

Marjolaine salon Bio

5-13 NOVEMBRE 2016

DOSSIER DE PRESSE



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



SAVOIR-FAIRE
ARTISANAL
SAVOIR-FAIRE



Parc floral de Paris

M° Château de Vincennes
Nocturne vendredi 11 jusqu'à 21h



Spas
Organisation

www.salon-marjolaine.com

NATURE &
PROGRES

Table des matières

• Marjolaine, le salon leader de la bio en France	3
• Consommer bio, une lame de fond depuis 10 ans	4
• L'abeille, star du salon, entourée de ses meilleurs spécialistes	6
• 9 jours intenses pour découvrir, s'informer et échanger	11
• Jouer, cuisiner, découvrir, s'informer, vivre des expériences en famille !	12
• Le Prix des Femmes Marjolaine	14
• Informations pratiques	15



MARJOLAINE, LE SALON LEADER DE LA BIO EN FRANCE

Le rendez-vous annuel de tous les acteurs référents

Alimentation, habitat, santé et bien-être, culture et loisirs, Marjolaine invite à vivre chaque jour en bio. Tous les produits et services présentés par les 550 exposants ont passé avec succès la sélection implacable du comité Nature & Progrès, des producteurs et consommateurs garants de la qualité et du respect des réglementations en vigueur. Le salon Marjolaine, c'est le rendez-vous de tous

les acteurs référents qui se retrouvent chaque année pour échanger et partager l'avancée de ce grand mouvement en faveur d'un monde durable. Côté public, curieux ou amateurs éclairés, petits et grands, fervents défenseurs ou consommateurs occasionnels, les 80 000 visiteurs plébiscitent le précurseur des salons bio pour la diversité de son offre et son esprit de convivialité.

L'organisateur du salon :

Spas
Organisation
de salons

Consommer bio : une lame de fond depuis 10 ans



Pionnier des salons bio français, le salon Marjolaine est le témoin du grand mouvement en marche pour une consommation saine et responsable.

Et il est long le chemin parcouru depuis les années 1970 ! Une décennie au cours de laquelle une poignée d'hommes et de femmes estampillés « écolos doux dingues » ont bâti les organisations professionnelles qui structurent aujourd'hui une filière en croissance.

« Dans mon AMAP près de Clermont-Ferrand, plus de 80 % des adhérents sont des jeunes familles, conscientes de l'importance d'une alimentation saine, en saisonnalité et en proximité, pour préserver la santé et le goût pour eux-mêmes et leurs enfants. Notre Foire bio, organisée tous les deux ans, est devenue un rendez-vous incontournable, plébiscitée par les élus du territoire ». Eliane Anglaret, présidente de Nature & Progrès, constate

avec satisfaction combien la persévérance et la pugnacité des associations moteurs du bio en France ont porté leurs fruits auprès de consommateurs, aux usages en pleine révolution.

Le Credoc¹ montrait dans une étude de 2013 que 14 % des Français s'inscrivaient dans une frugalité choisie en favorisant l'achat de produits locaux, la cuisine maison, la mobilité douce, le recyclage et la recherche de la naturalité dans la consommation alimentaire.

« Devant les attentes des consommateurs, Nature & Progrès et Demeter se mobilisent aux côtés de Bio Cohérence et du syndicat SIMPLES² dans un véritable 'front commun' des mouvements de la bio avec un credo : l'agriculture bio artisanale, paysanne, à taille humaine, dans le respect du vivant et au plus près du consommateur. C'est ce bio-là que nous entendons défendre à l'heure où le cahier des charges européen Agriculture Biologique est en cours d'actualisation, menacé par certains lobbies dans sa rigueur et son exigence. Comme le rappelle Marc Dufumier³, l'agriculture bio est une agriculture savante qui implique connaissance et expertise. »

¹ Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie.

² Voir paragraphe ci-dessous.

³ Professeur émérite à AgroParisT et président de la Fondation René-Dumont, Marc Dufumier plaide pour l'agroécologie.

4 ACTEURS DU BIO, REPÈRES DE QUALITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Ils se soumettent chaque année à des contrôles systématiques et parfois inopinés. Leurs cahiers des charges respectifs mettent le curseur de l'exigence plus haut que celui de l'Agriculture Biologique. Focus sur 4 mouvements bio français, moteur d'un nouveau paradigme.

