

Dossier de presse

MARJOLAINE 2014



Logo: 50 ANS D'INITIATIVES POUR UN AVENIR EN BIO.

Logo: Spas Organisation de salons

Marjolaine

le Salon Bio

39^e édition

DU 8 AU 16 NOVEMBRE 2014
PARC FLORAL DE PARIS
M^o Clapart du Vineries - 10h30 - 19h
NOCTURNE vendredi 14 jusqu'à 21h.

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

www.salon-marjolaine.com
Tél. : 01 45 56 09 09

Crédit : Sébastien P. / Photo - Mediaset

Contact presse

Pascale Hayter

09 51 17 71 81 - 06 83 55 97 91

pascale.hayter@agence-rup.net

Contacts conférences

Catherine Peuto - catherine.peuto@wanadoo.fr

Nelly Pegeault - nelly@natureetprogres.org

SOMMAIRE

Une session festive et créative	P.03
- Nouveautés et temps forts	
- Infos pratiques	
Tous les produits, tendances et services de l'éco-consommation	P.06
- Zoom sur le secteur des produits alimentaires et vins bio	
- Coups de cœur et innovations produits	
Les nouvelles animations	P.10
- Marjo'Kids : les éco-citoyens de demain !	
- Marjo'Cooks : concilier bio et modernité	
Le 2^{ème} Prix des Femmes Marjolaine	P.12
50 ans d'initiatives pour un avenir en bio	P.16
- L'anniversaire de Nature & Progrès	
- Le Café Ecolo	
Les conférences Marjolaine 2014	P.18
Les ateliers conférences	P.37
Les partenaires de Marjolaine 2014	P.41
Spas Organisation	P.42

Une session festive et créative !

Marjolaine, le salon emblématique de la bio en France se déroule du 8 au 16 novembre au Parc Floral de Paris, îlot de verdure au cœur de la capitale. C'est une occasion unique de découvrir une offre toujours plus large de produits biologiques et écologiques, de démarches responsables et d'initiatives novatrices. Cette année on y célèbre le 50^{ème} anniversaire de Nature & Progrès, avec un vaste programme de conférences et d'animations festives et ludiques pour petits et grands.

75 000 visiteurs sont attendus : les consom'acteurs de longue date bien entendu mais aussi de nouveaux consommateurs prêts à adopter un mode de vie plus écologique et responsable, à la recherche d'une offre de qualité, conviviale et créative en lien avec leur volonté de faire des choix plus respectueux de la nature. Ces néo-consommateurs, attirés par une offre de produits sains et éthiques, souhaitent réduire leur empreinte sur l'environnement et sont sensibles aux initiatives positives qui se développent un peu partout en France et dans le monde.

Le plus grand marché bio de France rassemble 550 exposants, petits producteurs, transformateurs, artisans, distributeurs, associations environnementales... venus partager leur savoir-faire, leurs nouveaux produits biologiques, leurs valeurs éthiques et leurs démarches liées à l'écologie.

Avec 80% d'exposants fidèles, Marjolaine reste un rendez-vous privilégié pour les professionnels comme pour les consommateurs qui découvriront cette année une centaine de nouveaux producteurs et artisans soucieux de présenter des produits sains, qualitatifs et éco-responsables.

« **50 ans d'initiatives pour un avenir en bio** » est le **thème central de cette nouvelle édition** marquée par le 50^{ème} anniversaire de Nature & Progrès, partenaire historique du salon. Un événement auquel les organisateurs s'associent pleinement en proposant un **programme d'animations inédit** pour les enfants comme pour les adultes.

Nouveautés et temps forts



MARJO'KIDS, FUTURES STARS DE L'ÉCOLOGIE

Marjolaine met les petits « pas » dans ceux des grands avec « **La chasse aux trésors qui se mangent** » et le « **Mercredi des enfants** » organisé autour d'ateliers pédagogiques : ateliers fruits & légumes et ateliers environnement, du tri et recyclage des déchets à la préservation de la biodiversité en ville en passant par les économies d'eau.



A L'AVANT-GARDE DE L'AGRICULTURE DU FUTUR

Les 50 ans de Nature & Progrès coïncident avec l'Année internationale de l'agriculture familiale, l'occasion pour le salon d'innover avec **un hall**

entièrement consacré à l'agriculture bio. Scindé autour de 2 pôles « Recherche en bio » et « Agriculture bio en IDF », les visiteurs pourront s'y informer à titre personnel ou professionnel et soutenir les associations et les structures présentes

- Le pôle « Recherche en bio » accueille le GRAB (Groupe de Recherche en Agriculture Bio), L'INRA (Institut Nationale de Recherche Agronomique), l'ITAB (Institut Technique de l'Agriculture Biologique) et son centre expérimental de la Ferme bergerie de Villarceaux (Val d'Oise) ainsi que le Réseau Semences Paysannes.

- Le pôle « Agriculture bio en IDF » rassemble le GAB (Groupement des Agriculteurs Bio), Terre de Liens, réseau associatif et entreprise d'investissement solidaire qui accompagne les paysans pour leurs accès à la terre, Le Champ des Possibles, couveuse et pépinière d'activités agricoles pour les porteurs de projets franciliens, des Amap, Le sens de l'Humus, association qui œuvre à la formation des particuliers (Montreuil) ou encore Bioconsom'action.



MARJO'COOKS : COURS DE CUISINE BIO, RAW ET VEGGIE

Pour la première fois sur le salon, le public est invité à participer à des cours de cuisines à base d'ingrédients typiques de la bio et du végétarisme. Recettes faciles et rapides, à adopter en un tour de main !

MARJOLAINE CELEBRE LES INITIATIVES FEMININES

Le Prix des Femmes Marjolaine - 2ème édition - récompense des femmes jouant un rôle significatif dans l'agriculture et l'alimentation durable. Elles concourent dans 3 catégories - agricole, culinaire et solidarité internationale - pour 4 prix dont celui du public dotés chacun de 2 500 € par la Fondation de France et 1 Prix des exposants salué par un séjour bien-être à l'hôtel-Spa La Clairière d'une valeur de 1 500 €.



200 CINE-CONFERENCES, CONFERENCES ET ATELIERS POUR AUTANT D'ECLAIRAGES

- Souveraineté et sécurité alimentaire, relocalisation, réappropriation des savoirs, perturbateurs endocriniens, changement climatique, économie circulaire... Animées par des grands noms de la protection de l'environnement et de l'Homme, les conférences et ciné-conférences permettent de pointer du doigt les chemins sans issues, d'anticiper les mutations de la société autant que de mettre en lumière les initiatives positives quelle qu'en soit l'origine, collective, individuelle, associative ou entrepreneuriale.

Avec notamment, Claude Auber, Jacques Caplat, Yves Cochet, Christian Jacquiau, Raoul Marc Jennar, Marc Laimé, Fabrice Nicolino, Jean-Louis Rastoin, Marie-Monique Robin, Jean-Louis Roumégas, Henri Rouillé d'Orfeuil, François Veillerette...

- Les ateliers sont fait pour toucher du doigt toutes les méthodes et techniques qui permettent d'accéder à un nouvel art de vivre, intérieur et extérieur.

Infos pratiques

Dates et lieu

8 au 16 novembre 2014, Parc Floral de Paris, 12ème

Horaires

10h30 - 19h00, nocturne 21h vendredi 14 novembre

Chiffres clés

75 000 visiteurs - 550 exposants
200 ciné-conférences, conférences et ateliers

Prix d'entrée

Plein tarif 9 € (donnant accès aux stands, conférences et ateliers)
Tarif réduit 6 € (adhérents Nature & Progrès, chômeurs, invalides, étudiants),
et par inscription sur le site www.salon-marjolaine.com
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 (arrêts Parc Floral, stade Léo Lagrange, Plaine de la Faluère)
Voiture et vélos : parkings et emplacements gratuits autour de l'entrée du Parc

SNCF / Fichets de réduction -20% transport (sur demande)

Les fichets de demande de réduction sont à envoyer par courrier, accompagnés d'une enveloppe timbrée à
SPAS Organisation, 160 bis rue de Paris, CS 90001, 92645 Boulogne Billancourt Cedex.
Avec nom, prénom, adresse et référence du salon.

Bon à savoir

Garderie d'enfants, minimum 3 ans, participation 3 € par enfant
Consigne gratuite pour les achats, drive dans l'enceinte du salon
Livraison payante à domicile (min. achats 130 €) sur Paris et certaines banlieues
Restauration bio sur place
Animaux de compagnies interdits sauf chiens d'aveugle

www.salon-marjolaine.com - Tél. : 01 45 56 09 09

Tous les produits, tendances et services de l'éco-consommation

Avec 550 exposants représentant tous les secteurs de la bio et de l'écologie, Marjolaine présente un panorama exceptionnel de produits, de tendances, de services et d'initiatives biologiques, écologiques et éthiques dans tous les domaines du quotidien :

- Alimentation, vin
- Beauté, santé, bien-être
- Mode, artisanat
- Habitat sain, déco, éco-produits
- Association, tourisme, édition

L'occasion de faire une pause gourmande et déguster des vins bio, de prendre soin de sa peau et de sa santé naturellement, de dénicher des cadeaux de Noël écolo, de découvrir des séjours verts ou solidaires et d'agir pour la terre...

Une centaine de nouveaux exposants à découvrir

En 2014, 440 sociétés fidèles à Marjolaine ont renouvelé leur participation, rejoints par plus de 110 nouveaux exposants, parmi lesquels :

Les nouveaux exposants en produits alimentaires et vins :

AIL DE LONGUE CONSERVATION, ARTISANS DU SEL, BICARBONATE - ORTIE NOS AMIES, BIO SUD OUEST, BRASSERIE DU BURON SAINT GEORGES, CARPE NATURAM, CELNAT, CIAO GUSTO, COGNAC ALAIN CHADUTAUD, DES LYS DE MORGAN NÎMES, DOMAINE CHAPELLE ST JÉRÔME, DOMAINE LE CHAPELIER, ELEVEURS CERTIFIÉS, FERME DE LA BORIE, FERME DE ROUSSET, GAIA, GAEC AROLDI GASSIOT, HUILERIE EMILE NOEL, JEAN MARIE LACAZE, KUENTZ- BAS ALSACE, LAGRIMUS, LAIT PLAISIRS, MOULIN DES MOINES, NEWTREE, PATISSERIE BIO SANS GLUTEN, PERLES DE MONTINTIN, PETIT BIO - SIBIO !, PLAISIRS DU JARDIN, P.P. BIO, SOLEIMIÉL, SPAZIOMUSA THE, TORREFACTION DAGOBERT, SAUMON FUMÉ LIONEL DUROT, SECRETS D'ÉNERGIE, SEYR DU SAFRAN, VÉGÉTAL GOURMAND...

Les nouveaux exposants du secteur bien-être :

ALOE ZEN, APINAPI, ARGANDIA, BERTYN, BIENFAITS DU LAIT DE JUMENTS, CRUDIJUS, DONNERBERG, ECOLE DE NATUROPATHIE EURONATURE, HEAD - BALANCE, HERBIER DE MARIE, INSTITUT EDUCASENS, LABORATOIRE D. PLANTES, MELVITA, MONT BLANC BIEN-ÊTRE, NATARYS, NATURALFORME, O'4 PATTES , OTOUR DES PLANTES, POTION M, SAVONNERIE SAPONAIRE, TOMELEA, UN TEMPS POUR L'ART, VEDICARE, L'AYURVEDA, VEILLEUSES FRANCAISES, VENTOOSE PARIS...

