Marjolaine le Salon Bio

DU 4 AU 12 NOVEMBRE 2017

PARC FLORAL DE PARIS

ALIMENTATION - VIN - BEAUTÉ
MODE - DÉCO - BIEN-ÊTRE
SANTÉ - MAISON - TOURISME
JARDIN - ÉCOLOGIE

Dossier de Presse

Infos pratiques 3
Le salon 3
La Bio en France 4
Actualités 6
Tendances 8
Portraits choisis 10

www.salon-marjolaine.com

le salon

HORAIRES

- 10h30 - 19h
- Nocturne jusqu'à 21h vendredi 10 novembre
- Dernière entrée : 1/2 heure avant la fermeture

TARIFS

- Plein tarif 10 € donnant accès aux stands, conférences et ateliers
- Entrée à prix réduit 7 € au lieu de 10 € à télécharger sur **www.salon-marjolaine.com**
- Tarif réduit 7 € (adhérents Nature & Progrès, chômeurs, invalides, étudiants, bénéficiaires du RSA)
- Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans

ACCÈS

- Métro Château de Vincennes (ligne 1), navettes gratuites sortie 3 (tête de rame)
- Bus 112 (arrêt Parc Floral, stade Léo Lagrange, Plaine de la Faluère)
- Vélo & voiture : parkings et emplacements gratuits autour de l'entrée du Parc des expositions

SERVICES VISITEURS

- **La boutique du salon** : commander sur la boutique en ligne du salon **www.sevellia.com** et retirer ses achats sur place
- **Livraison** : gratuite à la voiture, payante à domicile (min. 130 € d'achat) à Paris et dans certaines banlieues
- **Vestiaire** 2 €
- **Consigne** : gratuite pour les achats du salon
- **Accueil visiteurs** : programmes, plans, renseignements à l'entrée du salon. Animaux de compagnie interdits, sauf chiens d'aveugle
- **Restauration bio** sur place

La liste des exposants est à retrouver sur le site
www.salon-marjolaine.com/visiteurs/liste-des-exposants

Marjolaine, le plus grand marché bio de France, précurseur de la vie en mode bio

En 1976 – décrétée année de la qualité de la vie par le gouvernement de Jacques Chirac – Nature & Progrès crée l'événement en organisant le premier salon bio français.

Près de 30 000 visiteurs, curieux ou attachés à ce nouveau mode de vie et de consommation, viennent rencontrer la petite trentaine d'exposants qui a investi les 2 000 m² de l'enceinte de l'ancienne gare de la Bastille.

Précurseur et référence absolue des adeptes de la vie en mode bio, Marjolaine a connu une belle évolution et accueille désormais près de 80 000 visiteurs friands de découvertes, d'astuces, de produits et de conseils pour vivre mieux.

Le salon est passé de 30 exposants à ses débuts à 560 exposants triés sur le volet par un comité de sélection indépendant et rigoureux, sous l'égide de Nature & Progrès.

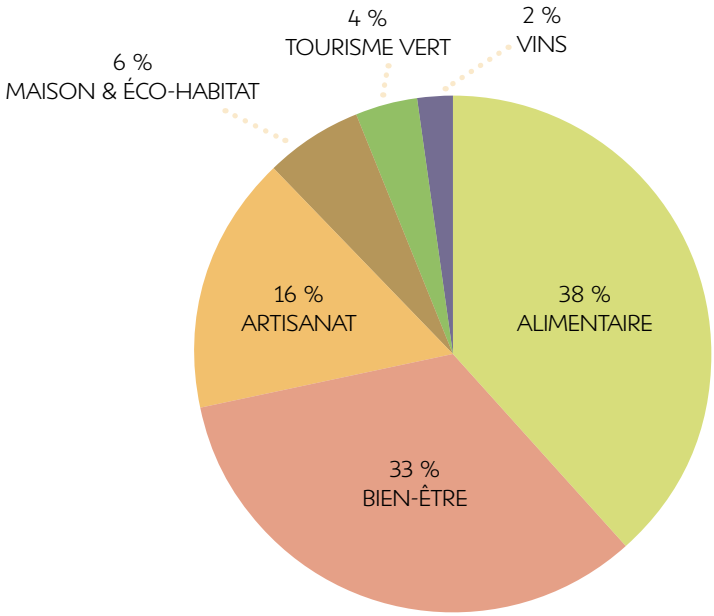
Pour revivre l'ambiance des grands moments du Salon Marjolaine, l'Institut National de l'Audiovisuel (INA) a mis en ligne les reportages et documentaires de l'époque. **www.ina.fr**

la bio en France

Marjolaine, aujourd'hui
État des lieux de la bio en France

Les chiffres clés de l'édition 2016

Dans son îlot de verdure aux portes de Paris, Marjolaine investit près de 12 000 m² de surface d'exposition.



