

Marjolaine le salon Bio

LA
VIE
EN **BIO**

DU 6 AU 14
NOVEMBRE
2021



PARC FLORAL
DE PARIS

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

www.salon-marjolaine.com

Spas
Organisation

f t i #marjo2021

DOSSIER DE PRESSE

UNE ÉQUIPE D'EXPERTS

Marjolaine réunit des experts en matière de bio, d'environnement, de développement durable...
Zoom sur les personnalités qui y partagent leurs expériences et leurs connaissances.



Françoise Vernet

Experte Transition Écologique

Son parcours au sein de nombreuses structures engagées et engageantes (Terre & Humanisme, Fondation Pierre Rabhi, Nature & Découverte, Terre Vivante) lui ont permis de toucher à de nombreux domaines de la transition écologique. Elle en connaît tous les acteurs et agit ainsi autant dans l'opérationnel que l'institutionnel. C'est la première année qu'elle intervient dans la programmation des conférences de Marjolaine et ses connaissances et son engagement en font une experte de choix.



Pascaline Pavard

Experte en alternatives agricoles et sociales

Après des études en journalisme, elle rejoint Nature & Progrès en 2008 pour organiser un salon bio et écologique, participer au comité de sélection de Marjolaine et assurer la rédaction en chef de plusieurs numéros de la revue Nature & Progrès. En parallèle, elle évolue dans l'univers de l'éducation à l'environnement et de la formation agricole depuis plus de douze ans. Elle reprend cette année le flambeau de Nelly Pégeault qui s'occupait des conférences Marjolaine depuis 20 ans. Sa connaissance du monde paysan et ses racines la conduisent à s'entourer d'acteurs ayant une vision pointue des enjeux agricoles, sociaux et écologiques de demain.



Sébastien Vasseur

Expert organisation - Monsieur Marjolaine

En 2004, le goût de l'événementiel l'a poussé à intégrer Spas Organisation. Stagiaire, attaché commercial puis responsable du salon depuis 2014, Sébastien est un enfant de Marjolaine. Il en connaît les moindres détails et a noué une longue relation de confiance avec les centaines d'exposants présents tous les ans. Une écoute et une empathie qui lui permettent de connaître leurs activités, leurs savoir-faire mais surtout de comprendre leurs besoins, plus largement les enjeux du secteur et d'anticiper les tendances pour faire évoluer le salon.



Emmanuel Jaccaud

Expert produits

Grâce à de longues études consacrées à l'agriculture biologique et agro-alimentaire, à l'environnement et à l'aménagement du territoire, ses larges connaissances lui permettent d'intégrer Nature & Progrès dont il est adhérent depuis l'âge de 16 ans. Responsable du cahier des charges de l'association, il a coordonné la rédaction des référentiels en production animale, cosmétiques et produits agricoles transformés. Ses fortes convictions sur la plus-value écologique que doivent apporter les produits aux consommateurs le poussent naturellement à la tête du comité de sélection du salon Marjolaine en 2010. Tous les articles présents sur le salon sont ainsi validés selon le règlement intérieur et vérifiés comme conformes à la charte éthique de celui-ci. Un long processus nécessaire pour offrir aux visiteurs ce que la bio peut proposer de meilleur.

Édito 2021



L'ALARME A SONNÉ ! LE CHANGEMENT S'ACCÉLÈRE...



Pour Marjolaine, c'est donc le moment ou jamais de partir en campagne pour promouvoir une consommation responsable.

UN MANIFESTE QUI FAIT RIMER HEUREUX ET VERTUEUX

Du 6 au 14 novembre, pendant 9 jours, Marjolaine présentera donc son Manifeste construit autour de 9 thématiques : défendre l'agriculture bio et paysanne, protéger le vivant, les sols, la biodiversité, reconstruire une économie locale et solidaire, mettre en valeur les savoir-faire artisanaux et les pratiques oubliées, développer l'économie circulaire, le recyclage, le zéro déchet, l'anti-gaspillage, maîtriser les énergies, vivre heureux en sobriété, être solidaire, innover, penser et agir autrement et ainsi résister au statu quo.

