



**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**  
Pour diffusion immédiate

## **UNE ENTREPRISE QUÉBÉCOISE FACILITE LA VIE DES PARENTS D'ENFANTS ALLERGIQUES**

LONGUEUIL, le 1<sup>er</sup> mai 2017 – En ce mois de la sensibilisation aux allergies alimentaires, MAMA YO!, une gamme de mayonnaise sans allergène courant, souhaite contribuer au mouvement en rappelant les défis quotidiens rencontrés par les parents d'enfants souffrant d'allergies alimentaires.

Au Québec, c'est plus d'un quart de million de personnes qui souffrent d'allergies alimentaires et 7 % des familles qui comptent au moins une personne allergique<sup>1</sup>. Stéphanie Gobeille, mère d'Alix, a d'ailleurs dû réorganiser la cuisine familiale lorsqu'elle a découvert l'allergie aux œufs de sa fille en plus de continuellement sensibiliser son entourage. « Heureusement, de nos jours, il y a plusieurs options offertes pour déjouer les allergies. De cette façon, autant à la garderie qu'à la maison, nous avons réussi à trouver des alternatives aux produits contenant des œufs. Pour bien vivre au quotidien, nous avons opté pour des aliments de remplacement de qualité et bons au goût avec lesquels Alix, ainsi que le reste de la famille, ne se sent pas privée de quelque chose », témoigne Stéphanie.

« Les œufs, intégrés à de multiples produits transformés, font partie des huit aliments responsables de plus de 90 % des réactions allergiques. La mayonnaise traditionnelle est d'ailleurs un produit hautement allergène, puisqu'elle contient des œufs, de la moutarde et parfois même des traces d'autres allergènes », rappelle Stéphanie Pernice, nutritionniste et auteure du blogue Chroniques d'une allergique.

« Pour alléger le casse-tête quotidien des parents d'enfants allergiques et de leur entourage, il est positif de voir une mayonnaise sans allergène, un condiment populaire auprès des familles, prendre des parts de marchés pour permettre aux consommateurs de retrouver le plaisir de manger sans souci », mentionne Geneviève Nadeau, nutritionniste.

### **MAMA YO! : la recette qui allie sécurité alimentaire, qualité et accessibilité**

Produisant à l'origine une mayonnaise régulière, principalement pour le milieu institutionnel, MAMA YO! s'est mise au défi, il y a deux ans, de développer une mayonnaise sans allergène avec des ingrédients de qualité et à un prix concurrentiel. Après un an de recherche et développement, l'entreprise québécoise a trouvé la recette possédant les mêmes caractéristiques organoleptiques que la mayonnaise, mais sans œuf, sans produit laitier, sans gluten, sans moutarde, sans soya, sans arachide, sans noix et végétalienne.

Ayant rendu ce produit accessible aux consommateurs et au milieu institutionnel (garderies, hôpitaux, écoles, etc.), l'entrepreneur derrière MAMA YO!, Thierry Labrecque, est fier de contribuer à la sensibilisation aux allergies alimentaires et d'offrir une solution à toutes les personnes allergiques, intolérantes et végétaliennes. « Notre volonté est de simplifier autant la vie des familles que celle des chefs et des gestionnaires d'établissements. En offrant une mayonnaise de qualité, bonne au goût et à prix concurrentiel, nous permettons la réintégration de ce condiment, hautement apprécié par les Québécois, dans les menus de tous les jours », affirme le président de MAMA YO!.

<sup>1</sup> Source : [allergies-alimentaires.org](http://allergies-alimentaires.org)



**COMMUNIQUÉ DE PRESSE**  
Pour diffusion immédiate

## Une gamme de produits accessible partout au Québec

La gamme de produits MAMA YO!, certifiée *Aliments préparés au Québec*, est offerte en format de 340 ml sans agent de conservation au prix suggéré de 4,49 \$ et de 500 ml au prix suggéré de 5,49 \$, dans plus de 200 supermarchés et marchés d'alimentation spécialisés au Québec, en Ontario et dans les Maritimes. MAMA YO! est également disponible chez les distributeurs alimentaires dans des formats adaptés aux besoins de la clientèle institutionnelle (garderies, CPE, écoles, hôpitaux) (3,5 L, 16 L et autres formats sur demande).

### À propos de MAMA YO!:

MAMA YO! est une gamme de mayonnaise sans œuf, sans produit laitier, sans gluten, sans soya, sans moutarde, sans arachide et sans noix. L'entreprise québécoise se positionne comme le leader dans la province, pour l'offre alimentaire sans allergène et végétalienne autant pour le détail que pour le HRI. L'entreprise a d'ailleurs été finaliste dans la catégorie *Produit nouveau – Entreprise de production, de transformation alimentaire (PME)* au Gala DUX 2017, un programme de reconnaissance des initiatives contribuant à l'amélioration des habitudes alimentaires.

- 30 -

Visitez [mamayo.com](http://mamayo.com) pour plus de détails et pour la liste détaillée des points de vente.

Pour plus d'informations, pour faire l'essai d'un produit ou pour une demande d'entrevue, veuillez contacter :

**Anne-Marie Viens**  
[communications@amviens.com](mailto:communications@amviens.com)  
514 691-3872

**Karine Casault**  
[communications@karinecasault.com](mailto:communications@karinecasault.com)  
514 924-3391