



FROMAGERIE ST-GUILLAUME

COMMUNIQUÉ

Le Suisse St-Guillaume gagnant au concours Sélection Caseus 2025

Saint-Guillaume, le 18 septembre 2025 – Le 17 septembre dernier, notre fromage Suisse St-Guillaume a été déclaré gagnant, catégorie des fromages affinés dans la masse avec ouvertures d’affinage, au prestigieux concours Sélection Caseus, qui célèbre l’excellence fromagère québécoise.

Ce fromage de type gruyère est reconnu pour sa texture souple et ses jolis trous. Son goût lactique offre aussi une pointe sucrée et de délicates notes d’amandes et de noisettes. Un classique qui fait honneur à notre savoir-faire fromager!

Nous sommes très heureux de remporter cette distinction. Un hommage à nos 85 ans de passion et de rigueur, et à tout le travail exceptionnel de notre formidable équipe. Félicitations à toute l’équipe de la Fromagerie St-Guillaume | Agrilait s.e.c. pour cette reconnaissance bien méritée!



Un immense merci à notre clientèle qui nous inspire chaque jour à donner le meilleur de nous-mêmes.



FROMAGERIE ST-GUILLAUME



De gauche à droite :
Claudine Allaire, coordonnatrice de production
René Boisvert, coordonnateur – fabrication & optimisation
Linda Marquis, coordonnatrice de fabrication

– 30 –

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

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