



NOUVEAUTÉS AU RAYON DE LA CHARCUTERIE

Olymel^{MC} présente ses charcuteries 100 % SANS NITRITE NI PHOSPHATE

Que des ingrédients simples et compréhensibles, pour une toute nouvelle recette au goût exceptionnel!

Boucherville (Québec), le 19 septembre 2017 – Un sondage SOM¹ mené pour le compte d'Olymel révèle que près de la moitié (47 %) des consommateurs de charcuteries sont préoccupés par la présence de nitrites dans ces produits. Pour répondre à cette préoccupation, Olymel^{MC} est fière de dévoiler sa toute nouvelle gamme de charcuteries tranchées 100 % sans nitrite ni phosphate. Trois nouveaux produits font ainsi leur entrée dans les marchés d'alimentation du Québec et des maritimes : le jambon fumé Forêt noire, le jambon fumé à l'ancienne et la poitrine de dindon fumée. Vous pourrez les repérer facilement au rayon de la charcuterie grâce à leurs emballages verts distinctifs arborant la pastille **sans aucun nitrite ni phosphate**.

Certifiées sans gluten et ne contenant aucun sucre ajouté, ces trois nouvelles charcuteries sont le fruit d'un savant mélange d'ingrédients novateurs assurant les fonctions des nitrites et des phosphates comme agents de conservation et de préservation de la couleur rose (pour le jambon). Cette substitution permet d'offrir une charcuterie qui répond aux besoins des consommateurs d'aujourd'hui à la recherche de meilleurs produits.

Mme Isabelle Marquis, nutritionniste-conseil pour Olymel^{MC}, explique : « Ce sont des extraits d'agrumes, de grenade, de levure et d'épices qui forment cette combinaison gagnante permettant d'éliminer complètement les nitrites et les phosphates. En matière de santé, on recommande souvent, et avec raison, de modérer sa consommation d'aliments transformés riches en sodium, en sucre et en gras alors qu'on parle peu des additifs qu'ils contiennent. Les nitrites et les phosphates font partie des additifs à surveiller et dont on devrait limiter sa consommation. Par conséquent, la nouvelle gamme de charcuteries 100 % sans nitrite ni phosphate d'Olymel^{MC} constitue un meilleur choix pour les consommateurs réguliers de charcuterie, d'autant plus que leur prix est abordable et qu'elles sont délicieuses ».

Olymel^{MC} devient le plus important transformateur au Canada de charcuteries sans aucun nitrite ni phosphate!

« Ces innovations représentent plus d'un an et demi de travail et sont le résultat direct de la mise en œuvre de notre plan de responsabilité sociale, indique Lise Gagnon, vice-présidente marketing, recherche et développement chez Olymel. Par le développement de ces produits, qui font écho aux préoccupations réelles de la population à l'égard des produits de charcuteries et de leur teneur en nitrites, nous venons réaffirmer la position de chef de file d'Olymel^{MC} en matière de solutions sensées. Ce tournant santé a d'ailleurs été reconnu par l'industrie puisque nous avons remporté plusieurs prix et distinctions ces dernières années pour nos initiatives liées à de meilleurs choix alimentaires, dont trois prix Dux². »

Ces nouvelles charcuteries tranchées 100 % sans nitrite ni phosphate s'imposent comme un choix incontournable pour un sandwich tout simple à préparer, un plateau de viandes froides festif ou tout autre repas à servir au déjeuner, au dîner ou au souper ! Elles sont offertes en emballage sous vide de 150 g, à un prix de détail suggéré de 5,39 \$. On peut se les procurer dans les supermarchés IGA, Metro et Super C du Québec, ainsi que dans les Sobey's des provinces maritimes. Quant au reste du pays, restez à l'affût ! Vous pourrez les découvrir au rayon de la charcuterie dès le début de la prochaine année.



À propos de Olymel^{MC}

Olymel^{MC} 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 donné pour mission de nourrir le monde avec passion et avec des produits dont la qualité est irréprochable. L'entreprise emploie plus de 11 000 personnes et possède des établissements de production et de transformation au Québec, au Nouveau-Brunswick, en Ontario, en Saskatchewan et en Alberta. Olymel^{MC} exporte près du tiers de ses ventes totales. L'entreprise commercialise ses produits principalement sous les marques Olymel^{MC}, Lafleur^{MC} et Flamingo^{MC}.

Pour de plus amples renseignements sur la gamme de produits 100 % sans nitrite ni phosphate, accédez au dossier de presse complet en cliquant [ici](#).

Pour en savoir davantage sur les produits Olymel^{MC} ou pour obtenir de délicieuses recettes, visitez le Olymel.com | [f](#) / [@Olymel](#) | [@](#) / [@Olymel_ca](#).

- 30 -

Pour obtenir plus d'information, des produits de la gamme 100 % sans nitrite ni phosphate, des photos ou encore pour coordonner une entrevue avec un représentant d'Olymel^{MC}, veuillez communiquer avec :

Jeanne Le Cours-Hébert

Massy Forget Langlois relations publiques
514 842-2455, poste 23
jhebert@mflrp.ca

¹ Ce sondage, commandé par Olymel^{MC}, a été réalisé par la firme SOM et mené en ligne du 24 au 28 août 2017, auprès de 1 396 adultes du Québec. Pour l'ensemble des répondants, la marge d'erreur maximale autour des proportions est de plus ou moins 3,3 %, 19 fois sur 20.

² DUX Mieux Manger Mieux Vivre est un programme canadien qui célèbre, auprès du public, l'audace et l'action, par la reconnaissance des leaders en matière de santé par l'alimentation. Il est un vaste mouvement de leaders qui se mobilisent dans le but d'enrichir l'offre, l'environnement et les choix alimentaires afin d'améliorer la santé et la vitalité de la population.