Chacun de ces objectifs est accompagné de propositions concrètes. Car il faut faire bouger les lignes. Les Français sont d'ailleurs prêts à s'engager dans ce sens et ils le montrent. De nombreuses études prouvent que la crise sanitaire a catalysé la tendance à

« mieux consommer » et à choisir la bio, les circuits courts, les engagements éthiques et équitables... La semaine du 15 mars 2020, lors de l'entrée en vigueur du confinement, selon l'Institut Nielsen, la bio a ainsi enregistré une hausse de 63 % par rapport à 2019 contre 40 % pour le conventionnel. Un sondage OpinionWay pour Max Havelaar a également pointé que, durant cette période « d'enfermement », les deux-tiers des Français ont opté pour « le responsable ». Sur l'année 2020, ils ont d'ailleurs été 15 % de nouveaux consommateurs à ajouter des produits labellisés bio dans leur panier de courses ; les 3/4 des Français en consomment au moins une fois par mois et 13 % tous les jours (baromètre annuel de l'Agence Bio, paru en mars 2021).





AU CŒUR DU CHANGEMENT

Marjolaine s'inscrit au cœur de ces mutations essentielles. Lieu de partage, d'échanges et de rencontres, le salon Marjolaine est le rendez-vous incontournable de tous les acteurs de l'agriculture biologique, de l'écologie, du développement durable et du bien-être au naturel. Plus grand événement bio de France, Marjolaine est, depuis sa création, une manifestation experte et exigeante où rien n'est laissé au hasard. Chaque produit présenté par les 500 exposants, préalablement contrôlé par un organisme certificateur, est également soumis à un Comité de sélection indépendant piloté par Nature & Progrès, association de producteurs et de consommateurs qui s'attache à défendre la santé des femmes et des hommes et celle de la Terre. Résultat, Marjolaine révèle des talents authentiques, promeut de « vraies » initiatives et innovations... bonnes pour la santé de l'humanité et de la planète.

EXIGENCE ET PÉDAGOGIE

Ce monde meilleur que de nombreux consommateurs aspirent désormais à bâtir, Marjolaine le construit depuis plus de 40 ans, sans jamais perdre son énergie ni s'essouffler. Et sans oublier d'innover car, cette édition 2021 marque de grands changements pour toujours offrir la meilleure expérience aux visiteurs. Ce travail de fond a permis de rassembler et de fidéliser une équipe de spécialistes qui captent les avancées, anticipent les caps, analysent les évolutions... Marjolaine est ainsi, chaque année, la vitrine exhaustive et intransigeante de la vie en bio, soit 11 secteurs qui touchent au quotidien de chacun : alimentation, vin, santé, beauté, mode, décoration, bien-être, jardin, tourisme, écologie, maison. Les visiteurs de cette édition de novembre 2021 savent qu'ils trouveront au Parc Floral de Paris, pendant 9 jours, de quoi satisfaire leurs attentes. Mais, ils viennent aussi pour se former, apprendre, aller plus loin. Car Marjolaine, ce sont 30 conférences et ciné-conférences qui rassemblent scientifiques, politiques, médias... pour débattre autour des grands enjeux de demain en matière d'écologie et 65 ateliers pour découvrir de façon concrète bons produits et bonnes pratiques.





