



# Le monde est un jardin de tentations

## ALIMENTATION

### 1. Premières huiles biodynamiques

L'agriculture biodynamique considère la terre comme un ensemble dépendant des hommes, des animaux et des plantes qui l'habitent, mais aussi des rythmes cosmiques et saisonniers. La marque Demeter est attribuée depuis 1932 aux produits issus de ce mode de culture. À l'occasion de ses 30 ans, l'huilerie Moog s'offre la primeur nationale d'une gamme d'huiles certifiées Demeter. Les huiles de colza et de tournesol, « de première pression à froid », proviennent d'une ferme biodynamique de Hongrie, l'olive du sud du Portugal. La note de pomme verte acidulée de cette dernière, sur un fond amer, est idéale pour relever des crudités.

**Marque** BioPlanète.

**Référence et prix** Huile de colza vierge, Huile de tournesol vierge, Huile d'olive vierge (bouteilles 0,5 l, 4,99 €, 4,29 € et 10,99 €).

**Label** AB, Label européen, Demeter.

**Disponibilité** Mai 2014.

**Points de vente** Magasins bio, jardineries.

**Info** www.bioplanete.com.

### 2. Infusions du bonheur

Pour fêter les 20 ans du groupe Léa Nature, la marque sort deux nouvelles infusions, inédites en GMS et qui plus est en bio. L'infusion des petits bonheurs, élaborée avec 20 plantes, épices, fleurs et morceaux de fruits, se déguste à table pour réveiller notre aptitude à la joie, à la convivialité et à la bienveillance. Si votre tasse de thé est... le chocolat, vous goûterez l'infusion douce à base d'écorce de fèves de cacao, inspirée d'une boisson traditionnellement consommée au Pérou. L'idée, qui a déjà séduit un chocolatier bruxellois, permet en outre de valoriser une partie habituellement inutilisée de la fève de cacao.



**Marque** Jardin Bio.

**Référence et prix** Infusion des petits bonheurs (20 sachets, 30 g, 2,95 €); Infusion cacao (20 sachets, 30 g, 2,85 €).

**Label** AB, Label européen.

**Disponibilité** Janvier 2014.

**Points de vente** GMS et sur www.leanatureboutique.com.

**Info** www.jardinbio.fr.

### 3. Craquants sans gluten

Précuits, ces petits pains de campagne remportent une victoire de plus contre l'intolérance au gluten. Après un passage au four de dix minutes, ils offrent un croustillant et une tenue épatante. Leur secret? Une composition à base de farines de sarrasin, de riz et de millet. Amidon de maïs, amidon de manioc, gomme de guar et huile d'olive la complètent. La marque créée en 2006 comprend déjà une large gamme de pains, biscuits, céréales, pâtes et plats préparés bio sans gluten. Pour répondre à une demande croissante, elle lance de nombreuses nouveautés cette année et prévoit d'agrandir ses locaux. Voilà qui donne le sourire!

**Marque** Nature & Cie.

**Référence et prix** Petits pains de campagne (sachet de 4,240 g, 3,80 €).

**Label** AB, Label européen, AFDIAG.

**Disponibilité** Avril 2014.

**Points de vente** Magasins bio et site de la marque.

**Info** www.nature-et-cie.fr

### 4. Fruits d'été bien mariés

Ces deux nouvelles purées de fruits sans sucres ajoutés prennent soin d'associer des fruits naturellement sucrés à des fruits acidulés. Au choix: pomme et fruits rouges (fraise, framboise, griotte, cassis) ou pomme, banane et framboise. Dans cette dernière, la douceur de la banane tempère parfaitement l'acidité de la pomme et de la framboise. Les deux contiennent 10 à 12% de fruits rouges. Très appréciable d'un point de vue gustatif. Chacun verra si c'est suffisant pour pardonner les emballages individuels en plastique (mais sans bisphénol ni phtalates).

**Marque** Danival.

**Référence et prix** 100% fruit Pomme Banane Framboise (4 x 110 g, 3,52 €).

**Label** AB, Label européen.

**Disponibilité** Mars 2014.

**Points de vente** Magasins bio.

**Info** www.danival.fr

### 5. Noisette à cuisiner

La marque étend son offre de boissons végétales avec une saveur iné-

dite de noisette grillée, à savourer froide ou chaude, ou à intégrer à des pâtisseries. Ce lait végétal de noisette de Sicile, légèrement sucré au sirop de maïs, est riche en acides gras mono-insaturés, protecteurs du système cardiovasculaire. On l'invitera cet été dans une recette de glace à composer (pour un litre de lait végétal) avec de la crème de soja (400 ml), du sirop de riz (75 ml), et quatre cuillères à soupe de purée d'amande. La méthode est à découvrir sur le site de la marque.

**Marque** Lima.

**Référence et prix** Hazelnut, Noisettes Drink (brique 1 litre, 2,95 €).

**Label** AB, Label européen.

**Disponibilité** Mars 2014.

**Points de vente** Magasins bio.

**Info** www.limafood.com.

## COSMÉTIQUES

### 6. Une peau à croquer avec la canneberge

Un flouteur de rides? On ne dira pas que Lavera fait aussi bien que Photoshop, mais ce nouveau soin à tout de même quelques cordes à son arc pour combler les ridules qui font notre charme: du phyto-collagène naturel, des protéines