

Second Cup, La Brasserie Labatt et la Station Agro-Biotech s'unissent pour réinventer le café latté prêt-à-boire

Montréal, le 8 octobre 2025 – Désireuse d'élargir son portefeuille et inspirée par la popularité grandissante des cafés en canette en Amérique du Nord, **Second Cup** s'allie à **La Brasserie Labatt du Canada** et la **Station Agro-Biotech** pour lancer une nouveauté locale sur les tablettes des épicerie : une gamme de cafés lattés froids en canette. Déclinés en trois saveurs gourmandes, Latté, Moka, Caramel salé, ces produits sont dès maintenant disponibles dans les points de vente participants à travers le Québec.

La réussite de ce projet repose sur la complémentarité des trois partenaires : la **Station Agro-Biotech** assure le développement et la production grâce à ses installations de pointe uniques au Canada, **Second Cup**, membre du groupe Foodtastic, apporte son identité café premium et sa notoriété, tandis que **La Brasserie Labatt du Canada** met à profit son vaste réseau de distribution et sa plateforme numérique BEES pour rendre ces produits accessibles à grande échelle.



PLEINS FEUX SUR LE PRODUIT

- 90 mg de caféine par canette
- Fabriqué avec du lait de vache canadien pour une texture crémeuse
- Sans gluten ni agents de conservation
- Peu d'ingrédients
- À partir de 17g de sucre (varie selon les saveurs)

Conçus pour s'intégrer aisément au quotidien, ces lattés froids proposent une alternative locale aux grandes marques américaines. Ils se prêtent autant aux pauses au bureau qu'aux trajets en voiture, aux sessions d'étude ou aux moments partagés entre amis.

« Chez **Second Cup**, notre promesse est simple : offrir du café de qualité supérieure. Avec cette nouvelle gamme, nous apportons notre expertise dans un format pratique et gourmand qui accompagnera les Québécois dans leur quotidien. »

— **Francis Turcotte**, Vice-Président Sénior, développement des affaires du groupe Foodtastic

« Nous sommes heureux de lancer ces nouveaux lattés froids en collaboration avec la **Station Agro-Biotech** et **Second Cup**. Ce produit arrive à un moment clé alors que le café prêt-à-boire séduit de plus en plus de consommateurs. Grâce à notre réseau et à notre plateforme BEES, nous avons la fierté de rendre accessible partout au Québec un produit qui reflète le savoir-faire d'ici. »

— **Marc-Olivier Bourgeois**, Vice-président Québec, La Brasserie Labatt du Canada

« Ce projet illustre parfaitement la force de l'innovation québécoise! Grâce à notre autoclave à canette en continu, un équipement unique au Canada installé ici-même à Saint-Hyacinthe, nous sommes fiers d'avoir développé un produit qui se distingue par sa qualité et qui met en valeur le lait d'ici. Ensemble, nous démontrons qu'il est possible d'innover localement tout en répondant aux nouvelles habitudes de consommation. »

— **Patrick Simard**, Chef de l'exploitation, Station Agro-Biotech

-30-

À propos de **Second Cup** / **Foodtastic**

Fondée en 1975, Second Cup est une marque canadienne emblématique spécialisée dans le café de qualité, reconnue pour son savoir-faire, ses recettes uniques et son engagement envers une expérience client exceptionnelle. Présente au Québec depuis plusieurs décennies, Second Cup s'est imposée comme une référence pour les amateurs de café, en misant sur des grains soigneusement sélectionnés et des boissons préparées avec passion.

Depuis 2021, Second Cup fait partie du groupe Foodtastic, un chef de file québécois de la restauration qui regroupe plus de 27 bannières et plus de 1 200 restaurants au Canada et à l'international. Ce partenariat permet à Second Cup de poursuivre sa mission : offrir des produits de qualité innovants et adaptés aux goûts des consommateurs d'aujourd'hui.

À propos de La Brasserie Labatt du Canada

La Brasserie Labatt du Canada est l'une des entreprises les mieux établies du Canada et représente une des principales compagnies de production de boissons au pays, avec plus de 3 600 employés, un portefeuille inégalé de plus de 60 bières de qualité, de produits prêts à boire et de produits non alcoolisés, 6 brasseries principales et 4 brasseries artisanales d'un océan à l'autre.

Nos employé.e.s constituent la force motrice de notre entreprise, brassant les boissons parmi les plus appréciées au monde, construisant des marques emblématiques et créant des expériences enrichissantes pour les Canadiens et les Canadiennes. Forts de 176 ans d'excellence brassicole, nous cherchons toujours à proposer de nouvelles façons de vivre les moments de la vie, à rêver grand pour faire progresser notre secteur et à avoir un impact significatif sur nos communautés grâce à notre objectif collectif de créer un avenir plus prometteur.

À propos de la Station Agro-Biotech

Située en plein cœur de la Cité de l'innovation agroalimentaire de Saint-Hyacinthe, la Station Agro-Biotech est une entreprise québécoise spécialisée dans le développement, la fabrication et la commercialisation de boissons alcoolisées et non alcoolisées innovantes. Grâce à des installations uniques au Canada, à des équipements de pointe et à son propre laboratoire de recherche et développement, elle mise avant tout sur la création de produits distinctifs, de la formulation à la mise en marché, en plaçant l'innovation au centre de son processus.

Reconnue pour son approche avant-gardiste et sa capacité à produire à grande échelle tout en maintenant des standards de qualité, Station Agro-Biotech se démarque par son engagement envers l'innovation, la durabilité et la valorisation des ingrédients locaux. Elle regroupe sous un même toit plusieurs entreprises phares, dont la distillerie Noroi, la microbrasserie Le Bilboquet et les cafés Trema.

Pour plus d'informations, entrevues ou demandes médias

Dalia Esposito

Torchia Communications
www.torchiacom.com
514-654-2635
dalia@torchiacom.com

Mary Moniz

Torchia Communications
www.torchiacom.com
647-278-0152
mary@torchiacom.com

