

Benny&Co. et les Aliments Ouimet-Cordon Bleu s'engagent dans le programme Melior :

Du poulet rôti et du prêt-à-manger moins salés

Montréal, le 26 novembre 2015— Le programme Melior s'attaque avec ses nouveaux signataires à deux nouvelles catégories de produits, soit le poulet rôti et les produits en conserve, toutes deux pointées du doigt comme offrant des produits très salés. Cela répond exactement à la demande des Québécois, qui sont 79 % à penser que les entreprises doivent leur offrir des produits améliorés afin de les aider à mieux s'alimenter¹.

Deux entreprises familiales d'ici, les restaurants Benny&Co. ainsi que les Aliments Ouimet-Cordon Bleu, sont les premiers de leur catégorie à prendre des engagements pour améliorer leur offre alimentaire via le programme Melior.

Benny&Co. : 20 % moins de sel dans près du ¼ des repas

Les restaurants Benny&Co. possèdent près d'une quarantaine de succursales à travers le Québec. La chaîne, née dans les années 60, a choisi de s'attaquer au sel dans deux items phares qui sont inclus dans 74 % et 89 % des plats sur le menu, soit la salade de chou et la sauce barbecue. Plus précisément, l'engagement pris stipule que l'entreprise s'engage à « **réduire de 10 % le taux de sodium dans la sauce barbecue ainsi que dans la vinaigrette à salade de chou** ».

Pour Yves Benny, vice-président relations publiques chez Benny&Co., l'engagement avec Melior représente une suite logique : « Chez Benny&Co., nous avons depuis quelques années commencé à offrir des options meilleures pour la santé, telles que du poulet sans peau et des légumes cuits à la vapeur. Benny&Co. veut continuer d'offrir aux Québécois des options pour mieux manger, mais surtout les en informer pour qu'ils fassent les bons choix. »

Restaurants: une réputation à améliorer, un engagement à la fois

Selon le plus récent sondage CROP sur les Québécois et l'alimentation effectué pour le compte du programme Melior, les restaurants sont mal perçus par la population. En effet, **75 %** des répondants affirment que les restaurants ont encore beaucoup de travail à faire pour améliorer la qualité nutritive des produits offerts.

« L'adhésion d'une première chaîne de poulet rôti est très significative pour Melior », indique Annick Van Campenhout, directrice générale du Conseil des initiatives pour le progrès en alimentation (CIPA), l'organisme qui pilote le programme Melior. « Benny&Co. fait figure de leader dans son industrie et je suis fière de dire qu'elle a choisi le programme Melior pour l'accompagner dans ses démarches d'amélioration de l'offre alimentaire », poursuit Mme Van Campenhout.

Aliments Ouimet-Cordon Bleu : classiques et nouveautés, tous meilleurs pour la santé!

Aliments Ouimet-Cordon Bleu possède plusieurs produits qui sont devenus des classiques pour les Québécois. Après plusieurs mois de tests, l'équipe d'Aliments Ouimet-Cordon Bleu a déjà ajusté ses six variétés de fèves au lard Clark en conserve, contenant maintenant en moyenne 12 % moins de sel que les anciennes versions. Cet engagement aura un impact important, étant donné que l'entreprise est le leader de la catégorie en termes de part de marché.

¹ Sondage CROP réalisé pour le compte du programme Melior entre le 13 et le 19 août 2015 auprès de 1 000 Québécois âgés de 18 ans ou plus via un panel web.

Selon Gabrielle Saturnin, chef de marque chez Aliments Ouimet-Cordon Bleu, le défi était grand, mais l'objectif restait clair : « C'est tout un défi que de modifier un produit que les gens consomment depuis des dizaines d'années et dont la recette n'a jamais changé au niveau de la réduction de sodium. Mais nous étions convaincus de la nécessité de ne pas simplement offrir de nouveaux produits qui répondent mieux aux attentes des Québécois, mais également d'améliorer nos meilleurs vendeurs pour renforcer notre impact positif sur la santé des Québécois. »

Les trois engagements pris par l'entreprise, incluant un engagement confidentiel pour le moment, s'attaquent donc aux grands classiques, tout en proposant une nouvelle offre mieux adaptée à la réalité des consommateurs :

1. Réduire la teneur en sodium de 12 % en moyenne des fèves Clark en conserve;
2. Offrir une nouvelle gamme de sauces avec un maximum de 310 mg de sodium par portion;
3. Engagement sous embargo.

Des engagés Melior dans toutes les catégories

Le programme Melior accompagne désormais quatorze entreprises dans leur démarche d'amélioration de l'offre alimentaire au Québec, dont les trois principaux détaillants en alimentation, IGA, Loblaws et Metro. Les restaurants, transformateurs et détaillants engagés dans le programme ont pris des engagements pour offrir du prêt-à-manger, en passant par du pain, des gâteaux et des produits en conserve, meilleur pour la santé des Québécois. « Les 47 engagements pris pour améliorer la santé des Québécois via leur assiette ont un impact positif réel sur l'offre alimentaire. Nous avons atteint une masse critique, j'invite le reste de l'industrie agroalimentaire à participer au mouvement » indique la directrice générale du CIPA.

Pour suivre l'avancement de Benny&Co. et Aliments Ouimet-Cordon Bleu ainsi que des douze autres engagés, dans la réalisation de leurs engagements visitez le www.programmemelior.com/entreprises

-30-

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. Jusqu'à présent, plus de 40 engagements ont été pris par dix entreprises de tous les maillons de la chaîne agroalimentaire.

Le programme Melior est rendu possible grâce au soutien et à l'appui financier de



www.quebecenforme.org

Pour renseignements et entrevues :

Nicole Nawrocki

NNawrocki@tactconseil.ca | 514 660-4366