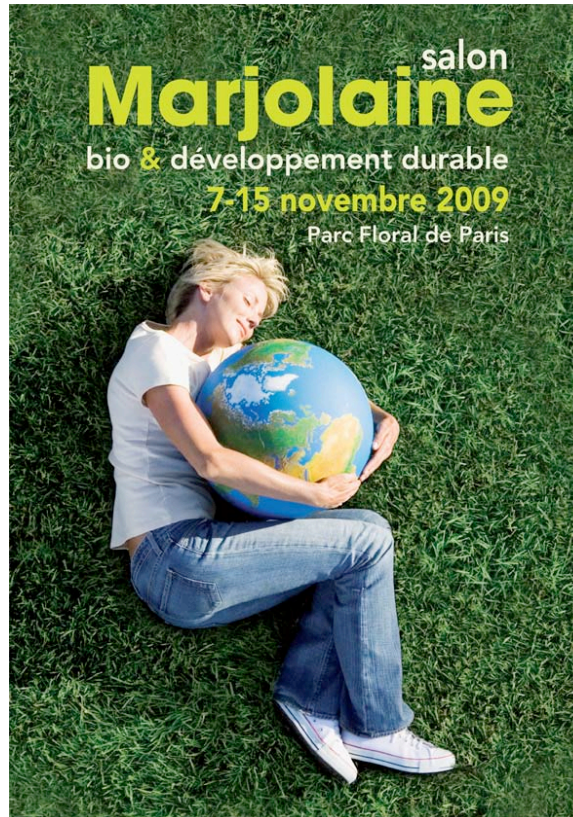


SALON MARJOLAINE 2009



DOSSIER DE PRESSE

SEPTEMBRE 2009

Contact presse : Catherine Peuto - Tél. 01 42 46 59 00 ou 06 10 31 60 61 - E-mail : catherine.peuto@wanadoo.fr

Dossier, affiche et liste des exposants téléchargeables sur le site www.salon-marjolaine.com (espace presse)

Visuels libres de droit en HD disponibles sur demande.

Sommaire

Marjolaine, la bio à visage humain

Temps forts et nouvelles animations

P.2-3

Informations pratiques visiteurs

P.4

24h00 en bio avec Marjolaine

Tendances et nouveautés

P.5-8

Le programme des ciné-conférences

P.9-20

Le tirage au sort « Le retour à la Terre »

Une première !

P.21-22

La recette bio et végétarienne Marjolaine

Création exclusive

P.23-24

Le programme du café-écolo

P.25

Le programme des ateliers

P.26-28

DERNIERE MINUTE :

- Samedi 14 novembre à 11h30, projection en avant-première de Food Inc, documentaire choc sur l'industrie agro-alimentaire américaine qui ruine l'environnement et les fermiers autant que la santé des consommateurs. Film parfaitement transposable en Europe et en France.
- Lundi 9 novembre à 16h30, Michel VAMPOUILLE, vice-président du Conseil Régional IDF, chargé de l'environnement, du développement durable et de l'éco-région, se joindra à la table ronde « Comment augmenter la production bio en Île-de-France ».

Marjolaine, la bio à visage humain

Conviviale et éthique, à Marjolaine la bio est d'abord une histoire humaine !

A sa création en 1976, le salon accueille des petits producteurs à qui il offre des débouchés commerciaux – à l'époque la bio est en pleine structuration, les circuits de distribution peu nombreux – ainsi qu'une plate-forme unique d'échanges avec le public, autour de leurs engagements et des principes qui guident leurs pratiques.

35 ans et quelques crises plus tard (climatiques, sanitaires, économiques), c'est toujours vrai. Le monde de la bio a largement évolué mais Marjolaine reste la première vitrine bio de France tout autant qu'un lieu de rencontres et de débats d'idées.

Au delà de la protection de notre santé et de celle de la planète, c'est ce contact direct du producteur au consommateur, gage de cohérence entre paroles et actes mais aussi ferment d'un nouveau modèle de société, écologiquement, socialement et économiquement soutenable, que les visiteurs de Marjolaine (80.000 en 2008) plébiscitent.

Du 7 au 15 novembre 2009, au Parc Floral de Paris, 550 exposants engagés dans le développement durable, habitués du salon ou jeunes entreprises qui se lancent, seront au rendez-vous pour présenter leurs savoir-faire et nouveautés.

Temps forts

- La découverte des nouvelles saveurs nature du village bio & gourmand et de tout ce qui inspire à consommer responsable et équitable, pour le Nord comme pour le Sud : produits bio fermiers, petits et grands crus, cosmétiques, écoproduits pour la maison et le jardin, prêt-à-porter, déco, jouets et cadeaux de Noël écolos, vacances vertes et séjours solidaires... L'occasion d'adopter un style de vie plus sain, plus sobre, plus solidaire, et au final plus heureux car renouant avec les valeurs fondamentales de l'humain.
9 jours pour goûter aux plaisirs de la bio et rencontrer ceux qui la font.

- Un cycle de 20 ciné-conférences avec la projection de films récents ou inédits en présence des réalisateurs et des débats animés par des médecins, agronomes, philosophes, enseignants, économistes... Pour comprendre les grands défis auxquels l'humanité doit faire face et rester optimiste en constatant que des pistes existent mais aussi parce qu'il devient urgent d'agir et parfois de démêler les vrais des faux discours.

Côté projections : « *Nous resterons sur terre* », « *Bonheur national brut* », « *La bio utopie* », « *Parce que vous ne valez rien* », « *Semences de vie* », « *L'ortie, fée de la résistance* », « *Disparition des abeilles, la fin d'un mystère* », « *Sans terres et sans reproches* », « *Sous les pavés la terre* », « *Auroville : une terre pour demain. Vers une écologie spirituelle* », « *Sillons solidaires. Du Danube au Guadalquivir* », « *La marche des gueux* ». **Et dernière minute, en avant-première à sa sortie en salle, fin novembre : « Food INC ».** **Côté conférences** : « *La société de la connaissance : vers une économie humaine et durable* », « *Les formations aux métiers de la terre* », « *Comment augmenter la production bio en Île-de-France* », « *Le réseau Environnement santé* », « *L'agro-écologie : une approche agricole pacifiste et fructueuse* », « *Pour sauver la planète, sortons du capitalisme* », « *Comment l'industrie de la viande menace le monde* ».

- Un **café-écolo**, lieu de détente et librairie spécialisée où, chaque après-midi, un auteur vient dédicacer son dernier ouvrage et ouvrir le dialogue en toute simplicité. Des discussions souvent animées, toujours enrichissantes.
- **130 ateliers** pour s'initier à la bio-attitude dans tous les domaines de la vie : alimentation, santé, finances solidaires, pratiques alliant écologie et économie...
- Sans oublier, les contacts avec les associations et ONG investies de haute lutte dans la protection de l'environnement. Sources de réflexion et de prise de conscience vis-à-vis de la société civile, forces de proposition et de pression sur les institutions nationales et internationales, elles ont plus que jamais besoin de notre soutien !

Nouvelles animations

- **Le tirage au sort « Le retour à la Terre »** avec de nombreux lots à gagner : stages d'agro-écologie et de jardinage bio, paniers bio gourmands, kits et livres de jardinage, abonnements presse...
- **La recette bio et végétarienne Marjolaine** d'Anne Brunner : création exclusive et cadeau du salon à ses visiteurs via son site Internet.

