

Pour publication immédiate
Montréal, Québec
6 mars 2017

LAIT KAISER ET CULT YOGOURT FONT L'ACQUISITION DE LA LAITERIE CHAGNON DANS LES CANTONS DE L'EST

Waterloo (Québec, CANADA), le 6 mars 2017 – Lait Kaiser et Cult Yogourt ont le plaisir de vous annoncer qu'ils ont conclu une entente pour l'achat de la Laiterie Chagnon, crèmerie et marque de lait indépendante québécoise. L'entreprise produit et vend du lait, du beurre, de la crème glacée et d'autres produits laitiers depuis plus de 62 ans, et cette acquisition contribuera à optimiser la fabrication des produits laitiers québécois novateurs de Lait Kaiser et de Cult Yogourt.

« Mon grand-père a commencé en distribuant du lait à Waterloo, au Québec. Son entreprise a évolué et est devenue une laiterie et une marque maison bien connue, dit Denis Chagnon, président et propriétaire de la Laiterie Chagnon. Nous sommes honorés de l'immense soutien dont a fait preuve notre loyale clientèle au fil des années. C'est grâce à eux si la Laiterie Chagnon est devenue une marque de choix au Québec. Je voulais vendre à des entrepreneurs locaux qui pourraient faire grandir Chagnon et créer de nouveaux produits laitiers, et je sais que notre patrimoine sera préservé grâce aux valeurs de Lait Kaiser et de Cult Yogourt ».

« Nous sommes déterminés à innover dans l'industrie laitière canadienne avec des produits laitiers de première qualité. Cette acquisition nous donne accès à une crèmerie polyvalente de 2 700 mètres carrés qui a déjà son itinéraire de livraison unique et qui nous permettra d'évoluer afin de devenir une marque de lait de premier plan en Amérique du Nord », déclare Nathan Kaiser, président de Lait Kaiser et de la marque de lait sans OGM Vita Lait.

« Lait Kaiser et Cult Yogourt forment une équipe gagnante, car les deux entreprises surprennent l'industrie laitière du Québec avec des produits novateurs. Par exemple, le lait sans OGM provenant d'une ferme unique et les produits à la fois sains et gourmands faits avec du lait entier de vache Jersey, affirme le président de Cult Yogourt, Adam Coape-Arnold. Nous n'aurions pas pu trouver de meilleurs partenaires que la famille Kaiser ».

« Je suis extrêmement fière de m'inscrire dans la tradition de la laiterie Chagnon. D'abord parce qu'elle fait partie des dernières laiteries indépendantes québécoises et ensuite parce que la laiterie a développé un savoir-faire en produits laitiers qui est reconnu à la fois pour son authenticité et pour son côté innovateur. C'est en parfaite entente avec la simplicité de nos produits déclare Éloïse Grondin-Bouchard, fondatrice et artisane de Cult Yogourt. En plus, comme j'ai grandi ici dans les Cantons-de-l'Est, c'est le lait Chagnon qui trônait sur la table matinale. Je suis heureuse que Denis et Luc Chagnon aient accepté de nous accompagner dans la transition. »

À propos de la Laiterie Chagnon

La Laiterie Chagnon jouit d'une importante notoriété dans toute la province. Elle transforme plus de 4 millions de litres de lait en lait frais, beurre barraté, crème glacée et autres produits laitiers. Grâce à son circuit qui compte plus de 20 fermes, Chagnon transporte plus de 10 millions de litres de lait chaque année. Son beurre de culture connaît d'ailleurs un franc succès auprès des chefs de cuisine new yorkais.
Visitez le www.laiteriechagnon.com

À propos de Lait Kaiser

La famille Kaiser cultive la terre ici au Québec depuis 1975, année où Paul Kaiser est arrivé de Zurich avec son épouse, leur fille et six fils. Aujourd'hui, en plus de tenir la ferme familiale produisant plus d'un million et demi de litres de lait par année, les frères Nathan et Christian Kaiser transforment leur lait sous la marque Vita Lait, qui offre des produits laitiers sans OGM à prix compétitifs, dans des formats intéressants pour les familles.
Visitez le <http://www.vitalait.ca>

À propos de Cult Yogourt

Cult Yogourt fabrique du yogourt grec, du kéfir à boire et du lait entier à 5 % de matières grasses provenant d'une seule ferme Jersey, ce qui lui donne sa saveur et sa texture authentique. Le lait des vaches Jersey est plus facile à digérer grâce à sa protéine bêta-caséine A2, qui permet à certaines personnes éprouvant des difficultés à digérer les produits laitiers de savourer les produits Cult.
Visitez le www.cultyogourt.com

Pour obtenir plus d'information :
Adam Coape-Arnold

Partenaire, EVP/CMO
Laiterie Chagnon/Cult Yogourt
Téléphone : 450 539-3535