la garantie éthique

94 % des exposants ont conquis de nouveaux clients

Le comité de sélection des exposants, indépendant, piloté par Nature & Progrès, est rigoureux et implacable :

- les produits sont tous obligatoirement issus de l'agriculture biologique (lorsqu'ils existent en bio sur le marché) et contrôlés par un organisme certificateur ;
- la composition des cosmétiques doit être certifiée. Quant aux autres produits présents sur le salon, ils doivent présenter une plus-value écologique face à l'offre du marché.

Qui sont les 80 000 visiteurs du salon ?

Le salon réunit des fidèles de la première heure, aujourd'hui seniors, des actifs trentenaires et quadragénaires (en majorité des femmes), et **de plus en plus d'urbains et de jeunes familles, convertis à la consommation responsable, attentifs aux produits et à leur packaging, friands de solutions et de services innovants, pratiques et offrant un gain de temps**.

En 2016, 95 % des visiteurs ont fait des achats pour un panier moyen de 170 €. Plus globalement, 74 % des visiteurs sont déjà venus, 87 % souhaitent revenir.

En 2016, 9 Français sur 10 ont consommé des produits bio

Les Français accordent une importance grandissante à la préservation de l'environnement dans leurs actes d'achat. En presque 10 ans, la progression est significative : ils sont 92 % en 2016, ils n'étaient que 89 % en 2015 et 67 % en 2007.

La tendance se confirme[1], notamment pour l'alimentation : 70 % des Français consomment bio au moins une fois par mois et 15 % tous les jours (contre 10 % en 2015, 9 % en 2014), alors qu'en 2003, ils étaient 46 % à ne jamais consommer de produits bio !

Si l'alimentation reste au premier plan, en 2016 67 % des Français ont acheté des produits bio non alimentaires, dont 43 % de cosmétiques et 20 % de textiles.

Enfin, la quasi totalité des Français affirme privilégier les produits locaux lors de leurs achats et 85 % se disent intéressés par davantage de produits bio d'origine locale.

Les seniors ne sont plus les seuls à consommer bio

Selon l'association Bio Consom'acteurs[2] – créée en 2004 pour informer, sensibiliser et mobiliser les consommateurs sur l'importance de leurs choix de consommation – et soutenue entre autres par Pierre Rhabi, les seniors ne sont plus les seuls à consommer bio. Cependant, le statut social ou la situation financière demeurent des critères déterminants :

- 1/3 sont des CSP+, avec 37 % d'acheteurs réguliers,
- 22 % sont des foyers aisés,
- 24 % sont des acheteurs réguliers.

D'après le Baromètre Agence Bio/CSA 2017, 96 % des consommateurs bio ont l'intention de maintenir ou d'augmenter leur consommation de produits bio dans les 6 prochains mois.

En France, Les chiffres de la filière bio sont à la hausse

L'Agence Bio révèle qu'en 2016 la filière bio représentait plus de 100 000 emplois directs en équivalent temps plein :

- plus de 70.000 emplois directs dans les fermes en équivalent temps complet ;
- 30 000 emplois directs pour la transformation et la distribution de produits bio en équivalent temps complet ;
- 2 000 emplois en équivalent temps complet pour les actions de contrôles spécifiques à la bio, conseils, recherche et formation, développement, services administratifs.

1. Source : Baromètre Agence Bio/CSA **www.agencebio.org**
2. Source **www.bioconsomacteurs.org**

Salon Marjolaine 2017, 9 jours pour vivre en bio, intensément

« L'eau, l'amie de la bio » la thématique de cette nouvelle édition

Vitale, précieuse mais limitée, comment l'eau arrive-t-elle dans nos foyers ? Quels sont les processus de traitement de l'eau en ville, comment fonctionne son cycle d'épuration, qui sont les acteurs du traitement de l'eau ?

Autant de questions auxquelles vont répondre les experts invités dans le cadre des fameuses **Ciné-conférences**.

La table ronde **« La Bio amie de l'eau »** réunira Benoît Biteau (paysan agronome, FNAB), un représentant de l'opérateur public Eau de Paris et un responsable du bassin Seine-Normandie, le **mercredi 8 novembre à 17h**.

Dans le cadre des **Ateliers-découvertes**, Stéphane Dumortier présentera **les bienfaits de l'eau hydrogénée** – ou enrichie en molécules d'hydrogène actif – pour le bien-être et la santé les **samedi 4, mercredi 8 et vendredi 10 novembre**.

