

1 | ÉTÉ 17

BIO

AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES

BIO MAG

Le magazine des entreprises bio de votre région





La Région est fière
de ses productions
agricoles !



Entrée, plat, boisson, fromage et dessert...
C'est tout un menu gourmand que nous offrent
les produits de la marque *La Région du Goût*.

Retrouvez-les dans vos magasins.

www.laregiondugout.com



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Bio Mag est une publication de l'association Organics Cluster avec le soutien de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Rédaction publi-reportages : Audrey Chene

Rédaction et photos recettes : Delphine Pocard

Maquette : Véronique Pitte, Die

Organics Cluster

INEED Rovaltain TGV, 1, rue Marc-Seguin, 26958 Alixan
• communication@organics-cluster.fr • 04 75 55 80 11



C'est avec beaucoup d'enthousiasme et de joie que je viens ouvrir la première porte de ce premier numéro de Bio Mag. Ce magazine marque une nouvelle étape dans le développement de notre marque régionale Bio Auvergne-Rhône-Alpes, portée par notre association Organics Cluster.

Depuis dix ans, notre association, soutenue par la région Auvergne-Rhône-Alpes, développe avec beaucoup de pragmatisme un réseau unique d'accompagnement d'entreprises certifiées bio.

Bio Auvergne-Rhône-Alpes réunit les entreprises qui, grâce à la production de produits biologiques, contribuent vivement au développement de l'économie locale de notre région.

De par cette belle dynamique collective, les produits des entreprises engagées dans cette démarche sont identifiés dans les magasins bio et auprès de vous, via les réseaux sociaux et ce magazine.

Il est important pour nous de vous faire connaître toutes les initiatives de ces entreprises. Car oui, consommer bio c'est bien, mais consommer bio et local, c'est encore un pas de plus !

Je vous laisse donc découvrir ces quelques pages qui mettent en lumière la richesse et la diversité des produits bio de notre région.

J'espère que vous aurez tout autant de plaisir à le lire que nous en avons eu à l'écrire. Bonne lecture !

Brigitte Magnat
Présidente d'Organics Cluster



Ladrôme laboratoire l'expert de la nature	2
Biercors la bulle bio du Vercors	5
RECETTE INÉDITE Verrine aux deux citrons et macaron, craquante aux amandes	6
Biscuiterie de Provence du sans gluten à tout âge	7
Bôm Cosmétiques la cosmétique des collines	8
K pour Karité le bio en tête	11
Markal 80 ans de qualité	12
RECETTE INÉDITE Petits pains plats BBQ aux poivrons, salade d'avocat et sésame	13
Biodéal passion lait	14
RECETTE INÉDITE Trio gourmet en frittata, sauce mélasse et balsamique	16
Douceur Cerise une vision holistique de la beauté et du bien-être	17



ladrôme ///
LABORATOIRE ///

Ladrôme laboratoire l'expert de la nature

Au cœur d'une région riche en biodiversité, Ladrôme laboratoire convertit passion et expertise en produits bio et naturels. Dont une gamme à la propolis !

La propolis, le ciment de la ruche

Souvent confondue avec le miel ou la gelée royale, la propolis est un matériau complexe. Quelles différences ? Le miel, fabriqué à partir du miellat ou du nectar des fleurs, est la principale source d'alimentation des abeilles. La gelée royale nourrit les larves et la reine. La propolis, quant à elle, désigne un matériau complexe fabriqué par les abeilles à partir de substances résineuses et gommeuses, recueillies sur certains bourgeons et conifères. Mélangée aux sécrétions des insectes, cette cire est utilisée pour consolider, réparer, construire ou assainir la ruche.

Une substance mixte aux mille vertus

Difficile de résumer la propolis, tant elle est riche en composants. Huiles essentielles ou composés phénoliques et aromatiques, antioxydants, vitamines et minéraux : cette drôle de substance végétale offre une ribambelle de bénéfices nutritionnels et thérapeutiques. Entre autres ? Une action cicatrisante, apaisante, antiseptique et anti-inflammatoire... ou le renforcement des défenses immunitaires et une meilleure absorption de la vitamine C par l'organisme.

La propolis bio Ladrôme laboratoire

Gommes, bonbons, baumes, extrait ou sticks, la propolis bio de Ladrôme laboratoire se décline sous toutes les formes pour améliorer naturellement le bien-être. Elle s'utilise en traitement comme



Dans quels cas utiliser la propolis ?

