

Marjolaine le Salon Bio

PARC
FLORAL
DE PARIS

DU 5 AU 13
NOVEMBRE
2016

Jouer, cuisiner, découvrir, s'informer, Vivre...

... des expériences pour toute la famille au Salon Marjolaine !

Maîtriser la cuisson à basse température, préparer soi-même ses barres énergétiques, apprendre aux enfants les clés d'une alimentation saine en s'amusant, rencontrer et échanger en toute simplicité avec les acteurs du bio français.

Au salon Marjolaine, le public est acteur au coeur de l'événement.

Plus de 130 ateliers-découvertes, des rencontres et dédicaces avec des écrivains et experts au café écolo, des ciné-conférences sont proposés, Chaque jour est une occasion pour les visiteurs, de vivre des expériences inédites.

Marjo'Cook's et Marjo'Kids, les incontournables du salon en lien avec les parcours thématiques abeilles et vegan proposés à l'entrée du salon sont à découvrir au fil des allées.



Marjo'Cook's : la cuisine bio en direct qui réveille l'appétit

Marjo'Cook's propose plus d'une vingtaine d'ateliers cuisine, l'occasion de faire le plein de bonnes idées à déguster en famille ou entre amis. Voici deux exemples à picorer...



L'heure de l'apéritif en France, c'est sacré. Mais il rime souvent avec « junk food » et produits gras qui viennent plomber le repas. Et si on dopait ce moment de convivialité grâce aux superaliments ? Au bord du canal St Martin dans son restaurant bio-végétalien, le Sol Sémilla, Jean-François Caroff a mis au point plusieurs recettes alléchantes pour un apéritif sain, qui réveille les papilles : guacamole et pesto à la spiruline (micro-algue concentrée de protéines et acides aminés), le caviar d'acai (baie brésilienne bourrée d'anti-oxydants).

Avec Philippe Couvreur d'Amanprana/Bertyn, le public pourra découvrir et tester les vertus du seitan, un produit protéiné, sans matières grasses ni cholestérol, qui remplace avantageusement la viande rouge. Elaboré à partir d'un mélange de farines anciennes, le seitan ressemble à un pain alvéolé et se cuisine sous forme de steak ou de blocs. Aux fourneaux, Chrystel dévoilera lors d'un atelier Marjo'Cook les secrets de réussite d'un délicieux seitan teriyaki ou tamari.



Les visiteurs retrouveront les produits développés par Sol Sémilla et Amanprana/Bertyn sur le parcours Vegan du salon.

La chasse aux trésors qui se mangent



Marjo'Kids pour les jeunes nymphes

Plébiscitée chaque année par les plus jeunes en quête d'exploration et de magots à dénicher, « la chasse aux trésors qui se mangent » est l'animation star de Marjo'Kids. Ce jeu de piste pour les 5-10 ans promet d'amuser petits et grands autour des aliments et de leur consommation raisonnée en compagnie de nouveaux personnages : Paul Air, Biz Bee, Aude Bergine, Tracy Tron. Munis de leur journal de bord, les enfants parcourent le salon, dégustent, interrogent les exposants (parmi eux : Biolo'Klock : fruits séchés / Yumearth : sucettes et bonbons,...) pour gagner le trésor surprise...

Animations toujours à la garderie Marjo'Kids qui accueille les enfants à partir de 3 ans. La participation est de 3 € pour les enfants qui préfèrent jouer le collectif pendant que les parents parcourent tranquillement les allées.

Côté stands, c'est plus d'une quinzaine d'exposants qui, cette année, développent des produits plus spécialement destinés aux enfants et jeunes parents. Le pavillon d'entrée leur est réservé.

www.salon-marjolaine.com/programme-des-conferences/animations-pour-les-enfants/



1 - Depuis 20 ans, Bioviva Editions propose des jeux de société sur la nature et l'environnement. Les produits sont tous éco-conçus et labellisés Origine France Garantie.



2 - L'association Kokopelli œuvre pour la préservation du droit de semer librement des semences potagères et céréalières. Elle maintient une collection planétaire unique de plus de 2 200 variétés.

Pour être au chevet des abeilles, les connaître et les protéger

L'abeille, animal fétiche de Marjolaine 2016 est lui aussi en tête d'affiche. En suivant le parcours abeille, les visiteurs croiseront également la route de Pollenergie et des Miel des coteaux de Bourg. Atelier délices sucrés et salés avec les pollens frais pour le premier, le miel, atout gastronomie pour le second. Patrice Amblard sera accompagné d'un grand chef « surprise » pour sublimer les miels dans des réalisations inattendues : vinaigrette au miel, miel et chocolat... ses 4 miels de printemps, de bourdaine, de châtaignier et de forêt vont être mis à toutes les sauces pour le plaisir du goût !



Marjolaine le Salon Bio

Informations pratiques :

Ouverture : 10h30-19h - Nocturne 21h le vendredi 11 novembre 2016 - Aucune entrée 1/2 h avant fermeture

Entrée : 10 € (donnant accès aux stands, conférences et ateliers)

Tarif réduit : 7 € (adhérents Nature & Progrès, chômeurs, invalides, étudiants, bénéficiaires RSA)

Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans

www.salon-marjolaine.com



CONTACT MEDIA

Violaine Hémon

Tel : +33 2 53 45 13 55

Cell : +33 6 22 82 27 44

violaine@agence-k-v.com

www.agence-k-v.com

@violainehemon



SPAS Organisation est, en France, le plus grand organisateur d'événements grand public et professionnels dédiés au bio, au bien-être, à l'art de vivre et au développement durable. Spas Organisation totalise plus de 20 manifestations : historiques et d'envergure à Paris et à Lyon, le réseau des salons Zen & Bio en région, des événements professionnels, salons, forum et congrès, ainsi qu'une place de marché digitale (sevellia.com).

SALONS BIO : Marjolaine, Vivre Autrement, Natexpo, ViniBio & BioGourmet, Artémisa (Marseille).

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

SALONS DU RÉSEAU ZEN & BIO : Naturabio (Lille), Biofoodle (Charleroi), Respire La Vie (Vannes, Rennes, La Rochelle, Le Mans, Poitiers), Zen & Bio (Angers & Nantes).