Communiqué
Sept 15

Marjolaine le Salon Bio

Suivez-nous

DU 7 AU 15 NOVEMBRE 2015

Parc floral de Paris
M° Château de Vincennes
Nocturne le 13 jusqu'à 21h

40e ÉDITION

Le bio qui réveille les papilles

A 2 mois de son ouverture au Parc Floral de Paris, **le plus grand marché alimentaire bio de France** révèle quelques unes de ses pépites, à venir déguster au fil des **parcours « crus » et « sans »** imaginés cette année pour explorer les saveurs et découvrir la valeur ajoutée plaisir, bien-être et santé de l'alimentation bio.

Petit tour d'horizon en 7 produits « sans » : promesse de bienfaits et de fantaisie gustative, **à venir découvrir sur le salon Marjolaine !**

Chloé, le champagne fraîcheur, sans soufre ni sucres

Stand H25

Médaillée du prestigieux Guide des Vins 2016 Gilbert & Gaillard avec la note de 93/100, la cuvée Chloé est l'un des fleurons de la gamme des Champagnes **Vincent Couche, vigneron pionnier de la biodynamie** où comment observer et respecter les équilibres de la nature et prendre le temps nécessaire à l'élaboration d'un vin d'exception. Fraicheur et finesse sont les caractéristiques de Chloé, un champagne «qui envahit vos sens sur des notes d'agrumes et de pâtisseries, tout en finesse et minéralité», aux dires du vigneron qui a choisi le prénom de son épouse pour cette cuvée non dosée[1], illustration remarquable d'une démarche emplie de bon sens et d'amour du terroir.

[1] *aucun ajout de sucres à l'étape du dégorgement*

http://www.champagne-couche.fr/

Les macarons sans gluten ni conservateurs de la Maison Roux

Stand A3bis

Ils étaient servis à la table des Comtes de Provence et du Languedoc depuis le haut moyen-âge. Pas de crème ni de ganache pour cette **recette typiquement provençale** que la Maison Roux de Montpellier a précieusement conservée pour régaler les palais. **Le biscuit croustillant et moelleux se conserve longtemps et est naturellement sans gluten**, la farine étant bannie des laboratoires de fabrication. Les fameux « Macarons de Provence » se déclinent en **25 parfums et saveurs** à partir de produits naturels. A l'automne, amande douce ou amère, crème de marrons, de noix ou de noisettes et pour Noël, cannelle, nougat, calisson, fleur d'oranger, orange, citron ou pain d'épice.

MAISON ROUX Montpellier

http://maison-roux.fr

Le chiffre

9% : c'est la progression de la consommation de produits bio en 2013 dans un contexte de stagnation de la consommation des ménages (+0.3 %). Les entreprises de transformation bio marquent le pas de l'innovation : 42 % d'entre elles ont lancé des nouveaux produits la même année. Elles ont également recrutés avec + 3% d'effectifs.

Source : étude Asterès – Avril 2015

Biopastille®, l'anti-stress sans sucre ni lactose

Stand G14

Et sans arômes ni cuisson, une première pour un véritable bonbon-tisane fabriqué dans une ferme de la Loire avec l'énergie solaire. Son nom : Biopastille®, à base de gomme d'acacia biologique et de plantes bio qui diffusent leurs bienfaits grâce à un procédé de fabrication par la pression à froid. Café, thé, anis étoilé, fruits, effet tisane garanti pour se libérer de ses addictions ou combattre les petits maux du quotidien comme l'acidité gastrique ou le mal de gorge. C'est d'ailleurs en cherchant un palliatif à la cigarette que Roland Chabanol et sa compagne Nathalie Sommet ont imaginé cette petite douceur qui remplace vertueusement chewing-gum et autres pastilles sucrées.

http://www.bioforez.fr/

La sève de Kitul, le plaisir sucré venu du Sri Lanka

Stand J11bis

100% végétale et naturelle, la sève de ce palmier tropical a la caractéristique de contenir trois formes de sucres : fructose, glucose et saccharose, un équilibre qui permet au corps de ne pas les stocker et lui confère un index glycémique faible. Idéale pour sucrer les desserts, boissons ou fromages blancs, elle peut être également chauffée pour la préparation de pâtisseries. Elue « Arche du goût »[2] par le mouvement Slow Food, la sève de Kitul est l'un des produits phares de la société Guayapi qui s'attache depuis 25 ans à donner accès aux marchés internationaux à des petits producteurs cherchant à se développer durablement. Elle est à l'origine de l'introduction de nombreuses plantes tropicales sur le marché européen telles que le Warana, guarana des terres d'origine ou la stévia.

http://www.guayapi.com/

[2] Initiée par le mouvement Slow Food en 1996, l'Arche du Goût, cherche et répertorie les produits alimentaires menacés d'extinction par la standardisation industrielle. 800 produits ou ressources biologiques provenant de 50 pays ont ainsi déjà été recensés.