- En traitement et prévention des extinctions de voix, maux de gorge, enrouements et toux ;
- En traitement et prévention de la grippe, de la sinusite, des angines, des rhumes, bronchites, pharyngites ou otites, gingivites ou stomatites et infections dentaires ;
- En traitement des mycoses et affections de la peau.

en cure d'entretien, et peut même s'associer à d'autres principes actifs pour une action plus vaste !



ladrôme

LABORATOIRE

HUILE DE NOYAUX D'ABRICOT *bio*

illuminatrice & revitalisante !



Hydrate le visage
et le corps



100% PURE ET NATURELLE
PREMIÈRE PRESSION À FROID

Disponible en magasins bio et (para)pharmacies

www.ladrome.bio



Boissons et Nourritures Biologiques Innovantes



Biercors

www.biercors.fr Tél:06.32.56.57.24

Graines germées
déshydratées

Qualité crue

ALFALFA

GRAINES DE LUZERNE



BIOCRU

Panaché



du



Vercors

Brasserie du Vercors



Biercors, le partage en direct

• Quoi ? Le lieu de production transformé en lieu d'échange, avec entrée libre, scène musicale ouverte et jeux de société à disposition.

• Quand ? Tous les vendredis et samedis soir de 16 h à 1 h.

• Pour qui ? Tous les curieux dotés d'une dose de bonne humeur !

• Pourquoi ? Pour le plaisir de la rencontre et du bon moment.



Implanté depuis 2009 au cœur du Parc naturel régional du Vercors, Biercors développe une gamme de boissons et nourritures bio aussi savoureuses qu'innovantes.

Biercors la bulle bio du Vercors

La bière du Vercors

Une bière biologique, équitable et locale, sans concessions sur les saveurs ? Le pari était osé, Biercors l'a relevé. Dès 2009, la bulle bio envahit les verres avec une gamme tout droit sortie de la Brasserie du Vercors : sept bières délicatement colorées, de la blanche au blé à la dorée au chanvre.

De quoi donner des idées à Martin Torres, fondateur passionné ! La Limonade du Vercors pointe le bout du bouchon en 2012, rapidement suivie par ses cousines aux plantes ou à la spiruline, puis par le premier panaché du Vercors. Deux fois Lauréat Bio'innov pour ses limonades, médaillé à Miami pour sa bière et à Saint-Nicolas-de-Port pour son whisky, Biercors invente le bio de demain : original, pétillant et convivial.



Biercors, le bio à cœur

Parce que le bio est une culture autant qu'un engagement, Biercors ne se contente pas de boissons innovantes. En partenariat avec d'autres producteurs, la marque distribue un univers complet d'aliments aussi sains qu'étonnants. Pâtes sans gluten 100 % légumineuses, crackers de graines germées ou produits issus du chanvre...

Une gamme fidèle aux convictions de son fondateur, cultivant 1,7 hectare de terres bio. Son prochain défi ? Une bière unique au monde, brassée à partir de huit malts de céréales naturellement sans gluten !



Verrine aux deux citrons et macaron, craquante aux amandes

6

RECETTE INÉDITE

Pour 4 verrines
très gourmandes

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 10 minutes

- 4 œufs
- 140 g de sucre de canne
- le jus d'un citron vert et d'un citron jaune
- 80 g de beurre (ou de margarine végétale)
- 8 petites feuilles de coriandre fraîches
- 8 macarons bio aux amandes Biscuiterie de Provence
- 20 cl de crème fraîche liquide entière très froide
- 1 cuil à soupe de sucre glace
- 8 craquantes bio aux amandes Biscuiterie de Provence



Dans une casserole, mélanger les œufs entiers avec le sucre et le jus des citrons. Chauffer à feu très doux le tout en remuant régulièrement avec une cuillère en bois jusqu'à épaississement. Retirer du feu et ajouter le beurre, remuer afin de fondre complètement dans la préparation. Incorporer enfin la coriandre finement ciselée. Mettre au frais le lemon curd obtenu.

Fouetter la crème très froide en augmentant progressivement la vitesse du fouet. Quand elle commence à prendre, ajou-

ter le sucre glace. Introduire la chantilly ainsi réalisée dans une poche à douille cannelée.

