

DOSSIER DE PRESSE

SALON naturally
PARIS Porte de Versailles
Pavillon 5.1 - 17^{ème} édition

1-4 juin 2018

Les beaux jours de la BIO



150 EXPOSANTS

Vendredi 1^{er}, samedi 2, dimanche 3 juin : de 10h30 à 19h
Lundi 4 juin : de 10h30 à 18h

M Métro : Porte de Versailles, ligne 12 / **T** Tramway : ligne T2 – T3a arrêt Porte de Versailles
B Bus : lignes 39 – 80, station Porte de Versailles



www.salon-naturally.fr

Spas
Bio pur naturel



Les beaux jours de la bio

Juste avant l'été, Naturally se positionne comme le salon des plaisirs nature à Paris et le lieu idéal pour découvrir des produits estivaux, sains et éthiques qui feront passer de meilleures vacances.

Du 1er au 4 juin prochains, un vent de fraîcheur souffle sur la Porte de Versailles avec la tenue du salon Naturally, une édition « new look » suite à la reprise de cet événement par Spas Organisation.

En plein cœur du Printemps BIO, 180 exposants venus de toute la France font découvrir aux visiteurs les dernières tendances de la bio et du bien-être estival. Une occasion unique de découvrir et d'adopter un nouveau mode de vie plus sain pour la planète et les consommateurs et à prolonger bien après les vacances.

Une nouvelle charte de sélection

Avec l'arrivée de Spas Organisation, une nouvelle charte et un nouveau comité de sélection sont mis en place afin de s'assurer de la démarche environnementale et éthique des produits exposés.



Des secteurs variés

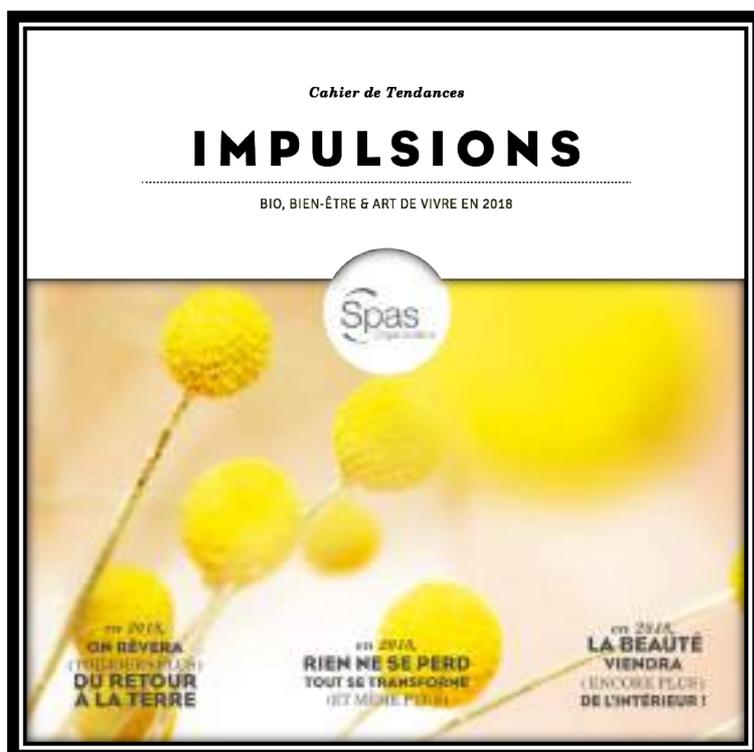
Marché bio – Habitat sain – Environnement – Economie sociale et solidaire – Jardinage – Vacances nature et tourisme solidaire – Beauté, bien-être et confort – Mieux-être – Prêt-à-porter, accessoires de mode, déco nature – Presse et édition



DÉCRYPTAGE DES TENDANCES

Avec son nouveau Cahier de Tendances « Impulsions Positives », réalisé en collaboration avec le bureau de style Carlin, Spas Organisation décrypte et livre les tendances qui font évoluer le quotidien des consommateurs.

Découvrez dans ce dossier quelques unes de ces tendances 2018 et les exposants du salon Naturally qui les illustrent.



