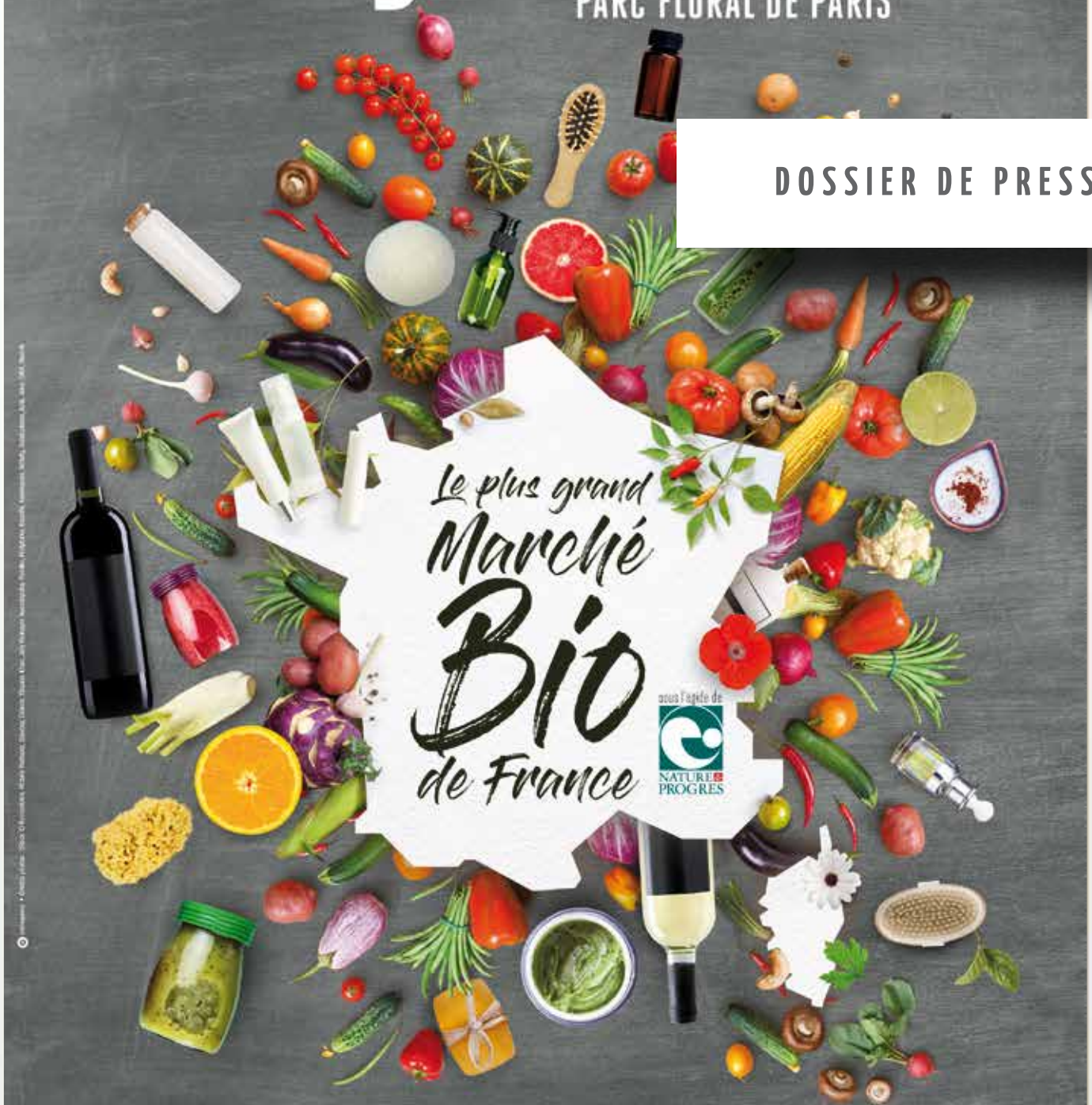
Marjolaine le Salon Bio

PARC FLORAL DE PARIS

DOSSIER DE PRESSE



DU 2 AU 11 NOVEMBRE 2019

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
Made in France, Circuits courts 5
Les belles pratiques de la bio 6
Du propos à la pratique, 6 ateliers DIY 7
Conférences et Ciné-découvertes 8
3 parcours thématiques : Les produits «Sans» - Végétarien - Marjo'Kids 10
NéoMarjo / Galerie des nouveautés 14
Espace Slow Life 16
Ateliers découvertes 17
Quelques chiffres 18

édito 2019

Respecter la Vie, l'Homme et l'Environnement : un acte fort porté avec passion par le Salon Marjolaine depuis sa création.

La production et la consommation sont en forte croissance, les indicateurs sont au vert : en 2018, le marché bio français, deuxième de l'Union Européenne, a connu une progression remarquable avec une croissance de +15,7% par rapport à 2017.

En France, la production bio a doublé en cinq ans. Les filières agricoles bio sont en développement constant, stimulent l'emploi dans les territoires et répondent à la demande des consommateurs. Fin 2018, 2 millions d'hectares étaient cultivés en bio soit 7,5 % de la SAU (surface agricole utilisée) française. Cet essor remarquable ne se limite pas aux producteurs, mais concerne l'ensemble de la filière bio qui affiche le score de + 49 % en cinq ans.

Mais faut-il le rappeler ? « Faire de l'intensif en bio, c'est se fourvoyer » a martelé le chef étoilé Olivier Roellinger dans les pages du quotidien Libération en juillet dernier !
Le propos est clair ! **La bio doit être humaine, artisanale, éthique et engagée. Le Salon Marjolaine s'y emploie depuis plus de 40 ans,** véritable sentinelle et garant des bonnes pratiques de la filière.
Un engagement fort et militant, qui défend une bio exigeante et qui remet l'humain au cœur du travail en favorisant la proximité et les circuits-courts.