- Fédération de consommateurs et de professionnels engagés depuis 1964 dans l'agro-écologie, **Nature & Progrès** édite une revue de référence et gère des cahiers des charges co-construits et régulièrement mis à jour. Ils s'élaborent en concertation entre les adhérents professionnels et consommateurs.
- Sur le territoire français, **Demeter** est l'organisme de contrôle et de certification de l'agriculture biodynamique.
- Jeune label bio porté par des producteurs, des transformateurs, des distributeurs et des consommateurs, **Bio Cohérence** couvre principalement les produits alimentaires, des semences, des plants et des fleurs.
- Le **syndicat SIMPLES** regroupe une centaine de producteurs-cueilleurs de plantes médicinales aromatiques, alimentaires, cosmétiques et tinctoriales, dans le respect d'un cahier des charges très strict en ce qui concerne la protection de l'environnement, la préservation des ressources floristiques, la qualité de la production et le respect du consommateur.

Les 4 associations proposeront un état des lieux des labels et présenteront leur démarche lors d'un point presse au Café Ecolo jeudi 10 novembre à 15h

Le saviez-vous ?

9 Français sur 10 consomment des produits bio et 65 % des consommateurs se décrivent comme « Bio-réguliers »⁴.

Allez hop ! Tout le monde à la campagne !

Ils vivaient en ville, occupaient des métiers dans l'industrie ou les services et décident de tout quitter pour s'installer à la campagne et exploiter une ferme. Les « néo-ruraux » représentent aujourd'hui 40 % des nouvelles installations agricoles, un vivier de renouvellement indispensable à la filière⁵.

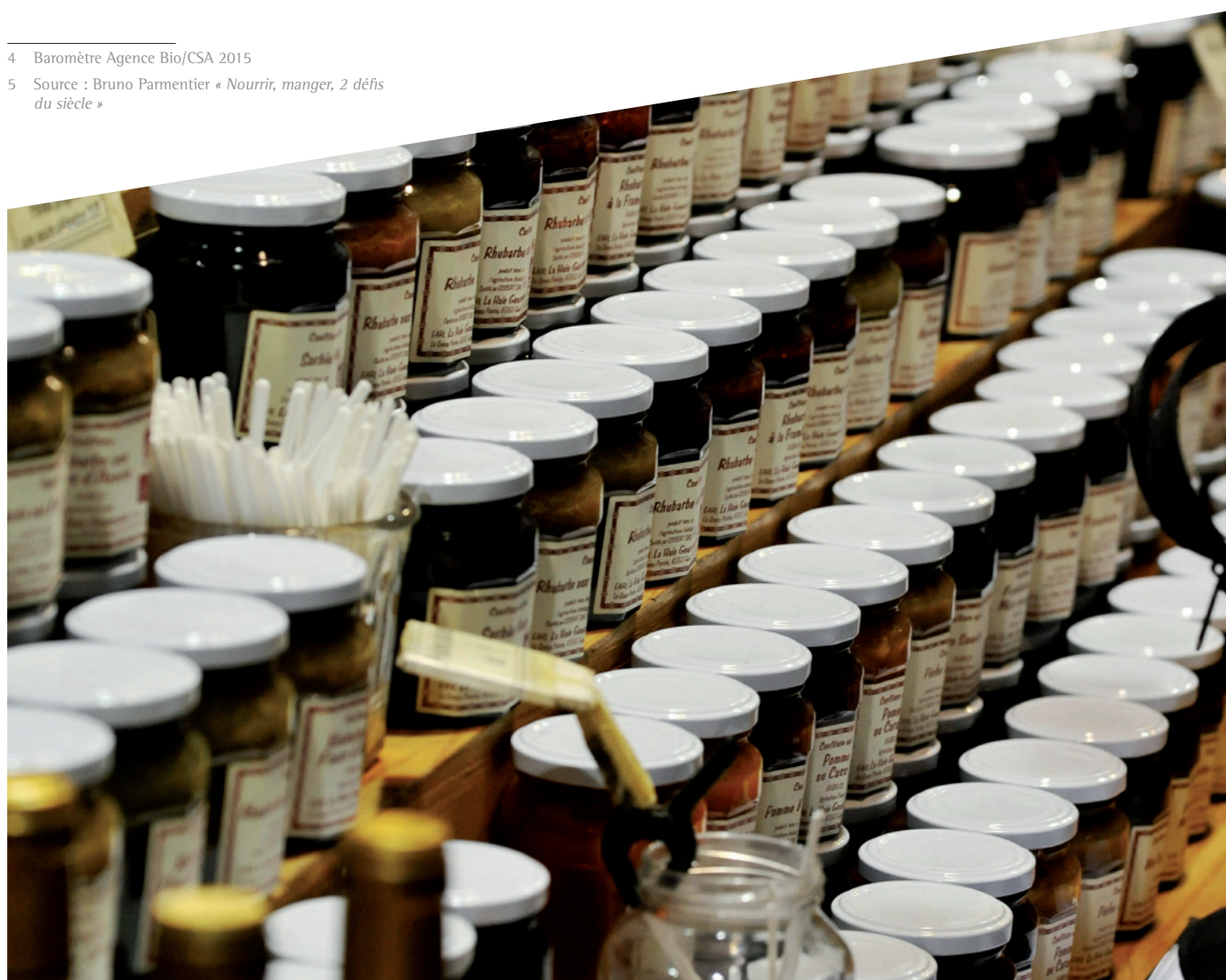
Le marché des produits bio, une santé de fer !