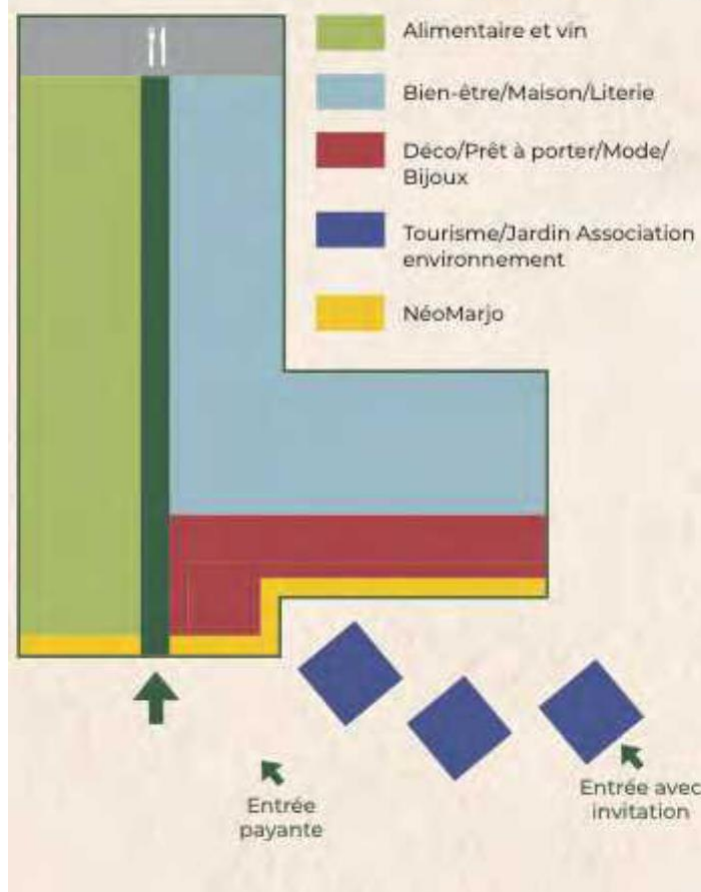
UN NOUVEAU VISAGE

Avant même cette vague de changement, le salon Marjolaine avait choisi de se réinventer avec notamment une nouvelle implantation.

Etre pionnier, c'est aussi être toujours en avance, à l'écoute des envies des visiteurs de plus en plus concernés. Scénographie et répartition des secteurs repensées pour améliorer la circulation et la lisibilité, création d'un Food court en intérieur pour répondre aux nouvelles attentes en matière de pédagogie et de gastronomie, regroupements régionaux et par labels afin de promouvoir les savoir-faire locaux, mise en avant accentuée des innovations sur les zones Néo Marjo et Galerie des Nouveautés, services d'aide à l'achat démultipliés, animations renforcées... sont autant d'éléments qui composent le nouveau visage de Marjolaine. Car à plus de 40 ans, le salon Marjolaine est toujours jeune. Et il est aussi fort d'une exceptionnelle expérience qu'il met, toujours et encore, au service du mieux vivre pour tous. Et ceci sans oublier la mise en place d'un protocole sanitaire spécifique dans le cadre de l'épidémie du coronavirus afin de protéger les visiteurs, les exposants et les organisateurs. Bienvenue donc dans le nouveau Marjolaine, pour comprendre et expérimenter la bio d'aujourd'hui et de demain, et soutenir ce Manifeste qui encourage le bonheur responsable.



© Faust Favart



1 MANIFESTE

9 PROPOSITIONS

AGRICULTEURS, PRODUCTEURS, ARTISANS, CONSOMMATEURS, ÉTUDIANTS, ENSEIGNANTS, SCIENTIFIQUES, ENTREPRENEURS, MILITANTS, DÉCIDEURS PUBLICS OU INFLUENCEURS, CHACUN PEUT, EN EFFET, ÊTRE ACTEUR DE CE MOUVEMENT. TOUS SONT INVITÉS À SIGNER CE MANIFESTE.

1 DÉFENDONS ET SOUTENONS L'AGRICULTURE BIO ET PAYSANNE

- Privilégions systématiquement les produits issus de l'agriculture bio et paysanne dans nos actes d'achat au quotidien
- Privilégions les entreprises transformant les produits issus de cette agriculture
- Mettons en lumière les agriculteurs défendant ces principes

2 PROTÉGEONS LE VIVANT, NOS SOLS ET LA BIODIVERSITÉ

- Développons les initiatives pour le bien-être animal
- Consommons des produits exempts de cruauté animale
- Stoppons l'usage des pesticides et des intrants chimiques dans nos sols
- Intégrons le vivant dans notre vie de tous les jours

3 RECONSTRUISONS UNE ÉCONOMIE LOCALE ET SOLIDAIRE

- Augmentons sensiblement la part des produits locaux dans notre consommation
- Mettons en place des monnaies locales
- Soutenons les points de vente en circuits courts : marchés, vente à la ferme, vente directe sur internet, épiceries locales et solidaires, petits commerces de proximité, etc.
- Privilégions la rencontre avec les producteurs
- Faisons revivre les centres-villes

