

Programme Melior : Pacini et le Commensal & Cie s'engagent!

10 mai 2012

Les restaurants Pacini et le Commensal & Cie, membres du groupe Convivia, sont les premiers à adhérer au Programme Melior dont l'ARQ est partenaire.

Lancé en novembre dernier, le Programme Melior propose aux entreprises de s'engager activement à améliorer leur offre alimentaire, entre autres, en réduisant les mauvais gras et le sel ou par l'augmentation de l'apport en fibres des produits offerts à leurs clients.

L'engagement de Pacini consiste à réduire de 20 % le sel 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 ce, sans frais supplémentaires. Pour ce qui est du 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.

Pour en savoir davantage sur le Programme Melior visitez le www.programmemelior.org.