

Les Produits d'érable du Québec, une source d'énergie 100 % naturelle au service des cyclistes

Longueuil, le 9 septembre 2015 – Pour la première fois de son histoire, la Fédération des producteurs acéricoles du Québec (FPAQ) est fière d'être l'un des partenaires des prestigieux Grands Prix Cyclistes de Québec et de Montréal en 2015, présentant ainsi à une clientèle cycliste internationale les multiples attributs et bienfaits des Produits d'érable du Québec au service de la performance sportive.

« Depuis plusieurs années, les sommes investies dans la recherche nous ont apporté une connaissance approfondie de l'érable et de ses bienfaits pour les sportifs, » déclare Serge Beaulieu, président de la FPAQ. « Les cyclistes ont besoin d'une source d'énergie saine pour pratiquer leur sport. Le sirop d'érable, source d'énergie 100 % naturelle, fournit des glucides simples qui se métabolisent facilement en glucose et agissent comme carburant durant l'exercice. Pour le prouver au monde entier, nous offrirons aux grands gagnants de Québec et de Montréal l'équivalent de leurs poids respectifs en Produits d'érable du Québec ! »

« Le sirop d'érable est un excellent produit de remplacement du sucre. Du fait qu'il n'est pas un aliment transformé, il contient des vitamines, des minéraux et polyphénols qui favorisent la récupération, » explique Geneviève C. Béland, directrice de la promotion, de l'innovation et du développement des marchés de la FPAQ. « Ces résultats de recherches ont motivé plusieurs entreprises à développer de nouveaux produits sucrés au sirop d'érable industriel ou à remplacer le sucre dans leurs produits existants. Notre rôle, en tant que chef de file de l'industrie canadienne de l'érable, est de stimuler l'innovation chez les entreprises. Nous sommes heureux de pouvoir mettre de l'avant dans le cadre de ces Grands Prix Cyclistes des produits innovateurs du Québec qui ont été développés ces derniers mois. »

Des nouveaux produits seront présentés sur le site des Grands Prix Cyclistes tant à Québec qu'à Montréal.

Les Produits d'érable du Québec seront également en vedette au kiosque *Propulsé par la nature*^{MC} situé dans le Village des exposants et animé par les nutritionnistes de VIVAÏ, une équipe d'expertes en nutrition sportive reconnue dans le domaine depuis plus de dix ans. VIVAÏ travaille depuis trois ans à développer l'utilisation du sirop d'érable comme source d'énergie pour les cyclistes. Les nutritionnistes VIVAÏ ont entre autre développé des recettes qui s'intègrent facilement à leur programme d'entraînement.

www.jaimelerable.ca/sport/recettes-pour-les-sportifs www.vivai.ca

– 30 –

À propos de la FPAQ et des Produits d'érable du Québec

Fondée en 1966, la FPAQ a pour mission de défendre et de promouvoir les intérêts économiques, sociaux et moraux des 7 300 entreprises acéricoles du Québec, autant d'hommes et de femmes qui travaillent ensemble pour établir des normes de qualité en plus d'assurer la promotion et la mise en marché collective de leurs produits. Le Québec assure 90 pour cent de la production de sirop d'érable au Canada et près de 71 pour cent de la production acéricole à l'échelle mondiale. Collectivement, l'Ontario, le Nouveau-Brunswick et la Nouvelle-Écosse contribuent à 10 pour cent de la production canadienne.

La FPAQ est fière de valoriser la marque Les Produits d'érable du Québec en plus de coordonner les efforts de promotion et de valorisation des produits d'érable du Canada à l'international au nom de l'industrie canadienne de l'érable. À ce titre, la FPAQ oriente et anime le Réseau international d'innovation des produits d'érable du Canada.

siropderable.ca

siropcool.ca

jaimelerable.ca

creatifsdelerable.ca



Facebook.com/jaimelerable



Twitter.com/jaimelerable



Pinterest.com/jaimelerable



Flickr.com/photos/jaimelerable

Source :

Danielle Pépin
Agente de promotion et de communication
Fédération des producteurs acéricoles du Québec
450 679-0540, poste 8539
dpepin@upa.qc.ca

Information :

Béatrice Laham 514 575 9478
b.laham@creation-samarkand.com

Catherine Laramée 514 772 3016
c.laramee@creation-samarkand.com