Placer au fond de 4 verrines un macaron bio aux amandes. Répartir ensuite le lemon curd récupéré du froid. Poser ensuite un deuxième macaron, et enfin ajouter une belle couche de chantilly.

Enfoncer dans la crème une craquante aux amandes et les miettes d'une autre rapidement effritée à la main. Décorer éventuellement d'une feuille de coriandre. Servir bien frais.



On a testé... la gamme Paul & Linh

- Kid'sCœur, un cœur moelleux cacaoté aux éclats de noisette. Fondant, intense et constellé de pépites de chocolat, une surprise qui fond sur la langue et croque sous la dent.
- Kid'sFruity, ses morceaux d'abricots et ses saveurs d'amande et de châtaigne. Dense, moelleux, parfumé, une merveille de douceur aux saveurs de sud et de soleil !
- Kid'sIntense, un mini cookie aux pépites de chocolat. Croustillant, généreux et régressif, une explosion de saveurs sur fond de noisettes toastées caramélisées.



Biscuiterie de Provence du sans gluten à tout âge

La Biscuiterie de Provence mêle famille, nature et passion pour l'amande depuis 184 ans. La sixième génération innove avec Paul & Linh, des biscuits bio et sans gluten co-créés avec des enfants !

Bio, sans gluten et savoureux, c'est possible ?

Pour les petits gourmands exigeants, La Biscuiterie de Provence se devait d'éviter les défauts des biscuits sans gluten : arrière-goût désagréable et texture carton. Résultat ? Un pari réussi après deux ans de recherches sur des cobayes enthousiastes ! Les biscuits Paul & Linh réussissent l'exploit d'une texture tour à tour croquante, moelleuse et fondante, mariant l'amande à la noisette, à l'abricot ou au chocolat. De quoi régaler toute la famille et les copains à l'heure du goûter, malades cœliaques, intolérants au gluten ou au lactose inclus.

Pour les enfants, par les enfants... et si gourmands

Des biscuits bio, sains et sans gluten conçus pour des enfants avec des enfants, voilà de quoi réjouir les gourmets en herbe et rassurer leurs parents. Les trois recettes de la gamme Paul & Linh font la part belle à l'énergie pour un goûter équilibré, riche en fibres, magnésium et vitamine E.

Fidèles aux engagements de la Biscuiterie de Provence, ils sont également sans colorants ni conservateurs, sans ingrédients chimiques ni huile de palme... cap sur une croissance épanouie !





Bôm Cosmétiques la cosmétique des collines

Sur les collines de la Drôme poussent des plantes aux pouvoirs insoupçonnés. Bôm Cosmétique les transforme en soins bio sans eau ni hydrolats, certifiés Nature & Progrès !

L'hélichryse, la fleur fétiche

Difficile de faire plus emblématique que l'hélichryse pour France Charvin, fondatrice de Bôm Cosmétique. Parmi les premières à éveiller sa curiosité, cette fleur du sud à l'étonnant parfum de curry est un double miracle : inattendue dans la Drôme et riche en bienfaits cachés ! Son apparition spontanée dans la molasse des collines fut le déclencheur d'une véritable passion. Une parcelle en friche plus loin, celle que l'on nomme également immortelle est devenue la base d'une gamme cosmétique bioécologique, à la douceur toute naturelle.

Les mille bienfaits de l'hélichryse

Championne de la microcirculation, l'hélichryse est l'un des plus puissants anti-hématomes connus. Elle stimule la circulation du sang, le drainage et la cicatrisation, permettant ainsi aux contusions de se résorber plus vite. En bref ? Une perle cosmétique qui répare et nourrit la peau de l'intérieur !

L'hélichryse selon Bôm Cosmétiques

Dans la gamme Bôm Cosmétiques à l'hélichryse, le champion est un baume magique au nom évocateur : le baume Badaboum résorbe bleus, bosses et entorses grâce aux bienfaits de la fleur pure. De quoi donner envie de plonger dans les huiles de massage apaisantes ou relaxantes, de frotter un savon bio ou de soigner les peaux matures avec



Le saviez-vous ?