En effet, le plus grand marché bio de France est aussi un lieu de partage et de rencontres avec tous ces artisans et producteurs respectueux du cycle de la vie et des saisons. Des acteurs de tous horizons qui partagent un savoir-faire artisanal et des valeurs communes : mesurer la traçabilité des produits, informer les consommateurs, respecter le droit du travail et encourager le tissu social et rural. Autant de belles pratiques auxquelles répondent les visiteurs du salon, convaincus de la nécessité de consommer plus responsable et plus durable... Et toujours plus éthique : les néo-consommateurs de la génération Z attachent une importance particulière au bien-être animalier et aux valeurs sociétales défendues par la filière bio. Une nouvelle génération de jeunes urbains, bien en phase avec les pionniers de la bio !

Chiffres : source Agence bio 2019

Le Salon Marjolaine

10 journées engagées et constructives pour faire siens les fondamentaux de la bio et préparer un monde respectueux de l'Homme, des savoir-faire et de la Terre.

17 exposants ont une démarche Commerce équitable

29 exposants ont une démarche de réinsertion sociale

101 exposants ont une démarche économie circulaire et 0 déchet

159 exposants ont une démarche de circuits courts.

En 2019, les belles pratiques de la bio sont plus que jamais d'actualité : le Salon Marjolaine confirme son rôle de « sentinelle » et de prescripteur.

Pendant 10 jours, les visiteurs du Salon Marjolaine viennent échanger avec les acteurs les plus représentatifs de la filière bio.
Depuis sa première édition en 1976, le Salon Marjolaine s'engage pour une bio artisanale à taille humaine, favorise les rencontres, l'information, les échanges et les débats.
À l'heure des grands enjeux environnementaux, le salon pionnier de la bio attitude et le plus grand marché bio de France met au cœur du débat la grande question de la bio, synonyme de savoir-faire traditionnel mais aussi d'innovation, toujours au service de l'Homme et de l'environnement.
Pendant 10 jours, tous les exposants et les intervenants vont partager leur expertise et transmettre leur savoir avec passion et conviction.

En 2019, le visiteur bio-adepte est particulièrement sensible aux engagements et responsabilités de la filière. L'Homme est au cœur de toutes les préoccupations : l'éthique et les critères sociaux deviennent déterminants dans les choix de consommation, le savoir-faire et les belles pratiques sont autant d'éléments fondamentaux. Le visiteur souhaite clairement identifier les différents labels et leurs engagements respectifs, il se préoccupe de l'origine et de la traçabilité des produits, du bien-être animal.

Avec Marjolaine, salon bio pionnier de référence, chaque visiteur vient trouver des solutions inédites et pratiques, découvrir et tester de nouveaux produits respectueux de l'Homme et de l'environnement, mais aussi :

- nouer des relations privilégiées avec 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 et plus beau.

Made in France...

Circuits courts, recyclage, vrac et economie sociale et solidaire : des exposants qui en disent long sur leur engagement ethique...

Ardelaine Stand H13

L'aventure ne date pas d'hier... Entre 1972-1982, le groupe polymorphe et fondateur, constitué en Scop, décide de relancer le travail de filature de la laine en Ardèche.
Aujourd'hui, ils proposent toute une gamme de vêtements et d'accessoires en pure laine vierge pour tous et pour bébé, une collection de literie et de linge de lit hautement qualitative, dont une série nomade, au top : sacs et draps de couchage, matelas d'appoint, plaids... sont conçus pour durer toute la vie.
www.ardelaine.fr

La Ferme aux Escargots Stand F20

Premier producteur et transformateur français d'escargots gros gris labellisés AB, Patrice Lambert s'est lancé dans la production « d'Or Blanc », ce caviar d'escargots qui a été lauréat Bio Innov' en 2009. En 2012, il se diversifie, avec la production bio du mucus d'escargot destiné à la cosmétique et lance une gamme de soins avec Mlle Agathe. Des pionniers qui, depuis, ont fait quelques émules.
www.lafermeauxescargots.com

Bio Cambrésis Stand C30

Une des seules entreprises d'utilité sociale gérée sous statut associatif, à la fois maraîcher bio et fabricant de produits déshydratés biologiques, au service de l'homme et de l'environnement.
Avec un panel très étendu de postes en production maraîchère et en agro-alimentaire, cet employeur de l'économie sociale et solidaire recrute en priorité des personnes les plus éloignées de l'emploi et en voie de réinsertion professionnelle.
www.biocambresis.fr

SolAlter Stand E31

Avec non pas un mais plusieurs types de produits alimentaires et gourmands, SolAlter défend l'alternative dans la solidarité, privilégie le commerce équitable, responsable et respectueux, de l'Équateur à l'Auvergne.
Quinoa, chocolat, sucre complet de canne ou châtaignes d'Ardèche arrivent en toute exemplarité dans nos assiettes.
www.solalter.com

Terre & Humanisme PAV13

Pionnière de la transmission de l'agroécologie, cette association partage, transmet et soutient une agriculture écologique, humaine et solidaire inspirée de Pierre Rabhi. Une démarche qui s'adresse aux particuliers comme aux professionnels, en France et à l'international.
www.terre-humanisme.org

Marjolaine

Gardien et sentinelle des belles pratiques de la bio

En favorisant les échanges et en multipliant les rencontres, le Salon Marjolaine endosse son rôle de gardien et de sentinelle de la bio authentique : un rôle de « vigie » jamais démenti depuis 44 ans qui offre aux visiteurs l'opportunité unique de rencontrer les acteurs majeurs de la bio – exposants et intervenants - français et européens, en un même lieu parisien.

