

ZEN&BIO

NANTES 08-10 oct. 2021

Parc des Expositions de 10h à 19h Votre salon Bio, Bien-être et Habitat sain



PRODUITS BRUTS, INGRÉDIENTS BÉNÉFIQUES : LE SALON ZEN & BIO FERA SIMPLE ET SAIN

En alimentation comme en cosmétique, proposer des produits inspirés de ce que la nature conçoit et être à l'écoute de ce que le corps réclame, c'est participer au nécessaire renouveau des modes de consommation.

Tous les exposants du salon Zen & Bio 2021 ont intégré cet enjeu et travaillé pour enrichir leur offre d'un supplément de raison et de sobriété.

DANS NOS ASSIETTES, L'ENGAGEMENT DES EXPOSANTS À LA FRUGALITÉ OUVRIRA L'APPÉTIT DES VISITEURS!

Un produit alimentaire brut est un produit non transformé, un produit de base en somme, que l'on peut manger tel quel comme certains légumes, certaines viandes, les graines et les noix (noisettes, noix, amandes, graines de tournesol, etc.) ou après transformation par la cuisson, la salaison ou encore la fermentation.

Depuis les années 1970, l'industrie alimentaire nous a habitués aux additifs, aux colorants (même d'origine naturelle) et autres exhausteurs de goût, au point que nous avons inconsciemment dévalué les produits « nus ».

Depuis sa création, le salon Zen & Bio creuse le sillon de l'éducation à la simplicité et au goût. Cette année encore, tous les participants (exposants et intervenants) seront au diapason d'un parti pris auquel adhèrent de plus en plus de Français.

LE SALON, TÉMOIN DE LA MONTÉE EN PUISSANCE DES « LOCAVORES »

Sous l'effet du coup de pouce inattendu de la Covid, les troupes de combattants tantôt contre (le gaspillage, l'ultra-transformation, les emballages), tantôt pour (les produits frais, de saison, en circuit court, le vrac, les préparations « maison »...) ne cessent de grossir. Une étude de l'Agence BIO montre par exemple qu'en 2020 davantage de Français se sont mis aux fourneaux (+8% par rapport à 2019), notamment les moins de 35 ans. À 59 % ils ont aussi privilégié les produits locaux en circuit court (61 % des consommateurs de bio) et à 57 % les produits frais et de saison. La lutte contre le gaspillage alimentaire est l'autre victoire de la période, 56 % des Français se déclarant préoccupés par le sujet.

AU MENU DES ANIMATIONS, L'ÉQUILIBRE PHYSIQUE ET PSYCHIQUE

Des produits qui nourrissent sainement et procurent à notre corps les nutriments indispensables, ce sont aussi des produits bons pour notre équilibre psychique. Un organisme correctement alimenté, c'est un organisme qui sait se prémunir contre les infections, la fatigue, le stress.

Au cours du salon, plusieurs animations feront le lien entre bien-être physique et bien-être psychique, parmi lesquelles, une animation « cuisine saine » et une animation « potagère ».

https://www.salon-zenetbio.com/nantes/programme-du-salon-zen-bio-a-nantes/animations-culinaires/



ANIMATION CUISINE SAINE AVEC MIAMNUTRITION

Construire des menus en fonction de sa problématique de santé ou de ses contraintes de vie, apprendre à connaître son corps, à ressentir et comprendre ses dysfonctionnements (prise de poids, transit perturbé, douleurs digestives ou articulaires, problèmes de peau ou de cheveux, fatique anormale, troubles du sommeil, troubles du comportement...) : ce que l'on mange et la façon dont on se nourrit peut nous aider. miamnutrition.com

ANIMATION POTAGÈRE AVEC BIO-T-FULL

Développer et promouvoir l'agriculture urbaine sous toutes ses formes et à toutes les échelles du territoire, tel est l'objectif de l'association nantaise Bio-T-Full qui veut replacer l'agriculture et la nature au cœur de nos vies en ville. Elle propose aux particuliers et aux collectivités des activités ludiques et positives autour de la transmission de savoirs, en lien avec la végétalisation comestible (méthodes low-tech, hors-sol et naturelles). bio-t-full.org

BIO ET BUDGET, ANTAGONISTES, VRAIMENT?

Après bientôt quinze ans d'existence, Zen & Bio Nantes dispose d'un recul suffisant pour conclure que le ratio coût/ bénéfice de courses faites en bio et en local penche en faveur du consommateur.

Les récents confinements ont malmené l'argument du surcoût en montrant à quel point le phénomène d'illusion monétaire était jusque-là ancré.