Le taux de croissance est historique : + 20 % pour le marché des produits bio entre 2015 et le premier semestre 2016. « Dans la santé, l'alimentation, l'environnement, le consommateur est de plus en plus informé, il fait des choix, réclame une bonne alimentation. Les jeunes couples qui ont des bébés veulent les nourrir avec des produits sains », commente **Didier Perréol, président de l'Agence Bio**. Sur les 6 premiers mois de l'année, chaque jour a vu la création de 21 nouvelles fermes bio portant le nombre de producteur français engagés à 31 880. [Voir les derniers chiffres du bio](#)



⁴ Baromètre Agence Bio/CSA 2015

⁵ Source : Bruno Parmentier « Nourrir, manger, 2 défis du siècle »



L'abeille, star du salon, entourée de ses meilleurs spécialistes



Petit animal totem qui célèbre la fête et la vie harmonieuse en communauté, l'abeille est le fil rouge de l'édition 2016 du plus grand marché bio de France. Une évidence car les trois quarts des cultures

de l'humanité dépendent d'elle. Une conviction car elle est le symbole d'une écologie souriante, positive, à l'image des pratiques de la génération Y qui a fait sienne la devise « consommer moins mais consommer

mieux ». La célèbre *Apis Mellifera*⁶ est l'abeille, star du salon, entourée de ses meilleurs spécialistes.

⁶ Abeille à miel

11 ateliers d'« Happy Culture » consacrés à la reine des insectes

Marjolaine a le plaisir d'accueillir cette année Catherine Flurin, pour des ateliers⁷ centrés sur les bienfaits « santé » du précieux nectar et ses secrets de cuisine spécial minceur et anti-rides.

Lauréate du prix des femmes entrepreneures du Midi-Pyrénées en 2012, elle exporte dans le monde entier ses produits de la ruche, sous la houlette d'un partenariat scientifique avec l'Université de Pharma-

cie d'Angers. Sa méthode pour connaître les besoins des abeilles et apprivoiser leur langage, véritable « yoga des abeilles », est une référence pour les apiculteurs qui viennent se former à ses côtés. Et pour poursuivre sur le thème de la santé, Nicolas Cardinault, chercheur français de référence de l'apithérapie, abordera ses vertus lors des traitements médicaux lourds⁸.

⁷ « Tous les secrets pour rester jeune, mince et être en pleine santé grâce aux miels vivants et aux produits dynamisés par les abeilles » le 5/11/16 à 13h30 « spécial mincir et anti-rides : la cuisine minceur et jeunesse des abeilles » ; le 11/11/16 à 11h30 « spécial nomade et sportif : préparation de barres crues énergétiques à base de pollen et d'élisir venin » ; le 11/11/16 à 15h30 et le 12/11/16 à 15h30

⁸ « Comment mieux vivre les traitements lourds avec l'apithérapie » les 6 et 7/11/16 à 16h30 et 13h30