Le Café Écolo, véritable point d'information et d'échanges, permet à l'équipe de Nature & Progrès de répondre à toutes les questions des visiteurs qui souhaitent en savoir plus sur la Mention Nature & Progrès, les cahiers des charges et la charte, la revue, les actions de l'association.

Un fond bibliothécaire important est mis à disposition de chaque visiteur qui peut feuilleter à loisir les ouvrages sur place : un point ressource conséquent, exhaustif et richement documenté, incontournable avant de retrouver les ouvrages à acheter sur les stands des éditeurs présents sur le salon.

Les 11 secteurs représentés

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

Les essentiels de cette 44ème édition en 10 chiffres

10 jours de rencontres, d'échanges, de découvertes

74 500 visiteurs

550 exposants engagés, pionniers et passionnés de la bio

3 parcours thématiques

36 tables rondes et ciné-conférences, dont 18 sous l'égide de Nature & Progrès

75 ateliers-découvertes

10 ateliers dansants « Tango partage, tango tout âge »

39 ateliers Slow life, zen et bien-être

5 dégustations commentées & accords mets-vins

6 ateliers DIY

Du propos à la pratique

stand 1 - pavillon 1
Les artisans de Nature & Progrès proposent
6 ateliers DIY
pour faire découvrir et apprendre à reproduire les belles pratiques de la bio

Atelier DIY > lundi 4 novembre à 15h

Les différentes couvertures du sol,
par l'association jardinière Les Jardins des Bordes.
www.jardins-des-bordes.net

Atelier DIY > mardi 5 novembre à 15h

Comment fabriquer un dentifrice simple et efficace avec des ingrédients 100% naturels et bio ?
par Bernard Briaud, cosmétiques Flore de Saintonge.
www.floredesaintonge.fr

Atelier DIY > mercredi 6 novembre à 15h

Faire son compost sur son jardin,
par l'association jardinière Les Jardins des Bordes.
www.jardins-des-bordes.net

Atelier DIY > vendredi 8 novembre à 15h et dimanche 10 novembre à 15h

La greffe, c'est magique ! Démonstration de greffage : greffe en fente, greffe à l'anglaise compliquée, greffe de la vigne...
par Les Croqueurs de Pommes d'Ile de France
www.croqueur-idf.fr

Atelier DIY > samedi 9 novembre à 16h

Comment fabriquer soi-même un savon de toilette ?
Marie-Thérèse Peltier, fabricante de savon artisanal au miel.
www.floredesaintonge.fr

Trois bonnes raisons de passer au Café Écolo...

- **pour l'information et les échanges avec l'équipe de Nature & Progrès**
- **pour la consultation des ouvrages de la bibliothèque**
- **pour les animations, projections de films et ateliers DIY**

Une sélection ultra 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 ;
- enfin, les exposants sont cernés et identifiés en fonction de leurs actions sociales : commerce équitable, travail des handicapés, circuits courts... : une réponse majeure aux attentes éthiques et sociétales des consommateurs.

Génération Z : les consommateurs de 18 à 24 ans, de plus en plus nombreux, portent un autre regard sur la bio :

27% **sont de nouveaux consommateurs depuis moins d'un an** (contre 17% de l'ensemble des consommateurs bio).

27% **ont l'intention d'augmenter leur consommation de produits bio dans les 6 prochains mois** (contre 21% de l'ensemble national).

70% **identifient le logo européen** (contre 59% pour l'ensemble des Français).

Enfin, et contrairement à leurs aînés,
47% **des 18-24 ans considèrent normal de payer plus cher un produit alimentaire bio qu'un produit qui ne l'est pas : une jeune génération plus attachée à sa qualité de vie qu'à son pouvoir d'achat !**

Source : Baromètre Agence BIO/Spirit Insight, février 2019.

Ciné-conférences et tables rondes :

36 rendez-vous

pour rencontrer les experts des grandes questions environnementales et sociétales

Temps forts du Salon Marjolaine, les ciné-conférences, débats et tables-rondes soulèvent pendant 10 jours des questionnements sensibles et prégnants de notre monde contemporain.

Auteurs, sociologues, scientifiques, politologues, économistes, journalistes, juristes, botanistes, chercheurs, éleveurs, paysans ou militants engagés, les conférenciers experts invités par le Salon Marjolaine interviennent dans plusieurs champs d'intérêts collectifs et abordent dix thématiques majeures, au coeur des préoccupations citoyennes :

- Transitions énergétique et citoyenne;
- Allier écologie et social
- Transition écologique
- Les multinationales et l'environnement
- De la terre à la mer : pour une éthique du vivant

Et sous l'égide de Nature & Progrès :

- L'homme à contresens
- L'immense espoir des territoires
- Demain, et après ?
- Hymne à la beauté du monde
- Perspectives d'avenir

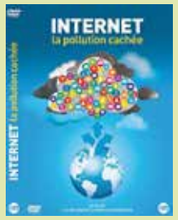
Brigitte et Patrick Baronnet
Pionniers de l'habitat autonome

Ils ont quitté Paris dans les années 70 pour s'installer en Loire-Atlantique et construire une maison familiale autosuffisante, qui n'est pas reliée aux réseaux d'eau et d'électricité. Récupérateur d'eau de pluie, éolienne, panneaux photovoltaïques, chauffe-eau solaire et serre, ce projet de vie a été le terrain d'études et d'expériences pour voir comment une famille peut vivre sans imposer une lourde empreinte écologique à la planète. Mais tout ne s'est pas fait en un jour ! Ni architecte, ni ingénieur, ce couple de pionniers a passé plus de 35 ans à mettre en place ce modèle de sobriété heureuse qui a déjà accueilli près de 50.000 visiteurs et stagiaires. Egalement auteur et éditeur, Patrick Baronnet a publié des livres pratiques sur la maison autonome qui font référence.

