



## Olymel s.e.c., un chef de file dans la transformation des viandes de porc et de volaille lance plus de 50 produits sans gluten sous les marques Olymel, Lafleur et Flamingo.

**Les produits Olymel L.P. affichent maintenant la marque de commerce GFCP (Programme de certification sans gluten) indiquant aux consommateurs que leurs produits sont sûrs, fiables et sans gluten.**

Toronto, ON CANADA (PRWEB) 10 juin 2015

Le [Programme de certification sans gluten \(GFCP\)](#) et l'Association canadienne de la maladie coeliaque (CCA) ont le plaisir d'annoncer qu'Olymel s.e.c. fait maintenant partie du nombre croissant d'entreprises ayant obtenu la certification GFCP (*Gluten Free Certification Program*) et a récemment lancé une vaste gamme de produits sans gluten au Canada. Huit usines de transformation agroalimentaire d'Olymel à travers le pays ont déjà obtenu la certification GFCP et fabriquent plus de 50 produits sans gluten sous les marques Olymel, Lafleur et Flamingo. Les marques détenues par Olymel sont reconnues et appréciées des consommateurs et les produits savoureux de porc et de volaille sont faciles et rapides à préparer. Recherchez les produits Olymel à travers le pays et les produits Flamingo et Lafleur vendus exclusivement au Québec.

Le Programme de certification sans gluten (GFCP) à participation volontaire a été créé pour les fabricants et les propriétaires de marques qui s'engagent à fabriquer des produits sûrs, fiables et sans gluten. Le programme regroupe des exigences strictes, fondées sur l'évaluation des risques et les systèmes de gestion de la salubrité des aliments, reconnus mondialement et qui dépassent les exigences des gouvernements du Canada et des États-Unis. Le programme fait l'objet d'un audit annuel approfondi effectué par des tiers lors de visites des installations afin de garantir la conformité. Paul Valder, président de *Allergen Control Group Inc.* (ACG), la société qui assure la gestion du GFCP, précise que le Programme de certification sans gluten a été mis en œuvre pour combler l'écart entre le peu de dispositions législatives et l'application de celles-ci, les allégations des fabricants et la sécurité des consommateurs. La mise sur pied du programme à participation volontaire chez Olymel et l'affichage de la marque de commerce GFCP sur ses produits signifient que les consommateurs achètent un produit sans gluten de confiance, facilement identifiable et sûr.

Selon David Poirier, directeur du marketing chez Olymel, « les consommateurs expriment de plus en plus le désir d'avoir accès à des produits sans gluten et Olymel, en tant que chef de file dans la transformation de la viande, entend contribuer à ce marché en croissance ». « La préparation des repas est devenue un sérieux défi pour bon nombre de consommateurs et le défi est encore plus important pour les gens qui souffrent de la maladie coeliaque. Ces gens ont accès à un choix très restreint de produits transformés et prêts-à-servir. Nous sommes donc très fiers de leur offrir un large éventail de nouveaux produits délicieux, pratiques et dignes de confiance puisqu'ils affichent la marque de commerce GFCP. » Recherchez ces produits chez votre marchand le plus proche!

### Olymel

Jambon fumé forêt noire émincé  
Jambon fumé à l'ancienne émincé  
Jambon cuit table d'hôte léger  
Jambon fumé d'antan émincé  
Smoked meat de porc cuit  
Porc effiloché, cuit lentement, sauce BBQ  
Bacon à saveur de fumée de bois de pommier, fumé naturellement  
Bacon fumé naturellement  
Bacon fumé naturellement 33% moins de sel  
Bacon fumé naturellement à saveur d'érable  
Bacon entièrement cuit, fumé naturellement à saveur d'érable  
Saucisses fumées avec ingrédients naturels (avec boyau)  
Épaule picnic de porc fumée  
Jambon fumé toupie traditionnel

**Allergen Control Group Inc.** | Owners of the Gluten-Free Certification Program (GFCP)

Endorsed by the Canadian Celiac Association (CCA) [www.celiac.ca](http://www.celiac.ca) and the National Foundation for Celiac Awareness (NFCA) [www.celiaccentral.org](http://www.celiaccentral.org)

Toll Free: 866.817.0952 | Email: [info@glutenfreecert.com](mailto:info@glutenfreecert.com) | Website: [www.glutenfreecert.com](http://www.glutenfreecert.com)



### **Olymel Smart & Naturel**

Jambon fumé forêt noire émincé  
Jambon blanc cuit émincé  
Jambon fumé à l'ancienne émincé  
Poitrine de poulet fumée émincé  
Poitrine de dindon cuite émincé  
Jambon fumé forêt noire tranché  
Poitrine de dindon cuite tranchée  
Jambon blanc cuit tranché