Programme des conférences :

www.salon-marjolaine.com/programme-des-conferences/ateliers-conferences

POUR ÊTRE AU CHEVET
DES ABEILLES,
LES CONNAÎTRE
ET LES PROTÉGER



E instein aurait dit « *Si les abeilles disparaissaient, l'Homme n'aurait que quatre années à vivre* ». C'est par la voix de Charles Berling que débute le remarquable documentaire « *Des abeilles et des hommes* »⁹, écrit et réalisé par Markus Imhoog. Il permet de comprendre l'impact de leur disparition – de 50 à 90 % selon les régions du monde – et de mesurer les enjeux de la lutte pour leur survie. Jeudi 10 novembre, Bernard Bertrand, l'écrivain-paysan auteur de « *Les ruches de la diversité* » et Vincent Albouy, entomologiste, auteur de « *Abeilles sauvages, les connaître, les accueillir, les protéger* », animeront une



conférence sur la biodiversité, à l'invitation de Nature Et Progrès, l'association fondatrice du salon Marjolaine. Redonner la liberté aux abeilles, favoriser leur nature sauvage, autant de questions au cœur de leur démarche.

⁹ « Des abeilles et des hommes » sera diffusé dans le cadre des ciné-conférences le samedi 5 novembre



Une ruche dans mon jardin ?

Pour ceux qui ont l'âme des *makers*¹⁰ et qui veulent s'engager concrètement, Nature Et Progrès animera son stand par

C'est Bernard Bertrand, l'écrivain-paysan spécialiste de ce type de ruches, qui mettra la main à la pâte pour partager son savoir-faire. Début des travaux le dimanche 6 novembre puis tous les 2 jours pour découvrir le résultat final à la fin du salon.

une construction, en direct, d'une ruche de biodiversité, en paille et en corde.

¹⁰ Les nouveaux « artisans » du quotidien, dans la tendance Do It Yourself (DIY)

2016 : annus horribilis pour les abeilles

« Des conditions météorologiques épouvantables ont tout décalé ! Une floraison quasi inexistante, des acacias gelés, la canicule de l'été : 2016 est l'une des pires années pour les apiculteurs, témoigne Véronique Oudot, spécialiste de la gelée royale installée dans

le Berry. Il nous faut dédier une grande partie de la récolte pour la survie des ruches. Depuis quelques années, je fais face à une perte de 30 à 50 % du cheptel chaque année. En cause le varroa et autres parasites, le réchauffement climatique et l'usage continu des pesticides. Mais, j'essaie de rester optimiste au vu du développement croissant du bio, malgré des difficultés réelles. Les apiculteurs français ont résolument une carte à jouer. »

**BOOSTER SA VITALITÉ
AVEC LES PRODUITS
DE LA RUCHE**

Animal fétiche du salon Marjolaine 2016, l'abeille est une véritable magicienne. Les produits de la ruche recèlent des trésors de vitalité. Encore faut-il mieux les connaître et savoir faire la différence dans une offre variée. Comment l'abeille se fait-elle complice de notre bonne santé ? Quels produits pour quels résultats ? Avant de rencontrer les apiculteurs dans les allées de Marjolaine, coup de projecteur.



**Gelée Royale : le produit
« tout en un » pour garder
équilibre et énergie**

Fatigue, stress, défenses immunitaires en berne... des symptômes bien connus qui pointent leur nez au printemps et à l'automne. Nec plus ultra des produits de la ruche, la gelée royale agit comme un véritable booster sur l'organisme et le système nerveux. La recette de ce cocktail

détonnant : la réunion exceptionnelle des 8 acides essentiels, de vitamines et d'oligoéléments, de l'inédit dans un même produit. Et pour cause ! La gelée royale est secrétée par les abeilles nourricières pour alimenter pendant 3 jours les larves et, pendant toute sa vie, la reine de la ruche. A minima, 2 cures de 3 semaines aux changements de saison : un coup de fouet salvateur pour l'ensemble du métabolisme. Une action constatée aussi sur la peau et les cheveux.



**Gelée Royale française¹¹ :
une marque d'exception**

Ancrée dans le Boischaut, région bocageuse du sud Berry, Véronique Oudot livre un plaidoyer vibrant pour la gelée royale française. « En mai 2016, France AgriMer présentait la synthèse d'une étude sur le marché de la gelée royale, révélant que sur les 175 tonnes consommées en France,

entre cosmétique et complément alimentaire, seules 2 tonnes étaient produites en France, avec une importation massive d'Asie. Le Groupement des Producteurs de Gelée Royale (GPGR) a l'ambition de garantir une production de haute qualité et une traçabilité exemplaire, un enjeu de

taille pour un produit estampillé « alicament ». Une charte liste 80 pratiques à respecter et interdit formellement l'apport de sucre dans la ruche. Fort d'une centaine de producteurs, le GPGR oeuvre pour un marché plus transparent et l'installation de jeunes apiculteurs. »

11 Stand G30 BIS



**Gelée royale,
le prix
de la qualité**

La saison de récolte est courte (de 12 à 15 semaines), avec des journées de 10 heures non-stop pour assurer le transfert d'environ 2 000 œufs par jour d'une cellule à l'autre et garantir une production de gelée royale de haute qualité. S'y ajoute une traçabilité exigeante et la numérotation de chaque pilulier. La production de gelée royale française est une activité dont l'intensité n'a d'égal que l'excellence du résultat final.

