

BY ADAL TERRA

# TAIRANGA

## NUTRITION

— — —  
QUI SOMMES NOUS



Tairanga Nutrition est l'une des trois marques de ADAL TERRA.  
Nous sommes Artisan Pastier (fabricants de pâtes alimentaires).  
Nous avons souhaité utiliser, dans la conception de nos préparations exclusivement des farines françaises de blés anciens ou de légumineuses, de céréales, issues de l'agriculture Bio ou Biodynamique.

Pourquoi ?

Essentiellement pour deux raisons :

Nous souhaitons nous différencier de la concurrence;

Nous souhaitons mettre en avant la qualité nutritionnelle de nos préparations, notre philosophie est de garder impérativement l'intégralité du goût et la qualité nutritionnelle de nos productions (1).

Toutes nos productions sont réalisées à la demande.

(1) Pâtes, bouillons de légumes séchés, préparations...

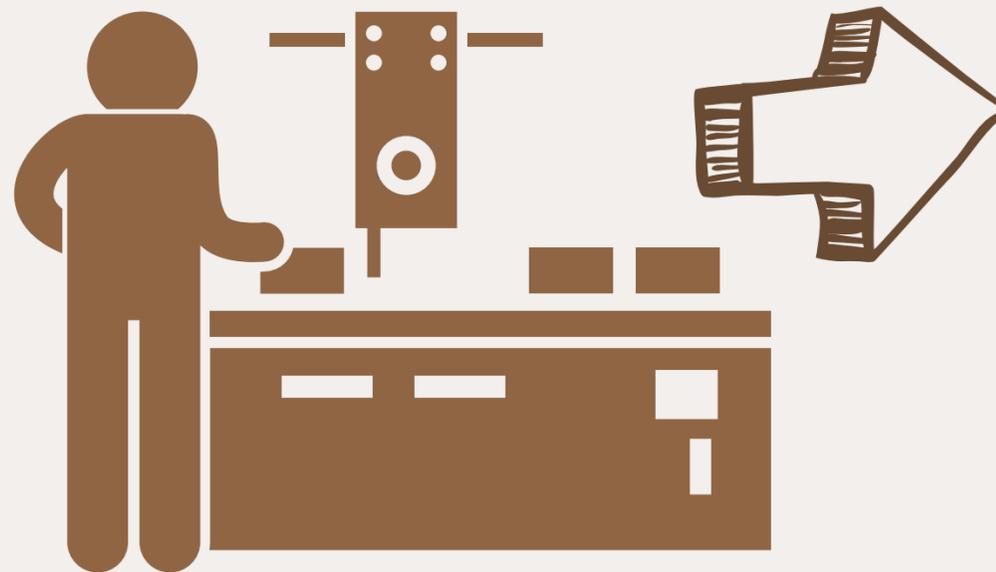
# NOTRE FONCTIONNEMENT

## EN QUOI CONSISTE T-IL?

*Nous contactons les  
meilleurs producteurs  
français.  
Etre bio c'est bien !  
Déméter c'est encore  
mieux.*

*Nous transformons leurs  
matières premières. Le grain  
devient farine, la farine des  
préparations ou des pâtes.*

*Nous vendons auprès de  
consommateurs  
qui cherchent une  
bonne alimentation!*



# NOTRE DIFFÉRENCE

*Pas de grands intérêts nutritionnels.  
Contient une énorme qualité de gluten.  
Facilité de fabrication car consistance élastique.*

*Génétiquement modifié et coloré artificiellement.*

*Il résiste bien aux sécheresses et ce, contre vents et marées.*

*Si donc la semoule de blé dur est couramment utilisée, c'est parce que ce blé n'est pas cher à produire, il résiste à tout et possède donc un fort rendement d'un point de vue financier.*

