Conseil des industriels laitiers du Québec inc.

Pour diffusion immédiate
Pour tout le Québec

Premier récipiendaire du « Prix Donat Roy »
LE CILQ HONORE CLAUDE BONNET, DE DAMAFRO

MONTRÉAL, le 28 octobre 2008 - Lors de son congrès annuel, tenu la fin de semaine dernière à l'Auberge du Lac-à-l'Eau-Claire de St-Alexis-des-Monts, le Conseil des industriels laitiers du Québec (CILQ) a remis le ***«Prix Donat Roy***» à Claude Bonnet, fondateur de la fromagerie DAMAFRO, de Saint-Damase. Cette **distinction nouvelle**, créée cette année, vise à souligner le travail d'un membre du CILQ s'étant illustré de façon exceptionnelle et ayant contribué à l'essor de l'industrie laitière québécoise.

L'appellation ***«Prix Donat Roy»*** a été choisie par le CILQ en reconnaissance de la contribution exemplaire de Donat Roy à l'industrie laitière québécoise. Personnalité très connue, ce dernier s'est vu décerner au cours des ans de nombreux prix qui témoignent bien de son apport au secteur laitier et agroalimentaire québécois. Le CILQ a bénéficié de l'expérience de Donat Roy à plusieurs égards et, en 1995, il soulignait son implication en le nommant Président honoraire à vie.

Le récipiendaire de 2008, Claude Bonnet, est un fromager spécialisé dans la fabrication de fromages à pâte molle. Originaire de la région de La Brie, en France, il a notamment été président de l'association interprofessionnelle qui a travaillé à définir la prestigieuse Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) du Brie de Meaux et du Brie de Meulin. En 1984, âgé de plus de 50 ans, il ose quitter son pays natal pour commencer une nouvelle vie chez nous et créer avec ces deux fils une fromagerie.

C'est sa passion pour son métier et sa force de caractère qui ont permis à Claude Bonnet d'hisser l'entreprise familiale au rang de leader. En moins de 25 ans, DAMAFRO est devenue une entreprise renommée non seulement pour ses fromages à pâte molle, mais aussi pour sa gamme étendue de produits, incluant des yogourts et plusieurs types de fromages, du frais à la pâte ferme. Il y a 15 ans, Claude Bonnet a fait preuve d'audace en créant le premier fromage à pâte molle à croûte lavée au Québec, le fameux Saint-Damase.

Toujours aussi animé par son métier, monsieur Bonnet se rend encore tous les jours à la fromagerie. En nommant Claude Bonnet récipiendaire du premier ***«Prix Donat Roy»***, le CILQ désire reconnaître son apport à la fromagerie québécoise, particulièrement sa contribution à l'éveil des consommateurs canadiens, et plus particulièrement québécois, aux saveurs des fromages fins.

- 30 -

Source : Yolaine Villeneuve
Coordonnatrice – Finances et développement des affaires
Conseil des industriels laitiers du Québec
514 381-5331

Légende photo : Claude Bonnet reçoit son prix des mains de Donat Roy, et de Normand Pomerleau, président du CA du CILQ.
Crédit photo : Pierre Cadoret