L'apithérapie : plus qu'un mode de vie, une philosophie

« Que ton aliment soit ta seule médecine » L'injonction d'Hippocrate fait écho au credo de Catherine Ballot-Flurin¹² qui, intimement convaincue que « l'on est ce que l'on mange », mène l'un des plus beaux projets autour de l'abeille : l'Apiculture DOUCE®. Pionnière de l'apiculture bio, cette femme-abeille et ses équipes vivent en immersion totale au milieu du peuple des ruches, si civilisé et prévenant qu'il concocte chaque jour miel, pollen ou propolis dans une symbiose née du

« Yoga des abeilles® », une méthode devenue référente dans le monde entier. Se libérer des mauvaises énergies, s'enduire de miel, bref, devenir abeille et cheminer dans les ruches, en récolter les produits sans protection ni piquûre, telle est la promesse de ce yoga où l'homme et l'insecte collaborent avec bienveillance. Le résultat : des récoltes douces pour des produits uniques dont les vertus font l'objet de programmes de recherche scientifique, en partenariat avec l'Université de Pharmacie d'Angers. www.geleeroyale-info.fr

12 Stand G30 BIS

Beez'nergy : une innovation inspirée par la montagne

C'est dans les espaces protégés de la montagne pyrénéenne que s'entraîne la championne de Trail Safia-Lise Saïghi, toute nouvelle ambassadrice de Ballot-Flurin. « Mon corps a toujours rejeté les produits protéinés du marché, je cherchais une solution naturelle à mes besoins en course. Dans ma quête de produits locaux et bio, j'ai trouvé sur ma route Catherine Ballot-Flurin et son approche m'a immédiatement séduite.

De cette rencontre est né un partenariat au service du trail et du sport en général. Je teste, goûte, fais part de mes expériences en action. Et au-delà des bienfaits sportifs, je m'amuse à cuisiner gâteaux et gourmandises à base de miel et de pollen ! » Cette abeille coureuse veille sur la gamme Beez'nergy¹³, en galette ou gel énergétique. Des produits crus facilement assimilables et respectueux des réglementations pour les sportifs. À la maison et à plus petites doses, ces boosters de vitalité sont bienvenus dès que le coup de barre menace.

13 Stand L10



Ballot-Flurin

**Ballot-Flurin,
une pépite française
leader dans le monde**

Europe, Asie, Etats-Unis, Afrique, les six millions d'abeilles Ballot-Flurin rayonnent dans le monde entier. Leurs célèbres produits de la ruche sont diffusés aussi bien par les grands de la distribution bio que par des naturopathes au Congo. Le spray nomade d'urgence est, depuis sa création en 1978, l'un des produits phares de l'entreprise, rejoint par le baume de soin pyrénéen. La boutique en ligne présente l'une des gammes les plus innovantes, de l'apithérapie à l'apicosmétique®.



AU DÉTOUR DES
ALLÉES, DE NOMBREUX
PRODUITS SANTÉ
À BUTINER



La propolis rouge, pour mieux vivre la ménopause

www.pollenergie.fr

C'est au nord-est du Brésil que les abeilles collectent l'exsudat résineux de couleur rouge vif des tiges de palétuvier. Elles le transforment en une propolis très rare, riche en polyphénols et isoflavones, des phyto-oestrogènes

qui, par leur structure, ressemblent aux oestrogènes humains. Aristée, nouvelle marque de Pollenergie¹⁴, l'a conditionnée en gélules pour accompagner les femmes pendant la ménopause et ainsi réduire les désagréments liés à cette période de vie.

