

DOSSIER DE PRESSE 2018

Marjolaine le salon Bio

PARC FLORAL DE PARIS



Le plus grand
Marché
Bio
de France



DU 3 AU 11 NOVEMBRE 2018

alimentation · vin · santé · beauté · mode · déco · bien-être · maison · tourisme · jardin · écologie

www.salon-marjolaine.com

Spas
Organisation

Sommaire

Edito	3
Le Salon Marjolaine	4
Quoi de neuf en 2018 ?	6
Le coup de pouce Néomarjo	8
Thématique de l'édition : les belles pratiques de la bio	10
Espace Slow Life où apprendre et vivre les activités zen	12
Trois parcours thématiques pour garder le cap !	14
Les produits sans	
Le végétarisme	
Pour les enfants	
130 ateliers découvertes passeurs de savoir	20
Apprendre auprès des experts de la bio et des questions environnementales	22



édito

Croissance, consommation, emploi : tous les indicateurs de la filière bio sont au vert.

**Le marché bio français, deuxième marché bio de l'Union Européenne, connaît une progression exponentielle : près de 7,15 milliards d'euros en 2016, 8,3 milliards d'euros en 2017... contre 1 milliard d'euros en 1999 !
Un chiffre qui a été multiplié par plus de huit en dix-huit ans !**

Cette constante progression s'explique par la demande grandissante de consommateurs de plus en plus attentifs et exigeants : en 2017, plus de 9 Français sur 10 ont déclaré avoir consommé des produits bio, 73% d'entre eux en ont consommé régulièrement, 16% quotidiennement.

Prise de conscience d'enjeux écologiques majeurs ? Pas seulement ! Globalement, 85 % des Français estiment important de développer l'agriculture biologique, et pour plusieurs raisons : elle contribue à préserver l'environnement (91 %) ; les produits qui en sont issus sont plus naturels, sans produits chimiques de synthèse (88 %) ; leurs qualités nutritionnelles sont mieux préservées (81 %). Mais au pays du bien vivre, le bio est aussi une question de saveur ! Pour plus de la moitié des Français, le goût reste le premier critère de choix des produits bio, suivi du prix (49%), de l'origine française (49%) et locale (47%). C'est ainsi que dans le secteur alimentaire, les produits transformés et faciles à vivre ont fait un bond en avant : +34% pour les produits traiteur, + 26% pour les cidres et les bières, + 23% pour les jus de fruits, + 21% pour les vins. Une augmentation spectaculaire et remarquable.

Par voie de conséquence, l'emploi dans l'agriculture biologique explose, avec une hausse de 9,5 % par an en moyenne, soit une progression de 58 % depuis 2012 !

Au-delà d'une mode, consommer bio s'affirme clairement comme une tendance de fond, respectueuse de l'Homme et de l'environnement. Avec, en trame, cette volonté de partage et de transmission inscrite dans l'ADN du **Salon Marjolaine** depuis sa création.

Le Salon Marjolaine



9 journées positives pour retrouver
les fondamentaux de la bio
et préparer un futur respectueux
des savoir-faire et de la terre.

Thématique de l'édition 2018 : les belles pratiques de la bio

Pendant 9 jours, un public attentif au mieux-vivre et curieux d'innovations va rencontrer les acteurs les plus représentatifs d'une filière qui poursuit spectaculairement son développement.

Bio artisanal à taille humaine, artisans de la terre, savoir-faire traditionnel ou innovations high-tech au service de l'Homme et de l'environnement : tous les exposants et intervenants du **Salon Marjolaine** ont à cœur de partager leurs expertises et transmettre leurs savoirs.

Le salon Marjolaine permet une consommation en circuit court mais aussi la rencontre avec des producteurs, artisans et transformateurs qui expliquent leurs méthodes qui dépassent le rigoureux cahier des charges imposé par le bio.

En 2018, le visiteur aspire à un retour à la terre, veut manger sain mais fun, imagine son intérieur bio-esthète et il a la main verte. Il poursuit son objectif zéro gâchis, ne jette plus mais répare, se passionne pour les innovations alternatives et technologiques et est attentif à son bien-être.

Le Salon Marjolaine, 9 journées constructives pour vivre intensément bio

Trouver des solutions inédites et pratiques, découvrir et tester de nouveaux produits respectueux pour l'Homme et l'environnement, mais aussi :

- rencontrer des acteurs de la bio, passionnés, engagés et créatifs,
- partager ses coups de cœur et ses expériences,
- échanger autour des produits et des innovations,
- se tenir informé des grands enjeux de l'écologie et de l'environnement,
- apprendre les techniques et les gestes qui rendent le quotidien plus bio.