4 METTONS EN VALEUR NOS SAVOIRS ARTISANAUX, NOS PRATIQUES OUBLIÉES

- Choisissons des produits de qualité et de fabrication artisanale
 - Préférons la qualité à la quantité
 - Soutenons les artisans qui se lancent ●
- Osons nous former aux métiers artisanaux

5 DÉVELOPPONS L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE, LE RECYCLAGE LE ZÉRO-DÉCHET, L'ANTI-GASPILLAGE

- Consommons durable, halte au jetable
- Réparons plutôt que jeter et donnons ainsi une 2^e vie aux objets
- Refusons l'obsolescence programmée
- Évitions le suremballage
- Soutenons les entreprises qui intègrent la notion d'écoconception
- Continuons encore et encore à recycler
- Privilégions le vrac

6 MAITRISONS NOS ÉNERGIES

- Choisissons un fournisseur d'énergie verte
- Privilégions les appareils non énergivores
- Pensons à éteindre nos appareils, économisons l'énergie au quotidien
- Favorisons les transports en commun ou verts
- Accélérons l'isolation de nos logements
- Équipons nos logements en énergies renouvelables

7 VIVONS HEUREUX EN SOBRIÉTÉ

- Sevrans-nous du matériel superflu
- Renouons avec la nature
- Resserrons les liens avec notre entourage, famille, voisins, amis, proches
- Donnons-nous les moyens de nos rêves

8 SOYONS SOLIDAIRES

- Préférons des produits issus du commerce équitable
- Investissons-nous dans des causes auxquelles nous croyons
- Employons et venons en aide aux personnes en difficultés
- Créons du lien

9 INNOVONS, PENSONS ET AGISSONS AUTREMENT, RÉSISTONS AUX STATU QUO !

- Tout est dit !?...



LA VIE EN BIO... ET LES CIRCUITS COURTS RÉASSURANCE ET SOLIDARITÉ

Ces derniers mois, la crise sanitaire a eu pour effet de mettre en lumière la nécessité de rapprocher les approvisionnements vitaux et donc de favoriser les circuits courts notamment dans le domaine alimentaire...

L'édition 2021 du baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France (Agence BIO / Spirit Insight) démontre que 59% des consommateurs interrogés ont changé leur comportement alimentaire suite à la crise sanitaire et privilégient désormais les produits locaux et circuits courts (+ 5 % vs 2019) ou encore que près d'1 consommateur bio sur 10 a arrêté de faire ses achats en grandes et moyennes surfaces après le premier confinement et se tourne désormais vers la ferme et les producteurs locaux. Le confinement aurait-il provoqué une forme d'électrochoc essentiel ? Il a en tout cas eu comme conséquence bénéfique de remettre dans les assiettes des Français les fruits, légumes... de saison, bio, produits et transformés localement, dans un souci de qualité, de respect de l'environnement, de maîtrise de l'empreinte carbone. C'est tout le travail de petits producteurs et d'artisans qui a ainsi été revalorisé.



© Unsplash

Si l'alimentaire est un moteur - car ce que l'on mange a une implication directe sur le bien-être et la santé -, désormais l'hygiène et la cosmétique, la mode, la décoration... sont aussi des secteurs où la production française bio est un point fort. Derrière ces nouvelles envies, il y a bien sûr, un désir global de transparence, rassurant, un besoin certes de limiter les substances chimiques mais aussi le transport et donc l'impact de la consommation sur l'environnement. Mais le circuit court est aussi, désormais, synonyme de solidarité : acheter local c'est soutenir l'emploi et les initiatives dans les régions, préserver des savoir-faire essentiels parfois mis en péril par l'industrialisation et les délocalisations.