Informations pratiques visiteurs

Salon	Marjolaine Bio & Développement durable - 34^{ème} édition
Dates	7 au 15 novembre 2009
Horaires	10h30 - 19h00, nocturne 21h, le vendredi 13 novembre
Lieu	Parc Floral de Paris, Bois de Vincennes, Paris 12 ^e
Accès	Métro : Château de Vincennes (ligne 1) - Navettes gratuites (Sortie 3 en tête de rame) Bus : 112 (arrêts Parc Floral, stade Léo Lagrange, Plaine de la Faluère) Vélos : Parc à vélos - Voiture : Parking gratuit autour du Parc Floral
Prix d'entrée	8 € (donnant accès aux stands, ciné-conférences et ateliers) - Tarif réduit : 6 € (adhérents Nature & Progrès, chômeurs, rmistes, invalides, étudiants) - Gratuit pour les enfants de moins de 12 ans. Garderie : 3 € par enfant (à partir de 3 ans)
Billets en vente	Magasins FNAC, Carrefour, réseau France billet : 0 892 692 694 (0,34 €/mn) et www.france-billet.com , Réseau Ticketnet : Virgin Megastore, Auchan, E.Leclerc, Cora, Galeries Lafayette, cultura, Le Progrès de Lyon 0 892 390 100 (0,34 €/mn) et www.ticketnet.fr
Consigne-Livraison	Consigne et livraison gratuite jusqu'au parking - Livraison payante à domicile Paris (commande minimum 130 €)
Renseignements	www.salon-marjolaine.com - Tél. 01 45 56 09 09

Tous les produits proposés à Marjolaine sont soumis à un comité de sélection indépendant géré par la Fédération Nature & Progrès. Cette association, qui regroupe consommateurs et producteurs bio, a développé ses propres cahiers des charges. Ils sont à l'origine des règlements officiels actuels. Les produits alimentaires et les cosmétiques sélectionnés sont contrôlés par des organismes certificateurs ou sous mentions (AB, Demeter, Nature & Progrès, Cosmebio, NaTrue, Cosmos) ; les autres produits (textiles, écoproduits, compléments alimentaires...) sont naturels, issus de l'agriculture biologique pour les ingrédients végétaux cultivés, leurs compositions et leurs modes de fabrication sont passés à la loupe ; les produits issus du commerce équitable ou recyclés ainsi que les artisans français sont privilégiés.

24h00 en bio : tendances et nouveautés

Je m'engage pour la planète et les générations futures

A Marjolaine, les associations et les ONG qui œuvrent à la protection de l'environnement se situent à l'entrée du salon. Un bon point pour éveiller nos consciences. Alors je signe : l'appel Ultimatum Climatique avant le sommet de Copenhague, les actions en faveur de la préservation de la biodiversité animale et végétale, contre les OGM... Pour l'avenir de la planète et en pensant à mes enfants !

Je me fais plaisir sans exagérer

Le noir c'est la couleur de l'hiver. Je craque pour cette petite robe « Breeze » indémodable, en Alpaga, signée ETHOS. Mais le choix devient cornélien entre le « Petit débardeur » caramel, mohair et soie, tricoté main de LOLA BON'HEUR et la « Robe traîne » en panne de velours jersey de coton bio, couleur framboise, de CELINE FAIZANT. Je me prends pour Cléopâtre avec la « Crème moussante » au lait d'ânesse, hypoallergénique et sans savon, des ANES D'AUTAN que j'alterne avec le « Savon aux plantes » en poudre de KARAWAN. Je soigne ma chevelure avec le « Sérum végétal démêlant » de COSMIGEA, concentré de 19 plantes et ne résiste pas au parfum « Iris véritable » de SHARINI, autant pour sa fragrance que pour son drôle de flacon. Côté soins, bains, maquillage, compléments nutritionnels beauté et santé... Il n'y a que l'embarras du choix... De quoi ai-je besoin exactement ? Privilégions l'essentiel au superflu !



Je n'oublie pas mon invitation « baby shower »

Ma meilleure amie accouchera bientôt. Elle organise un baby shower, cette petite fête entre copines made in USA qui joint l'utile à l'agréable, si vous voyez ce que je veux dire ! Chez PORTE-BONHEUR, je choisis l'incroyable « Veste de portage MaM », avec empiècements ventre et dos pour porter bébé en toute sécurité et manches amovibles pour l'été. J'ajoute le fluide bien-être « Fée Luzette » de la nouvelle gamme enfant des DOUCES ANGEVINES. Pour le reste, les couches lavables, biberons sans Bisphénol A, doudous et autres objets du néo-maternage, je relève les adresses.



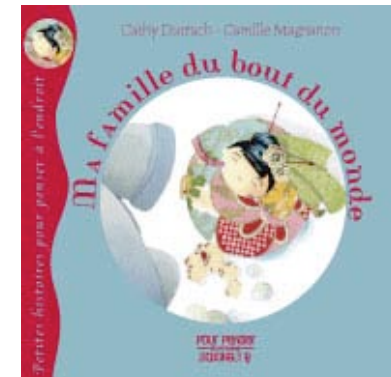
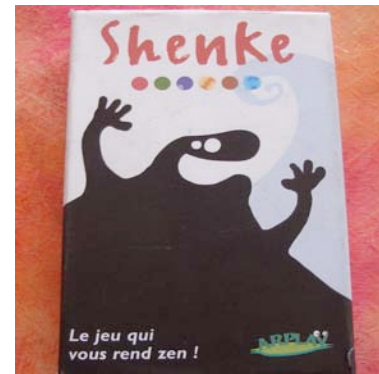
Je craque maison et arts de la table

J'adore le nouveau concept de CHIKETHIC et Philippe ROUDILLON : un meuble 3 tiroirs en carton et bâche recyclée, réalisable sur demande. Je profite de l'occasion pour agrandir ma collection BIBOL avec cette panier très design, en bambou et laque naturelle. Chez TIERRA CHAMBA, j'adopte les mini cocottes en céramique noire de Colombie, un must pour mijoter de bons petits plats et épater mes convives !



Je commence à préparer Noël

Pour belle maman ce sera ce magnifique « Truzzle Spirale » façon zèbre et ses lamelles en Erable et Noyer de VARIATION BOIS. Beau mais compliqué. Rira bien qui rira le dernier ! Pour beau papa, très attentif à sa forme et son apparence, ce sera le « Soins lumière contour des yeux » de la nouvelle gamme homme de FOREST PEOPLE. J'espère qu'il ne le prendra pas mal ! Pour toute la tribu, j'opte pour « Shenka », le dernier jeu de société des EDITIONS ARPLAY (dès 6 ans), basé sur les 5 éléments chinois : le bois, le feu, la terre, le métal et l'eau. Il paraît qu'il rend zen. Pourvu que ça marche ! A mon petit, j'offre les ouvrages des EDITIONS POUR PENSER A L'ENDROIT, de drôles d'histoires qui répondent à ses questionnements d'enfant. A ma grande, ce ravissant manteau PONCHISIMO en Alpaga et fibre de palmier chambira. Quant à mon cher et tendre, je lui commande le nouveau matelas « Cachemire » des Literies Bonnet, housse cachemire et laine d'agneau, intérieur crin de cheval et latex naturel. N'y voyez aucune malice de ma part !



Je fais le plein de bouquins

Pour moi et tous ceux que j'aime, quelques ouvrages parus très récemment : « ABC des ondes électromagnétiques » chez GRANGER ; « Guide de l'éducation consciente » chez ALTERRENAT PRESSE ; « Les aventuriers de l'abondance » aux EDITIONS LE SOUFFLE D'OR ; « Manger sain pour trois fois rien » chez TERRE VIVANTE ; « P'tit chef bio » aux EDITIONS LA PLAGE ; « Vaincre les ennemis du sommeil » aux EDITIONS DE L'HOMME...

Je garde le meilleur pour la fin

Marjolaine, c'est aussi le royaume de la gourmandise. Je flâne dans le village bio et gourmand, papilles en alerte. Je déguste des vins, du champagne, des produits fermiers et d'épicerie fine, des poissons fumés... introuvables en grande distribution, calepin à la main pour en recommander après le salon. De quoi concocter des repas de fête bio & top ! Il y a aussi tous les produits étrangers, italiens, espagnols, africains... Et toutes les nouveautés des marques présentes dans les circuits de distribution spécialisés... Déjà chargée, je repars avec deux nouveaux produits à la grenade. Avec le goji, l'açaï et l'urucum, c'est l'une des plantes exotiques les plus riches en anti-oxydant : « Doudou délice », rooibos rouge sans théine grenade-framboise-coco des JARDINS DE GAÏA et « Crostola », muesli croustillant grenade-cerise de chez FAVRICHON. Et parce que j'aime beaucoup les fleurs, je me laisse tenter par les chocolats aux fleurs et graines de pavots de la Chocolaterie artisanale GUILLEMINOT, ça va faire rigoler les copains ! Et, les « Fleurs à croquer » d'HILDEGARDE DE BINGEN.