Les nouveaux exposants du secteur mode et artisanat

ADELE BOUTIQUE, ARBRE DE VIE, AUTOUR DU BOIS, BIJOUX EN PAPIER RECYCLÉ, CORDELINE, DELFINKA, CREATION DE BIJOUX, ERMADA EQUITABLE - MADAGASCAR, ETIKA, FERME D'AMALTHEE, KIMCERAMIK, P. BOUVERET OBJETS INVENTES, PRINCESSE VAGABONDE, ROMAND PAULETTE ARTISAN SUR CORN, TERRE ET OCEAN, TERRES SECRETES...

Les nouveaux exposants des secteurs habitat sain, éco-produits

À VÉLO - TAGABIKES, ACOUSSUR, AMBIANCE VERRE, CINIUS , DOUBLAGE ANTIBRUIT, OKOFEN FRANCE, PIL' POELE, TRIAL ISOLATION FRANCE, WISMER...

Les nouveaux exposants des secteurs association, tourisme, édition

ACCUEIL PAYSAN, COFINANCONS NOTRE HABITAT, EDITIONS JOUVENCE, ESCALE DETOX, IFOPCA, JEUNE ET RANDONNÉE - FFJR.COM, MINGA FAIRE ENSEMBLE, MINIMOTS, NEF (LA) - FINANCE SOLIDAIRE, OIKOCREDIT - FINANCE SOLIDAIRE, TERRE DE LIENS, WECF FRANCE...

Zoom sur le secteur des produits alimentaires et vins bio

Le secteur des produits alimentaires et des vins biologiques est un secteur phare du salon Marjolaine. Artisans et producteurs y présentent des produits de qualité, issus de leur terroir et de l'agriculture de leurs régions, préparés dans la tradition et le respect du produit.

- Rencontrez près de 40 viticulteurs et découvrez leurs vins biologiques au fil des stands ou lors des ateliers de dégustations commentées de vins bio.
- Plus d'une vingtaine de fermes bio pour les amateurs de produits carnés typiques de nos terroirs : viandes, charcuteries, fromages...
- Les produits de nos régions au rendez-vous : les spécialités régionales sont largement représentées, qu'il s'agisse des terroirs de Corse, de Bretagne, du Sud-Ouest ou de la région Centre.
- Pour se faire plaisir : biscuits, nougats, pain d'épices, confiseries, chocolat, confitures et autres produits dérivés à base de miel
- Les produits laitiers et les fromages sont présentés dans toute leur variété, du fromage de chèvre au lait de jument bio...
- Les algues : découvrez ces protéines végétales que la bio et le végétarisme ont largement contribué à remettre au goût du jour.
- Mais aussi les fruits et légumes, jus de fruits, bières, cafés, plantes aromatiques, thés et infusions, épices et vanille...



MARJO'Cook's : Pour la première fois, Marjolaine propose des cours de cuisine à base d'ingrédients typiques de la bio et du végétarisme. Jeudi 13 novembre sera consacré à la réalisation de recettes bio, savoureuses et saines, faciles et rapides :

- 11h30-13h : La CRUusine de Gaïa : petit-déjeuner, lunch, goûter, dessert.
- 14h-15h30 : Cuisinez simple et bon avec le fonio.
- 16h-17h : Les céréales sources d'énergie et de vitalité – Recettes sucrées.

- 17h30-18h30 : Les céréales sources d'énergie et de vitalité - Recettes salées.

Pour en savoir plus

Samedi 8 novembre 2014 - Ateliers-conférences

11h30 : Dégustation commentée de vins bio - Lilas Carité

Dimanche 9 novembre - Ateliers-conférences

11h30 Dégustation commentée de vins bio - Lilas Carité

14h30 Détox Gourmande : Comment se dépolluer et préserver sa santé grâce à une alimentation hypotoxique - Eva Claire Pasquier

Lundi 10 novembre 2014 - Conférences Marjolaine

11H00 : Film « Carrément Cornichon » d'Olivier Sarrazin, Réal Productions - Durée : 52 mn

12H15 : « Les systèmes alimentaires en question : globalisés et/ou territorialisés ? »

12H30-13H30 : « Du terroir à l'assiette : circuits courts et développement local »

14H30-15H30 : « Alimentation responsable : l'appui des collectivités locales et le rôle de la restauration collective »

15H30-16H30 : « Les femmes au cœur de l'innovation et de la transformation de nos systèmes alimentaires »

Lundi 10 novembre 2014 - Ateliers-conférences

11h30 : Les fruits secs dans tous leurs états - Geneviève Hervé

11h30 : Redécouvrir le bicarbonate et notre amie l'ortie - Martine Esnault

16h30 : Cuire sans nuire - William Della Ricca

Mardi 11 novembre 2014 - Ateliers-conférences

11h30 Dégustation commentée de vins bio (1h1/2) - Lilas Carité

15h30 Les bienfaits du jeûne - Jean-Pascal David

16h30 Je mange bio et je suis malade. Pourquoi ? - Robert Masson

16h30 La pyramide alimentaire, un modèle conforme aux traditions et à la science, pour une santé optimale. Jean Celle

Mercredi 12 novembre à 16h - Café Ecolo

Signature de Claude Aubert, auteur de « Manger bio, c'est mieux » éditions Terre Vivante

Jeudi 13 novembre 2014 - Ateliers-conférences

13h30 Le lait de bébé dans tous ses états ! 160 préparations infantiles, comment faire un choix pour mon bébé ? - Candice Levy

Vendredi 14 novembre 2014 - Ateliers-conférences

11h30 Dégustation commentée de vins bio (1h1/2) - Lilas Carité

13h30 Races rustiques et saisonnalité : les secrets d'un bon fromage ? - Simon Carraz

14h30 Les dangers des cuissons - William Della-Ricca

17h30 Bien réussir son jeûne - Raphaël Perez

Samedi 15 novembre 2014- Ateliers-conférences

11h30 Les fruits secs dans tous leurs états - Geneviève Hervé

11h30 Dégustation commentée de vins bio (1h1/2) - Lilas Carité

Coups de cœur et innovations produits

Marjolaine Bio

le Salon Bio

Zooms, becs sucrés ou salés et fins palais...



« Au Fil des saveurs » Epicerie fine bio et tendance.

On se laisse volontiers tenter par les sublimes confits de fruits au safran, les kits pour cakes et biscuits sucrés ou salés et les préparations « vrac » pour risottos et plats exotiques végétariens.

« Le Petit Bio » Délicieusement désaltérant

Riches en vitamines et minéraux, le jus de nopal ou figuier de barbarie possède de nombreuses vertus notamment des propriétés anti-oxydantes mais il est surtout délicieux à boire !



« Lifefood » Le « raw », c'est la santé !

Une barre en cas coup de barre ? Non, un rouleau de graines de lin doré, sans gluten et sucre ajouté, aux fruits secs, épices et nectar d'agave. Déshydraté à basse température pour préserver les nutriments.

« Newtree » Coffret de Noël exquis et équitable

Une collection de chocolats bio haute en saveurs : kola pétillant, spéculoos, gingembre, cassis, cerise, canneberge et grenade, thym, piment, quinoa et noir nature... La gourmandise à l'état pur !



« Theo & Bia » Toute la simplicité du Slow Food

3 ingrédients seulement pour cette crème noisette, chocolat et sucre de canne, à l'italienne et sans lécithine de soja, dans la plus pure tradition du Slow Food.

Les nouvelles animations

Marjo’Kids : les éco-citoyens de demain !

Donner aux enfants le goût du vrai, du sain, du naturel, titiller leurs papilles et stimuler leur curiosité en leur expliquant, d'où viennent les aliments, comment ils sont fait, par qui... Encore le meilleur passeport pour les inciter à prendre soin de leur santé. Et, surtout, leur (dé)montrer combien il est important de préserver notre planète et ses ressources.

- *La Chasse aux trésors qui se mangent (tous les jours du salon)*

Un jeu pour amuser et informer les enfants de 5 à 10 ans sur les aliments et leur provenance mais également sensibiliser les parents à une consommation raisonnée des richesses culinaires et épuisables de notre planète.

Une découverte des produits alimentaires à travers un parcours dédié : des dégustations, des énigmes, rébus et devinettes à résoudre et un road book à remplir.

Reconnaître la fleur d'un miel, le fruit nature d'une confiture ou d'un sablé, deviner les ingrédients bio d'un petit gâteau ou les aliments qui proviennent d'une graine, trouver les animaux producteur de lait, le nombre de variétés de fromage français ou encore les pays qui produisent du café. Il faudra ouvrir l'œil, avoir du nez et garder ses papilles en alerte !

A la clé, de belles et délicieuses surprises !

Partenaires : **Apiculture La borda D'Ambrosi, Association Kokopelli, Cafés Charles-Ets Laubignat, La ferme du Leconet, Newtree, Ozoane et Biolo'Klock**

- *Le Mercredi des enfants (mercredi 12 novembre)*

Les chers petits pourront aussi exercer leurs talents et faire preuve d'intuition grâce à des **ateliers pédagogiques** :

- **Avec la Société Régionale d'Horticulture de Montreuil.** Ateliers « **Fruits & Légumes** » des **cinq sens**, à partir de 7 ans : des jeux de dégustation en équipe qui permettent de découvrir la manière dont fruits et les légumes poussent, de décrire leurs arômes et leurs textures et d'appréhender leurs rôles dans une alimentation équilibrée

- **Avec Pik Pik Environnement.** 3 thèmes : • *Triage et recyclage des déchets*, jeu découverte, **roue de la fortune des déchets**, bricolage • *Conservation de la biodiversité et des insectes en ville*, découverte du monde des abeilles avec une fausse ruche, fabrication d'**hôtels à insectes** et de bougies en cire • *Ne pas polluer l'eau, ni la gaspiller*, **bar à eaux et dégustation à l'aveugle de différentes eaux**, cycles de l'eau, jeux et expériences scientifiques.

A partir de 6 ans.

Marjo'Cook : concilier bio et modernité

Jeudi 13 novembre - Préinscription sur place

Des recettes bio savoureuses et saines, faciles et rapides, le fait maison à porter de main !

11h30-13h

La CRUsine de Gaïa : petit-déjeuner, lunch, goûter, dessert.

Sandrine Plantié. Gaïa.

30 places max

14h-15h30

Cuisinez simple et bon avec le fonio.

Sandrine Plantié. Gaïa.

30 places max

16h-17h

Les céréales sources d'énergie et de vitalité - Recettes sucrées.

Juliette Pochat. Association Végétarienne de France.

15 personnes max

17h30-18h30

Les céréales sources d'énergie et de vitalité - Recettes salées.

Juliette Pochat. Association Végétarienne de France.

15 personnes max

Partenaire : [Les Nouveaux Robinsons](#)



2ème Prix des Femmes Marjolaine

Femmes, agriculture et alimentation responsable

Alors qu'on associe souvent la cuisine ou la profession d'agriculteur à la figure d'un homme, **nombre de femmes développent, souvent discrètement, des projets agricoles et alimentaires exemplaires**, en France et dans les pays du Sud.

Le « *Prix des Femmes Marjolaine* » a pour but de les mettre en avant et de les récompenser. 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.

3 CATEGORIES PRIMEES, 5 PRIX DECERNES, 10.000 EUROS DE DOTATION

Ouvert à toutes les femmes (et leurs structures), le « *Prix des Femmes Marjolaine* » récompense des **démarches particulièrement innovantes, efficaces et reproductibles** dans 3 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 solidarité internationale** dans un pays en développement, appuyée par une ONG (maraîchage, coopérative, entreprise de transformation des matières premières, etc.)

5 prix seront décernés, trois par le jury et un par le public, doté chacun de 2 500 euros par la Fondation de France, ainsi que celui des exposants doté d'un séjour bien-être à l'hôtel-Spa La Clairière d'une valeur de 1 500 euros.

