

Salon Bio Marjolaine 2013

Dossier de presse



9 au 17 novembre 2013
Parc Foral de Paris
10h30 -19h00
Nocturne 21h00, vendredi 15



- **550 exposants**
- **75 000 visiteurs**
- **30 ciné-conférences**
- **100 ateliers**
- **1 café écolo**
- **7 restaurants**

www.salon-marjolaine.com

Contact presse : catherine.peuto@wanadoo.fr, 06 10 31 60 61

SOMMAIRE

Marjolaine 2013 : une édition pleine de surprises	P.03-05
<i>1^{er} Prix des Femmes Marjolaine</i>	
<i>Animations sur les plantes sauvages de nos régions</i>	
<i>Village Demeter Franco-Italien, vive la biodynamie !</i>	
<i>Conférences « Cap sur la Transition : un plaidoyer pour l'avenir »</i>	
<i>Pôle Finance solidaire</i>	
Informations Pratiques	P.06
1^{ère} édition du prix « Femmes, agriculture et alimentation responsable »	P.07-08
<i>Principe, nombre, dotations, membres du jury</i>	
Plantes sauvages de nos régions	P.09-13
<i>Le pavillon informations et formations</i>	
<i>Portrait de Moutsie Claisse, reine de la cueillette</i>	
<i>L'exposition « Sauvage de ma rue, la biodiversité dans la ville »</i>	
<i>Le programme des ateliers pratiques in et outdoor (Bois de Vincennes)</i>	
Village Demeter Franco-Italien	P.14-15
<i>La subtilité des lois de la nature dans l'assiette</i>	
<i>Coups de cœurs d'ici et d'ailleurs : quand les Amap rendent heureux</i>	
Tendances et produits de Noël	P.16-17
Marjolaine et les vins bio	P.18-24
Données chiffrées 2012/2013	P.25-26
Le programme des conférences et ciné-conférences	P.27-36
Le programme du Café Ecolo de Nature & Progrès	P.37
La liste des exposants	P.38-48

2013 : une édition pleine de surprises

La 38^e édition de Marjolaine, le plus ancien et le plus grand salon de France consacré à la bio et à l'écologie, se déroulera du 9 au 17 novembre 2013, au Parc Floral de Paris (75012). 75 000 visiteurs y sont attendus.

Marjolaine, c'est **9 jours** de rencontres, d'échanges et de découvertes. Un événement au cœur de l'actualité avec plus de **30 films et conférences** réunissant les grands noms de l'écologie et de la protection de l'environnement.

C'est aussi **550 exposants** venus des 4 coins de France, agriculteurs, artisans, entreprises et créateurs engagés : l'occasion d'un **shopping responsable et solidaire** dans tous les domaines du quotidien, du plus basique au plus festif pour mieux préparer les fêtes de **Noël**.

1^{ère} édition du Prix « Femmes, agriculture et alimentation responsables »

Prix National



Agricultrice, viticultrice, restauratrice, blogueuse culinaire, fondatrice d'association, chef d'entreprise... impliquées dans la bio, l'alimentation saine et/ou végétarienne, la solidarité... C'est pour elles que le salon organise ce prix !

Le **Prix des Femmes Marjolaine** a pour but de récompenser des femmes menant des **actions exemplaires** dans les domaines de l'agriculture et de l'alimentation écologiques et solidaires, en France et dans les pays en développement.

Ouvert à toutes les femmes (et leurs structures), il récompensera des démarches particulièrement innovantes, efficaces et reproductibles dans **4 catégories : agricole, culinaire, solidarité et solidarité internationale**. Le Jury décernera **4 prix**, un par catégorie. **Le prix des visiteurs** du Salon Marjolaine et **Le prix des exposants** du Salon Marjolaine complèteront ce 1er palmarès.

Remise des Prix à l'ouverture du salon : le samedi 9 novembre 2013 à l'issue d'une journée entièrement consacrée aux femmes et à la planète (film et conférences).

Les plantes sauvages de nos régions, fil conducteur des animations, source d'informations et de formations

Pour la 1^{ère} fois Marjolaine décline un thème dans tous les secteurs du salon

• **Un pavillon est entièrement consacré à l'information et à la formation** avec l'**AHR** (Association pour le Renouveau de l'Herboristerie) ; **Aspro PNPP** (Association pour la promotion des préparations naturelles peu préoccupantes); l'**IRABE** (Institut de Recherche en Agriculture Biologique pour l'Europe) ; le Syndicat des **SIMPLES** ; l'Association **Les pionniers de l'agriculture bio**, des rencontres au Café Ecolo de **Nature & Progrès** et une exposition « **Sauvage de ma rue, la biodiversité dans la ville** » réalisée par Moutsie Claisse, ethnobotaniste.

• **2 Sorties botaniques « Salades hivernales » dans le bois de Vincennes** sont organisées par Moutsie Claisse, également co-présidente de Nature & Progrès 11 (Aude). Objectif : découvrir et identifier les jeunes feuilles qui pointent leur nez et seront disponibles tout l'hiver pour agrémenter nos salades. *Dimanche 10 novembre 12h30/13h30 et lundi 11 novembre 14h00/15h30*
Inscription sur place.

- Des ateliers pratiques (les 2 week-ends) ou pédagogiques (en semaine) ponctuent la session : extraction d'une alcoolature de lavande officinale sauvage à l'aide d'un pressoir ; législation et méthodes de récolte des plantes sauvages pour le particulier ; usage des plantes sauvages pour soigner jardin et potager ; cours de cuisine sauvage et dégustations, tests olfactifs...

Programme des ateliers en page 11 à 13.

- Un parcours signale aux visiteurs les fabricants qui travaillent les plantes sauvages.

Village DEMETER Franco-Italien

Encore une première, 90 m² d'exposition pour une exploration gustative rare

Demeter est la **marque de certification** des produits issus de l'**agriculture biodynamique**. Ce type d'agriculture qui intègre les différents aspects de l'agriculture biologique s'appuie sur le recyclage de la matière organique de l'exploitation (fumier, lisier, déchets..) et sa transformation par le compostage ainsi que sur l'utilisation de préparations à base de plantes médicinales.

L'agriculture bio-dynamique est une agriculture garantissant la santé du sol et des plantes pour procurer une alimentation saine aux animaux et aux hommes. Basée sur un profonde compréhension des lois du « vivant », elle accorde une grande importance aux rythmes de la nature et à l'influence des astres, particulièrement des cycles lunaires.

A déguster : fromages, vins, charcuteries, huiles d'olives, produits d'épicerie fine... quasi introuvables dans les circuits classiques !

Pour la France : Mouvement pour l'agriculture bio-dynamique ; Château de Mayragues ; Flore Alpes ; Ferme de Truttenhausen ; Vergers du Limousy ; Viande Bio Villemin.

Pour l'Italie : Association Demeter Italie ; Caseificio Santa Rita ; Il Grifo ; Le Galline Felici ; Vairo AZ. Agr Le Lame.

Les conférences Marjolaine 2013

Cap sur la Transition : un plaidoyer pour l'avenir

Face à la crise multi facettes qui ébranle la société, on peut se résigner, se révolter... ou se mettre ordre de marche et agir. Partout dans le monde fleurissent des initiatives qui font sens : des solutions concrètes, créatives, solidaires, collaboratives, reproductibles... porteuses d'espoir et de confiance en l'avenir.

Avec un **cycle de près de 30 conférences et ciné-conférences**, le salon Marjolaine, fidèle à son rôle d'aiguillon, pointe du doigt les dérives de nos sociétés pour mieux éveiller les consciences. Il fait aussi souffler un vent d'optimisme en rassemblant des personnalités et représentants de mouvements citoyens qui empruntent déjà les chemins de la transition. En pleine conscience et en toute humanité !

Lors de la journée « *Environnements et droits humains* », on prendra la mesure du **lien étroit** entre **destruction des ressources naturelles, survie et droits des populations**.

Le passage d'une **consommation du « plus matériel » au « mieux immatériel »** privilégiant le lien social, les circuits courts, le partage et la solidarité... sera abordée lors des journées « *Transition vers un monde plus responsable* » et « *Un monde en mutation* ».

On parlera aussi de la privatisation des plantes, des semences et des terres qui menacent la **souveraineté alimentaire** ainsi que des épineuses questions d'énergie, gaz de schiste mais aussi **nucléaire** avec la **présence exceptionnelle de Kenichi et Christine Watanabe** ainsi que de **Cécile Asanuma-Brice**, sociologue et chercheuse venue tout spécialement du Japon pour témoigner des dernières évolutions à **Fukushima**.

La quête d'**humanité** sera également à l'honneur à travers un **florilège d'initiatives**, porteuses d'espoir et à la portée de tous.

Le pôle finance solidaire

Pour continuer à agir, créer, s'impliquer... surtout en temps de crise

Le pôle réunit 5 grands acteurs du secteur :

- **GARRIGUE**, société de capital risque solidaire, qui accompagne financièrement des entreprises en création ou en développement plaçant l'humain et son environnement au cœur de leurs préoccupations. Garrigue encourage une pratique citoyenne de l'économie en présentant une alternative concrète et économiquement viable aux épargnants qui recherchent une affectation utile de leur épargne.

- **La Fédération des CIGALES**, association de loi 1901, agréée entreprise solidaire et jeunesse & éducation populaire, qui a pour objet l'animation et le développement du mouvement. Elle optimise le partenariat entre les Cigales (associations régionales, territoriales et de soutien) et les autres réseaux d'aide à la création d'entreprise et de financements solidaires.

- **Le CREDIT COOPERATIF** (Groupe BPCE) qui depuis 120 ans favorise le développement d'une économie à forte plus-value sociale, avec des clients - associations, organismes d'intérêt général, mutuelles, fondations, coopératives et PME-PMI groupées, entreprises sociales, entreprises socialement responsables et particuliers - qui veulent agir pour une société où l'homme et son environnement priment sur le capital.

- **HABITATS SOLIDAIRES**, Société Coopérative d'Intérêt Collectif qui intervient sur des projets au profit de personnes et ménages exclus de l'accès au logement ou du maintien sur place pour des raisons économiques et sociales. Habitats Solidaires produit en petite quantité du logement à caractère très social et réalise du portage de lots dans des copropriétés en difficulté en vue de permettre un redressement sans exclusion des habitants.

- **Le LABEL FINANSOL**, créé en 1997 pour distinguer les produits d'épargne solidaire des autres produits d'épargne auprès du grand public.

Sur Marjolaine, nombre d'exposants ont recours à ces organismes.

www.garrigue.net

www.credit-cooperatif.coop

www.cigales.asso.fr

www.habitats-solidaires.fr

www.finansol.org

Informations pratiques

Salon Bio Marjolaine

Dates : 9 au 17 novembre 2013 au Parc Floral de Paris, 12^è

Horaires : 10h30 - 19h, nocturne 21h le vendredi 15

Entrée : 8 € - 6 € (chômeurs, seniors, handicapés, étudiants et par inscription sur le site du salon), gratuite pour les moins de 12 ans

Accès :

Métro Château de Vincennes (ligne 1)

Navettes gratuites au métro Château de Vincennes, sortie 3

Bus 112 (arrêts Parc Floral, stade Léo Lagrange, Plaine de la Faluère)

En voiture, parking gratuit autour de l'entrée du Parc Floral

En vélo, parc gratuit à l'entrée du Parc Floral

SNCF, ticket de réduction -20%

Sur demande et à retourner accompagné d'une enveloppe timbrée en précisant le nom du salon à SPAS Organisation, 160 bis rue de Paris, CS 90001, 92645 Boulogne Billancourt Cedex

Pour une économie positive, solidaire et éthique : alimentation, vin et spiritueux, beauté et cosmétiques, bien-être et santé, déco et cadeaux, mode éthique et bio, écotourisme et tourisme solidaire, habitat sain et mobilier, écoproduits du quotidien, jardinage, édition, presse, musique, ONG et associations...

www.salon-marjolaine.com

Tous les produits proposés à Marjolaine sont soumis à un Comité de sélection indépendant géré par Nature & Progrès, association de producteurs et de consommateurs qui s'attache à défendre notre santé et celle de la Terre, à l'origine de nombreux référentiels en France.



1^{ère} édition du Prix des Femmes Marjolaine

Femmes, agriculture et alimentation responsables

Cette année, le salon **Marjolaine**, pionnier de l'agriculture biologique et de l'éologie en France, **créé l'événement** en organisant la première édition du **Prix des Femmes Marjolaine**.

Ce prix a pour but de **récompenser des femmes menant des actions exemplaires** (sous forme associative, entrepreneuriale, philanthropique ou coopérative) dans les **domaines de l'agriculture et de l'alimentation écologiques et solidaires, en France et dans les pays en développement**.

Grâce à ce prix, le Salon Marjolaine souhaite contribuer à la reconnaissance et à la valorisation de démarches agricoles et alimentaires qui favorisent et préservent la santé, l'environnement, l'emploi et le lien social ; et faire en sorte qu'elles puissent être répliquées en mettant en avant des femmes qui méritent d'être connues.

4 CATEGORIES ET 6 PRIX DECERNES

Ouvert à toutes les femmes (et leurs structures), le Prix des Femmes Marjolaine récompensera des **démarches particulièrement innovantes, efficaces et reproductibles** dans 4 catégories :

- Une **catégorie agricole** (ferme biologique, circuit court, bien-être animal, économie en eau, éducation à la ferme pour les enfants, etc.)
- Une **catégorie culinaire** (restaurant biologique, cantine scolaire ou d'entreprise proposant des menus végétariens et/ou biologiques, marque agro-alimentaire, traiteur bio, éducation nutritionnelle pour les enfants, etc.)
- Une **catégorie de solidarité** (épicerie solidaire, maraîchage en insertion, restaurant en ESAT, coopérative de consommateurs, etc.)
- Une **catégorie solidarité internationale** dans un pays en développement, appuyée par une ONG (maraîchage, coopérative, entreprise de transformation des matières premières, etc.)

Le Jury décernera 4 prix, un par catégorie. **Le prix des visiteurs** du Salon Marjolaine et **Le prix des exposants** du Salon Marjolaine, complèteront ce 1^{er} palmarès.

VOTE EN LIGNE DES VISITEURS ET DES EXPOSANTS : FIN OCTOBRE

Les nominés sélectionnés par le jury seront présentés sur le site du salon pour permettre le vote des visiteurs et des exposants.