Ces nouveaux réflexes engendrent de nouveaux questionnements. Où en est la France en matière de souveraineté alimentaire ? Quels sont les liens entre la démesure urbaine, les modes de vie métropolitains et les crises écologiques ? Quelles sont les alternatives socio-écologiques dans les grandes périphéries rurales ? Faut-il troquer les luttes urbaines contre une désobéissance fertile pour d'autres formes de vie, loin des grands foyers de la mondialité urbaine ? Le salon Marjolaine, conscient des enjeux qui se nouent autour des circuits courts, propose, certes, une sélection pointue d'exposants locaux mais également un programme de conférences et de tables rondes afin d'aller toujours plus loin dans la prise de conscience.

QUELQUES RENDEZ-VOUS À POUR ALLER AU-DELÀ DES CIRCUITS COURTS

■ MERCREDI 10 NOVEMBRE

15 h

Souveraineté alimentaire : où en est la France ?

Table ronde avec **Mathieu PERDRIault**, directeur d'AGTER (Améliorer la Gouvernance de la Terre, de l'Eau et des Ressources naturelles) ; **Mathieu COURGEAU**, paysan en Vendée, président de « Pour une autre PAC » ; **Nadège GARAMBOIS**, ingénieure agronome diplômée de l'Institut National Agronomique Paris-Grignon, maître de conférences en Agriculture comparée à AgroParisTech et **Monique CHEMILLIER GENDREAU**, Professeure émérite de droit public et de science politique à l'université Paris-Diderot, spécialiste de droit international et de la théorie de l'État, auteure de « Pour un Conseil Mondial de la Résistance ».



© Unsplash

■ VENDREDI 13 NOVEMBRE

14 h 45

Démensure urbaine, modes de vie métropolitains et crises écologiques : nous sommes tou.te.s des pangolins !

Par **Guillaume FABUREL**, professeur en géographie, urbanisme et science politique à l'université Lyon 2 ; membre fondateur du Réseau français des territorialistes, auteur de « Les métropoles barbares » et de « Pour en finir avec les grandes villes. Manifeste pour une société écologique post-urbaine », paru au Passager clandestin.



© Unsplash

16 h 30

Alternatives socio-écologiques dans les grandes périphéries rurales : le monde d'après est déjà là, et bien là !

Table ronde avec **Lætitia DELHAHAIES**, coordinatrice stratégique du mouvement Colibris
Gaspard D'ALLENS, journaliste à Reporterre, auteur de nombreux ouvrages dont « Les néo-paysans »
Marcel LE PENNEC, ancien maire de Moëlan-sur-Mer
Manu de la ZAD Notre-Dame-des-Landes
Amandine QUIN, Association Label Vers (Beaucet-Vaucluse)



© Unsplash

18 h 15

Vers une décroissance urbaine ? De la désobéissance civile à la désobéissance fertile

Table ronde avec **Tomjo** de la Friche Saint Sauveur (Lille), auteur de « L'enfer vert »
Baptiste de la ZAD Notre-Dame-des-Landes.
Maële, ex-militante urbaine, écologie radicale et féminisme libertaire
Collectif du Quartier des Lentillères, (Dijon) sous-réserve



© Unsplash

LA VIE EN BIO... ET LA JEUNE GÉNÉRATION D'ENTREPRENEURS POUR VOIR L'AVENIR EN VERT

La bio mais aussi les circuits courts, la sobriété... inspirent les jeunes entrepreneurs. Qu'ils reprennent une entreprise familiale ou créent leur structure, ils insufflent tous une énergie nouvelle. Focus sur des marques, des produits et des initiatives dynamiques.

LA BIO EN HÉRITAGE



Jean Hervé

C'est d'abord pour offrir le meilleur à ses six enfants élevés dans les principes végétariens que Jean Hervé se lance en 1976 dans la fabrication de purées d'amandes et de tahin. Commercialisées, ses spécialités à base de fruits secs remportent rapidement un franc succès et il élargit sa gamme fabriquée de façon traditionnelle avec un séchage des fruits secs au feu de bois et un broyage à la meule de pierre à basse température. Les enfants de Jean Hervé assurent aujourd'hui la relève. Et pas question pour eux de trahir les engagements de leur père ! Ils refusent de céder aux sirènes de l'industrie privilégiant l'artisanat, perpétuant ainsi le goût des aliments sains et vivants, le respect de la qualité des matières premières, véritable héritage familial.