L'eau ne nourrit pas la peau et ne fait que glisser sur le film hydrolipidique recouvrant l'épiderme. Les cosmétiques contenant de l'eau n'apportent donc aucune hydratation et risquent même, à la longue, de l'agresser, l'eau exigeant l'ajout de conservateurs... Sans eau ni phase aqueuse, sans conservateurs, sans émulsifiants, les cosmétiques Bôm ne contiennent que du nourrissant !

une crème sur-mesure... Leur point commun ? L'hélichryse, bien sûr !



DEVA

LES ÉMOTIONS

EXPRIMER LE MEILLEUR DE SOI



www.deva-lesemotions.com



Fleurs de Bach
Élixirs et composés floraux
Synergies d'huiles essentielles à respirer
Crèmes de soin



Laboratoire DEVA - Les Tranchants - CS50104 - 38880 AUTRANS - Tél : 04 76 95 35 87

« Va toujours par le chemin le plus court, et le plus court est le chemin tracé par la nature »

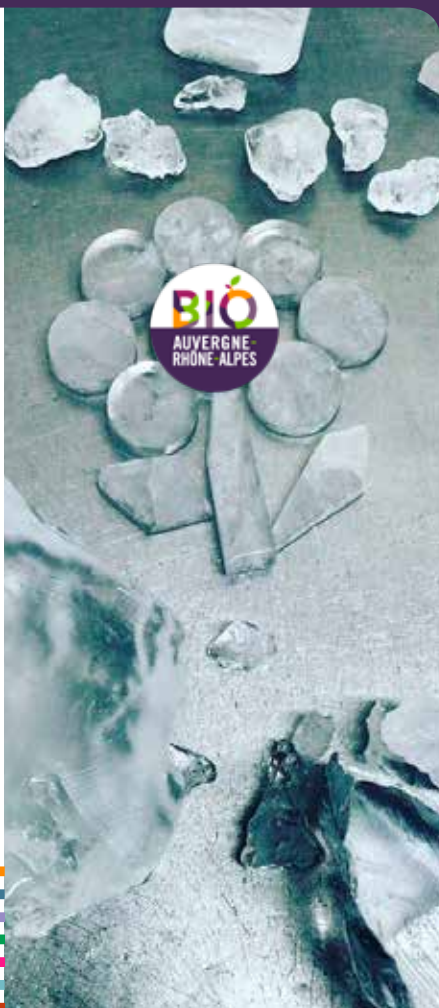
MARC AURELE



Pierre d'alun
Fabriquée en France
Taillée et polie à la main
100% d'origine naturelle



le minéral par nature
aluna



Depuis 1957, les Laboratoires Osma offrent un savoir-faire unique leur client. Façonnier français de pierres d'alun et pionnier des produits cosmétiques naturels et Biologiques, ALUNA met à votre portée les bénéfices de la cosmétique minérale.

Déodorants, soins des pieds, soins du corps...entrez dans la cosmétique responsable

Disponible en magasins BIO



Plus d'infos sur www.aluna-cosmetics.com



K pour Karité le bio en tête

Aux portes des volcans d'Auvergne, K pour Karité invite toute la richesse de l'Afrique dans une ligne capillaire au beurre de karité bio, naturelle et professionnelle.

L'homme et la nature à cœur... de karité

Un voyage, un choc, une passion : de leur première visite au Burkina Faso en 2007, Jean-Marc Fert et son équipe ont ramené K pour Karité. Dix ans plus tard, la marque formule une gamme de soins naturels à partir de karité bio certifié Ecocert ! Dans une logique de développement durable, elle offre 10 % de sa production annuelle de shampooing à l'association SOS ENFANTS, formant des orphelins au métier de coiffeur...

L'expertise professionnelle pour tous

Conçue pour offrir au plus grand nombre la qualité pro-

fessionnelle, la gamme K pour Karité en cultive soigneusement les atouts : précision, efficacité, exigence. Ingénieurs et biologistes travaillent de concert pour résoudre tous les besoins capillaires, des cheveux secs aux colorations naturelles... Ce, en maîtrisant la chaîne d'un bout à l'autre.

K comme karité !

Tiré des fruits de l'arbre à karité, le beurre du même nom est sans doute l'ingrédient naturel le plus célèbre du monde capillaire. Et avec raison ! Riche en vitamines A, D, E et F, il contient également du latex, des insaponifiables et des acides gras essentiels. En bref ? Il hydrate, nourrit, lisse et relance même le cycle de vie des cheveux les plus abîmés !