Dimanche 5 novembre à 15h30, Clément Bel-Enjalric (Source Claire / Quinton) expliquera comment René Quinton (1867-1925), physiologiste et biologiste français, a découvert que l'eau de mer était source de vie.

Dans l'Introduction à la DCE (Directive cadre de l'eau[1]), il est déclaré : *« L'eau n'est pas un bien marchand comme les autres mais un patrimoine qu'il faut protéger, défendre et traiter comme tel »*. L'impact de la dégradation de la qualité des eaux superficielles et des nappes phréatiques souterraines, ainsi que l'eutrophisation des zones côtières par les pesticides et les nitrates, n'est plus à démontrer. Les surcoûts pour la dépollution sont considérables, certaines activités économiques – la pêche et ostréiculture, entre autres – sont menacées.

Pour préserver à long terme la qualité de la ressource en eau, certaines municipalités (Munich, Lons-le-Saunier...) encouragent le développement de l'agriculture biologique. Leurs démarches préventives sont financièrement plus intéressantes que les traitements curatifs.

1 **www.eaufrance.fr/s-informer/comprendre/la-politique-publique-de-l-eau/la-directive-cadre-sur-l-eau**

La 42e édition du salon met l'accent sur le repérage de trois nouveaux parcours :

- **l'Innovation**, pour identifier les nouvelles pépites bio qui simplifient la vie et apportent des solutions inédites de consommation aux actifs urbains ;
- **les Produits Sans**, pour aller à l'essentiel des aliments sans gluten, sans sucre, sans lactose ou sans sel ;
- **le Vegan**, pour retrouver les produits des exposants, les nouveautés alimentaires et cosmétiques, le prêt-à-porter et les accessoires mode et déco « cruelty-free » pour petits et grands.

Mais également :

- **découvrir les Jeunes pousses**, ces nouveaux acteurs et start-up du bio qui cultivent l'innovation et inscrivent leurs produits et leurs services dans une modernité qui séduit particulièrement les jeunes urbains ;
- **s'inscrire dans une démarche Zéro déchet** grâce aux conseils, produits et solutions pratiques proposés ;
- **se sensibiliser au recyclable et au réutilisable** pour une consommation maligne et raisonnée ;
- **apprécier la typicité des groupements régionaux et leurs savoir-faire**, représentatifs des régions de France ;
- **rencontrer le plateau des célébrités et experts** des ciné-conférences qui permettent de comprendre les enjeux de la bio, les problématiques sociales, sociétales et environnementales ;
- **participer aux 110 ateliers-découvertes** pour aller plus loin dans la connaissance et la pratique des produits et des services présentés par les exposants ;
- **innover en cuisine** grâce aux ateliers culinaires Marjo Cook's ;
- **se régaler à la Food Fest** en s'attablant le temps d'une pause gourmande sur l'Esplanade qui regroupe désormais toutes les offres de restauration du salon.

Une attention toute particulière sera portée aux jeunes enfants avec une grande première, la Ferm' Marjo pour leur permettre de découvrir des animaux sur le salon, mais aussi des espaces pour se poser, jouer.

Et, toujours, **le circuit ludo-éducatif et gourmand Marjo'Kids**, une chasse aux trésors qui se mangent, exclusivement réservée aux enfants !

Le salon Marjolaine enrichit sa proposition pour répondre aux attentes croissantes d'un public de fidèles, mais aussi un visitorat plus familial, plus jeune et plus urbain qui souhaite concilier bio, innovations et modernité pratique.

les tendances

Les grandes tendances de cette année : consommer respectueux, durable, sain et malin. La ligne de conduite des bio addicts est toute tracée !

Le zéro déchet

« Refuser, réduire, réutiliser, recycler, composter » : la célèbre devise de l'auteure et conférencière Béa Johnson a fait bien des émules depuis la parution de son ouvrage ***Zéro déchet*** (Ed. Les Arènes, 2013) !

Les espaces du Salon Marjolaine sont une mine d'idées pour entrer définitivement dans l'ère du « zero waste » :

- opter pour les produits solides, des soins cosmétiques aux produits d'entretien (shampooings, savon…) ;
- privilégier le vrac pour l'alimentation et les produits de la maison (herboristerie, thé, tisanes…) **www.laroutedescomptoirs.com** ;
- choisir des créations textiles pour les sacs à vrac, les emballages cadeaux, les mouchoirs, et les filtres à thé ou à café des créateurs de Présent Durable **www.presentdurable.fr** ;
- choisir d'écrire sur le bloc-notes réutilisable à l'infini de Why Note **www.whynote.ch**.