COMPOSITION DU JURY 2014

Les membres du jury sont : **Yolaine de la Bigne**, journaliste à Europe 1 et fondatrice du média NéoPlanète ; **Denis Cheissoux**, animateur de l'émission "CO2, mon amour" sur France Inter ; **Xavier Denamur**, restaurateur, fondateur des Vrais états généraux de la restauration ; **Sophie Dupraz**, directrice adjointe de RESOLIS ; **Gilles Fumey**, professeur de géographie alimentaire à Paris IV Sorbonne ; **Dominique Lemaistre**, directrice du mécénat de la Fondation de France ; **Véronique Moreira**, vice-présidente du Conseil régional de Rhône-Alpes, déléguée à la coopération solidaire ; **Anne-Sophie Novel**, journaliste, fondatrice du site d'information Ecolo-Info ; **Cécile Ostria**, directrice générale de la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme ; **Jean-Louis Rastoin**, agronome et économiste, directeur de la Chaire Unesco en Alimentations du monde ; **Marie-Monique Robin**, journaliste, documentariste ; **Henri Rouillé d'Orfeuil**, agronome et économiste, coordinateur en France de l'Année internationale de l'agriculture familiale ; **Eric Blanchet**, journaliste à Causette et

Geneviève Savigny, agricultrice, membre du bureau de la Coordination européenne Via Campesina.

La remise des prix aura lieu au sein du salon, le lundi 10 novembre à 17h00 .

Le Prix des Femmes Marjolaine est organisé par : SPAS Organisation, RESOLIS, WECF France, RUP (Relations d'Utilité Publique)

En partenariat avec : La Fondation de France, la Fondation Nicolas Hulot, Causette,
Avec le soutien de : Nature & Progrès, Biotiful Lunch

LES NOMINEES 2014

Nominées dans la catégorie Agriculture :

- *Cou Clair de Lune (1409281)*

Le projet est un élevage caprin laitier-fromager basé sur un fonctionnement collectif et pastoral sur les bords de la Loire avec transformation fromagère et vente directe reposant sur une race locale menacée, la chèvre cou clair du Berry.

Christelle GILLAIZEAU, Chef d'exploitation
gillaizeau.christelle@orange.fr

- *Fées du potager (1409285)*

Collectif de 8 maraîchères gersoises et des départements limitrophes, partageant les mêmes valeurs éthiques (morales et environnementales), engagées dans une démarche collective pour transformer les produits issus de leurs fermes et les promouvoir dans un cadre d'entraide mutuelle et de solidarité.

Luce BOULORE, Représentante du collectif "Les fées du potager"
luce.boulore@laposte.net

- *Prêter son jardin (1406225)*

Pretersonjardin.com est un site internet gratuit de mise en relation entre des propriétaires de jardin et des personnes désireuses de jardiner et géographiquement proches. Prêt d'un coin de jardin pour création de potager en échange d'une partie de la récolte ou d'un service.

Danièle HEILIGENSTEIN, Fondatrice bénévole
hdanieleh@free.fr
www.pretersonjardin.com

- *Graine de soleil (1409270)*

Ce programme repose sur des animations bimensuelles réalisées sur une saison permettant à un public en situation d'exclusion de cultiver et consommer des fruits et légumes BIO au sein de notre jardin tout en étant sensibilisé à l'agriculture BIO et de saison ainsi qu'à une alimentation saine.

Manon JACCARD, Chargée d'animation et de coordination pédagogique,
grainesdesoleil@laposte.net
www.grainesdesoleil.net

Nominées dans la catégorie Alimentation

- Programme Uniterres 1409266

Un programme pour faciliter l'accès à tous à une bonne alimentation dans les épiceries solidaires tout en soutenant une agriculture paysanne locale fragilisée et en promouvant le patrimoine alimentaire et culinaire (ateliers cuisine, tables de producteurs, visites de lieux de productions, info...).

Véronique BLANCHOT, Responsable Pôle alimentation
veronique.blanchot@epiceries-solidaires.org
www.epiceries-solidaires.org

- Changer le regard sur le handicap 1409292

Magalie Jost et Sybille Chapron ont choisi de changer le regard sur le handicap en intégrant une équipe de travailleurs handicapés mental dans le processus de fabrication des produits alimentaires biologiques.

Magalie JOST, Co-dirigeante
magaliejost@nature-aliments.com
www.nature-aliments.com

- La santé par l'alimentation biologique 1409261

Permettre à des gens de condition sociale modeste un accès aux produits biologiques, par un système d'achats groupés et mettre en pratique des principes défendus par l'association lors d'ateliers cuisine solidaire et végétarienne et de conférences en pratique des principes défendus par l'association.

Christine CALLIGARIS, Présidente de l'association
xtine.callb@sfr.fr

- Le Zeybu solidaire 1409283

Le Zeybu c'est une coopérative d'habitants en circuit court permettant l'accès à tous de produits de qualité avec un principe unique de solidarité: la Zeybu boucle solidaire. C'est un lieu de vie du quartier, solidaire, intergénérationnel, éthique et d'éco-citoyenneté.

Chantal VIOLETTE, Animatrice bénévole du Zeybu Marché
lesamisduzeybu@gmail.com
www.lesamisduzeybu.fr/

Nominées pour la catégorie Solidarité internationale

- Karité au Burkina Faso - Takam Cosmétique 9259

Grâce à la transformation du beurre de karité en cosmétiques qu'elle a débuté en 2002, Martine Kaboré fédère aujourd'hui des centaines de femmes paysannes autour de cette activité. Son fort esprit entrepreneurial la pousse à conquérir de nouveaux marchés africains, et son entreprise prend de l'essor.

Martine KABORE, Présidente
rimterbsom@yahoo.fr

- Coopératives de femmes au Mali - Afdi 68 9278

Le projet appui 4 coopératives de femmes membres du CLCR de Yanfolila autour de 3 volets : Alphabétisation en français grâce à des ateliers sociolinguistiques ; Amélioration de la commercialisation de leurs produits; Amélioration des techniques de transformation du karité.

Ginglinger MARTHE, Responsable du groupe "femme" à l'Afdi 68

afdi68@gmail.com

www.afdi68.org

- Les femmes passent à table - FIAN 9297

Quatre femmes de quatre pays différents interrogent d'autres femmes vivant en milieu rural dans leur pays respectif. Finalité : produire un documentaire afin de montrer aux femmes interviewées d'autres réalités et sensibiliser en France aux questions d'alimentation et de souveraineté alimentaire ; à plus long terme : favoriser les échanges entre femmes sur leur rapport à l'alimentation.

Claire EVEN, Appui à la coordination des bénévoles

even.claire@gmail.com

www.fian.org/fr/a-propos/fian-dans-le-monde

- Amap solidaire en Colombie 9294

Les paniers biologiques Sembrando Confianza ("Semons la Confiance") sont situés à Bogotá, Colombie, et consistent en un projet intégral (production, formation des productrices, commercialisation des produits, sensibilisation des client-e-s et consommation) ayant pour but de développer et promouvoir le travail des femmes dans l'agriculture urbaine et biologique.

Agnès MORILHAT, Assistante de projet

amorilhat.psf@gmail.com

www.ongpsf.org/

PARTENAIRES PRIX DES FEMMES MARJOLAINE



50 ans d'initiatives pour un avenir en bio

Marjolaine s'associe au 50^{ème} anniversaire de Nature & Progrès, partenaire du salon, chargé du comité de sélection des produits qui y sont présentés.

RETOUR SUR UNE HISTOIRE 100% BIO ...

La France des années 50 voit la création d'associations et mouvements de la société civile qui développent le concept d'agriculture biologique. Elles soulignent le rôle de l'humus, des équilibres biologiques et écologiques des systèmes agraires et le danger des pollutions chimiques pour l'alimentation humaine et l'environnement.

C'est dans ce contexte, en réaction à l'industrialisation de l'agriculture, que des agronomes, des médecins, paysans et citoyens fondent Nature & Progrès, en 1964. Fédération internationale d'agriculture biologique, qui ne conçoit de progrès durable que dans le respect des équilibres naturels, N&P est à l'origine, en 1972, du premier cahier des charges de la Bio au monde.

... EN QUELQUES DATES

Dès sa naissance, Nature & Progrès ouvre le champ de toutes les techniques de la Bio. Autour du «Mouvement de la Bio», s'organisent les premières coopératives associatives de vente directe et se créent les entités nécessaires à leurs dynamiques.

Moins de 10 ans après naît le premier cahier des charges technique « productions végétales » et les premières attributions de la mention N&P aux producteurs. Dans la foulée est créé le salon Marjolaine, aujourd'hui organisé par SPAS Organisation. 1986, voit l'homologation par les pouvoirs publics du cahier des charges N&P.

En 1991, l'adoption du 1^{er} règlement européen de l'agriculture biologique rend obligatoire le contrôle et la certification par des organismes tiers, ce qui va détourner l'agriculture biologique de la gestion associative qui l'avait portée jusqu'à présent.

Après la création de la marque AB par le Ministère de l'agriculture, en 1993, N&P revendique sa spécificité associative. Dans le souci d'une agriculture cohérente, issue d'une vision globale, sa mention intègre, en effet et dès cette époque, d'autres domaines que ceux régis par l'AB.

En 2004, l'IFOAM (Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique) reconnaît la légitimité des Systèmes Participatifs de Garantie (SPG) tels que pratiqués par

N&P ; systèmes de garantie alternatifs à la certification par tiers, basés sur l'échange et la transparence.

Quelques années plus tard, l'IFOAM fera de même pour l'ensemble de ses 15 cahiers des charges (fertilisants organiques, productions végétales, élevages, transformation de produits alimentaires, vinification, cosmétiques, produits d'entretien...).

Café Ecolo

Rencontres et dédicaces

SUR LE STAND DE NATURE & PROGRES, PAVILLON 1



Dimanche 9 novembre à 16h30

Intervention du collectif Pour la Transition agricole

Mardi 11 novembre à 16h

Intervention sur l'agriculture biologique par Bioconsom'acteurs

Mercredi 12 novembre à 16h

Signature de Claude Aubert

Auteur de « Manger bio, c'est mieux » éditions Terre Vivante

Jeudi 13 novembre à 15h

**Animation Dominique Jeannot, Aspro PNPP
Le purin d'ortie, une alternative aux pesticides**

Vendredi 14 novembre

17h - Signature de Pablo Servigne, auteur de « Nourrir l'Europe en temps de crise », éditions N&P Belgique

Samedi 15 novembre à 16h

Atelier de Lombricompostage par l'association Le Sens de l'Humus



Les conférences Marjolaine 2014

Programme détaillé en ligne sur
www.salon-marjolaine.com



Samedi 8 novembre 2014

QUAND NOTRE SANTE DEPEND DE L'ENVIRONNEMENT

11H00

Film « Le ventre notre deuxième cerveau » de Cécile Denjean, co-production Arte France, Scientifilms et Inserm - durée : 55 mn

Que savons-nous de notre ventre, cet organe bourré de neurones que les chercheurs comment à peine à explorer. Il semblerait que notre cerveau ne soit pas le seul maître à bord

Il y a quelques années, les scientifiques ont découvert que notre ventre contient deux cents millions de neurones qui veillent à notre digestion et échangent des informations avec notre "tête". Les chercheurs commencent à peine à décrypter cette conversation secrète. Ils se sont aperçus par exemple que notre cerveau entérique, celui du ventre, produisait 95 % de la sérotonine, un neurotransmetteur qui participe à la gestion de nos émotions.

En outre, certaines découvertes ouvrent aujourd'hui d'immenses espoirs thérapeutiques. Des maladies neurodégénératives, comme Parkinson, pourraient trouver leur origine dans notre ventre. Elles commenceraient par s'attaquer aux neurones de notre intestin, hypothèse qui, si elle est vérifiée, débouchera peut-être sur un dépistage plus précoce.