L'essentiel en 7 chiffres

75.000 visiteurs

560 exposants

58 ateliers Slow Life

6 ateliers DIY

3 parcours thématiques

130 ateliers-découvertes

30 tables rondes et ciné-conférences

Une sélection rigoureuse



Garant de l'éthique du Salon Marjolaine, le comité de sélection des exposants, piloté par Nature & Progrès, est indépendant, rigoureux et implacable. Toutes les offres sont passées au crible :

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

Le profil des consommateurs bio

Selon le baromètre Agence BIO/CSA 2018, 5 profils se dessinent :

Les Vigilants :

78% consomment bio pour leur santé et celle de leurs enfants, en particulier chez les 50-64 ans.

Les Sélectifs :

67% consomment des produits bio bien particuliers, notamment les 35-49 ans.

Les Pragmatiques :

60% consomment des produits bio quand ils en trouvent, cela touche les plus de 65 ans.

Les Engagés :

53% le font pour soutenir l'agriculture bio, en particulier les moins de 35 ans.

Les Hédonistes :

41% le font par plaisir, surtout chez les 35-49 ans

Les 12 secteurs représentés

- ✓ alimentation
- ✓ vins et spiritueux
- ✓ beauté et cosmétiques
- ✓ bien-être et santé
- ✓ déco et cadeaux
- ✓ mode bio et éthique
- ✓ écotourisme et tourisme solidaire
- ✓ habitat sain et mobilier
- ✓ écoproduits
- ✓ jardinage
- ✓ défense de l'environnement
- ✓ économie solidaire

Le Salon Marjolaine

Quoi de neuf en **2018 ?**

Décrypter les tendances et propulser les initiatives sur le devant de la scène, mettre en avant les jeunes talents de la bio : le plus grand salon de la bio-attitude a conçu deux nouveaux espaces dédiés pour souligner la bio créativité des acteurs du marché :

La **GALERIE des NOUVEAUX PRODUITS** et **Le NÉOMARJO**

Tendances 2018

- ✓ Les aliments sont nos supers héros
- ✓ La beauté est toujours plus saine
- ✓ La technologie nous fait du bien
- ✓ Le bien-être vient aussi de l'intérieur

La Galerie des Nouveaux produits

Quoi de neuf en **2018?**

Dès l'entrée du salon, une vitrine présente une sélection de nouveaux produits, de nouvelles techniques ou de nouveaux services, tous secteurs confondus, avec bien sûr, toutes les informations pratiques pour retrouver le stand des exposants. Impossible de passer à côté!

Le visiteur va notamment découvrir :



Les huîtres biologiques de Secrets d'Ostréiculteur,

une marque déposée par l'entreprise familiale Breizh Coquillages. Captées naturellement au large et élevées dans une eau de haute qualité écologique, ces huîtres sont issues d'une production raisonnée qui assure une traçabilité tout le long du cycle d'élevage et jusqu'à leur commercialisation. Toute la saveur de l'huître à l'état pur.

■ www.breizh-coquillages.fr

Une touche de nature et de poésie chez soi... ...Voilà l'Echappée Verte.

Ecosystème végétaux, jardins miniatures sous verre (terrarium), suspensions végétales. La magie d'un écosystème végétal que l'on voit évoluer au fil du temps...

Ce sont des «Terras», véritables petits coins de nature sous verre, capables de vivre et d'évoluer de façon quasiment autonome. Chaque création est unique. Grâce au mécanisme de la photosynthèse, les plantes vivent presque seules (2 à 3 arrosages par an suffisent).

■ www.facebook.com/LECHAPPEEVERTE.DesignVegetal/



Les Rouges en baume d'Otour des Plantes,

à base d'huile de ricin, de jojoba, de tournesol (France), cire d'abeille (France), cire de carnauba, acacia et de pigment minéraux, sans conservateurs ni ingrédients de synthèse. Solides, ils s'appliquent au doigt ou au pinceau. Couvrants, protecteurs et hydratants, ils sont disponibles en 9 teintes et sont fabriqués dans le Jura par Marie-Laure Guerry. Ils sont également certifiés Nature & Progrès comme toute la gamme de make-up de cette jolie marque.

■ www.otourdesplantes.fr

Idrogen,

le seul appareil en France à avoir été testé scientifiquement et qui, grâce à son générateur d'hydrogène moléculaire (Astra cell), produit une eau aux propriétés antioxydantes et antibactériennes. Une véritable eau de soin.

■ www.idrogen.fr



Le coup de pouce Néomarjo

Réservé aux entreprises bio créées il y a moins de cinq ans, qui ont moins de cinq salariés ou qui participent pour la première fois au **Salon Marjolaine**, cet espace dédié, situé dans le Pavillon 44, leur confère une belle visibilité. Une opportunité aussi pour les visiteurs, qui retrouvent facilement et en un même lieu toutes ces jeunes pousses de la bio et leurs nouvelles offres.

