

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Pour diffusion immédiate

**PROGRAMME MELIOR : UN PREMIER ENGAGEMENT CONCRET
À OFFRIR UNE ASSIETTE AMÉLIORÉE AUX QUÉBÉCOIS**

Montréal, le 3 mai 2012 – Les restaurants Pacini et le Commensal & Cie, sous la direction du groupe Convivia, deviennent les premiers à s’engager concrètement à offrir des produits alimentaires améliorés aux Québécois en adhérant au programme Melior.

Le programme Melior lancé en novembre dernier propose aux entreprises de s’engager activement à améliorer leur offre alimentaire. Cette amélioration peut entre autres se traduire par une réduction des mauvais gras et du sel ou par l’augmentation de l’apport en fibres des produits alimentaires. Dans le cas de Pacini, l’entreprise s’engage au cours des deux prochaines années à réduire les quantités de sel jusqu’à 20% pour la grande majorité de son menu et à offrir la possibilité de remplacer les pâtes blanches (sauf les lasagnes) par des penne de blé entier, et cela sans frais supplémentaires. Chez Commensal & Cie, aucun plat ne contiendra plus d’un tiers de cuillère à thé de sel.

« Melior offre un encadrement personnalisé aux entreprises désireuses de poser un geste tangible pour influencer positivement l’état de santé de la population, et cela dans un contexte où l’offre alimentaire est souvent montrée du doigt en lien avec certains problèmes de santé et d’obésité. Pacini et Commensal & Cie deviennent les premiers à s’engager, mais d’autres entreprises ont amorcé le processus, ce qui témoigne de la volonté de l’industrie à se mobiliser pour le progrès alimentaire », explique Annick Van Campenhout, la directrice générale du Conseil des initiatives pour le progrès en alimentation (CIPA), l’organisme qui pilote le programme Melior.

Une réponse concrète aux besoins des consommateurs

« Le programme Melior offre aux entreprises l’accès à une expertise rigoureuse et indépendante pour les accompagner dans leur démarche, ajoute madame Van Campenhout. Nous sommes persuadés que l’implication des entreprises dans le programme peut amener une amélioration significative à l’assiette globale des Québécois et ainsi mieux répondre aux besoins des consommateurs. »

Les chartes d’engagement touchent deux domaines d’intervention : la composition nutritionnelle des produits et des menus et l’accessibilité des produits et des menus à valeur nutritionnelle améliorée. Cette approche, unique en Amérique du Nord, se distingue en s’adaptant à la réalité de chaque entreprise, leur permettant ainsi d’innover et de se développer. Ainsi par exemple, Pacini et Commensal & Cie ont signé deux chartes d’engagement distinctes respectant leurs particularités.

Le programme Melior aura par ailleurs une vitrine dans le cadre du Salon international de l’alimentation qui aura lieu au Palais des congrès de Montréal du 9 au 11 mai prochains.

À propos de Melior

Le programme Melior, du mot latin *Meliorare* qui signifie « améliorer », est une initiative québécoise visant à stimuler le progrès alimentaire et contribuer à l’amélioration de l’offre alimentaire au Québec. Il s’agit d’un programme de charte d’engagements volontaires de progrès nutritionnel destiné aux industriels agroalimentaires. Inspiré d’un modèle semblable en France, il est le premier programme du genre en Amérique du Nord et il est entièrement conçu à l’image des réalités d’ici. Chaque entreprise

qui souhaite joindre le programme est appelée à créer sa charte d'engagements, en accord avec sa réalité technique et commerciale. Une charte peut être l'initiative d'une seule entreprise ou le fruit d'un regroupement. Dans tous les cas, les objectifs choisis se doivent d'être à la fois réalistes et mesurables.

À propos du Conseil des initiatives pour le progrès en alimentation (CIPA)

Le Conseil des initiatives pour le progrès en alimentation, le CIPA, est un organisme à but non lucratif, mis sur pied en mai 2011 qui a pour mission d'inciter les entreprises agroalimentaires québécoises à contribuer de façon concrète, par le biais de leurs produits et de leurs actions, à l'amélioration de l'offre alimentaire.

Cette initiative est rendue possible grâce au soutien et à l'appui financier de Québec en forme.



-30-

Source : Conseil des initiatives pour le progrès en alimentation

Pour renseignements et entrevues:

Élisabeth Charland
Conseil des initiatives pour le progrès en
alimentation
Tel : 514-507-1092
communication@progresalimentaire.org

Joëlle Paquette
TACT Intelligence-conseil
Tel : 514 667-0196
Cel : 438 825-7481
jpaquette@tactconseil.ca