Plus étonnant encore, notre deuxième cerveau abrite une colonie spectaculaire de cent mille milliards de bactéries dont l'activité influence notre personnalité et nos choix, nous rend timides ou, au contraire, téméraires.

<http://www.arte.tv>

<http://www.scientifilms.fr>

<http://www.inserm.fr>

12H00-13H30

« Mon foie ? : centrale de détoxification ! »

Comment notre foie, organe roi, fonctionne-t-il ? Quelles sont ses grandes fonctions ? Et qui sont ses "ennemis" ? Peut-on régénérer un foie déficient et malade ? Faut-il le drainer ou le soutenir ? Comment conserver, acquérir ou augmenter son potentiel vital hépatique ?

Le foie est l'organe majeur à respecter, garant de la santé et de la vitalité de tous les plans de notre être, tant physique que psychique. Il nous enseigne aussi à identifier les différentes

causes des troubles hépatiques et les différentes pathologies directes ou indirectes qui peuvent l'affecter.

En suivant les conseils naturopathiques relevant du bon sens et de la logique, en adoptant une hygiène de vie globale et spécifique, vous aurez les moyens de préserver les fonctions vitales de cet organe essentiel qu'est le foie, par des moyens naturels et efficaces.

- Conférence de **Christian Brun**, professeur de naturopathie, chargé de cours au CENATHO, psychothérapeute et auteur de nombreux ouvrages dont « Nettoyer et drainer son foie naturellement », Ed Trédanie et « Diabète : stratégies naturopathiques », Ed Jouvence.

14H30

« Perturbateurs endocriniens : débat sur le degré de leur dangerosité »

Les perturbateurs endocriniens sont omniprésents dans les produits du quotidien, de l'alimentation aux cosmétiques en passant par les jouets, les plastiques, les textiles... Et, les preuves scientifiques de leurs effets néfastes sur la santé ne cessent de s'accumuler.

Selon un rapport du Centre International de Recherche sur le Cancer (CIRC - décembre 2013), la France est devenu le 1^{er} pays au monde pour les cancers hormono-dépendants (cancer du sein, de la prostate et du testicule).

Les perturbateurs endocriniens sont également impliqués dans le diabète, l'obésité, les maladies cardiovasculaires, les troubles de la reproduction et du comportement, notamment chez l'enfant comme l'autisme et l'hyperactivité.

Fin avril 2014, le Conseil National de la Transition Ecologique (CNTE) a adopté la Stratégie nationale contre les perturbateurs endocriniens. Parmi les priorités : éliminer le bisphénol A des tickets de caisse, cibler les contrôles sur les phtalates et accélérer la substitution du bisphénol A dans les jouets, expertiser 15 substances suspectées d'être des PE sur 3 ans.

La France souhaite mettre en œuvre une classification selon que le danger pour la santé et/ou l'environnement est avéré, présumé ou suspecté. Mais qu'en est-il de l'Europe ? Quid des pesticides qui contiennent des PE ?

Table ronde avec :

- **Damien Hensens**, coordinateur du collectif Appel de la Jeunesse, membre de Générations Cobayes
- **Jean-Louis Roumégas**, député de l'Hérault, membre du groupe Ecologie à l'Assemblée Nationale
- **François Veillerette**, fondateur et porte-parole de l'association Générations Futures, président de la branche européenne du réseau Pesticide Action Network
- Animation : **Corinne Lalo**, journaliste environnement et santé, co-auteur du « Livre noir du médicament aux Ed. Plon.

<http://www.appeldelajeunesse.org>

<http://www.generationscobayes.org>

<http://roumegas.fr>

<http://www.generations-futures.fr>

17H00

« Comment l'industrie chimique a envahi le monde »

Sommes-nous les victimes d'un empoisonnement général par la chimie de synthèse ? C'est ce que Fabrice Nicolino démontre dans son nouveau livre « Un empoisonnement Universel. Comment les produits chimiques ont envahi la planète », Ed. des Liens qui libèrent.

L'industrie a relâché dans tous les milieux de la vie des dizaines de millions de composés chimiques qui s'assemblent et se combinent sans que personne ne sache rien du résultat final. Dans le même temps, de graves maladies prennent une forme épidémique, comme le cancer, l'obésité, le diabète, les allergies, Alzheimer, et même l'autisme.

L'accommodement avec un tel monstre n'est pas possible. Il est vain d'espérer réformer une industrie si puissante qu'elle est devenue hors de contrôle. La chimie, extraordinaire domaine de la connaissance, est dotée d'un pouvoir de transformation de la matière tel qu'elle doit être confinée. Elle ne peut pas, elle ne devrait pas appartenir à des intérêts privés.

Une société humaine digne de ce nom a forcément d'autres inclinations. Elle doit penser au sort de ses membres, à l'avenir commun, à l'équilibre, à l'harmonie de tous, à la paix ou à la pacification. L'industrie chimique, c'est au contraire la guerre au vivant.

- Conférence de **Fabrice Nicolino**, journaliste et animateur du site Planète sans visa, il est aussi l'auteur de « Bidoche quand l'industrie de la viande menace le monde » et « Pesticides : révélations sur un scandale français », Ed. Fayard.

<http://fabrice-nicolino.com>

Dimanche 9 novembre 2014

CHANGEMENT CLIMATIQUE : ÇA S'ACCELERE !

11H00

Florilège de courts métrages sur les impacts du changement climatique : « Tempête en Afrique » et « Tempête en Asie ».

Films signés IRIN, nouvelles et analyses humanitaires : un service du Bureau de la Coordination des Affaires Humanitaires des Nations Unies.

<http://www.irinnews.org/fr/>

14H30

« Changement climatique : enjeux et nécessaires adaptations »

Sécheresses, inondations, pénuries alimentaires, problèmes sanitaires, risques de conflit, migrations... Les conséquences les plus cruelles du changement climatique sont la faim et la pauvreté.

En mars, le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (Giec) alertait les politiques sur la vulnérabilité des Etats face au changement climatique et sur l'urgence d'agir pour anticiper les risques qui devraient s'accroître.

Entre 2000 à 2010, les émissions de gaz à effet de serre ont augmenté de 2,2 % par an. A ce rythme, l'objectif des +2°C en 2050 sera franchi dès 2030. La température pourrait augmenter jusqu'à + 4,8 °C d'ici la fin du siècle et le niveau des mers gagner un mètre. Selon le rapport DARA and Climate Vulnerable Forum, l'échec des actions contre le changement climatique coûte déjà à l'économie mondiale 1,6% de son PIB, soit 1.200 milliards de dollars par an.

Outre la nécessaire transition énergétique pour diminuer les émissions de gaz à effet de serre et afin d'arriver à un accord lors de la conférence climatique COP 21 qui se déroulera en décembre 2015 au Bourget, il faudra que les pays développés ou émergents les plus pollueurs s'engagent à aider les pays pauvres.

Parmi les mesures d'adaptation préconisées par les experts, il y a notamment l'installation de systèmes d'alerte, la création de nouvelles pratiques agricoles et une meilleure gestion de l'eau. En France, la culture d'adaptation et du risque devra être développée à l'échelon territorial pour que collectivités, entreprises et citoyens s'en approprient les enjeux.

Table ronde avec :

- **Geneviève Azam**, maître de conférences en économie et chercheuse à l'Université Toulouse II, membre du conseil scientifique d'Attac France, elle est notamment l'auteur de « Le temps du monde fini, vers l'après capitalisme », Ed. Les Liens qui libèrent.
- **Sébastien Blavier**, chargé de campagne Energie et Nucléaire Greenpeace France, il suit les négociations de l'Onu sur le climat.
- **Stephen Kerckhove**, délégué général d'Agir pour l'Environnement, une association nationale de protection de l'environnement qui mène des campagnes de mobilisation réunissant un très large réseau d'associations et de citoyens.

<http://www.greenpeace.org/france/fr>

<http://www.agirpourenvironnement.org>

17H00

« Les visibles effets du réchauffement climatique en France »

Quelles sont les conséquences du réchauffement climatique en France ? Quels impacts sur les massifs montagneux, l'agriculture, la viticulture, l'érosion des côtes, les animaux, les forêts, le développement de maladies ?

A l'heure où 75 % des Français (contre 66 % en 2010) estiment que les conséquences du réchauffement se font déjà sentir dans notre pays (sondage IFOP/Le Monde 2014), Jacques

Exbalin reviendra sur l'ouvrage qu'il vient de publier aux Ed. L'Harmattan : « Le réchauffement climatiques et ses impacts. Le cas de la France » avec les témoignages de Jean Jouzel, Nicolas Hulot, Yann Arthus-Bertrand, Yves Cochet et Brice Lalonde.

- Conférence de **Jacques Exbalin**, ancien enseignant, passionné d'éducation environnementale et auteur de plusieurs ouvrages dont « Le réchauffement climatique à la portée de tous », anime des conférences dans toute la France, en milieu scolaire et associatif.

Lundi 10 novembre 2014

AGRICULTURE ET ALIMENTATION RESPONSABLE ET DURABLE

11H00

Film « Carrément Cornichon » d'Olivier Sarrazin, Réal Productions - Durée : 52 mn

Un film drôle et préoccupant qui décrit un aspect exemplaire et tragique d'une mondialisation guidée uniquement par le profit à court terme : un voyage en « Absurdie ».

Depuis quelques années, et aussi incroyable que cela puisse paraître, tous les cornichons "à la Française", que nous consommons, font plus de 7000 Kms avant d'atterrir dans nos assiettes. Cultivés massivement en Inde où la main d'œuvre est bon marché et où les réglementations environnementales sont bien moins contraignantes, les cucurbitacées ont déserté les plaines fertiles de l'Europe. Des centaines de cultivateurs se sont retrouvés au chômage. En Bourgogne, patrie française du condiment, les trois derniers exploitants n'ont survécu qu'en produisant du "cornichon à la Russe" (gros calibre et saveur sucrée). Ce sont des Polonais et des Moldaves, recrutés bon marché, qui viennent récolter les cornichons qu'ils pourront déguster en rentrant chez eux.

Mais le danger de la mondialisation et de la délocalisation ne s'arrête pas là. Les multinationales de l'agro-alimentaire mettent également en danger plus de 10 000 agriculteurs indiens qui travaillent désormais en monoculture. Et s'ils perdaient demain le marché ? Que deviendraient toutes ces exploitations ? Une fois encore, la mondialisation a créé une aberration : et, c'est carrément cornichon !

Projection suivie d'un débat avec Olivier Sarrazin, réalisateur (sous réserve).

<http://www.real-productions.net>

12H15

« Les systèmes alimentaires en question : globalisés et/ou territorialisés ? »

On observe depuis quelques décennies le développement hégémonique d'un système agro-industriel de production et de consommation de masse, spécialisé, concentré, globalisé et financiarisé, structuré par de très grandes firmes industrielles et commerciales.

Ce modèle, s'il a contribué efficacement à la réduction du coût des aliments et à l'amélioration de leur qualité hygiénique ainsi qu'à leur accessibilité, génère un certain nombre d'effets négatifs qui incitent à innover pour construire un nouveau type de système alimentaire fondé sur des solutions alternatives plus aptes à répondre aux critères d'un développement durable.

La communauté scientifique, les ONG et les organisations internationales ont ainsi fait émerger le concept de « système alimentaire territorialisé » (SAT).

Les objectifs des SAT sont de valoriser les produits dans des filières de proximité, de privilégier une agriculture familiale et des réseaux de PME et TPE agroalimentaires et des circuits alternatifs de commercialisation permettant de mieux partager la valeur créée, d'inventer de nouveaux modèles de production respectueux de la santé des consommateurs et intégrant une bonne gestion des ressources naturelles tout en limitant l'impact sur l'environnement et les pertes et gaspillages tout au long de la chaîne alimentaire.

