



On nourrit le monde

**Communiqué**

## **OLYMEL SE MÉRITE UN PRIX INNOVATION EN ALIMENTATION 2019 DU CONSEIL DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE DU QUÉBEC (CTAQ)**

**St-Hyacinthe, le mardi 3 décembre 2019** — Olymel s'est méritée un *Prix Innovation en alimentation 2019* du Conseil de la transformation alimentaire du Québec (CTAQ). Olymel l'a emporté sur ses concurrents dans la catégorie *Produits de viandes et volailles* pour les charcuteries Olymel plein muscle de la gamme régulière sans agent de conservation artificiel. Cette récompense a été décernée à Olymel le jeudi 28 novembre dernier dans le cadre du Gala annuel Marketing du CTAQ en présence de plus de 400 représentants de l'industrie agroalimentaire. C'est le cinquième Prix Innovation en alimentation du CTAQ décerné à Olymel.

« Ce nouveau prix est un encouragement à poursuivre nos initiatives en matière d'innovation et de R&D. Ce prix témoigne également de la capacité d'Olymel à évaluer les attentes des consommateurs et à y répondre par des produits plus naturels et plus santé », d'affirmer le président-directeur général d'Olymel, M. Réjean Nadeau. Le jury des *Prix Innovation du CTAQ 2019* aura reconnu les efforts d'Olymel pour éliminer de ses charcuteries de la gamme régulière, les agents de conservation artificiels et les ingrédients moins désirables pour les remplacer par des ingrédients simples et connus. L'équipe d'Olymel, sous la direction de Lise Gagnon, vice-présidente Marketing et R & D a aussi réduit légèrement le taux de sodium et éliminer le sucre, tout en maintenant les produits au même prix accessible qu'avant, afin qu'un maximum de consommateurs puisse en profiter.



De gauche à droite une partie de l'équipe lauréate d'Olymel : Eva Delkova et Anne-Marie Bélanger, gestionnaires de projets R&D Porc, David Poirier, directeur, Innovation, Marie-Claire Pelletier, directrice R&D Porc, Marika Côté, gestionnaire de projets Porc et Marie-Hélène Bossé, chef senior, Innovation et Produit.

Il faut également souligner la contribution à ce succès des équipes de Trade Marketing et des ventes, des achats, de la logistique, ainsi que de tous les employé(e)s des établissements de production d'Olymel dont le travail est essentiel à la réussite des projets de l'entreprise.

#### **À PROPOS D'OLYMEL**

Olymel est au Canada le chef de file dans le secteur de la production, de la transformation et de la distribution des viandes de porc et de volaille. L'entreprise s'est donnée pour mission de nourrir le monde avec passion et avec des produits dont la qualité est irréprochable. Employant plus de 14 000 personnes, l'entreprise possède des établissements de production et de transformation au Québec, en Ontario, en Alberta, au Nouveau-Brunswick et en Saskatchewan. Olymel exporte près du tiers de ses ventes totales. Son chiffre d'affaires annuel est de l'ordre de 4 milliards de dollars. L'entreprise commercialise ses produits principalement sous les marques Olymel, Lafleur, Flamingo, Pinty's et Tour Eiffel.

**-30-**

**Source :** Olymel s.e.c.  
**Information :** Richard Vigneault  
Communications corporatives  
(514) 497-1385  
(450) 771-0400  
ou 1-800-463-7568