Les ciné-conférences

Beaucoup de constatations sur les dérives actuelles, et pas seulement sur le plan environnemental. Mais aussi des solutions concrètes et reproductibles : c'est en changeant notre rapport au monde que nous resterons vivants !

Samedi 7 novembre : Choisir aujourd'hui le monde de demain

- **14 h - La société de la connaissance : vers une économie humaine et durable**

Nous sommes déjà au plan européen et mondial à 50 % dans une nouvelle économie dématérialisée, de la connaissance. Il est possible d'orienter cette nouvelle économie vers un avenir soutenable et socialement juste. Mais le problème principal est la vision. Nous ne parvenons pas à nous débarrasser de nos lunettes industrielles modernes et capitalistes, si bien que nous gérons la nouvelle économie avec les outils d'hier. Et nous ne voyons pas non plus les nouveaux défis et dangers de cette économie différente. Nous avons donc en main une partie des outils pour aborder le 21^e siècle de manière sage, durable et juste. Mais en avons-nous conscience ?

Marc LUYCKX GHISI, docteur en philosophie, ancien membre de la Cellule de Prospective de la Commission européenne (90-99), conseiller spécial de Business Solutions Europa, auteur de "La société de la connaissance".

- **16h30 - Nous resterons sur terre (52')**

À travers un jeu de miroirs et de contrastes entre cette nature miraculeuse et l'obsession de l'homme à vouloir la dompter, ce film nous montre la planète d'aujourd'hui et dresse l'état des lieux d'une harmonie qui vacille. Pouvons-nous inverser le cours des choses ? Le voulons nous vraiment ? Un point sans concession sur la relation entre l'homme et la nature avec l'environnementaliste James Lovelock, le philosophe Edgar Morin, les prix Nobel de la Paix Mikhaïl Gorbatchev et Wangari Maathai.

Documentaire d'Olivier BOURGEOIS et Pierre BAROUGIER, suivi d'un débat avec les réalisateurs. Film KI Productions.

Dimanche 8 novembre : Les jeunes, la bio et l'économie solidaire

14 h - Les formations aux métiers de la terre

Maraîchage, agriculture, entretien d'espaces verts, paysagisme... Comment peut-on aujourd'hui se former aux métiers de la terre ? Comment s'y retrouver dans le maquis des formations publiques et privées, courtes ou longues, initiales ou continues, spécialisées ou généralistes ? Comment se fait la sélection des candidats ? Les formations tiennent-elles aujourd'hui compte des évolutions de la société, de l'environnement ? Y a-t-il vraiment une place pour des pratiques biologiques dans ces cursus ? Comment se réorienter ou se reconverter ? Quelles sont les qualités requises pour se lancer dans ces métiers ? Quels débouchés ? Quelles sont les possibilités d'installation ou d'emploi à l'issue de celles-ci ? Où sont les principales difficultés aujourd'hui ? Un panorama des formations existantes, des conseils et des préconisations pour envisager son parcours professionnel au vert !

Philippe DESBROSSES, docteur en sciences de l'environnement, directeur du centre pilote européen de la ferme de Sainte Marthe ; Véronique LAULIER, responsable du service de formation continue de l'École nationale supérieure du paysage de Versailles-Marseille ; Xavier LE COEUR directeur du lycée horticole de Blois ; Valérie SEULIN, formatrice et responsable de la communication au CFPPA de Brie Comte Robert ; Arnaud TROLLÉ, fondateur et directeur de Savoir Faire & Découverte. Table ronde animée par Sylvie LE CALVEZ, rédactrice en chef de Village Magazine.

16 h30 - Bonheur National Brut (65')

En se donnant d'autres priorités que le profit et la course à la consommation, les entreprises de l'économie alternative et solidaire sont majoritairement impliquées dans le développement durable. Elles expérimentent de nouveaux rapports au travail, des comportements financiers plus éthiques et plus humains, de nouvelles relations producteurs/consommateurs, des présences engagées sur les territoires. Elles jouent aussi un rôle original dans la formation des jeunes par le biais de stages, chantiers-écoles, compagnonnage... des immersions de terrain qui permettent de s'initier à un métier lié à l'écologie et de découvrir le fonctionnement des entreprises de l'économie solidaire. Ce film suit l'itinéraire de jeunes en formation dans des structures aussi diverses que la coopérative Ardelaine, l'Amap des Olivades ou l'Ecocentre du Périgord.

Documentaire de Sandra BLONDEL et Pascal HENNEQUIN de Fokus 21, association qui réalise des outils photos et vidéos pour provoquer le débat citoyen. Projection suivie d'un débat avec les réalisateurs ainsi que Gérard ou Béatrice BARRAS, co-fondateurs de la scop Ardelaine ; Hélène MONEGER, membre du comité de pilotage du compagnonnage organisé par le réseau REPAS .

Lundi 9 novembre : La bio, une agriculture durable et de proximité

• 14 h - La bio utopie (43')

Chacun se sent bien petit pour réagir face à la suprématie des lobbies agroalimentaires. Ce film nous invite à découvrir l'alternative que constitue la bio à travers des rencontres avec les acteurs de terrain : chercheurs, producteurs et consommateurs préservent l'espoir d'un développement durable et solidaire. Le film explore les voies contrastées qu'emprunte la bio vers une démarche d'autonomie jusqu'à la rupture radicale avec le modèle dominant, dans une quête permanente de l'utopie originelle qu'elle porte encore en elle.

Documentaire de David SORIN et Nathalie MAUFRAS. Projection suivie d'un débat avec David SORIN et Lylian LE GOFF, médecin, formateur en santé-environnement et alimentation, auteur de "Manger bio, c'est pas du luxe", administrateur de France Nature Environnement, membre du Comité de veille écologique de la Fondation Nicolas Hulot.

• 16h30 - Comment augmenter la production bio en Ile de France ?

En Ile-de-France, il n'existe que 86 exploitations bio alors que cette région représente le plus grand bassin de consommation bio (36 % des consommateurs en France). La rareté des terres agricoles et le prix élevé du foncier constituent les deux obstacles majeurs à la création de nouvelles exploitations. Dans ce contexte de disparition des fermes, les professionnels se mobilisent et lancent des initiatives : aide à la conversion pour les agriculteurs conventionnels, agrandissement de fermes existantes, outils financiers et collecte de l'épargne pour l'achat de terres qui sont ensuite louées à des porteurs de projets en bio... Une volonté politique forte permettrait de multiplier ces actions et de favoriser la bio de proximité.

Jérôme DEHONDT responsable des Amap IDF ; Olivier MUGLER, responsable du bassin IDF de Biocoop ; Bénédicte REBEYROTTE, chargée de mission au développement de la bio au Groupement des Agriculteurs Biologiques IDF ; Valérie ROSENWALD, responsable de l'antenne IDF de Terre de liens ; Michel VAMPOUILLE, vice-président du Conseil Régional IDF, chargé de l'environnement, du développement durable et de l'éco-région. Table ronde animée par Ezzedine EL MESTIRI, rédacteur en chef du magazine Nouveau Consommateur.

Mardi 10 novembre : Beauté, santé et environnement

• 14 h - Parce que vous ne valez rien (52')

Silicone et paraffine dans les crèmes de jour, sels d'aluminium dans les déodorants, PCB dans les vernis à ongles, phtalates dans les parfums, alkyphénol dans les shampooings... les cosmétiques conventionnels concentrent des substances chimiques largement incriminées dans des deux grandes épidémies du XXI^e siècle : cancers et infertilité. La bio représente la seule alternative sérieuse, elle a développé des technologies très poussées imposées par la complexité du vivant. Mais comment s'y retrouver face aux nombreux labels et aux différents cahiers des charges ?

