



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Sous embargo, pour diffusion le 24 avril 2025

Olymel valorise le porc d'ici avec le dévoilement de nouvelles coupes savoureuses et pratiques

MONTREAL, le 24 avril 2025 - Olymel, chef de file canadien dans la transformation de porc et de volaille, annonce aujourd'hui le lancement d'une nouvelle gamme de produits novateurs de porc, disponibles dès maintenant dans la section des viandes des épicereries du Québec. Conçue pour répondre aux attentes des consommateurs en quête de saveur et de qualité, cette sélection de coupes de porc revisite les classiques du bœuf afin d'offrir une expérience culinaire rehaussée. Dans un contexte où de plus en plus de consommateurs canadiens privilégient la cuisine maison, Olymel continue d'innover pour simplifier la préparation des repas tout en garantissant des produits canadiens.

Une gamme de produits innovante

Olymel présente une sélection de coupes de porc qui allient saveur, qualité et innovation. Parmi les nouveaux produits figurent :

- T-Bone de porc
- Bavette de porc chimichurri
- Côtelettes de porc coupe hôtel
- Steak de porc Capicolle désossé
- Souvlakis de porc à la grecque

Ces produits offrent aux consommateurs une expérience culinaire qui fusionne la qualité reconnue du porc d'ici à des coupes savoureuses et tendres. Reconnue mondialement, cette viande se distingue par sa tendreté, sa richesse en saveurs et son excellent rapport qualité-prix.

« Nos nouveaux produits exploitent une opportunité encore peu explorée dans l'industrie du porc et sont pensés pour répondre aux besoins des consommateurs en leur offrant des coupes de qualité et faciles à préparer, souligne Daniel Rivest, Vice-président principal, Ventes et marketing chez Olymel. Nous avons misé sur des appellations reconnues pour valoriser le porc, offrant une expérience gastronomique à la fois raffinée et accessible à tous. Nous sommes fiers de valoriser le porc d'ici! »

Au même moment, Olymel lance également ces nouveaux produits de volaille fraîche préparés avec les marinades préférées des consommateurs :

- Poitrines de poulet méditerranéennes
- Hauts de cuisse de poulet teriyaki

- Brochettes de poitrines de poulet shish taouk
- Pilons de poulet Piri-Piri

Une réponse aux tendances alimentaires actuelles

Les tendances alimentaires évoluent, et Olymel s'adapte en proposant des solutions qui répondent aux nouvelles réalités des consommateurs. Aujourd'hui, 50 % des Canadiens placent la protéine au cœur de leur alimentation, et 68 % prévoient de cuisiner davantage à la maison en raison du contexte économique. En misant sur la qualité et la facilité de préparation, Olymel répond à ces besoins avec cette nouvelle offre.

« Chez Olymel, l'innovation est au cœur de la chaîne de valeur de l'entreprise. Nous investissons continuellement en recherche et développement afin de bonifier notre offre alimentaire et anticiper l'évolution des besoins du marché. Nous sommes fiers de proposer de nouveaux produits qui accompagnent le quotidien des consommateurs tout en maintenant nos standards d'excellence pour demeurer à l'avant-garde de l'industrie », ajoute Yanick Gervais, Président-directeur général d'Olymel.

Des produits fièrement canadiens

Olymel s'engage à offrir des produits canadiens, préparés avec passion et un savoir-faire inspiré d'une longue tradition d'excellence et des meilleures pratiques en vigueur dans l'industrie. Forte de son histoire de près de 35 ans, l'entreprise continue de se démarquer en proposant des aliments savoureux et de qualité, contribuant ainsi à enrichir l'offre alimentaire au Canada.

Ce lancement coïncide avec le dévoilement de la nouvelle image de marque d'Olymel qui fera son arrivée en magasin. À la fois authentique, humaine et percutante, cette transformation reflète la qualité des produits, tout en mettant leur variété et leurs bénéfices de l'avant. Fidèle à ses racines, cette nouvelle identité visuelle adopte un bleu marine distinctif, symbole de qualité et d'élégance, tout en conservant le rouge et le blanc pour assurer la reconnaissance du logo d'origine. Une nouvelle image qui reflète l'évolution de l'entreprise tout en affirmant son engagement envers la qualité et l'innovation.

À propos d'Olymel

Olymel est le chef de file canadien dans le secteur de la production, de la transformation et de la distribution des viandes de porc et de volaille. L'entreprise s'est donnée pour mission de nourrir le monde avec passion et avec des produits dont la qualité est irréprochable. L'entreprise possède des établissements de production et de transformation au Québec, en Ontario, en Alberta, en Saskatchewan et au Nouveau-Brunswick et emploie plus de 12 000 personnes. Son chiffre d'affaires annuel est de l'ordre de 4,5 milliards de dollars. L'entreprise commercialise ses produits principalement sous les marques Olymel, Pinty's, La Fernandière, Lafleur et Flamingo.

CONTACT MÉDIA

Stéphanie Quintin

StephanieQuintin@olymel.com

514 216-2961