REMISE DES PRIX EN OUVERTURE DU SALON : LE SAMEDI 9 NOVEMBRE

Les Prix des Femmes Marjolaine seront décernés le premier jour du salon à l'issue d'une journée entièrement consacrée aux femmes et à la planète (film et conférences).

PARMI LES DOTATIONS : • La possibilité pour chaque lauréate d'organiser une conférence "Up Café" au tout nouveau Café Monde et Médias de la place de la république (Groupe SOS) afin de mieux faire connaître leurs initiatives • Des produits beauté/bien-être bio signés Nature & Découvertes...

PARMI LES MEMBRES DU JURY : **Marketa Braine Supkova**, présidente d'IUFN (International Urban Food Network ; **Xavier Denamur**, restaurateur, fondateur des Vrais états généraux de la restauration, à l'origine du documentaire La République de la malbouffe ; **Philippe Desbrosses**, docteur en sciences de l'environnement, pionnier de l'agriculture biologique et ancien président de la Commission nationale du Label AB ; **Cyril Dion**, co-fondateur du Mouvement Colibris et directeur de la rédaction du magazine Kaizen ; **Gilles Fumey**, professeur de géographie alimentaire à Paris IV Sorbonne ; **Anne-Sophie Novel**, journaliste, auteur des Locavores et de la Vie Share ; **Céline Peudenier**, directrice générale du Pôle Commerce & Services du groupe SOS ; **Henri Rouillé d'Orfeuil**, administrateur de la Fondation Nicolas Hulot, chargé de mission interministérielle pour la préparation de l'année internationale 2014 de l'agriculture familiale...

Le Prix des Femmes Marjolaine est créé conjointement par la **Spas**, organisatrice du salon, le **WECF France** (Women in Europe for a Common Future) et l'**Agence Relations d'Utilité Publique**, en partenariat avec **femininBio.com**, **Café Monde et Médias (Groupe SOS)**, **Nature & Découvertes**, **Nature & Progrès** et **Ushuaïa TV**.

Les plantes sauvages de nos régions

Focus, portrait, et programme des animations

Thème fort du salon, les plantes sauvages de nos régions envahissent tout un pavillon avec un mot d'ordre : informations et formations. Il inspire aussi de nombreuses animations : ateliers pratiques, démonstrations sur stands, sorties botaniques dans le Bois de Vincennes, exposition, rendez-vous au Café Ecolo de Nature & Progrès...

- SYNDICAT SIMPLES : pour le renouveau de l'herboristerie

Créé en 1982 en Cévennes, le syndicat des Simples regroupe une centaine de producteurs-cueilleurs de plantes médicinales aromatiques, alimentaires, cosmétiques et tinctoriales, installés en zone de montagne ou dans des zones préservées. Ils suivent un cahier des charges (agrémenté en 1988 par le Ministère de l'Agriculture) très strict en ce qui concerne la protection de l'environnement, la préservation des ressources floristiques, la qualité de la production et le respect du consommateur.

Le syndicat contribue au maintien des agriculteurs en zone de montagne et sur les territoires marginalisés, fait la promotion de la production en agrobiologie et la commercialisation de plantes aromatiques et médicinales de qualité, milite pour la reconnaissance d'un statut professionnel de cueilleur de plantes sauvages, forme des stagiaires agricoles et dispense des enseignements dans les structures formatrices françaises et étrangères. Il agit également pour la sauvegarde et la revalorisation des usages, savoirs et savoir-faire traditionnels relatifs aux plantes aromatiques et médicinales et souhaite participer en tant que détenteurs d'un corpus de savoirs très important, au débat sur la reconnaissance d'un nouveau diplôme d'herboriste.

Le Syndicat revendique aussi au nom de tous les petits producteurs-cueilleurs français le droit de commercialiser librement les plantes qu'ils produisent comme cela se pratique dans les pays voisins (Belgique, Espagne ou Italie).

L'ASPRO-PNPP : pour le naturel contre les pesticides

L'Association pour la PROmotion des Produits Naturels Peu Préoccupants regroupe des associations, des journalistes, des écrivains, des chercheurs, des entreprises, des agriculteurs, des jardiniers, de simples consommateurs, des collectivités locales qui militent pour la reconnaissance des alternatives aux pesticides.

Elle mène des actions civiques, collecte des savoirs (publications, fiches techniques, essais), fait de la veille juridique et informe sur les textes de lois. Des démarches d'autant plus importantes que le nouveau projet LAAF (Loi d'avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt) fait encore une fois l'impasse sur les PNPP comme le purin d'ortie ou le vinaigre dont on parle depuis la loi d'orientation agricole de 2006.

L'Aspro considère que Les Préparations Naturelles Peu Préoccupantes ne devraient pas être classées dans la catégorie des produits à AMM (Autorisation de Mise sur le Marché). A l'image de l'Espagne qui considère les PNPP, comme des moyens de protection phytosanitaires autres que les produits phytopharmaceutiques (pesticides), avec une réglementation plus souple, adaptée à leur caractère « peu préoccupant » et qui persiste à défendre son choix devant la Commission Européenne.

MOUTSIE CLAISSE : portait d'une reine de la cueillette sauvage



Co-présidente de Nature et Progrès 11, Moutsie Claisse a fait des plantes sauvages ses alliées. Reine de la débrouille et de la cueillette, elle trace sa voie dans le creuset de l'autonomie.

Moutsie est issue d'une famille de 9 enfants. Côté maternel comme paternel, les racines sont paysannes mais son père a rompu la chaîne, l'exode rural a chassé la famille vers la ville. Son BEP de secrétariat en poche, elle occupe un premier emploi dans un bureau mais souffre très vite de claustrophobie. Ne supportant plus la ville, elle prend la route.

S'en suivront quatre ans d'errance dans la nature, de rencontres formidables, de petits boulots de vendange, de cueillette des fruits, de voyages (l'Australie, l'Europe du Nord)... C'est l'époque où elle apprend à se nourrir de plantes sauvages, faute de moyens.

Aujourd'hui **botaniste avertie, auteure et formatrice**, elle fabrique tout ce qu'elle peut, produits cosmétiques et d'entretien et connaît l'ortie, la pimprenelle, l'orpin, le mouron, la marguerite et autres consoudes sur le bout des doigts, que ce soit pour leurs vertus curatives ou nourricières. Elle aime les herbes du quotidien, les plantes des friches, les plantes en résistance.

A l'Ortie (son association), elle encadre des **stages** où l'on chemine dans la verdure, avant de cuisiner les moissons de saveurs. Avec l'artiste plasticien Laurent Cerciat, elle a créé **l'exposition itinérante « Jardins de trottoir »** qui a rencontré un vif succès partout en France et vient de cosigner avec Gérard Ducerf, **« Récolter les jeunes pousses des plantes sauvages comestibles » aux Editions de Terran.** (Source : La dépêche.fr – portrait de Céline Samperez-Bedos).

L'EXPOSITION « Sauvage de ma rue, la biodiversité dans la ville »

Pour Marjolaine, Moutsie décline son exposition avec « Sauvage de ma rue, la biodiversité dans la ville » ou comment changer notre regard sur ces sauvageonnes qui pointent leur nez entre asphalte et goudron, comprendre et modifier notre perception sur cette nature que nous recherchons tant pour nous détendre.

PROGRAMME DES ANIMATIONS

Inscription sur place pour les ateliers pratiques et la sortie botanique dans le Bois de Vincennes, entrée libre aux ateliers-conférences.

SAMEDI 9 NOVEMBRE

Atelier pratique

- 13h30-14h30 De la fleur à l'élixir floral. *Pascale Millier. Laboratoires Deva*
15h-16h30 Fabriquer soi-même ses cosmétiques naturels, c'est facile ! Crème, émulsion, dentifrice. *Bernard Briaud. Flore de Saintonge*

Atelier-conférence

- 12h30-13h30 La législation sur la cueillette des plantes sauvages : modalités, encadrement. Méthodes de récolte pour le particulier.
Jean Maison. Le comptoir de l'herboristerie.
13h30-14h30 Manger des plantes sauvages : Pourquoi ? Comment ? *Moutsie*

DIMANCHE 10 NOVEMBRE

Atelier pratique

- 11h30-13h Cuisiner les Plantes sauvages pour une cuisine naturellement savoureuse à portée de cueillette ! *Dounia Silem*
15h-16h30 Extraction d'une macération solaire de plantes sauvages dans de l'huile d'olive biodynamique à l'aide d'un pressoir. Aperçu sur les usages de ces préparations.
Christian Escriva. Le Gattilier

Atelier-conférence

- 11h30-12h30 L'autonomie à partir des plantes sauvages. *Moutsie*

Café Ecolo de Nature & Progrès

- Journée. Manipulation des plantes, où en est-on ? *Association Inf'OGM*

En extérieur sur l'esplanade

- 15h30-16h15 Les plantes sauvages méconnues de chez nous et d'ailleurs.
Laurent Ollivier. Jardins d'Ollivier.

Sortie botanique dans le Bois de Vincennes

- 12h-13h30 Salades hivernales : découvrir et identifier les jeunes feuilles qui pointent leur nez et seront disponibles tout l'hiver pour agrémenter nos salades hivernales... *Moutsie*

LUNDI 11 NOVEMBRE

Atelier pratique

- 15h-16h Vannerie sauvage en jonc. *Bernard Bertrand. Editions de Terran*

Café Ecolo de Nature & Progrès

- 15h Atelier cuisine et dégustation : « désherber pour votre assiette : le buffet de résistance » *Dominique Jeannot (Aspro Pnpp) et Thierry Thévenin (syndicat SIMPLES)*

- 14h-15h30 **Sortie botanique dans le Bois de Vincennes** *Moutsie*

MARDI 12 NOVEMBRE

Café Ecolo de Nature & Progrès

Journée Rencontre avec des producteurs Nature & Progrès. Produits à base de plantes.

MERCREDI 13 NOVEMBRE

Atelier-conférence

14h30-15h30 Le métier de productrice et cueilleuse de plantes médicinales.

Nathalie Portaz. L'Ame des Simples.

17h30-18h30 Avec l'agriculture et le jardinage bio-holistiques, quelle médecine pour demain ?

Dominique Florian. Irabe.

Café Ecolo de Nature & Progrès

15h Atelier pratique : Faire soi-même son dentifrice à base de plantes. *Moutsie*

VENDREDI 15 NOVEMBRE

Café Ecolo de Nature & Progrès

15h Rencontrer les plantes selon la méthode de Goethe : crus de lavandes sauvages et cultivées, tests olfactifs. *Christian Escriva. Le Gattilier*

SAMEDI 16 NOVEMBRE

Atelier pratique

13h-14h30 Fabriquer soi-même ses cosmétiques naturels, c'est facile ! Crème, émulsion, dentifrice. *Bernard Briaud. Flore de Saintonge*

15h-16h30 Extraction d'une alcoolature de lavande officinale sauvage à l'aide d'un pressoir. *Christian Escriva. Le Gattilier*

Café Ecolo de Nature & Progrès

15h Quelles plantes pour les abeilles en Ile-de-France ? *Rémi Gamet*

En extérieur sur l'esplanade

15h30-16h15 Les plantes sauvages méconnues de chez nous et d'ailleurs.

Laurent Ollivier. Jardins d'Ollivier.

DIMANCHE 17 NOVEMBRE

Atelier-conférence

14h30-15h30 Approche qualitative de la consommation des plantes en France.

Jean Maison. Le comptoir d'herboristerie.

TOUS LES JOURS

A 11h et 15h Démonstration sur le stand de l'Ame des Simples

Explication du processus de distillation de la lavande devant un alambic, l'art de cueillir la lavande, les vertus de la lavande... *Nathalie Portaz.*

Découverte du parcours de tous les exposants qui travaillent les plantes sauvages (alimentation, cosmétique...) ou participent à les faire connaître. (formation, édition...)

PHYTOBRENNE JARDIN DES MAGIES
LA VIE EN HERBES
HERBES SAUVAGES HAUTE PROVENCE
HERBES SAUVAGES DE HAUTE PROVENCE
LE COMPTOIR D'HERBORISTERIE
SAVEURS DU VERCORS
BIOPASTILLE BIOFOREZ
FLORE DE SAINTONGE
DISTILLERIE LUEUR DU SUD
SCEA LE GATTILIER
GAYRAL ARGOUSIER BOULEAU
LABORATOIRE DEVA
FLEURANCE NATURE
DISTILLERIE ESSENCIAGUA
BIOFLORAL
L'AME DES SIMPLES
NATURE & PROGRES
IRABE
ASPRO PNPP
LES SIMPLES
ASSO DE RENOUVEAU DE L'HERBORISTERIE
EDITIONS DE TERRAN
CREA-LAND
LES JARDINS D'OLLIVIER

Village Demeter Franco-Italien

La subtilité des lois de la nature dans l'assiette

Le Village Demeter Franco-Italien regroupe une dizaine d'exposants, parmi eux :

Pour la France : Mouvement pour l'agriculture bio-dynamique ; Château de Mayragues (Gaillac Blanc et rouge) ; Flore Alpes (produits à base de bouleau et d'argousier) ; Ferme de Truttenhausen (fromages, fruits et légumes) ; Vergers du Limousy (fruits, pruneaux et crème de pruneaux) ; Viande Bio Villemin (viande de race Limousine). **Pour l'Italie** : Association Demeter Italie ; Caseificio Santa Rita (Parmigiano-reggiano) ; Il Grifo (charcuteries) ; Le Galline Felici (agrumes et produits siciliens) ; Vairo AZ. Agr Le Lame (olives, huiles, sauces et confits...).

Quand les AMAP rendent heureux : coups de cœur !

La Ferme de Truttenhausen (Vosges)



Côté cour, C'est Antoine Fernex qui s'occupe de la partie "élevage et transformation" de la ferme. A 18 ans, dans son village, il constate la dégradation très rapide de la nature et des paysages (haies rasées, rivières rectifiées, espèces d'oiseau disparues...) mais tient à s'installer. Un stage chez un agriculteur en biodynamie lui ouvre les portes d'une compréhension plus subtile de la nature qui l'a toujours inspiré. 26 ans après son installation, en 1981, il observe avec enthousiasme les bénéfices de la méthode sur la terre, la biodiversité, la santé des animaux, la beauté des paysages, la qualité gustative des produits, etc.

Pour son troupeau, Antoine a choisi la Jersiaise, originaire de l'Île de Jersey. Une belle petite vache rustique et bien bâtie de 400kg - et avec des cornes, connue pour sa longévité et sa résistance y compris au vêlage. Son troupeau est bichonné, nourri, soigné et sorti tous les jours, même en hiver, balles de foin et luzernes en prime.