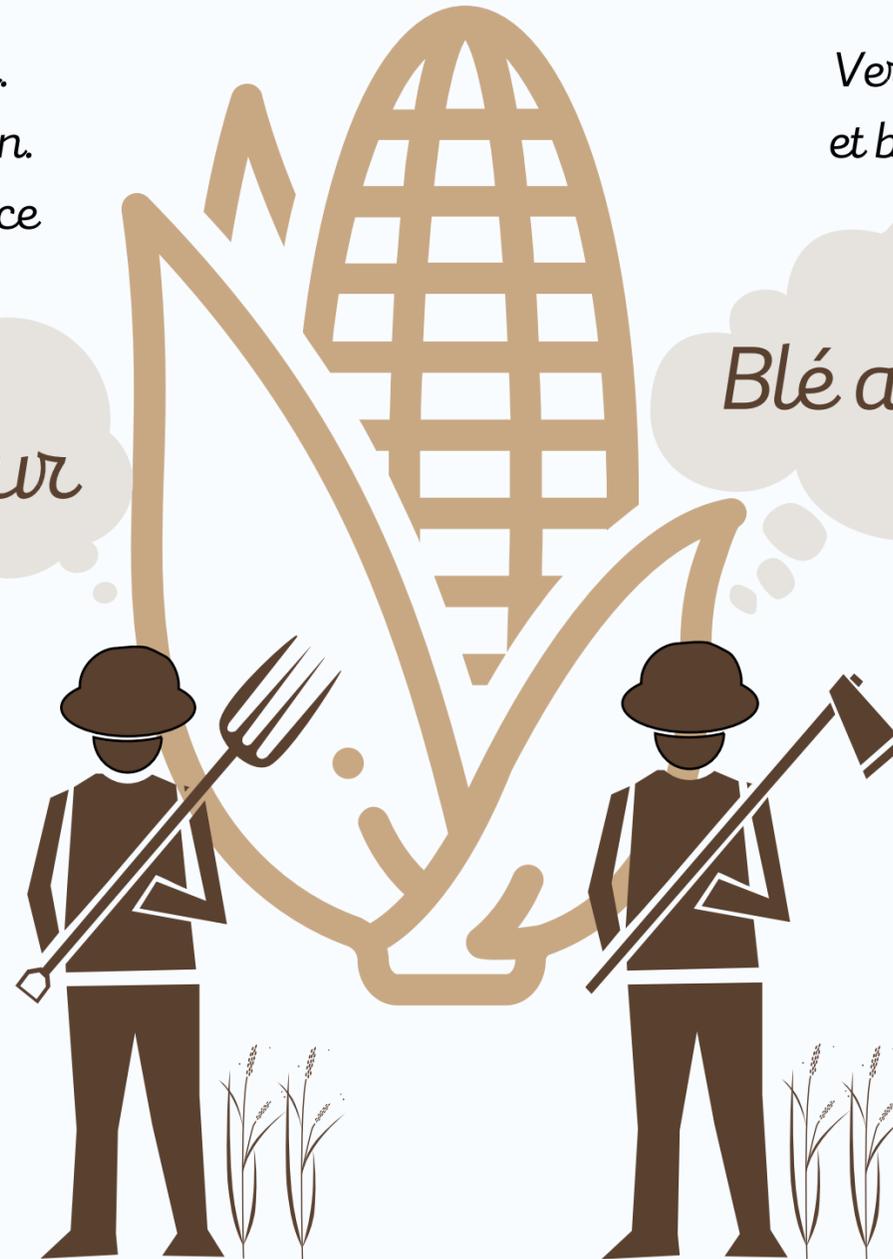
*Blé dur*

*Blé ancien*

*Vertus nutritionnelles bien plus importantes et bien plus digestes! Les "blés anciens" sont cultivés comme aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècle.  
Non génétiquement modifiés.*

*Naturellement pauvres en gluten, ceux qui toutefois en contiennent peuvent être consommés par les malades coeliaques.*

*Les blés anciens sont produits raisonnablement, c'est-à-dire, dans le respect d'une agriculture dont le rendement financier n'est pas le premier des critères. Ils sont sains de nature.*



# DES "PÂTES"...?

PAS TRÈS ORIGINALE, COMME  
IDÉE...

Cet aliment bon marché et consommé à toutes les sauces fait partie de l'alimentation de base, connue et apprécié d'un grand nombre de personnes.

La France en consomme environ 8 kilos par an et par habitant, soit tout de même 528 000 tonnes par an. Partant de ce constat, nous avons choisi cet aliment pour sa simplicité de fabrication, de cuisson et bien entendu de consommation.