Les visiteurs auront ainsi l'occasion de rencontrer :



Les Happycuriennes.

Chimiste et cosmétologue diplômée, titulaire d'un Master en marketing, management et communication, Carole a travaillé pendant 12 années dans l'univers professionnel de la beauté comme responsable de formulation et chargée de projets de développement, et a passé 4 ans dans le domaine du développement durable, dont 2 années au sein de la Fondation GoodPlanet de Yann Arthus-Bertrand. Elle a co-créé, avec plus de 700 Happycuriennes, une ligne de soins cosmétiques bio et végane, anti-stress 360°, fidèle à une vision joyeuse, saine et décomplexée de la beauté.

■ www.leshappycuriennes.com



Kura.

Manger japonais, tendance ? Beaucoup plus que cela, une véritable passion pour Hervé, fondateur de la marque Kura, littéralement « fabrique » en japonais. Ancien ingénieur japonophile, amoureux de sa Bourgogne natale et fin gourmet, il célèbre l'accord parfait entre deux cultures, riches l'une et l'autre de traditions ancestrales. Il élabore des bières bio au saké et des miso riches en protéines végétales et en fibres, frais, crus, non pasteurisés et non alcoolisés, qui conservent tout leur caractère probiotique. Comment ? En utilisant une matière première locale et des procédés de fermentation issues du savoir-faire bourguignon pour des recettes fusion, tradition et sensation.

■ www.kuradebourgogne.fr



Mignart.

À l'origine de cette biscuiterie pas banale, il y a Waffa, jeune artisane biscuitière talentueuse. Ce qui rend ses douceurs gourmandes c'est leur sobriété. Ses recettes sont riches de leur modestie, elles n'ont pas besoin d'additifs, de poudres de perlimpinpin, de colorants, de chichis, de glucoses, d'artifices, de correcteurs, de pesticides, de conservateurs et de E400... Toutes ses mignardises faites main, certifiées AB et sans ingrédients raffinés, ont été reconnues en 2017 par le Collège Culinaire de France. Quant aux jolis coffrets en bois qui les contiennent, ils sont manufacturés par une entreprise citoyenne qui embauche exclusivement des personnes en situation de handicap.

■ www.mignart.com



Tendances 2018

- ✓ La beauté saine est décomplexée
- ✓ On mange sain, fun et artistique
- ✓ Les aliments sont nos supers héros

Pourquoi consommer bio ?

Pour préserver sa santé : **69%**

Pour préserver l'environnement : **61%**

Pour la qualité et le goût des produits : **60%**

Source : Baromètre Agence Bio, février 2018

Quoi de neuf en **2018 ?**

Thématique de l'édition : « les belles pratiques de la bio » : comment renouer avec le geste ?

La main de l'homme est au cœur des belles pratiques de la bio. Les artisans de la terre et du goût sont mis à l'honneur dans un espace dédié dans le pavillon O qui rend hommage à leur savoir-faire.

Pour aller plus loin, des ateliers Do It Yourself quotidiens animés par des professionnels vont permettre aux visiteurs d'apprendre leurs belles pratiques.

« Fabriquer avec ses mains » : six rendez-vous, six ateliers pour apprendre le bon geste bio.

Tendances 2018 :

- ✓ On rêve de retour à la terre
- ✓ On a la main verte
- ✓ On fait main et maison

Lundi on crée son savon.

Saponification à froid, qualité des différentes huiles et cire d'abeille utilisées, propriétés des huiles essentielles... on applique les recettes, des conseils et astuces d'un artisan savonnier pour reproduire chez soi la fabrication d'un savon.

Mardi on brasse sa bière.

Empâtage, houblonnage, fermentation, mûrissement, conservation... des brasseurs transmettent tous leurs secrets pour préparer à domicile ce breuvage millénaire.

Mercredi on bouture.

Comment multiplier ses plants, à quelle saison ? Le bouturage est le moyen le plus efficace, le plus simple et le moins onéreux de multiplier les végétaux. Encore faut-il savoir lesquels et comment procéder ! Un jardinier professionnel partage sa pratique.

Jeudi on greffe.

Planter dans les tissus d'une plante porte-greffe un bourgeon ou fragment prélevé sur une autre plante. Le greffage est incontournable pour multiplier arbres fruitiers et plantes et ne s'improvise pas ! Un professionnel transmet le bon geste de cette opération délicate.

Vendredi on fait germer des graines.

Riche en vitamines, en minéraux et en enzymes, la valeur nutritive des graines germées est bien supérieure à celle des graines sèches. Lesquelles choisir et pourquoi, comment utiliser un germeoir, et quelle durée de germination pour optimiser leurs propriétés ? Des spécialistes dispensent leur savoir.

