

Articles spéciaux :

- Saine alimentation
- Alternatives saines : les possibilités
- Le Bocuse d'Or 2015
- Faites partie de la tendance !
- Saviez-vous que...

SAINÉ ALIMENTATION

Les consommateurs se préoccupent plus que jamais de ce qu'ils retrouvent dans leur assiette.

Réduction des gras trans du sodium, des portions; augmentation sur les menus d'une offre améliorée de produits bons pour la santé; en matière de saine alimentation, les restauratrices et restaurateurs se sentent de plus en plus interpellés et entendent répondre aux attentes et aux besoins d'une clientèle vieillissante, mais exigeante.

Parce qu'il est important que les gestes suivent les paroles, de nombreux projets visant l'amélioration de l'offre alimentaire, notamment la campagne « Fruits et légumes en vedette » organisée

pendant quelques années par le ministère de la Santé et des Services sociaux et le projet « La santé au menu », coordonné par la Fondation de l'ITHQ, dont les travaux se poursuivent toujours et le programme Melior décrit ici-bas.

Le Programme Melior :

Ce programme est une initiative visant à favoriser l'engagement de l'industrie agroalimentaire.

Le programme encourage les transformateurs, distributeurs, détaillants et restaurateurs à offrir des produits et des menus à valeur nutritionnelle améliorée et en les rendant plus accessibles à l'ensemble de la population.

Ses engagements permettent aussi de réaffirmer que l'on ne peut faire porter le blâme aux restaurants pour tous les problèmes de santé publique reliée à l'alimentation, d'autant plus signalons-le, que 70 % des dépenses de nourriture des familles québécoises sont faites à l'épicerie. Pour en savoir plus sur le programme Melior : www.programmemelior.com/

VIANDES LAUZON se lance dans le bœuf sans hormones et sans antibiotiques. Voir la chronique à la page suivante.

Alternatives saines : les possibilités

Les Canadiens et les bonnes habitudes d'alimentation »,

Les possibilités pour l'industrie alimentaire consistent à offrir aux consommateurs des produits plus sains dans des formes savoureuses et commodes qui contiennent moins de graisses, moins de sucre, plus de fibre, moins de calories, aucun gras hydrogéné (trans), moins de sodium ou de sel, moins de glucides et plus de protéines de soja. Il faut également envisager de réduire le format des portions. À l'heure actuelle, les consommateurs cherchent activement des alternatives offrant moins de calories.

Le Bocuse d'Or 2015 ou concours mondial de la cuisine...

...est un des plus prestigieux concours mondial de gastronomie, créé par le cuisinier français Paul Bocuse en 1987 à Lyon.

Le concours prévoit des éliminatoires dans plusieurs pays. Les thèmes des Bocuse d'Or sont déterminés longtemps à l'avance. Les trophées sont décernés tous les deux ans, à l'issue des épreuves qui se déroulent sur deux jours.

Vingt-quatre chefs de plusieurs pays s'affrontent pendant 5 h en public, dans une ambiance volontairement « survoltée » par un animateur, en préparant des plats imposés.

Le Canada tient son représentant

Laurent Godbout, représentant Canadien et chef propriétaire du restaurant Chez L'Épicier dans le vieux-Montréal se prépare déjà pour le Bocuse d'Or Lyon 2015!

Le Québec peut être fier et Viandes Lauzon tenait à lui souhaiter bonne chance !

Vous pouvez visiter notre site web en tout temps pour voir notre liste de produits au:

lauzon.colabor.com/



FAITES PARTIE DE LA TENDANCE !

Viandes Lauzon, une
division de Colabor



En tant qu'expert en protéines et partenaire de votre succès depuis 1892, VIANDES LAUZON se lance dans les protéines sans hormones et sans antibiotiques et décide de faire à nouveau la différence en lançant son tout nouveau programme de bœuf : Collection Lauzon, sans hormones et sans antibiotiques.

S'il y a un message que VIANDES LAUZON veut communiquer c'est bien celui qu'il est fin prêt à se joindre au mouvement « Mieux manger ». Nous sommes les premiers à lancer une gamme de produits de bœuf sans hormones et sans antibiotiques exclusivement Angus AAA. Les consommateurs recherchent de plus en plus des façons de mieux manger et l'engouement pour les produits plus naturels prend de l'ampleur. Que ce soit au niveau des charcuteries naturelles qui ont immédiatement révolutionnées le marché du détail dès leur lancement ou même A&W qui a agit comme pionnier dans la restauration rapide, les restaurateurs se doivent d'être en mesure de suivre cette tendance et d'offrir aux consommateurs des options santé et/ou naturelles.

Nous sommes fiers d'être les précurseurs à ce chapitre et offrir aux consommateurs et aux restaurateurs, l'opportunité de participer activement à la nouvelle tendance « Mieux manger ».

Voici les caractéristiques de la Collection Lauzon, sans hormones et sans antibiotiques :



Le bœuf Angus est la race de bovin la plus populaire au monde. L'utilisation des animaux Angus, avec leur persillage supérieur, produit un bœuf plus tendre et est par conséquent, le plus en demande chez les consommateurs.



Il n'y a aucune forme d'antibiotiques ou de facteurs de croissance (hormones, stéroïdes ou des agonistes bêta) administré au bétail. Les animaux se rendent à maturité lentement pour une tendreté et un persillage optimal.



L'élevage du bœuf sélectionné est tenu de respecter les normes les plus strictes. C'est un bœuf supérieur, traité humainement, nourrit proprement et élevé naturellement sous des processus exigeant.



Le bétail est nourrit d'une stricte diète végétarienne composée d'herbe de pâturage, foin, céréales et légumineuses et terminé avec un régime à base de maïs pour une véritable saveur naturelle.



Le bœuf sélectionné est né et élevé uniquement au Canada, ce qui nous permet d'avoir une traçabilité complète.



Vos collaborateurs et
conseillers internes:

Élaine poste 2207
Francine poste 2246
Maxime poste 2279
Kyle poste 2218
Vickie poste 2219

SAVIEZ-VOUS QUE ?

Saviez-vous que la pomme de terre bleue se prépare exactement comme les autres pommes de terre ? Elle est excellente en purée, en salade, en frite, en papillote ou dans un plat mijoté. En plus, sa belle couleur violacée permet d'ajouter de la couleur dans vos assiettes.

Saviez-vous que les tiges du brocoli se consomment une fois pelées ? Elles sont savoureuses ajoutées à vos sautés de légumes, en papillote ou poêlées dans un peu d'huile d'olive !