Un été bio avec Naturally

Nos intérieurs seront bio-esthètes
Terrarium et herbier
On aura les mains vertes

Rien ne se perd, tout se transforme

Objectif zéro gâchis
On ne se séparera plus, on réparera

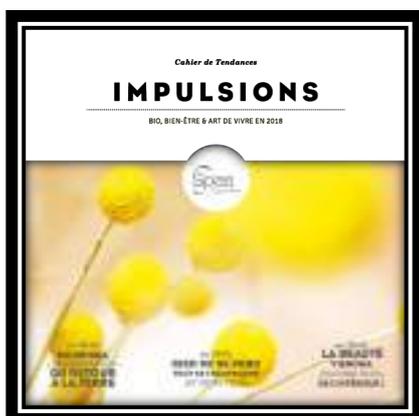
Le bien-être et les pratiques corporelles

Le bien-être nous rendra beaux
Plongée sonore

Une cuisine pour se faire du bien

Manger sain, fun et artistique
Les aliments seront nos supers héros
Le futur vient du passé

Un été bio avec Naturally



Nos intérieurs seront bio-esthètes

Les grandes aires urbaines de plus de 500 000 habitants rassemblent environ 40% de la population française. À l'inverse, seul 12% de la population habite dans des communes de moins de 20 000 habitants. Cette « métropolisation » à l'oeuvre favorise le dynamisme économique mais coupe de plus en plus les Français de la nature. Ainsi, selon une étude publiée en mars 2016, les habitants de la région Ile-de-France sont ceux qui ont le moins accès aux jardins privés. C'est pourquoi près de 8 habitants sur 10 veulent habiter à proximité d'un espace vert et pour 6 habitants sur 10, créer de nouveaux espaces verts devrait être la priorité n°1 des municipalités de la région (devant les crèches et les équipements culturels).

Les citadins deviennent donc toujours plus biophiles et leur intérieur en témoignera avec élégance en 2018, jusqu'à devenir bio-esthètes !



Terrarium & herbier

Le temps où l'on aimait se laisser envahir par la nature dans nos intérieurs semble révolu. Le style 'Urban Jungle' laisse définitivement la place à des tendances déco green beaucoup plus esthétisantes : Les terrariums, mini serres aussi inventives que poétiques, se généralisent lentement mais sûrement, et les herbiers font leur grands retours. Dorénavant le DIY demande des mains vertes !

En 2018 on aura les mains vertes

Les loisirs des Français sont de plus en plus verts. Et, lorsque les Français ne vont pas à la nature, la nature vient à eux : le jardinage est leur troisième poste de dépenses en matière de loisirs. Une tendance qui se perpétue notamment chez les jeunes urbains dont 67% seraient favorables à une application sur mobile pour améliorer leurs connaissances sur les végétaux. Ainsi, même via l'écran, nos mains deviennent chaque jour plus vertes !



Allez plus loin avec nos exposants



LES HUILES DU SOLEIL
www.leshuilesdusoleil.com



Depuis plus de 20 ans, Les Huiles du Soleil proposent une large gamme d'olives, d'huiles, d'épices et herbes aromatiques, tapenades et tomates séchées.



LES VERGERS DE DIODE
www.lesvergersdediode.com



Créé en 1996, Les Vergers de Diode se sont spécialisés en production de confitures, compotes et jus. Face au succès rencontré, ils se sont associés avec des producteurs locaux pour trouver de nouvelles variétés de fruits.



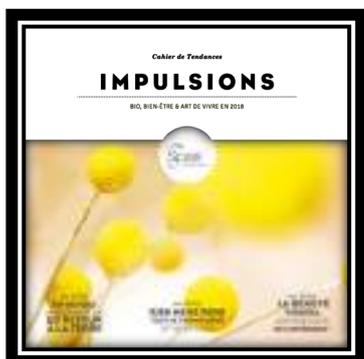
FLEURS DE COCAGNE
www.facebook.com/fleursdecocagne/



Proposant des légumes, fleurs et compositions biologiques, l'association se démarque en proposant des parcours d'insertion professionnelle à des personnes éloignées de l'emploi.