■ heol2.org

10 documentaires

à voir ou à revoir, suivis d'un débat en présence des réalisateurs :



Internet, la pollution cachée
de Coline Tison et Laurent Lichtenstein (48')
La moindre de nos activités est enregistrée grâce au réseau mondial. Propre en apparence, le monde virtuel est beaucoup plus polluant qu'on ne l'imagine...
■ Samedi 2 Novembre à 13h

Nul homme n'est une île de Dominique Marchais (96').
Le documentariste Dominique Marchais a parcouru l'Italie, l'Autriche, la Suisse en quête d'initiatives autour du bien commun.
■ Lundi 4 Novembre à 12h

Frères des Arbres, l'appel d'un chef papou
de Marc Dozier et Luc Marescot (52').
Leader de sa communauté, Mundiya Kepanga est un chef papou respecté de la tribu des Hulis de Papouasie-Nouvelle-Guinée.
Observateur du monde développé qu'il aime commenter de façon personnelle, il est devenu une voix des peuples autochtones.
■ Mardi 5 Novembre à 13h

Pour quelques hectares de plus
de Nicolas Vescovacci (73').
Une enquête sur 60.000 ha de surfaces agricoles qui disparaissent sous du béton chaque jour...
■ Mercredi 6 Novembre à 11h

Tchernobyl le monde d'après,
de Marc Petitjean et Yves Lenoir (85').
Face à la désinformation visant à persuader le public que vivre en zone contaminée est une expérience valant d'être vécue, les réalisateurs ont donné la parole aux quelques rares personnes qui ont consacré leur vie à réduire autant que possible les risques et dommages provoqués par la contamination radioactive.
■ Jeudi 7 Novembre à 11h30

Libre de Michel Toesca (100').
Le réalisateur a suivi pendant plus de 2 ans le parcours de migrants voulant passer la frontière ainsi que de citoyens leur venant en aide, notamment Cédric Herrou, un agriculteur qui a été arrêté puis inquiété par la justice pour son aide apportée aux exilés.
■ Vendredi 8 Novembre à 11h20

Grande Synthe, la ville où tout se joue de Beatrice Jaud (90').
Crise migratoire, pollution industrielle, chômage record : la ville de Grande-Synthe (59) est un concentré de crises auxquelles l'ensemble de l'humanité devra bientôt faire face. Citoyens, associations et pouvoirs publics retroussent leurs manches pour trouver des solutions, avec humanisme. ■ Vendredi 8 Novembre à 17h

En quête de nouveaux herboristes
de Daniel Schlosser (52').
Pris en étau entre ceux qui «font la loi» sur le marché des plantes médicinales et ceux qui la votent, de nouveaux paysans herboristes tentent de faire réhabiliter ce métier.
■ Samedi 9 Novembre à 11h30

Le temps des forêts de François-Xavier Drouet (103').
Symbole aux yeux des urbains d'une nature authentique, la forêt française vit une phase d'industrialisation sans précédent, la gestion forestière suit à vitesse accélérée le modèle agricole intensif. Le réalisateur décrypte cette « mal forestation ».
■ Dimanche 10 Novembre à 11h30

Un lien qui nous élève d'Oliver Dickinson (88').
Porcheries-usines, stabulations surpeuplées, fermes robotisées... certains éleveurs choisissent une voie différente pour offrir une existence plus digne à leurs animaux et nouer avec eux un lien riche de sens.
■ Lundi 11 Novembre à 11h30

Cédric Herrou Paysan Nature & Progrès, profondément humaniste

Co-fondateur de l'association « Défends ta citoyenneté » rebaptisée Emmaüs Roya après la création de la première communauté Emmaüs à vocation entièrement paysanne le 6 juillet 2019, Cédric Herrou a accueilli plus de 2500 migrants qui passent la frontière franco-italienne depuis 2016 et a été traîné en justice pour son engagement.
La question d'un accueil intègre et durable a été la base de son projet d'exploitation agricole bio, dans le petit village de Breil-sur-Royal.
Avec l'aide des bénévoles et des réfugiés, il a développé le travail de la terre - maraîchage, aviculture, oléiculture, auto-construction - pour « créer ensemble, et apprendre à apprendre. ». Leur production est vendue en circuit court dans les commerces de la vallée, dans un magasin bio ou au sein d'une Amap.
L'exploitation Emmaüs Roya, qui accueille une dizaine de compagnons, se donne deux ans pour parvenir à l'équilibre.
■ www.facebook.com/EmmausRoya

Fabrice Nicolino
« Nous voulons des coquelicots ».