Samedi on fait son pain avec un pétrin.

Farines, levures et levains, pétrissage, cuisson... comment choisir les meilleurs ingrédients pour préparer chez soi des pains variés, sains et digestes en utilisant un pétrin ? Des artisans boulangers partagent leurs bonnes pratiques.

Espace Slow Life : apprendre et vivre les gestes et techniques qui font du bien

Comment maîtriser son stress, se relaxer, méditer, retrouver son équilibre et son énergie, en appeler à ses ressources naturelles, adopter les bonnes pratiques de la naturopathie et découvrir le pouvoir des Fleurs de Bach, s'initier aux multiples disciplines de yoga, améliorer son souffle ou sa posture...

Attentif au mieux-être de ses visiteurs, le Salon Marjolaine inaugure - en partenariat avec L'Espace City'Zen Paris et Tai-chi Yoga un espace Slow Life avec 58 ateliers d'une heure, gratuits et au cœur de la nature. L'opportunité pour les visiteurs de s'immerger dans une « bulle verte » pour découvrir le formidable potentiel de ces techniques corporelles qui font du bien.

Tendances 2018

- ✓ **Le bien-être rend beau**
- ✓ **Une pratique zen améliore le quotidien**

Salon Marjolaine 2018



Thématiques à suivre pour garder le cap !

Pour mieux accompagner le visiteur dans ses choix de consommation bio et faciliter le repérage des produits et des exposants, le plus grand marché bio de France met en avant trois grandes thématiques de parcours cette année :

Les PRODUITS SANS, Le VÉGÉTARISME et MARJOLAINE pour les ENFANTS.

Les produits «sans»

Les modes alimentaires évoluent et de plus en plus de consommateurs adaptent leur alimentation selon plusieurs critères : santé, intolérances ou convictions. La tendance du « SANS » explose ! Pour répondre à un visitorat en recherche de tous ces produits bien particuliers, le Salon Marjolaine propose un parcours guidé d'exposants spécialisés en aliments sans sucre, sans gluten, sans lactose, sans sel, sans œufs et bien sûr sans additifs, tous soigneusement choisis pour garantir une excellente tolérance digestive et apporter une réponse nutritionnelle complète aux gourmands attentifs à leur alimentation.

Parmi les nouveautés 2018 du parcours, les visiteurs vont découvrir :

Les gourmandises d'ABCD Nutrition – Céliane,

des madeleines moelleuses sans gluten disponibles en sachets individuels pour des goûters nomades ou des mini biscuits croustillants et généreusement fourrés au cacao ou à la vanille, sans gluten, vegan et sans huile de palme. Stand A8.

■ www.abcdnutrition.com



Les galettes de sarrasin germé de Gaia,

réalisées à partir de graines de sarrasin et de pois chiches fraîchement germées et de cumin sont cuites à basse température pour préserver un maximum de nutriments. Elles sont également riches en fibres, en phosphore et sont source de fer et de magnésium. Stand D36.

■ www.gaia-bio.fr



La Mayonnalg de Bord à bord,

une délicieuse sauce froide façon mayonnaise 100% végétale et sans gluten, à base de moutarde de Dijon, de vinaigre de vin vieux et avec la touche Bord à bord : 5% d'algues crues pour une recette onctueuse et savoureuse à souhait qui a décroché le Trophée Or Innovation Natexpo 2018! Stand F25.

■ www.bord-a-bord.fr

Pour les adeptes ou les curieux de ce mode d'alimentation, plusieurs ateliers-découvertes sont proposés :

Toutes les maladies ont une cause : intolérances alimentaires, virus, bactéries, ondes wifi, métaux lourds.

Avec Jean-Marc Vergnolle, créateur de la Méthode JVM, une méthode énergétique naturelle et complémentaire de la médecine traditionnelle. Stand Néomarjo Pavillon 44.

■ Samedi 3 novembre à 17h30.

Jean-Marc Vergnolle, anime un deuxième atelier : devenez Naturo-Praticien - intolérances alimentaires, allergies, dépendances, troubles émotionnels.

■ Dimanche 11 novembre à 11h30.

■ www.methodejmv.com

La cuisine santé, facile au quotidien, en vous régaland sans sel, sans graisse et sucre ajoutés !

Solveig Darrigo Dartinet, diététicienne et nutritionniste démontre comment cuisiner sain et savoureux avec l'Omnicuseur Vitalité, un four combiné vapeur et infrarouges. Stand F19.

■ Mardi 6, mercredi 7 et jeudi 8 novembre à 16h30.