Rien ne se perd, tout se transforme



On ne se séparera plus, on réparera

Côté DIY, le marché créatif continue de croître dans ce contexte de crise. Le « made by me » reste le moyen d'effectuer de belles économies tout en restant dans la tendance. Longtemps assimilée aux vieilles astuces, la vague créative a élargi son offre et sa cible. On ne se séparera plus des objets, on les réparera ; les bricoleurs en herbe préférant donner une seconde vie à leurs objets en mettant la main à la pâte. De nombreux ateliers et espaces de réparation voient le jour et les consommateurs sont de moins en moins réticents à réemployer certaines pièces pour éviter de jeter un objet qui peut encore servir. Le DIY a convaincus la jeunesse par le biais de nombreux tutoriels sur Internet qui ont remis cette tendance au goût du jour.



Objectif zéro gâchis

La quantité de débris jetés par l'homme a un impact considérable sur l'environnement. L'idée est donc de les minimiser au maximum, en adoptant un mode de vie zéro déchet au quotidien. Qu'il s'agisse d'emballages, d'encombrants... l'enjeu est de réussir à les supprimer, et pour cela différentes astuces s'offrent à nous : penser à se munir d'un sac en tissu au moment de faire ses courses, fabriquer soi-même ses produits cosmétiques et ménagers, acheter certains produits en vrac... au-delà d'un état d'esprit, il s'agit avant tout de revoir notre approche de consommation.





VOS RENDEZ-VOUS « RÉCUP »
ATELIERS RECYCLAGES ET ZÉRO-DÉCHETS
Vendredi 1^{er} juin

11h Coupe de bouteilles en verre (réalisation de photophores, verres, lampes, pots auto-arrosés)

17h Vannerie en papier magazine (création d'un chapeau de soleil, d'un panier)

Samedi 2 juin

11h Fonte de disque vinyle (création de bijoux, corbeilles, abat-jour)

17h Les « Chimères » de Sylvie Zampolini. Un gadget amusant et instructif qui développe l'imaginaire

Dimanche 3 juin

11h Pliage de brique alimentaire : création d'un porte-monnaie

17h Transformation de bouteilles en plastique : réalisation d'un bilboquet, une boîte à secret, un viou-viou

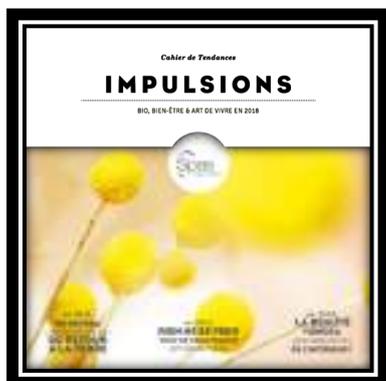


LaBEL Récup'

Toutes les animations des ateliers Recyclages et Zéro-déchets sont assurées par l'association Label Récup qui fédère des personnes valorisant ou détournant des matières et des objets récupérés. Elle vise à leur offrir un accès au marché dans des conditions économiques équitables et de manière durable.

Label Récup contribue au partage d'idées, techniques et savoir-faire et nous sensibilise sur l'impact de nos comportements.

Le bien-être et les pratiques corporelles



Le bien – être nous rendra beaux

Une étude récente de l'Insee montre que sur cinquante ans, les Français ont changé leurs habitudes en ce qui concerne les achats de vêtements et de produits bien-être. Depuis quelques années, ils achètent moins de chaussures ou d'habits mais ils compensent en achetant plus de produits pour leur bien-être. Les soins et les biens personnels représentent désormais 32,2% du budget, contre seulement 8,8% en 1960 et la progression des soins « à faire soi-même » (crèmes, masques, appareils, etc.) a augmenté trois fois plus vite que les soins réalisés par un tiers (coiffeur, esthéticien, etc.). Ainsi, de plus en plus, le bien-être motive nos modes de vie et les initiatives pour y accéder se multiplient.