Journaliste écologiste et écrivain, il est à l'origine de l'appel « Nous voulons des coquelicots » (*), pour l'arrêt définitif des pesticides. Il a mis à jour le scandale de Bayer, Monsanto et autres lobbies industriels du secteur des pesticides et l'empoisonnement généralisé engendré par l'utilisation des SDHI (Inhibiteurs de la succinate déshydrogénase) qui menace la santé des êtres vivants, qu'ils soient hommes, bêtes ou plantes. Auteur de nombreux ouvrages sur l'écologie, il a publié « Un empoisonnement universel » et « Le crime est presque parfait, l'enquête choc sur les pesticides et le SDHI » paru le 11 septembre 2019 aux éditions Les Liens qui Libèrent (**).
(*) nousvoulonsdescoquelicots.org
(**) www.editionslesliensquiliberent.fr

Marie-Monique Robin
Journaliste d'investigation engagée

Née dans une ferme poitevine, diplômée du Centre Universitaire d'Enseignement du Journalisme (CUEJ), elle est journaliste d'investigation et auteure multiprimée avec plus de 200 reportages et documentaires à son actif. Son travail et son engagement ont été distingués en 2013 par la Légion d'Honneur, remise par Dominique Méda, énarque et inspectrice générale des affaires sociales, sur le site de Notre-Dame-des-Landes. Son intervention **« Fin de mois et fin du monde : même combat »** nous conduit en 2039 : une uchronie prospective qui nous démontre que la crise écologique et la crise sociale sont les deux faces d'une même pièce et que pour sortir de l'impasse, il faut refonder le système économique en renonçant au culte de la croissance et en repensant le travail.
■ www.mariemoniquerobin.com

Salon Marjolaine 2019

3 Parcours thématiques 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 déroule trois parcours explicitement signalés sur le plan visiteur, trois « fils verts » à dérouler pour retrouver plus facilement des produits et des exposants.

Le parcours « sans »

Les modes alimentaires évoluent et de plus en plus de consommateurs adaptent leur alimentation en fonction de plusieurs critères : santé, intolérances ou convictions. La tendance du « SANS » explose ! Pour répondre à un visitorat en recherche de 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 et savoureuse.

Arrêt sur stand :

La Maison Roux

Cette fabrique artisanale de macarons à l'ancienne confectionne une collection de macarons délicieux, sans gluten et sans conservateurs. La recette sans crème ni ganache, réalisée selon un savoir-faire unique, garantie la délicieuse texture de ces douceurs qui s'invitent au dessert. ■ www.maison-roux.fr

Les Huîtres Naturelles

Jean-Noël Yvon est ostréiculteur dans le Morbihan : ses huîtres nées et élevées en mer correspondent à un cahier des charges élaboré par le réseau Cohérence. De véritables « sentinelles » de Slow Food, l'organisation internationale du « bien-manger » montée par Carlo Petrini en Italie, dans la ville de Turin.

■ www.leshuitresnaturelles.wordpress.com

Envie d'en savoir plus sur les huîtres naturelles ?

Rendez-vous salle Licorne, pour un atelier-découverte d'1 heure : « Vos huîtres : triploïdes ou nées en mer ? ». Nature & Progrès présente nouveau cahier des charges Ostréiculture garantissant des huîtres naturelles.

■ **Mardi 5 novembre, à 11h30**

Swanbay

Sans gluten ni lactose, les liqueurs de Maca au lait d'amande sont fabriquées artisanalement. La Maca du Pérou est une plante de la cordillère des Andes qui pousse à 4000m d'altitude traditionnellement cultivée par les Incas et les Quechuas et considérée comme sacrée. Mariée au lait d'amandes, elle offre des notes singulières pour un apéritif particulièrement savoureux.

■ www.swanbay.fr

Le parcours végétarien

Le Salon Marjolaine a mis en place un parcours végétarien qui permet aux visiteurs gourmets et attentifs à leur alimentation de retrouver les stands et les exposants du secteur alimentaire qui proposent des produits de première qualité, qui excluent tout ingrédient d'origine animale.

Arrêt sur stand :

Up'nMind

Up'nMind innove avec ses Energy Ball : des encas fabriqués artisanalement pour toute la famille à base de produits 100% bio, vegan et sans gluten. Le plus ? Des apports nutritifs décuplés grâce à l'utilisation d'aliments crus et de nouvelles saveurs originales à découvrir : fraise, framboise, gingembre ou encore abricot et acérola.

■ www.upnmind.com

Bord à Bord

Les algues alimentaires bio et bretonnes donnent un nouveau souffle à la cuisine végétarienne créative ! Tartares, sauces, algues fraîches mais aussi épicerie avec des confits, des pâtes, des conserves... les végétaux de la mer s'invitent dans les assiettes.

■ www.bord-a-bord.fr

Senfas

Tapas et tapenades de légumes, crèmes de sésame noir ou complet, rillettes végétales et terrines végétales, composent des apéros dînatoires avec des tartinables qui sortent du commun. Et leurs recettes sont toutes sans gluten.

■ www.senfas.com

Pour les adeptes ou les curieux de ce mode d'alimentation...

plusieurs ateliers-découvertes sont organisés salle Amande.

Miso frais français, OGM Free

Hervé Durand, fondateur de la marque KURA installée en Bourgogne, élabore des misos 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 issus du savoir-faire bourguignon.

■ www.kuradebourgogne.fr

■ **Jeudi 7 novembre, à 11h30**

Pourquoi consommer des purées d'oléagineux au quotidien ?

Les oléagineux sont des fruits riches en protéines, en vitamines B, en minéraux tels que le calcium, le magnésium, ou le phosphore, ainsi qu'en oligo-éléments... Geneviève Hervé nous dit tout sur leurs formidables qualités nutritionnelles.

■ www.jeanherve.fr

■ **Jeudi 7 novembre, à 11h30**

Le parcours Marjo'Kids

Marjolaine se met en quatre pour les 5-10 ans en organisant un parcours ludique, initiatique et interactif pour les enfants et leurs accompagnants. 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 éducatif : en famille, ils découvrent en s'amusant l'ensemble de l'offre bio du salon.

Arrêt sur stand :

Bio-Sorélia

Et si nettoyer bio devenait un jeu d'enfant ? Le fabricant de produits d'entretien bio et écologiques offre à tous les enfants un minipain de Détarch'Net, le savon détachant pour tous les textiles.