Le rendement de la Jersiaise est moindre que celui d'autres vaches laitières mais son lait est bien plus riche. C'est ce qui donne cette belle couleur jaune d'or au beurre, à la crème fraîche et aux fromages de la ferme : Munster bio AOC, sa grande spécialité mais aussi tomme d'Alsace ou Landsberg et carré des Vosges.



Côté jardin, c'est Pierre-Henri Lenormand qui, depuis 2002, s'occupe du maraîchage avec une passion toute particulière pour les tomates. Il en cultive 13 variétés.

Des légumes et herbes d'été (courgettes, carottes, basilic, sarriette, coriandre...) en passant par les feuillus (salades, choux, blettes, épinards, poireaux...), les pommes de terre (Agria, Charlotte, Désirée et Chérie) et jusqu'aux légumes racines de l'hiver (navets jaunes et violets, betteraves rouges et radis noirs, céleris et rutabagas...), son jardin produit en toute saison. Et, il s'est même lancé dans la transformation de petits pots du jardin qui aguichent les papilles et relèvent les plats.

On retrouve les produits de la ferme sur les marchés et dans le panier des Amapiens.

<http://truttenhausen.jimdo.com>

Le Galline Felici (Sicile)



Installé en agriculture bio entre Catane et Syracuse depuis presque 30 ans, Roberto Li Calzi a tout connu, les railleries des agriculteurs conventionnels, la paperasserie des premières certifications, la chute des cours des oranges passées de 750 lires le kg en 1984, à 3 à 400 lires en 2000. Elles sont aujourd'hui à 25 centimes d'euros le kg au mieux, 7 euros au pire, dans une Sicile qui a vu disparaître 500 exploitations de citronniers en 2011.

A 43 ans après avoir donné 15 ans de sa vie à l'agriculture, il a du faire des petits boulots sous-payés tout en continuant à maintenir son jardin d'agrumes. C'est sa rencontre avec les GAS (Groupement d'Achats Solidaires), équivalents des Amap en France, qui l'a sorti de ce guêpier. Rapidement ses oranges ne suffisent plus, et il implique d'autres petits producteurs amis en pleine crise. Le cercle s'agrandit, les relations aussi. Aux Gas du Sud de l'Italie s'ajoute ceux du Nord et du Centre.

En 2007, la coopérative Le Galline Felici est formalisée. Elle compte aujourd'hui 14 exploitations en agriculture biologique, une dizaine d'ouvriers et salariés et une offre de produits considérable : fruits et légumes, câpres, huiles d'olive, miels, confitures, sauces, produits de la mer...

Mais pourquoi Le Galline Felici ? Il y a presque dix ans, à côté du terrain de Roberto, il y avait une usine de poules pondeuses élevées en batterie (pâles, déplumées, avec des ongles de 10 cm). Quand l'usine ferma et mit en vente les poules pour un prix modique, il en racheta quelques-unes et les lâcha en liberté dans ses champs.

Les poules étaient terrifiées ! Arbres, herbes, terre pour courir, elles n'avaient jamais connu ça ! Mais très vite, elles ont commencé à s'habituer à ce nouveau monde. Elles sont devenues des poules heureuses comme Roberto et ses amis de la coopérative.

Ensemble, ils ont également fondé l'association Siquidah qui tisse des réseaux et promeut le mouvement à travers toute la société. Siquidah a organisé le congrès national des GAS 2009. Des milliers de familles ont découvert l'économie solidaire sicilienne.

Forts du soutien du réseau national et pour encourager les échanges entre producteurs bio siciliens et consom'acteurs Italiens, ils sont cours de construction d'une plate-forme de producteurs, Arcipelago Siquidah, incluant un pacte de solidarité réciproque entre les plus gros et les plus petits même si ils sont concurrents car ils partent du principe que concourir signifie « courir avec » et non pas « courir contre ».

Les coopératives du Sud en produisant dans des conditions écologiques et sociales exemplaires cherchent aussi à donner une autre image du Mezzogiorno souvent présenté comme inféodé aux mafias et à la corruption. Dans le même temps ces « court circuits » entre le Sud et le Nord combattent les tendances sécessionnistes qui se sont fortement développées au Nord.

« Une histoire personnelle s'est transformée en une formidable aventure collective. Les gasistes nous ont incité à voir en grand, à oser l'impossible. Ils nous ont changé la vie ! », se plaît à rappeler Roberto.

www.legallinefelici.it

Edition 2013

Tendances et produits de Noël

Les **épices** n'en finissent plus de séduire. La nombreuse littérature sur leurs vertus et le foisonnement des cours de cuisine y sont certainement pour beaucoup. Sans compter que les épices biologiques ne sont pas irradiées pour être conservées. Les produits d'épicerie fine à base de **fleurs** ont également la cote.



Les Jardins de Gaïa présentent de nombreuses nouveautés comme ce « **Chant de la Terre** », rooibos sauvage parfumé anis, cumin, fenouil, coriandre et rose, créé en soutien à l'association de semences libres Kokopelli.

www.jardinsdegaia.com



Chez **Yogi Tea**, la « **Christmas Collection** » est composé de 12 saveurs différentes mêlant épices et fruits dont les saveurs Joie de Vivre et Bonheur.

www.yogitea.fr



Au fil des saveurs, on trouve des « **Confits de Fleurs** » (hibiscus, fleur de souci, coquelicot...)

<http://www.aufildessaveurs.fr>

Chez **Kallawaya Direct**, il existe du « **Curcuma de la forêt vierge** » (amazonienne) mais il faudra attendre la prochaine récolte pour le recevoir ! www.kallawayadirect.com



La Route des Comptoirs a conçu ce « **Coffret cadeau de 4 saveurs** » contenant 4 variétés de thés (noir, vert et blanc) et d'infusion (rooibos).
www.laroutedescomptoirs.com



Les produits d'épicerie cuits à **basse température** pour préserver les qualités nutritionnelles fleurissent comme ces « **Raw cookies** » de **LifeFood**. <http://lifefood.cz>

Les **packagings** deviennent **biodégradables par compost**. A l'image de ces chocolats « **Pointes de saveur** » du **Pain de Belledonne**, fins triangles incrustés d'ingrédients gourmands dans un sachet à base de cellulose.

www.pain-belledonne.com



Le **sans gluten** a toujours autant de succès dans l'alimentation : épicerie sèche, gâteaux, boissons, et chocolats comme chez **Belvas** mais aussi dans produits plus surprenants telles ces pâtes à modeler bio et sans gluten chez **Arplay**.



Belvas, chocolatier Belge propose des « **Cucu la Praline** » bio et sans gluten, inspirés des cocofesses et à partager en duo.

www.belvas.be

Berliko, pâtes à modeler sensorielles bio et sans gluten. La pâte est texturée avec des charges végétales : Pâtes duveteuse au lin – Pâte granuleuse au maïs mauve – Pâte chinée au calendula – Pâte douce au bleuet (photo). Ou encore **Berli'matière**, des matières à jouer : cosse de millet, balle de sarrasin, fibre de lin, fibre de chanvre, laine de mouton. Commercialisation décembre 2013. www.arplay-editions.com



Pour préparer au mieux les dîners de fêtes : goûter, commander, réserver...

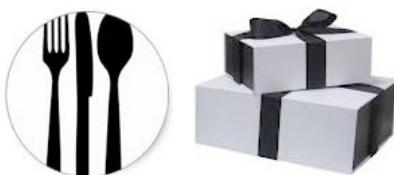
Plus de **20 fermes** (viandes, fromages, plats cuisinés...) sont présentes sur le salon. Certaines ne vendent que sur leurs exploitations et dans les salons, beaucoup par correspondance (produits préparés). D'autres livrent sur **Paris et IDF** comme la **Ferme de Saint-Bonnet** (Lozère) ou le **GIE des éleveurs bio du Loir-et-Cher** (6 fermes). On y trouve aussi des produits de la mer, fruits de mer (huîtres et palourdes) du **Vivier du Logéo** (golfe du Morbihan) qui alimente **12 marchés à Paris et banlieue**.

www.viande-boeuf-biologique-paris.com

www.eleveursbio41.com

www.huitres-neveau-sarzeau.fr

Et, les accompagner de nectars bio, toujours à consommer modérément ! Plus de 40 viticulteurs bio du salon sont présents sur le salon.



Sans oublier : tous les ingrédients et produits transformés typiques de la bio (soja, graines germées, fruits secs, céréales...) que l'on soit végétarien ou pas. Les cadeaux à offrir ou à s'offrir : cosmétiques, bijoux, vêtements et accessoires bio ou éthiques, jouets, produits pour le jardin et la déco, séjours verts et solidaires...

Marjolaine et les vins bio

Une longue histoire d'amour

De plus en plus de viticulteurs font la démarche de certifier leurs domaines en bio. Afin de préserver leur terroir et assurer la pérennité de leurs vignobles, par respect pour l'environnement mais aussi pour protéger leur santé et celle de consommateurs qui affichent désormais clairement leur préférence pour des produits made in France de qualité aux bénéfices autant individuel que collectif.

Plébiscite en France comme à l'étranger

Fin 2012, 4 927 viticulteurs cultivaient 64 901 hectares selon le mode biologique représentant 8,2% du vignoble national. Entre 2007 à 2012, le vignoble bio de France a quasiment triplé. 99% des surfaces viticoles bio sont consacrées à la production de raisins de cuve.

Le volume de vin bio commercialisé en France a été estimé à plus de 855 000 hl en 2012, vendu à 60% en France et 40% à l'exportation (Allemagne, Etats-Unis, Japon etc.). D'une valeur de 413 millions d'euros, les ventes ont progressé de 15% et se placent au premier rang des produits bio exportés (58%).

Sur le marché français, plus de la moitié des vins est commercialisée soit en direct du viticulteur au consommateur (36%), soit via les magasins spécialisés bio (27%). Viennent ensuite les grandes surfaces alimentaires (20%), les cavistes et autres artisans détaillants ainsi que les restaurateurs (17%).

A vins de caractère, vignerons et vigneronnes à la forte personnalité

A Marjolaine se côtoient les descendants de pionniers de la viticulture biologique et biodynamique (méthode Lemaire-Boucher, par exemple), dans le domaine du vin la transmission familiale est plus forte qu'ailleurs. On y croise aussi de jeunes vignerons et vigneronnes, à la fois viticulteurs (trices), œnologues et maîtres de chais, engagés dès le départ dans une démarche écologique.

Certains pratiquent le **labourage à cheval**. D'autres ont opté pour la **polyculture et l'élevage** afin de favoriser la vie des sols et rendre les vignes plus résistantes aux maladies. La plupart vendangent manuellement. D'autres encore vont **au-delà des certifications et chartes de vinification** en évitant d'utiliser soufre, cuivre, levures... Beaucoup vendent uniquement en direct, d'autres exportent avec succès. **Plus de 40 sont présents sur le salon !**

Tour des vignobles bio du salon : AOC / AOP, Vins de Pays/ IGP, Vins de France

ALSACE

Maison André Stentz : vins millésimés, cuvées des terroirs et vendanges tardives - *Sylvaner, Riesling, Gewurztraminer, Muscat, Pinot blanc, gris et noir, crémant d'Alsace*.

C'est en 1674 que la famille s'installe à Wettolsheim, à 5 km au Sud-Ouest de Colmar. Adossée aux collines sous-vosgiennes, la propriété est en agriculture biologique depuis 1984. Récemment, le cheval y a fait son grand retour.

www.andre-stentz.fr

Domaine Eugène Meyer : vins d'Alsace - *Sylvaner, Riesling, Klevner, Muscat, Tokay, Gewurtztraminer, Edelzwicker - vendanges tardives, crémants d'Alsace.*

Créée en 1620, cette exploitation familiale de 9,5 ha est située à Bergholtz, près de Guebwiller au Sud de L'Alsace. En biodynamie depuis 1969, Sylvie et François Meyer proposent aussi un grand cru Spiegel.

Tél. 03 89 83 03 94

BOURGOGNE

Domaine Philippe Goulley : *Petit Chablis, Chablis et Chablis 1^{er} cru.*

Depuis 1991, Philippe Goulley pratique la viticulture biologique sur son propre domaine à la Chapelle Vaupelteigne. C'est donc tout naturellement qu'il choisit de faire de même lorsqu'il reprend quelques années plus tard le domaine familial Jean Goulley et Fils. A ce jour, la propriété s'étend sur environ 18 ha et plus de 75% de la production est exportée. Parmi ses dernières récompenses : une médaille d'or pour le Chablis 1^{er} Cru Montmains 2010 au concours Amphore 2013, concours International des vins bio et en conversion.

www.goulley.fr

BORDEAUX

Château Cajus : *Clairet, Bordeaux rouge, Bordeaux blanc sec, Sauterne... et une Cuvée Pure, 100% naturel, sans sulfite.*

12 ha proches de Saint-Emilion conduits en bio par Sophie et Pierre Veyron et vinifiés par Mathieu, leurs fils œnologue. Ventes directes aux consommateurs uniquement.

www.chateau-cajus.eu

Châteaux Grand Plantier et La Meysterie Monconseil : *Côtes de Bourg et 1ères Côtes de Blaye.*

Propriété familiale depuis 1911, le Château Grand Plantier (5 ha) est situé à Samonac. Laure Gardebois, fille des propriétaires et son mari Thierry ont repris l'exploitation en 1993. La Meysterie de Monconseil (4 ha), propriété acquise en 1994, est quant à elle située à Plassac, dans les coteaux proches de l'estuaire. Leur conversion en bio a été quasi immédiate et la réputation de leurs vins dépasse aujourd'hui très largement nos frontières. Ils sont également membre de l'Association Minga, Agir pour une économie équitable.

www.la-mesteyrie.com

Château Le Puy : *Bordeaux Côtes de Francs*

Vignerons dans le Bordelais depuis 400 ans, la famille Amoreau aime à rappeler le surnom que l'on donnait aux Côtes de Francs : « les vins médecins de Saint-Émilion ». Le château Le Puy, belle bâtisse bourgeoise posée au milieu de 50 ha de vignes en biodynamie s'élève au coteau des Merveilles, à Saint-Cibard. Les vins du château sont vendus dans 35 pays notamment au Japon où la série Manga « les Gouttes de Dieux » consacra son millésime 2003 meilleur vin du monde obligeant Jean-Pierre Amoreau, le patriarche, à retirer les bouteilles du marché pour éviter la spéculation. Les 1.200 bouteilles conservées partent à raison de 200 à 300 tous les dix ans afin que dans 50 ans les générations futures puissent encore en profiter.

www.chateau-le-puy.com

Château Les Minauderies : *Côtes de Blaye, Bordeaux blanc, Clairet.*

Un vignoble de 16 ha sur 2 communes Saint-Genès-de-Blaye et Reignac de Blaye. L'exploitation d'Annick et Claudy Juet fête cette année 40 ans de viticulture biologique.

www.chateau-les-minauderies.com

Château de Mayragues : *Gaillac rouge dont un Classique 2011 Médaille d'Argent au Concours Amphore 2013 des vins Bio, Gaillac Blanc...*

Situé entre Albi et Toulouse à Castelnau de Montmiral, le domaine est mené en biodynamie. Acquis en 1980 par Alan et Laurence Geddes, c'est aussi un château avec chambres d'hôtes, restaurer de façon écologique et salué d'un Grand prix des Vieilles Maisons Françaises en 1988.
www.chateau-de-mayragues.com

Château Méric : Graves rouge et blanc, vin de France rosé

28 ha situés sur la commune de La Brède à 15 km de Bordeaux. Deux domaines Château Méric et Château Chante l'Oiseau, propriétés de la famille Barron depuis 7 générations. Environ 100 000 bouteilles sont produites chaque année, vendues à 60% à des particuliers.

www.chateauxmeric-chanteloiseau.fr

Château Moulin de Lagnet : Saint-Emilion et Saint-Emilion Grand Cru.