Plongées sonores

Une enveloppe acoustique pour pallier à l'insomnie ou à l'anxiété, c'est la promesse des bains sonores. L'individu médite au sol, tandis que des gongs, bols tibétains et autres instruments résonnent dans la pièce. Les vibrations intenses des bols traversent les tissus et les cellules de tout le corps afin d'accorder ceux-ci au même rythme afin de rééquilibrer les énergies.



VOS RENDEZ-VOUS BIEN-ÊTRE ATELIERS PRATIQUES CORPORELLES

Vendredi 1er juin

14h30 Tai Chi - Rodolphe POLLET

Samedi 2 juin

14h30 Yoga pleine conscience - Weijia CAMBRELENG

15h30 Qi Gong - Weijia CAMBRELENG

Dimanche 3 juin

14h30 Yoga pleine conscience - Weijia CAMBRELENG

15h30 Qi Gong - Weijia CAMBRELENG

CONFERENCES

Vendredi 1er juin

11h Lâchez nous les abdos. Un corps détendu et tonique grâce à une alimentation appropriée.

Gilles BACIGALUPO

12h30 Les graisses qui régénèrent l'organisme et celles qui le détruisent.

Bernadette RAGOT

16h15 La cosmétique végétale maison, pourquoi et comment.

Hélène CACHEUX et Catherine CHEVALLIER

Dimanche 3 juin

11h Je m'initie à la naturopathie

Vanessa LOPEZ et Stéphane TETART

12h30 Le livre santé des bols chinois « Zhou Dao ».

Bruno SOUSTRE

Lundi 4 juin

11h Moins de ventre et plus de santé et être à l'écoute des messages du corps pour soigner ses maux à la source.

Jacques STAEHLE



ATELIERS DECOUVERTES

Vendredi 1er juin

15h30 Les bienfaits de l'eau hydrogénée par IDROGEN pour votre santé et bien-être

Stéphane DUMORTIER - L'EAU LAVIE. SALLE 1

16h30 Améliorez votre vue avec le yoga des yeux

Patrice MORCHAIN - MIEUX VOIR MIEUX

VIVRE. SALLE 1

16h30 Toucher bien-être, massage habillé sur chaise en binôme

Yannicke DIRAND – ZEMASSAGE SALLE 2

Samedi 2 juin

12h30 La thérapie marine de Quinton.

Clément BEC – LABORATOIRES QUINTON.

SALLE 3

13h30 Comment se protéger des champs et ondes électromagnétiques ?

Stéphane DUMORTIER - L'EAU LAVIE. SALLE 3

14h30 Toucher bien-être, massage habillé sur chaise en binôme.

Yannicke DIRAND – ZEMASSAGE SALLE 3

16h30 Les bienfaits de l'eau hydrogénée par IDROGEN pour votre santé et bien-être.

Stéphane DUMORTIER – L'EAU LAVIE. SALLE 3

Dimanche 3 juin

12h30 La thérapie marine de Quinton.

Clément BEC – LABORATOIRE QUINTON.

SALLE 3

13h30 Toucher bien-être, massage habillé sur chaise en binôme.

Yannicke DIRAND – ZEMASSAGE SALLE 3

15h30 L'huile de jojoba pour vous et pour les baleines. ASSOCIATION ROBIN DES BOIS.

SALLE 1

15h30 L'approche naturopathique et holistique de la santé : détoxination, alimentation, conseils d'hygiène de vie. Philippe CLEYET MERLE - NATURE ET BEAUTE. SALLE 3

16h30 Les bienfaits de l'eau hydrogénée par IDROGEN pour votre santé et bien-être.

Stéphane DUMORTIER – L'EAU LAVIE. SALLE 3

Lundi 4 juin

14h30 L'approche naturopathique et holistique de la santé : détoxination, alimentation, conseils d'hygiène de vie. Philippe CLEYET MERLE - NATURE ET BEAUTE. SALLE 3

Allez plus loin avec nos exposants

PJM SAS

www.blue-provence.com



Passionnés de lavande et de lavandin, la traçabilité est assurée sur la totalité de la chaîne de production de PJM SAS. Cela permet une production d'huiles essentielles 100% bio à base de lavande fine et de lavandin grosso de Haute-Provence.