- Introduction de **Jean-Louis Rastoin**, agronome et économiste, professeur émérite Montpellier SupAgro et directeur de la Chaire UNESCO en Alimentations du monde.

12H30-13H30

« Du terroir à l'assiette : circuits courts et développement local »

Table ronde avec :

- **Agnès Chamayou**, directrice de l'Observatoire Resolis (Recherche et évaluation de solutions innovantes et sociales). Partout dans le monde, des associations, des ONG, des fondations d'entreprise ou encore des structures publiques et parapubliques œuvrent pour le progrès social. Elles génèrent une masse d'informations et de savoir-faire extrêmement riches qui sont la source de nombreuses innovations sociales. L'Observatoire Resolis repère et capitalise les actions de terrain novatrices ainsi que les retours d'expériences détaillés des opérateurs et publie, après validation scientifique, des fiches synthétiques dans sa base d'initiatives d'accès libre et gratuit.

- **Raphaël Luce**, fondateur de V'île Fertile, ferme urbaine participative, Jardin d'Agronomie Tropicale René Dumont, Bois de Vincennes.

Inspiré des jardins partagés et des techniques de maraîchers professionnels, ce projet ambitionne de faire le pas du jardinage au maraîchage urbain, de passer de l'agrément à la production, du flâneur-cueilleur au glaneur-cultivateur. Ferme maraîchère bio-intensive valorisant les déchets organiques urbains, c'est à la fois un lieu de production alimentaire (à plein rendement, elle peut produire une tonne de légumes par an sur 250 m² cultivables) et de pédagogie avec des ateliers pour les plus jeunes autour des questions de l'alimentation et de l'écologie.

- **Henri Rouillé d'Orfeuill**, agronome et économiste, coordinateur en France de l'Année internationale 2014 de l'agriculture familiale.

<http://resolis.org>

<http://www.vilefertile.paris>

14H30-15H30

« Alimentation responsable : l'appui des collectivités locales et le rôle de la restauration collective »

Table ronde avec :

• **Agathe Vassy**, chargée de projet restauration collective responsable de la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme qui depuis le lancement du Pacte Ecologique travaille sur la question de la restauration collective, formidable moteur de la transformation vers une agriculture plus respectueuse des éco-systèmes, des consommateurs et des hommes qui en vivent. Pour y arriver, il est nécessaire d'assurer des débouchés stables et de sécuriser les démarches des producteurs.

• **Didier Thévenet, directeur de la Cuisine centrale de Lons-le-Saunier**, engagée dans les filières locales, les produits bio et frais qui élabore des repas à destination des écoles, des centres aérés, des entreprises, des foyers pour les personnes âgées, des personnes à mobilité réduite ainsi que de l'hôpital depuis la mise en place au printemps 2009 d'un syndicat mixte.

• **Jacques Lançon**, conseiller municipal de Lons-Le-Saunier (sous réserve).

Animation : **Vincent David**, fondateur de l'agence RUP/Relations d'Utilité Publique.

<http://www.fondation-nicolas-hulot.org>

<http://www.ville-lons-le-saunier.fr/index.php/restauration-collective>

<http://www.agence-rup.net>

15H30-16H30

« Les femmes au cœur de l'innovation et de la transformation de nos systèmes alimentaires »

Table ronde avec :

• **Anne Barre**, Présidente du WECF France (Women in Europe for a Common Future). Le réseau, fondé en 1994 pour faire entendre la voix des femmes dans le développement durable et la politique environnementale, s'appuie aujourd'hui sur une centaine d'organisations dans 40 pays. Son credo : des substances chimiques non toxiques, l'accès de tous à une énergie renouvelable et abordable, à une alimentation saine, régionale et variée, à une eau et un assainissement sûrs et abordables. Dans l'hexagone, WECF organise des campagnes d'information, des ateliers, des colloques et soutient de nombreuses initiatives de femmes.

• **Sandrine Bigot**, de Femmes Actives en Milieu Rural, réseau solidaire de femmes de la région Rhône Alpes, qui leur permet d'échanger, de valoriser leurs projets et de se faire entendre dans les circuits professionnels tout en privilégiant l'égalité homme-femme. Viticultrice dans l'Ain, elle produit un vin pétillant local, le Cerdon, selon la méthode ancestrale, sans intrants de synthèse. Son parcours l'a amenée à transformer l'exploitation familiale de l'élevage bovin vers la culture de la vigne. Elle a dû lutter pour s'imposer en tant que femme dans un monde viticole assez dur et faire reconnaître sa vision respectueuse de l'environnement.

Animation : **Frédérique Basset**, journaliste écologie et auteur de nombreux ouvrages dont « Les 4 saisons de Gilles Clément (à paraître en novembre 2014 aux Ed. Rue de l'Echiquier).

<http://www.wecf.eu/francais>

<http://www.cave-sandrine-bigot.com>

17H00 - Remise du Prix des Femmes Marjolaine

Mardi 11 novembre 2014

INTELLIGENCE COLLECTIVE ET ECONOMIE COLLABORATIVE

11H00-12H45 - Avant première à sa sortie en salle - Film « En quête de sens » de Nathanaël Coste, et Marc de La Ménardière, Kamea Meah Films – Durée : 85 mn

Ce film est l'histoire de deux amis d'enfance qui ont décidé de tout quitter pour aller questionner la marche du monde. Leur voyage initiatique sur plusieurs continents est une invitation à reconsidérer notre rapport à la nature, au bonheur et au sens de la vie...

Il est né d'un constat partagé par un nombre croissant de citoyens : notre société occidentale est malade, prisonnière d'une logique qui engendre plus de destructions, d'injustices et de frustrations que d'équilibre et de bien être. Pour sortir de cette impasse ce n'est pas de plus de savoir, de plus de technologie, ou de croissance dont les hommes ont besoin, mais de plus de recul, de bon sens, en un mot : de plus de sagesse.

Tissé autour de rencontres improbables, de doutes et de joies, ce film apporte un message d'espoir à ceux qui se sentent impuissants. Le changement est en marche de par le monde. Il s'agit d'un changement de conscience, motivé par la nécessité et l'envie de vivre en harmonie avec soi-même, les autres et l'environnement.

Avec les contributions de personnalités : Dr Vandana Shiva, Satish Kumar, Pierre Rabhi, Trinh Xuan Thuan, Arnaud Desjardins, Frédéric Lenoir, Samdhong Rinpoche, Hervé Kempf, José Luis Tenoch Perez, Dr. Bruce Lipton, Dr. Cassandra Vieten, Tim Jackson, Jules Dewaeres, Marianne Sébastien.

Film suivi d'un débat avec les réalisateurs

<http://enquetedesens-lefilm.com>

12H45- 13H45 - Film « Reverdir le Sahel » de Nathanaël Coste, co-production Agroécologie & Solidarité et Terre & Humanisme - Durée : 55 mn

Depuis 2007, l'association "Agroécologie & Solidarité avec les Peuples du Sahel" accompagne l'équipe Sénégalaise AFABA dans la mise en œuvre du programme « Reverdir le Sahel », dans les régions de Thiès et de Fatick. Un bel exemple de partage d'expérience !

Fondé sur la diffusion des pratiques et des valeurs agroécologiques, ce programme vise à assurer la sécurité alimentaire des populations, à lutter contre la désertification et à

préservé l'environnement par une gestion économe des ressources. En 2013, la zone est considérablement reboisée. Si le pari de reverdir localement le Sahel grâce aux prêts puits est en passe d'être gagné, la diffusion de l'agroécologie se heurte à de nombreux freins. Avec l'appui de l'association Terre et Humanisme, fondée par Pierre Rabhi, ces acteurs associatifs vont mettre en place une ambitieuse formation d'animateurs qui auront pour objectif de freiner l'utilisation d'intrants chimiques et la surexploitation des nappes phréatiques en garantissant aux villageois des productions plus diversifiées et plus saines.

Projection suivie d'un débat avec **Françoise Vernet**, présidente de Terre & Humanisme.

<http://agrosol-sahel.org>

<http://terre-humanisme.org>

14H30

« Intelligence collective. Co-créons en conscience le monde de demain »

On appelle intelligence collective la capacité humaine de coopérer sur le plan intellectuel pour créer, innover, inventer. C'est la capitalisation de tous les savoirs et savoir-faire humains transmis de génération en génération.

L'intelligence collective fait appel à des interactions extrêmement complexes et diverses qui existent depuis la naissance de la culture et dépendent des réseaux dans lesquels nous évoluons, qu'ils soient personnels, associatifs, sportifs ou professionnels. A cet égard, le web est et reste un formidable accélérateur.

L'intelligence collective vise à établir un dialogue entre les savoirs sur l'homme afin de mieux comprendre les processus d'apprentissage et de création collective. Sont concernées les sciences de la vie, les sciences sociales mais aussi celles de l'économie et de la gestion.

Pour autant, les outils de l'intelligence collective ne sont pas suffisamment utilisés dans les entreprises car il s'agit là d'une véritable révolution. Comment passer d'une entreprise performante qui génère de la richesse matérielle à une entreprise intelligente qui génère, en plus, de l'intelligence émotionnelle, du bien-être, et de la richesse immatérielle ?

Cette table ronde permettra notamment de comprendre et d'intégrer les principes de l'intelligence collective pour trouver des solutions coopératives aux problèmes sociaux et environnementaux.

Table ronde avec 3 auteurs du livre « Intelligence collective » (à paraître aux Ed. Yves Michel, le 31 octobre 2014) :

- **Christine Marsan** : psycho-sociologue, elle sensibilise les organisations aux mutations de la société et à la recomposition des modèles actuels (business modèles ou modèles industriel). Sa spécificité est de rendre visible les phénomènes invisibles de la complexité.
- **Marine Simon** : consultante senior, formatrice et formatrice en intelligence collective, elle accompagne depuis des années des entreprises, ONG, régions, écoles... engagés dans une démarche de futur durable.

- **Thomas Emmanuel Gérard** : juriste et communicant de formation, il est coach de dirigeants et managers, facilitateur en intelligence collective et consultant.
- **Animation : Yves Michel**, citoyen engagé dans la transformation sociétale, ancien maire, éditeur.

<http://www.christinemarsan.fr>

<http://www.audeladesnuages.com>

<http://www.mindfulintelligence.com>

<http://www.yvesmichel.org>

17H00

« L'économie circulaire et collaborative: des actes citoyens »

Prêter un outil en échange d'un petit service, louer sa voiture ou son appartement, passer par des particuliers pour acheminer des colis, jardiner en libre-service pour les plus démunis... l'économie collaborative et circulaire a le vent en poupe, boostée par le développement du numérique.

En temps de crise, l'économie collaborative et circulaire est un bon moyen de faire des économies voire d'améliorer ses fins de mois. Elle séduit également par les valeurs environnementales et sociales qu'elle porte : être une alternative à la surconsommation et à la pollution, créer du lien et de la solidarité dans un monde très individualiste.

Cependant, des voix s'élèvent sur le besoin de régulation. C'est particulièrement vrai dans le domaine du travail. Pour la plupart des acteurs du secteur, l'économie collaborative et circulaire ne peut être l'activité principale d'un individu mais la course au gigantisme de certaines plates-formes inquiète car elle constitue un risque de dépendance pour les travailleurs non salariés et souvent peu qualifiés qu'elles emploient, hors de tout cadre réglementaire sur lequel il va bien falloir se pencher. Tout comme il faudra évaluer les pertes d'emploi dans certains secteurs au bénéfice des créations dans d'autres secteurs.