Baramel

Baramel est une aventure 100 % familiale ! Depuis 30 ans, cette biscuiterie artisanale et biologique, située à Chartes de Bretagne, aux portes de Rennes, défend une nourriture bonne et saine. Un bel exemple de générations unies autour de deux passions : le monde des abeilles et la gastronomie.



Domaine Brard Blanchard

A 15 ans, Jacques Brard Blanchard commence à travailler dans les vignes avec ses parents. Mais en 1972, il a des problèmes de santé qu'il explique très vite par sa proximité avec les traitements chimiques. Il s'informe et se forme aux alternatives naturelles et avec sa femme Dany décide de se lancer dans l'agriculture biologique. Il propose d'abord du jus de raisin et en 1977 il élabore son premier Pineau blanc. Peu à peu, l'expérience aidant, il se diversifie. Aujourd'hui, la jeune génération s'associe à son exploitation et à sa démarche engagée dans la S.C.E.A « BIO » Brard Blanchard.

VERS UN MONDE MEILLEUR



Domaine Ricardelle de Lautrec

L'histoire de ce domaine situé à Coursan dans l'Aude, au carrefour de la Clape, du Minervois et des Corbières, est celle d'un terroir mais aussi d'hommes. Ces 40 hectares de vignes composées de multiples cépages, allant du Merlot à la Syrah pour les rouges... en passant par le Cabernet Sauvignon, le Viognier, le Chardonnay ou encore le Muscat à petits grains pour les blancs et rosés... sont exploités depuis 4 générations par une seule et même famille. C'est Lionel Boutié qui pérennise aujourd'hui le travail de son arrière-grand-père, de son grand-père et de son père. Il a fait le choix en 1999 de s'écarter de l'agriculture conventionnelle pour conduire ses vignes suivant les règles de l'Agriculture Biologique.

DE NOUVELLES FORCES VIVES



4Ultra

Pierre Cursan a travaillé pendant plus de 10 ans dans le domaine des compléments alimentaires. Ce passionné de outdoor -trail, vélo, randonnée, escalade...- constate que lors des courses longues, il mange souvent des produits sucrés et qu'au fil des heures l'attrance pour ce goût diminue, entraînant une réduction de la prise alimentaire et donc un risque de baisse de la performance. Il décide alors de créer une gamme salée et digeste : 4Ultra est née !



Apifilm

Ingénieure agronome diplômée de l'ENSA Toulouse, Delphine Sève a évolué vers un mode de vie toujours plus sain. Manger bio, favoriser les circuits courts, soutenir le maraîcher du village voisin, acheter français, fabriquer ses cosmétiques... sont autant de réflexes qu'elle a acquis au fil des années. Alors quand en 2016, lors d'une discussion entre amies, elle découvre le tissu enduit de cire d'abeille, véritable alternative au film plastique à usage unique, elle se lance dans sa fabrication. Ses atouts ? Elle est convaincue par la nécessité de développer ce produit et, surtout, elle a des ruches depuis de nombreuses années. Son Apifilm séduit vite et sa petite entreprise prend de l'ampleur. Il faut grandir et répondre à l'offre ! Delphine découvre alors la société Indutex spécialisée dans l'imprégnation de cire sur tissu. Grâce à son savoir-faire, Apifilm peut désormais être fabriqué en France à grande échelle.



Loesia

Derrière cette marque se cache Catherine Lam. Diplômée d'une licence de chimie-biologie, d'une maîtrise de chimie et d'un master en Ingénierie technico-commerciale, elle travaille d'abord pendant 8 ans dans l'assurance et le contrôle qualité de biens de consommation, à l'étranger et en France. Mais sa voie est ailleurs... A force d'utiliser des cosmétiques et du maquillage conventionnels, sa peau depuis toujours sensible devient de plus en plus réactive. Elle décide donc de changer de cap en fondant la marque Loesia, spécialisée dans les articles de beauté biologiques, fabriqués en France avec des ingrédients naturels, plus respectueux de la peau et de l'environnement.



