



**Communiqué de presse**  
Pour diffusion immédiate

Nouveauté au Marché du Vieux-Port de Québec

# **Le Groupe CLEAN GREEN inc.**

## *Cultive La Santé!*

- Production maraîchère & transformation alimentaire -

**Québec, le lundi 25 septembre 2006** - Le **Marché du Vieux-Port de Québec** compte maintenant parmi ses «artisans de la Terre», le **Groupe CLEANGREEN inc.**, compagnie qui oeuvre dans le **domaine agricole de pointe**.

Le **Groupe CLEANGREEN inc.**, qui a pignon sur terre à **Saint-Tite-des-Caps**, se spécialise dans la **production maraîchère** et la **transformation alimentaire**. L'entreprise a pour objectif principal d'effectuer le pont entre l'agriculture et le développement d'aliments servant à prévenir et aider à la guérison de maladies dégénératives telle que le cancer.

### **Les productions du Groupe CLEANGREEN inc. :**

**1- Trois types de Kale** (le kale est un cultivar dans la famille des crucifères (Choux)). Il est originaire principalement de la Méditerranée et fait partie du régime méditerranéen depuis la nuit des temps. Il est le plus proche ancêtre des cultivars que l'on retrouvait jadis notamment en Grèce.

**2- Moutardes** (fortes et douces). Issue principalement d'Asie, les moutardes font aussi partie de la famille des crucifères. La moutarde forte à un goût très particulier. Le goût recoupe étrangement celui de la dijon.

**3. Pissenlits** (cultivés & sauvages). C'est un merveilleux substitut à l'épinard car il peut être apprêté de la même manière.

**4. Chicorée blanche** : Cette chicorée est souvent vendu en épicerie comme du pissenlit. C'est FAUX. La chicorée blanche est beaucoup plus amère que le pissenlit, mais s'apprête de plusieurs manières.

Le **Groupe CLEANGREEN inc.** offre également à la clientèle du Marché, la possibilité de se procurer des produits transformés tels que, **confitures, marmelades, confits, confits, ketchups** et **gelées**.



Le **Groupe CLEANGREEN inc.**, propriété de **M. Alexandre Arapoglou**, a été créé suite à trois années d'analyses et d'études de positionnement afin de développer des cultures qui répondraient à deux critères bien spécifiques :

- 1. Trouver des aliments aidant à la guérison de certaines maladies;**
- 2. Apporter une solution aux problèmes environnementaux.**

Depuis maintenant plus de trois ans, monsieur Arapoglou travaille en collaboration avec plusieurs partenaires dont le **laboratoire de l'Université du Québec à Montréal** et le **MAPAQ** (Ministère de l'agriculture et pêcheries du Québec), afin de trouver et sélectionner des légumes qui auraient des vertus thérapeutiques significatives, qui auraient également la possibilité d'être transformés sans trop faire varier leurs attributs qu'ils ont sous la forme de produits frais et qui, finalement, pourraient être certifiés à travers des tests laboratoires comme pouvant être utilisés afin de traiter le cancer et autres maladies dégénératives.

Cette recherche d'approche scientifique s'est concrétisée par une alliance avec le **Docteur Richard Béliveau** du laboratoire de médecine moléculaire au département d'Oncologie de l'Université du Québec à Montréal. *Il est aussi co-auteur du livre «Les aliments contre le cancer».*

**Pour obtenir plus d'information sur le Groupe CLEANGREEN inc. :**

75, Avenue de la Montagne, Saint-Tite-des-Caps,  
Québec, G0A 4J0, Canada  
T.:418-823-2676 F: 418-823-2676  
E-mail : info@vertlavie.com

**Également présent au Marché du Vieux-Port de Québec**  
jusqu'à la fin octobre et à l'occasion du Marché de Noël du 1er au 31 décembre 2006.  
Information : 418.692.2517

-30-