BOMOÏ

www.bomoi.fr



Depuis 2010, Bomoï propose des soins bios avec une forte identité pour le bien-être au quotidien. Ces produits sont conçus à partir d'huiles végétales, d'essences et de plantes naturelles bio ayant pour point commun leurs couleurs.



AKAL FOOD SPIRULINE

www.akalfood.com



1^{ère} spiruline française attestée par Ecocert en 2014, Akal Food produit et récolte sa spiruline dans une ferme en Normandie. Reconnu pour ses qualités nourricières, de renforcement et de detox, la spiruline est bonne pour tous.





LEAU LAVIE

www.leau-lavie.com



Même si l'eau est dite potable, elle contient quand même des polluants. Leau Lavie a pour objectif d'apporter une eau de qualité supérieure grâce à ses systèmes qui vont du filtre à eau du robinet sur et sous-évier et du filtre lavabo en charbon actif fritté et céramique jusqu'à l'osmoseur domestique.



OMOYE

www.omoye.com



Par leur concentration et leur diversité en actifs végétaux, les produits Omoye apportent à la peau un soin complet sur-mesure. Que cela soit les crèmes, les masques, les huiles ou laits, chaque soin est formulé selon une association spécifique de plantes (choix, nombre, concentration), pour une formule adaptée à son usage et une alchimie végétale optimale.



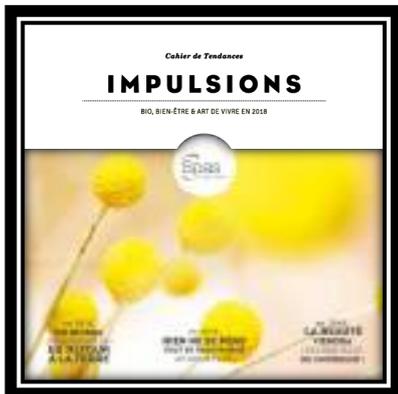
PARADESA

www.paradesa.fr



Parce que Paradesa est installé dans le Luberon, au milieu des lavandes et autres plantes aromatiques, toute une gamme de cosmétiques aromatiques, biologiques, écologiques et naturels ont pu être créés. La bourrache, la rose musquée, la camomille, la lavande et le romarin y rivalisent de bienfaits et de fragrances.

Une cuisine pour se faire du bien



Les aliments seront nos supers héros

Si la beauté intérieure irradie notre beauté naturelle, une simple alimentation équilibrée et variée ne suffit plus à la révéler. La quête d'optimisation de notre mieux-être, nous incite à (re)découvrir les bienfaits de chaque aliment. Ils se révèlent alors, tels des super-héros, comme les 'boosters' incontournables de notre santé.

Une tendance de fond puisqu'il y a eu, entre 2011 et 2015, une augmentation phénoménale de 202% à l'échelle mondiale dans la commercialisation des nouveaux produits alimentaires et boissons contenant les termes « super-aliment », « super-fruit » ou « super-céréale ».

Le futur vient du passé

Epeautre, quinoa et boulghour : ces céréales, longtemps oubliées de l'alimentation humaine, ont finalement retrouvé une place dans nos placards. Il va encore falloir serrer les rangs pour accueillir le sorgho et le kurakkan, sorte de millet sauvage riche en fer, en fibres et en calcium. Une céréale idéale à cuisiner pour un repas vegan ou gluten free.



Manger sain, fun et artistique

En France, les Millenials sont 16 millions actuellement, en 2020, ils représenteront la moitié des actifs. Comme ils impulsent la transformation de notre société et inventent les codes de la consommation de demain, il est essentiel de s'en inspirer.

En 2018, pour se nourrir au quotidien, la génération Millenials conjuguera Healthy et petits plaisirs. Dans leurs caddies, ils associeront des produits basiques pour une cuisine d'assemblage et des produits sains (bio, végétaux, tisanes, compotes ou céréales) pour composer des apéros dinatoires frais, ludiques et colorés !

