



Les terrines: une alternative pour une alimentation et des menus équilibrés

Un contexte favorable des pouvoirs publics pour notre marché

- ✓ Une Loi de Modernisation de l'Agriculture qui rend obligatoire l'application de recommandations nutritionnelles "des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires"
- ✓ Un nouveau PNNS 3 2011- 2015 *
- ✓ Une nouvelle édition en juillet 2011 du GEMRCN**

Des pouvoirs publics engagés dans des recommandations communes et prioritaires avec le GEMRCN**

- ✓ Une diminution des apports de glucides simples ajoutés
- ✓ Une diminution des apports de lipides, notamment les acides gras saturés
- ✓ Une meilleure adéquation des apports de fibres, de minéraux et de vitamines, pour aboutir à un équilibre global satisfaisant entre les aliments et entre les nutriments
- ✓ Des pouvoirs publics préconisant l'introduction du poisson dans son menu au moins 2 fois par semaine en quantité inférieure à celle de l'accompagnement

Amand Traiteur : Un engagement dans la nutrition

Par le choix de produits de qualité, Amand Traiteur s'engage à apporter toutes les informations nutritionnelles pour intégrer ses terrines dans une alimentation équilibrée :

- ✓ Des matières premières encouragées par le PNNS (poisson, volailles, légumes,..)
- ✓ Un produit terrine à intégrer dans le plan menu du GEMRCN = recommandation d'une fréquence de service minimale de 4 repas sur 20 avec une préparation à base de poisson ou viande contenant au moins 70% de poisson ou viande et dont le P/L est au minima de 2
- ✓ Des recettes travaillées pour répondre aux critères nutritionnels définis par les pouvoirs publics (lipides, sel, fibres,..)
- ✓ Des valeurs nutritionnelles pour tous ses produits
- ✓ Des outils pour accompagner l'introduction des terrines dans les menus

*http://www.sante.gouv.fr/IMG/pdf/PNNS_2011-2015.pdf

**http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf

Les Terrines Amand Traiteur: pour des menus sains et équilibrés



- ✓ Une incroyable diversité de saveurs, de minerais pour conjuguer santé et plaisir
- ✓ Des recettes construites autour d'aliments peu caloriques comme le poisson, la volaille et les légumes dont leurs effets sont favorables sur la santé
- ✓ Des recettes aux qualités nutritionnelles prouvées
- ✓ De réels bénéfices nutritionnels pour le gourmet

Leurs atouts nutritionnels

- ✓ Nos terrines de Filets de saumon à l'oseille -Saumon fumé - 3 poissons - Sardine à la tomate et Tapenade de rougets **sont naturellement riches en oméga-3** (DHA* + EPA**)
En utilisant des chairs de poisson de bonne qualité dans l'élaboration de nos terrines, nous sommes ainsi pourvoyeur d'Oméga3
Cette richesse en oméga3 est très importante: les dernières enquêtes nationales révèlent que les français consomment à peine la moitié des apports conseillés en oméga 3 par l'Anses. Le plus préoccupant est que la consommation d'oméga 6 est largement excédentaire : le ratio conseillé entre oméga6 et oméga3 doit être de 5.
- ✓ Par ailleurs, nos terrines Filets de saumon à l'oseille -Saumon fumé et Tapenade de rougets **sont aussi riches en vitamines D**

Leur rôle pour notre santé

- ✓ Par leur richesse en Omega3 et en se rapprochant du ratio conseillé par l'ANSES, nos terrines contribuent donc :
 - à la prévention des maladies cardio vasculaires
 - à la prévention de la dégénérescence maculaire liée à l'âge(DMLA)...
 - à une concentration sanguine normale en triglycéride
- ✓ Par leur richesse en vitamines D, nos terrines sont aussi les alliées de la population de Restauration collective
En jouant un rôle primordial sur de nombreuses fonctions de l'organisme, nos terrines contribuent:
 - à la régulation du métabolisme calcique et phosphorique
 - au maintien des os et dents en bonne santé
 - à la prévention de l'ostéoporose
 - à la stimulation du système immunitaire

DHA*A: acide docosahexaénoïque - EPA**: acide eicosapentaénoïque

- ✓ Faciles à trancher, les grammages des portions de terrines peuvent s'adapter à toutes les populations
- ✓ Texturisées, souples, les terrines s'intègrent aussi bien dans un plan de menus pour les maternelles que pour les institutions de personnes âgées
- ✓ Des conseils d'accompagnement ou de mise en situation peuvent être suggérés à la demande
- ✓ Des fiches recettes de sauce peuvent être mise à disposition pour faciliter le travail du personnel de cuisine,...