D'où vient le beurre de karité ?

- D'un arbre ! Egalement nommé arbre à beurre, l'arbre à karité pousse dans les savanes d'Afrique de l'Ouest.
- Ses noix sont ramassées, triées, dépulpées, ébouillantées et séchées, puis séparées de leur amande.
- Ces amandes sont lavées, triées, concassées, torréfiées et broyées pour se transformer en crème...
- La crème est malaxée puis barattée jusqu'à devenir beurre...
- Le beurre est lavé, chauffé, filtré et enfin, conditionné !



LE MEILLEUR DU NATUREL AU SERVICE DES PROFESSIONNELS





Markal 80 ans de qualité



Et si le bio était bien plus qu'un simple mot ? Fidèle à sa philosophie depuis plus de 80 ans, Markal s'attache à redonner du sens à une agriculture engagée au cœur de la Drôme.

Redonner du sens au bio

Neuf Français sur dix consomment des produits bio. Mais qu'entend-on, exactement, par bio ? Certains vous parleront d'environnement. D'autres, de consommation plus juste... Le bio, le vrai, cumule les engagements environnementaux, sociaux et humains ! Origines

et filières maîtrisées, partenariats avec les producteurs et soutien à l'économie locale, politiques de développement durable et actions en faveur de la vie sociale...

Bien plus qu'un clin d'œil à la biodiversité, l'agriculture bio soutient, respecte et protège la planète et ses acteurs. « *Notre mission est simple* », explique Olivier Markarian, codirigeant avec son frère Franck de la PME familiale et troisième génération Markal. « *Manger et être bien [...] pour une meilleure qualité de vie dans un environnement à préserver* ».

Redonner du goût au bio

Bon, le bio ? Sans exhausteurs de goût, additifs chimiques, colorants ou conservateurs, on le dit des plus nutritif et savoureux. Si tous les goûts sont dans la nature, les bénéfices pour la santé sont, eux, indéniables. Et il en va



Markal, c'est...

- 80 ans de passion pour les céréales bio.
- Le PILPIL® bio Markal, élu meilleur produit bio 2017 !
- 3 pôles d'activité : fabrication de produits bio, négoce de matières premières, conditionnement et distribution.
- 100 % de l'électricité issue des énergies renouvelables.
- Markal est la contraction de MARKarian et ALimentaire.

de même pour le plaisir ! Du champ à la cuisine, le bio remplace la convivialité au centre de la table. A l'aide de produits de tradition, riches d'histoire et de savoir-faire, le retour aux sources n'a finalement que du bon... un bon au cœur des engagements Markal !



Petits pains plats BBQ aux poivrons, salade d'avocat et sésame

RECETTE INÉDITE

Pour 2 à 3 personnes
(8 petits pains plats env.)

Pains plats aux poivrons

- 200 g de farine de blé T 65 Markal
- 100 g de farine de pois chiches Markal
- 4 cuil à soupe d'huile d'olive
- 5 g de levure de boulangerie
- 18 cl d'eau tiédie
- 3 poivrons
- 2 cuil à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuil à café d'herbes de Provence
- sel non raffiné

Salade d'avocat et sésame

- 2 avocats bien mûrs
- 2 cuil à soupe de graines de sésame décortiquée Markal
- 2 cuil à soupe de vinaigre balsamique
- 1 pincée de sel non raffiné



Préchauffer le four à 180°.

Dans un verre, mélanger la levure de boulangerie à 5 cl d'eau tiédie. Laisser reposer.

Dans un saladier, verser les deux farines. Y ajouter le contenu du verre, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ainsi que le reste d'eau. Commencer à mélanger avec une cuillère en bois. Ajouter environ 1/2 cuillère à café de sel à la pâte puis la pétrir à la main pendant environ 5 minutes.

Former une boule, la poser dans le saladier, puis couvrir d'un linge propre. Laisser lever le pâton pendant environ 1 heure idéalement dans un endroit tiède. On peut le laisser dans un four préchauffé

pendant une dizaine de minutes puis éteint. La boule doit doubler de volume.

Dégazer la pâte avec le poing. Former des petits pains plats d'environ 60 g chacun. Les laisser à nouveau reposer pendant une quinzaine de minutes.