14 Stand 115

Les savons soins de la Savonnière du Moulin

À la Savonnière du Moulin¹⁵, on sait que le miel est un allié sûr pour la peau : il hydrate grâce à sa richesse en sucre, apaise les peaux sensibles, adoucit et régénère par sa richesse en substances minérales, vitamines et acides aminés. Pour toutes les peaux à problèmes, le savon squame réunit tous les bienfaits de la ruche : propolis bio (fongicide, bactéricide), cire et miel bio, huiles bio et 30 % du célèbre lait frais bio d'ânesse qui fait la réputation de la marque. Et pour les peaux jeunes, le savon de l'Ado promet de soulever les

impuretés et oxygéner les pores, grâce à son cocktail détonnant : 30 % de lait frais d'ânesse, miel, huile de rosier Muscat, fleurs de Bach et argile verte. Le tout sans huile de palme, naturellement.



www.la-savonniere-du-moulin.com

15 Stand L9

Click & Collect¹⁶ avec Sevellia.com

Pour vivre leur visite au salon Marjolaine l'esprit libre, les consommateurs pourront découvrir préalablement les nouveautés de Sevellia en ligne, et réserver leur « panier idéal ». Ils récupéreront leurs achats sur le stand de la marque. Le site www.sevellia.com est un site multi-marchands sur lequel sont proposés des produits bio, naturels et écolo.

16 Cliquer et prendre sa commande sur le salon SPAS



9 jours intenses pour découvrir, s'informer et échanger

Parmi les 24 conférences et tables-rondes du salon Marjolaine, on s'interroge cette année sur la domestication du monde et de ses ressources : quel est le sens de cette main

mise de l'homme sur le vivant – végétal, animal et humain – et sur la nature. Cette domestication peut-elle évoluer vers d'autres valeurs ? Cohabitation, coévolution et coopération ?



Pierre Athanaze
Isabelle Goldringer
Christophe Bonneuil
Miguel Benasayag
Marie-Monique Robin

Pierre Athanaze, Président fondateur d'Action Nature Rewilding France évoquera la place du sauvage dans notre monde, **Isabelle Goldringer**, généticienne à l'INRA et **Christophe Bonneuil**, historien des sciences, membre de l'INRA et chargé de recherche au CNRS interviendront sur la domestication végétale.

La domestication de l'homme sera abordée par **Miguel Benasayag**, philosophe, psychanalyste auteur de « Cerveau augmenté, homme diminué ». Etat des lieux, mais aussi pistes de changements, Marjolaine donne la parole à celles et ceux qui explorent les modèles de demain : finance, biomimétisme, XXI^e siècle paysan, autant d'opportunités de se projeter vers des horizons meilleurs.

En clôture du salon, **Marie-Monique Robin** proposera aux visiteurs de découvrir son premier long-métrage « Qu'est ce qu'on attend ? », le portrait optimiste d'une petite ville d'Alsace où la transition est en marche à travers des actions inspirantes et efficaces. Des lanceurs d'avenir, suivant l'expression de la réalisatrice avec laquelle le public pourra échanger à l'issue de la projection.

Programme des conférences :

www.salon-marjolaine.com/programme-des-conferences/ateliers-conferences

Jouer, cuisiner, découvrir, s'informer, vivre des expériences en famille !

Maitriser 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 cœur de l'événement. Plus de 130 ateliers-découvertes,

des rencontres et des dédicaces avec des écrivains et des experts au café écolo, des ciné-conférences, pour les visiteurs chaque jour est une occasion de vivre des expériences inédites. Marjo'Cooks 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.



La borda d'Ambrosi



Vous avez dit
« Végé » ?

Véganisme, végétalisme, végétarisme...
des approches de consommation qui ont
leurs différences !

Le végétarien exclut de son alimentation toute
chair animale (viande et poisson). Le végétalien ne
consomme aucun aliment d'origine animale, ce qui
exclut viande et poisson, mais aussi l'œuf, les produits
laitiers et même le miel.

Le vegan, lui, envisage les choses d'une façon globale :
aucune consommation de produits d'origine animale, dans son
alimentation, son habillement et ses usages du quotidien. Pas de
cuir, de bougies en cire d'abeilles ou de pull en laine.

**MARJO'COOKS :
LA CUISINE BIO
EN DIRECT
QUI RÉVEILLE
L'APPÉTIT**

Marjo'Cook's propose 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 Saint-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), et 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, lors d'un atelier Marjo'Cook, Chrystel dévoilera 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.