Sauf que nous...



Concentré nutritif, source énergétique de qualité, d'apports glucidiques, sources de bonnes protéines végétales et peu lipidique.



Coté micro-nutritionnelles, elles sont une bonne source de magnésium, de zinc, de phosphore, de cuivre, de fer et de vitamines B1, B3 et B5



A base de blé anciens, elles offrent une excellente digestibilité, conviennent parfaitement en recherche d'une alimentation 100% naturelle & végétale. Sans conservateur, sans exhausteur.



Labélisées AB & Engagées en Biodynamie chez Déméter



Produites à la demande et séchées à très basse température afin de préserver leurs particularités nutritionnelles

# DEMETER

## MARQUE COLLECTIVE INTERNATIONALE DE LA BIODYNAMIE CERTIFIÉE

Elle regroupe 1000 adhérents en France  
et plus de 8000 dans le monde.

### L'AGRICULTURE QUI SOIGNE LA TERRE

L'agriculture biodynamique est une  
forme d'agriculture biologique à la fois  
**holistique, régénérative et positive.**

# C'est-à-dire...

C'est une agriculture **holistique** qui pose un nouveau regard sur la Nature: elle considère la ferme et plus généralement la Terre comme un organisme vivant. Elle favorise le développement de fermes plus autonomes et diversifiées. Elle prend également en compte, dans la mesure du possible, les cycles qui rythment la vie de la Terre (cycles solaires et lunaires par exemple) pour optimiser les travaux agricoles et la qualité des produits (conservation notamment). La biodynamie s'appuie sur toute l'intelligence de la Nature pour accompagner les plantes et des animaux vers un développement harmonieux.

C'est une agriculture **régénérative**: régénérative des sols mais aussi des plantes et de la qualité des aliments. Par l'utilisation de composts et de préparations à base de plantes médicinales, de silice et de bouse de vache, la biodynamie augmente la fertilité et la biodiversité des sols, et notamment leur teneur en humus.

Elle accompagne également les plantes dans leur développement et renforce leur immunité. L'utilisation des préparations biodynamiques favorise la production d'aliments de plus grande vitalité, qui expriment toute la typicité et les saveurs de leur terroir.

C'est une agriculture **positive**, que les agriculteurs ont plaisir à pratiquer car elle propose des solutions concrètes à plusieurs problématiques actuelles: perte de fertilité des sols, changement climatique, perte de qualité des aliments, perte d'autonomie des fermes, baisse de la biodiversité entre autres. La biodynamie relie intimement l'Homme à la Nature et permet aux agriculteurs de redevenir des acteurs positifs, qui agissent concrètement pour le bien de la Terre et des Hommes.

# NOS FARINES AVEC NOTRE MOULIN ASTRËIA

Le moulin Astrëia est un moulin à farine électrique qui permet d'obtenir la meilleure qualité de farine, le plus efficacement possible. Il reprend sans modification la trouvaille de Pierre et André Astrié qui ont donné leur nom à leur moulin...

La différence avec un moulin à farine à meule de pierre traditionnel est le réglage micrométrique de l'écart entre les meules. Il permet cette qualité et cette finesse qui fait l'unicité de la mouture Astrié.

La qualité et la finesse de la mouture : c'est là notre richesse. Avec un taux d'extraction de 80% en un seul passage sur notre Moulin à meule de pierre Astrié, la farine n'est ni chauffée, ni oxydée.

Grâce au moulin à blé électrique Astrié, on obtient efficacement une farine fine, nutritive, véritable reflet de votre blé ou céréale (seigle, épeautre, orge, sarrasin, maïs...) Une farine de terroir.