Laver et essuyés les poivrons, les détailler en petites lanières. Leur ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, le vinaigre balsamique, une belle pincée de sel et les herbes de Provence. Mélanger bien. Les étaler sur une plaque et les enfourner pour une quinzaine de minutes, ou les passer au barbecue, notamment en les piquant sur des brochettes.

Faire dorer les deux faces de chaque petit pain au barbecue, à la poêle, ou encore sur le gril d'un four, en comptant 1 à 2 minutes sur chaque face. Les petits pains doivent gonfler et dorer. Les garnir de lanières de poivrons.

Servir les pains plats garnis accompagnés d'une sauce barbecue mélangée à du yaourt de soja et d'une salade composée des avocats préalablement épluchés puis détaillés en dés et agrémentés du vinaigre, de sel et des graines de sésame.



Biodéal passion lait

Bio, locales et solidaires : à l'aide de recettes riches en valeurs comme en saveurs, Biodéal redonne du sens aux produits laitiers.

Le développement durable au cœur du lait

Des produits laitiers entièrement bio, produits en France avec du lait français, tel était le pari de Biodéal lors de sa création, en 2000. Un pari sitôt lancé, sitôt gagné, grâce à un engagement sans faille envers le développement durable et à des partenariats solidaires avec les producteurs!



biodéal
idéalement bio

Résultat? L'entreprise se rapproche désormais du 100 % écologique avec des emballages à base de matériaux recyclés... et sauvegarde des savoir-faire centenaires à l'aide de filières maîtrisées. Manger bio, manger sain, manger bon : solidaire par nature, bio par conviction, Biodéal invente chaque jour la tradition de demain.

Qualité et variété, le secret Biodéal

R bio, Vilactée, Jean Roussey : trois marques engagées pour une production laitière de qualité. Sous la houlette de Biodéal, Emmental, Gruyère et Camembert deviennent bio et locaux, complétés par une vaste gamme de douceurs fromagères. Raclette ou Munster, bleu et fourme, chèvre et brebis...

Et Biodéal ne se contente pas d'appliquer ses principes au



Le lait selon Biodéal, c'est...

- Des produits laitiers 100 % bio, sans colorants ni conservateurs ;
- Une production et une fabrication française ;
- Des animaux bien nourris et bien traités ;
- L'innovation constante et le respect de la tradition ;
- Une juste rémunération des agriculteurs ;
- Une logique de développement durable à chaque étape !

fromage! Médaille d'or du concours général agricole au salon de l'Agriculture pour son yaourt nature, prix du meilleur produit bio 2016 pour son yaourt à la fraise et son Gruyère IGP unique en France : du beurre au lait, du fromage au yaourt, Biodéal a plus d'un tour dans ses laiteries... françaises, bien entendu.



Bulle Verte - L'efficacité pure

En Drôme Provençale,
entreprise familiale depuis 1988,

Bulle Verte fabrique
et commercialise

une gamme complète
et large de produits d'entretien,
jusqu'au vrac.

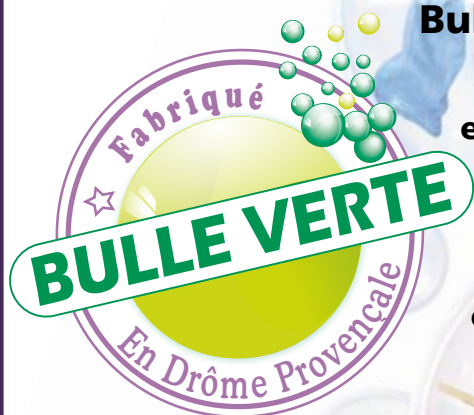
Lessives, Vaisselles, Vitres,
Dégraissants, Savon Noir, ...

Performants et faciles à utiliser,
les produits Bulle Verte

sont appréciés et reconnus par les consommateurs.

Ils apportent une fraîcheur et un dynamisme
au rayon ménager et répondent

aux attentes du marché.



