



ASSOCIATION QUÉBÉCOISE
DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

COMMUNIQUÉ Pour publication immédiate

Une référence très attendue dans l'industrie québécoise de l'alimentation et de la restauration

L'Association québécoise des allergies alimentaires présente : Le « Manuel de gestion des allergies alimentaires en restauration et services alimentaires » !

(Montréal, le 4 février 2008) C'est devant plus d'une centaine d'intervenants de l'industrie de l'alimentation et de la restauration québécoise et canadienne, que l'Association québécoise des allergies alimentaires (AQAA) a présenté, en grande première, la version 2008 du *Manuel de gestion des allergies alimentaires en restauration et services alimentaires*, lors d'un point de presse, qui s'est tenu dans le cadre du salon Rendez-vous HRI 2008 de l'AFHR, à la Place Bonaventure, à Montréal.

Étaient présents pour l'occasion : Chantal de Montigny, nutritionniste-diététiste et auteure du manuel; Michelle-Jamali Paquette, attachée politique du ministre Philippe Couillard; Joanne Twigg, directrice régionale, Direction de l'inspection des aliments du bureau du ministre Laurent Lessard; Paul-Guy Duhamel, directeur général de l'AQAA; Samuel Benrejeb Godefroy, Ph.D., directeur du Bureau d'innocuité des produits chimiques, Direction des aliments et Direction générale des produits de santé et des aliments, Santé Canada; Richard Mainville, directeur général de l'AFHR; ainsi que le chef exécutif du Fairmont Montebello, Serge Jost; et Pierre Moreau, vice-président ventes et restauration chez Les Rôtisseries St-Hubert, qui ont partagé leur expérience d'application avec l'édition 2004.

Selon un récent sondage, la majorité des restaurateurs auraient été interpellés par des questions portant sur les allergies alimentaires.¹ « *Le Manuel de gestion des allergies alimentaires en restauration et services alimentaires* répond donc à un besoin important et croissant du secteur de l'alimentation hors foyer. Il propose aux gestionnaires soucieux de la sécurité de leurs clients une démarche et des méthodes qui leur permettront de répondre de manière proactive au besoin de la clientèle croissante que sont les personnes atteintes d'allergies alimentaires », de préciser M. Boulanger.

¹ Association des restaurateurs du Québec. « Bulletin économique d'ARQ : Les restaurateurs doivent s'adapter à une clientèle plus exigeante ». Le Baromètre de la restauration, no 18, Été 2003.

Une référence unique dans l'industrie de la restauration et de l'alimentation

« *Cet ouvrage est l'aboutissement de l'accumulation d'une expertise précieuse développée depuis de nombreuses années par les intervenants et conseillers spécialisés en allergies alimentaires oeuvrant à l'Association québécoise des allergies alimentaires* », de préciser l'auteur du manuel, Chantal de Montigny, nutritionniste-diététiste.

Les concepts et méthodes précédemment présentés à l'industrie de la restauration ont reçu un chaleureux accueil et ont grandement été appréciés par de nombreux utilisateurs.

Ce manuel se démarque par :

- Des informations qui répondent enfin aux nombreuses questions des restaurateurs
- Des informations fiables, fondées sur les derniers développements et les connaissances de pointe dans le domaine des allergies alimentaires
- Un résumé concret des difficultés rencontrées en restauration et des solutions possibles
- La présentation d'une démarche concrète et efficace afin de pouvoir créer un service de restauration qui facilite, améliore et sécurise le service aux personnes allergiques
- Des fiches techniques pratiques qui résument les thèmes importants à retenir
- Une description de points critiques à contrôler pour chaque catégorie de travailleurs lors de la production et du service des repas
- Des trucs et substituts utiles en cuisine pour faciliter l'offre de repas sans allergènes
- L'identification de particularités propres à différents types de services alimentaires

« Avec le *Manuel de gestion des allergies alimentaires en restauration et services alimentaires* produit par l'AQAA, nous offrons des menus qui proposent de déguster avec quiétude de délicieux repas pour le plus grand plaisir des clients qui ont des allergies alimentaires », d'ajouter Pierre Moreau, vice-président ventes et restauration chez Les Rôtisseries St-Hubert.

Afin d'aller plus loin dans l'appui aux restaurateurs, l'Association offre, en plus du manuel, des formations développées sur mesure et dispensées par des agents de formation et des nutritionnistes-diététistes accrédités par l'AQAA, disponibles en entreprise ou centralisées.

La réalisation de cette véritable référence pour l'industrie de la restauration et de l'alimentation a été rendue possible grâce aux organismes suivants : l'Association des fournisseurs d'hôtels et restaurants (AFHR), le Bureau canadien de l'Arachide, Santé Canada, Paladin et King Pharma Canada.

Informations techniques sur le manuel



132 pages
ISBN-978-2-9810349-0-8

Coût : 150 \$ (membre) et 165 \$ (non-membre)
Formation en sus
Disponible en communiquant avec
l'AQAA : (514) 990-2575.

À propos de l'AQAA

Fondée en 1990 par des parents d'enfants atteints d'allergies alimentaires multiples et sévères, l'AQAA est un organisme à but non lucratif qui a pour mission d'offrir du soutien et de l'information, de promouvoir l'éducation et la prévention ainsi que d'encourager la recherche en allergie alimentaire et en anaphylaxie.

Note aux médias : Une copie de la table des matières du manuel, ainsi qu'une copie d'un article publié dans la revue « Annals of Allergy, Asthma & Immunology », volume 98, April 2007, sont jointes au communiqué.

Pour toute demande d'informations supplémentaires et/ou d'entrevues avec l'auteure du manuel, veuillez communiquer avec Chantale Baar au (514) 992-6463.

- 30 -

Source : AQAA
www.aqaa.qc.ca

Renseignements : Chantale Baar
Communications Chantale Baar
T : (514) 992-6463