



Le programme Melior recrute Pacini et Commensal&Cie

4 mai 2012 - TAGS / QUEBEC (PROVINCE) / ALIMENTS ET BOISSONS / RESTAURANTS / SANTE ET SECURITE / COMMUNIQUES

par GINETTE POULIN

Les restaurants Pacini et le Commensal&Cie, membres du groupe Convivia, annoncent leur adhésion au programme Melior. Lancé en novembre dernier, ce programme propose aux entreprises de s'engager activement à améliorer leur offre alimentaire, entre autres, en réduisant les mauvais gras et le sel, mais aussi en augmentant l'apport en fibres des produits qu'ils offrent à leurs clients.

Concrètement, Pacini s'engage à réduire de 20 % les quantités de sel pour la grande majorité des plats à son menu d'ici les deux prochaines années. Les clients auront également la possibilité de remplacer les pâtes blanches par des penne de blé entier, et ce, sans frais supplémentaires. Pour ce qui est de 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 », explique Annick Van Campenhout, directrice générale du Conseil des initiatives pour le progrès en alimentation (CIPA)/organisme qui pilote le programme Melior. « 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. »

Pour ceux qui aimeraient en savoir plus sur le programme, visitez le WWW.PROGRAMMEMELIOR.ORG