Contact : cecile.marcesse@bulle-verte.com - Tél.: 04.75.90.83.04
CDS BULLE VERTE - 850 D route d'Allan - 26780 MALATAVERNE

Trio gourmet en frittata, sauce mélasse et balsamique

RECETTE INÉDITE

Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 min + 25 min

- 60 g de Trio gourmet Markal
- 6 œufs
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- poivre 5 baies du moulin
- 1 petit bouquet d'herbes aromatiques : ciboulette, persil, coriandre, basilic... au choix
- ¼ d'oignon rouge
- 2 grappes de tomates cocktail
- 1 cuil à café rase de mélasse de sucre de canne Markal
- 4 cuil à soupe de vinaigre balsamique
- 4 cuil à soupe d'huile de colza ou de sésame
- 1 cuil à café de moutarde fine
- sel non raffiné
- huile d'olive
- 250 g de salade, de mesclun ou de roquette



Cuire le Trio gourmet dans trois fois son volume d'eau froide pendant une vingtaine de minutes jusqu'à absorption.

Préchauffer le four à 180°.

Battre les œufs dans un saladier. Ajouter la crème fraîche, du poivre du moulin, du sel, les herbes finement ciselées. Incorporer le Trio gourmet cuit.

Emincer finement l'oignon rouge et le faire revenir dans un filet d'huile d'olive chaude pendant quelques minutes en remuant avec une cuillère en bois. L'ajouter à l'omelette, mélanger.

Verser le contenu du saladier dans un plat à gratin ou un moule rectangulaire préalablement

chemisé ou graissé. Dans plat allant au four, poser les deux grappes de tomates cocktail préalablement huilées. Enfourner pour environ 25 minutes le tout, la frittata doit commencer à dorer.

Préparer une sauce en mélangeant dans un petit bol la mélasse au vinaigre balsamique. Ajouter l'huile de colza ou de sésame, la moutarde et 1/2 cuil à café de sel. Laver puis essorer délicatement la salade.

Dresser : détailler en 4 belles tranches la frittata, répartir sur 4 assiettes. Ajouter quelques tomates cocktail, de la salade. Assaisonner le tout de la sauce vinaigrette, à convenance.

**Douceur
Cerise**

☞ Puiser l'essentiel de l'Alpe. ☞



Les 4 univers Douceur Cerise

- **Phytothérapie** : des macérats de plantes fraîches (bardane, pensée sauvage, fumeterre, reine des prés...).
- **Gemmothérapie** : des macérats concentrés de bourgeons frais (cassis, figuier, olivier, framboisier, noyer...).
- **Nutrithérapie** : des compléments alimentaires pour fournir les éléments nutritifs essentiels (Cheveux & Ongles, Peaux & Soleil, Vitaminoligo...).
- **Cosmétique** : des soins biologiques aux actifs de plantes et bourgeons enrichis en eau de cerise.

Douceur Cerise une vision holistique de la beauté et du bien-être

C'est en observant amoureusement et scientifiquement la nature dans laquelle ils vivent que Brigitte et Guy Magnat puisent aux ressources essentielles de ce véritable herbier des Alpes qu'est le massif de la Chartreuse.

Beauté et bien-être en harmonie !

Douceur Cerise réunit une gamme de compléments alimentaires et des soins cosmétiques aux actifs de plantes des Alpes. Elles traitent les besoins beauté et bien-être : soins visage et corps, détox, circulation, articulations, sommeil, vitalité, transit, vision, stress, féminité, mémoire, silhouette, digestion...

Douceur Cerise porte ainsi sa vision holistique de la beauté et du bien-être, nourris de l'intérieur. Pour produire le bénéfice recherché, elle fait interagir les soins cosmétiques externes et

les actifs internes des compléments alimentaires.

La gamme cosmétique comprend 7 produits : soin de jour, soin du temps, soin des mains, lotion tonique, lait démaquillant, contour des yeux et lait corps. Elle est labellisée Cosmébio et bénéficie de la mention Slow Cosmétique. Toutes les plantes sélectionnées par Douceur Cerise sont certifiées AB par Ecocert. Ces plantes sont cueillies avec conscience à l'état sauvage, ou issues de l'agriculture biologique.

Leur nouveau secret... Les bourgeons !

Récompensée par le prix Bio'innov 2016, Douceur Cerise développe actuellement une gamme de gemmothérapie, petite sœur de la phytothérapie basée sur les trésors détenus par les bourgeons. À découvrir dès septembre !



Douceur Cerise – 3489, route de Sarcenas
38950 Quaix-en-Chartreuse – www.douceur-cerise.com



Avec Organics Cluster la Bio gagne du terrain !



Organics Cluster
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

INFORMER ACCOMPAGNER REGROUPER