Les coûts induits par des achats loin de chez soi (prix du carburant, coût du conditionnement, marges des intermédiaires, pollution générée) sont en effet rarement comptabilisés à la caisse d'un hypermarché ou après une commande en ligne à l'autre bout du monde.

Et pourtant, ils sont loin d'être négligeables!

Le nouveau rendez-vous Zen & Bio réaffirmera qu'il est possible de manger bio à budget maîtrisé en revoyant ses habitudes d'achat et ses pratiques alimentaires.

UN SITE RÉFÉRENCE LES PRODUCTEURS ET CIRCUITS DE VENTE DIRECTE EN

Considérant qu'il y a toujours une bonne raison de manger local (la qualité nutritionnelle, le goût, le budget, l'environnement, l'économie du territoire), approximite fr valorise les productions et les réseaux de distribution à la porte et à la portée de tous les Ligériens.

Le trajet parcouru de la terre au panier par les produits référencés ne dépasse pas quelques kilomètres. Des produits souvent moins emballés, donc moins générateurs de déchets.

L'achat « au plus près » invite les consommateurs des Pays de la Loire à revenir à quelques fondamentaux autant qu'il permet aux agriculteurs d'entretenir et de pérenniser les paysages, ce qui limite la désertification de certains milieux et encourage la typicité des espèces locales.

approximité.fr référence les fournisseurs selon des critères précis : respect des règles sanitaires, origine et qualité des produits proposés (origine 100 % régionale pour les produits bruts ou 100 % de l'ingrédient principal pour les produits transformés), mode de distribution (ventes directe et circuits de proximité).





FOCUS SUR DEUX EXPOSANTS « ALIMENTAIRE »



LA MARMITE BRETONNE: CONSERVERIE FAMILIALE DE PRODUITS FRAIS BIO

Soupes, purées, sauces, tartinables... en utilisant dans ses recettes composées à 100 % d'ingrédients récoltés ou produits en Bretagne, puis en les cuisinant dans son atelier de Plougoumelen (Morbihan), La Marmite bretonne joue la carte du « pur bio breton » artisanal et de saison. Vente en ligne et vente directe à la conserverie. lamarmitebretonne.bzh

LES PANIERS BIO SOLIDAIRES

Légumes et fruits bio de saison, cultivés par 50 producteurs des Pays de la Loire, Les paniers bio solidaires, engagés dans un commerce équitable et solidaire, confient le conditionnement des paniers à quatre structures d'insertion et les vendent ensuite sans intermédiaire à Nantes, Angers Cholet, Le Mans, Saint-Nazaire, La Flèche, Sablé-sur-Sarthe et alentours.

lespaniersbiosolidaires.fr



REAUTÉ ET RIEN-ÊTRE SUR LA MÊME LONGUEUR D'ONDE

Comme les produits alimentaires, au salon Zen & Bio les cosmétiques et soins, le maquillage, la phytothérapie, l'aromathérapie et les compléments alimentaires adopteront la même formule gagnante : un minimum d'ingrédients et des ingrédients « santé ».

De nombreuses animations créatives seront proposées au fil des 3 jours : https://www.salon-zenetbio.com/nantes/programme-du-salon-zenebio-a-nantes/animations-creatives-nantes/



Le Réseau Zen & Bio, plus grand réseau de salons bio & bien-être en France, rassemble 10 événements installés durablement au sein des régions, devenus des rendez-vous annuels attendus par un public local et fidèle en quête de modes de vie plus sain et de solutions de bien-être au naturel. Il garantit de rencontrer des exposants triés sur le volet et des professionnels sélectionnés pour leurs produits garantis biologiques, des cosmétiques naturelles et des services de qualité. Alimentation & vins bio, mode & artisanat, tourisme, beauté & bien-être, développement personnel,



Enfin, le Réseau Zen & Bio c'est aussi Sevellia.com, une boutique 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



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), Vivez Nature (Paris), Permae (Paris)

Les salons professionnels : medFEL (Perpignan), Natexpo (Paris, Lyon), Natexpo International Tour (programme itinérant)

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

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 de produits biologiques et naturels (600 marchands et 40 000 références)

Infos pratiques

Programme et infos salon:

https://www.salon-zenetbio.com/nantes

Du vendredi 8 au dimanche 10 octobre 2021

10h-19h / Hall 4 / Parc des Expositions
Nantes



Partenaires du salon



















Contact presse:



Violaine Marin

06 22 82 27 44 violaine@agence-k-v.com

Salle de presse : www.agence-k-v.com