

## FCPSD ET FODY FOODS S'ASSOCIENT POUR SOUTENIR

### LES CANADIENS ATTEINTS D'IBS

Fody Foods reçoit la certification de la Fondation canadienne pour la promotion de la santé digestive (FCPSD), renforçant ainsi son engagement à offrir des options à faible teneur en FODMAP qui conviennent au syndrome de l'intestin irritable.

- Le Canada a l'un des taux de prévalence du syndrome de l'intestin irritable (SII) les plus élevés au monde, estimé à 18 %, alors que la moyenne mondiale est de 11 %.
- Plus de 70 % des personnes atteintes du syndrome de l'intestin irritable indiquent que leurs symptômes interfèrent avec leur vie quotidienne.
- Le régime d'élimination pauvre en FODMAP est associé à une amélioration des symptômes intestinaux chez près de 80 % des personnes souffrant du syndrome de l'intestin irritable.

Montréal, QC, 7 mai 2024 - La Fondation canadienne pour la promotion de la santé digestive (FCPSD) est fière d'annoncer sa collaboration avec Fody Foods, une entreprise spécialisée dans les produits alimentaires conçus pour répondre aux besoins spécifiques des personnes atteintes du syndrome du côlon irritable (SCI). Ce partenariat vise à sensibiliser les Canadiens à l'importance de l'alimentation en tant qu'approche de première intention dans la gestion du syndrome de l'intestin irritable et à soutenir les personnes qui suivent un régime pauvre en FODMAP. Le régime pauvre en FODMAP est une approche diététique qui élimine temporairement la consommation de glucides fermentescibles (oligosaccharides, disaccharides, monosaccharides et polyols fermentescibles), qui peuvent déclencher des symptômes digestifs chez les personnes souffrant du syndrome de l'intestin irritable. Les produits Fody certifiés à faible teneur en FODMAP sont spécialement formulés pour les personnes souffrant de sensibilités digestives et sont moins susceptibles de déclencher des symptômes tels que des ballonnements, des gaz et des douleurs abdominales.

Dans le cadre de cette collaboration, Fody Foods arbore fièrement le symbole de distinction certifié par la FCDH, qui indique que la Fondation reconnaît l'engagement de Fody à respecter les normes les plus strictes en matière de qualité et d'intégrité des produits. La certification CDHF a été créée pour aider le public et les professionnels de la santé à faire des choix éclairés. Le symbole de distinction certifié par le CDHF garantit que les produits portant le symbole sont dignes de confiance et répondent à des normes de sécurité et d'efficacité. Pour chaque produit portant le symbole de distinction certifié par le CDHF, le CDHF examine l'ensemble des preuves associées aux ingrédients d'un produit spécifique qui prétend produire un résultat spécifique. Cette certification souligne l'engagement de Fody Foods à permettre aux individus de savourer chaque bouchée, sans se soucier de l'inconfort. Les produits Fody qui sont maintenant certifiés par le CDHF pour leur faible teneur en FODMAP, cliniquement prouvée, comprennent la [salsa douce](#), la [salsa moyenne](#), la [sauce pour pâtes tomate et basilic](#) et la [sauce pour pâtes Marinara](#), qui sont des best-sellers.

"Le voyage vers le soulagement des symptômes du syndrome de l'intestin irritable commence par l'alimentation - c'est la première étape, un facteur contrôlable qui a le plus grand impact sur votre santé digestive, et nous sommes ravis de nous associer à Fody Foods pour poursuivre notre mission commune de permettre aux individus de gérer leur syndrome de l'intestin irritable en toute confiance", a déclaré Kelsey Cheyne, directrice générale de la Fondation canadienne pour la promotion de la santé digestive. "Nous considérons Fody Foods comme un allié et une ressource de confiance dans la gestion du syndrome de l'intestin irritable et, grâce à cette alliance, nous visons à modifier le discours sur les problèmes digestifs et à éduquer les Canadiens sur l'importance des choix alimentaires."

Fody Foods propose une gamme variée de produits adaptés au syndrome de l'intestin irritable, spécifiquement formulés pour favoriser la santé digestive tout en garantissant le respect des normes strictes de faible teneur en FODMAP. En sélectionnant soigneusement les ingrédients et en testant rigoureusement ses produits, Fody Foods s'assure que chaque offre est exempte d'éléments déclencheurs courants tels que les oignons, l'ail, le lactose et le gluten, ce qui les rend adaptés aux personnes dont le système digestif est sensible. En outre, tous les produits sont certifiés Monash Low FODMAP, ainsi que végétaliens, sans gluten, sans lactose et sans OGM. Avec une large gamme de produits couvrant les sauces, les en-cas et les produits de première nécessité, leur engagement est de rendre accessible à tous des aliments savoureux, agréables à manger et contenant des ingrédients de première qualité.