5 générations se sont succédées sur cette propriété de 9 ha d'un seul tenant. D'abord conduite en conventionnel mais sans produits chimiques, elle est certifiée bio depuis 2001 mais aussi NOP (USA).

Tél. 05 57 74 40 06, contact : Anne-Lise Goujon

Château Saint-Hilaire : Graves rouge, blanc sec et liquoreux

A Portets, au cœur du vignoble des graves, ce domaine familial de 12 ha est en culture bio depuis 1970. Gabriel Guérin, le père, et Hélène Guérin, sa fille, y produisent produits des vins sous les dénominations "Château Saint-Hilaire" et "Clos de la Périchère".

Tél. 05 56 67 12 12, contact : Hélène Guérin.

Domaine de Cantalauze : vins de Cantalauze (blanc, de mousse, doux, rouge) et Ratafia.

Brigitte Laurent et son mari Guy, tous deux ingénieurs agronomes ont été les premiers à porter le mouvement bio dans le vignoble Gaillacois, en 1982. Sur leur domaine, ils cultivent de la vigne (7 ha) mais aussi des céréales et légumes secs. Ils ne vendent qu'en direct et refusent l'appellation Gaillac Contrôlée à l'opposée de leur démarche qui privilégie la diversité à la standardisation.

Tél. 05 63 56 07 97, contact : Brigitte Laurent

Domaine de La Tronque : vins du domaine (mousse, doux, rouge, blanc, rosé).

Autre vigneron du Gaillac, Claude Leduc, en bio depuis 1988, refuse lui aussi l'appellation. Il préfère faire découvrir aux amateurs de vin toute la diversité possible en fonction des différences de terroir, de la météo, des conditions de récolte....

www.domainelatronque.com

Vignoble Boudon : Bordeaux rouge, Bordeaux blanc sec, moelleux ou liquoreux, Bordeaux rosé, crémants de Bordeaux...

Situé au cœur l'Entre-deux-Mers, le vignoble Boudon compte 27 hectares de vignes répartis sur deux communes, Soulignac et Targon. Il fête cette année ses 50 ans en agriculture biologique.

www.vignoble-boudon.fr

CHAMPAGNE

Champagne José Ardinat : Champagnes bruts.

8,6 ha sur la commune de Vandières, proche de Châtillon-sur-Marne. En bio depuis 1971.

Tél. 03 26 58 36 07, contact : José Ardinat

Champagne René Beaufort : Champagnes brut, demi-sec, doux, rosé.

Jacques Beaufort, du domaine André Beaufort, a été le premier vigneron de Champagne à se convertir à l'agriculture biologique en 1971, après une allergie aux produits de synthèse comme beaucoup d'autres viticulteurs... Ses 6,5 ha de vignoble se situent à Ambonnay (Marne - classifié

grand cru) et Polisy (Aube). Sa particularité : il dégorge encore à la volée pour parfaire ses cuvées. Les plus grandes revues spécialisées saluent ses champagnes qualifiés par certains de « plus proches du Dom Pérignon » que des champagnes industriels.

www.champagnebeaufort.com

Champagne Vincent Couche : Champagnes extra-brut, demi-sec et rosé.

Le vignoble de 13 hectares est réparti sur deux communes de l'Aube, Montgueux et Buxeuil. Dès 1999, Vincent Couche choisit d'enherber ses vignes pour restructurer les sols et lutter contre l'érosion. Avec l'aide d'experts de renom - Claude Bourguignon pour l'analyse sols, Pierre Masson pour la biodynamie, Eric Petiot pour les soins des plantes par les plantes - il a converti son domaine en 2008. Il insuffle bien-être et énergie à ses vignes à l'aide de décoctions de plantes médicinales, pulvérisations de silice, poudrage d'argile... et fait parti des rares viticulteurs au monde qui participent à un **programme scientifique de protéodies** (balise fonctionnant sur les fréquences de la musique pour chercher à lutter contre le mildiou ou l'esca). Sa première et future cuvée certifiée Demeter, sans dosage, ni sulfite a déjà un nom : Chloé.

www.champagne-couche.fr

CHARENTES - COGNAC

Domaine Brard Blanchard : Pineaux blanc et rouge, Cognac, vins de pays Charentais... et née en 2013, la Folle Blanche, une eau de vie issue du cépage ancestral du Cognac.

L'exploitation de 20 ha s'étend sur les coteaux sud bordant la Charente (Boutiers-saint-Trojan). La conversion de ce domaine familial remonte à 1972. Parmi la vingtaine de récompenses obtenue au Concours Général de Paris : une nouvelle médaille d'or (2013) pour un pineau blanc de moins de 5 ans vieilli sur lie, une pratique délicate parfaitement maîtrisée par Sophie, la fille de Jacques et Dany.

www.brard-blanchard.fr

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Domaine La Triballe : Coteaux du Languedoc, Grès de Montpellier, vins de pays d'Oc et du Val de Montferrand.

Ce domaine familial de 17 ha qui n'a jamais connu autre chose que l'agriculture biologique, a été repris en 1990 par Sabine et Olivier Durand, adhérents au groupement La Renaissance des Appellations.

www.la-triballe.com

Domaine du Traginer : Banyuls et Collioure, marc de Banyuls blanc et rouge.

Constitué de 8 ha de vignes, le domaine du Traginer est exploité depuis 1975 par Jean-François Deu, passé à la biodynamie en 1988. Une grande partie du vignoble est labouré avec un mulet guidé par son "traginer" qui signifie muletier en catalan. Vente directe uniquement.

www.traginer.com

La Petite Commanderie : Corbières, vins de pays rouge (100% Carignan et 100% Syrah).

4 ha en pays Cathare à Montlaur dans le val de Dagne. En fin de conversion, Stéphane Madiec y pratique une vinification en macération carbonique dans une cave en paille. Les vins ne sont ni filtrés, ni collés.

Tél. 04 68 23 03 14, contact : Stéphane Madiec

Mas Delmas : Côtes du Roussillon Village, vins de pays d'Oc et des Côtes Catalanes, Rivesalte et Grenache gris.

Mercedes et Pierre-André Delmas ont implanté leur Mas en 2007 à Salses le Château puis en 2011 à Rivesaltes. Le Domaine fait à ce jour 14,5 Hectares de vignes en production dont une partie est en agriculture biologique et l'autre partie en conversion. Il sera totalement en bio en 2014.

www.masdelmas.com

Monastère de Solan : vins de pays des Cévennes blanc, rouge, rosé.

Hors forêt, le domaine de Solan s'étend sur 20 ha de terres en polyculture biologiques depuis 1992 dont 8 ha de vignes. Se démarquant des vins de pays d'Oc de plus en plus orientés vers des vins de cépage, les soeurs ont fait le choix de vins d'assemblage dans la tradition de la région : des vins porteurs de l'expression du terroir. A chaque cuvée correspond des proportions définies en fonction du millésime.

www.monasteredesolan.com

Domaine Ricardelle de Lautrec : Vins de Pays d'Oc, Muscat.

40 ha de vignes situées sur la commune de Courson, au carrefour du Minervois et des Corbeilles (Aude). Ce domaine familial a été converti au bio en 1999 par Lionel Boutié (arrière petit-fils) qui assure également la vinification (levures indigènes, filtrage doux...).

www.languedoc-vin-bio.com/domaine-ricardelle-de-lautrec

LOIRE - VENDEE

Domaine Gérard Leroux : Anjou rouge et blanc, rosé de Loire, Coteaux du Layon, Saumur.

Un des plus anciens vignobles français exploité en bio, 49 ans déjà. 10 ha au cœur de l'Anjou conduits depuis 2002 par la fille du fondateur, pionnier de l'agriculture biologique en France, Lauriane Blondeau-Leroux.

www.vinsgerardleroux.fr

Domaine Georget Saint Nicolas : Bourgueil et Saint Nicolas de Bourgueil.

9 ha sur la commune de Bourgueil conduits en bio depuis 1980. Des vins sans soufre, ni enzyme, ni levure et non chaptalisés.

Tél. 02 47 97 83 29, contact Magali Georget

Domaine de La Mabillière : Vouvray sec, demi-sec, moelleux, Vouvray pétillant méthode traditionnelle.

Créé en 1829 et en bio depuis 1998, le vignoble de Philippe Mabille est situé sur la commune de Vernou-sur-Brenne. La plupart de ses vignes ont plus de 35 ans.

Tél. 02 47 52 10 09, contact : Philippe Mabille

Domaine du Mortier : Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil

13 ha de vignes en lisière de forêt sur la commune du même nom. Enherbement naturel, compost, sélection massale... Vinification sans aucun artifice (levures, tanins, enzymes)... Véritables ambassadeurs de leur terroir, Cyril et Fabien Boisard produisent des vins authentiques.

www.boisard-fils.com

LORRAINE

Ferme Goujot : Côtes de Toul gris, blanc, rouge, vin champagnisé. Eaux-de-vie, liqueurs et jus de fruit (mirabelle, quetsche, groseille...). Vente directe, visites des vignes et vergers et organisation de goûters à la ferme (sur demande). A Lucey, au sud du Parc naturel Régional de Lorraine.

www.goujot.com

Domaine de Pont-de-Breux : *Côtes du Jura blanc, rouge, rosé, vin jaune, crémant.*

Un domaine créé en 1991 par Jean-Charles Maire sur des terres dédiées à la production de lait à Comté et qui a conservé une partie de l'élevage de bovins. 18 ha dont 4 ha en vignes.

www.pont-de-breux.com

SUD-OUEST – ARMAGNAC

Château Richard : *Saussignac, Bergerac blanc sec, rouge et rosé.*

Du prénom de son propriétaire, Richard Doughty, la propriété qu'il a rachetée produit des vins et liquoreux bio depuis 1991. Cet Anglais d'origine, a largement contribué au développement de l'AOC Saussignac en bio puisque plus de la moitié des producteurs sont aujourd'hui en mode biologique ou en conversion. Rappelons que Saussignac se trouve sur l'aire de captage du Puits de la Prade de Gardonne, l'un des 12 sites pilotes « Eau et Bio » - versant de la Gardonnette (24). Ces territoires visent à développer l'agriculture biologique comme solution durable pour préserver la qualité de l'eau.

www.chateaurichard.com

Domaines Monbouché : *Bergerac rouge, rosé et blanc sec, Côtes de Bergerac.*

Ce vignoble qui en est à sa 5^{ème} génération de vignerons est conduit en agriculture biologique depuis 1970. Il s'étend aujourd'hui sur plus de 27 ha, à flanc de coteaux sur les communes de Monbazillac et Saint-Laurent des Vignes. Ses propriétaires, Fany et René Monbouché sont adhérents de la Confédération « Vigneron indépendant » : signe d'exigence et emblème d'une viticulture riche de la diversité des terroirs, des climats, des savoir-faire des hommes et des femmes.

www.domaines-monbouche.com

VALLEE DU RHONE

Domaine du Chêne Vert : *Côtes du Rhône rouge, blanc, rosé et vins de pays.*

Situé à Mirabel aux Barronies, au cœur de la Drôme provençal, à deux pas de Nyons, le domaine est constitué de 27 ha de vignes cultivées en bio depuis 1978. C'est aussi une oliveraie, des arbres fruitiers et des ruchers pour des produits transformés sur place : huile, tapenade, confiture, miel... C'est encore des moutons ainsi que des chevaux pour le labourage des sols et le compost (fumier, noyaux et chair d'olives broyées issues du pressage des huiles) et une cuvée sans sulfite née en 2012.

<http://domaineduchenevert.pagespro-orange.fr/>

La Chochotte du Boulon : *vin de pays Carignan.*

Le vin du petit domaine de Cascavel, lové au pied du Luberon et exploité par Doris Moss, tire son nom du ruisseau qui le traverse, le Boulon et du surnom que lui a donné son mentor, Yves Morard, œnologue baroudeur qui lui a tout appris. Des céps centenaires au faible rendement assurent à ce monocépage une concentration en sucre et arômes très étonnante. Doris Moss fait partie du groupement « Bioventoux » qui compte 12 vignerons. Ils ont en commun un terroir dans toute sa diversité, celui du Mont Ventoux, une passion, le vin et une philosophie, celle de l'agriculture biologique.

<http://www.lesbioventoux.fr/cascavel.htm>

Domaine des Cèdres : *Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Village rouge, vins de pays du Gard.*

Ce domaine de 17 ha est conduit en bio par Dominique Pons depuis 1973 est situé à Saint Nazaire, petit village du Gard Rhodanien, ses parcelles réparties en plaine et en coteaux.

www.domainedescedres.fr

Domaine de la Rosière : Vin rouge de Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon, vin blanc de Chardonnay et Viognier, rosé de Gamay.

Le Domaine la Rosière, 25 ha en agriculture biologique et biodynamique, est perché entre 500 et 650 mètres d'altitude, dans le magnifique massif des Baronnies, à Sainte-Jalle, dans la Drôme Provençale. Les vins élaborés par Valéry Liotaud, œnologue de formation, et les siens sont le fruit d'un assemblage de méthodes ancestrales et de techniques modernes. Membre du Syndicat des Baronnies et du réseau Vigneron Indépendant.

www.domaine-la-rosiere.com

Ferme des Arnaud : Côtes du Rhône, rosé Muscat, Vacqueyras.