■ www.omnicuseur.com

Alimentation crue : nourriture vivante favorable à la santé et au bien-être,

Avec Darko Juric et So Free. Grand spécialiste de la raw food, chef cuisinier, consultant culinaire et formateur, a ouvert un des premiers restaurants européens de cuisine crue : l'Elixir à Zagreb, en Croatie. Stand Néomarjo - Pavillon 44.

■ Dimanche 11 novembre à 15h30.

Tendances 2018

Actuellement, le marché du sans gluten toucherait près de 12 millions de consommateurs réguliers - bio et non bio - en France. Parmi eux, il y aurait environ 600 000 intolérants au gluten. Mais selon l'AFDIAG (association française des intolérants au gluten), seul 1 Français intolérant sur 5 serait diagnostiqué...

Source : LSA. www.lsa-conso.fr

Le végétarisme

Toutes les pratiques alimentaires qui excluent la chair animale mais qui autorisent la consommation d'autres produits d'origine animale sont appelées « végétarisme ». Si les végétariens ne mangent pas de viande, le pescétarisme, lui, inclut la consommation de poissons et fruits de mer. Les végétaliens, en revanche, évitent aussi les œufs et les produits laitiers. Les végans vont encore plus loin et refusent absolument tous les produits – alimentaires et autres – d'origine animale. Enfin, les flexitariens réduisent leur consommation de protéines d'origine animale mais s'accordent quelques entorses en privilégiant des produits de première qualité.

Le **Salon Marjolaine** lui, a mis en place un **PARCOURS VEGETARISME** pour retrouver les stands et les exposants du secteur alimentaire qui répondent aux attentes de ces nouvelles pratiques.

Les végé-gourmands vont glaner au passage quelques savoureuses nouveautés 2018 :

L'huile de coco de l'Huilerie Vigean.

Désodorisée pour préparer des recettes salées ou sucrées, cette nouvelle huile d'exception est très prisée pour sa richesse en acides lauriques de qualité. Elle se substitue au beurre et donne une texture raffinée à chaque plat. Stand D14.

■ www.huilerievigean.com



L'éveil du Bouddha framboise d'Iswari.

Un petit-déjeuner instantané prêt en une minute : il suffit d'ajouter de l'eau ou une boisson végétale. Associant de délicieux ingrédients tels que les graines de chia, les graines de lin moulues et le sarrasin moulu, avec des graines de tournesol une touche de framboise, ce mélange est parfait pour un petit-déjeuner ou un goûter à la fois digeste et rassasiant. Stand F31.

■ www.iswari.fr

L'équilibre basique de Yogi Tea.

Une infusion ayurvédique aux plantes : herbe d'avoine, pissenlit, lavande. Une douce et suave infusion à boire tout au long de la journée pour un bien-être absolu.

■ www.yogitea.com



Pour aller plus loin dans la connaissance des produits et la pratique du végétarisme, le Salon Marjolaine organise des ateliers-découvertes :

Pourquoi consommer des purées d'oléagineux au quotidien ?

Avec Geneviève Hervé, auteure, et la société Jean Hervé, spécialiste en produits alimentaires végétariens. Stand E11.

■ Dimanche 4 novembre à 14h30.

■ www.jeanherve.fr

La cire de jojoba, un spermaceti végétal polyvalent,

avec Odile Malassis, naturopathe et Charlotte Nithart, directrice de l'association de protection de l'Homme et de l'environnement Robin des Bois. Pavillon 27 Bis.

■ Vendredi 9 novembre à 11h30.

■ www.robindesbois.org/fr

Les Graines Germées en gouttes, la source de vitalité,

avec Monique Pellen, auteure, conférencière et manager de la société Graines germées Lejeune.

■ Dimanche 4 et 11 novembre.

■ www.graines-germees.be

L'élevage intensif, un fléau écologique mondial

La revue américaine Science a publié en juin l'étude la plus complète à ce jour sur les ravages environnementaux induits par l'élevage de bétail à l'échelle mondiale.

L'élevage mobilise 83 % des terres cultivables, produit 60 % des gaz à effet de serre issus de l'agriculture, est responsable à hauteur de 57% et 56% de la pollution de l'eau et de l'air. Alors que la viande et les produits laitiers fournissent seulement 18 % de nos calories et 37 % de nos protéines.

L'arrêt de la consommation de viande et de produits laitiers permettrait de diminuer l'exploitation des terres agricoles dans le monde de plus de 75 %, soit l'équivalent de la superficie cumulée des États-Unis, de la Chine, de l'Union européenne et de l'Australie !

Source : www.science.sciencemag.org/content/360/6392/987

Le flexitarisme, une tendance à la hausse

Selon une étude publiée en novembre 2017 par Kantar Worldpanel, 34 % des foyers français – consommateurs et non consommateurs de bio – comportent au moins un flexitarien, soit une augmentation de 9% par rapport à 2015.