LA VIE EN BIO... ET LE 0 DÉCHET UN 20/20 EN FAVEUR DE LA PLANÈTE

Mélanie, Chloé, Claire, Camille, Inès... derrière ces prénoms se cachent des influenceuses adeptes du zéro déchet et qui diffusent sur les réseaux sociaux leurs expériences et secrets pour consommer autrement, avec plus de sobriété...

Le succès de leurs comptes Instagram qui rassemblent tous plus de 30 000 abonnés est la preuve que cette attitude n'est plus le combat de quelques activistes mais bien un sujet d'actualité qui rassemble et fédère. A l'heure où 170 millions de tonnes de plastique flottent dans les océans formant de véritables continents, il est en effet grand temps de réagir et de modifier ses habitudes pour limiter ses déchets.



Cette prise de conscience des consommateurs incite les industriels à innover en matière de packagings. Plastiques recyclés, bioplastiques à base de canne à sucre ou de betteraves, parfois biodégradables, compostables... s'installent dans les rayons des supermarchés. Cette quête de matériaux nouveaux à impact écologique limité va de pair avec de nouveaux formats plus adaptés aux modes de consommation et ne contenant que la « juste dose ». Car il n'est plus question de trop acheter pour jeter.

Mais le meilleur moyen de limiter les emballages, c'est bien de les supprimer. D'où un formidable essor du vrac. Désormais, on apporte son contenant réutilisable car seul le contenu compte. Une démarche qui ne s'applique plus seulement aux céréales et autres fruits secs mais aux shampoings, liquides en tout genre et autres pâtes à tartiner. Le vrac est devenu totalement tendance, objet de boutiques dédiées ou implanté au cœur des grandes surfaces les plus traditionnelles. Dans les paniers, on voit aussi se multiplier les produits de cosmétiques solides : des pains de savons et shampoings que l'on utilise jusqu'au bout et dont il ne restera aucune trace dans les poubelles...



Autre attitude zéro déchet 100 % trendy, le compostage qui n'est plus réservé à ceux qui ont un coin de jardin à la campagne. Les urbains ont aussi droit à leurs composteurs dans les résidences, les parcs publics et de mini lombricomposteurs se casent même dans les petites cuisines. Et pas question d'y mettre les épluchures sans avoir au préalable vérifié qu'elles ne peuvent pas être intégrées dans une succulente recette trouvée dans les nombreux ouvrages de cuisine dédiés au thème zéro déchet ou soufflée par un chef adepte du « tout se mange » ...

QUELQUES AMBASSADEURS DU ZÉRO DÉCHET SUR MARJOLAINE

ESCURETTE, LE CURE OREILLE RESPONSABLE

Voilà une alternative écologique, économique et équitable aux coton tiges en plastique interdits en France depuis le 1^{er} janvier 2020. Le cure oreille Escurette est constitué d'une pelle en inox médical réalisée par une entreprise spécialisée implantée dans l'Orne et d'un manche en bois usiné à la tournerie du plat d'or, aux portes de la forêt de Brocéliande en Bretagne.



OUIZIOU, Créations couture made in normandie



altero
sac 
Alternatives textiles zéro déchet





LA VIE EN BIO... ET LA PÉDAGOGIE INITIER, FORMER, SENSIBILISER

On les surnomme les « ecological native ». Ils sont adolescents ou jeunes adultes et ils sont nés dans un monde où les préoccupations environnementales ne sont plus abstraites. Ils les expérimentent chaque jour et ils veulent pour beaucoup agir pour préserver la planète. Marjolaine met à leur disposition de nombreux outils pédagogiques pour s'informer et agir. Les équipes de Marjolaine sont aussi convaincues que les parents ont un rôle à jouer dans l'éducation aux enjeux environnementaux de leurs enfants. C'est pourquoi le salon propose un parcours sur mesure, des ateliers, des fiches sur la faune et la flore ... à destination des plus petits. Des formules ludiques pour acquérir de bons réflexes dès le plus jeune âge.