Allez plus loin avec les exposants

LA MANDORLE

www.lamandorle.com



Entreprise familiale française créée en 1989, La Mandorle est le 1er fabricant de lait d'amande Bio en France. Pionnier dans la conception de produits sans lait et sans gluten à base d'amandes et de fruits secs, la gamme se compose d'un large choix de boissons, de petits déjeuners et préparations culinaires pour divers instants de consommation.



SPICY BERRY



Déshydratés à basse température, les nombreux fruits de Spicy Berry gardent leur qualité premium, tout comme les oléagineux crus, les fruits secs et séchés proposés par Lalita.

SOL SEMILLA

www.sol-semilla.fr



A partir de 4 critères, la nutrition, la saveur, l'écologie et le commerce juste, Sol Semilla utilise des superaliments pour élaborer des recettes gourmandes qui boostent notre santé.



VOS RENDEZ-VOUS CULINAIRES ATELIERS DECOUVERTES

Vendredi 1^{er} juin

11h30 La cuisine santé, facile au quotidien, en vous régaland sans sel, sans graisse et sucre ajoutés !

Solveig DARRIGO – DARTINER -
L'OMNICUISEUR VITALITE. SALLE 1

Lundi 4 juin

16h30 La cuisine santé, facile au quotidien, en vous régaland sans sel, sans graisse et sucre ajoutés !

Solveig DARRIGO – DARTINER -
L'OMNICUISEUR VITALITE. SALLE 1



Les ateliers cuisine sont animés par les chefs de Veg'Oresto qui magnifie la cuisine vegan, organise des repas de découverte et va à la rencontre des restaurateurs afin de leur proposer de participer à l'aventure vegan.

ATELIERS CUISINES

Samedi 2 juin

12h30 Apé'raw vegan : crèmes et tarinades faciles à emporter et à déguster

Marie ROUSSET ou Juliette THEVENIN – Sol Semilla

14h30 Atelier des chefs Veg'Oresto – Petit salé végétarien

Cheffe Pascale SORRENTINELLA - Restaurant Health Inside

Lundi 4 juin

11h30 Atelier des chefs Veg'Oresto – Chocolat Heaven

Cheffe Camille SAINT M'LEUX - Restaurant Yem'a

14h30 Atelier des chefs Veg'Oresto – Boulette d'énergie crudivore Cheffe JENNY - Restaurant My Kitch'n



Un été zen

VOS RENDEZ-VOUS ZEN

ESPACE ZEN

Venez retrouver le chemin du calme intérieur en vous installant au cœur des **Arbres de Vie**. S'asseoir au cœur de l'arbre est un rendez-vous avec soi au delà des mots et des concepts.

Une véritable expérience de sensation profonde pour découvrir les textes de la sagesse des arbres.



CONFERENCES

Vendredi 1er juin

13h45 Branche ton GPS sur le bonheur

Marie-Louise ROTH

Samedi 2 juin

12h30 Je me libère de mes blessures intérieures

Céo DA SILVA

Dimanche 3 juin

13h45 L'homéopathie sensitive du 3ème millénaire

Dr Edouard VAN DEN BOGAERT

Lundi 4 juin

12h30 Connaître les fleurs, c'est aller à la rencontre de soi-même pour découvrir l'autre, les autres. Les Fleurs de Bach, un chemin vers la simplicité et l'autonomie

Nathalie AUZEMERY

13h45 Votre âme aux commandes, la thérapie qui fait le trait d'union entre psychologie et spiritualité.

Christine LOUVEAU



ATELIERS DECOUVERTES

Vendredi 1 juin

12h30 Yoga, Qi Gong, Taichi, quelle activité est faite pour moi ? Quels sont les bienfaits de chaque discipline ?

Weijia CAMBRELENG SALLE 3

Samedi 2 juin

14h30 De l'Arbre à la polarité. Du soin à notre évolution

Daniel DIMAJO - UNIVERS ORIGINE. SALLE 2

16h30 La sphère matricielle de la connaissance avec votre inconscient

Lionel AGULLO – LIONEL AGULLO
HYPNOTHERAPEUTE.

SALLE 2

Dimanche 3 juin

14h30 Le merveilleux pouvoir de votre inconscient

Lionel AGULLO – LIONEL AGULLO
HYPNOTHERAPEUTE.