Documentaire d'Olivier SARRAZIN – Real Productions. Projection suivie d'un débat avec le réalisateur ainsi que Vincent BOURGETEAU, ethnobotaniste et cosmétologue ; Jean-François GRAVIER pharmacien et dirigeant du laboratoire Gravier ; Sylvie HAMPIKIAN, expert pharmacotoxicologue, auteur de "créez vos cosmétiques bio" ; Sophie SERRANO, consultante en cosmétique naturelle.

• 16h30 - Le Réseau Environnement Santé

Il est de plus en plus évident que les maladies chroniques ont une cause environnementale déterminante ; on ne pourra pas arrêter cette épidémie sans agir sur les causes. Cette question reste pourtant aujourd'hui marginale. Des scientifiques, professionnels de la santé, ONG et citoyens se sont pour la première fois rassemblés et ont constitué le Réseau Environnement Santé pour infléchir les politiques publiques de santé et d'environnement. Les 1^{ères} campagnes du Réseau illustrent cet objectif: interdire le bisphénol A dans les plastiques alimentaires et plus largement faire prendre en compte les risques liés aux perturbateurs endocriniens et faire reconnaître les nouvelles maladies de l'environnement.

André CICOLELLA, créateur de la Fondation Sciences Citoyennes ; François VEILLERETTE, responsable du MDRGF (Mouvement pour le Droit et le Respect des Générations Futures) ; Catherine LEMASSON, présidente de l'association SOS MCS (association d'aide aux personnes atteintes du syndrome d'hypersensibilité chimique) - sous réserve.

Mercredi 11 novembre : Le vivant en danger de normes

- **14 h - Semences de Vie (52')**

Pour faciliter l'industrialisation de la filière agro-alimentaire, année après année, les variétés de semences ont fait l'objet d'âpres sélections. Les plantes ont été calibrées, standardisées pour pouvoir mieux mécaniser tous les stades des processus de fabrication. Objectif : produire plus, toujours plus vite ! Les blés et le pain n'ont pas échappé à cette règle. Aujourd'hui, les allergies au gluten sont fréquentes : coïncidence ou conséquence ? Ce film chemine dans l'existence d'un paysan boulanger biologique en quête de blés oubliés et de savoir-faire perdus. Certains mangent son pain comme on va chez le pharmacien...

Documentaire de Jean-Pierre DELAMOUR – Production : HumanImage positive. Projection suivie d'un débat avec le réalisateur Jean-Pierre DELAMOUR ainsi que Jean-François BERTHELLOT, paysan-boulangier biologique, membre du Réseau Semences Paysannes et Brigitte MERCIER-FICHAUX, diététicienne, auteur de "Bien manger, c'est facile et c'est pas triste".

- **16h30 - L'ortie, fée de la résistance (102')**

Tandis que les dangers des pesticides chimiques sur la santé sont avérés et qu'à l'évidence il faudrait cesser de les utiliser, les remèdes naturels capables de leur suppléer sont menacés d'interdiction. Le purin d'ortie, symbole des produits de lutte biologique parfaitement pacifiques et inoffensifs, pourra-t-il demain être légalement utilisé dans les jardins ? Pas si sûr ! Pendant ce temps, les produits "tête de mort" continuent de trôner librement dans les rayons des jardineries.

Documentaire de Perrine BERTRAND et Yan GRILL – Production : Editions de Terran et Oko za Oko. Projection suivie d'un débat avec l'un des artisans du film, Bernard BERTRAND, des Editions du Terran et Vincent MAZIERE, formateur en techniques et traitements bioécologiques (ancien producteur de purin d'ortie, co-fondateur et coordinateur de ASPRO pnpp, l'ASSociation pour la PROMotion des produits naturels peu préoccupants), auteur de "Jardin plaisir, jardin nature".

Jeudi 12 novembre : Questions d'agricultures

- **14 h - Disparition des abeilles, la fin d'un mystère (52')**

Depuis plusieurs années, l'alerte de la disparition des abeilles est lancée. Des pesticides aux OGM en passant par les ondes électromagnétiques émises par nos téléphones portables, de multiples hypothèses sont avancées pour tenter de comprendre cette hécatombe aux conséquences insoupçonnées. Car sans pollinisateurs, plus de fructification, pas de récoltes ! Mais à quel fléau succombent donc les sentinelles de notre alimentation ?

Documentaire de NATACHA CALESTREME. Production : Film Mandarava productions et Mona Lisa production. Projection suivie d'un débat avec l'un des auteurs du film, Gilles LUNEAU, grand reporter (Géo, Le Nouvel Observateur, etc.), auteur de nombreux ouvrages dont "la forteresse agricole" ; Maude COLLETTE-BREGAND, pharmacienne ayant travaillé sur le rapport Ifremer "Pollution médicamenteuse dans les milieux aquatiques : état des lieux et perspectives" ; Luc-Philippe BELZUNCES, directeur de recherche à l'INRA et animateur du Laboratoire de Toxicologie Environnementale d'Avignon et Jean SABENCH, apiculteur biologique, responsable de la Commission pesticides à la Confédération Paysanne.

- **16h30 - L'agroécologie : une approche agricole pacifiste et fructueuse**

Les méthodes agressives de l'agriculture productiviste sont parvenues en moins d'un siècle à polluer ou (et) épuiser eaux, sols, organismes et biodiversité. Elles semblent avoir fait long feu. L'agroécologie propose une toute autre approche de la relation à la terre et au vivant. Le vocabulaire exprime d'ailleurs remarquablement ces différentes visions : d'un côté on exploite la terre, de l'autre, on la cultive ; l'agro-industriel veut éradiquer les mauvaises herbes tandis que le paysan écologiste cherche à faire cohabiter les plantes compagnes... Par delà nos façons d'aborder l'agriculture, ne serait-ce pas notre rapport au monde qui est interrogé ? Alors, guerrier ou pacifiste ?

Table ronde avec Matthieu CALAME, agronome, chargé de programme à la Fondation Charles Léopold Mayer pour le Progrès de l'Homme, auteur de "La tourmente alimentaire. Pour une politique agricole mondiale" ; Guy KASTLER, délégué général du Réseau Semences Paysannes, chargé de mission à Nature & Progrès ; Eric PETIOT, arboriste et paysagiste, auteur de "Les soins naturels aux arbres" et co-auteur de « Purins d'ortie et compagnie » et Marie-Paule NOUGARET, journaliste-écrivain, spécialiste des questions botanique et pollution, auteur de « Cité des plantes ».

Vendredi 13 novembre : Notre lien à la Terre

• 14 h - Sans terres et sans reproches (52')

Ce film est un voyage chez les paysans résistants du Quercy, au cœur du parc Naturel des Causses, à l'heure de la mondialisation de l'industrialisation de l'agriculture et de la baisse du nombre d'installations agricoles. Qui se cache derrière nos assiettes et qui s'installe ? Rencontres locales pour le constat d'une guerre mondiale...

Documentaire de Stéphanie MUZARD LE MOING et Eric BOUTARIN. Production : Addocs, la télévision paysanne et l'Atelier des muses. Projection suivie d'un débat avec la réalisatrice Stéphanie MUZARD LE MOING ainsi que Jacky DUPETY, paysan ayant contribué à démocratiser l'usage, en France, du Bois Raméal Fragmenté, technique très performante d'amendement des sols, et auteur de "Le BRF, vous connaissez ?" ; Sjoerd WARTENA, président de Terre de liens, une association dont l'objectif est d'impliquer la société civile dans l'aménagement des territoires et de favoriser l'accès à l'installation des petits paysans.

