

Publié le 04 mai 2012 à 16h41 | Mis à jour le 04 mai 2012 à 16h41

Moins de sel dans les plats de Pacini et Commensal&Cie



Pacini s'est engagé à réduire les quantités de sel de 20% dans 90% de son menu d'ici deux ans, tandis que Commensal&Cie n'offrira aucun plat contenant plus d'un tiers de cuillère à thé de sel.



Claudette Samson

Le Soleil

(Québec) Les restaurants Pacini et le Commensal&Cie s'engagent à réduire le sel dans leurs assiettes. Ils deviennent les premiers adhérents au programme Melior, qui vise à aider les entreprises à améliorer leur offre alimentaire.

Pacini s'est engagé à réduire les quantités de sel de 20% dans 90% de son menu d'ici deux ans, les plats restants étant des desserts, indiquait hier Annick Van Campenhout, directrice générale du Conseil des initiatives pour le progrès en alimentation, qui pilote le programme Melior. De plus, la chaîne offrira la possibilité de remplacer les pâtes blanches (sauf les lasagnes) par des penne de blé entier, sans frais supplémentaires, afin de favoriser un plus grand apport de fibres.

Commensal&Cie est pour sa part une nouvelle compagnie soeur des restaurants Commensal. Il n'y a présentement qu'un seul établissement situé à Boucherville, mais d'autres devraient apparaître. Il s'engage à n'offrir aucun plat contenant plus d'un tiers de cuillère à thé de sel, ce qui, au dire de la dg, n'a d'équivalent dans aucun autre restaurant.

Il n'aura donc fallu que cinq mois au programme lancé en novembre pour obtenir ses premiers engagements. Six autres entreprises travailleraient présentement leur proposition, qui portera essentiellement sur une diminution de sel ou de sucre, et une quinzaine d'autres ont commencé à s'informer.

À titre comparatif, il a fallu un an et demi pour signer un premier contrat en France, où est né le concept.

Investissement et sensibilisation

Melior bénéficie d'un budget d'environ 3 millions\$ pour trois ans. Celui-ci provient entièrement de Québec en forme, une initiative soutenue à parts égales par le gouvernement et la Fondation Lucie et André Chagnon.

Les entreprises qui y adhèrent ne paient aucuns frais, mais il ne faut pas oublier, dit Mme Van Campenhout, qu'elles investissent de l'argent en recherche et développement ainsi qu'en campagnes de sensibilisation. Elles reçoivent un accompagnement pour formuler leur plan d'amélioration.

«Elles prennent un risque en diminuant le sel de façon aussi importante, il y a un potentiel de déstabilisation de la clientèle.»

Mais les choses changent, dit-elle, et «c'est important que les entreprises se mobilisent».

On peut avoir plus d'information sur le programme Melior à <http://progresalimentaire.org>.