Marjolaine pour les enfants

De plus en plus de jeunes parents sont adeptes d'un mode de vie bio et responsable, attentifs à des valeurs et des choix qu'ils transmettent à leurs enfants.

Le Salon Marjolaine les accompagne dans leur rôle pédagogique en aménageant plusieurs espaces particulièrement pensés pour les 5-10 ans et leurs familles.

Marjo'Kids, tous les jours, la chasse aux trésors qui se mangent

Conçu pour amuser et informer les enfants sur les aliments et leur provenance, mais également instruire les parents prescripteurs d'une consommation culinaire raisonnée, ce parcours-jeu enchaîne questions, découvertes et dégustation pour les 5-10 ans.

Il suffit aux enfants et à leurs parents de retirer le road book Marjo'Kids à l'entrée du salon pour jouer et découvrir, entre autres gourmandises saines et équilibrées, les Bonbons de Baobab de Mana Bokk, les purées 100% fruits et sans sucre ajouté des Vergers de Diodé, les Crostis OZ miel des établissements Favrichon ou encore les boissons instantanées aux super aliments et parfumées aux fruits deshydratés et moulus d'Isuari...



Des exposants spécialistes du monde de l'enfance

Jeux et jouets, vêtements ou soins de toilette, l'offre spécial kids du Salon

Marjolaine est riche et variée avec notamment :

- **les vêtements évolutifs Kidikado** confectionnés en France, ludiques et colorés, disponibles en trois tailles seulement, de 6 mois à 6 ans, et qui grandissent avec l'enfant. Stand H12. ■ www.kidikado.fr
- **les jeux et casse-têtes en bois d'ACB**, fabriqués artisanalement avec les essences des bois des régions françaises. Pavillon 51. ■ www.acbjeux.fr
- **les jeux de plateau de Bioviva** éco-conçus en France et qui éveillent l'enfant au respect de la nature.

À noter : Bioviva va mettre en place un jeu Twitter pour faire gagner Ma 1^{ère} Ferme, un jeu accessible dès 3 ans. ■ www.bioviva.com

La ferme Marjolaine

En partenariat avec la ferme pédagogique Les Sabots de Laine, le Salon organise pour les petits visiteurs un espace en extérieur où s'ébattent moutons, chèvres, lapins et poules... une aubaine pour les petits urbains qui vont découvrir un mini-ferme aux portes de Paris.

■ www.les-sabots-de-laine.net



Trois ateliers bien-être à l'espace Slow Life

Être bien dans son corps et dans sa tête : la relaxation et le yoga sont aussi faits pour les Marjo Kid's ! Les praticiens reconnus de l'Espace City'Zen transmettent gratuitement leurs savoirs aux enfants et à leurs parents dans un lieu dédié. Stand R10.

- Samedi 3 novembre, de 11h à 12h
- Dimanche 11 novembre, de 14h à 15h
Chitlada Calvier explique et démontre les techniques de relaxation aux plus jeunes.
- Dimanche 11 novembre, de 15h à 16h
Mathilde Billaud, enseigne le yoga aux enfants.

Le chiffre

89% des Français savent que le bio interdit l'utilisation des OGM et qu'elle n'emploie ni colorants ni arômes artificiels (74%).

Pour plus de la moitié des Français, le goût est le premier critère de choix des produits bio, suivi du prix (49%) et de l'origine française (49%) et locale (47%).

Source : Baromètre de l'Agence Bio, 2018

Des habitudes alimentaires qui changent

57% des consommateurs de produits bio ont fait évoluer leurs achats :

- Ils favorisent les produits de saison (66%) et frais (62%),
- Ils sont 55% à acheter davantage de produits bio ou évitent le gaspillage,
- 42% n'achètent pas les mêmes produits qu'avant ou cuisinent davantage.

Source : Baromètre de l'Agence Bio, 2018.

Avec ses **130** Ateliers-Découvertes, Le salon Marjolaine transmet les savoirs.



Tous les jours de 11h30 à 17h30, ce sont entre 14 et 15 ateliers-découvertes qui permettent aux visiteurs d'aller plus loin dans la connaissance et la pratique des produits et des services présentés par les exposants.

Autant de rendez-vous pour récolter une manne d'informations, des conseils et des astuces. Et en savoir plus dans des domaines très diversifiés :

La cuisine

On va tout savoir des 6 principes de base de la macrobiotique et comment créer l'équilibre dans notre assiette avec Ignacio Aragues de Le Goût du Sain'ple qui publie également un blog passionnant.

■ www.legoutdusainple.com

Les équipements pour la maison

Gabriel Callender revient sur les qualités des poêles de masse Debriël : un savoir-faire d'antan plus que jamais d'avant-garde.