**L'ALIMENTATION EST  
DEVENUE UNE VRAIE  
PRÉOCCUPATION POUR  
LA MAJORITÉ DES  
FRANÇAIS.**

**86%**

**VONT FAIRE ATTENTION À LEUR  
ALIMENTATION**

Selon une étude Opinion Way/ French Food Capital

**48%**

SUR LE LABEL QUALITÉ

**34%**

SUR L'ORIGINE

**22%**

SUR LE LOCAL

# LA PERCEPTION DES FRANÇAIS SUR L'ÉVOLUTION DE LEUR ALIMENTATION

**46%**

recherchent  
la diversité et le  
choix des  
produits  
alimentaires

**45%**

recherchent  
la traçabilité

**34%**

recherchent  
la facilité à se  
procurer les  
produits  
alimentaires

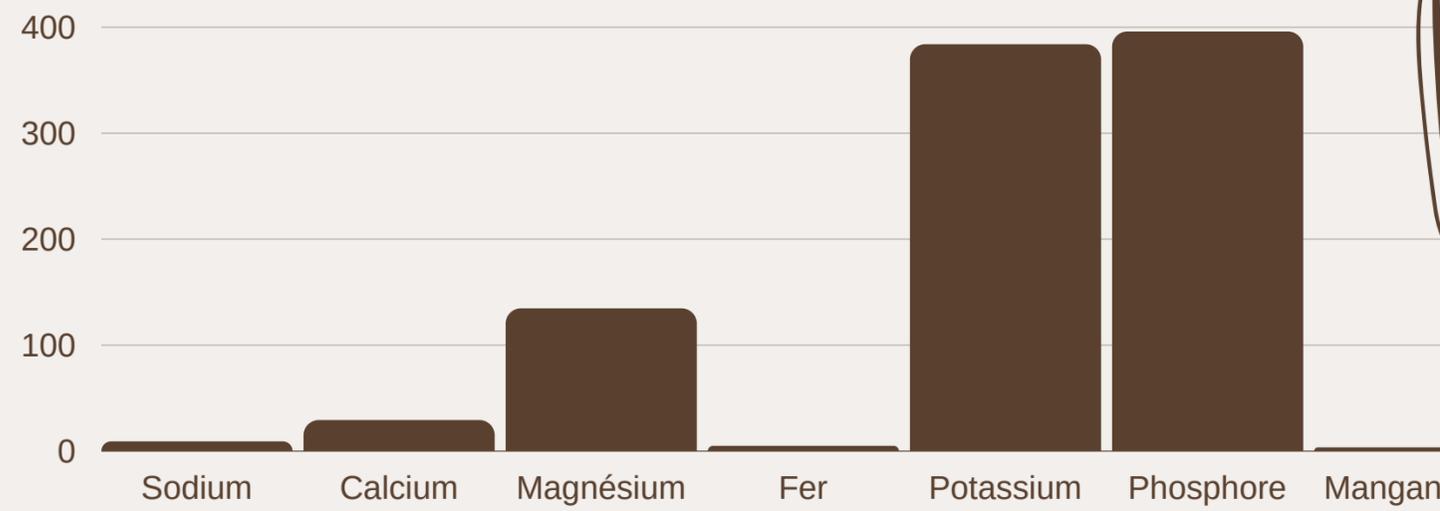
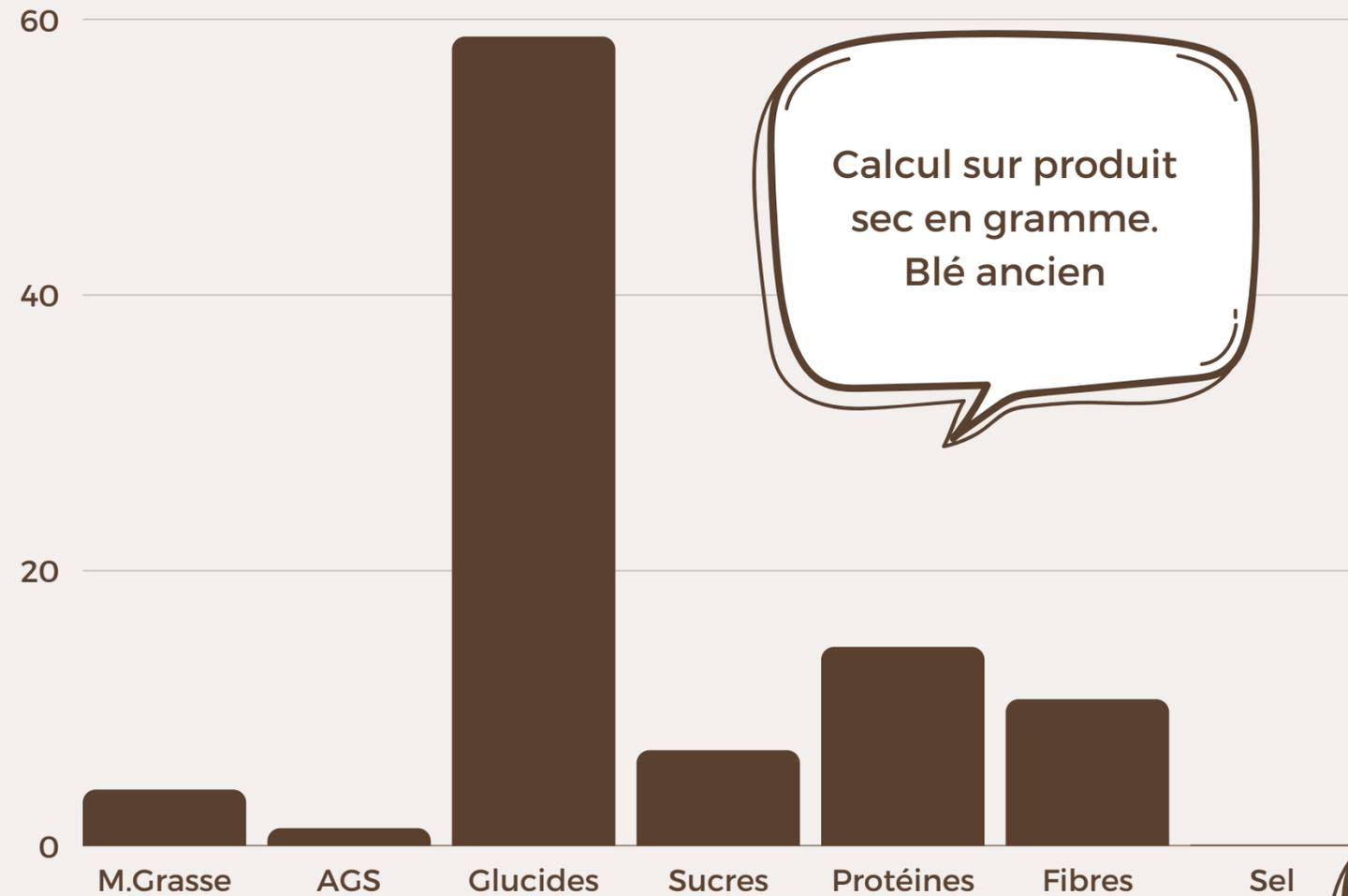
**49%**