La ciné-conférence annoncée le lundi 6 novembre permettra de faire le point sur cette façon raisonnée de consommer : à 12h, la projection du film ***Ma vie zéro déchet***, de Donatien Lemaître, Jean-Thomas Ceccaldi et Dorothée Lachaud, sera suivie, à 13h15, de la table ronde ***Zéro déchet, pourquoi pas vous***, avec Emmanuelle Vibert (journaliste spécialisée dans l'écologie), Marie-Noëlle Himbert (journaliste, reporter) et Antoinette Guhl (adjointe à la Maire de Paris, chargée de l'Économie sociale et solidaire, de l'Innovation sociale et de l'Économie circulaire).

Il est temps de réduire ses déchets pour la planète, pour sa santé, pour son porte-monnaie. Comment s'y prendre ? En marchant dans les pas de Jérémie Pichon et Bénédicte Moret, auteurs de ***Famille (presque) zéro déchet, Ze guide***. Un ouvrage drôlatique et pratique à découvrir sur le stand d'Alterrenat Presse.

Les solutions gourmandes qui simplifient la vie

Kits gourmands, prêts-à-consommer pré-dosés, tartinades, paniers et box livrés à domicile… Manger bio séduit de plus en plus les jeunes actifs urbains qui veulent consommer mieux, gourmand, sans perdre de temps :

- la raw food en barre Gourmies qui se glisse en poche est parfaite pour caler un petit creux après un running ou avant une réunion. **www.gourmies.com**
- les six mélanges de porridge Turtle prêts à consommer, sans gluten sans sucres ni lactose ni œuf font un petit-déjeuner délicieux, végane et healthy, avec quelques idées de recettes aux fruits en prime. **www.turtlecereals.com**
- l'exact mélange d'épices pour une série de rhums arrangés, mais également des soupes, des risottos ou des kits de pâtisserie livrés par Au Fil des Saveurs **shop.aufildessaveurs.fr**
- le saumon gravelax bio irlandais de Lionel Durot, mariné à l'aneth, et ses fleurs aux graines d'anis sauvage et aux baies roses de Madagascar, le tout assaisonné de sel de Guérande et d'un trait d'huile d'olive. Livré sous-vide, il se conserve 15 jours. **www.lioneldurot.fr**

Ultra pratique pour apprécier le salon l'esprit et les mains libres, le système Click & Collect de la **boutique en ligne Sevellia** permettra de faire ses achats en quelques clics, pour les récupérer ensuite directement sur le salon.

Pour aller plus loin, des ateliers-découverte sensibiliseront à l'utilisation des purées de fruits secs au quotidien (**samedi 4 et mercredi 7 novembre à 12h30**).

Stéphanie Potin Grevant (Societé végane francophone) présentera « Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le véganisme sans jamais oser le demander » **mercredi 7 novembre à 13h30**.

Samedi 11 novembre à 11h30, Philippe Couvreur et Atelier Chrys démontreront les qualités nutritives du seitan, ce produit protéiné sans matière grasse ni cholestérol, alternative végétale à la viande.

Les ateliers cuisine Marjo Cook's permettront de passer à la pratique en toute convivialité. **Dimanches 6 et 12 novembre à 11h30**, Amandine Geers (avec Soy, Céréalpes et Valpibio) délivrera ses savoureuses recettes Bistrot végane.

Dimanche 5 novembre à 17h30, les gourmands passeront en mode apéro avec Sol Semilla pour préparer des dégustations apéritives aux superaliments.

Mercredi 8 novembre à 13h30, Philippe Couvreur (boutique en ligne Amanprana) détaillera la façon dont notre alimentation impacte notre santé.

portraits choisis

Concepts novateurs et énergie communicative : les acteurs du bio ont bien du talent et partagent leurs convictions. Portraits choisis.

Maria et Antonio, les soins lavants 100 % naturels des Savons de Joya

Parce que leur neveu souffrait d'allergie, Maria et Antonio ont abandonné leurs carrières respectives dans l'imagerie médicale et le bâtiment pour créer **Les Savons de Joya**.

Le binôme sœur-frère a lancé sa gamme de cosmétiques 100 % naturels et labellisés Nature et Progrès en 2016.