"Nous sommes ravis d'annoncer notre partenariat avec la Fondation canadienne pour la promotion de la santé digestive, une autorité de premier plan en matière de santé digestive au Canada, et de recevoir leur certification", a déclaré Steven Singer, PDG et fondateur de Fody Foods. "Cette collaboration marque une étape importante dans notre engagement à permettre aux individus de faire des choix éclairés et de savourer leurs aliments préférés en toute sérénité".

Pour plus d'informations sur le partenariat et l'accès aux ressources sur la santé digestive, visitez le site : <https://cdhf.ca/fr/le-role-important-de-l'alimentation-dans-la-gestion-du-syndrome-de-l'intestin-irritable/>

### **À propos de Fody Food Co.**

Fody™ Food Co. est une entreprise fière d'être certifiée B Corp, qui s'engage à redonner la joie de manger aux millions de personnes souffrant d'intolérance alimentaire, de syndrome de

l'intestin irritable et d'autres inconforts digestifs. Fody est un guichet unique pour des produits délicieux et respectueux de l'intestin dans une variété de catégories, y compris les sauces, les salsas, les marinades, les condiments, les vinaigrettes, les assaisonnements et les barres d'en-cas. Pour acheter des produits, trouver Fody en magasin ou trouver des recettes et des ressources pour suivre un régime pauvre en FODMAP, visitez le site [www.fodyfoods.com](http://www.fodyfoods.com).

### **À propos de la Fondation canadienne pour la promotion de la santé digestive (FCPSD)**

Plus de 20 millions de Canadiens souffrent chaque année de troubles digestifs. Le CDHF estime que cela est inutile et inacceptable. Nous réduisons la souffrance et améliorons la qualité de vie par la sensibilisation, l'éducation et la recherche. En tant que Fondation de l'Association canadienne de gastroentérologie, nous travaillons directement avec des médecins, des scientifiques et d'autres professionnels de la santé de premier plan afin de fournir au public des informations fiables et impartiales et de permettre aux Canadiens de prendre en charge leur santé digestive avec confiance et optimisme. Pour en savoir plus sur le CDHF, consultez le site [www.CDHF.ca](http://www.CDHF.ca).

Contact pour les médias :

Stephanie Kilpatrick

[Stephanie.kilpatrick@energipr.com](mailto:Stephanie.kilpatrick@energipr.com)

### **Références :**

<sup>1</sup> Lovell RM et Ford AC. Prévalence mondiale et facteurs de risque du syndrome du côlon irritable : Une méta-analyse. Clin Gastroenterol Hepatol. 2012 Jul;10(7):712-21.e4.

<sup>2</sup> Société gastro-intestinale. 2016. Rapport d'enquête 2016 : Le syndrome du côlon irritable. <https://badgut-5q10xayth7t3zjokbv.netdna-ssl.com/wp-content/uploads/IBS-Survey-Results-2016.pdf> [accessed 3 . 2. Shepherd SJ *et al*, Dietary triggers of abdominal symptoms in patients with irritable bowel syndrome : randomized placebo-controlled evidence. *Clin Gastroenterol and Hepatol*. 2008;6(7):765-71. 3. de Roaest RH *et al*. Le régime pauvre en FODMAP améliore les symptômes gastro-intestinaux chez les patients atteints du syndrome du côlon irritable : une étude prospective. *Int J Clin Pract*. 2013 ; 67(9):895-903. 4. Eswaran SL *et al*. Un essai contrôlé randomisé comparant le régime à faible teneur en FODMAP et les directives modifiées du NICE chez les adultes américains souffrant de SII-D. *Am J Gastroenterol*. 2016;111(12):1824-1832.

Septembre 2018]

<sup>3</sup> Shepherd SJ *et al*, Dietary triggers of abdominal symptoms in patients with irritable bowel syndrome : randomized placebo-controlled evidence. *Clin Gastroenterol and Hepatol*. 2008;6(7):765-71.3. de Roaest RH *et al*. Le régime pauvre en FODMAP améliore les symptômes gastro-intestinaux chez les patients atteints du syndrome du côlon irritable : une étude prospective. *Int J Clin Pract*. 2013 ; 67(9):895-903.4. Eswaran SL *et al*. Un essai contrôlé randomisé comparant le régime à faible teneur en FODMAP et les directives modifiées du NICE chez les adultes américains souffrant de SII-D. *Am J Gastroenterol*. 2016;111(12):1824-1832.