A la ferme des Arnaud, la famille du même nom cultive vignes et oliviers. En bio depuis 1978, le domaine de 16 ha s'accroche aux collines de Villedieu, petit village de Haute-Provence entre Vaison-la-Romaine et Nyons. En plus des vins, olives, huiles d'olive et tapenades, on y produit du jus de raisin (Médaille d'Or 2013 du Concours Général Agricole de Paris).

www.fermedesarnaud.com

- Les pionniers de la viticulture bio ont débuté leur travail selon des cahiers des charges privés bien avant la reconnaissance officielle de l'agriculture biologique par les instances françaises puis européennes.
- Organismes certificateurs : Aclave, Agrocert, Ecocert, Qualité France, Ulase.
- Règlement européen pour la vinification depuis 2012
- Charte de vinification privées : FNIVAB, Nature & Progrès, Demeter et Biodyvin (biodynamie)

La France et les Français en bio

Données chiffrées et prospectives

Données chiffrées 2012 et 1^{er} semestre 2013
(Source : Agence bio - Octobre 2013)

Fin 2012, la France comptait **1 032 941 ha** conduits en agriculture biologique dont 17% en conversion. Les surfaces bio ont progressé de près de 58 000 ha (**soit +6%**) et représentaient plus de **3,8% de la SAU** nationale.

Plus de 10 % des 9,7 millions d'hectares cultivés en bio dans l'Union européenne en 2012 et 10% des fermes se trouvent en France (**4ème position**). En part de la SAU, la France se place en **17ème position** et passe devant le Royaume-Uni.

Le **nombre d'opérateurs** a progressé de **+4%** : 24 425 fermes (+6%) représentant 4,7% des fermes françaises et 7% des emplois agricoles et 12 341 transformateurs et distributeurs (+2%).

Le **marché** des produits bio est en hausse de **+6,6% à 4,17 milliards d'euros**, soit 2,4% du marché alimentaire français.

Les **importations** chutent **d'un point** (25%) et les **exportations** bondissent avec des ventes au stade de gros de **309** millions euros contre 192 millions euros en 2011. Elles sont essentiellement constituées de vins bio (58%), produits d'épicerie (18%) et fruits et légumes (13%).

83% des ventes ont été réalisés via les **GSA** et les **magasins spécialisés bio**, 12% directement du producteur au consommateur et 5% par les artisans-commerçants. La part de marché des **GSA** est passée de 49% en 2011 à 47% en 2012 (**-2%**).

La bio « made in France » est de mieux en mieux représentée dans les rayons.

La part des filières bio (production et relocalisation des achats) totalement ancrées dans le territoire français ne cesse d'augmenter. **Plus des ¾** des produits bio ou matières premières utilisées sont **d'origine France** (quasiment 100% pour les viandes bovines et ovines, les volailles, les oeufs et le vin).

1 producteur sur 4 déclare transformer, tout ou partie, de sa production **à la ferme**. Le chiffre d'affaires est principalement réalisé sur les marchés, à la ferme, via les AMAP, par correspondance ou sur les salons.

La **transformation** à la ferme se développe dans tous les secteurs de production biologique. Elle est **associée à la vente directe aux consommateurs dans 95 % des cas**. Les principaux secteurs concernés sont les vins, les fromages et produits laitiers et les viandes et charcuteries (après passage en abattoir agréé).

Des producteurs se groupent pour créer des **magasins en commun** et les entreprises de transformation de produits bio tendent à développer des **magasins d'entreprise**. Dans ces cas, d'autres produits de la région sont également vendus, contribuant ainsi au rayonnement de la bio dans la région, dans l'intérêt des producteurs et des consommateurs.

En 2012, 64% des Français ont consommé bio, et la part des **consommateurs réguliers** s'élève à **43%** contre 40% en 2011 : 20% des Français consomment au moins un produit bio 1 fois/mois, 15% au moins 1 fois/semaine et 8% au moins 1 fois/jour.

En 2013, le marché des produits bio devrait atteindre 4,5 milliards d'euros. Au cours du **premier semestre** de l'année, son évolution est estimée entre **+5%** pour les produits bio à poids fixe en **GMS** et **+7%** en **magasins spécialisés**.

En tenant compte de l'évolution en vente directe, la croissance du marché en 2013 devrait équivalente à celle de 2012 alors que dans le même temps l'évolution du **marché global de l'alimentation** est estimée entre **0 et +2%**.

La barre des 25 000 producteurs a été franchie au 1er semestre 2013 et les **surfaces certifiées bio** sont en augmentation de **+12%**

Prospective

(Source : Etude Xerfi Precepta/Isabelle Senand - Juillet 2013)

A l'horizon 2017, le marché des produits biologiques devrait atteindre 5 milliards d'euros contre 4 en 2012.

La part des magasins bio devrait atteindre 36 % du marché (29% pour les magasins en réseaux), tandis que celle des GSA passerait de 47% à 45%.

Les circuits courts pourraient représenter 14,5 % des ventes de produits bio. Déjà en pleine expansion, ils profiteront l'engouement des consommateurs pour la proximité et répondront à leurs attentes en matière de traçabilité et d'équité sociale.

Le cycle de conférences Marjolaine 2013

Cap sur la Transition : un plaidoyer pour l'avenir

SAMEDI 9 NOVEMBRE

Les femmes et la planète

11H00 : Pourquoi porter la voix des femmes dans la transition écologique ?

Parce que les femmes sont souvent les premières victimes des désordres écologiques dans le monde (difficile accès à l'eau potable et à l'énergie, raréfaction des terres agricoles, maladies dues à diverses pollutions, etc.), il est indispensable d'écouter leurs revendications et leurs propositions en faveur d'une planète plus vivable pour elles et leurs familles.

Table ronde animée par **Christine OBERDORFF**, rédactrice en chef des « Enquêtes d'*Ushuaïa TV* ». Avec **Anne BARRE**, présidente de **WECF France** (Women in Europe for a Common Future) ; **Virginie BINEAU**, directrice du développement d'*Eau Vive International*, ONG spécialisée sur l'accès à l'eau en Afrique ; **Sascha GABIZON**, directrice internationale de **WECF** et **Nadjeshda KUTEPOVA** (Kaisha Atakhanova), ONG, *Planet of Hope* (ou Eco-center) membre du réseau WECF.

14H00 : FILM « Les super mémés » de Magnus Isacsson (45')

Armées de sourires charmants, d'une poésie mordante, de chapeaux à fleurs et d'un trésor d'inventivité, les Mémés déchaînées s'engagent dans la lutte pour la paix, la justice sociale et la protection de l'environnement, et sont une véritable source d'inspiration pour les jeunes et les plus âgés.

15H00 : Comment les femmes agissent en faveur de la planète ?

Si des millions de femmes subissent les conséquences sociales et sanitaires des déséquilibres environnementaux, beaucoup d'entre elles n'acceptent pas cet état de fait et sont à la pointe des combats pour un monde plus responsable. Ainsi, des individus, des associations, des entreprises, des politiques publiques imaginent des solutions pour réparer les dégâts faits à la nature, protéger leur santé et créer des emplois.

Table ronde animée par **Audrey ETNER**, responsable éditoriale du magazine **Femininbio.com**

Avec **Angélie BARAL**, présidente du Réseau Femmes & Développement Durable (**FDD**), fondatrice et directrice du cabinet de conseil en développement durable **Greenvibes** ; **Christophe CASABONNE**, fondateur de l'association **Credit@people** qui accorde des micro prêts à des femmes rurales en Inde ; **Laure LE DOUAREC**, fondatrice de **2d4b**, association promouvant le dialogue entre les femmes dans le monde ; **Katia ROESCH**, chargée de programme à **AVSF** (Agronomes et vétérinaires sans frontières) ; **Svetlana SLESARENOK (Ukraine)** et **Anne BARRE** du **WECF** : le développement durable mis en œuvre par les femmes : solutions écologiques de petite échelle, abordables pour les populations des pays les plus pauvres (assainissement écologique, solutions solaires thermiques, pratique du compost, agriculture de proximité).

17h00 : Remise du Prix des Femmes Marjolaine

1^{ère} édition, « Femmes, agriculture et alimentation responsable »

DIMANCHE 10 NOVEMBRE

Environnement et droits humains

11H00 : Pourquoi les droits humains sont-ils liés aux enjeux écologiques ?

Depuis des siècles, la modernité a conduit les humains, en particulier dans les pays industrialisés, à domestiquer la nature à leur profit. La mondialisation des échanges et le développement économique des pays émergents ont accentué ce phénomène depuis 30 ans, puisque l'exploitation des ressources naturelles menace désormais les grands équilibres écologiques et sociaux. Protéger l'environnement et les services gratuits qu'il procure, devient désormais une nécessité pour garantir la survie et les droits de nombreuses communautés humaines.

Table ronde animée par **David ELOY**, rédacteur en chef du magazine *Altermundes*.

Avec : **Christophe ALLIOT**, co-fondateur du **Basic** (Bureau d'analyse sociétale pour une information citoyenne) ; **Sophia LAKHDAR**, directrice de **Sherpa**, ONG défendant les droits des populations victimes de violation des droits de l'Homme et de l'environnement du fait d'entreprises ; **Yveline NICOLAS**, fondatrice d'**Adéquations**, association spécialisée sur la problématique genre et développement durable et **Thibaut RINGO**, directeur général, Altermundi.

14H00 : FILM « Water makes money » de Leslie Franke & Herdolor Lorenz (1h22')

Documentaire sur la privatisation de l'eau et sur les collectivités locales qui œuvrent pour se réapproprier ce bien commun.

15H30 : Comment les ONG relient écologie et droits humains ?

Même si les ONG de défense des droits humains et les ONG de défense de l'environnement n'avaient pas l'habitude de faire le lien entre leurs causes, elles prennent conscience que leurs combats sont souvent liés. En effet, une pollution provoquée par une entreprise d'extraction pétrolière ou minière aura des conséquences sur la biodiversité, mais également sur la santé et la survie économique des habitants qui dépendent des ressources de la nature (pêche, agriculture, élevage) pour leur survie. Les millions de réfugiés climatiques qui doivent quitter leurs terres inondées ou asséchées doivent voir leurs droits respectés.

Table ronde animée par **David ELOY**, rédacteur en chef du magazine *Altermundes*.

Avec **Valérie CABANES**, juriste, porte-parole de *l'Initiative citoyenne européenne pour une loi contre l'écocide* ; **Vanessa GAUTIER**, chargée de mission Dignité au travail du secteur agricole de l'ONG *Peuples solidaires* et **Alfredo PENA-VEGA**, sociologue, chercheur associé au *Centre Edgar Morin* et fondateur du *Tribunal international pour la Nature*.

La transition vers un monde plus responsable

11H00 : Faut-il aller vers une transition de nos sociétés ?

La société de consommation dans laquelle nous vivons depuis 60 ans est en train de s'essouffler du fait de la raréfaction des matières premières, des pollutions et des déchets qu'elle engendre, mais également du refus de millions de citoyens de continuer dans cette voie. Vivre autrement, plus simplement, privilégier la qualité du lien social plutôt que l'accumulation de biens sont des tendances en pleine émergence. Si la décroissance fait débat chez les économistes et les responsables politiques, il faut se demander si une transition de nos sociétés vers des modes de vie plus sobres est nécessaire et faisable.

Table ronde animée par **Pascal GREBOVAL**, rédacteur en chef du magazine *Kaizen*.

Avec : **Mathieu BAUDIN**, prospectiviste, directeur de l'*Institut des Futurs souhaitables* ; **Julien DOSSIER**, fondateur de *Quattrolibi* et auteur du *Betaprogramme*, spécialiste des enjeux des villes durables ; **Nicolas PROUPAIN**, consultant et formateur ; **Alban VETILLARD**, ingénieur, auteur du livre « *Croissance et écologie. Concilier l'homme avec la société de demain* », *Sang de la Terre*, 2013 et un-e représentant-e de **La Nef**, coopérative de finances solidaires.

15H15 : Les solutions pour parvenir à une transition

Des militants, des associations, et des collectivités territoriales n'ont pas attendu que des politiques publiques soient adoptées au plus haut niveau de l'Etat, pour commencer à modifier les comportements dans les domaines de l'agriculture, de l'éducation, de l'économie et de la consommation. Circuits courts, menus bio dans les cantines scolaires, pédagogies alternatives, monnaies complémentaires, troc sont quelques uns des exemples d'une prise de conscience citoyenne qui ne fait que commencer.

Table ronde animée par **Cyril DION**, rédacteur en chef du hors série *Kaizen La Transition en France*

Avec : **Philippe GREEN**, fondateur du guide *Ecofrugal* ; **Yves MICHEL**, fondateur des *Editions Yves Michel* et des *Editions du Souffle d'or* qui depuis 30 ans font connaître des alternatives sociétales ; **Françoise VERNET**, présidente de *Terre et Humanisme* ; **Antonella VERDIANI**, chercheuse en sciences de l'éducation, fondatrice du *Printemps de l'éducation*, auteur du livre "Ces écoles qui rendent les enfants heureux", Actes Sud, 2012 et un-e représentant-e de la fondation *Terres de Liens*.

17H15 : FILM « Le Jeûne, une nouvelle thérapie ? » de Sylvie Gilman et Thierry de Lestrade (55')

Projection suivie d'un débat avec **Thierry de LESTRADE**, co-auteur du documentaire et auteur du livre "Le jeûne, une nouvelle thérapie?", La Découverte, 2013.

MARDI 12 NOVEMBRE

Biodiversité : océans, forêts, faune, flore

11H00 : Quel avenir pour les humains s'ils détruisent la biodiversité ?

Nous sommes entrés dans la 6^{ème} crise d'extinction des espèces depuis le début de la vie sur Terre. A la différence des précédentes qui se sont étalées sur des centaines de milliers d'années, celle-ci se déroule dans un temps très court et empêche la faune et la flore de s'adapter. La vie moderne en est largement responsable. Or en détruisant leur environnement, les humains mettent en péril les ressources naturelles dont ils ont besoin pour se nourrir, boire, et respirer.

Si la fourmi ou le cafard vivent très bien à 75 degrés, ce n'est pas le cas de l'espèce humaine !