UN PROGRAMME DE 30 CONFÉRENCES ET CINÉ CONFÉRENCES QUI S'OUVRE, LE SAMEDI 6 NOVEMBRE, AVEC UNE JOURNÉE SUR LE THÈME : « LES JEUNES SE MOBILISENT ».

Les jeunes agissent pour le climat. Si Greta Thunberg est la personnalité marquante de cette génération engagée, ils sont aussi nombreux, anonymes, à marcher pour le climat, à s'investir dans des associations. Dès l'école primaire, on voit naître l'envie d'ouvrir de nouveaux horizons en matière d'environnement à l'image de cette classe de CM2 qui a créé le lobby de Poissy et est à l'origine de la rédaction de la première Déclaration européenne des droits de la planète et du vivant. Marjolaine leur rend hommage à travers des projections, des rencontres, des débats, le samedi 6 novembre.

11 h

Film : « *I am Greta* » de Nathan GROSSMAN

Projection suivie d'un échange avec le réalisateur

15 h

Table ronde : Les jeunes se mobilisent

La parole à des jeunes d'horizons différents qui souhaitent remettre le vivant et la planète au centre de leur vie.

17 h

Vidéo : Le lobby de Poissy - les enfants s'engagent pour la planète d'Elsa GRANGIER, primé au Green Award Festival

Le récit d'une dizaine d'élèves de CM2 qui, sensibilisés à l'environnement par leur professeure et portés par leur rencontre avec Hubert Reeves, décident de sauver la planète.

Projection suivie d'une table ronde

ET AUSSI :

>>> Quel que soit son âge, on explore le programme des 65 ateliers-découvertes pour découvrir et expérimenter les produits et services présentés sur le salon.



Du 6 au 14
Novembre 2021
PARC FLORAL DE PARIS
De 10 h 30 à 19 h

Nocturne jusqu'à 21 h 30 le vendredi 12 novembre 2021 – Dernière entrée 1/2 heure avant la fermeture.

Parc Floral de Paris, Route de la Pyramide, 75012 Paris.

Entrée : 10 € (donnant accès aux stands, conférences et ateliers) ; **tarif réduit, 7 €** (adhérents Nature & Progrès, chômeurs, invalides, étudiants, bénéficiaires du RSA) ; gratuit pour les moins de 12 ans.

**PORT DU MASQUE, PRÉSENTATION DU PASS SANITAIRE
OBLIGATOIRE ET DISTANCIATIONS PHYSIQUES À
RESPECTER POUR UNE VISITE EN TOUTE
SÉCURITÉ.**

LE SALON MARJOLAINE EN QUELQUES CHIFFRES





À PROPOS DE SPAS ORGANISATION

SPAS ORGANISATION est le plus grand organisateur en France d'événements grand public et professionnels dédiés à la bio, à la nature, au bien-être et à l'art de vivre. SPAS Organisation totalise 30 manifestations, des espaces tendances, ainsi qu'une place de marché en ligne.

- Les salons Bio et Nature : Marjolaine (Paris), Vivre Autrement (Paris), Naturally (Paris), Permae (Paris), Vivez Nature (Paris)
- Les salons professionnels : medFEL (Perpignan), Natexpo (Paris, Lyon), Natexpo International Tour (programme itinérant)
- Le réseau des salons Zen & Bio en régions : Zen & Bio (Angers, Bordeaux, Lyon, Nantes, Tours), Artemisia (Marseille), NaturaBio (Lille), Respire La Vie (Poitiers, Rennes, Vannes)
- Les salons Bien-être et Art de vivre : Bien-être Médecine Douce (Paris, Lyon, Marseille), Les Thermalies (Paris, Lyon), Zen (Paris), Saveurs des Plaisirs Gourmands (Paris)
- Les espaces Tendances : SPAS révèle les tendances de demain et les met en lumière via des espaces dédiés : Bio & Vegan, ViniBio et le Rendez-vous de la Conscience sur ses salons grand public.



- Sevellia.com : site de vente en ligne offrant un choix de plus de 40 000 produits bio & naturels. Les visiteurs peuvent ainsi faire leurs achats toute l'année auprès des 600 producteurs, artisans et distributeurs sélectionnés.