COMMUNIQUÉ
Pour diffusion immédiate

L'Angélique-À-Marc se distingue à nouveau aux prix Sélection CASEUS

L'Isle-aux-Grues, le 29 octobre 2026 – La Fromagerie de l'Isle célèbre une nouvelle reconnaissance pour L'Angélique-À-Marc, qui a remporté un prix Caseus dans la catégorie *Fromage à pâte molle à croûte lavée, mixte ou naturelle*, lors de la 26e remise des prix Sélection CASEUS, tenue au Musée de la civilisation de Québec.

Cette distinction met en lumière une création fromagère qui se démarque autant par son identité que par le soin apporté à sa fabrication. Elle témoigne également du savoir-faire de l'équipe de la fromagerie, qui contribue à faire connaître les fromages de l'Isle-aux-Grues bien au-delà de ses rives.

Une création où l'art rencontre le savoir-faire fromager

L'Angélique-À-Marc est issu de la collaboration entre la Fromagerie de l'Isle et l'artiste québécois Marc Séguin. Deuxième fromage né de cette association, il illustre la rencontre entre la création artistique et le travail de précision du maître fromager.

Fabriqué artisanalement à partir de lait de vache thermisé provenant exclusivement des fermes de l'Isle-aux-Grues, ce fromage à pâte molle possède une croûte mixte lavée et une sangle de bois qui accompagne son affinage. Il offre un profil aromatique à dominante végétale, d'intensité moyenne, ponctué de délicates notes boisées et d'un cœur coulant qui révèle toute sa finesse.



L'Angélique-À-Marc
Pâte molle à croûte mixte lavée sanglée de bois
Fait de lait de vache non pasteurisé exclusivement de l'Isle

Au-delà de ses qualités gustatives, L'Angélique-À-Marc porte aussi une dimension sociale et culturelle : une portion des ventes contribue au programme de bourse Les Arts de l'Isle MC, qui soutient la communauté artistique locale.

210, chemin du Roi, Isle-aux-Grues (Québec) G0R 1P0
fromagesileauxgrues.com

« Cette distinction est une grande fierté pour toute notre équipe. L'Angélique-À-Marc est un fromage qui nous permet d'explorer une approche singulière, à la croisée du savoir-faire fromager et de la création artistique. Voir cette démarche reconnue par le jury de Sélection CASEUS nous encourage à poursuivre notre travail avec la même passion et la même attention aux détails », souligne **Francis Ouellet-Pagé**, directeur général d'Agrilait s.e.c.

La Fromagerie de l'Isle tient à féliciter l'ensemble des membres de son équipe qui contribuent à l'excellence et la qualité de ses produits. Elle remercie également Marc Séguin pour cette collaboration distinctive ainsi que ses partenaires de distribution et de vente au détail qui participent au rayonnement de ses fromages.



De gauche à droite :
Laura Dufour, préposée à l'affinage
Yoann Gach, maître fromager
David Huot, fromager

À propos de la Fromagerie de l'Isle | Agrilait s.e.c.
Inaugurée en 1977, la Fromagerie de l'Isle perpétue une tradition fromagère qui remonte au début du XX^{e} siècle à l'Isle-aux-Grues. Elle transforme exclusivement le lait des producteurs laitiers de l'île en fromages qui reflètent la

richesse de leur terroir et le savoir-faire de son équipe.

La Fromagerie de l'Isle fait partie d'Agrilait s.e.c., la filiale de transformation laitière d'Agiska Coopérative, qui regroupe également la Fromagerie St-Guillaume et les Aliments La Bourgeoise.

À propos du concours Sélection CASEUS
Le concours Sélection CASEUS met en valeur l'excellence et la diversité des fromages fabriqués au Québec. Il souligne le talent des artisans fromagers et contribue à faire rayonner l'industrie fromagère québécoise.

– 30 –

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

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