Table ronde avec **Arnaud GRETH**, président de **Noé Conservation** et **Christophe ROTURIER**, directeur des programmes du **WWF France**.

14H30 : « Les origines de la pomme (Le jardin d'Eden retrouvé) » de Catherine Peix (52')

Une enquête scientifique internationale dans les forêts épaisses du Kazakhstan à la recherche des origines de la pomme et d'une variété sauvage qui pourrait permettre de se passer de pesticides dans l'arboriculture.

15H30 : Protéger la nature et éduquer à l'environnement

Pour assurer la survie des générations futures, il faut non seulement protéger la nature, mais également faire de l'éducation à l'environnement aux enfants et aux adultes qui n'ont pas toujours conscience de leurs responsabilités. C'est en respectant les plantes, les arbres, les animaux, les océans que l'être humain pourra continuer d'exister dans un monde vivable.

Table ronde avec **Victoire Guillonneau**, chargée de campagne de **Bloom**, association qui œuvre pour la préservation des océans ; **François Lasserre**, entomologiste et auteur notamment du livre « *Toutes les bêtises sur la nature que les grands racontent aux enfants* », Delachaux et Niestlé, 2012 et **Catherine Peix**, réalisatrice du documentaire « *Les origines de la pomme (Le jardin d'Eden retrouvé)* ».

MERCREDI 13 NOVEMBRE

Les dessous du capitalisme vert

11h00: FILM « La Ruée vers le carbone » d'Amy Miller (84')

Byron Martin production Inc (Canada).

Des centaines de barrages hydroélectriques au Panama, des incinérateurs de déchets en Inde, du biogaz extrait de la palme africaine au Honduras, des forêts d'eucalyptus réservées à la production du charbon au Brésil. Ces projets reçoivent tous des « crédits carbone » pour compenser la pollution générée ailleurs. N'est-ce pas là un marché de dupes ?

Projection suivie d'un débat avec Maximes COMBES, membre d'**Attac France** et de l'**Aitec** (Association Internationale de Techniciens, Experts et Chercheurs), engagé dans le projet Echo des Alternatives (www.alter-echos.org) et auteur de « La nature n'a pas de prix » (éd. Les Liens qui Libèrent).

14h00 : Plantes, semences, terres : chronique d'une spoliation organisée

Le processus de privatisation du vivant, dénoncé depuis de nombreuses années par les altermondialistes, subit actuellement une inquiétante accélération. Des éléments aussi indispensables à la vie que les semences, les plantes ou encore les terres, deviennent la propriété exclusive de multinationales peu enclines au partage. Avec quelles conséquences pour les populations ?

Table ronde avec **Raoul-Marc JENNAR**, docteur en sciences politiques, altermondialiste, auteur de « Europe, la trahison des élites » chez Fayard ; **Patrick de KOCHKO**, paysan, coordinateur du Réseau **Semences paysannes** (RSP) ; **Philippe LABRE**, docteur en médecine vétérinaire, spécialisé en homéopathie, auteur d'ouvrages de référence sur les « Médecines naturelles en élevages » : tome 1 et 2 aux éd. Femenvet et **Thierry THEVENIN**, porte-parole du **syndicat SIMPLES**, auteur de « Plaidoyer pour l'herboristerie, comprendre et défendre les plantes médicinales » (éd. Actes Sud).

17h00 : De la biologie de synthèse à l'humain augmenté (transhumanisme)

Voici la plus récente création des laboratoires de l'horreur. La fabrique du “vivant artificiel”, de bactéries au génome synthétique, est l'une des priorités de la stratégie nationale de recherche et d'innovation et des multinationales pour gagner les marchés des carburants et matériaux de demain. On nous promet pour bientôt de la viande poussée en laboratoire. En révolte contre la vie synthétique, les chimpanzés du futur sabotaient, en avril 2013, le pseudo-forum de la biologie de synthèse à Paris.

Après la projection du film de Camille LUDD : « *Les chimpanzés du futur contre la biologie de synthèse* » (12 mn), **débat avec Pièces et Main d'Œuvre** (PMO), atelier d'enquêtes critiques qui a notamment publié « Sous le soleil de l'innovation, rien que du nouveau ! » et « Innovation scientifreak : la biologie de synthèse » (éd. l'Echappée).

JEUDI 14 NOVEMBRE

Epineuses questions d'énergies

11h00 : FILM : « Le monde après Fukushima » de Kenichi Watanabe (1h20')

Deux ans après l'accident nucléaire de Fukushima, la vie des habitants de cette région se poursuit, qui tente d'intégrer au quotidien un élément avec lequel il est logiquement impossible de cohabiter : la pollution radioactive ! Les dirigeants ayant fait le choix de «minimiser la situation au lieu de réduire les risques », les conséquences pour les populations sont inadmissibles, comme en attestent les nombreux témoignages exprimés dans ce documentaire. Un film marquant.

Après la projection, débat en présence du réalisateur **Kenichi WATANABE** et de sa femme **Christine WATANABE**, productrice du film, et de **Cécile ASANUMA-BRICE**, spécialiste en sociologie urbaine vivant au Japon, chercheuse associée à la **Maison franco-japonaise**.

14h00 : En finir avec le nucléaire, une obligation morale

Les accidents nucléaires montrent à quel point les retombées de cette technologie sont immaîtrisables et mortifères. Dépassant - de loin ! – l'échelle de la vie humaine, la gestion du nucléaire engage les hommes sur des siècles, voire des millénaires. Alors que des alternatives existent, les « responsables » décidant de perpétuer cette option énergétique ont-ils bien mesuré l'ampleur des conséquences de leur choix ?

Table ronde animée par **Laure NOUALHAT**, journaliste, spécialiste des questions environnementales à **Libération**, auteur de « Déchets, le cauchemar du nucléaire» chez Arte Editions.

Avec : **Cécile ASANUMA-BRICE**, spécialiste en sociologie urbaine vivant au Japon, chercheuse associée à la **Maison franco-japonaise** ; **Roland DESBORDES**, président de la **Criirad** (Commission de recherche et d'information indépendantes sur la radioactivité) ; **Bernard LAPONCHE**, physicien nucléaire, conseiller international en politique de maîtrise de l'énergie, membre de **Global Chance** et co-auteur, avec Benjamin Dessus, de "En finir avec le nucléaire : pourquoi, comment" (Seuil, 2011) et **Agnès SINAÏ**, journaliste environnementale, maître de conférences à **Sciences Po Paris**, cofondatrice de **l'Institut Momentum**, a coordonné « Penser la décroissance. Politiques de l'Anthropocène » aux Presses de Sciences Po, 2013, et "Fukushima, fin de l'Anthropocène", Revue Entropia, n°12, avril 2012.

16h30 : Energie/climat : les gaz de schiste changent-ils la donne ?

L'exploitation du pétrole de schiste a « détendu » le marché du pétrole : certains s'en réjouissent, pas les écologistes ! Car l'exploitation des gaz et huile de schiste émet beaucoup de CO₂. Or, la hausse d'au moins 2° redoutée par les climatologues semble déjà quasi inéluctable, d'ici 2035. Au-delà de ce seuil, nous risquons « l'emballement » avec des conséquences incalculables pour la vie elle-même. L'arrivée sur le marché de ces nouveaux combustibles fossiles ne remet-elle pas en cause le choix –vital pour l'humanité – d'une véritable transition énergétique ?

Table ronde avec **Corinne LEPAGE**, Présidente de **Cap21, députée européenne, ancienne ministre de l'Environnement**, très active dans la lutte contre les gaz de schiste ; **Thomas PORCHER**, docteur en économie et enseignant en marché des matières premières à **l'ESG Management School**, auteur de l'ouvrage « Le mirage des gaz de schiste » (éd. Max Milo), chargé de cours en économie internationale à **l'Université Paris-Descartes** et un représentant du **Réseau Action Climat** (RAC-France).

11h00 : FILM « KHAOS, les visages humains de la crise grecque »

d'Ana Dumitrescu 1h33')

Ce film décrit la réalité d'un peuple plongé dans la crise. Guidés par l'historien Panagiotis Grigoriou, blogueur de la guerre économique, nous devons les témoins du bouleversant quotidien d'hommes et de femmes jetés dans la précarité par un Etat qui leur a tourné le dos pour répondre aux exigences désincarnées de la finance internationale. Au milieu du chaos, nous les voyons s'ouvrir, échanger, tenter de construire de nouvelles solidarités.

La projection sera suivie d'un débat avec Sophie CHAPELLE, journaliste à *BastaMag*, engagée dans le projet *Alter-Echos* et Roxanne MITRALIAS, membre du *Comité pour l'annulation de la dette du tiers monde* (CADTM) et militante écologiste en France et en Grèce.

14h00 : Société : de l'ère mortifère à l'ère solidaire ?

Depuis son entrée dans l'ère industrielle (située fin XVIII^e), l'empreinte de l'homme sur la planète est telle qu'elle peut se comparer à une force géologique. Certains scientifiques qualifient cette période d'Anthropocène. Mais ce type de développement destructeur du climat, de l'air, de l'eau et des ressources de la Biosphère emmène l'homme droit à sa perte. Tandis que tous les signaux sont au rouge, l'humain trouvera-t-il le chemin qui le sortira de l'impasse qu'il a créée ? Sur cette voie, des pistes pourraient s'avérer précieuses, qui tournent le dos au modèle existant, substituant le durable à l'éphémère, la qualité à la quantité, la coopération et la solidarité à l'individualisme...

Table ronde animée par Thierry BRUN, journaliste, rédacteur en chef adjoint de l'hebdomadaire *Politis*, auteur de « Main basse sur les services » (éd. Desclée De Brouwer).

Avec : Philippe CHIBANI-JACQUOT, journaliste qui écrit sur l'économie sociale et solidaire, les alternatives et la transition écologique. Il a récemment publié le « Guide de l'entrepreneur social », avec Thibault Lescuyer (éd. Rue de l'Echiquier, nov. 2013) et coordonné avec Philippe Frémeaux « La Fabrique de l'innovation sociale » (éd. Alternatives Economiques Poches, juin 2013) ; Didier HARPAGES, professeur de sciences économiques et sociales, objecteur de croissance et détracteur du développement durable, auteur de « Questions sur la croissance. Mythes et perversités » (Sang de la Terre) et, co-auteur, avec Serge Latouche, de « Le temps de la décroissance » (édit. Le bord de l'eau) et Anne-Sophie NOVEL, Journaliste et blogueuse spécialisée dans l'écologie et les alternatives durables, co-auteur, avec Stéphane Riot, de « Vive la corévolution : pour une société collaborative » (Ed. Alternatives) et du « Guide du locavore, pour mieux consommer local » (éd. Eyrolles).

16h30 : Prospective : « Fin de l'occident naissance du monde »

Le modèle de développement occidental n'étant pas généralisable à l'échelle planétaire, pour éviter les tensions écologiques, sociales et géopolitiques qui pourraient naître de la perpétuation de leur type de société, les occidentaux doivent entrer dans l'ère du partage, de la tempérance et de l'éthique. L'Europe est-elle prête à la « sobriété heureuse » ? Quels changements cela suppose-t-il ?

Conférence d'Hervé KEMPF, journaliste écologiste, fondateur de *Reporterre* le site de l'écologie, auteur d'ouvrages traduits dans plusieurs langues dont « Comment les riches détruisent la planète », « L'Oligarchie ça suffit, vive la démocratie » et « Fin de l'Occident naissance du monde » (éd. Seuil).

18h00/NOCTURNE : FILM « Tous au Larzac ! » de Christian Rouaud (2h)

Ce film témoigne de la lutte pacifique extraordinaire qui fut celle des paysans du Larzac contre l'extension, en 1971, d'un camp militaire sur leurs terres. La mobilisation de ces paysans radicaux, créatifs, attachants, finira par rencontrer le cœur des français, au point que leur mouvement trouvera des ramifications dans tout le pays. Le serment de ne jamais céder leurs parcelles les a soudés par delà une quantité d'épreuves incroyables, qui dureront dix ans ! Leur victoire n'en est que plus belle, qui est celle de la légitimité face à la force. Une superbe leçon où le pot de terre gagne contre le pot de fer.

Projection suivie d'un débat avec quelques protagonistes de cette superbe aventure humaine : **Michèle VINCENT**, ancien membre du Comité Larzac Paris (fac de Jussieu), membre actuel de l'APAL (Association Pour l'Aménagement du Larzac ; **Léon MAILLE**, paysan (Ferme de Potensac) ; **Marizette TARLIER**, paysanne, femme de Guy Tarlier, figure de proue du mouvement, aujourd'hui décédé (Ferme du Devez Nouvel).

SAMEDI 16 NOVEMBRE

Terre et souveraineté alimentaire

11h00 : FILM « Notre dame des luttes » de Jean-François Castell (52')

L'occupation de la ZAD (Zone à Défendre) à Notre Dame des Landes près de Nantes, est devenue symbolique : là, tout un monde en devenir, toute une population rebelle et alternative s'oppose pacifiquement au vieux monde, celui des aménageurs, des banquiers et des avionneurs, pour soustraire des terres agricoles, des bocages et des forêts à l'appétit des bétonneurs. Les premiers visent la souveraineté alimentaire, les seconds la croissance effrénée et chimérique d'une région.

Film suivi d'un débat avec Jean-François CASTELL, le réalisateur et Françoise VERCHERE, Conseillère générale de Loire Atlantique (Parti de gauche) ; un membre du **Collectif de soutien IDF** à la lutte de Notre Dame des Landes contre l'aéroport de Nantes et d'autres représentants des mouvements « **Zadistes** ».

14h00 : Alimentation : quelles conditions pour une production relocalisée et de qualité ?

Les méthodes de l'agro-industrie ne parviennent plus à convaincre : entre OGM, pesticides, conservateurs et viandes aux antibiotiques, la nourriture industrielle n'a plus la cote. La population demande de la qualité et du local. Dans cette optique, la France est très officiellement entrée dans l'ère de l'agriculture durable et de l'agro-écologie. Mais comment cela se traduit-il sur le terrain ? Comment progressent la relocalisation de la production alimentaire, les circuits courts, l'installation paysanne, les magasins de producteurs, l'approvisionnement des cantines biologiques, etc. ?

Table ronde animée par **Marie ARNOULD**, rédactrice en chef des *4 saisons du jardin Bio*.