**Le parcours
« abeille »
et ses douceurs**



L'abeille, animal fétiche de Marjolaine 2016, est elle aussi en tête d'affiche dans les allées du salon. En suivant le parcours « abeille », les visiteurs croiseront la route de Pollenergie et des Miel des coteaux de Bourg. Atelier délices sucrés et salés avec les pollens frais pour le premier, et 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 !

**MARJO'KIDS,
JEUX RIGOLOS
POUR CITOYENS
EN HERBE**

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.

Concoctée par Bioviva Editions et par l'association Kokopeli, 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 (entre autres, Biolo'Kloc, spécialistes des fruits séchés, et Yumearth, pour sucettes et bonbons bio) pour gagner le trésor surprise.

Animations aussi 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, ce sont plus d'une quinzaine d'exposants qui, cette année, développent des produits plus spécialement destinés aux enfants et aux jeunes parents.





LE PRIX DES FEMMES Marjolaine 2016

4 lauréates, pionnières d'un monde durable

Mardi 4 octobre dernier à la Maison des Acteurs du Paris Durable, le jury du Prix des Femmes Marjolaine récompensait la détermination et l'inspiration de 4 projets portés par des femmes en France et à l'international. Une boulangerie bio dédiée aux intolérances alimentaires, un projet

d'aide à l'installation pour des agricultrices, des formations 100 % féminines en micro-agriculture au Sénégal et un laboratoire qualité au Maroc : autant d'initiatives pragmatiques qui montrent qu'une nouvelle dynamique est en marche et qu'elle se conjugue... au féminin.

www.prixdesfemmes-marjolaine.org



Catégorie Agriculture

Favoriser l'installation des femmes en agriculture avec Avenir 59/62 - Hauts-de-France



Catégorie Alimentation France

Le pain de la liberté, une boulangerie bio qui joue l'atout insertion - Ile-de-France



Catégorie Solidarité Internationale

Une famille, un jardin pour nourrir les villes - Sénégal



Catégorie Méditerranée

Un laboratoire de contrôle qualité pour une coopérative d'argan - Maroc

Organisateurs



En partenariat avec



AUTRES PROGRAMMES JOUR APRÈS JOUR

Ateliers-découvertes :

www.salon-marjolaine.com/programme-des-conferences/ateliers-conferences/

Ciné-Conférences :

www.salon-marjolaine.com/programme-des-conferences/cine-conferences/

Café écolo :

www.salon-marjolaine.com/programme-des-conferences/cafe-ecolo-1/

informations pratiques :

Horaires : 10h30-19h

Nocturne 21h le vendredi 11 novembre 2016
Aucune entrée une demi-heure avant la fermeture

Prix d'entrée :

Plein tarif 10 € (donnant accès aux stands, conférences et ateliers)
Tarif réduit 7 € (adhérents Nature & Progrès, chômeurs, invalides, étudiants)
et par inscription ou paiement sur 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 (arrêt Parc Floral, stade Léo Lagrange, Plaine de la Faluère)
Vélo & voiture - 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 avec nom, prénom, adresse et référence du salon à :
SPAS Organisation - 160 bis rue de Paris - CS 90001 - 92645 Boulogne Billancourt Cedex

Bon à savoir :

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

www.salon-marjolaine.com

Marjolaine le Salon Bio

PARC FLORAL DE PARIS

DU 5 AU 13 NOVEMBRE 2016



SPAS Organisation est le plus grand organisateur en France 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 : des 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.

SALONS BIO : Marjolaine, Vivre Autrement, Natexpo, ViniBio & BioGourmet.

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 : Zen & Bio (Angers & Nantes), Respire La Vie (Vannes, Rennes, La Rochelle, Le Mans, Poitiers), Artemisia (Marseille), Naturabio (Lille), Biofoodle (Charleroi)

CLEANTECH : Innov'Eco (Paris)

CONTACT :



Violaine Hémon

violaine@agence-k-v.com

[@violainehemon](https://twitter.com/violainehemon)

Tél. +33 2 53 45 13 55 / +33 6 22 82 27 44

www.agence-k-v.com

Les partenaires du salon 2016 :



BIOaddict.fr
TOUTE L'INFO POUR UN MONDE PLUS BIO

biocontact

Causette



Direct Matin

l'écologomag
Le gratuit des écolopratiques

fémninbio
Santé / Bien-être / Cuisine / Beauté / Vivre green

happinez
LE PREMIER MINISTYLE MAGAZINE

