qualité, et Le P’tit Frais est un bel exemple du savoir-faire qui se transmet et se perpétue chez nous. Nous partageons cette distinction avec nos employés et nos distributeurs, qui contribuent chaque jour à faire la réputation de la Fromagerie St-Guillaume. » — **Francis Ouellet-Pagé**, directeur général d’Agrilait s.e.c.

De gauche à droite :
Pascal Nadeau, coordonnateur maintenance
Jean-François Gervais, directeur d’usine
Simon Gladu, directeur des ventes et marketing

FROMAGERIE
St-GUILLAUME



De gauche à droite :
Jean-François Gervais, directeur d'usine
Christian Lemieux, acheteur

Depuis 1940, la fraîcheur de nos fromages en grains et de nos blocs de cheddar frais du jour contribue à la renommée de la fromagerie. Cette fraîcheur est rendue possible notamment grâce à notre réseau exclusif de distributeurs qui sillonnent les routes du Québec dès les premières heures du matin pour livrer des fromages fabriqués durant la nuit et tout juste sortis du bassin.

La Fromagerie St-Guillaume se réjouit de cette distinction qui souligne le savoir-faire de ses équipes ainsi que leur engagement commun à fabriquer des fromages de qualité qui font la fierté d'ici.

À propos d'Agrilait s.e.c.

Agrilait s.e.c. est la filiale de transformation laitière d'Agiska Coopérative. Propriétaire de la **Fromagerie St-Guillaume** (Saint-Guillaume, QC), de la **Fromagerie de l'Isle** (Isle-aux-Grues, QC) et des **Aliments La Bourgeoise** (Lévis, QC), elle transforme annuellement plus de 40 millions de litres de lait par année sous forme de fromages de commodité (fromage en grains, cheddar, monterey jack, suisse, emmental, mozzarella, brick, etc.), de fromages fins hauts-de-gamme, de fondues et d'hors-d'œuvre au fromage. En transformant le lait des producteurs locaux, nos entreprises participent à l'autonomie alimentaire ainsi qu'à la vitalité de notre communauté.

– 30 –

Marie-Fée Proulx
Responsable marketing et ventes
mfproulx@agrilait.com

Simon Gladu
Directeur des ventes
simon.gladu@agrilait.com