Avec **Eliane ANGLARET**, administratrice de la Fédération de producteurs et de consommateurs biologiques **Nature & Progrès** ; **René LOUAIL**, Conseiller régional **Europe Ecologie les Verts** (EELV) de Bretagne, **Aurélie TROUVE** (sous réserve), coprésidente d'**Attac France** ingénieur du **GREF** (Génie Rural des Eaux et des Forêts), docteur en sciences économiques et maître de conférences à l'Établissement national d'enseignement supérieur agronomique de Dijon (**ENESAD**) et **Catherine HERAULT-FOURNIER**, enseignante-rechercheuse en sociologie à l'**ESA d'Angers**, co-auteure de « Au plus près de l'assiette » chez Quae éditions.

17h00 : L'accaparement des terres, une menace pour la souveraineté alimentaire ?

Un phénomène d'accaparement de terres s'observe depuis plusieurs années à travers toute la planète. Si ce même terme d'accaparement revêt selon les cas des réalités bien différentes, il représente, par son amplitude, une menace considérable pour des populations déjà fragilisées, les privant de sols à cultiver et de ressources vivrières indispensables. A terme, c'est l'aspiration à la souveraineté alimentaire des peuples touchés qui est remise en cause.

Table ronde avec **Michel MERLET**, directeur d'**AGter**, une association pour Améliorer la Gouvernance de la Terre, de l'Eau et des Ressources naturelles, co-rédacteur de « Les appropriations de terres à grande échelle », un document du Comité technique « Foncier et développement » ; **Jean-Louis RASTOIN**, Professeur émérite à Montpellier **SupAgro**, Directeur de la Chaire **Unesco** et du réseau **Unitwin** en Alimentation du monde, a écrit, avec Gérard Ghersi : « Le système alimentaire mondial ; Concepts et méthodes, analyses et dynamiques » (éd. Quae) et un membre du mouvement **Reclaim The Fields** (sous réserve).

DIMANCHE 17 NOVEMBRE

Un monde en quête d'humanité

11h00 : FILM « Désertion sensible » d'Alain Saulière et Thierry Ribault (1h42')

Fruit du travail prospectif d'un chercheur en socio-économie (Thierry Ribault) et d'un documentariste sensitif (Alain Saulière), ce film tente de rendre compte de la notion d'émergence. La désertion sensible n'est pas une fuite du monde mais au contraire une manière de se remettre au centre du monde. Pour les auteurs : « C'est la possibilité que chacun s'alloue de redonner vie à ses sens, tout en retrouvant du sens dans sa propre vie ; quitte à aller à la rencontre des ombres de sa réalité. »

Projection suivie d'un débat avec le réalisateur Alain SAULIERE.

14h00 : FILM « La pandémie du Nouveau monde : l'éveil des consciences citoyennes » de Nazzarena et Christophe Del Debbio (26')

Tandis qu'en 2009 l'Etat Français achète 94 millions de doses contre la grippe A (H1N1) pour mener une campagne massive de vaccinations, Nazzarena s'indigne. Ne trouvant aucune réponse satisfaisante sur la pertinence de cet acte médical recommandé à tous, elle se lève pour savoir. Ce qu'elle vit comme un scandale va la « réveiller » à la citoyenneté. Le chemin qu'elle emprunte alors lui vaudra des rencontres inespérées...

Après la projection de la version courte du film, débat avec la réalisatrice Nazzarena, qui accueillera certains des acteurs du changement apparaissant dans son documentaire :

Fabrice ANDRE, ingénieur, inventeur de technologies alternatives ; **Murielle DESCLEE**, maraîchère biologique et **Jean-Luc MARTIN-LARGARDETTE**, journaliste essayiste, auteur de « L'information responsable : Un défi démocratique » (édition Charles Léopold Mayer).

16h00 : Florilège d'initiatives pour un monde en émergence

Table ronde animée par **Cécile CROS**, titulaire d'un master en gestion de l'environnement de l'Université de Plymouth (GB), et auteure, avec Lionel Astruc, de « Manger local. S'approvisionner et produire ensemble » (éd. Actes Sud). Elle nous présentera des porteurs de projets sources d'espoirs en termes d'écologie et d'éthique, des initiatives « à portée » de tous, que nous pouvons soutenir et/ou dont nous pouvons nous inspirer pour les transposer dans notre réalité.

Avec GERMAIN, fondateur et responsable du *Village Emmaüs Lescar Pau* ; **Véronique LACOMME**, gérante de la Coopérative *Andines*, adhérente de *Minga* : « Agir ensemble pour une économie équitable » ; **Marc MOSSALGUE**, représentant d'*Energie partagée* ; un membre delà *Guérilla Potagère*.



Café Ecolo

Rencontres et animations

SUR LE STAND DE NATURE & PROGRES, PAVILLON 1

Dimanche 10 novembre toute la journée

Association Inf'OGM

Manipulations des plantes, où en est-on ?

Lundi 11 novembre à 15h

Dominique Jeannot (Aspro pnpp) et Thierry Thévenin (syndicat SIMPLES)

Atelier cuisine et dégustation

« désherber pour votre assiette : le buffet de résistance »

Mardi 12 novembre à 15h

Rencontre avec les producteurs Nature & Progrès. Produits à base de plantes

Mercredi 13 novembre à 15h

Moutsie Claisse

Atelier pratique « faire soi-même son dentifrice à base de plantes »

Jeudi 14 novembre à 15h

Rencontre avec les producteurs Nature & Progrès. Produits de la vigne

Vendredi 15 novembre à 15h

Christian Escriva, producteur de plantes médicinales, le Gattilier

« Rencontrer les plantes selon la méthode de Goethe : crus de lavandes sauvages et cultivées, tests olfactifs »

A 18h30

Rencontre dédicace avec Hervé Kempf

Samedi 16 novembre à 15h

Rémi Gamet, apiculteur

Quelles plantes pour les abeilles en Ile de France ?

Dimanche 17 novembre à 15h

Association Inf'OGM

OGM dans mon assiette : comprendre l'étiquetage des aliments



Les exposants 2013

ENSEIGNE	N°STAND
ACUPUNCTURE ELECTRONIQUE	M18
ADN - LE PÈRE JEAN	K16 et N19
AGNES BIO	A 1/B 2
AGRICULTEURS EN PAYS D'OC	E31/F28
ALEPIA	L 3
ALGO SYSTEMS	I 3
ALIMEA	G17
ALPADERM - COSMÉTIQUE SUISSE	J 7
ALPES SANTE NATURE	R11/R24
ALTER MODA EQUIBIOZ	F 5
ALTER MUNDI	I 6
ALTERRENAT PRESSE	PAV23
AMANPRANA	N18
AMBIAENCE CADE	O 2
AMBIAENCE ET BIEN-ETRE	G19
AMBRE ET ARGENT	K 5Bis
ANA CICIARELLO	C 3
ANDES MADE	D 2
ANGORA AU COEUR DE LA DOUCEUR	H 7
ANNAPURNA	C16
APICULTURE LA BORDA D'AMBROSI	H15
AQUA-TECHNIQUES "DOULTON"	P 9
AQUANATURA	E 5
ARDELAIN	H13/I17
ARGANATICUM	J 5
ARGENT COLLOIDAL	O 9
ARGILAURA	I 7
ARGOUSIER PRANNA	M16
ARPLAY EDITIONS	PAV13
ARROSSOIR ET PERSIL	EXT
ART ATLAS NATURAL PRODUCTION	C 1
ART SLAWA	E 1
ARTISAN CUIR GORGES DU VERDON	G 8
ARTISANS ANONYMES	I13
ARTISANS LIBRES	E 2
ASIECO GINSENG	K 7
ASPAS	PAV49
ASPRO PNPP	PAV 7
ASSOCIATION KOKOPELLI	PAV35
ASTERALE	O 6
AT CERAMIQUES	C 6
ATELIER DE LA BALEINE FRANCE	Q 4
ATELIER WILCOST	D 4
ATLASVITALE.CONSLT & FORMATION	O7
AU CHOCOLAT DU CLOS DE L'ARCHE	D22

AU FIL DES SAVEURS	G20
AU JARDIN FACILE	PAV 28
AU LYS DE REJANE	EXT
AU PARADIS DU BOIS	G11
AU PAS DE L'ALPETTE VOYAGES	PAV51
AURIS	K15
AUX TRESORS DE LA PERSE	A 3
AZ. AGR. LE LAME S.S. - DEMETER	H34
BALLOT FLURIN APICULTEURS	L10
BALNEA-NATURE.COM	Q19
BARAMEL LE PAIN D'EPICE DE RENNES	D40
BAUMSTAL	G12
BEAVERHILL DISTRIBUTION SAS	N 3 bis
BEENDHI	G16
BELVAS CHOCOLATS	B 4
BERNARD SOLFIN	D 1/E 4
BIBOL	F 7
BIBOU EN BIO	H12
BIERES NATURAL MYSTICK	F 9
BIJOUX DE LA NATURE	I 8
BIJOUX TERRE ET OR ANNE BRUCKER	C 4
BIO AND GO - HILDEGARDE BINGEN	D30
BIO CHAMPI	A 1/B 2
BIO-CAMBRESIS	C32
BIO-DYNAMIE ESPACE DEMETER FRANCE	H21
BIOCOOP	G27
BIOFLORAL	O18
BIOLO'KLOCK	A 2
BIONAT	I10 bis
BIOPASTILLE BIOFOREZ	G14
BIOPROLINE	P13
BIOSIRIS	K19
BIOTROPICAL	A12
BJORG	G25
BODY NATURE	O11
BOISARD FILS DOM. DU MORTIER	A 1/B 2
BOP & GO HILDEGARDE BINGEN	D30
BRACELETS CUIVRE	O 4 bis
BRARD BLANCHARD PINEAU COGNAC	D17
BY ANTOINE & FRED	F 3
C.COSMÉTIC & BEAUTÉ	L15
CAFE LA MINGA	PAV 46
CAFÉS CHARLES	J24 & P2/Q1
CASA BAILADORA BODEGA ESPANA	A 14
CASCINA LAGO SCURO	C31
CASTAGNA. VALLERUSTIE. VINCENSINI	H24
CATHERINE CARPENTIER	G 3
CATTIER	M 9
CCSP BIEN ETRE	P15 et Q15

CD DES CONFÉRENCES - DIF PRODUCTIONS	PAV3
CERAMINOX	D33
CHABLIS GOULLEY	C33
CHAMPAGNE A ET J BEAUFORT	F26
CHAMPAGNE ARDINAT JOSÉ	D23
CHAMPAGNE VINCENT COUCHE	G20 Ter
CHARCUTERIE DU DOUBS MICHAUD	B 9
CHATAIGNES DES CEVENNES	G20 bis
CHATEAU CAJUS	B 6
CHATEAU DE MAYRAGUES	H23
CHATEAU GRAND PLANTIER	G30
CHATEAU HAUT MALLET DOMAINE DU BOURDIEU - VIGNOBLE BOUDON	E30
CHÂTEAU LE PUY	D25
CHATEAU LES MINAUDERIES	F27
CHATEAU MERIC	E22
CHATEAU MOULIN DE LAGNET	F10
CHATEAU RICHARD	C26
CHATEAU SAINT HILAIRE GRAVES	F13
CHIN MUDRA	G 7
CIDRE - POIRÉ - LEPELTIER	E27
CIGALES IDF - FINANCE SOLIDAIRE	PAV 45
COCOONING STORY AROMATHERAPIE	M19
CONFISERIE DES GARRIGUES	D34
COOPERATIVE AJDDIGUE	H26
COTEAUX NANTAIS	E19
COULEURS DE SOIE	C 2
COURELA BIO OLIVICULTURA	B 3
COUSSINS CHAUFFANTS AUPRETRE	J16
COUTELLERIE ERIC BOISSET	EXT
CREA-LAND	PAV26
CREA9	E 7
CREATION MARRAK	J10
CREDIT COOPERATIF	PAV44
CREPERIE BIO	J2/K1
CRIIRAD	PAV22
CROUSTISUD	B15
CURCUMAXX	M14
D.E.L FRANCE	F25
DAVIDSON DISTRIBUTION	L 1
DE BARDO NEZ OREILLE OEIL	N 6
DEAOLIVA AZ. AGR. BIOLOGICA	L18
DECOREZ VOS ONGLES	O13
DEVA LES EMOTIONS	L19
DIETI NATURA	N16
DIFFUSION TRADITIONNELLE	Q17
DIRECT NATURE	M 8
DISTILLERIE ESSENCIAGUA	N10
DISTILLERIE LUEUR DU SUD	J11
DOCTEUR VALNET AROMATHERAPIE	N 7/O10

DOMAINE DE CANTALAUZE	E31/F28
DOMAINE DE LA BALAN	D28
DOMAINE DE LA BALAN	EXT
DOMAINE DE LA MABILLIERE	A 1/B 2
DOMAINE DE LA TRIBALLE	B15
DOMAINE DE LA TRONQUE	E31/F28
DOMAINE DES CEDRES	F24
DOMAINE DU CHENE VERT	B11 bis
DOMAINE DU PONT DE BREUX	B11
DOMAINE DU TRAGINER	E14
DOMAINE GEORGET SAINT NICOLAS	C30
DOMAINE LA ROSIERE	A 8
DOMAINE LEROUX VINS D'ANJOU	D17
DOMAINE MAS DELMAS	A11
DOMAINE RICARDELLE DE LAUTREC	E29
DOMAINE THEULET-MARSALET	E20 bis
DOMMAGE QUE J'AIE PAS FAIM !	EXT
DOUCHE GEOTHERMALE SANS SAVON	N11
DUOMA SARL	O15
EAU VITEV	R 7 bis ou R14
ECO-H2O	R 3
ECO-WORMS COLLAVET PLASTIQUES	PAV32
ECOIDEES SARL	M 3
EcoLoco ARTISAN MODE ETHIQUE	I 1
EDITIONS DE TERRAN	PAV19
EDITIONS TREDANIEL	M17
EDITIONS TRIADES	K 2
ELEC PLUS	R 5
ENERCOOP	PAV47
ENERGIE PARTAGÉE	PAV47
EPIL SPRING RESSORT EPILATEUR	Q13
ESENKA - LABORATOIRE PALTZ	J13
ETERNAL FLOWERS - BIJOUX FLEURS	J18
EUROCOUETTES	Q 3
EVEN BIJOUX	H10
FAMILLE HABERT GAEC DE LA GRENNNE	A 4
FAMILLE MARY GELEE ROYALE BIO	N17
FARFALLINA LA NEBULEUSE	I11
FAVRICHON ET VIGNON	F18
FEDERATION D'HYGIENE NATURELLE	PAV 38 bis
FERME ALBRECHT	D 7
FERME DE GORGEAT	A 1/B 2
FERME DE LA NALIERE	D30 ou D27
FERME DE MALSIFREGUE	E31/F28
FERME DES ARNAUD	H28
FERME SAINT ROCH	A 7
FERMIERS DU BORD DE SÈVRE	B10
FINANSOL - FINANCE SOLIDAIRE	PAV45
FINN COMFORT	M 6