MiniBio, les céréales infantiles sans gluten, lactose et sucres ajoutés

Stand F31

Spécialiste des préparations culinaires bio en poudre, Nat Ali part à la conquête des parents soucieux de diversifier l'alimentation de leurs bébés en toute sérénité. En biberon ou en bouillie à la cuillère, les nouvelles dosettes de céréales MiniBio permettent de préparer un repas bio sain, adapté à ses besoins spécifiques. Pratique, rapide et nomade, les MiniBio proposent 5 saveurs pour éveiller le goût des petits riz/vanille, mélange 3 céréales, riz/orange, riz/cacao et riz/carotte.

http://www.nature-aliments.com/

Le saviez-vous ?

Selon le baromètre Agence Bio / CSA 2014, les trois principales motivations de l'achat bio sont la santé, les produits bios ne contenant ni pesticides ni OGM, produits considérés comme nocifs par les consommateurs, le goût et la qualité des produits et la préservation de l'environnement, la production bio ayant des objectifs de fertilité des sols et n'utilisant pas de produits chimiques.

Source : étude Asterès – Avril 2015

Natural Mystick, la bière sans houblon

Stand F9

Le chanvre est une plante multi-usages en pleine renaissance. Du textile à la bière, c'est le pas franchi par Sébastien et Stéphanie en reprenant 13 hectares dans le Lot et Garonne, dédiés à la culture de la « plante miracle ». **Facilement cultivable sans OGM ni pesticide, le chanvre se substitue au houblon pour livrer la 1ère bière au chanvre française** : Natural Mystick. Aromatiques et peu amères, les bières Natural Mystick séduisent les amateurs les plus exigeants et sont disponibles dans **4 variétés** : la blonde douce et fleurie qui sublime l'arôme du chanvre, l'ambrée, travaillée sur un assemblage de malts spéciaux, une touche de houblon et du chanvre, la blanche désaltérante aux malts d'orge et de blé et enfin la bière d'hiver,

Les potages sans gluten de Cambrai

Stand C32

Depuis près de 30 ans, l'entreprise d'utilité sociale BioCambrésis œuvre sur deux fronts : l'insertion par l'activité économique et l'agriculture biologique via a production d'une large gamme de produits déshydratés à base de légumes et aromates cultivés sans produits chimiques de synthèse. **Les potages bio à bases de légumes et de farine de riz, modérément salés, se dégustent en 17 variétés, des traditionnels cresson et jardinière auxsaveurs plus originales comme l'ortie ou les duos potimarron/céleri ou châtaigne.** Les Potages, épices et aromates, taboulés et riz accommodés de BioCambrésis permettent chaque année à plus d'une centaine de personnes éloignées de l'emploi de bénéficier d'un parcours d'insertion professionnelle, dont une soixantaine de personnes sur les activités de maraîchage et de production agroalimentaire biologiques.

http://www.biocambresis.fr/

En 2015, le Salon fête ses 40 ans !

Alimentation – Vin – Beauté – Mode – Déco – Bien-être – Santé
Maison – Tourisme – Jardin – Ecologie

Durant 9 jours, plus de 550 exposants présenteront des produits alliant qualité, saveur et préservation de l'environnement.
Marjolaine, c'est aussi un lieu de rencontres et d'échanges unique grâce à :

un cycle de ciné-conférence sur les grands enjeux environnementaux, 120 ateliers pour mieux consommer, un café écolo pour débattre des thèmes d'actualité, de nombreuses associations liées à la protection de la nature et de l'agriculture bio

Nouveauté ! Sevellia, la sélection bio et naturelle

Marjolaine, comme les autres salons bio et bien-être de SPAS Organisation, lance Sevellia, une plateforme e-commerce inédite où les consommateurs pourront préparer la visite du salon, réserver des produits en ligne et les retirer sur les stands exposants. Les fans d'achats en ligne auront bien sûr la possibilité de commander et se faire livrer à domicile. **www.sevellia.com**

Organisateur Salon Marjolaine

Spas Organisation de salons

Partenaire Marjolaine

D.Plantes LABORATOIRE

www.salon-marjolaine.com

K&V relations presse

Service de Presse, Agence K&V - Violaine HÉMON . Claudie JOUIN
02 53 45 13 55 / 06 22 82 27 44
violaine@agence-k-v.com - claudie@agence-k-v.com

@violainehemon