



BIO LINEAIRES

N°64

Mars / Avril 2016

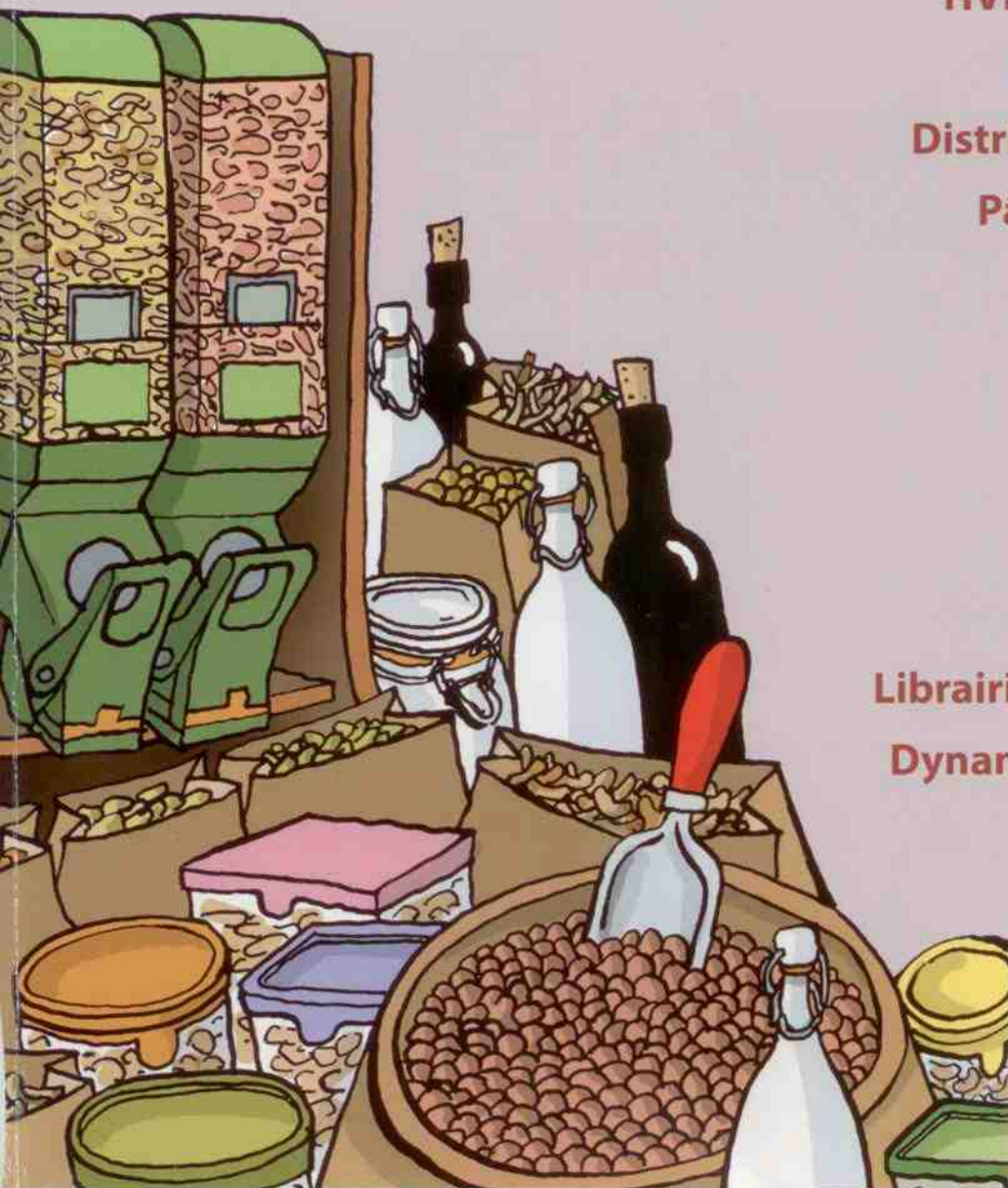


Le magazine professionnel des points de vente bio et diététiques

Dossier

Rayon vrac Singularité du magasin bio

Compte-rendu
Biofach
&
Vivaness
2016



HVE : menace pour le bio ?

Bilan 2015 distribution

Distribution bio en Belgique

Pâques en service arrière

Focus : fruits séchés

Tendance snacking

Sève de bouleau

Produits hyposodés

**Cosmétique :
quid du «fait maison»?**

Librairie : palmarès des ventes

Dynamiser l'espace semences

**Labels en détergence,
pourquoi ?**

Bio Reportages

**Biocoop
Markal
Pural**

L'Art de la fermentation

Camille Oger et Luna Kyung

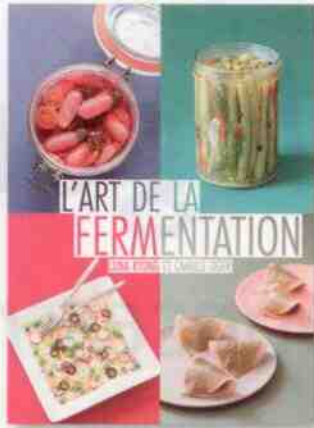
Éditions La Plage

Dans ce tout nouveau livre des éditions La Plage (324 pages), 150 recettes expliquées pas à pas pour s'initier en toute sécurité à la lactofermentation, à la fermentation alcoolique, acétique...