FLAMANT VERT	J14
FLEURANCE NATURE	M15
FLLI BURGIO SICILIA	E38
FLORE ALPES - ARGOUSIER BOULEAU	L11
FLORE DE SAINTONGE	J 6
FNAUT USAGERS DES TRANSPORTS	PAV 18
FOODY FOOD (SOUS-VIDE)	H20
FORMATION HERBORISTERIE ARH	PAV9
FRANCIS DE BEYSSAC MAROQUINIER	H 3
FROMAGERIES MARCEL PETITE	E17
FRUCTIVIA	M20
FUTAINE LITERIE COTON BIO	O 5
G5 SILICIUM ORGANIQUE	P 5
GAEC DE LA FERME DE TRUTTENHAUSEN	G25
GARRIGUE FINANCE SOLIDAIRE	PAV45
GAULT - ERGONOMIA 14	K14
GAYRAL ARGOUSIER BOULEAU	K21
GELÉE ROYALE FRANCAISE V. OUDOT	G30 bis
GEN'AISE	D10
GIE LES ELEVEURS BIO DU LOIR-ET-CHER	A 1/B 2
GITES DE FRANCE - ILE DE FRANCE	PAV41
GITES DE FRANCE ILE DE FRANCE	PAV41
GITES DE FRANCE SEINE ET MARNE	PAV 41
GLACES CARESSE ET CALINE	N 4
GOUJOT MICHEL	C34
GOURMANDISES PERMISES	E31/F28
GRAIN DE VIE RESTAURANT TRAITEUR	B12
GRAINE D'ENVIE	E25
GRAINES GERMEES MACÉRÉES	L14 et K 3 et N 3
GREEN SLEEP	N 5
GREENPEACE	PAV21
GUAYAPI	J11 bis
HABITATS SOLIDAIRES (FINANCES SOLIDAIRES)	PAV 45
HALTE NATURE SAFA	F30/G37
HARMONIC	G26
HELIOBIL MOBILES SOLAIRES	C 8
HERBES SAUVAGES HAUTE PROVENCE	D18
HISTOIRES D'ALPAGA	C 5
HISTOIRES D'ORIENT BOUTIQUE	I 9
HOLISTE - BOL D'AIR JACQUIER	P24
HOLONAGE	K17 bis
HUILE D'OLIVE DE GRÈCE	F18 bis
HUILE SACRÉE DE MADAGASCAR	L22
HUILERIE SAVEURS BIOHUILES C. VILAIN	E18
HUILERIE VIGEAN	D14
HUILES ESSENTIELLES MARTINETTI	P20
HUILOREINE	D35
HUITRES NEVEU	EXT
HYDROLAX	O14

I. MANAGEMENT FRANCE	O 5 bis
IBBEO COSMÉTIQUES	M23
IL DIVIN PORCELLO	F14
IL GRIFO	H36
ILTAMAR	Q 2 bis
IRABE	PAV 4
ISABELLE FAURE	I 5
J'AIME LE VERT	EXT
JEAN HERVE	E11
JEUNE ET RANDONNEE	PAV 38 bis
JOKAT PANDORA	F 4
JP FRANCE NATURE	N24
KABA NATURE	EXT
KAETITIA ROSE	G 9
KALLAWAYA DIRECT MACA-BLACK MAORI	L 7
KAPEÔ CHAPÔ...	D11
KENKA CHAUSSURES ECOLOGIQUES	E 6
KIDIKADO	L 6
L-CHANVRE	H18
L'AME DES SIMPLES	P 4
L'AMI DU VENT	PAV53
L'ARBRE AUX PAPIERS	G13
L'ART TISSÉ	E 9
L'ATELIER BY BRUNO	D 9
L'EVASION AU NATUREL	L17
L'OR VÉGÉTAL	H11 bis
L214 ÉTHIQUE ET ANIMAUX	PAV39
LA BASSE-COUR DE CARCASSONNE	F31
LA BOUILLOTTE MAGIQUE	M12
LA BRASSERIE DU PILAT	H17
LA CANTATE DU CHANVRE	D 8
LA CASE A GOURDES	R 8
LA CERAMIQUE POLONAISE	C11
LA CHEVRERIE DE L'HERMET	B 1
LA CHOCHOTTE DU BOULON	B11
LA FERME AUX ESCARGOTS	F20
LA FERME BIO DE SAINT BONNET	E36
LA FERME DE GRANDCHAUD	EXT
LA FERME DE LA METAIRIE	A 5
LA FERME DU GROS CHENE	E26
LA FERME DU LECONET	C37
LA FERME ECOLOGIQUE	N 2
LA FERME S'EGARE PORC NOIR	E31/F28
LA FROMAGERIE BIO	G22
LA HAIE GOURMANDE	A 1/B 2
LA LUMIERE DE BEN	I 2
LA MANDORLE	C27
LA MORELLA - FERRETTI ENIO	C31
LA PETITE COMMANDERIE	E34

LA ROUTE DES COMPTOIRS	E33
LA SAVONNIÈRE DU MOULIN	N 9
LA VIE EN HERBES	B 1 bis
LAINE DE PAYS D'AUVERGNE	H 8
LAIT DE JUMENT BIO	K20
LATAPPY SOPHIE CERAMISTE	H 9
LAURALEP	N22
LAURENT LAINE	Q18
LAVANDES COMPAGNIE	M 5
LE BIO D'OLIVIER	C35
LE BOL CHANTANT	Q 9
LE COMPTOIR D'HERBORISTERIE	F 8
LE GALLINE FELICI	H19
LE JARDIN DE SELMA	EXT
LE PAIN DE BELLEDONNE	F17
LE PETIT BULGARE	E16
LE RAYON NATURE	Q12
LE SAC DU BERGER	E12
LE SHOGGI ATELIER GAUBERT	M 4
LE SOLEIL ET LA LUNE	C14
LE VERGER DU LIMOUSY	H23
LEMAIRE	F11
LEPRODUCISEAU	Q11
LES ABEILLES D'HELENE	D30
LES AMANINS	PAV 36
LES AMIS DE JULIET	G31
LES ANES D'AUTAN - PRODUCTRICES BIO	J 3
LES FLEURS DE BACH	J15
LES GOMMES MAGIQUES	PAV32
LES HUILES OLIVES DU SOLEIL	D30
LES JARDINS D'OLLIVIER	PAV28 bis
LES JARDINS DE GAIA	D26
LES JOYAUX DE MADAGASCAR	N 4bis
LES MOULINS D'ALMA	H30
LES NOCES DE KNA CHANvre	J 7BIS
LES NOUVEAUX ROBINSON	G28
LES PIONNIERS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	PAV10
LES SABLES DE PROVENCE	E15
LES TENDANCES D'EMMA	L12
LES VERGERS DE DIODE	B 5
LIFEFOOD	E36 bis
LIGUE FRANCAISE CONTRE LA VIVISECTION	PAV42
LITERIE BONNET	Q 7
LITERIE COULEUR COTON	P10
LITERIE NATURELLE ET BIO JV HABITAT	P11
LOLA BON'HEURE	C10
LOOJATEA	EXT
LOU MALIGNOL	F29
LUMINOTHERAPIE	L23

LUNA BEAUTE	K18
LUNASOL BIJOUX	C13
MACA JUNIN - PÉROU	L20
MAGNETIX WELLNESS	R20
MAISON BERTHE GUILHEM	L 4
MAISON CHUPIN PERE 9 RUE EPENNES BOURNAND	D16
MAISON JOSEPH	G10
MANGALAM	O 4
MARQUETERIE D'ART CIAMARONE	F 6
MASALCHI EPICES BIO	C22
MAX LABBE GERMOIRS EN GRES	H14
MELI-JO RESTAURANT	H27
MELISSAMBRE BOIS ET MODE	E 8
MEYER EUGENE VINS D'ALSACE	E21
MIEL DES COTEAUX DE BOURG	C25
MIELLERIE DU MONTEIL	C15
MIELS DAVAL	G18
MIELS PICARD ARDECHE	C24
MOHAIR AU COEUR	F 1
MONASTERE DE SOLAN	D20
MONDIAL UBERTI'S	M 7
MOULIN	D38
MURPROTEC	R 3 bis
N. LATOUR DE FONTANAS NATUROPATH	K23
NANARD LE SAVOYARD	D37
NAT - ALI	D32
NATURE & PROGRES	PAV 1
NATURE EN BULLES / EN BOIS	L17
NATURE ET BEAUTE - CLEYET MERLE	R22
NATURE ET CACAO	C28
NATURE'L DISTRIBUTION PLOCHER	N14
NATUROCONCEPT	L13
NO EGO	R 1 bis
NODOVA	D6
NOIX DE GRENOBLE - VALNOIX	G15
NOIX DE GRENOBLE - VALNOIX	G15
OCCITANOIX	D21/E20
OCEANE ALIMENTAIRE	D31
OLEONAGRE - GAEC DE CROZEFOND	N12
OMNICUISEUR VITALITE	F19
OMOYE	M11
OPINEL	H 5
OR DES INCAS	C 9
OREILLER VÉGÉTAL	Q 9 bis
OSKAN	K10
OZOANE	L 5
PACHAMA'	D15
PAMELA JACOBS	G 4

PAPIECO PAPIER RECYCLE	F 2
PARADESA	L 8
PARC NATUREL REGIONAL - MORVAN	PAV50
PARFUM DE CAMPAGNE - DORLOTTE	O 4 bis
PEAU-ETHIQUE	E10
PERL'AMANDE	E23
PHYTOBRENNE JARDIN DES MAGIES	A 1/B 2
PINARD ET FILS	D29
PISCICULTURE PAOL	EXT
PJ NATURA SPEEDULINE	K 8
PLIM : BIEN-ETRE & INTIME	G 6
POLLENERGIE SAS	I15
POURPENSER EDITIONS	PAV24
POWER PAT	R14 et R16
PRESTIGE AMARYLLIS	EXT
PRODUCTEUR PRUNEAUX MARTIN JM	H32
PRODUITS BIO REUNION TIPLANTERRE	F23
PUR NATUREL	O 2 bis
PURETE - KARITE SAUVAGE	M21
QUELLE EST BELLE COMPANY	PAV33
QUESACK	G 2
QWETCH	R 1
RANDONNÉES ESPACE EVASION	PAV40
RANDONNEURS D'ILE DE FRANCE	PAV52
RAYFORCE	P16
REBELLE SANTE	N18 bis
REFLEXOLOGIE ENERGETIQUE SENSITIVE	J20
RESEAU ENVIRONNEMENT SANTE	PAV 2
ROBIN DES BOIS	PAV 27bis
ROLLING MASS	J22
ROOL'IN	R 1
ROSÉE DE LA REINE	H 2
ROSTAIN CHARCUTERIE CONSERVERIE	A11
ROWENTA	Q14
SAFRAN BIO DU GATINAIS	A 1/B 2
SAJANI	G 5
SALDAC COMMERCE EQUITABLE	D12
SARANGHI	PAV16
SAS GERMLINE	A10
SAUCISSONS ET FROMAGES DE L'ITALIE	
SAVEURS DU VERCORS	F22
SAVONNERIE ARGASOL	K 9
SAVONNERIE LOUISE EMOI	M23
SCEA LE GATTILIER	K 6
SCOP VIBEL	L 6
SEA SHEPHERD FRANCE	PAV 20
SEL NATUREL DE GUERANDE	C19
SEMELLES A EAU MEDICOVI	K13
SENFAS	E28

SENSIBOOT	C 7
SEVE DE BOULEAU VEGETAL WATER	M 2
SHARINI PARFUMS NATURELS	O17
SIETADOU L'ARTISAN DU BOIS	Q 6
SILICIUM G5 ECOVARENNE PARIS	N 1
SO'SENZ BIO	J 9
SOIERIES DES CEVENNES - EYOS	H11
SOLALTER	E32
SOMMEIL NATURE	O12
SORBIOP EARL	J 8
SORELIA	P14
SOSCUISINE.COM	K11
SOUFFLE D'OR & YVES MICHEL	J 1
SOURCE CLAIRE	O19
SPIRU.FR	M18bis
SPIRULIFORM SPIRULINE	K 4
SPIRULINE DE LA COTE BLEUE	L14 bis
STENTZ ANDRÉ VINS D'ALSACE	C17
STUDIO LES TROIS BECS	PAV17
SUPRA FRANCE	R 9 bis
SYNDICAT SIMPLES	PAV 6
TABLE DE DOCUMENTATIONS	I 4
TACA D'OLI	G25 bis
TAGLAN	P 1/Q 2
TAPOVAN	C36 & C39
TARTES FLAMBÉES	EXT
TATAMI CONFORT	Q 8
TER'NAT - S'ATRA SARDIGNA	G24
TERAFEU TERAFOUR	F 6 bis
TERRE DE CHANVRE PURE-SATIVA	C12
TERRE ET NATURE	O 3
TERRE ET VOLUP'THE	G29
TERRE VIVANTE	PAV34
TEXTES THEOSOPHIQUES	N20
THOMAS LE JARDINIER	B 7
TOILETTES SECHES LECOPOT	R10
TOM ET LUMI	H12
TOPAS WHEATY	D36
TOURNAGE SUR BOIS MORAND	H 4
TRAIT D'AVENIR	EXT
TRIDYN	P14
UN MONDE VEGAN	D36
UTOVIE EDITIONS	D19
VAIRO - PRODUITS DEMETER ITALIE	G33
VANILLE ENTREPRISE	G25 ter
VAPODIL ADAX'O	R 6
VENT D'AILLEURS	J12
VEPI	P 3 et P 6
VERGER DE LA GUILLAUMIE	E26

VETEMENTS EN COTON ET CHANVRE	I10
VIANDE BIO VILLEMIN	H23
VIBRATIONS ENCENS	H 6
VIGNETIPERNIGOTTI	F21bis
VIJAYA	E24
VIV' LES FIGUES	E14
VIVRE EN HARMONIE	H16
WECF - WOMEN IN EUROPE FOR A COMMON FUTURE	PAV 2
YOGI TEA	D41