### **Flamingo**

Burgers de poulet pané croustillants sans gluten, congelés  
Lanières de poulet pané croustillantes sans gluten, congelées  
Filets de poulet pané croustillants sans gluten, congelés  
Brochettes de poitrine de poulet souvlaki, congelées  
Brochettes de porc souvlaki, congelées  
Poitrines poulet tranchées, congelées  
Ailes de poulet BBQ, congelées  
Ailes de poulet buffalo, congelées  
Ailes de poulet BBQ chipotle, congelées  
Émincé de poulet cuit original  
Émincé de poulet fumé à l'ancienne  
Émincé de dinde cuite original  
Émincé de dinde fumée à l'ancienne  
Émincé de dinde fumée forêt noire  
Émincé de dinde fumée style smoked meat

### **Lafleur**

Bacon tout cuit original  
Bacon tout cuit léger en sel  
Bacon tout cuit à saveur d'érable  
Bacon régulier, fumé naturellement  
Bacon réduit en sel, fumé naturellement  
Bacon à l'érable, fumé naturellement  
Jambon cuit émincé  
Jambon fumé forêt noire émincé  
Jambon fumé montagnard émincé  
Jambon fumé à l'ancienne  
Jambon fumé forêt noire  
Jambon fumé «Le Caprice»  
Jambon fumé à saveur naturelle d'érable  
Jambon fumé «Le Festin»  
Épaule de porc fumée picnic  
Jambon fumé toupie

### **Lafleur Authentique**

Émincés de jambon fumé rustique  
Émincés de jambon fumé forêt noire  
Émincés de jambon blanc cuit

### **Lafleur Naturel**

Bacon tout cuit naturel  
Bacon naturel  
Saucisses fumées avec ingrédients naturels



**Allergen Control Group Inc.**  
*enhancing the quality of life*



### **À propos d'Olymel s.e.c.**

Olymel s.e.c. est au Canada un chef de file dans le domaine de la production, l'abattage, la transformation et la distribution des viandes de porc et de volaille, avec des installations au Québec, en Ontario, en Alberta, au Nouveau-Brunswick et en Saskatchewan. L'entreprise emploie près de 10 000 personnes, incluant plus de 7 000 employés au Québec, et exporte près du tiers de ses ventes totales, principalement aux États-Unis, au Japon et en Australie, ainsi que dans une soixantaine d'autres pays. Son chiffre d'affaires annuel est de l'ordre de 2,8 milliards de dollars, avec une capacité d'abattage et de transformation de 160 000 porcs et 3 millions de volailles par semaine. L'entreprise commercialise ses produits principalement sous les marques Olymel, Lafleur et Flamingo.  
[olymel.ca](http://olymel.ca)

### **À propos du Allergen Control Group Inc. (ACG)**

Le Allergen Control Group Inc. (Groupe Contrôle Allergène inc.) est une société privée qui possède et exploite le Programme de certification sans gluten (GFCP) à travers le monde, appuyé exclusivement par l'Association canadienne de la maladie coeliaque (CCA) au Canada et la Fondation nationale pour la sensibilisation de la maladie coeliaque (NFCA) aux États-Unis.  
<http://www.glutenfreecert.com>

### **À propos de l'Association canadienne de la maladie coeliaque (CCA)**

L'Association canadienne de la maladie coeliaque est la voix nationale de ceux et celles sur lesquels le gluten a un effet néfaste, et elle se consacre à améliorer le processus de diagnostic et la qualité de vie des personnes touchées. Située à Mississauga, Ontario et avec 28 sections locales à travers le pays, sa mission consiste à défendre les intérêts, et à soutenir l'éducation et la recherche pour la communauté. <http://www.celiac.ca>

### **À propos de la Fondation nationale pour la sensibilisation de la maladie coeliaque (NFCA)**

La Fondation nationale pour la sensibilisation de la maladie coeliaque est un organisme sans but lucratif américain qui encourage le diagnostic de la maladie coeliaque ainsi que d'autres troubles reliés au gluten et améliore la qualité de vie des personnes qui doivent éviter de consommer du gluten. Visitez <http://www.CeliacCentral.org> pour obtenir de plus amples **renseignements**.

*Pour obtenir des renseignements, les médias sont invités à communiquer avec :*

*Heather Nelson, Allergen Control Group Inc.  
Sans frais: 1-866-817-0952, poste 231  
[heather.nelson@glutenfreecert.com](mailto:heather.nelson@glutenfreecert.com)*

*David Poirier, Olymel s.e.c.  
Téléphone : 450-449-6344, poste 2818  
[Davidpoirier@olymel.com](mailto:Davidpoirier@olymel.com)*

**Allergen Control Group Inc.** | Owners of the Gluten-Free Certification Program (GFCP)

Endorsed by the Canadian Celiac Association (CCA) [www.celiac.ca](http://www.celiac.ca) and the National Foundation for Celiac Awareness (NFCA) [www.celiaccentral.org](http://www.celiaccentral.org)

Toll Free: 866.817.0952 | Email: [info@glutenfreecert.com](mailto:info@glutenfreecert.com) | Website: [www.glutenfreecert.com](http://www.glutenfreecert.com)