

Pour diffusion immédiate

Les aliments Epikura : Une approche révolutionnaire dans le traitement de la dysphagie

Montréal, 3 mai, 2006 – Prophagia inc., avec son partenaire de production HFS (Healthcare Food Services Inc.), est fière de lancer officiellement les Aliments Epikura sur le marché canadien. Il s'agit d'une première mondiale en technologie alimentaire pour les personnes âgées. Une innovation en traitement nutritionnel de la dysphagie, les aliments thérapeutiques Epikura s'apparentent aux aliments conventionnels par leur apparence, leur goût et leur valeur nutritive. Des études cliniques ont démontré que ces aliments améliorent la santé des personnes qui s'étouffent en mangeant, ou qui ont de la difficulté à mastiquer ou à avaler, parce que la gamme Epikura est adaptée à leur condition. Avec les menus Epikura, le plaisir de manger et le goût de la vie sont à nouveau au rendez-vous!

Une technologie brevetée, développée au Québec

Thérèse Dufresne, présidente et directrice générale de Prophagia inc., affirme: « La technologie brevetée de Prophagia a permis la création des aliments Epikura, une solution efficace à la malnutrition subséquente à la dysphagie. » L'équipe d'experts de Prophagia se distingue par ses compétences scientifiques uniques, en nutrition humaine, en rhéologie des aliments (science des textures), et en chimie des colloïdes. « Les aliments Epikura se caractérisent par un indice de texture pour une déglutition sécuritaire (Indice TDS). L'indice TDS est le résultat d'un calcul tenant compte des paramètres rhéologiques de fermeté, d'adhésion, de cohésion et d'élasticité, » précise madame Dufresne. Incorporée en 2000, Prophagia est une entreprise dérivée de l'Hôpital Sainte-Anne à Ste-Anne-de-Bellevue, un établissement d'Anciens combattants Canada, où la technologie a été développée initialement.

Une alliance stratégique avec HFS

Une alliance stratégique a été créée entre **Prophagia inc.**, le partenaire scientifique, et **HFS** (Healthcare Food Services Ontario Inc.), l'expert en production et distribution, pour assurer l'accessibilité et la disponibilité de cette technologie unique, à travers le Canada. Cette alliance permet d'élever le standard en termes d'efficacité clinique, d'apparence appétissante et d'authenticité des saveurs, la signature distincte des aliments Epikura.

La gamme Epikura offre plus de 60 aliments en 2 textures contrôlées, correspondant à des étalons cliniques quantifiés par des mesures rhéologiques, c'est-à-dire mesures des textures. Un organisme à but non lucratif fondé en 1979, HFS est le leader au Canada en matière d'approvisionnement alimentaire hospitalier. « Le but de notre entreprise est de produire et distribuer des aliments de qualité aux centres hospitaliers canadiens », déclare le chef exécutif de HFS, Jean-Pierre Maheu. « Nous offrons à nos clients institutionnels, la grande expertise de Prophagia, ainsi que des capacités de production et de distribution caractérisées par l'utilisation des dernières technologies disponibles. », ajoute-t-il.

Une variété d'aliments : la santé, à la carte!

Epikura compte à son répertoire plus de 30 mets principaux : jambon à l'érable, poulet cacciatore, boulettes de viande, divers fruits et légumes, comme des pointes d'asperges, des betteraves marinées, des pêches et des fraises, ainsi que de succulents desserts. Ces menus complets et nutritifs sont d'apparence normale et appétissante. Leur goût délicieux contribue également à rehausser le bien-être et le plaisir de manger des personnes dysphagiques. Pour ces individus, c'est un bonheur de redécouvrir l'apparence normale et les saveurs authentiques des aliments. Selon Thérèse Dufresne, présidente de Prophagia, « Au moins 35% des personnes âgées en institution, et 10% des aînés vivant à la maison, souffrent de dysphagie, un total estimé à 400,000 canadiens. Ce nombre va doubler dans les prochaines 20 années. »

Un investissement de plusieurs millions de dollars

À ce jour, Prophagia et l'Hôpital Sainte-Anne ont investi plus de 6M\$ pour créer cette nouvelle technologie et mettre en œuvre son développement. Pour la phase de prédémarrage, Prophagia a reçu un appui financier du regretté M. Roger Néron, ainsi que du Groupe conseil Alliance Management, du Ministère de l'Industrie et du commerce du Québec, du Conseil national de recherche du Canada (CNRC), du Centre Québécois de la valorisation des biotechnologies (CQVB) et du SGF-SOQUIA. Plus récemment, pour assurer la mise au point de la technologie à un niveau commercial, Prophagia a réussi à obtenir un soutien financier, notamment de Lodial Capital, de la Banque de développement du Canada (BDC), du Fond Bio-Innovation, d'investisseurs privés et du CNRC.

Le partenariat Prophagia / HFS est fier d'offrir à la population dysphagiques dignité, plaisir de manger et une solution efficace à la malnutrition subséquente à la dysphagie. La solution : Epikura! Dans les prochains mois, on offrira à 200 établissements à travers le Canada la possibilité de mettre les aliments Epikura à leurs menus. La clientèle à domicile est prochaine en liste. Pour plus d'information, visitez www.gohfs.org

- 30 -

Pour plus d'information, SVP contactez :

Thérèse Dufresne

Présidente et directrice générale

Prophagia Inc.

(514) 457-8468

therese.dufresne@vac-acc.gc.ca

Hélène Martin

Coordonnatrice des ventes

Healthcare Food Services (HFS)

(613) 834-3367

hmartin@gohfs.org

Laurence Levy

Relations publiques

Nicole Doucet Communications

(514) 485-0646

doucetcom@sympatico.ca

