

# Team ENERGIE

Cuisinons nos envies de sport



# LE CONCEPT TECHNIQUE ET CULINAIRE TEAM ENERGIE

## UNE MISSION

PROPOSER LES IÈRES SOLUTIONS REPAS PRÊTES À L'EMPLOI  
AJUSTÉES AVEC UNE PRÉCISION EXTREME POUR LA PRATIQUE SPORTIVE

## 18 MOIS DE TRAVAIL

POUR RÉSOUDRE L'ÉQUATION CULINAIRE ET TECHNIQUE

## LES 6 POINTS TECHNICITE



1

**Le respect de l'équilibre  
parfait selon la recommandation**



Texte 272-130 1ère catégorie : aliments équilibrés de l'effort)

2

**La couverture  
des besoins  
énergétiques d'un repas**

Développement de recette  
à **350G prêtes à l'emploi**  
avec une moyenne  
de **535 Kcal** sur les 6 références

**L'équation 1 et 2  
un travail minutieux !**

Monter en Kcal est assez aisé...  
Accroître le taux de graisse  
(1g de Protéine = 4Kcal contre 1g de Lipides = 9Kcal),  
couvrir les besoins énergétiques (Kcal)  
en respectant les % de PGL est  
la principale complexité rencontrée  
dans le développement  
de nos produits



3

### Les 6 recettes vitaminées et minéralisées

**Vitamine B1** : Favorise le stockage du glycogène.

**Vitamine B6** : Améliore le métabolisme musculaire.

**Vitamine C** : Participe activement aux défenses anti-oxydantes.

**Calcium** : Intervient dans la minéralisation de l'os et favorise la contraction musculaire.

**Magnésium** : Régule les apports énergétiques et la synthèse protéique chez le sportif.

4

### Une libération d'énergie prolongée

Une fibre naturelle est présente dans la composition des 6 recettes permettant une libération d'énergie prolongée idéale pour l'effort et apportant un confort digestif optimal



## LE CONCEPT TECHNIQUE ET CULINAIRE TEAM ENERGIE



5

### Une Praticité Extrême

- > Le produit se conserve à température ambiante pendant 1 an.
- > Son conditionnement en doypack le rend facilement transportable.
- > Son conditionnement en doypack limite les déchets : 10g de déchets. Le sachet vide peut être roulé pour prendre un minimum de place
- > Il est prêt à consommer sans aucun rajout (Pas d'eau chaude) et aucun réchauffage pour les Salades !
- > Il peut se consommer partout et en tout temps.

6

### Une Rencontre entre la nutrition sportive et la Culinarité

#### 2 enjeux -2 brigades :

- > Une équipe de cuisinier pour l'enjeu culinaire.
  - > Une équipe de nutritionniste pour l'enjeu technique.
- TEAM ENERGIE, la réponse à LA CUISINE SPORTIVE avec de véritables repas solides équilibrés pour l'effort !

## LES 6 POINTS TECHNICITE

- 1 Le respect de l'équilibre parfait selon la recommandation > **Respect total des PGL**
- 2 La couverture des besoins énergétiques d'un Repas > **535 Kcal**
- 3 Les 6 Recettes Vitaminées et Minéralisées > **Vit C-B1-B6 - Magnésium et Calcium**
- 4 Une libération d'énergie prolongée > **La fibre naturelle**
- 5 Une Praticité Extrême > **Prêtes à l'emploi sans ajout d'eau**
- 6 Une Rencontre entre la nutrition sportive et la Culinarité > **Des vrais repas !**



# LE CONCEPT TECHNIQUE ET CULINAIRE TEAM ENERGIE

## LA CIBLE



**Les plats Team Energie s'adresse à tous les sportifs de tous niveaux**

- > Les sportifs amateurs à la pratique régulière (Course à pieds, cyclotourisme, triathlon, tennis, natation...)
- > Les sportifs loisirs (voile, randonnée, trekking...)
- > Les professionnels.

## LA CONSOMMATION



**Partenaire Nutrition d'Armel Le Cléac'h sur la Transat Jacques Vabre 2011**

> 3<sup>ème</sup> de la Transat Jacques Vabre 2011



**ENTRAINEMENT des sportifs du midi et du soir**

Capital énergétique et équilibre parfait du repas pour l'effort

**AVANT LA COMPETITION à partir de J-3**

Augmenter la réserve de glycogène

**APRES L'EFFORT**

Capital énergétique pour la récupération musculair<sup>e</sup>

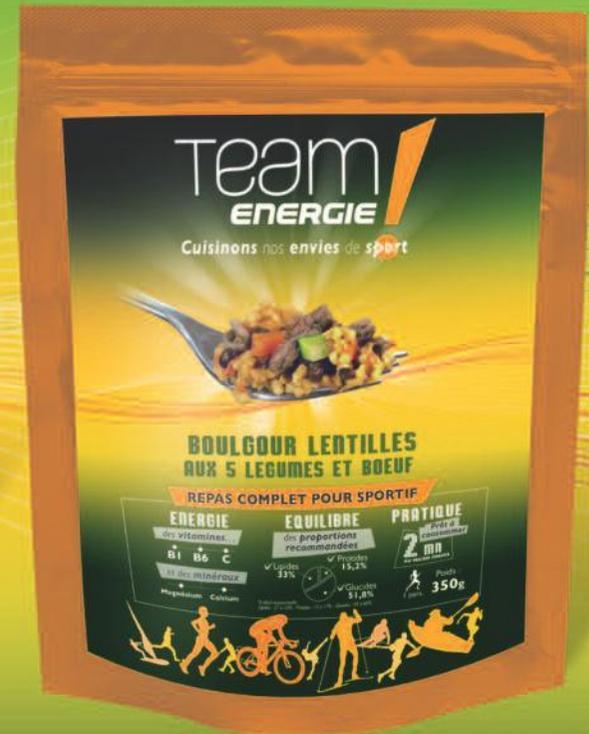
**Une consommation avec une facilité EXTREME !**

**A tout moment et en tout lieu !**

- > Un sachet repas 100% équilibré
- > Directement prêt à consommer pour les salades...
- > 2 minutes au micro-ondes pour les plats cuisinés

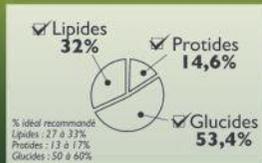






Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100 g / pour 1 plat (350 g)

Energie	154,9 kcal / 651,8 kJ	542,3 kcal / 2281,3 kJ
Protéines	5,66 g	19,81 g
Glucides	20,69 g	72,42 g
Lipides	5,51 g	19,29 g
Sel	0,8 g soit 0,31 g de sodium	2,8 g soit 1,085 g de sodium



Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100 g / pour 1 plat (350 g)

Energie	153,5 kcal / 645,5 kJ	537,4 kcal / 2259,2 kJ
Protéines	6,39 g	22,37 g
Glucides	19,74 g	69,09 g
Lipides	5,44 g	19,04 g
Sel	0,9 g soit 0,35 g de sodium	3,15 g soit 1,225 g de sodium



Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100 g / pour 1 plat (350 g)

Energie	160,9 kcal / 676,8 kJ	563,4 kcal / 2368,7 kJ
Protéines	6,04 g	21,14 g
Glucides	21,06 g	73,71 g
Lipides	5,84 g	20,44 g
Sel	0,9 g soit 0,35 g de sodium	3,15 g soit 1,225 g de sodium



**Contact :**

**Elisabeth CHHOEY**

[www.team-energie.com](http://www.team-energie.com)

<http://www.facebook.com/TeamEnergie>

contact@team-energie.com

Tél.: 02 51 54 98 01