• 16h30 - Sous les pavés la terre (1h35)

Etayé par des témoignages de scientifiques de renom ou de personnalités de la société civile tels Dominique Belpomme, Jacques Testart, Pierre Rabhi, José Bové et bien d'autres, ce film ne se contente pas d'établir la nécessité de changer de comportement pour éviter la catastrophe environnementale, il traite de réalisations écologiques concrètes, dans trois domaines fondamentaux de notre vie : le logement, la nourriture et le déplacement. Une façon de passer de la théorie... à la pratique !

Documentaire de Thierry KRUGER et Pablo GIRAULT. Production : Brut Productions. Projection suivie d'un débat avec l'un des réalisateurs, Thierry KRUGER ainsi que Richard MARIETTA, Président de la Fédération d'Agriculture Biologique Nature & Progrès ; Edouard CHAULET, Maire de Barjac et Conseiller Général du Gard, ayant mis la cantine scolaire de son village en Bio ; Alain MARCOM, représentant du Réseau Eco-bâtir et membre d'InvenTerre Scoop, une coopérative de maçonnerie. Débat animé par Thierry BRUN, journaliste à Politis.

Vendredi 13 novembre : Notre lien à la Terre (suite)

- **19 h - Auroville : une Terre pour demain. Vers une écologie spirituelle (1h20)**

A ses débuts, Auroville était un désert que ses pionniers ont dû reconquérir. Quarante ans plus tard, deux millions d'arbres ont été plantés, et les innovations écologiques de ce lieu rayonnent en Inde et dans le reste du monde, car elles répondent aux défis majeurs de notre Planète menacée. A travers une dizaine de portraits de pionniers, et d'une nouvelle génération d'entrepreneurs inspirés, le film dévoile les potentiels d'Auroville, fruits de l'alliance entre écologie et spiritualité, et d'une Humanité qui aspire à se réconcilier avec sa Terre nourricière.

Documentaire de Michèle DECOUST. Production : Fotosintesia et Satya productions. Projection en présence de la réalisatrice Michèle DECOUST, auteur du film « Bouddha et la Biosphère » (France 3) et d'une série sur les plantes médicinales "Les Batailles de l'Or Vert" (France 5) ainsi que de Claire CHANUT, de Fotosintesia, une association dont l'objet est de redonner vie à la terre et à l'eau.

Samedi 14 novembre : Une crise de société

- 11h30 - Food,inc (1h34)

Colette Roos, journaliste à Rue89 et France Inter, a écrit au sujet du film : « Un monde où élever des vaches au pré serait un acte de résistance. Où l'on tuerait, dans un abattoir gargantuesque, 30.000 porcs par jour. Où il serait plus difficile d'obtenir le droit de visiter une usine de steaks qu'une centrale atomique. Où se faire servir un hamburger coûterait moins cher qu'acheter une pomme. Où les poulets, élevés dans le noir et engraisés trop vite, ne pourraient plus tenir sur leurs pattes. Un monde où la nourriture rendrait malade et où il serait impossible de savoir de quoi elle est faite. Ce monde, c'est celui que les chaînes de fast-food et, derrière elles, les industriels de l'agroalimentaire ont façonné. C'est celui que le documentariste Robert Kenner a choisi de montrer dans son film à charge, Food, inc. Les acteurs principaux ? Mc Donald's ou Monsanto, mais aussi Tyson, IBP ou Smithfield, transformateurs de viande qui contrôlent des millions de bêtes et décident du sort de fermiers désespérés et surendettés. Face à ces entreprises qui ruinent l'environnement autant que la santé de leurs clients, nul salut à attendre des instances de régulation américaines, infiltrées par d'ex-cadres de l'agroalimentaire. Le seul mode d'action possible ? S'informer, « aller voir ce qu'il se passe dans la cuisine » comme le conseille Michael Pollan, auteur de Omnivore's dilemma, pour comprendre pourquoi les calories les moins chères à l'achat sont aussi les plus coûteuses pour la planète, les humains et les animaux qu'ils exploitent. Un avertissement adressé à ses compatriotes, mais aussi valable ici, où des lobbies travaillent à affaiblir la réglementation européenne et des entreprises, à s'appropriier le vivant. Consommateurs, vous êtes ce que vous mangez. Et vous forgez le monde de demain par ce que vous achetez ».

Projection en avant-première à sa sortie en salle, fin novembre.

Film de Robert KENNER. Produit par Eric Schlosser, journaliste d'investigation, auteur du célèbre ouvrage Fast Food Nation, première enquête sur les dessous de la restauration rapide et les dérives sanitaires de ce mode d'alimentation. Projection suivie d'un débat animé par PERICO LEGASSE, rédacteur en chef de la rubrique art de vivre à Marianne, auteur de nombreux ouvrages et réalisateur du documentaire « Ces fromages qu'on assassine » (sous réserve) et Christian JACQUIAU, auteur de « Les coulisses de la grande distribution ».

Samedi 14 novembre : Une crise de société (suite)

- **14 h - Tous comptes faits (52 ')**

Inspirée par le travail de Christian Jacquiau sur la grande distribution, Agnès Denis plonge sa caméra au pays des grandes surfaces. Comment elles sont devenues incontournables dans la vie des Français, comment sept grands groupes chapotent la quasi-totalité des enseignes couvrant tous les domaines de la consommation, du vêtement à l'alimentaire en passant par le bricolage. Derrière les prix bas, bénéficiant soi-disant aux consommateurs, l'impact social, économique et écologique de ces "hyper puissances" est désastreux et commence à mobiliser certains acteurs de la société civile. Un film dont on ne ressort pas indemne.

Documentaire d'Agnès DENIS - Production : Réal Productions. Projection suivie d'un débat avec la réalisatrice Agnès DENIS ainsi que Christian JACQUIAU, expert comptable, auteur des livres "Les coulisses de la grande distribution" et "Les coulisses du commerce équitable" ; Emmanuel ANTOINE, président de Minga, une organisation de citoyens, d'entreprises et d'associations engagés dans une démarche d'équité économique dans les échanges locaux et internationaux, pour la protection de la biodiversité et la souveraineté des peuples.

- **16h30 - Pour sauver la planète, sortons du capitalisme**

Après le succès international de son livre "Comment les riches détruisent la planète", Hervé Kempf poursuit son raisonnement et ouvre la porte des solutions. Tandis que le capitalisme agonise en générant à la fois une crise économique majeure et une crise écologique d'ampleur historique, il est indispensable de changer de monde, en le fondant cette fois sur des valeurs éthiques et non monétaires. Pour sauver la planète, il faut sortir du capitalisme, en reconstruisant une société où l'économie n'est pas reine mais outil, où la coopération l'emporte sur la compétition, où le bien commun prévaut sur le profit. La solidarité comme voie de sortie ?

Hervé KEMPF, journaliste, auteur de nombreux ouvrages dont "Pour sauver la planète, sortez du capitalisme".

Dimanche 15 novembre : La souveraineté alimentaire, la priorité

- **11 h30 : Comment l'industrie de la viande menace le monde**

Depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, la France et tout l'Occident sont passés d'un régime à base de végétaux à une alimentation carnée. Récit de cette révolution qui montre à quelle folie écologique et sociale elle a conduit. L'industrie de la viande a tout conquis et dévasté. Les animaux, tués par milliards, sont désormais tenus pour de simples choses. Mais ce modèle vacille et ne peut que s'effondrer. Car il est le vecteur de toutes sortes de maladies et émet en outre, d'après des chiffres officiels de la FAO, plus de gaz à effet de serre que la totalité des transports mondiaux. Qui sont les créateurs de cette machine infernale ? Qui sont ses profiteurs ? Une conférence qui met les pieds dans le plat. Un plat rouge sang.

Fabrice NICOLINO, journaliste, auteur de "Bidoche, l'industrie de la viande menace le monde", co-fondateur des Cahiers de Saint-Lambert.