Les innovations créent toujours de la valeur, de quoi rester positif !

Table ronde avec :

- **Gérard Foucher**, auteur, réalisateur et conférencier, il a notamment publié "Les secrets de la monnaie"
- **Kévin Blanchard**, co-fondateur de Share Voisins, site qui permet de se prêter toutes sortes d'outils et d'ustensiles entre voisins, à l'échelle d'un immeuble, d'une rue ou d'un quartier.
- **Catherine Simon**, coordinatrice relations nationales et internationales des Incroyables Comestibles, concept citoyen et solidaire qui se propage partout dans le monde et propose de faire de la ville un immense jardin partagé, en plantant, cultivant et récoltant à sa guise les fruits du potager en libre-service.
- **Léa Pedrazzani**, chargée du projet grand public Borne de Presse, un kiosque physique de partage de magazines et journaux, une initiative de Phénix, start-up pionnière de la réduction du gaspillage et des déchets en « Business to Business ».

<http://www.sharevoisins.fr>
<http://www.incredible-edible.info>
<http://www.bornedepresse.com>
<http://www.wearephenix.com>

Programme sous l'égide de Nature & progrès



Mercredi 12 novembre 2014

50 ANS D'INITIATIVES POUR UN AVENIR EN BIO

11H00

« La Bio, histoire d'une démarche sociétale »

Il y a 50 ans, dans une société découvrant les méfaits de l'agriculture chimique, des citoyens s'alarment des conséquences de ce mode de production sur leur santé et celle de la terre. Synthétisant les travaux de visionnaires tels Steiner, Howard, Pfeiffer ou Rusch, ces hommes et ces femmes créent un mouvement à l'origine de l'agriculture biologique.

Histoire d'une utopie toujours en phase de déploiement, de sa naissance et de son ancrage progressif dans notre réalité.

Conférence de :

- **Jean-Pierre Anglade**, président de Nature & Progrès Ile de France, administrateur fédéral ;
- avec **Geoffroy Raout**, coordinateur pour Nature & Progrès.

<http://www.natureetprogres.org>

14H00

« La Bio, un mouvement international issu de la société civile »

Dès 1972, sur fond de collégialité, les premières bases écrites de l'agriculture biologique sont posées en France, qui dessinent ce qui deviendra le futur cahier des charge de la Bio, au monde ! Une synergie internationale est alors créée dans le but de mutualiser les connaissances agro-écologiques et fédérer les divers mouvements de la Bio émergents dans le monde entier. IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements) la fédération internationale des mouvements de la Bio voit le jour, porteuse déjà de l'éthique intrinsèque à cette agriculture nourricière pérenne, pétrie de valeurs tant écologiques qu'humanistes.

Table ronde avec :

- **Claude Aubert**, pionnier de l'agriculture biologique en France, a participé au sein de la fédération Nature & Progrès à l'écriture de ce qui deviendra le premier cahier des charges

de la Bio. Cet ingénieur agronome est aussi l'un des fondateurs de Terre Vivante. On lui doit de très nombreux ouvrages sur l'agriculture biologique, l'alimentation saine et les relations entre santé et environnement, dont - entre autres ! - « Manger sain pour 3 fois rien », « Fabuleuses légumineuses », « Manger bio c'est mieux » ou encore « Le jardin potager biologique » ;

- **Dominique Marion**, paysan bio, délégué français à l'IFOAM-Europe ;
- **Eva Torremocha**, agro-écologiste espagnole, membre du bureau d'IFOAM monde ;
- Animation : **Thierry Jaccaud**, rédacteur en chef de la revue trimestrielle l'Ecologiste.

<http://www.terrevivante.org>

<http://www.grab.fr>

<http://www.ifoam.org>

<http://www.ecologiste.org>

17H00

« 50 idées reçues sur l'agriculture et l'alimentation »

Les contrevérités sont légion s'agissant des questions touchant à l'agriculture et l'alimentation. Certaines idées reçues confinent même à la propagande, servant des intérêts bien plus économiques que publics. Ce livre apporte des réponses claires, scientifiquement prouvées, que d'aucuns trouveront étonnantes car remettant en cause certains dogmes. Marc Dufumier profite de cet ouvrage pour rendre notamment justice à l'agriculture biologique, trop longtemps considérée comme une agriculture passéiste, non généralisable car peu productive. Il démontre au contraire combien la Bio est une agriculture savante et performante, parfaitement capable de nourrir le monde.

- Conférence de **Marc Dufumier**, agronome, professeur émérite à Agroparistech, conseiller auprès des Nations unies et de la Banque Mondiale, auteur de nombreux ouvrages dont « Famine au Sud, malbouffe au Nord » (NiL) et « 50 idées reçues sur l'agriculture et l'alimentation » (Allary).

<http://www.allary-editions.fr/publication/50-idees-recues>

Jeudi 13 novembre 2014

CULTIVER L'AUTONOMIE ET LA RELOCALISATION

11H00

Film « La voix du vent, semences de transition » (90 mn)

Jean Luc Danneyrolles, agrobiologiste de Provence, et Carlos Pons, réalisateur espagnol, ont organisé un voyage vers Grenade à la rencontre du mouvement social alternatif, entre agro-écologie et changement de société. Ils partent lors des grands froids de février 2012, avec pour tout moyen d'échange et seule richesse... des semences paysannes ! Ce film témoigne d'un mouvement qui prend de l'ampleur, il montre l'émergence d'un autre monde en marche, plus solidaire et davantage en harmonie avec la terre nourricière.

Projection suivie d'un débat sur :

« **La réappropriation et la transmission des savoirs jardiniers** », avec :

- **Jean-Luc Danneyrolles**, agrobiologiste passionné de biodiversité, créateur et jardinier du « Potager d'un curieux », auteur d'ouvrages chez Actes Sud où il signe notamment « Un jardin extraordinaire » et « Créer son potager » ;
- **Pascal ASPE**, jardinier et responsable du centre écologique de Terre Vivante, rédacteur ponctuel pour la revue « Les 4 Saisons du jardin bio », et auteur de « Je sème des engrais verts » (Terre vivante) ;

• **Dominique Jeannot**, fervent adepte de l'usage des produits naturels en remplacement des pesticides en jardinage ou en agriculture, il se présente comme « ortie-culteur ». Il est l'animateur de l'association ASPRO PNPP, l'Association pour la PROMotion des Produits Naturels Peu Préoccupants, à qui l'on doit notamment, après 8 ans de lutte, la victoire dans la fameuse « guerre de l'ortie ».

<http://www.lepotagerduncurieux.org>

<http://www.semonslabiodiversite.com>

<http://www.terrevivante.org>

<http://www.aspro-pnpp.org>

14H30

« **L'agroécologie, oui, mais paysanne !** »

Stéphane Le Foll, notre ministre de l'Agriculture, n'aura pas été le dernier à mettre l'agroécologie sur le devant de la scène. Qui aujourd'hui n'en a pas entendu parler? Sauf que ce mot est très ambigu, qui peut recouvrir deux réalités contraires. Parle-t-on, comme les « officiels », d'une agriculture reposant - entre autres ! - sur le progrès des manipulations génétiques pour diminuer prétendument l'usage des intrants chimiques ? Autrement dit d'une agriculture conventionnelle raisonnée, reverdie à moindre frais bien que toujours inféodée aux grandes firmes agro-chimiques et semencières ? Ou parle-t-on de l'agroécologie n'utilisant ni produits chimiques de synthèse ni OGM, telle que la pratiquent les petits paysans sur l'ensemble du globe, et que leurs savoir-faire locaux spécifiques, leur aptitude à mutualiser les connaissances et les moyens, a rendu si inventive et efficiente ? Et dont l'une des grandes qualités est précisément d'être indépendante des grands groupes ?

Table ronde avec :

- **Guy Kastler**, co-fondateur et porte-parole du Réseau Semences Paysannes, membre de la Confédération Paysanne et de Nature & Progrès ;
- **Silvia Pérez Vitoria**, économiste, sociologue et documentariste, auteur, chez Actes-Sud, de « La riposte des paysans » et de « Les paysans sont de retour », un ouvrage qui lui a valu, en Italie, le prix *Farmers' friend* en 2008 et le prix *Nonino* en 2009. Aujourd'hui considérée comme l'une des meilleures journalistes spécialisées dans les mouvements paysans alternatifs, Silvia Pérez Vitoria collabore notamment à *L'Ecologiste* et au *Monde Diplomatique*.

<http://www.semencespaysannes.org>

<http://www.semonslabiodiversite.com>

<http://www.lalignedhorizon.net>
<http://colloque-agroecologie-albi2008.org>
<http://www.actes-sud.fr>

17H00

« L'éco-citoyen dans le labyrinthe des marques et des labels »

Quelle différence y-a-t-il entre un label et une marque ou une mention privée ? Qu'est-ce qu'un organisme certificateur ? Dans l'univers de la Bio, que signifient par exemple les logos AB, Nature & Progrès, Bio-cohérence, Démeter ou Simples ? Un produit d'entretien peut-il être bio ? Et une peinture ? Quelles sont les chausse-trappes à éviter pour comprendre les étiquettes et donner à son panier de provisions, en toute connaissance de cause, les meilleures chances de devenir un outil de transformation sociale ? Car n'est-ce pas aussi cela le potentiel de notre... pouvoir d'achat ?

Table ronde avec :

- **Eliane Anglaret**, administratrice de « Biau jardin », une coopérative d'insertion par le maraîchage, et présidente de la Fédération Nature & Progrès ;
- **Thomas Huriez**, gérant de Modétic, créateur de « 1083 », une marque de jeans et chaussures éco-conçues en France ;
- **Vincent Plauchu**, économiste, président de Nature & Progrès Isère ;
- Animation : **Marie-Paule Dousset**, journaliste, auteur de nombreux ouvrages sur la consommation dont « Savoir acheter. Le guide des étiquettes : alimentaire, vins, cosmétiques, textiles... » (Flammarion), « Savoir économiser. La méthode pour dépenser moins et consommer mieux » (désormais en poche chez Marabout) et de « Consommer bio pour les nuls » (First).

<http://www.natureetprogres.org>
<http://www.lebiaujardin.org>
<http://mariepauledousset.com>
<http://www.pourlesnuls.fr>
<http://www.labeletic.com>
<http://www.modetic.com>

Vendredi 14 novembre 2014

SOCIETE EN TRANSITION

11H00

« Carnet de voyage conté, à la rencontre des paysans d'Orient »

A travers ses images, ses musiques et ses récits, Antoine Cottereau nous propose de quitter Paris pour les routes de la soie, en quête de sentiers oubliés, à la rencontre des bergers roumains, turcs, iraniens ; les paysans de l'Inde, du Vietnam ou du Laos ; jusqu'aux huttes

des chasseurs-cueilleurs de Papouasie. Avec lui, nous partons à la rencontre d'un peuple ignoré : le peuple paysan. De la France à l'Océanie, partagez le quotidien de paysans autonomes pour comprendre qui ils sont... Et qui nous sommes ?

Conférence avec :

- **Antoine Cottereau**, paysan vagabond

<http://paysanvagabond.wordpress.com>

14H00

« Le chemin de la simplicité volontaire »

Deux générations viennent ici nous parler du chemin que l'homme peut encore effectuer pour mettre en phase, sans encore trop de contraintes, les véritables besoins des êtres humains avec les capacités physiques de la biosphère. Car s'il persiste sur la voie de l'anthropocène [l'humanité comme force géologique transformant la planète], s'il n'anticipe pas l'impasse où le mène son actuel train de vie, l'homme pourrait bien avoir à affronter des scénarios catastrophe où pénuries d'énergies pourraient rimer avec détresse alimentaire, société autoritaire et/ou en perpétuels conflits pour le contrôle des ressources vitales comme les terres cultivables, l'eau potable, les matières premières... Il reste une fenêtre de plus en plus étroite pour transformer la destinée de l'humanité en un chemin d'accomplissement : à eux deux, Yves Cochet et Jean-Eudes Bellanger possèdent tous les éléments pour nous présenter l'un des meilleurs choix que nous puissions encore adopter : celui de la simplicité volontaire...

