

LE SALON BIO&VEGAN : NOUVEAUTÉ DU SALON VIVRE AUTREMENT Pour ses 30 ans, le Salon s'offre un nouvel espace.

Depuis 30 ans, le salon Vivre Autrement voit passer dans ses allées de formidables initiatives, et échange avec des producteurs locaux passionnés.

L'an dernier, pas moins de 80% des visiteurs se déplaçaient au salon pour découvrir les nouvelles tendances alimentaires.

Plus de 45% des sondés souhaitaient voir apparaître une offre spécifique « vegan et végétarienne ».

Pour répondre à cette demande le Salon Bio&Vegan voit le jour pour cette 30ème édition !



SE RAPPROCHER DE L'ESSENTIEL

Le salon Bio&Vegan réunit une cinquantaine d'acteurs (sociétés et associations) proposant des produits alimentaires, artisanaux, et de bien-être « cruelty-free* » qui répondent au critères vegan et bio.

Cet espace unique à Paris satisfera les végétariens, végétaliens, consommateurs de produits bio. Il rassemble des dizaines d'exposants spécialisés dans l'alimentation veggie.

COUPS DE CŒUR DU SALON BIO&VEGAN

Kabanature est notre coup de cœur 2017, sa cuisine bio nomade conçue à partir de produits frais et de saison est une véritable découverte culinaire.

100% végétarienne et s'inspirant des couleurs indiennes et orientales ces plats originaux valent le détour.

www.kabanature.fr



Amanprana propose un assortiment de produits qui soutiennent et renforcent la force vitale de manière sereine, sans porter atteinte à son corps ou à son esprit.

Bref: en douceur, sans excès.

Découvrir les bâtonnets Amanprana au sucre de fleur de coco Gula Java: le substitut de sucre

PVC : 50 x 4g: 9,95 euros

Retrouver tous les produits : www.noble-house.tk/fr



Nature Zen est un des premiers fabricants au monde à mettre au point un ensemble de produits délicieux et adaptés à la vie contemporain, respectant les principes de l'alimentation hypotoxique.

Protéines bio Cacao Pur :

Effet stimulant doux et antioxydant exceptionnellement puissant : pour le bonheur de ses cellules et de son palais !

PVC : 63,75 euros TTC les 750 g

www.nature-zen.com/fr



Plusieurs temps forts :

Samedi 18 mars à 15h30,

« Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur le véganisme sans jamais oser le demander » avec Stéphanie Potin-Grevend, Société Vegane Française

La route des vins bio : pendant ces 4 jours d'exposition, le salon proposera des dégustations le samedi et dimanche de 17h à 18h30, ainsi que le lundi de 11h à 12h30.

Les ateliers cuisine :

Samedi 18 et Dimanche 19 mars de 14h30 à 15h30 : Apprendre à cuisiner avec des micronutriments avec Moringa & Co.

Les dégustations de Claire Brachet « Accords vins et cuisine végétale »

Les ateliers découvertes :

Samedi 18 mars à 11h30 : Pourquoi consommer des oléagineux avec Jean Hervé

Vendredi 17 mars à 16h30 : « Comment cuisiner simple, sain et savoureux ? » avec Solveig Darrigo Dartinet, diététicienne nutritionniste et le lundi 22 mars à 15h30

Lundi 20 mars de 12h30 à 13h30 : Intolérances alimentaires - Candidose - Lyme - Métaux lourds présenté par Jean Marc Vergnolle de l'Association A Votre Santé

Le programme complet des animations est à retrouver sur le site internet du salon : www.salon-vivreautrement.com

Toutes les tendances de demain sont réunies en une seule et même place du 17 au 20 mars 2017 au Parc Floral de Paris.

A propos du salon Vivre Autrement :

Vivre Autrement est un salon dédié aux personnes en quête de conseils et de produits pour mieux vivre et être en harmonie avec la planète. Pendant 4 jours, plus de 400 exposants sélectionnés pour leur offre certifiée bio ou leur démarche écologique, alternative et durable seront réunis au Parc Floral de Paris. Le salon a accueilli 36 000 visiteurs en 2016.

INFOS PRATIQUES

Du Vendredi 17 au Lundi 20 mars 2017 au Parc Floral de Paris
De 10h00 à 19h (fermeture à 18h le Lundi)

Métro : Château de Vincennes (Ligne 1) • Navettes gratuites au départ du métro

Entrée gratuite sur préinscription, suivez le lien: http://www.salon-vivreautrement.com/visiteur_invitation1/

Prix d'entrée sur place : 7 euros/personne (donnant accès aux stands et ateliers)
Gratuit pour moins de 25 ans, chômeurs, étudiants et invalides

Service de livraison à la voiture (gratuit) et à domicile (payant)

Afin d'éviter l'utilisation des sacs plastiques, il est conseillé d'apporter paniers et cabas.

Se munir d'espèces, tous les exposants n'acceptent pas le paiement par chèque et/ou ne sont pas équipés d'un terminal de carte bleue !

SEVELLIA.COM

Avant le salon, les visiteurs auront la possibilité d'effectuer leurs achats sur sevellia.com et les retirer directement auprès des exposants pendant le salon (click & collect). Sevellia.com est une boutique bio en ligne et place de marché dédiée à la vente de produits biologiques, naturels et écologiques. 230 vendeurs et près de 13 000 produits y sont référencés.



A propos de SPAS Organisation

Spas Organisation est le **plus grand organisateur en France d'événements grand public et professionnels dédiés au bio, au bien-être, à l'art de vivre et au développement durable**. Spas Organisation totalise plus de **20 manifestations** : des salons bio à Paris, professionnels et grand public, des salons dédiés au bien-être et à l'art de vivre, le réseau Zen & Bio en région ainsi que la place de marché digitale www.sevellia.com

- SALONS BIO : Marjolaine, Vivre Autrement, Natexpo, Vinibio & BioGourmet.
- SALON BIEN-ÊTRE ET ART DE VIVRE : Bien-être Médecin douce & Thalasso, les Thermalies (Paris & Lyon), Zen, Saveurs des Plaisirs Gourmands.
- SALONS DU RÉSEAU ZEN & BIO : Zen & Bio (Angers & Nantes), Respire La Vie (Vannes, Rennes, La Rochelle, Le Mans, Poitiers), Artemisia (Marseille), Naturabio (Lille), Biofoodle (Charleroi)

Pour en savoir plus : www.spas-expo.com

Contact Presse : Agence F
Marion Treins
T : 01 82 83 81 91 - marion@agencef.com

