

Pour diffusion immédiate

G POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Société gastro-intestinale et SOS Cuisine.com - un accord parfait pour les patients qui souhaitent s'alimenter correctement

Montréal, Québec, 1 mai 2013 - La Société gastro-intestinale (GI) s'allie avec Sukha Technologies Inc. pour aider les canadiens touchés par des conditions gastro-intestinales à bien s'alimenter pour gérer au mieux les symptômes gastro-intestinaux.

Sukha Technologies Inc. est une compagnie montréalaise qui aide les Canadiens à planifier et préparer des repas santé adaptés à leurs besoins alimentaires individuels, via son site internet www.soscuisine.com. La gamme de produits inclut des menus spécialisés pour les maladies digestives, métaboliques, cardiovasculaires et inflammatoires, pour les allergies ou intolérances alimentaires, pour les femmes enceintes ou qui allaitent et même pour les sports d'endurance. En ce qui concerne spécifiquement les affections gastro-intestinales, l'offre inclut à l'heure actuelle des menus pour le reflux gastro-oesophagien (RGO), la maladie diverticulaire, la maladie cœliaque, l'intolérance au lactose et la constipation.

Des diététistes professionnels élaborent ces menus en suivant les plus récentes recommandations émises par des organismes reconnus, dont la Société GI, basées sur des données probantes. Les menus respectent également le Guide alimentaire canadien, sauf lorsqu'il y a conflit avec des recommandations visant une affection particulière. Le service est offert en français et en anglais, et les menus sont renouvelés chaque semaine pour tirer profit des promotions et prix spéciaux des supermarchés dans les dix provinces canadiennes.

Grâce à cette collaboration stratégique, les canadiens peuvent désormais accéder à des informations fiables sur les maladies gastro-intestinales, ainsi qu'à des menus spécifiques, à la fois sur SOSCuisine.com et sur les sites web de la société GI : mauxdeventre.org et badgut.org.

"Nous sommes heureux de collaborer avec une organisation dont la mission et les valeurs correspondent aussi bien aux nôtres", a déclaré Gail Attara, présidente et chef de la direction de la Société GI. "L'alimentation joue un rôle important dans le maintien d'une santé du tractus gastro-intestinal, et les ressources disponibles sur SOSCuisine.com peuvent être très utiles en ce sens."

Les troubles gastro-intestinaux tels que le reflux gastro-oesophagien sont souvent banalisés en dépit de la souffrance et de la misère qu'ils occasionnent : Environ 24% des canadiens souffrent quotidiennement de brûlures d'estomac, et 43% en souffrent une ou deux fois par semaine. Encore plus prévalente, la maladie diverticulaire touche plus de 50% des Canadiens de plus de 50 ans. Ces patients et bien d'autres peuvent bénéficier d'une alimentation équilibrée et adaptée à leurs besoins spécifiques, aussi bien en prévention primaire que secondaire.

Chaque menu SOS Cuisine est accompagné de toutes les recettes, avec l'information nutritionnelle complète, de la liste d'épicerie ainsi que d'un guide de préparation pour minimiser le temps passé en cuisine. Ces menus sont renouvelés chaque semaine pour privilégier les produits frais de saison et profiter des spéciaux des circulaires des supermarchés locaux.

Des menus pour les soirs de semaine sont offerts sans frais, alors qu'un abonnement payant donne accès aux menus spécialisés qui couvrent tous les repas de la semaine, et assurent que toutes les recommandations nutritionnelles spécifiques sont respectées, incluant les apports quotidiens en calories, macro-nutriments et micro-nutriments. Le coût d'abonnement varie de 7,95 \$ à 9,95 \$ par mois selon la durée.

Pierre Lamontagne, vice-président R&D de Sukha Technologies a déclaré: «Nous sommes fiers de voir notre travail reconnu par un organisme aussi prestigieux que la Société GI et de soutenir ses activités précieuses pour les personnes atteintes de troubles gastro-intestinaux.» Sukha Technologies versera à la Société GI un pourcentage des revenus d'abonnement pour soutenir de façon concrète ces activités.

Visitez www.mauxdeventre.org et www.soscuisine.com pour en savoir plus.

- 30 -

The GI (Gastrointestinal) Society (badgut.org)

En tant que chef de file canadien en matière d'information fiable et probante sur tous les aspects du système digestif, la Société gastro-intestinale est engagée à améliorer la vie des personnes atteintes de troubles gastro-intestinaux et hépatiques, en soutenant la recherche, en militant pour l'accessibilité aux soins de santé, et en faisant la promotion de la santé gastro-intestinale et du foie.

Gail Attara, Présidente & CEO, Société GI
T 604-875-4875 (sans frais: 866-600-4875)
gail@badgut.org

Sukha Technologies Inc. (soscuisine.com)

Sukha Technologies Inc est une entreprise privée qui se spécialise dans le développement de systèmes d'aide à la décision pour la nutrition thérapeutique et d'autres applications non médicales. Grâce à son service en ligne SOS Cuisine.com, elle aide plus de 350 000 familles canadiennes à planifier et préparer chaque semaine des repas sains adaptés à leurs besoins alimentaires individuels, qui tirent profit des spéciaux des supermarchés dans les dix provinces canadiennes. L'entreprise a son siège social à Montréal et un bureau européen à Paris.

Pierre Lamontagne, Vice Président R&D, Sukha Technologies Inc.
T 514-564-0971 (sans frais: 877-570-1035)
pierre@soscuisine.com