■ www.debriël.com

Le bien-être

On va comprendre en quoi le yoga des yeux permet de rééduquer et préserver sa vue grâce à l'approche holistique de la vision. C'est Philippe Cleyet Merle, de Nature et Beauté, qui nous éclaire. Stand R22.

■ www.nature-et-beaute.com

On va avoir toutes les clés pour saisir le lien entre stress, digestion et santé avec Christine Berdoulat qui nous parle du rôle du GABA dans le cerveau. Stand F19.

■ www.omnicuiseur.com

Mais aussi...

- ✓ la naturopathie,
- ✓ le développement personnel,
- ✓ la thérapie magnétique,
- ✓ les soins animaliers,
- ✓ la détox...

un véritable inventaire à la Prévert des solutions bio et éthiques les plus nouvelles et les plus performantes.

Et tous les jours, on danse avec Tango-partage Tango-tout âge

Animé par Brigitte Lecadet, sémillante et charismatique fondatrice de l'association Bio Tango à Nogent-sur-Marne, cet atelier dansant et quotidien d'une heure - de 15h30 à 16h30 - invite tous les publics à découvrir la pratique du tango argentin, un tango d'élévation au sol, dynamique et fluide, où le corps est à l'écoute de soi et de l'autre. Joyeusement intergénérationnel et totalement bienfaisant !



9 journées positives et constructives bonnes raisons de venir au Salon Marjolaine

- Revenir aux valeurs et à l'éthique de la bio à taille humaine
- Rencontrer tous les acteurs du secteur
- S'informer sur les enjeux écologiques de demain
- Mesurer la pertinence des produits développés par les jeunes entreprises du bio
- Découvrir des produits fermiers et des vins bio introuvables dans la grande distribution
- Adopter des soins cosmétiques et du make-up bio pour une beauté plus saine
- Trouver toutes les solutions pour faire grandir ses enfants dans un monde bio
- Assainir et décorer son habitat grâce aux équipements bio de la maison
- Se constituer une bibliothèque bio avec toutes les maisons d'édition spécialisées

EN SAVOIR PLUS SUR LES HORAIRES ET LE PROGRAMME COMPLET :

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

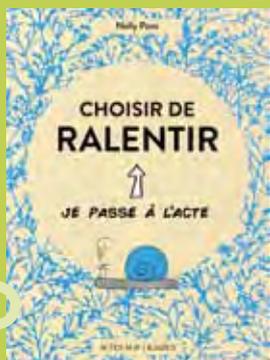
Salon Marjolaine 2018

Apprendre auprès des experts de la bio et des questions environnementales.

Les 30 tables rondes et ciné-conférences font le point sur les questions les plus sensibles et les plus actuelles de l'environnement, de l'alimentation et de la santé.

Auteurs, sociologues, scientifiques, politologues, économistes... les experts invités par le Salon Marjolaine vont aborder quatre thématiques majeures, bien dans l'air des préoccupations citoyennes :

- Le retour à la terre, de la permaculture à l'herboristerie, en passant par l'approche audacieuse et troublante des funérailles écologiques ;
- Le pouvoir citoyen, des déclics solidaires aux initiatives communautaires ;
- L'ère du temps, du changement programmé à l'urgence de ralentir ;
- Au fil de l'onde, de la pollution électromagnétique aux cerveaux hyperconnectés.



Nelly Pons, celle qui a choisi de ralentir.

Elle est née sur un domaine agricole en Ardèche, qu'elle quitte à l'âge de vingt et un ans pour quelques difficiles et lourds épisodes professionnels. Huit ans plus tard, elle effectue son retour à la terre en devenant l'assistante de Pierre Rabhi avant de diriger Terre et Humanisme. L'agroécologie et la permaculture ont naturellement guidé ses pas de jardinière.

Rescapée d'un burn-out, elle livre sa lecture de notre monde et la découverte, pas à pas, de cette nouvelle relation singulière qui pourrait nous unir à lui. Car si le monde ne cesse d'accélérer, le seul levier sur lequel nous avons le pouvoir d'agir, c'est nous-mêmes ! Et si ralentir était la seule parade à la croissance illimitée, la surconsommation, l'hyperconnectivité, les gains de performance et de productivité... C'est aussi un art de vivre, au sens propre, qui nous invite à reprendre le pouvoir sur nos existences : une démarche consciente, qui se décide, s'apprend et se transmet.

■ **Choisir de ralentir.** Collection Kaizen, éd. Actes Sud.

À l'entrée du salon, chaque jour, et pendant toute la durée du salon, les projections de films et documentaires, les débats et les tables rondes retiennent toute l'attention des visiteurs sensibles aux grandes interrogations de la société contemporaine.