- **14 h - Sillons solidaires. Du Danube au Guadalquivir (32')**

Chaque année environ 20 000 saisonniers roumains, en majorité des femmes, se rendent en Andalousie, dans la région de Huelva, pour ramasser des fraises, dans des conditions de travail souvent très pénibles. En février 2008, une délégation, composée de membres de la Confédération Paysanne et du SOC (Syndicat d'ouvriers agricoles d'Andalousie), s'est rendue en Roumanie pour rencontrer ces saisonniers, comprendre les raisons de leurs migrations et les informer de leurs droits. Ce documentaire retrace ces rencontres qui marquent la prise en main par les mouvements paysans de leurs propres problèmes.

Documentaire de Silvia PEREZ-VITORIA. Production : MuCEM (Musée des Civilisations d'Europe et de la Méditerranée) / Confédération Paysanne. Projection suivie d'un débat avec la réalisatrice Silvia PEREZ VITORIA, auteur de "Les paysans sont de retour" ainsi que Michel PIMBERT, directeur du programme agriculture durable, biodiversité et moyens d'existence à l'IEED à Londres (Institut International pour l'Environnement et le Développement); Patrick HERMAN, paysan-journaliste, (contributions à Politis, L'écologiste et au Monde diplomatique), auteur de nombreux ouvrages sur le monde agricole, dont "Les nouveaux esclaves du capitalisme".

Dimanche 15 novembre : La souveraineté alimentaire, la priorité (suite)

- 16h30 - La marche des Gueux (53')

Fin 2007, 25 000 paysans sans terre se rassemblaient à Gwalior, en Inde pour une marche d'un mois à travers le pays. Leur but : le parlement de New-Delhi. Leur objectif : obtenir des terres pour vivre dignement. Ce film soulève l'épineuse question de l'appartenance et de l'usage de la terre. Quand la misère s'étend, les paroles de Gandhi résonnent "Ce qui est important n'est pas la production de masse mais la production par les masses". En effet à quoi sert de développer la productivité si, par ailleurs, un nombre croissant d'individus n'a pas accès à la nourriture ? Ce n'est pas une question de quantité, c'est bien un problème de redistribution.

Documentaire de Louis CAMPANA et François VERLET. Production : Videalys Productions, Association Shanti. Projection suivie d'un débat avec le co-réalisateur et producteur Louis CAMPANA ainsi que François de RAVIGNAN, agronome, auteur de "La faim, un défi toujours d'actualité, pourquoi ?" ; un représentant de l'association Frère des hommes ; Jordy VAN DEN AKKER, paysan agroécologiste et administrateur de Nature & Progrès.

Le tirage au sort « Le retour à la Terre »

Marjolaine organise pour la première fois un tirage au sort : « Le retour à la Terre ». Réservé aux visiteurs du salon, il est doté de nombreux lots offerts par l'organisation et les exposants. De quoi cultiver concrètement sa fibre écologique !

COMMENT PARTICIPER ?

C'est très simple, il suffit de remplir un bulletin et de le déposer dans une des urnes disposées sur le salon.

OU SE PROCURER LE BULLETIN ?

- via le site du salon Marjolaine www.salon-marjolaine.com (à partir d'octobre)
- sur le salon
- dans tous les magasins Biocoop d'Île-de-France - 20.000 bulletins (15 jours avant le salon)

QUELLES SONT LES DOTATIONS ?

- **1 séjour de formation en agro-écologie (4 jours) à la ferme des Amanins dans la Drôme.**

Créée par Pierre Rabhi, Michel Valentin et Isabelle Peloux (pour ne citer qu'eux), la Ferme des Amanins propose de nombreux ateliers (culture, maraîchage, cuisine, éco-construction...) et abrite également l'École du Colibri. Valeur : 270 € - Hébergement sur place en chambre - valable 1 an en fonction des disponibilités. www.lesamanins.com

- **1 un week-end de jardinage biologique à la ferme de Sainte Marthe en Sologne.**

Une ferme, à la fois conservatoire de légumes oubliés, centre pilote européen de formation et organisatrice d'événements comme les fameux Entretiens de Millançay - Valeur : 180 € - Hors hébergement - Dates : au choix, 24 et 25 avril ou 12 et 13 juin 2010. www.fermedesaintemarthe.com

- **10 kits jardinage** (Valeur : 70 €) **comprenant chacun :**

1 paire de sabots de jardin recyclables **Plasticana®**, inventeur du plastique au chanvre. www.kenka.fr

1 sachet de graine de chez **Kokopelli**, célèbre pour ses semences bio et « libres ». www.kokopelli.asso.fr

1 fertilisant à l'huile de Neem de **Yamlys**, véritable booster des défenses immunitaires des plantes. www.yamlys.fr

1 plant de Marjolaine en pot des **Jardins d'Ollivier**, pépiniériste et paysagiste en Essonne. Tél. 01 60 82 30 66

- **10 paniers bio gourmands Biocoop Île-de-France.**

On ne présente plus Biocoop, 1^{er} réseau de magasins biologiques en France. Composition du panier : pommes de terre Charlotte, pommes, riz complet d'Italie, vin de Bordeaux, huile d'olive fruitée, camembert au lait cru, œufs, lait demi-écrémé. Valeur : 30 €. www.biocoop.fr

- **10 abonnements à l'Esprit Village**

L'Esprit Village (ex Village Magazine) est le magazine de tous ceux qui aspirent à un mode de vie simple et naturel, qui innovent et inventent un autre modèle de société. Il met en avant des parcours, des territoires, des savoir-faire. Valeur : 22,50 € (abonnement 1 an/6 numéros). www.village.tm.fr

- **10 guides « Jardiner bio, c'est facile » des Editions Terre Vivante**

Terre Vivante, éditeur de l'écologie au quotidien depuis 30 ans et centre de découverte ouvert au public (Vercors) : 2500 m² de jardins thématiques, un espace maison écologique, un circuit de l'eau... Valeur : 13,90 € l'un. www.terrevivante.org

QUAND AURA LIEU LE TIRAGE AU SORT ET COMMENT RECUPERER LES LOTS ?

- Le tirage au sort aura lieu après le salon, le 23 novembre 2009.
- La liste des gagnants sera mise en ligne sur le site www.salon-marjolaine.com
- Les lots seront envoyés aux gagnants fin novembre.
- Les paniers bio gourmands Biocoop seront à retirer dans le magasin le plus proche de chacun des heureux bénéficiaires.

La recette bio et végétarienne Marjolaine

Manger de la viande tous les jours, ce n'est pas l'idéal au plan santé, trop de graisses et beaucoup de toxines favorisant l'excès de cholestérol, l'obésité... Pour la planète c'est encore pire. L'élevage est responsable de 18% des gaz à effets de serre, plus que l'ensemble des transports mondiaux. Les pires vis-à-vis du changement climatique : dioxyde de carbone (CO₂) pour cultiver, transformer et acheminer la nourriture animale et méthane (CH₄), encore plus puissant que le CO₂, rejeté par les ruminants. Une situation qui ne peut que s'aggraver avec les changements d'habitudes alimentaires liés à la mondialisation, notamment dans les pays à forte densité de population comme la Chine.

S'abstenir de manger de la viande au moins 1 fois par semaine permettrait de diminuer considérablement ces émissions, par le simple effet de l'offre et de la demande, et constitueraient une pause bénéfique pour l'organisme. C'est dans cet esprit que Paul Mac Cartney, militant végétarien de longue date, a lancé la campagne « Le lundi sans viande » en Angleterre. Bientôt suivie, par la ville de Gand en Belgique et ses « Jeudis sans viande ».

Et c'est parce que Marjolaine soutient ces initiatives, en attendant qu'elles essaient en France, que le salon a choisi d'offrir à ses visiteurs une recette bio et végétarienne : les pommes d'or farcies (petites courges). Recette d'automne, elle apporte tous les éléments nécessaires pour affronter les premiers frimas. Du riz, riche en protéines et glucides complexes pour l'énergie. Des lentilles, sources de fibres. Et tous les micronutriments de la courge : vitamines, sels minéraux et oligo-éléments.