SALLE 2

Lundi 4 juin

11h30 La sphère matricielle de la connaissance avec votre inconscient

Lionel AGULLO – LIONEL AGULLO
HYPNOTHERAPEUTE.

SALLE 2



VOS RENDEZ-VOUS ZEN **ATELIERS PRATIQUES CORPORELLES**

Vendredi 1er juin

12h30 Harmonisation posturale

Mitcha FOUSSADIER

13h30 Mouvements énergisants taoïstes

Mathilde BILLAUD

14h30 Tai Chi

Rodolphe POLLET

15h30 Dos régénéré

Mathilde BILLAUD

16h30 Pilates

Christine SOSPEDRA

17h30 Relaxation sonore

Jean-Marc LOMETEC

Samedi 2 juin

11h30 Pilates

Christine SOSPEDRA

12h30 Yoga pour enfants 7-12 ans

Carline REBOURS

13h30 Yoga Sivananda

Carline REBOURS

14h30 Yoga pleine conscience

Weijia CAMBRELENG

15h30 Qi Gong

Weijia CAMBRELENG

16h30 Yoga de Samara

Sarah COPPEX

17h30 Taïchi Vietnamien

Florence JALLIER

Dimanche 3 juin

11h30 Yoga pour enfants 4-6 ans

Mathilde BILLAUD

12h30 Méditation

Mathilde BILLAUD

13h30 Se libérer du stress

Dominique RETOUX

14h30 Yoga pleine conscience

Weijia CAMBRELENG

15h30 Qi Gong

Weijia CAMBRELENG

16h30 Sophrologie

Chitlada CALVIER

17h30 Relaxation

Chitlada CALVIER

Lundi 4 juin

14h30 Nadi Yoga

Sylvie BRUANDET

15h30 Toga de Samara

Sylvie BRUANDET

16h30 Lou Yong Tao Tö

Claire MONATE

17h30 Méditation

Claire MONATE



SALON naturally

PARIS Porte de Versailles
Pavillon 5.1 - 17^{ème} édition

Informations et invitations gratuites à télécharger sur www.salon-naturally.fr

Accès au salon : Paris Expo – Pavillon 5.1 – Porte de Versailles – Paris 15^{ème}
Vendredi 1^{er}, samedi 2, dimanche 3 juin de 10h30 à 19h – lundi 4 juin de 10h30 à 18h

Tarifs : 5€ - gratuit sur présentation d'une invitation, pour les moins de 25 ans, chômeurs, RSA, étudiant et invalides.



Boutique en ligne : Commande sur la boutique en ligne du salon (www.sevellia.com) et retrait des achats sur place

Vestiaire 2€ / Consigne

Gratuite pour les achats du salon

Accueil visiteurs : Programme, plans et renseignements à l'entrée du salon

Restauration : Restaurants et espace pause repas



Distributeur au Point Infos, entrée Porte A du Parc des Expositions.

Tous les exposants n'acceptent pas les CB.



Retrouvez les produits des exposants du salon Naturally sur la market place sevellia.com

Contacts

Ondine Prouvost
Cheffe de projet Naturally
01 77 37 63 35 – oprouvost@spas-expo.com

Mathieu Dechoux
Chargé de communication
01 77 38 89 17 – mdechoux@spas-expo.com



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 24 manifestations : des manifestations dédiées aux produits biologiques, des salons autour du bien-être et de l'art de vivre, le réseau des salons Zen & Bio en région ainsi que la place de marché digitale sevellia.com.

- Salons Bio à Paris: Marjolaine, Vivre Autrement, Natexpo, ViniBio, Naturally, Vivez Nature, Noël en Bio.
- Salons Bien-Etre et Art de Vivre : Bien-Etre Médecine Douce & Thalasso, Les Thermalies (Paris-Lyon), Zen, Saveurs des Plaisirs Gourmands.
- Salons Bio en région : Naturabio (Lille), Respire La Vie (Vannes, Rennes, La Rochelle, Poitiers), Zen & Bio (Angers & Nantes), Artemisia (Marseille), Vivez Nature (Lyon), Natexpo (Lyon).