■ www.sorelia-shop.com

Minimots

Pro de la pédagogie ludique et active Montessori, cet éditeur invite les enfants à observer, explorer, à dompter la compétence. Des livres à jouer, à toucher, à évoluer, pour des petits lecteurs en quête de progression et de plaisir.

■ www.minimots.com

Les produits de la Vie

Spécialiste, entre autres, de variétés de pains faits avec le germe du grain moulu à l'ancienne dans leur minoterie, ce stand offre aux enfants des tartines de confitures qui font saliver aussi les plus grands.

■ www.produits-de-la-vie.com

La Marmite Bretonne

La Marmite Bretonne relève quotidiennement le défi de cuisiner toutes ses recettes avec 100% d'ingrédients bio bretons et donne accès à l'origine précise de tous ses ingrédients.
Elle fait goûter aux enfants des purées de pommes qui vont leur faire oublier la compote de mamie !

■ www.lamarmitebretonne.bzh

La Chasse aux trésors

Ce parcours-jeu, conçu pour les 5-10 ans, embarque les enfants et leurs accompagnants à la découverte de l'écologie, de la consommation raisonnée et d'un monde plus responsable : les questions et les découvertes s'enchaînent grâce au road book Marjo'Kids, disponible à l'entrée du salon, qui embarque la famille bio à la rencontre d'exposants pédagogues, généreux en attentions et en petit cadeaux.

Marjo'Kids et l'Espace Slow Life, une pause pour souffler

Attentif à ses jeunes visiteurs et à leurs parents, Marjolaine a aménagé un dôme dédié au bien-être de toutes les générations, en partenariat avec L'Espace City'Zen Paris.
Cette étonnante bulle verte au cœur de la nature propose 5 ateliers gratuits et sans réservation pour les Marjo'Kids et leurs familles :

- Relaxation pour les enfants : **samedi 2 novembre de 14h à 15h ;**
- Yoga parents – enfants : **mercredi 6 novembre et samedi 9 novembre, de 17h à18h ;**
- Yoga pour enfants : **dimanche 10 novembre, de 14h à 15h et de 15h à 16h.**

NéoMarjo

Décrypter les tendances et propulser les initiatives sur le devant de la scène, mettre en avant les jeunes talents de la bio. NeoMarjo, le pôle des jeunes exposants, est réservé aux entreprises bio créées il y a moins de cinq ans ou qui participent pour la première fois au Salon Marjolaine. Un espace dédié pour leur donner une meilleure visibilité et permettre aux visiteurs de retrouver en un même lieu toutes ces jeunes pousses de la bio et découvrir leurs nouvelles offres.

Arrêt sur stand :

L' Atelier du Ferment

Sylvie et sa fille Marjolaine se sont lancées dans l'aventure bio par amour du kéfir, cette boisson fermentée légèrement pétillante et saine, produite à l'aide de grains de kéfir. Ces grains ont l'apparence d'un morceau de cristal gélatineux et cachent un agglomérat de bactéries et levures actives, bonnes pour la santé. Pendant la fermentation, elles vont consommer le sucre présent dans l'eau et produire du gaz tout en se multipliant. Il en résulte une boisson peu sucrée, naturellement gazeuse et riche de millions de bonnes bactéries et levures, que l'on peut appeler « probiotiques ». Une boisson traditionnelle ultra tendance, avec des alliances de parfum qui emballent : figue et citron, fleurs et baies de sureau, menthe, eucalyptus et spiruline...

www.latelierduferment.com

Freely Handustry

Léa est végétalienne, Marcel est intolérant au gluten et au lactose : ensemble, ils ont élaboré des cookies qui leurs ressemblent et les rassemblent !
Tous les ingrédients sont biologiques, ne contiennent pas de gluten, de produits laitiers, d'œuf et de soja ni d'huile de palme ou d'ingrédient de provenance animale. Résultat ? Des cookies « chewy », uniques et incroyablement savoureux : classiques, aux pépites de chocolat ou aux amandes et noix de pécan, et plus singuliers, à la framboise ou au citron et graines de pavot.

www.freelyhandustry.com

Rutabago

Pour se simplifier les courses et la vie, consommer sain et responsable, durable et solidaire, la jeune équipe de Rutabago propose chaque semaine des box repas composées de nouvelles recettes équilibrées et d'ingrédients certifiés 100% bio pour les réaliser. Au choix, trois tendances : Tradi et Evasion pour les flexitariens, Végé pour les végétariens. Et pour chaque recette à suivre pas à pas, le tuto précise les informations et valeurs nutritionnelles. L'abonnement est flexible et sans engagement, la livraison, gratuite, se fait dans des camions réfrigérés éco-responsables, jusqu'à 22h. Jamais cuisiner bio n'aura été plus facile !

www.rutabago.com

Innovations & galerie des nouveautés

Pour repérer d'un seul coup d'œil les entreprises de la bio qui innovent 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 de ces exposants créatifs.

Impossible de passer à côté sans repérer...