Leurs produits sont conçus pour la toilette, le rasage et le bain au quotidien. Vegan en majorité, au lait d'ânesse pour certains, avec ou sans huile essentielle, saponifiés à froid et travaillés à la main, les shampoings, soins du cheveu, savons pour le visage, le corps et le rasage ou bien dentifrices se présentent tous sous forme solide. Bien pratiques et durables, sains, malins et zéro déchet.

www.lessavonsdejoya.com

Loïk et Elisabeth, les saveurs authentiques des fruits et légumes de La Marmite Bretonne

Quand ils ont décidé de quitter leur vie professionnelle parisienne, Elisabeth et Loïk se sont donnés deux ans pour inscrire leur projet au cœur de l'éthique bio et équitable du Morbihan et mettre au point leurs recettes vegan, sans gluten et au vrai goût de fruits et légumes.

Aujourd'hui, **La Marmite Bretonne** fait partie des 7 marques pionnières de la marque partagée Be Reizh (« être équitable » en breton). Elisabeth et Loïk travaillent avec 25 maraîchers et producteurs et en partenariat avec un Esat et un chantier d'insertion.

Leurs tartinables pour l'apéritif, soupes, plats cuisinés, sauces et purées de fruits ne cachent rien : via un QR code, chaque bocal affiche la localisation de tous les producteurs qui ont contribué à fournir les ingrédients de la recette. Une démarche exemplaire en matière de traçabilité !

www.lamarmitebretonne.bzh

Mariètte, les vêtements évolutifs qui grandissent avec l'enfant de Kidikado

Cette maman hollandaise de trois enfants est passée du marketing international à la mode enfantine dès 2010 en mettant au point une collection pratique et gaie qui grandit avec les petits : **Kidikado**.

Elle travaille uniquement des textiles écologiques certifiés Gots ou Oekotex et conçoit des vêtements de trois tailles seulement, de 6 mois à 6 ans, confectionnés dans des ateliers français.

Ludiques et colorées, robes, vestes et salopettes sont réversibles et s'ajustent à grand renfort de bretelles réglables, de boutons pression, de longueurs à retrousser, avec de petits ornements textiles clipsés qui se changent à volonté. Durables, solides et recyclables, les vêtements malins de Mariètte n'ont pas fini d'emballer les parents !

www.kidikado.fr

Lionel et Véronique, les menus bio prêts à cuisiner livrés à domicile de Caisse qu'on mange

Passionné de cuisine et docteur en Sciences, en 2016 Lionel a mis au point avec sa compagne Véronique **Caisse qu'on mange** : un concept « clé en mains » qui évite la corvée des courses et le casse-tête des repas de la semaine pour 1, 2 ou 4 personnes !

Les ingrédients bio sont portionnés pour éviter le gaspillage et livrés avec quatre recettes hebdomadaires, toujours renouvelées.

Rapide à préparer, chaque plat équilibré est à base de produits bio choisis avec soin, de la viande aux légumes, en passant par les céréales ou les épices.

Caisse qu'on mange livre partout en France à domicile ou en points relais. Encore plus pratique, l'abonnement mensuel simplifie la vie et fait gagner du temps. Ne reste que le plaisir authentique de cuisiner bio, en toute simplicité mais avec originalité.

www.caissequonmange.com

Marjolaine le Salon Bio

04-12 NOV. 2017

PARC FLORAL DE PARIS

SPAS Organisation est le plus grand organisateur en France d'évènements grand public et professionnels dédiés au bio, au bien-être, à l'art de vivre et au développement durable. SPAS Organisation totalise 20 manifestations : des salons bio à Paris, professionnels et grand public, des salons dédiés au bien-être et à l'art de vivre, le réseau des salons Zen & Bio en région ainsi que la place de marché **sevellia.com**.

SALONS BIO À PARIS : Vivre Autrement, Bio&Vegan, ViniBio et BioGourmet, Marjolaine, Vivez Nature, Naturally, Noël en Bio, Natexpo (Paris & Lyon).

SALONS BIEN-ÊTRE ET ART DE VIVRE : Bien-Être Médecine douce & Thalasso, Thermalies (Paris et Lyon), Thermalies Business, Zen, Saveurs des Plaisirs Gourmands.

SALONS DU RÉSEAU ZEN & BIO : Zen & Bio Nantes et Angers, Artemisia Marseille, NaturaBio Lille, Respire la Vie Vannes, La Rochelle, Rennes et Poitiers, Vivez Nature (Lyon), Votre Nature (Lyon).

SEVELLIA : site de vente en ligne de produits biologiques et naturels **sevellia.com**.

partenaires :

contact presse :

Violaine Hémon
+33 (0)2 53 45 13 55
+33 (0)6 22 82 27 44
violaine@agence-k-v.com
@violaine-hemon

Salle de presse : www.agence-k-v.com