Les ciné-conférences, sous l'égide de Nature & Progrès

Les conférenciers, réalisateurs et experts invités par Nature & Progrès interviennent dans plusieurs champs d'intérêt collectif et soulèvent en particulier des questions sociétales et environnementales qui nous tiennent à cœur.



Deux rencontres marquantes :

Catherine Gueguen,

pédiatre formée à l'haptonomie et à la Communication Non Violente (CNV), a fait découvrir au grand public, grâce à deux livres accessibles et riches, (*) les notions fondamentales de bienveillance et d'empathie.

Elle interviendra, après la projection du film « Jardins d'enfance » (1h10) de Geoffrey Couanon, sur l'importance, pour les professionnels de la petite enfance, de s'inspirer de ces deux notions pour revoir et performer leurs pratiques.

■ Jeudi 6 novembre à 11h30.

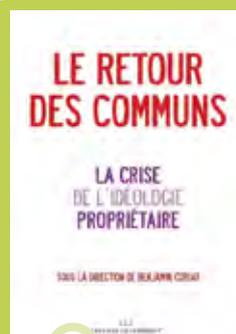
■ ***Pour une enfance heureuse et Vivre heureux avec son enfant**, éd. Robert Laffont.

Benjamin Coriat,

économiste, professeur d'économie à l'université Paris-XIII et membre du collectif des Économistes Atterrés, revient sur « Le retour des communs : la crise de l'idéologie propriétaire », un ouvrage qu'il a dirigé (*). Une démonstration remarquable qui fait le point sur cette notion de « communs », possible espoir de transformation sociale porté par des institutions ou des entreprises qui proposent des ressources en accès ouvert. Cette nouvelle forme de partage ouvre des espaces neufs et permet de repenser le droit à la propriété.

■ Dimanche 11 novembre à 14h.

■ * **Le retour des communs : la crise de l'idéologie propriétaire**, éd. Les Liens qui Libèrent



EN SAVOIR PLUS SUR LES HORAIRES ET LE PROGRAMME COMPLET :

<https://www.salon-marjolaine.com/programme-des-conferences/cine-conferences/>



Informations pratiques & services :

Ouverture de 10h30 à 19h.

Nocturne jusqu'à 22 h le vendredi 9 novembre.

Dernière entrée : 30 mn avant la fermeture.

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

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

Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans

Entrée à tarif réduit sur : www.salon-marjolaine.com

Accès :

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

Et pour simplifier la vie des visiteurs...



Commander sur la boutique en ligne du salon www.sevella.com et retirer ses achats sur place.

Livraison gratuite à la voiture ou payante à domicile (mini 130 € d'achats) sur Paris et certaines banlieues.

Vestiaire : 2 €

Consigne : gratuite pour les achats du salon.

Accueil visiteurs : programmes, plan du salon, carte Chasse aux Trésors Marjo Kids, renseignements : à l'entrée du salon.

Animaux de compagnie interdits, sauf chiens d'aveugle.

Restauration bio sur place

Garderie : à partir de 3 ans - 3 € /enfant.

LA LISTE DES EXPOSANTS EST À RETROUVER SUR LE SITE

www.salon-marjolaine.com/visiteurs/liste-des-exposants



CONTACT MEDIA

Violaine Hémon Marin

Tel : 02 53 45 13 55

Cell : 06 22 82 27 44

violaine@agence-k-v.com

www.agence-k-v.com

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

Copyright : Fotolia / City Zen Paris / Breizh Coquillages / Otour des Plantes / Idrogen / La Mandorle / Les Happycuriennes / Kura / mignart / Jokat Pandora / Gaia / Bord à Bord / ABCD Nutrition / Vigean / Iswari / Yogi Tea / Favrichon / Robert Lafont / Les Liens qui Libèrent / Actes Sud / Spas Organisation.



A propos de SPAS Organisation

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 27 manifestations dédiées aux produits biologiques, des salons autour du bien-être et de l'art de vivre, le réseau des salons Zen & Bio en région ainsi que la place de marché digitale sevella.com.

- **Salons Bio** : Marjolaine, Vivre Autrement, Bio & Vegan, Natexpo (Paris, Lyon), ViniBio, Naturally, Vivez Nature, Noël en Bio.

- **Salons Bien-Etre et Art de Vivre** : Bien-Etre Médecine Douce & Thalasso (Paris-Lyon), Les Thermalies (Paris-Lyon), Zen, Saveurs des Plaisirs Gourmands, Mednat Agrobio Expo (Lausanne).

- **Salons Bio en région** : Naturabio (Lille), Respire La Vie (Vannes, Rennes, La Rochelle, Poitiers), Zen & Bio (Angers, Bordeaux, Nantes et Tours), Artemisia (Marseille), Vivez Nature (Lyon).

sevella.com : site de vente de produits biologiques et naturels (375 marchands et 20 000 références).