recherchent  
les labels de  
qualité, les  
produits d'origine  
France, les  
ingrédients  
d'origine  
naturelle

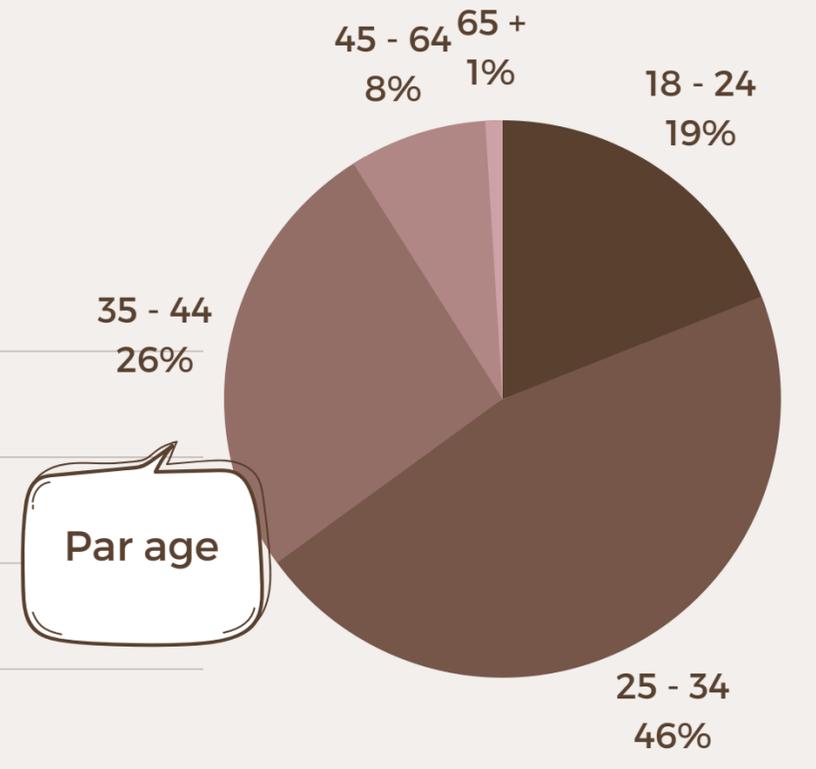
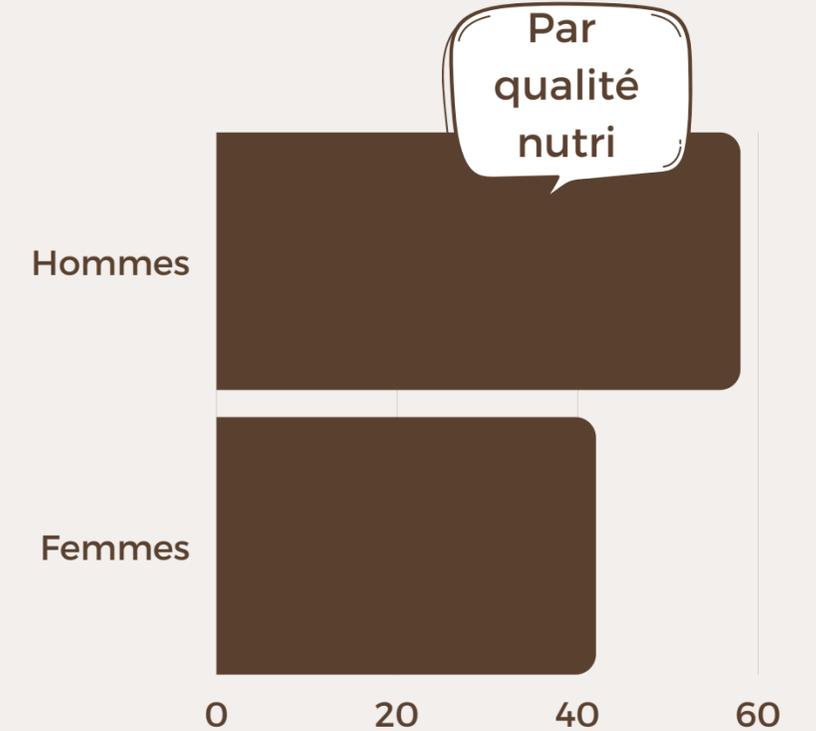
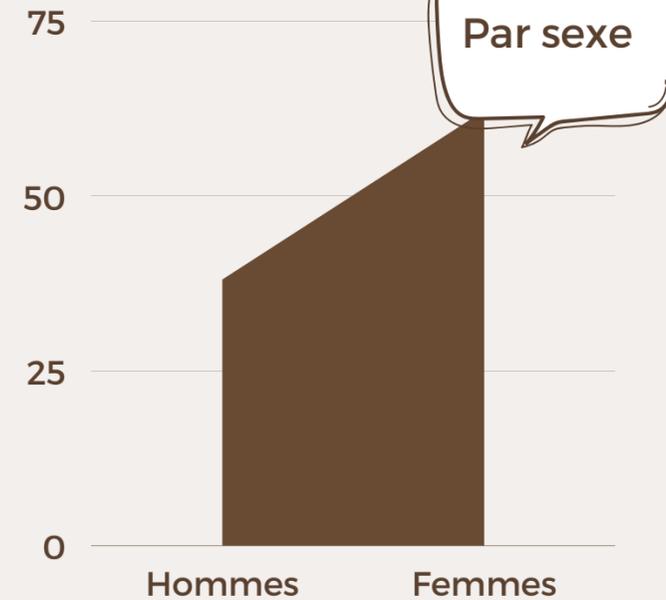
**51%**