L'Escurette

Oublié, tombé en désuétude à la fin des années 60, le cure-oreille redevient un accessoire d'hygiène responsable ! Jérémy Larcher a repris l'entreprise familiale où il travaillait déjà depuis plus de 10 ans : un savoir-faire rare et unique pour la réalisation de commandes à l'unité pour l'art et le design et la fabrication de séries spécifiques pour les artisans du bois. Fabriqué en inox médical fourni par une entreprise spécialisée implantée dans l'Orne, avec un manche en bois usiné en Bretagne, ce cure-oreille nouvelle génération s'impose comme l'alternative durable au coton tige en plastique qui sera interdit en France dès janvier 2020.

www.escurette.fr

Pagès

Du thé et des infusions en capsules recyclables, compatibles avec les machines Nespresso ?
Parfaites pour le bureau ou pour les nomades qui emportent leurs capsules quand ils séjournent à l'hôtel ! Conditionnées en boîte de 10, ces capsules malignes déclinent quatre saveurs de thés bio - Earl Grey, English Breakfast, Menthe et Sencha – et autant d'infusions : verveine-tilleul-poire-myrtille pour la nuit, maté vert, ananas et cranberry pour la ligne, romarin-abricot pour la détox, et menthe-mélisse-citron pour la digestion.

www.pages.fr

Les Chaussettes Coccinelle

Uniques, écologiques et éthiques, 100 % françaises, elles sont dessinées dans les Alpes et fabriquées en Bourgogne. Avec leurs motifs graphiques et leurs couleurs éclatantes, elles sont irrésistibles aux pieds des hommes, des femmes et des enfants.
Le plus ? Des chaussettes techniques pour les sportifs, des modèles sans élastique et sans couture pour plus de confort, des chaussettes antidérapantes pour se passer de chaussons et une série grande taille, pour les pointures 46-48.

www.chaussettes-coccinelle.fr

Espace Slow Life

le Salon Marjolaine prend soin de ses visiteurs

Attentif au mieux-être de tous, le Salon Marjolaine a mis en place une « bulle verte » pour la 2ème année consécutive, en partenariat avec L'Espace City'Zen Paris.
Au cœur de la nature, l'espace Slow Life invite petits et grands à apprendre et vivre les gestes et les techniques qui font du bien, pour relaxer le corps, tempérer les émotions et apaiser le mental. Pendant 10 jours et tous les après-midis, ce sont 39 ateliers d'une heure, gratuits et sans inscription préalable qui sont offerts aux visiteurs. Chacun va pouvoir apprécier et découvrir toutes ces pratiques bienveillantes qui s'adressent aux adultes mais aussi aux enfants :

5 ateliers conçus pour les enfants et leurs familles :
relaxation, yoga parents-enfants et yoga enfants.

9 ateliers de yoga, pour apprécier cette pratique dans toute sa diversité :
Yoga Vinyasa Flow, Sivananda, Nadi Yoga, Nidra, Samara, Sivananda, Hata Yoga ou yoga du dos et des articulations.

Et aussi des ateliers pour découvrir :
- la méthode Pilates
- la sophrologie, pour gérer le stress, se détendre et harmoniser le corps et l'esprit
- l'harmonisation posturale, pour adopter les bonnes postures, la méditation et la découverte de la Pleine Conscience Mindfullness et Heartfullness pour vivre l'instant présent
- le Qi-gong et le Taï-Chi, pour retrouver l'harmonie et se recharger en énergie
- les mouvements énergisants taoïstes
- la naturopathie au service de notre système immunitaire

... et bien d'autres thématiques :
- Transgénérationnel en mouvement
- Hygiène énergétique quotidienne
- Booster son énergie
- Atteindre ses objectifs grâce au coaching
- Rituels de l'enfant intérieur
- Harmoniser sa famille avec les constellations familiales

Le Shisei Jitsu, ou l'art de la posture

Comment adapter sa gestuelle quotidienne, professionnelle ou sportive afin de réparer ou de prévenir des blessures liées à une mauvaise posture ? Créé et développé par Michiko Foussadier il y a une vingtaine d'années, le Shisei Jitsu permet d'acquérir des notions et automatismes qui préservent des douleurs handicapantes, en tonifiant ou (ré)activant les muscles profonds, entre autres par le gaînage. C'est une pratique à la fois spirituelle, posturale et sportive.

Le Lou Yong Tao Tö Qi

Cet art chinois et tibétain du mouvement, apparenté au Qi-gong et au Taï-Chi, est une méthode énergétique de santé et de longévité qui permet de stimuler la circulation énergétique dans tous les méridiens ainsi que dans les trois centres Tan Tien.
La pratique, tout en douceur et sur des musiques spécialement conçues, procure une sensation de régénération et de détente immédiate.

Les Ateliers découvertes

75 rendez-vous pour en savoir plus sur les exposants et leurs savoir-faire

Tous les jours, à partir de 11h30, des exposants sélectionnés par Marjolaine font découvrir aux visiteurs leurs produits et services novateurs. Autant de rendez-vous gratuits et sans inscription pour récolter une manne d'informations, de conseils et d'astuces pratiques, tous domaines confondus.

Le bien-être

La peau en laine d'agneau biologique, ou la santé, le bien être et le confort par les fibres naturelles : Danièle Albrecht revient sur la qualité du tannage végétal et le pouvoir régulateur calorifique, hygrométrique et antistatique des peaux d'agneau bio.
www.fermealbrecht.free.fr

et aussi...
La vie facile et belle grâce à l'apithérapie. Catherine Flurin, de Ballot-Flurin, livre 30 recettes simples pour prendre soin de soi grâce à la puissance de la science des abeilles.
www.ballot-flurin.com

La maison

Comment dépolluer nos lieux de vie ? Odile Ehrbar livre ses trucs et astuces avec Vapodil, un appareil à la technologie de pointe qui permet de produire, en continu, une vapeur à très haute température et à très faible teneur en humidité, reconnue pour ses propriétés détersives, détergentes, bactéricides et fongicides.
www.vapodil.com

et aussi...
Harmoniser ses lieux de vie avec le Feng Shui, avec Frédérique Cao, de Subtilessence.
www.subtilessence.fr

Les soins cosmétiques

Les bienfaits de la bave d'escargots. Avec leur marque Mlle Agathe, Fabrice Pierron et Patrice Lambert - héliculteurs bio qui récoltent la bave d'escargot de façon manuelle - expliquent en quoi cette bave « lourde » est riche d'un maximum d'ingrédients nécessaires au bien-être de la peau (allantoïne, collagène, élastine, acide glycolique, vitamines, antibiotique naturel, etc.)
www.mlle-agathe.fr

Pendant 10 jours, on danse le tango !

