

Bien-être - Santé

Le plus grand marché bio et écolo de France ouvre ses portes à Paris

Samedi 2 novembre 2019 à 22:40 - Par Léa Guedj, France Bleu Paris



Pour la 44e édition du Salon Marjolaine, plus de 550 exposants s'installent au Parc Floral jusqu'au lundi 11 novembre. Du bio et de l'écologique sous toutes ses formes. De quoi satisfaire les incondionnels du bio, et même les surprendre.



Plus de 550 exposants sont présents au Parc Floral de Paris pour le Salon Marjolaine, jusqu'au 11 novembre. © Radio France - Léa Guedj

80 000 visiteurs sont attendus au Salon Marjolaine, au Parc Floral de Paris (12ème arrondissement). Huit jours pour découvrir le bio sous toutes ses formes, de l'alimentaire à l'habillement, en passant par les produits ménagers et les cosmétiques.



Léa Guedj
@Lea_Gdj1



Des centaines de visiteurs se pressent déjà aux portes du [#SalonMarjolaine](#), "le plus grand marché [#bio](#) de France" au [#parcfloral](#) de Paris



♡ 1 11:00 - 2 nov. 2019



Voir les autres Tweets de Léa Guedj



Depuis sa création en 1976, le salon est passé d'une trentaine à « _plus de 550 exposants_, triés sur le volet, qui doivent respecter *la charte* de Nature & Progrès », assurent les organisateurs.

Les producteurs d'Île-de-France passent au vert

En déambulant entre les stands, on rencontre quelques rares producteurs franciliens, comme Dalila et Laurent et leur marque *Les Jardins de l'Ollivier*. Dans leur pépinière de l'Essonne, ils cultivent des plantes au naturel depuis 25 ans.

Aucun produit chimique, en engrais comme en traitement... "*Quand on a démarré on nous prenait pour des fous*", se souvient Dalila. Depuis, la filière du bio a trouvé ses adeptes en Île-de-France. Rien qu'en 2018, les surfaces franciliennes en agriculture biologique ont progressé de plus de 30 %, selon le [Groupement des Agriculteurs Biologiques](#) d'Île-de-France. 73 exploitations ont rejoint l'aventure du bio.

Une conversion lente, car produire bio *"c'est deux fois plus de travail"*, concède Dalila. De plus, *"en Île-de-France, beaucoup de terres sont déjà prises par l'agriculture classique, et d'autres sont cédés à l'industrie"*, observe-t-elle.

Dans leur pépinière, Dalila et Laurent font renaître des *"plantes anciennes"*, qu'on a cessé de produire en Île-de-France depuis longtemps, comme le safran, *"évincé par les blés et le maïs à l'arrivée des engrais chimiques, mais qui fût produit sous nos climats pendant deux siècles"*, raconte Laurent. C'est aussi ça le bio : retrouver les bonnes pratiques d'autrefois.

La tendance du "tout végétal"

Valérie est une convertie de longue date. Elle mange bio depuis 40 ans. Pourtant, devant le stand *Jay & Joy*, elle fait une découverte : une déclinaison végétale du fromage et du foie gras, à base de lait d'amande et de noix de cajou, confectionnée au cœur de Paris.



Léa Guedj @Lea_Gdj1 · 22_h



En réponse à @Lea_Gdj1

Laurent et Dalila Ollivier sont parmi les rares producteurs [#bio](#) d'Île-de-France présents au [#SalonMarjolaine](#). Ils cultivent des plantes aromatiques [#bio](#) depuis 25 ans. "À l'époque, on nous prenait un peu pour des fous !" [@francebleuparis](#)



Léa Guedj
@Lea_Gdj1

À la découverte du fromage et même du foie gras [#vegan](#) sur le stand de Jay & Joy, au [#SalonMarjolaine](#). Surpris mais conquis !
[@francebleuparis](#)



♡ 13:18 - 2 nov. 2019



"Au niveau de la texture et du goût, et surtout quand on laisse fondre dans la bouche, on a vraiment l'impression que c'est du fromage", adhère Valérie. Le Salon Marjolaine est devenu pour elle un véritable "repertoire, il y a _plein de nouveautés tous les ans_, des tas de choses qu'on ne peut pas forcément trouver en magasin".

Reste à emballer ses découvertes culinaires, de façon écologique bien sûr, par exemple avec un **emballage en cire d'abeille réutilisable**, qui remplace le traditionnel film plastique.

Le Salon Marjolaine, c'est aussi un atelier par jour pour s'initier au *"faire soi-même"*, des ciné-conférences ou encore des parcours pédagogiques pour les enfants... Le tout jusqu'au 11 novembre.

Informations pratiques :

- Horaires : 10h30 à 19h

- Tarifs : 10 euros, gratuit pour les enfants de moins de 12 ans

Retrouvez toute les informations pratiques et le programme [ici](#).

Mots-clés :

agriculture

agriculture biologique

Biodiversité

Léa Guedj
France Bleu