Table ronde avec :

- **Yves Cochet**, président de l'Institut Momentum, ancien ministre de l'Environnement, auteur de l'« Anti-manuel d'écologie » (édition Bréal) ;
- **Jean-Eudes Bellanger**, consultant en agroécologie et démarches participatives.

<http://www.institutmomentum.org>

<http://www.yvescochet.net>

16H00

« Nourrir l'Europe en temps de crise »

L'accélération des crises économiques, sociales et climatiques, la généralisation des pollutions, la destruction irréversible des écosystèmes et la fin de l'ère des énergies fossiles sont autant d'échéances que l'Europe devra affronter, sans doute d'ici 2030. Cette succession de chocs à répétition ne manquera pas d'impacter l'ensemble des systèmes alimentaires industriels, menaçant directement notre sécurité alimentaire. Quels chemins emprunter pour éviter de telles ruptures ?

- Conférence de **Pablo Servigne**, agronome, docteur en sciences, formateur en permaculture, auteur de « Nourrir l'Europe en temps de crise, vers des systèmes alimentaires résilients » (éditions Nature & Progrès Belgique) tiré d'un rapport éponyme réalisé en 2013 à la demande d'Yves Cochet pour les Verts/ALE, dont ce livre est la version augmentée et retravaillée pour le grand public.

<http://www.natpro.be>

<http://pabloservigne.com>

<http://europeecologie.eu>

17H30 (NOCTURNE)

Film « Sacrée croissance ! » de Marie-Monique Robin (120 mn)

Alors que les crises - économique, financière, écologique - s'installent en Europe et dans le reste du monde, le « retour à la croissance » est systématiquement invoqué par les responsables politiques comme le sésame indispensable pour sortir du tunnel. Dans le public, cette incantation suscite toujours les mêmes questions :

- Qu'est-ce que la croissance ? Comment ce concept économique s'est-il progressivement imposé au point de devenir un dogme intangible ? Comment peut-on continuer de promouvoir une croissance illimitée sur une planète aux ressources limitées ? Y-a-t-il des alternatives théoriques et pratiques à la croissance ? Que peut-on faire localement pour inverser la tendance ? C'est à ces questions que « Sacrée croissance ! » tente de répondre en retraçant l'histoire de ce « dogme », mais aussi en montrant des alternatives sur le terrain qui dessinent un autre mode de pensée et d'agir ensemble.

Projection suivie d'un débat avec :

• **Marie-Monique Robin**, journaliste d'investigation, auteur de nombreux ouvrages et films documentaires sur l'écologie et l'agriculture. Nous lui devons notamment, « Le Monde selon Monsanto », « Notre poison quotidien » et « Les moissons du futur ».

<http://www.m2rfilms.com>

<http://www.mariemoniquerobin.com>

Samedi 15 novembre 2014

LA SOUVERAINETE ALIMENTAIRE : UNE URGENCE !

11H00 : Film « Les chèvres de ma mère » de Sophie Audier (97 mn)

Tandis que nous manquons de paysans, l'installation d'un jeune sur une ferme n'est pas chose aisée, loin s'en faut. C'est à cette émouvante et difficile expérience que nous assistons à travers « Les chèvres de ma mère » qui se déroule sur une ferme de Saint-Maymes, un plateau isolé des gorges du Verdon. Là, Maguy fabrique du fromage depuis 40 ans, dans le respect de la nature et de ses animaux. Bientôt à la retraite, elle doit céder son troupeau. Elle décide alors de parrainer Anne-Sophie, une jeune agricultrice qui souhaite s'installer. Au fil des saisons, nous comprenons les difficultés de l'exercice, tant humaines que financières ou administratives. Par delà ce délicat processus de transmission se dessine aussi le changement de société, l'influence grandissante de l'administration sur la vie paysanne, avec ses exigences industrielles et normatives. Ce film, esthétique, sensible et intimiste, nous emmène bien au-delà des questions agricoles, il nous renvoie à notre propre rapport au monde et à la liberté.

- Projection suivie d'un débat avec la réalisatrice **Sophie Audier** (sous réserve)

<http://www.1001productions.net>

14H00 : Semence, terre, eau : jusqu'où leur privatisation ?

De la terre pour cultiver des semences, et de l'eau pour les faire pousser : voici-là trois éléments absolument indispensables à la production de nourriture. Bien qu'aussi essentiels à la vie humaine que l'air ou le soleil, la terre, les semences et l'eau font l'objet d'une appropriation grandissante de la part des sociétés privées. Les différents traités de libre-échange facilitent cette privatisation susceptible, à termes, de soumettre des populations entières au bon vouloir de multinationales voraces, devenues plus puissantes que certaines nations. Prévenues de ce dangereux phénomène, nos sociétés sauront-elles s'en prémunir ?

Table ronde avec :

- **Marc Laimé**, journaliste, auteur du livre « Le lobby de l'eau » (François Bourin) ;
- **Michel Metz**, administrateur du Réseau Semences Paysannes et de l'association Pétaniel pour la promotion et le développement des semences paysannes, faucheur volontaire d'OGM ;
- **Agnès Bertrand**, philosophe, spécialiste de la globalisation financière, co-auteur de l'"OMC, le pouvoir invisible" (éd. Fayard) ;

<http://www.oxfamfrance.org>

<http://www.bourin-editeur.fr>

<http://www.eauxglacees.com>

<http://www.semencespaysannes.org>

<http://www.iennar.fr>

<http://capbearedition.com>

<http://www.semeursmip.org>

17H00 : Les régions à la reconquête de leur souveraineté alimentaire

Depuis la dernière crise financière, face au réchauffement climatique et à la nécessité d'économiser l'énergie, les questions de relocalisation et de souveraineté alimentaire se font plus pressantes. Conscientes de leur trop grande dépendance vis-à-vis de l'extérieur, notamment concernant leurs besoins en nourriture, de plus en plus de municipalités, de régions, se mobilisent et travaillent à rapprocher leurs approvisionnements. De ce point de vue, certaines initiatives sont remarquables, qui ne demandent qu'à être reproduites...

Table ronde avec :

- **Nabil Hasnaoui Amri**, formateur, conseiller en projets alimentaires sur les territoires pour AlimEnTerres (ALIMentation ENVironnement TERRitoirES) ;
- **Gilles Pérole**, maire-adjoint de Mouans-Sartoux, délégué à l'enfance et à l'éducation, chargé de la Régie agricole municipale ;
- **Sandrine Fournié**, doctorante sur la coop « Fermes de Figeac », UMR innovation INRA ;
- **Jean-Marie Lacaze**, paysan bio du Moulin de Nadal sous mention Démeter, et membre du Conseil de Gouvernance de « Terres de Figeac, mée gourmande » ;

- **Gérard Leras**, conseiller régional Rhône-Alpes, spécialiste des questions foncières (sous réserve) ;

Animation : **Philippe Chibani-Jacquot**, journaliste. Il 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)

<http://www.alimenterres.fr>

<http://www.restauration-bio-durable-mouans-sartoux.fr>

<http://www.pays-figeac.fr/terres-figeac-melee-gourmande>

Dimanche 16 novembre 2014

PISTES ET REFLEXIONS POUR UN MONDE EN MUTATION

11h00 : Film « Changer et changer le monde » Jean-Claude Decourt (74 mn)

Notre agitation menace le monde. Le constat de notre sottise n'est plus à faire. Mais cela suffit-il pour que nous changions ?

Et si nous tentions de comprendre pourquoi nous en sommes arrivés là ? Et si explorer les causes profondes de nos comportements était une étape inévitable pour changer de niveau de conscience ?

- Projection suivie d'un débat avec le réalisateur **Jean-Claude Decourt**, d'Utopimages, auteur de 3 films complémentaires sur « Simplicité volontaire et décroissance » (1- Réflexion ; 2- Autres réflexions et pas de côté ; 3- Changer).

<http://utopimages.org>

14H00 : Changeons d'agriculture, réussir la transition

Les conséquences néfastes du modèle agricole dominant sur l'environnement et la santé humaine et animale ne sont plus à démontrer. Beaucoup moins éclairés sont les effets catastrophiques de ce type d'agriculture sur les plans économique, social et agronomique. Démontant le credo officiel selon lequel seule l'agriculture conventionnelle serait capable de nourrir l'humanité, Jacques Caplat pointe au contraire l'incapacité de cette forme d'agriculture à s'inscrire sur le long terme : trop dépendante des énergies fossiles, source de pollution et d'épuisement des sols, d'appauvrissement génétique, etc., etc. Partant du principe que « Les agriculteurs conventionnels d'aujourd'hui sont les agriculteurs bio de demain », pas à pas, à partir de la réalité existante, l'agronome construit la voie de la transition agricole, celle qui ne se fera pas contre les agriculteurs conventionnels, mais avec eux, les faisant passer progressivement d'un modèle vertical à plus d'horizontalité... notamment grâce à davantage de citoyenneté partagée. « Changer d'agriculture n'est-il pas l'acte primordial de l'éclosion d'une nouvelle civilisation ? ».

- Conférence de **Jacques Caplat**. Agronome et ethnologue, il a été impliqué dans des négociations nationales et internationales sur l'agriculture biologique. Jacques Caplat a également participé à la fondation du Réseau Semences Paysannes. Aujourd'hui chargé de campagnes à Agir pour l'environnement, on lui doit « L'agriculture biologique peut nourrir le monde » et « Changeons d'agriculture » chez Actes Sud. Il a également coordonné un guide « Cultivons les alternatives aux pesticides » (Passager Clandestin/Cédis).

<http://www.agirpourenvironnement.org>

<http://www.actes-sud.fr>

<http://lepassagerclandestin.fr>

17h00 : Construire les alternatives

Nous devons à Christian Jacquiau « Les coulisses de la grande distribution », et « Les coulisses du commerce équitable », deux livres à l'origine d'une réflexion de fond et d'argumentaires imparables sur les effets délétères de la grande distribution sur nos sociétés. Avec cet homme interrogeant inlassablement nos modes de consommation et leurs effets induits, nous partirons à la découverte d'initiatives capables de modifier la trajectoire funeste de notre société consumériste, nous irons à la rencontre d'acteurs proposant des alternatives porteuses de sens et d'avenir.

Table ronde avec :

- **Hervé Le Gall**, représentant d'Ingalan (partager en breton- une association de luttes et alternatives sociales et écologiques pour un commerce équitable local et international), à l'origine des GASE - (Groupement d'Achats Service Epicerie) en Bretagne ; Hervé Le Gall viendra aussi nous parler de TOWT (TransOceanic Wind Transport), un projet de fret à la voile ;
- **Barnabé Binctin**, journaliste à Reporterre, le quotidien de l'écologie en ligne, pour une information gratuite, libre et indépendante ;
- **Gilles Sabatier, représentant du « Village Alternatiba » Paris** : dans la continuité du rassemblement Alternatiba à Bayonne en octobre 2013, des dizaines de villages des alternatives et des utopies concrètes ont été créés en France, dont un à Paris ;
- **Emmanuel Daniel**, journaliste indépendant, auteur de « Tour de France des alternatives » Editions Seuil/Reporterre ;
- **Jean-Yves Torre**, paysan, représentant de Via Campesina sur la Corse, président du festival Acqua in Festa près de Vico (Corse du Sud) ;
- Animation : **Christian Jacquiau**, économiste et essayiste, auteur de deux livres majeurs sur la compréhension de nos sociétés de consommation : « Les coulisses de la grande distribution » (Albin Michel) et « Les coulisses du commerce équitable » (éditions Mille et une nuits (Fayard).