C'est Brigitte Lecadet, fondatrice charismatique de l'association Bio Tango à Nogent-sur-Marne qui ouvre le bal quotidien de cet atelier dansant d'une heure. Toutes les générations sont invitées à découvrir la pratique du tango argentin. Tango-partage Tango-tout âge,
le rendez-vous quotidien de 15h30.

Et encore...

- **la naturopathie,**
- **la cuisson basse température,**
- **les plantes sauvages au service de nos douleurs,**
- **les bols tibétains,**
- **l'ayurvéda,**
- **la thérapie magnétique,**
- **l'eau hydrogénée,**
- **la détox,**
- **le micro-courant régénératif...**

toutes les ressources et solutions bio et éthiques.

Quelques chiffres...

La répartition des achats alimentaires des ménages par famille de produits bio en 2018

23% épicerie
19% fruits et légumes frais
17% crémerie
12% boissons alcoolisées
10% viandes
7% mer, traiteur, surgelé
7% boulangerie
5% boissons sans alcool

Source : Agence Bio / And-International 2019

Le chiffre

12% du vignoble français est engagé en bio en 2018

Source : Agence Bio 2019

Les principales raisons de consommation de produits bio

23% pour préserver sa santé
58% pour la qualité et le goût des produits
56% pour préserver l'environnement
28% pour le bien-être animal
28% pour la plus grande disponibilité des produits bio dans les lieux d'achat habituels

Source : Baromètre de l'Agence Bio 2019

Les habitudes alimentaires des bio consommateurs

89% aiment prendre le temps de préparer les repas et privilégient le fait maison
87% comparent toujours le prix des produits avant d'acheter
95% veillent à ce que leur foyer mange des produits sains et variés
89% veillent à la provenance et à la qualité des produits qu'ils achètent
81% privilégient les produits locaux et les circuits courts

Source : Baromètre de l'Agence Bio 2019

Le comportement alimentaire des Français a évolué ces 3 dernières années

23% évitent le gaspillage
58% achètent plus de produits de saison
55% achètent plus de produits frais

Source : Baromètre de l'Agence Bio 2019

57% des Français, **tous âges confondus,** déclarent avoir modifié leurs comportements alimentaires et culinaires en 2018. Les produits bio apparaissent en effet comme un bon moyen de conjuguer exigences individuelles de mieux-être et dimension collective de sauvegarde de la planète.

Source : Baromètre Agence BIO/Spirit Insight, février 2019.

Achats bio : vers plus de proximité ?

7 consommateurs bio sur 10 souhaitent trouver une offre plus grande :
- **chez les artisans : 49%**
- **au marché : 47%**
- **dans les supérettes : 37%**
- **à la ferme : 27%**
- **sur le drive et Internet, avec respectivement 16% et 15%**

Source : Baromètre de l'Agence Bio 2019

La liste des exposants est à retrouver sur le site :

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

Informations pratiques & services :

Ouverture de 10h30 à 19h
Nocturne jusqu'à 21 h le vendredi 8 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

Et pour simplifier la vie des visiteurs... Service Visiteurs

- **Commander sur la boutique en ligne** du salon où l'on retrouve les produits des exposants Marjolaine et retirer ses produits sur place : **www.sevellia.com**
  - **La livraison gratuite à la voiture** ou payante à domicile (mini 100 € d'achats sur Paris et certaines banlieues)
- **La garderie :** à partir de 3 ans - 3 € /enfant
- **Parking :** gratuits autour de l'entrée du Parc Floral
- **Métro et bus + navette gratuite**
- **Station Vélib**

www.salon-marjolaine.com

CONTACT MEDIA
Violaine Marin
02 53 45 13 55
06 22 82 27 44
violaine@agence-k-v.com
www.agence-k-v.com

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 : des salons bio, professionnel et grand-public à Paris et en région, des salons dédiés au bien-être et à l'art de vivre, des espaces tendances, ainsi qu'une place de marché en ligne.

Les salons Bio et Nature : Marjolaine (Paris), Natexpo (Paris, Lyon), Vivre Autrement (Paris), Naturally (Paris), Noël en bio (Paris), Vivez Nature (Paris), Salon Permae (Paris)

Le réseau des salons Zen & Bio en régions : Zen & Bio (Nantes, Angers, Tours, Bordeaux), Artemisia (Marseille), NaturaBio (Lille), Respire La Vie (Poitiers, Vannes, Rennes, La Rochelle), Vivez Nature (Lyon)

Les salons Bien-être et Art de vivre : Bien-être Médecine Douce et Thalasso (Paris, Lyon, Marseille), Les Thermalies (Paris, Lyon), Zen (Paris), Saveurs des Plaisirs Gourmands (Paris), Mednat & AgroBIO Expo (Lausanne), Les rendez-vous de la conscience (Paris)

Les espaces Tendances : SPAS révèle les tendances de demain et les met en lumière via des espaces dédiés : Bio & Vegan, ViniBio, Go Healthy sur ses salons grand public.

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

Copyright :
Istock : ViewApart / Illya_Vinogradov/ VTT Studio / LittleBee80 /Fotolia / City Zen Paris / Kura / Bord à Bord / Ardelaine / La ferme aux escargots / Up'nMind / La maison Roux Swanbay / Minimots/ La Marmite Bretonne / L'atelier du ferment / Freely Handustry / Rutabago / Spas Organisation.