Pommes d'or farcies

Recette pour 4 personnes



Pour le riz : 1/2 verre de riz rond semi-complet, 1 verre d'eau, du sel

Pour les lentilles : 1 verre de lentilles vertes, 3 verres d'eau, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 2 feuilles de sauge, 1 pincée de marjolaine, 1 clou de girofle
4 pommes d'or, 1 œuf, du sel

En accompagnement : 2 carottes, 1/2 citron, de l'huile de colza bio, une petite salade, 4 noix

Rincer le riz. Le faire cuire pendant 25 minutes à feu doux et à couvert. Dans une autre casserole, couvrir les lentilles avec trois verres d'eau. Ajouter l'oignon et l'ail émincé, les feuilles de sauge et de marjolaine, le clou de girofle moulu ou écrasé au pilon. Laisser mijoter pendant 25 minutes à feu doux et à couvert, jusqu'à ce que l'eau soit absorbée. Laver les pommes d'or. Couper un chapeau dans chaque courge. Évider le cœur de la courge pour en ôter les graines. Placer les courges et les couvercles dans un panier en inox. Les cuire 10 minutes à la vapeur, sans mettre la cocotte en pression si vous utilisez une cocotte minute. Mixer les lentilles avec l'œuf et une pincée de sel. Mélanger cette purée avec le riz. Farcir les courges de ce mélange. Enfournier 15 minutes à four chaud (180 °C ou Th. 6). Râper les carottes et les assaisonner avec du jus de citron et de l'huile de colza. Servir la courge avec les carottes râpées décorées de cerneaux de noix et quelques feuilles de salade.

Blogeuse-cuisinière de renom, Anne Brunner est l'auteure de nombreux ouvrages dont le récent « Recettes bio pour mes enfants » aux Editions La Plage. Pour en savoir plus : <http://blogbio.canalblog.com> ; www.laplage.fr ; www.vegetarisme.info

A ne pas manquer sur le salon

**La conférence pieds dans le plat de Fabrice Nicolino, dans le prolongement de son nouveau livre (sortie fin septembre)
« Comment l'industrie de la viande menace le monde » - Dimanche 15 novembre à 11h30.**

Le programme du café écolo de Nature & Progrès

Dimanche 8 novembre

16H

Philippe DESBROSSES, auteur de *Nous redeviendrons paysans*, éditions Alphée

Lundi 9 novembre

16H

Lylian LE GOFF, auteur de *Manger bio, c'est pas du luxe*, éditions Terre Vivante

Mardi 10 novembre

16H Sylvie HAMPIKIAN, auteur de *Créez vos cosmétiques bio*, éditions Terre Vivante

Mercredi 11 novembre

14 H PICRI*

Dégustation de pains faits avec des variétés anciennes de blé, avec Isabelle GOLRINGER, Jean François BERTHELLOT...

*Partenariats Institutions/Citoyens pour la Recherche et l'Innovation

Jeudi 12 novembre

14H Yann FIEVET, auteur de *Le monde en pente douce*, éditions Golias

16H Pascal PAVIE, auteur de *Manger Bio, pourquoi, comment ?*, éditions EdiSud

Vendredi 13 novembre

14H Jean-Paul JAUD, réalisateur de *Nos enfants nous accuseront*, J+B séquence

16H Jacky DUPETY, auteur *Le BRF, vous connaissez ?*, éditions de Terran

Samedi 14 novembre

14H Jean-Paul JAUD, réalisateur de *Nos enfants nous accuseront*, J+B séquence

16H Christian JACQUIAU, auteur de *Les coulisses du commerce équitable*, éditions Mille et une nuits

Le programme des ateliers

Samedi 7 NOVEMBRE

Atelier 1

- 11h30 Découverte des vins bio et rencontre avec les vignerons. (1h30). Jean-Marc CARITÉ
- 13h30 Les grandes méthodes de prévention en Méd. Trad. Chinoise. Jean PELISSIER
- 14h30 Commerce équitable et environnement. B. BEAUFORT et S. WOLF
- 16h30 La santé commence par les intestins. Scarlett WEINSTEIN LOISON
- 17h30 Une grossesse harmonieuse par le yoga. Martine TEXIER

Atelier 2

- 11h30 Découverte et pratique du Qi Gong. Patrick VEDRENNE
- 12h30 Danser avec l'enfant intérieur. Véronique SOMMER
- 13h30 La thérapie par la couleur. Pierre VAN OBBERGEN
- 15h30 Soja : les rumeurs et les faits. Hervé BERBILLE
- 14h30 Comment choisir la meilleure eau selon votre terrain ? Philippe BLANCHEMAISON
- 15h30 Combattre ses douleurs par l'A.G.E. thérapie. Bernadette RAGOT
- 16h30 Finance Solidaire : votre argent au service du développement durable. François DE WITT
- 17h30 Ma voix, ma joie... Aimer sa voix pour s'aimer. Jean SOMMER

Dimanche 8 NOVEMBRE

Atelier 1

- 11h30 Découverte des vins bio et rencontre avec des vignerons. (1h30). Jean-Marc CARITÉ
- 13h30 Les bienfaits de l'aromathérapie. Danila SCARPA
- 14h30 Prévenir l'anarchie cellulaire. Martial GITENET
- 15h30 Mal de dos : nouvelle méthode thérapeutique. Rémy DENIS
- 16h30 Les bienfaits de la magnétothérapie. Sylviane THAMIN
- 17h30 La santé commence par les intestins. Scarlett WEINSTEIN LOISON

Atelier 2

- 11h30 La beauté bio selon Florame. Natacha LAGARROSSE
- 12h30 Massage au miel, une voie d'avenir enseignée par les abeilles. Catherine BALLOT-FLURIN
- 13h30 De Bardo et l'instant. Ludmilla DE BARDO
- 14h30 Composez le parfum qui vous ressemble. Jean-Charles SOMMERARD
- 15h30 Bol d'Air Jacquier® : comment lutter contre la sous-oxygénation cellulaire. Willy LEITERER
- 16h30 Le jus d'herbe d'orge pour une forme quotidienne. Jean CELLE
- 17h30 Les bienfaits de l'eau alcaline anti-oxydante. Jean-Jacques BOUCHET

Lundi 9 NOVEMBRE

Atelier 1

- 11h30 Ethiques cosmétiques. Isabelle MUNIER et/ou Emmanuel JACCAUD et/ou Anne ANDRAULT
- 12h30 Vivre Mieux, Manger Mieux. William DELLA RICCA
- 13h30 Mal de dos : nouvelle méthode thérapeutique. Rémy DENIS
- 14h30 Les grandes méthodes de prévention en Méd. Trad. Chinoise. Jean PELISSIER
- 15h30 Candidose : Terrain propice à bien des maux. Dominique ANDRÉ
- 16h30 Vivre centenaire en forme avec les graines germées, les jus crus. Kit DAVIDSON
- 17h30 Chlorella et odontella, les aliments millénaires. Sally HESMONDHALGH

Atelier 2

- 11h30 L'eau que nous utilisons, comment et pourquoi améliorer sa qualité ? Véronique DEVEZ
- 12h30 Les meilleures méthodes de régénération cellulaire. Jean-Jacques BOUCHET
- 13h30 Une cuisine sans lait, sans gluten, sans oeufs. Eva-Claire PASQUIER
- 14h30 Les recettes pour vieillir en pleine forme, les cures d'A.G.E. thérapie. Bernadette RAGOT
- 15h30 La propolis et la prévention de la grippe. Patrice PERCIE DU SERT
- 16h30 Les reins : lieu de purification de tout notre organisme. Nicole LATOUR DE FONTANAS
- 17h30 Santé, résistance et qualité nutritionnelle des cultures par l'agriculture bio-holistique. Dominique FLORIAN

Mardi 10 NOVEMBRE

Atelier 1

- 11h30 Requiem pour les océans. Lamya ESSEMLALI
- 13h30 Revitalisation par la cure de lait de jument bio. Jean-Yves GAGET
- 14h30 Le kit de survie naturel. Jean-Philippe DELLAMONICA
- 15h30 Le syndrome calcium, artère et os. Dominique ANDRÉ
- 16h30 Nouvel espoir pour notre santé : la méthode Supradol. S. PUENTE DE BLAS et J. BRASSECASSE
- 17h30 Osez créer votre futur. Yannick LE CAM