Des techniques simples, à la portée de tous, pour conserver légumes, fruits de saison, champignons... tout en favorisant les « bonnes » bactéries qui renforcent notre flore intestinale.

Kéfir de lait, fraises séchées au sel, kimchi, kombucha... les incroyables bienfaits des probiotiques enfin à votre portée !

Contact : www.laplage.fr



Ciao le sel

de AROMANDISE

Un substitut pour diminuer la consommation de sel de cuisine ! Les composants de ce savant mélange d'épices, de légumes et de condiments sont choisis pour remplacer l'effet synergique gustatif que procure le sel de cuisine : des ombellifères

comme le panais, le persil, la carotte et la livèche et des plantes soufrées comme l'oignon, l'ail et l'ail des ours.

Et bien sûr, du goût ! Ciao le sel est un condiment de table très polyvalent, travaillé suivant 2 recettes : une version douce avec persil, carotte, panais, graines de citrouille, livèche... et une version corsée avec tomate, paprika, origan, poivre...

A saupoudrer sur les plats chauds ou froids : viandes, poissons, riz, pâtes, légumes, salades.

Un geste qui peut aider à diminuer la consommation excessive de sel tout en gardant le sourire ! Tube de 70g net.

Contact : info@aromandise.com - 04 99 58 32 70

www.aromandise.com



Stop aux prises de tête !

Plus intense et douloureuse qu'un mal de tête, la migraine concerne 8 millions de français. Souvent héréditaire, elle touche surtout les femmes (fluctuations hormonales, carences en magnésium). La formule "Migraines" du laboratoire Harmony Dietetics (HDNC) offre alors une solution naturellement efficace : le citrate de magnésium régularise la vasoconstriction des vaisseaux sanguins ; les propriétés anti-inflammatoires de la Grande Camomille, associées au Coenzyme Q10, diminuent la fréquence des crises et fluidifient le sang ; le Ginkgo et les Vitamines B renforcent efficacement la fonction et la circulation cérébrales. 1 comprimé par jour avec un verre d'eau, au cours du repas.

Bye bye, les prises de tête !

Vendu dans les meilleures boutiques de diététique et magasins Bio, liste des points de vente sur demande ou sur notre site Internet.

Contact : NORIA DISTRIBUTION SARL

2 avenue de la Têt 66430 BOMPAS

04 68 35 41 31 www.noria-distribution.com



Bébé veggie

Ophélie Véron
et Marjorie Crémadès

(Diététicienne nutritionniste)

Éditions La Plage

Comment composer des petites purées protéinées sans viande ni poisson ? À quel âge introduire le gluten ? Faut-il avoir peur du soja ? Qu'est-ce que la DME ?... Autant de questions que se posent les parents végétariens et tous ceux qui souhaitent offrir à leur bébé une alimentation plus végétale et plus diversifiée.



Guide nutritionnel Vegan

Toutes les informations nutritionnelles utiles pour un régime vegan

Contact : www.laplage.fr

Cure-Cuma

de Biorganix

Le curcuma est une plante aux propriétés médicinales étonnantes qui combattait toutes sortes de maux mais il ne suffit malheureusement pas d'en manger ou d'en presser un jus pour en retirer tous les bienfaits car la curcumine et bien des autres substances actives du curcuma, ne s'extraient ni ne s'absorbent facilement. La société BIORGANIX vient relever ce défi en nous offrant le Jus CURE-CUMA® élaboré sur des bases scientifiques avec des rhizomes frais entiers de curcuma bio broyés à froid en présence de jus d'orange, d'huile et de poivre 100% bio, qui gardent ainsi intacts toutes les substances actives du curcuma et optimisent leur assimilation. Le résultat est une découverte en saveurs, vigueur

et couleur ! Le Jus CURE-CUMA® est présenté en bouteille de 25cl et est distribué par la SARL Reuse BIOGARDEN, pionnière des filières bio et première entreprise à importer les racines fraîches de curcuma bio en Europe.

Conseillé en cure de 2 à 3 semaines à raison de 1dl par jour de préférence à jeun.

Contact : www.biorganix.net - Tél 04 66 01 99 82



Tellement plus qu'une Vinaigrette !

Découvrez les « Assaisonnnettes », la première gamme de vinaigrettes qui allie Plaisir, Santé et Naturalité !

3 délicieuses recettes élaborées par Valérie Cupillard, à partir d'ingrédients bruts 100% Bio, sans aucun additif, ni gomme de xanthane ou carraghénane.

Chaque recette associe des huiles sélectionnées pour leurs apports en Oméga 3, Oméga 6 et Vitamine E à des ingrédients reconnus pour leurs principes actifs sur la santé (Thym, Ail, Curcuma, Gingembre, Citron...).

Cette gamme sans équivalence vient dynamiser un marché à très fort potentiel mais sous-exploité en magasins Bio. Idéal pour une clientèle à la recherche de produits gourmands, sains et pratiques.

En livraison dès le mois d'avril :

« L'intense » (Moutarde à l'ancienne, Ail, Paprika)
« La Provençale » (Balsamique, Tomate séchée, Thym)
« La Tonique » (Gingembre, Curcuma, Citron)

PVC : 5,45€ TTC la bouteille de 36cl

Contact : Quintesens - contact@biofuture.fr - 04.13.57.03.90