recherchent  
la qualité  
gustative des  
produits

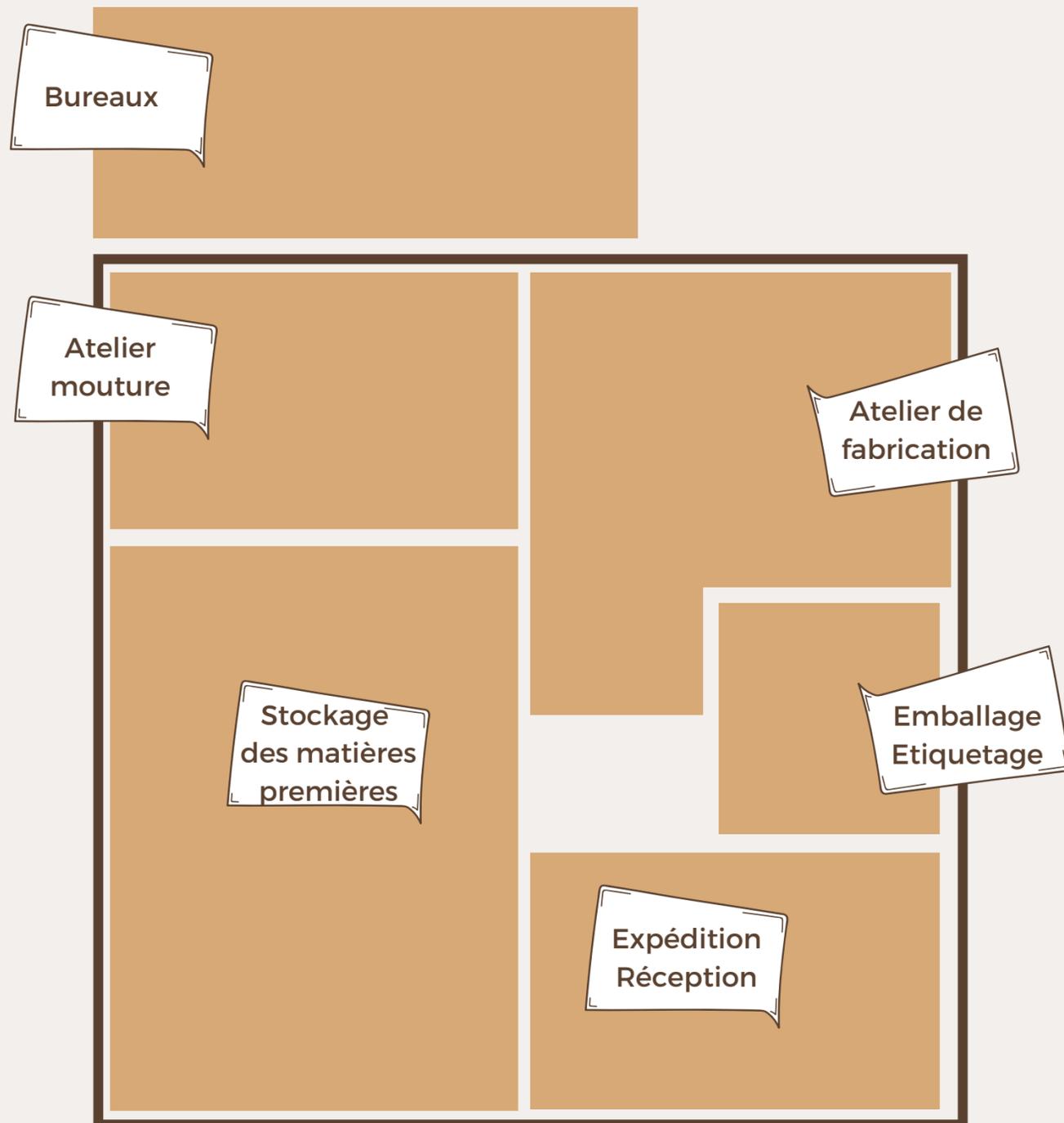
# VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES



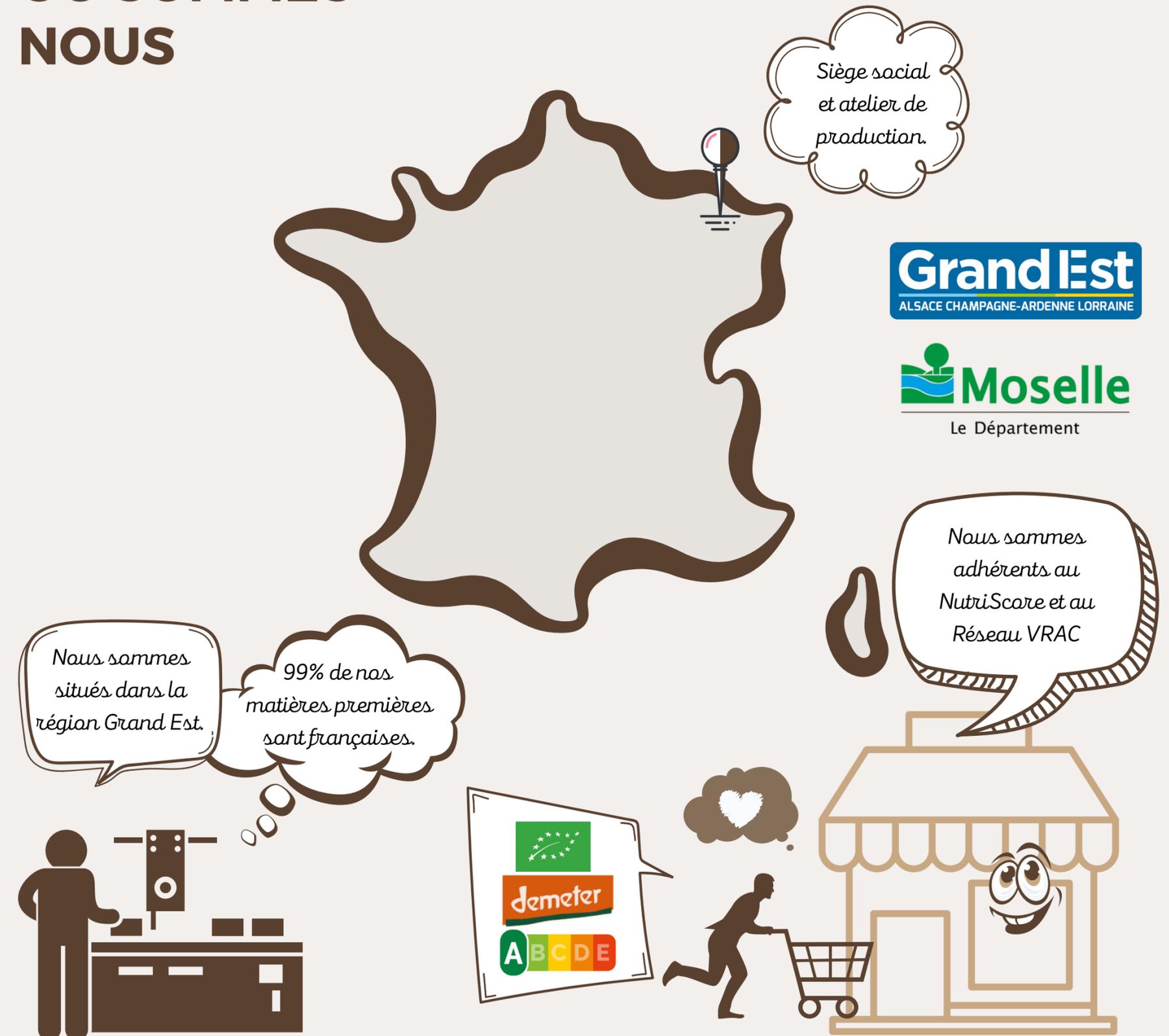
# REPORTING CIBLE SUR NOS VENTES



# NOS LOCAUX 125M<sup>2</sup>



# OÙ SOMMES NOUS



The Demeter logo, consisting of the word "demeter" in a white, lowercase, sans-serif font, is centered within an orange rectangular box. A thin green horizontal line runs beneath the orange box. The background of the entire image is a close-up, slightly blurred photograph of a loaf of bread, showing its golden-brown crust and the porous, light-colored crumb.

demeter

"l'agriculture conventionnelle tue la vie  
dans le sol.

Le bio la maintient et  
la biodynamie stimule la vie".