<http://www.christian-jacquiau.fr>

<http://alternatiba.eu>

<http://www.ingalan.org>

<http://www.reporterre.net>

SAMEDI 8 NOVEMBRE 2014

- 11h30** Redécouvrir le bicarbonate et notre amie l'ortie. Martine Esnault
- 11h30** Dégustation commentée de vins bio (1h1/2) - Lilas Carité
- 12h30** Maigrir durablement grâce à l'hypnose - Sophie-Marion Tentillier
- 13h30** Réharmonisation du corps énergétique. - Jean-Jacques Bouchet
- 13h30** L'Eau, cet or bleu, comment l'économiser et comment protéger sa santé et son habitation - Jacques Lamy
- 14h30** Etre juste avec soi-même - Ludmilla de Bardo
- 14h30** Comment nos émotions et nos pensées agissent sur notre corps physique : bilan énergétique et graines germées en gouttes - Monique Pellen & Jacques-Joseph Lejeune
- 15h30** Les Fleurs de Bach : Pourquoi ? Comment ? - Sylvie Yonnet
- 15h30** Sève de bouleau et gemmothérapie - Marie-Thérèse Petit
- 16h30** Comment agir contre les tensions musculaires de la tête, de la nuque et du dos - Alfred Pfennig
- 16h30** Bol d'Air Jacquier et apnée du sommeil - Willy Leiterer
- 17h30** Le bien-être intestinal, clé de l'immunité : les vertus du pollen cru - Jean-Philippe Dellamonica

DIMANCHE 9 NOVEMBRE

- 11h30** Dégustation commentée de vins bio (1h1/2) - Lilas Carité
- 12h30** Le poêle de masse Debriel, un savoir-faire d'antan plus que jamais d'avant garde - Gabriel Callender
- 13h30** Les bienfaits de la méditation séphiratique - Jean-Jacques Bouchet
- 13h30** Tout sur la spiruline bio ! - Laurent Lecesve
- 14h30** Effet « Bonne mine et Belle peau » spectaculaire du Microcourant anti-âge MCAA physiologique et naturel - Dr. Paul Vo Quang Dang
- 14h30** Détox Gourmande : Comment se dépolluer et préserver sa santé grâce à une alimentation hypotoxique - Eva Claire Pasquier
- 15h30** Nouveauté : l'alliance des champs magnétiques terrestres et la cristal light thérapie - Nicolas Halpert
- 15h30** Le yoga des yeux, une approche holistique de la vision - Philippe Cleyet-Merle
- 16h30** Homéostasie magnétique - Dr Jean-François Marc
- 16h30** Renforcer mémoire et immunité avec les produits de l'agriculture et du jardinage bio-holistiques - Dominique Florian

LUNDI 10 NOVEMBRE

- 11h30** Les fruits secs dans tous leurs états - Geneviève Hervé
- 11h30** Redécouvrir le bicarbonate et notre amie l'ortie - Martine Esnault
- 12h30** Micro circulation, clé de notre survie : Capillar et Tibetane - Nicolas Halpert
- 12h30** Santé de l'intestin - Bernadette Ragot
- 13h30** Etre femme, être homme dans leur complétude - Diane Bellego
- 13h30** Les bienfaits de la luminothérapie, des ions négatifs et des infrarouges lointains - Philippe Cleyet-Merle

- 14h30** Energie d'amour non donné à l'origine de nos troubles - Hervé Ehm
14h30 La frilosité, un problème d'alimentation et de température interne - France Guillain
15h30 Arthrose, ostéoporose et naturopathie - Nicole Latour de Fontanas
15h30 Maison Humide et appartement humide - Daniel Lockmer
16h30 Thérapie magnétique, au cœur de votre santé - Sylviane Thamin
16h30 Cuire sans nuire - William Della Ricca
17h30 Vitamine D - Didier Le Bail

MARDI 11 NOVEMBRE

- 11h30** Le cheval de labour, pour retrouver une autonomie alimentaire - Frédéric Carlier
11h30 Dégustation commentée de vins bio (1h1/2) - Lilas Carité
12h30 Rajoutez de la vie à votre vie ! Des astuces de sophrologie pour le quotidien : les bienfaits d'une pratique facile et ludique - Florance Binay
13h30 Le poêle de masse Debriel, un savoir-faire d'antan plus que jamais d'avant garde - Gabriel Callender
14h30 La constipation, cause de bien des dégâts - France Guillain
14h30 Comment les abeilles peuvent transformer votre vie - Catherine Flurin
15h30 Un autre regard sur votre santé - Ludmilla de Bardo
15h30 Les bienfaits du jeûne - Jean-Pascal David
16h30 Je mange bio et je suis malade. Pourquoi ? - Robert Masson
16h30 La pyramide alimentaire, un modèle conforme aux traditions et à la science, pour une santé optimale. Jean Celle

MERCREDI 12 NOVEMBRE

- 11h30** Le yoga des yeux, une approche holistique de la vision - Philippe Cleyet-Merle
12h30 Comment nos émotions et nos pensées agissent sur notre corps physique : bilan énergétique et graines germées en gouttes - Monique Pellen & Jacques-Joseph Lejeune
13h30 Gestion du stress - Bernadette Ragot
14h30 Les bienfaits du Colostrum, système immunitaire - Alfred Pfennig
15h30 Comment combiner les plantes ayurvédiques pour du surmesure - Claire Lalève
16h30 La respiration consciente ou re-birth : mieux respirer pour mieux vivre - Patrice Ellequin
17h30 Corps vivant-corps conscient. Le Chi en Tai Ji Quan - Nicole Bernard

JEUDI 13 NOVEMBRE

- 11h30** Les plantes médicinales dans notre quotidien, regard d'une productrice cueilleuse - Nathalie Portaz
12h30 Le yoga des yeux, une approche holistique de la vision - Philippe Cleyet-Merle
13h30 Le lait de bébé dans tous ses états ! 160 préparations infantiles, comment faire un choix pour mon bébé ? - Candice Levy
14h30 Peau et cancer : comment rafraîchir naturellement le visage après le cancer et la chimiothérapie ? - Dr Paul Vo Quang Dang
15h30 Les bienfaits du Colostrum, système immunitaire - Alfred Pfennig
16h30 Thérapie magnétique au cœur de votre santé - Sylviane Thamin
17h30 Réduction de stress basé sur la pleine conscience MBSR - Axel Beaugonin

VENDREDI 14 NOVEMBRE

- 11h30** Comment nos émotions et nos pensées agissent sur notre corps physique : bilan énergétique et graines germées en gouttes - Monique Pellen & Jacques-Joseph Lejeune
- 11h30** Dégustation commentée de vins bio (1h1/2) - Lilas Carité
- 12h30** Maison Humide et appartement humide - Daniel Lockmer
- 13h30** En forme et sans douleur - Bernadette Ragot
- 13h30** Races rustiques et saisonnalité : les secrets d'un bon fromage ? - Simon Carraz
- 14h30** Le foie, organe clé de la santé - Nicole Latour de Fontanas
- 14h30** Les dangers des cuissons - William Della-Ricca
- 15h30** Effet « Bonne mine Belle peau » spectaculaire du microcourant anti-âge MCAA physiologique et naturel - Dr Paul Vo Quang Dang
- 15h30** Le yoga des yeux, une approche holistique de la vision - Philippe Cleyet-Merle
- 16h30** Les 7 santés en naturopathie holistique - Daniel Kieffer
- 16h30** Apithérapie : bien utiliser la propolis - Nicolas Cardinault
- 17h30** Bien réussir son jeûne - Raphaël Perez
- 17h30** Avec l'agriculture et le jardinage bio-holistique, quelle médecine pour demain ? (2h) - Dominique Florian
- 18h30** Au fil des saisons, élixirs floraux et huiles essentielles pour être bien à la rentrée - Laboratoire Deva Monsieur Morfin

SAMEDI 15 NOVEMBRE

- 11h30** Les fruits secs dans tous leurs états - Geneviève Hervé
- 11h30** Dégustation commentée de vins bio (1h1/2) - Lilas Carité
- 13h30** Troubles cognitifs : de l'huile de noix de coco pour sauver notre cerveau - Didier Le Bail
- 13h30** Les propriétés thérapeutiques de l'eau de mer Quinton - Dr Dominique d'Hoareau
- 14h30** La perte osseuse – Pourquoi ? Que faire ? - France Guillain
- 14h30** Le yoga des yeux, une approche holistique de la vision - Philippe Cleyet-Merle
- 15h30** Comment réduire la graisse locale disgracieuse ou la cellulite avec le Micro-courant anti-âge ? - Dr Paul Vo Quang Dang
- 15h30** Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur les abeilles. Disparition ? Venin ? Apithérapie - Catherine Flurin
- 16h30** Le poêle de masse Debriël, un savoir-faire d'antan plus que jamais d'avant garde - Gabriel Callender
- 16h30** Bol d'Air Jacquier : pourquoi et comment améliorer notre oxygénation - Willy Leiterer
- 17h30** L'authenticité : vers la connaissance de soi - Michel Lévy
- 17h30** Gérer stress et émotion avec l'EFT - Carine Barco & Noëlle Cassan

DIMANCHE 16 NOVEMBRE

- 14h30** Comment agir contre les tensions musculaires de la tête, de la nuque et du dos - Alfred Pfennig
- 14h30** La pyramide alimentaire, un modèle conforme aux traditions et à la science, pour une santé optimale - Jean Celle
- 15h30** La libération des semences - Jocelyn Moulin
- 15h30** Sens des maladies - Elodie Mourrain
- 16h30** Antigym : pratiquer et se former - Marie Bertherat

Et aussi : ATELIERS NESTING avec le WECF

Sur inscription à l'accueil le jour même

Mercredi 12 novembre - 14 heures

Ma Maison Ma Santé « aliments et contenants »

Vendredi 14 novembre - 14 heures

Ma Maison Ma Santé « cosmétiques et bien-être »

Les partenaires de Marjolaine

PARTENAIRES ENTREPRISES



Conférences et ciné-conférences

Le Laboratoire D.Plantes élabore et distribue des compléments alimentaires à visée physiologique et des cosmétiques bio. Il est reconnu comme le spécialiste de la vitamine D3 présentée sous 3 formes huileuse, émulsion et tout dernièrement sous une forme 100% végétale. Dans le domaine de la cosmétique verte, nombre de ses produits sont brevetés ou en cours de dépôt, notamment un actif végétal unique mimant les propriétés de la vitamine D3 sur la peau.



Entreprise familiale née en 1920, l'huilerie Emile Noël a toujours été parmi les premières entreprises certifiées dans son métier : bio, normes Iso, Bio Solidaire, Bio Équitable, Cosmébio...



Fondée en 1972 à Fleurance dans le Gers, l'entreprise figure aujourd'hui parmi les leaders français des compléments alimentaires et cosmétiques bio, naturels et équitables.

PARTENAIRES MEDIAS





Le salon Marjolaine est organisé par la société SPAS Organisation, leader en France de l'organisation de salons, congrès et conférences grand public et professionnels dédiés à la Santé au naturel, au Bien-Etre, au Bio et au Développement Durable avec :

- 9 événements à Paris, **Marjolaine, Vivre Autrement, Natexpo, Zen, Bien-Etre Médecine douce et Thalasso, Les Thermalies, Innov'Eco, Ecobat** ;
- 3 événements en province, **Zen et Bio Nantes, Artemisia Marseille, Natura Bio Lille.**