Atelier 2

- 11h30 Jardiner avec le ciel. Gauthier BAUDOIN
- 13h30 La méthode France Guillaïn : pourquoi ? France GUILLAIN
- 14h30 Le guide des vrais compléments alimentaires. Robert MASSON
- 15h30 Prévention des pathologies de la prostate par l'apithérapie. Patrice PERCIE DU SERT
- 16h30 Connaissance de soi et des autres avec la Psychologie de l'Ennéagramme. France de BOIS CENTI
- 17h30 Angoisse, anxiété, dépression. Roland SANANÈS

Mercredi 11 NOVEMBRE

Atelier 1

- 11h30 Ces gestes écologiques qui font faire des économies. Pascal CARRE
- 13h30 Les grandes méthodes de prévention en Med. Trad. Chinoise. Jean PELISSIER
- 14h30 Arthrose solution naturelle. JC. SECONDÉ - B. DEWAGHE
- 15h30 La respiration consciente, source d'équilibre émotionnel et de santé Patrice ELLEQUAIN
- 16h30 Développer l'énergie mentale par les neurosciences et la méditation. Maximiliano BUSTOS
- 17h30 Agir contre les tensions musculaires de la tête, de la nuque et du dos. Alfred PFENNIG

Atelier 2

- 11h30 Découverte et pratique du Qigong. Patrick VEDRENNE
- 12h30 Masque au miel, secret de beauté et de bien être. Catherine BALLOT-FLURIN
- 13h30 Peut-on encore manger du poisson? Ludmilla DE BARDO
- 14h30 Forêt vivante. Olivier RAUD
- 15h30 Devenir mince et le rester grâce à l'A.G.E. thérapie. Bernadette RAGOT
- 16h30 Les qualités du jeûne diététique. Gisbert BÖLLING
- 17h30 Libérer les mémoires émotionnelles du passé. Evelyne CREIGNOU

Jeudi 12 NOVEMBRE

Atelier 1

- 11h30 S'investir dans l'agriculture et l'alimentation bio associative et solidaire. Julia WRIGHT et/ou Eliane ANGLARET
- 12h30 Commerce équitable et environnement : Une alliance pour un développement durable. Julie STOLL
- 13h30 Les grandes méthodes de prévention en Med. Trad. Chinoise. Jean PELISSIER
- 14h30 Les effets nocifs de la cuisson. William DELLA RICCA
- 15h30 La jeunesse du visage par les modelages musculaires et la cosmétiques bio. Maximiliano BUSTOS
- 16h30 Comment marier l'huile d'argane aux huiles essentielles. Nadia CORREIA
- 17h30 Décoder mes problèmes de nez. Béatrice ROUCAYROL

Atelier 2

- 11h30 Pour la libération de la semence, du humus et des pollinisateurs. Jocelyn MOULIN
- 12h30 Agir contre les tensions musculaires de la tête, de la nuque et du dos. Alfred PFENNIG
- 13h30 Un exemple de protéines végétales : purée de fruits secs. Geneviève HERVÉ
- 14h30 La médecine de l'habitat. Rose et Gilles GANDY
- 15h30 Stress, douleur, beauté : les réponses de la cosmétique bio sans eau. Jérémie DERA VIN
- 16h30 Collagène et rajeunissement cellulaire. Nicole LATOUR DE FONTANAS
- 17h30 Santé et énergie retrouvées par l'agriculture et le jardinage bio-holistique. Dominique FLORIAN

Vendredi 13 NOVEMBRE

Atelier 1

- 11h30 L'eau biodynamisée et la santé, l'expérience de d'Aqua dyn Auroville. Mr BHAGWANDAS
- 12h30 Les couches lavables : un concept moderne, écologique et économique. Mme DEBOUT
- 13h30 Cuire : bon ou mauvais pour notre santé ? William DELLA RICCA
- 14h30 Les bienfaits de l'aromathérapie. Delphine BRUNEL.
- 15h30 L'Énergie d'amour non donnée à l'origine de nos troubles. Hervé EHM
- 16h30 Le jus d'herbe de blé : n° 1 dans une alimentation vivante. Kit DAVIDSON
- 17h30 Les bienfaits de la magnétothérapie. Sylviane THAMIN
- 18h30 La jeunesse du visage par le stretching énergétique et la cosmétique bio. Maximiliano BUSTOS
- 19h30 Ayurveda massage. Kiran VYAS

Atelier 2

- 11h30 Consommer une énergie verte et citoyenne. Patrick BEHM
- 12h30 Observons la nature, cultivons la ensuite. Jean RIVIERE
- 13h30 Un exemple de protéines végétales : purée de fruits secs. Geneviève HERVÉ
- 14h30 Mon miam-o-fruit de la méthode France Guillaïn. France GUILLAIN
- 15h30 Les perturbations énergétiques quotidiennes, comment les décèler et y remédier. Alain FALDUZZI
- 16h30 Flore intestinale et préventions des maladies auto-immunes. Patrice PERCIE DU SERT
- 17h30 La cuisine gourmande aux huiles essentielles. Jean-Charles SOMMERARD
- 18h30 Quels débouchés pour les médecines complémentaires ? Daniel KIEFFER
- 19h30 Le feng-shui pratique. Christine CHIAVELLI-MIÈGE

Samedi 14 NOVEMBRE

Atelier 1

- 11h30 (Re)trouver le bien-être quotidien avec les fleurs de Bach. Gérard WOLF
- 12h30 La cure Ayurvédique. Kiran VYAS

- 13h30 La santé par la Mer. JC. SECONDÉ - B. DEWAGHE
- 14h30 Ces fantastiques compléments alimentaires. Robert MASSON
- 15h30 Le jus d'herbe d'orge pour une forme quotidienne. Jean CELLE
- 16h30 Les bienfaits de la magnétothérapie. Sylviane THAMIN
- 17h30 Bien choisir sa cosmétique BIO. Catherine JAUNEAU

Atelier 2

- 11h30 Les aliments irradiés. Michel DANNEQUIN et/ou Pierre FERRANDON
- 13h30 Savoir naturellement dire non à ses douleurs. Ludmilla DE BARDO
- 14h30 J'ai des douleurs, que faire ? Chantal et Philippe DARGÈRE
- 15h30 Bol d'Air Jacquier® : comment lutter contre la sous-oxygénation cellulaire. Willy LEITERER
- 16h30 Des plantes et des soins naturels pour mon animal de compagnie. Céline MOSSOUR
- 17h30 Comment guérir nos blessures émotionnelles. Jean-Jacques BOUCHET

Dimanche 15 NOVEMBRE

Atelier 1

- 11h30 Les élixirs floraux Européens. Philippe DEROIDE
- 12h30 Le tourisme solidaire à Paris et en Ile de France. Julien BUOT
- 13h30 Les grandes méthodes de prévention en Med. Trad. Chinoise. Jean PELISSIER
- 14h30 Comment l'intuition et le pouvoir de la pensée attirent le meilleur. Vanessa MIELCZARECK
- 15h30 L'usage de l'eau de mer en thérapeutique (2h). Marc François PAYA

Atelier 2

- 11h30 L'intolérance au gluten. Brigitte JOLIVET, Catherine REMILLIEUX-RAST, Fabrice FY.
- 12h30 Prendre soin de la peau de mon bébé. Catherine JAUNEAU.
- 13h30 Forêt vivante. Olivier RAUD
- 14h30 Les secrets de la forme et du rajeunissement. Robert MASSON
- 15h30 Stimuler vos défenses immunitaires par l'A.G.E. thérapie. Bernadette RAGOT
- 16h30 Sauver son couple. Alain Nessim IFRAH
- 17h30 Radioactivité et radio protection. Roland DESBORDES et/ou Michel DANNEQUIN